

SILVERCREST®

www.lidl-service.com



MULTIZERKLEINERER SMZT 260 A1

DE AT CH

MULTIZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

IAN 307613

DE AT



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.



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Auspacken	2
Entsorgung der Verpackung	3
Gerätebeschreibung	3
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	4
Bedienen	7
Zerkleinern	7
Sahne schlagen	10
Reinigung und Pflege	12
Fehlerbehebung	13
Anhang	13
Gerät entsorgen	13
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	14
Service	15
Importeur	15



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 knochenlosen Lebensmitteln in kleinen Mengen oder dem Schlagen von Sahne. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Es werden keine Haftungen für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen, übernommen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Multizerkleinerer (Motorblock ❶, Zwischenstück ❹, Schüssel ❸, Messerhalter mit Messer ❺, Emulgierscheibe ❻, Standfuß ❿)
- Bedienungsanleitung

Auspacken

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

HINWEIS

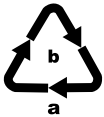
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

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

Abbildung A:

- 1 Motorblock
- 2 Geschwindigkeitstaste I
- 3 Geschwindigkeitstaste II
- 4 Zwischenstück
- 5 Messerhalter
- 6 Emulgierscheibe
- 7 Messer
- 8 Schüssel
- 9 Lager
- 10 Standfuß

Technische Daten

Netzspannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	260 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	1 Minute (mit Emulgierscheibe 6)
Fassungsvermögen Schüssel 8	500 ml
Max. Einfüllmengen im Betrieb	Lebensmittel bis zur 300 ml-Markierung 
	Flüssigkeiten bis zur 200 ml-Markierung 
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-ZEIT

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange 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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
 - ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
 - ▶ Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.
 - ▶ Wenn das Netzkabel oder der Motorblock beschädigt sind, müssen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren lassen, bevor Sie es erneut verwenden. Sie dürfen das Motorblockgehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
 - ▶ Trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist es vollständig stromfrei.
-  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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Greifen Sie niemals in das noch rotierende Messer! Verletzungsgefahr!

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Sie dürfen das Gerät nicht länger als 1 Minute laufen lassen. Lassen Sie es danach abkühlen.

ACHTUNG – GERÄTESCHÄDEN!

- Beachten Sie die Tabelle über die Füllmengen im Kapitel "Zerkleinern". Andernfalls besteht Verschmutzungsgefahr durch herausquellendes Füllgut.
- Sie dürfen den Motorblock nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.
- Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in das Gerät! Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

Bedienen

Zerkleinern

HINWEIS

- Vor der ersten Benutzung müssen Sie das Gerät entsprechend den Anweisungen im Reinigungskapitel gründlich reinigen.
- 1) Setzen Sie die Schüssel **8** in den Standfuß **10**.
 - 2) Stecken Sie den Messerhalter **5** mit dem Messer **7** auf das Lager **9**.
 - 3) Bereiten Sie das Füllgut vor, indem Sie große Stücke soweit zerkleinern (ca. 2 cm), dass diese in die Schüssel **8** passen.

4) Geben Sie das Füllgut in die Schüssel **8**. Beachten Sie dabei folgende Tabelle:

Lebensmittel	Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Salami	130 g	3 x 5 Sek.	II
Käse (Gouda, jung, Kühlschrank- temperatur)	100 g	4 x 15 Sek.	II
Zwiebeln	100 g	pulsierend	I
Knoblauch	100 g	pulsierend	II
Karotten	100 g	3 x 5 Sek.	I
Mandeln	200 g	grob: 1 x 15 Sek. mittel: 2 x 15 Sek. fein: 3 x 15 Sek.	II
Eier (hart gekocht)	150 g	2 x 4 Sek.	II
Walnüsse	50 g	2 x 8 Sek.	II
Eiswürfel	100 g	15 x 1 Sek. pulsierend	II

5) Verschließen Sie die Schüssel **8** mit dem Zwischenstück **4**:

- Setzen Sie dieses so auf die Schüssel **8**, dass die Arretierungen am äußeren Rand des Zwischenstücks **4** in die Schienen an der Schüssel **8** greifen (siehe Abbildung 1).
- Drehen Sie das Zwischenstück **4** dann so, dass die Arretierungen in den Schienen nach unten gleiten und einrasten.

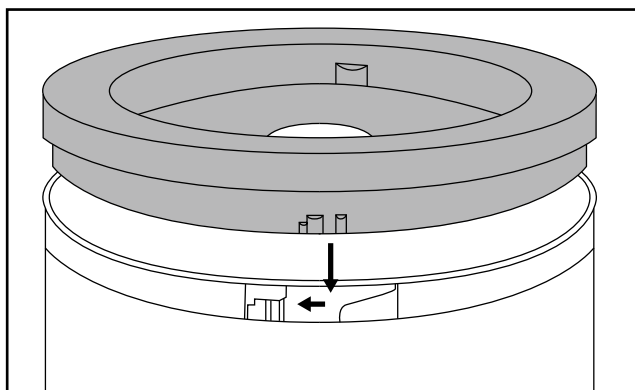


Abb. 1

- 6) Setzen Sie den Motorblock ❶ auf das Zwischenstück ❷. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen am inneren Rand des Zwischenstücks ❷ in die Aussparungen am Motorblock ❶ greifen und der Motorblock ❶ fest aufliegt.
- 7) Drücken Sie, je nach zu zerkleinerndem Füllgut, die Geschwindigkeitstaste I ❷ oder die Geschwindigkeitstaste II ❸.

HINWEISE

- ▶ Sollten sich während der Bearbeitung größere Stücke des Füllguts an der Schüsselwand ansammeln, heben Sie den Motorblock ❶ vom Zwischenstück ❷ ab. Schütteln Sie die Schüssel ❸ kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einem Teigschaber.
 - ▶ Besonders harte Lebensmittel müssen vor der Bearbeitung in kleinere Stücke zerteilt werden (ca. 2 cm). Ansonsten kann der Motor blockieren. Wählen Sie eine pulsierende Bearbeitung bei harten Lebensmitteln. Drücken Sie hierzu mehrfach kurzzeitig die jeweilige Geschwindigkeitstaste ❷/❸ hintereinander.
 - ▶ Sollte das Füllgut nicht vollständig zerkleinert werden, können Sie es entweder in kleinere Stücke schneiden oder heben Sie den Motorblock ❶ vom Zwischenstück ❷ ab. Schütteln Sie die Schüssel ❸ kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne.
- 8) Wenn das Füllgut zerkleinert worden ist, lassen Sie die Geschwindigkeitstaste ❷/❸ los.
 - 9) Ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel ❸, solange sich das Messer ❹ noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr und herausspritzender Inhalt könnte zu Verschmutzungen führen.
- 10) Warten Sie, bis das Messer ❹ still steht.
 - 11) Heben Sie den Motorblock ❶ vom Zwischenstück ❷.
 - 12) Nehmen Sie das Zwischenstück ❷ ab.
- ## ⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!
- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ❹ besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie das Messer ❹ für Kinder unzugänglich.
- 13) Ziehen Sie den Messerhalter ❺ mit dem Messer ❹ vorsichtig aus der Schüssel ❸.
 - 14) Entnehmen Sie das Füllgut.

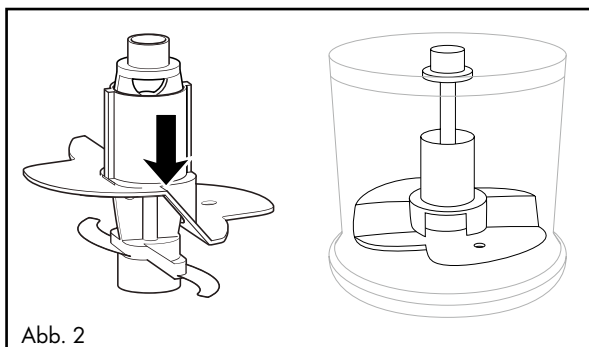
HINWEISE

- ▶ Durch das Zerkleinern von härteren, reibenden Lebensmitteln kann die Schüssel **8** mit der Zeit ein trübes Aussehen bekommen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Gerätes nicht.
- ▶ Sie können den Standfuß **10**, nachdem Sie die Bearbeitung der Lebensmittel beendet haben, als Deckel für die Schüssel **8** verwenden, um die Lebensmittel länger frisch zu halten.
 - Nehmen Sie den Motorblock **1** und das Zwischenstück **4** von der Schüssel **8** ab.
 - Der Messerhalter **5** mit dem Messer **7** kann, wenn Sie wünschen, in der Schüssel **8** verbleiben.
 - Lösen Sie den Standfuß **10** von der Unterseite der Schüssel **8**. Drehen Sie den Standfuß **10** um. Sie können den Standfuß **10** nun auf die Schüssel **8** setzen, so dass dieser die Schüssel **8** verschließt.

Sahne schlagen

Mit der Emulgierscheibe **6** können Sie mit diesem Gerät auch Sahne schlagen:

- 1) Setzen Sie die Schüssel **8** in den Standfuß **10**.
- 2) Schieben Sie die Emulgierscheibe **6** auf den Messerhalter **5**:
 - Für 100 ml Sahne stecken Sie ihn so auf den Messerhalter **5**, dass die Emulgierscheibe **6** auf beiden Messern **7** aufliegt und einrastet (Abb.2):



- Für 200 ml Sahne drehen Sie die Emulgierscheibe **6** horizontal um 180° (Abb.3), so dass diese nur noch auf einem Messer **7** aufliegt und einrastet (Abb.4). Die Emulgierscheibe **6** pflügt dann höher durch die Sahne:

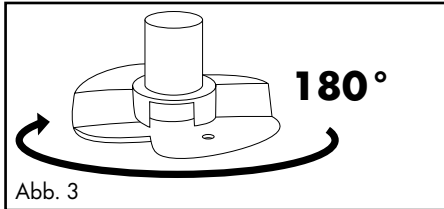


Abb. 3

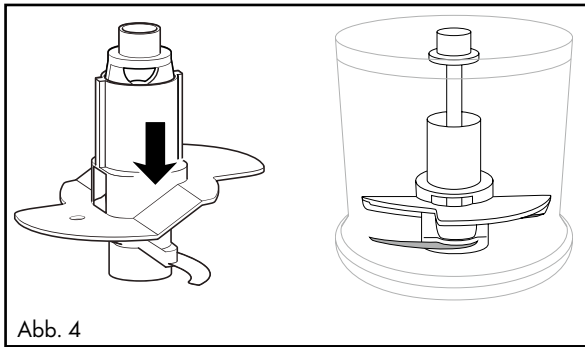


Abb. 4

- 3) Stecken Sie den Messerhalter **5** mit der Emulgierscheibe **6** auf das Lager **9**.
- 4) Füllen Sie die Sahne ein.
- 5) Verschließen Sie die Schüssel **8** mit dem Zwischenstück **4**:
 - Setzen Sie dieses so auf die Schüssel **8**, dass die Arretierungen am äußeren Rand des Zwischenstücks **4** in die Schienen an der Schüssel **8** greifen (siehe Abbildung 1).
 - Drehen Sie das Zwischenstück **4** dann so, dass die Arretierungen in den Schienen nach unten gleiten.
- 6) Setzen Sie den Motorblock **1** auf das Zwischenstück **4**. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen am inneren Rand des Zwischenstücks **4** in die Aussparungen am Motorblock **1** greifen und der Motorblock **1** fest aufliegt.
- 7) Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste I **2**.

HINWEIS

- ▶ Um Sahne zu schlagen, sollte diese vor dem Steifschlagen gut gekühlt sein (max. 8°C/Kühlschrantemperatur).
- ▶ Wir empfehlen bei 100 ml Sahne eine Schlagzeit von ca. 30 Sekunden bei normaler Geschwindigkeit.
- ▶ Bei 200 ml Sahne empfehlen wir eine Schlagzeit von ca. 30 – 50 Sekunden bei normaler Geschwindigkeit.
- ▶ Bedingt durch verschiedene Einflüsse, wie z. B. Fettgehalt der Sahne oder die Außentemperatur, kann die Schlagzeit jedoch variieren! Beobachten Sie die Sahne während des Steifschlagens und passen Sie die Schlagzeit Ihren Bedürfnissen an.

Reinigung und Pflege

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 **7** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer **7** verletzen. Machen Sie das Messer **7** für Kinder unzugänglich.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen den Motorblock **1** nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Reinigen Sie den Motorblock **1** mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste ab. Stellen Sie sicher, dass der Motorblock **1** vor einer erneuten Benutzung trocken ist.
- Reinigen Sie die Schüssel **8**, die Emulgierscheibe **6**, den Messerhalter **5** mit Messer **7**, das Zwischenstück **4** und den Standfuß **10** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch.



Alternativ können alle Teile, bis auf den Motorblock **1**, in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie dabei, wenn möglich, die Teile in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass die Teile nicht eingeklemmt werden.

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.

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.

Anhang

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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

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 307613

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stand der Informationen:
09/2018 · Ident.-No.: SMZT260A1-082018-2

IAN 307613

