

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

PDF
online

ELECTRIC OIL PRESS SOPE 650 A1

PL

ELEKTRYCZNA TŁOCZNIA OLEJOWA

Instrukcja obsługi

DE AT CH

ELEKTRISCHE ÖLPRESSE

Bedienungsanleitung

IAN 316621

PL



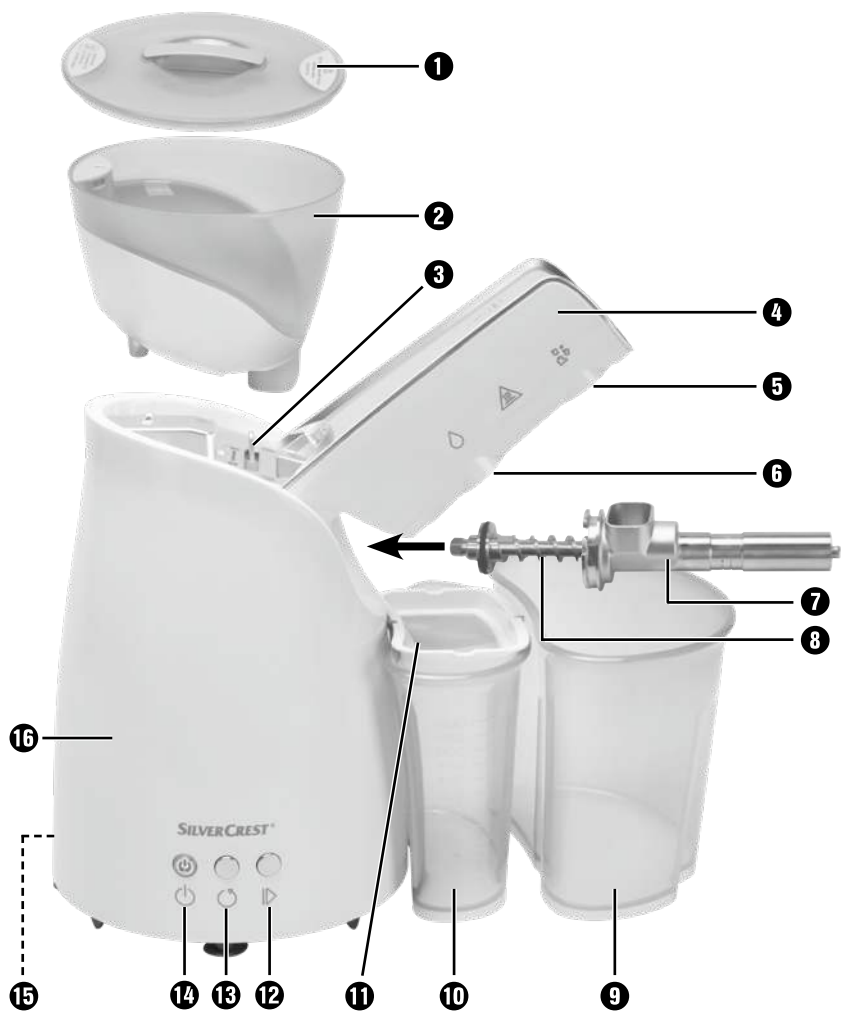
PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

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.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21



Spis treści

Wstęp	2
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	2
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zastosowane ostrzeżenia	3
Wskazówki bezpieczeństwa	4
Sprawdzenie kompletności dostawy	6
Opis urządzenia	7
Czynności przygotowawcze	8
Uruchomienie urządzenia	8
Montaż/demontaż urządzenia	8
Właściwe składniki	10
Obsługa urządzenia	10
Elementy obsługowe	10
Elementy zabezpieczające	11
Wytwarzanie oleju roślinnego	11
Usuwanie blokad	14
Czyszczenie	15
Przechowywanie	15
Usuwanie usterek	16
Utylizacja	18
Utylizacja urządzenia	18
Utylizacja opakowania	18
Załącznik	18
Dane techniczne	18
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	19
Serwis	20
Importer	20

Wstęp

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wysokiej jakości produkt. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo z powodu niewłaściwego użytkowania!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub jego wykorzystanie do innych celów może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

To urządzenie jest przeznaczone do tłoczenia na zimno oleju roślinnego z tłustych orzechów, ziaren i nasion w ilościach domowych i służy do użytku prywatnego. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych lub przemysłowych.

Używaj urządzenia tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy nie używaj go na zewnątrz.

Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

Zastosowane ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie o takim stopniu zagrożenia informuje o grożącej niebezpiecznej sytuacji.

Nieuniknięcie takiej niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.

- ▶ Należy przestrzegać zaleceń zawartych w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć niebezpieczeństwa ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.

OSTRZEŻENIE!

Informacja o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Zignorowanie tego ostrzeżenia może spowodować obrażenia.

- ▶ Należy przestrzegać instrukcji zawartych w tym ostrzeżeniu, by uniknąć obrażeń u osób.

UWAGA!

Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia wskazuje na możliwość powstania szkód materialnych.

Nieuniknięcie takiej niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

- ▶ Aby uniknąć szkód materialnych, należy przestrzegać zaleceń zawartych w tym ostrzeżeniu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Wskazówki bezpieczeństwa

W tym rozdziale zawarto ważne wskazówki, dotyczące bezpiecznej obsługi produktu. Mimo to nieprawidłowe użycie może spowodować obrażenia u ludzi i szkody materialne.

- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!
- Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- Nigdy nie wolno otwierać obudowy urządzenia. Wewnątrz obudowy nie ma części, które wymagałyby konserwacji lub wymiany przez użytkownika.
- Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one także utratę gwarancji.
- Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia. Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających stąd zagrożeń.
- W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
-  **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Materiały opakowaniowe nie są zabawkami! Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Niebezpieczeństwo uduszenia!
-  Używaj urządzenia wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nigdy nie używaj go na zewnątrz.

-  Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani jego przewodu zasilającego w wodzie lub innych cieczach, nie stawiaj urządzenia w pobliżu wody i nie stawiaj na nim lub obok niego żadnych przedmiotów wypełnionych cieczą (np. wazonów).
- Upewnij się, że kabel zasilający nie jest mokry ani wilgotny podczas pracy. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- Upewnij się, że urządzenie, kabel zasilający lub wtyk sieciowy nie stykają się ze źródłami wysokiej temperatury, takimi jak rozgrzane płyty grzejne lub nieosłonięty płomień.
- W przypadku usterek, nietypowych dźwięków lub wydostającego się dymu oraz podczas burzy należy zawsze wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania. Przed ponownym użyciem oddaj urządzenie do sprawdzenia przez specjalistę.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
-  **PRZESTROGA!** Gorąca powierzchnia! Elementy urządzenia nagrzewają się w trakcie pracy, w szczególności ślimak prasy wraz z obudową! Przed dotknięciem tych części odczekaj, aż urządzenie dostatecznie ostygnie.
- Po wyłączeniu urządzenie obraca się jeszcze przez pewien czas. Dlatego pokrywę lejka zdejmuj dopiero po całkowitym zatrzymaniu się urządzenia!
- Luźne ubrania, długie włosy, biżuterię itp. należy trzymać z dala od otworów urządzenia.
- Po 20 minutach pracy pozwól urządzeniu ostygnąć do temperatury pokojowej, zanim zaczniesz go ponownie używać, aby zapobiec przegrzaniu!
- Urządzenia używaj tylko z dostarczonymi w zestawie oryginalnymi akcesoriami.

Sprawdzenie kompletności dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Elektryczna tłocznia olejowa
- Lejek z pokrywą
- Ślimak prasy
- Obudowa ślimaka prasy
- Zbiornik na olej
- Zbiornik na wytloki
- Filtr
- Szczotka do czyszczenia
- Instrukcja obsługi



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia.
- ◆ Wyjmij wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi z opakowania.
 - ◆ Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualne folie ochronne.

WSKAZÓWKA

- ▶ Sprawdź dostawę pod względem kompletności i widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź stwierdzenia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia

(Ilustracje – patrz rozkładana okładka)

- ❶ Pokrywa
- ❷ Lejek
- ❸ Blokada ślimaka prasy
- ❹ Ramię odchylne
- ❺ Wylot wytlóków 
- ❻ Wylot oleju 
- ❼ Obudowa ślimaka prasy
- ❽ Ślimak prasy
- ❾ Zbiornik na wytloki
- ❿ Zbiornik na olej
- ⓫ Filtr
- ⓫ Przycisk  (Start/Pauza)
- ⓫ Przycisk  (bieg wsteczny)
- ⓫ Przycisk  (przycisk włączania/wyłączania ze zintegrowaną lampką kontrolną)
- ⓫ Przyłącze sieciowe
- ⓫ Zespół napędowy
- ⓫ Kabel zasilający
- ⓫ Szczotka do czyszczenia

Czynności przygotowawcze

Uruchomienie urządzenia

- ◆ Przed pierwszym uruchomieniem oczyścić wszystkie części w sposób opisany w rozdziale „**Czyszczenie**”.
- ◆ Umieścić urządzenie na stabilnej, równej i suchej powierzchni w pobliżu łatwo dostępnego gniazda sieciowego. W razie potrzeby dociśnij lekko urządzenie, aby przymocować je do powierzchni za pomocą przyssawek.
- ◆ Zmontuj urządzenie w sposób opisany w rozdziale „**Montaż/demontaż urządzenia**”. W razie potrzeby zapoznaj się z ilustracjami na rozkładanej stronie.
- ◆ Załóż filtr **11** na zbiornik oleju **10** w taki sposób, aby oba elementy ustalające na zbiorniku **10** znalazły się we wgłębieniach na filtrze **11**.
- ◆ Umieść zbiornik na wylotki i zbiornik na olej **9 10** pod właściwym wylotem **5 6**.
- ◆ Włóż wtyk kabla zasilającego **17** do przyłącza sieciowego **15** w zespole napędowym **16**. Podłącz wtyk do gniazda sieciowego dopiero po napełnieniu urządzenia i zamknięciu pokrywy **1** lejka **2**, aby uniknąć zadziałania jednego z elementów bezpieczeństwa.

Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

Montaż/demontaż urządzenia

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie nie pozwoli się uruchomić, jeśli pokrywa **1** oraz lejek **2** są nieprawidłowo zmontowane i blokada **3** ślimaka prasy **8** jest nieprawidłowo zamknięta.

Montaż urządzenia

- ◆ Ustaw ramię odchylne **4** w najwyższym położeniu.
- ◆ Otwórz blokadę **3** ślimaka prasy **8**, przesuwając ją w kierunku symbolu .
- ◆ Wsuń ślimak prasy **8** tak daleko, jak to możliwe do obudowy ślimaka prasy **7** i włóż oba elementy do gniazda w zespole napędowym **16**. Otwór obudowy ślimaka prasy **7** musi być przy tym skierowany do góry. Pamiętaj, że ślimak prasy **8** i obudowę **7** można włożyć do gniazda tylko, gdy ślimak prasy **8** jest prawidłowo włożony do obudowy **7**. Część z pierścieniem uszczelniającym musi być włożona do obudowy **7** na głębokość około 5 mm, połączenie śrubowe na dolnym końcu ślimaka prasy **8** powinno całkowicie wystawać.

- ◆ Zamknij blokadę ③, przesuwając ją do oporu w kierunku symbolu . W razie potrzeby porusz obudowę ślimaka prasy ⑦, aby umożliwić zamknięcie blokady ③.
- ◆ Złóż ramię odchylną ④ do oporu w dół.
- ◆ Umieść lejek ② na urządzeniu w taki sposób, aby wylot i stopki lejka ② weszły w odpowiednie gniazda w zespole napędowym ⑩. Dociśnij lejek ② w dół, aż do jego słyszalnego zatrzaśnięcia i zamocowania się lejka na zespole napędowym ⑩.
- ◆ Załóż pokrywę ① na lejek ②, jeśli nie chcesz natychmiast użyć urządzenia. W tym celu załóż pokrywę ① na lejek ② w taki sposób, aby element ustalający na pokrywce ① zatrzasnął się w gnieździe na lejku ②.

Demontaż urządzenia

OSTRZEŻENIE!

- Elementy urządzenia nagrzewają się w trakcie pracy! Przed rozłożeniem urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia!

- ◆ Wyjmij wtyk z gniazda ściennego i z przyłącza sieciowego ⑮ urządzenia.
- ◆ Zdejmij pokrywę ① z lejka ②.

WSKAZÓWKA

- Zanim zdejmiesz lejek z urządzenia upewnij się, że w lejku ② nie ma już żadnych składników. Wylot lejka ② jest otwarty!

- ◆ Odchyl lekko lejek ② w kierunku ramienia odchylnego ④, aby zwolnić go z blokady ③. Następnie zdejmij go do góry.
- ◆ Podnieś ramię odchylną ④ do oporu w górę.
- ◆ Przytrzymaj mocno obudowę ślimaka prasy ⑦ i przesun blokadę ③ w kierunku symbolu . Wyjmij ślimak prasy ⑧ wraz z obudową ⑦ z gniazda.
- ◆ Wyciągnij ślimak prasy ⑧ z obudowy ⑦.

Właściwe składniki

Zbyt wilgotne, za duże lub za twarde składniki mogą nie zostać optymalnie przetworzone przez urządzenie i ponadto mogą zablokować ślimak prasy **8** (patrz rozdział „**Usuwanie blokad**”). Dlatego, aby uzyskać najlepszy możliwy rezultat, zwracaj uwagę na prawidłowy wybór składników.

- Wybieraj orzechy, pestki i nasiona o wysokiej zawartości oleju, takie jak siewki lniane, nasiona słonecznika, orzeszki ziemne, mak, orzechy makadamia, pistacje, migdały, nasiona sezamu, orzechy włoskie, orzechy laskowe, orzeszki piniowe, orzechy arganowe, nasiona gorczycy, nasiona chia, orzechy brazylijskie, orzechy nerkowca, pestki dyni, nasiona konopi, nasiona rzepaku, nasiona winogron. Jako składniki nie nadają się np. oliwki i nasiona soi.
- Zastosowane składniki nie powinny być większe niż orzech laskowy, ponieważ w przeciwnym razie nie pozwolą się optymalnie przetworzyć. Większe części należy przed przetworzeniem rozdrobnić.
- Aby uzyskać optymalny efekt, użyte składniki muszą być tak suche, jak to tylko możliwe. Ponadto zbyt wilgotne składniki mogą zakleić i zablokować ślimak prasy **8**. Przed przetworzeniem składniki można wysuszyć w piekarniku: Rozłóż w tym celu cienką warstwę na blaszce do pieczenia i umieść ją na środkowej szynie piekarnika. Susz składniki w temp. 60 °C (obieg powietrza) do 80 °C (grzałka górna/grzałka dolna) przez ok. 1 godzinę. Regularnie kontroluj proces suszenia.

Obsługa urządzenia

Elementy obsługowe

Przycisk	Funkcja
Przycisk  14	Włączanie i wyłączanie urządzenia
Lampka kontrolna (zintegrowana w przycisku  14)	miga/świeci się na czerwono = urządzenie rozgrzewa się, świeci się na zielono = urządzenie w normalnym trybie pracy, miga powoli na czerwono = urządzenie zatrzymane, miga szybko na zielono = włączona funkcja biegu wstecznego, miga na przemian na zielono/czerwono = komunikat o błędzie
Przycisk  13	Zmiana kierunku obrotów ślimaka prasy 8 (funkcja biegu wstecznego)
Przycisk  12	Uruchomienie/wstrzymanie pracy urządzenia

Elementy zabezpieczające

Urządzenie posiada różne elementy bezpieczeństwa, które gwarantują bezpieczną pracę:

- Urządzenie pozwala się uruchomić dopiero, gdy pokrywa **1** oraz lejek **2** są prawidłowo zmontowane i blokada **3** ślimaka prasy **8** jest prawidłowo zamknięta. Jeżeli urządzenie jest nieprawidłowo zmontowane i włożony jest wtyk sieciowy, urządzenie wydaje sygnały dźwiękowe.
- Urządzenie zatrzyma się, jeśli ślimak prasy **8** jest zablokowany. Lampka kontrolna **14** miga na przemian w kolorze zielonym/czerwonym.
- Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem i wyłączy się automatycznie, gdy silnik nagrzeje się zbyt mocno z powodu przeciążenia.
- Urządzenie zatrzymuje się automatycznie po 1 minucie i wyłącza się po kolejnych 5 minutach, gdy tylko wszystkie dodane składniki zostaną przetworzone.

Wytwarzanie oleju roślinnego

OSTRZEŻENIE!

- Elementy urządzenia nagrzewają się w trakcie pracy, w szczególności ślimak prasy **8** wraz z obudową **7**! Przed dotknięciem tych części odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Zwróć uwagę, aby do ślimaka prasy **8** nie przedostały się żadne ciała obce jak np. kamyczki.

WSKAZÓWKA

Wskazówki dotyczące użytkowania:

- Uzyskany olej roślinny można stosować w czystej postaci lub wzbogacić go przez dodanie różnych składników. Dobrze nadają się do tego np. czosnek, chili lub zioła jak rozmaryn, tymianek, oregano i bazylia. Jeżeli umyłeś wcześniej składniki, przed dodaniem ich do oleju wytrzyj je dobrze do sucha. Powinny być one zawsze całkowicie zanurzone w oleju. Od czasu do czasu należy je lekko wstrząsnąć, aby uniknąć tworzenia się pleśni. Możesz pozostawić składniki na stałe w oleju lub w celu wydłużenia trwałości do 6-12 miesięcy wyjąć je po ok. 2 - 4 tygodniach.
- Przechowuj olej w ciemnym i chłodnym miejscu, w wysterylizowanych, hermetycznie zamkniętych pojemnikach.
- Także wytloki, a więc pozostałości po tłoczeniu oleju, można wykorzystać na różne sposoby – np. jako dodatek do musli i twarogu lub jako zamiennik mąki.
- Jeżeli preferujesz klarowny olej, przefiltruj uzyskany olej np. przez filtr do herbaty lub cienką chusteczkę.

Przygotowanie urządzenia

- ◆ Jeśli jeszcze tego nie zrobiłeś, najpierw wykonaj wszystkie czynności przygotowawcze opisane w rozdziale „**Czynności przygotowawcze**”.
- ◆ Umieść składniki w lejku ❷. Zalecamy, aby nie używać więcej niż 300 g składników na jedno tłoczenie, aby uniknąć przepełnienia filtra ❶.
- ◆ Załóż pokrywę ❶ na lejek ❷ w taki sposób, aby blokada na pokrywie ❶ zatrzasnęła się w gnieździe na lejku ❷.
- ◆ Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wydanie kilku sygnałów dźwiękowych oznacza, że urządzenie zostało nieprawidłowo zmontowane. W takim przypadku należy sprawdzić prawidłowy montaż poszczególnych części.

Uruchamianie urządzenia

WSKAZÓWKA

- W szczególności podczas przerobu małych, twardych składników, jak np. nasiona chia, mogą pojawić się głośnie, piszczące odgłosy pracy. Jest to zjawisko normalne i nie stanowi wady urządzenia. Jeżeli ślimak prasy ❸ się zablokuje, postępuj w sposób opisany w rozdziale „**Usuwanie blokad**”.

- ◆ Naciśnij przycisk  ❶❷, aby włączyć urządzenie. Urządzenie rozgrzewa się, zintegrowana lampka kontrolna ❶❷ świeci się na czerwono. W zależności od temperatury otoczenia nagrzewanie trwa ok. 30 sekund.

WSKAZÓWKA

- Jeśli w ciągu 5 minut nie zostanie wykonana żadna dalsza czynność obsługowa, urządzenie wyłączy się automatycznie.
- ◆ Naciśnij przycisk  ❶❷, aby uruchomić urządzenie. Jeżeli urządzenie jest już dostatecznie rozgrzane, uruchomi się natychmiast. Lampka kontrolna ❶❷ świeci się w kolorze zielonym. Jeżeli urządzenie nie jest jeszcze odpowiednio rozgrzane, lampka kontrolna ❶❷ miga na czerwono. Po zakończeniu rozgrzewania urządzenie uruchomi się **automatycznie**.
- ◆ Po przetworzeniu wszystkich składników wstrzymaj pracę urządzenia i w razie potrzeby opróżnij filtr ❶ oraz obydwa zbiorniki ❸ ❹. Dopiero wówczas umieść kolejne składniki.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Wstrzymaj pracę urządzenia, aby np. opróżnić zbiorniki **9 10** lub filtr **11** lub dodać składniki.

- ◆ Naciśnij przycisk **12**, aby wstrzymać pracę urządzenia. Lampka kontrolna **14** miga powoli w kolorze czerwonym.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli w ciągu 5 minut nie zostanie wykonana żadna dalsza czynność obsługowa, urządzenie wyłączy się automatycznie.
- ◆ W razie potrzeby opróżnij zbiorniki **9 10**. Pamiętaj, że z urządzenia może ewentualnie kapać olej. Dlatego, gdy wyjmujesz zbiorniki **9 10** umieść pod danym wylotem **5 6** np. niewielkie naczynie.
- ◆ W razie potrzeby oczyść filtr **11**. W filtrze **11** oprócz grubszych cząstek może jeszcze pozostawać także użyteczny olej roślinny. Przed oczyszczeniem wybierz ten olej np. łyżką przez filtr **11**. Następnie opróżnij filtr **11**, wypłucz go krótko pod bieżącą wodą i osusz przed ponownym użyciem.
- ◆ W razie potrzeby umieść dalsze składniki w lejku **2**.
- ◆ Naciśnij ponownie przycisk **12**, aby kontynuować pracę. Lampka kontrolna **14** świeci się ponownie w kolorze zielonym.

Wyłączanie urządzenia

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie zatrzymuje się automatycznie po 1 minucie i wyłącza się po kolejnych 5 minutach, gdy tylko wszystkie dodane składniki zostaną przetworzone.
- ◆ Naciśnij przycisk **14**, aby ręcznie włączyć urządzenie.
- ◆ Wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania, gdy urządzenie nie jest używane.

Usuwanie blokad

Zbyt mokre, za duże lub zbyt twarde składniki mogą blokować ślimak prasy ⑧. W takim przypadku ślimak prasy ⑧ zatrzyma się automatycznie, lampka kontrolna ⑭ miga na przemian w kolorze zielonym/czerwonym.

Niekiedy wystarczy ostrożne przemieszczać zawartości lejka ② łyżką itp.

Następnie załóż ponownie pokrywę ① i sprawdź naciskając przycisk |▷ ⑫, czy urządzenie wznowia pracę. Jeśli tak nie jest, wykonaj następujące czynności:

- ◆ Naciśnij i przytrzymaj przez przynajmniej 5 sekund przycisk ↺ ⑬, aby aktywować funkcję biegu wstecznego. Ślimak prasy ⑧ pracuje w odwrotnym kierunku, lampka kontrolna ⑭ miga szybko w kolorze zielonym.
- ◆ Zwolnij przycisk ↺ ⑬, aby zatrzymać funkcję biegu wstecznego. Lampka kontrolna ⑭ świeci się ponownie w kolorze czerwonym.
- ◆ Naciśnij przycisk |▷ ⑫, aby uruchomić urządzenie.

Jeżeli blokada nadal się utrzymuje:

- ◆ Wyciągnij wtyk kabla zasilającego z gniazda.
- ◆ Przechyl urządzenie, aby usunąć ewentualnie pozostałe składniki z lejka ② i przenieść je do odpowiedniego pojemnika.
- ◆ Sprawdź składniki pod kątem obecności ciał obcych i właściwości (patrz rozdział „**Właściwe składniki**”).
- ◆ Urządzenie lub ślimak prasy ⑧ może być ewentualnie ‚zaklejone’ przez zbyt wilgotne składniki. Oczyszć urządzenie w sposób opisany w rozdziale „**Czyszczenie**”.
- ◆ Kontynuuj w sposób opisany w rozdziale „**Wytwarzanie oleju roślinnego**”.

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Przed oczyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani kabla zasilającego **17** w wodzie.

OSTRZEŻENIE!

- ▶ Elementy urządzenia nagrzewają się w trakcie pracy! Przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie dostatecznie ostygnie!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj żrących ani ściernych środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Oczyszczyć urządzenie najlepiej natychmiast po ostygnięciu, ponieważ w przeciwnym razie resztki składników mogą przyschnąć i potem trudno będzie je usunąć.
- ▶ Czyścić regularnie urządzenie w sposób opisany w tym rozdziale, aby zapobiec tworzeniu się pleśni.
- ▶  Lejek **2** i pokrywę **1**, ślimak prasy **3**, obudowę ślimaka prasy **7**, zbiornik na wyłoki i zbiornik na olej **9 10** oraz filtr **11** można myć także w zmywarce. Części plastikowe układać w miarę możliwości w górnym koszu zmywarki i zwracać uwagę, aby ich nie przyciskać.
- ◆ Zdemontuj urządzenie w sposób opisany w rozdziale „**Montaż/demontaż urządzenia**”.
- ◆ W razie potrzeby oczyść zespół napędowy **16** i kabel zasilający **17** wilgotną ściereczką. W przypadku uporczywych zanieczyszczeń dodaj na ściereczkę nieco łagodnego płynu do mycia naczyń i wytrzyj ściereczką zwilżoną samą wodą.
- ◆ Wymyć dokładnie pozostałe części w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Do czyszczenia trudno dostępnych miejsc użyj dołączonej szczotki do czyszczenia **18**.
- ◆ Przed ponownym użyciem lub schowaniem dokładnie osusz wszystkie części.

Przechowywanie

- ◆ Oczyszczyć urządzenie w sposób opisany w rozdziale „**Czyszczenie**”.
- ◆ Urządzenie i jego akcesoria przechowuj w czystym, suchym miejscu.

Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie wyłączyło się podczas pracy.	Ślimak prasy 8 jest zablokowany, lampka kontrolna 14 miga na przemian w kolorze zielonym/czerwonym.	Postępuj w sposób opisany w rozdziale „ Usuwanie blokad ”.
	Przetworzono wszystkie składniki, lejek 2 jest pusty. Po przetworzeniu wszystkich dodanych składników urządzenie zatrzymuje się automatycznie po 1 minucie.	W razie potrzeby dodaj składniki.
	Urządzenie wyłączyło się automatycznie z powodu przegrzania.	Następnie wyciągnij wtyczkę z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
Urządzenie nie działa/nie pozwala się włączyć.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Kabel zasilający 17 nie jest połączony z urządzeniem.	Podłącz kabel zasilający 17 do przyłącza sieciowego 15 w zespole napędowym 16 .
	Urządzenie zostało nieprawidłowo zmontowane, zadziałał element bezpieczeństwa.	Sprawdź prawidłowy montaż urządzenia.
	Urządzenie nagrzewa się jeszcze. (Lampka kontrolna 14 świeci lub miga na czerwono.)	Naciśnij przycisk 12 – po odpowiednim rozgrzaniu urządzenie uruchomi się automatycznie.
	Urządzenie wyłączyło się automatycznie z powodu przegrzania.	Odłącz wtyk sieciowy i pozwól urządzeniu dostatecznie ostygnąć.
	Nie naciśnięto przycisku 12 .	Naciśnij przycisk 12 .
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie działa, ale nie produkuje oleju.	Ślimak prasy 8 jest zablokowany, lampka kontrolna 14 miga na przemian w kolorze zielonym/czerwonym.	Postępuj zgodnie z opisem w rozdziale „ Właściwe składniki ”.
	Składniki nie zsuwają się.	Wstrzymaj pracę urządzenia i popchnij składniki ostrożnie np. łyżką w kierunku wylotu lejka.
	Zawartość oleju użytych składników jest za niska.	Wybierz składniki o odpowiednio wysokiej zawartości oleju (patrz rozdział „ Właściwe składniki ”).
Urządzenie wydaje nienormalne dźwięki podczas pracy.	Pod składnikami znajdują się ciała obce.	Usuń ciała obce (patrz rozdział „ Usuwanie blokad ”).
	W zależności od rodzaju składników podczas pracy mogą pojawiać się raz bardziej, raz mniej głośne dźwięki. W szczególności podczas przerobu małych, twardych składników, jak np. nasiona chia, mogą pojawić się głośne, piskzące odgłosy pracy. Jest to zjawisko normalne i nie stanowi wady urządzenia.	Patrz rozdział „ Właściwe składniki ”.
		Jeżeli ślimak prasy 8 się zablokuje, postępuj w sposób opisany w rozdziale „ Usuwanie blokad ”.
Urządzenie wydaje stale sygnały dźwiękowe.	Urządzenie jest nieprawidłowo zmontowane przy włożonym wtyku sieciowym, zadziałał element bezpieczeństwa.	Sprawdź prawidłowy montaż urządzenia.
Blokada 3 nie pozwala się zamknąć.	Ślimak prasy 8 i obudowa ślimaka prasy 7 nie są prawidłowo zamocowane w gnieździe.	Poruszaj nieco obudowę ślimaka prasy 7 i spróbuj ponownie przesunąć blokadę 3 w kierunku symbolu  .
Nie można założyć lejka 2 .	Blokada 3 nie jest prawidłowo zamknięta.	Przesuń blokadę 3 do oporu w kierunku symbolu  .

Jeśli powyższe sposoby nie usuną usterki, lub jeśli znajdziesz inne rodzaje usterek, skontaktuj się z Serwisem.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Pod żadnym pozorem nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości dotyczących zasad utylizacji skontaktuj się z najbliższym zakładem utylizacji.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

Załącznik

Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 / 60 Hz
Moc	650 W (silnik: 100 W, grzałka: 550 W)
Pojemność	Lejek ②: 1100 ml Zbiornik na olej ⑩ 700 ml, maksymalna pojemność 600 ml Zbiornik na wylotki ⑨: 1700 ml
Klasa ochronności	I /  (uziemiające ochronne)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystąpić nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 316621

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	22
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Verwendete Warnhinweise	23
Sicherheitshinweise	24
Lieferumfang prüfen	26
Gerätebeschreibung	27
Vorbereitungen	28
Das Gerät in Betrieb nehmen	28
Gerät zusammenbauen/auseinandernehmen	28
Die richtigen Zutaten	30
Gerät bedienen	30
Bedienelemente	30
Sicherheitseinrichtungen	31
Pflanzenöl herstellen	31
Blockierung beseitigen	34
Reinigen	35
Aufbewahren	35
Fehlerbehebung	36
Entsorgen	38
Gerät entsorgen	38
Verpackung entsorgen	38
Anhang	38
Technische Daten	38
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	39
Service	40
Importeur	40

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

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

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Dieses Gerät ist für die Kaltpressung von Pflanzenöl aus ölhaltigen Nüssen, Kernen und Samen in haushaltsüblichen Mengen in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, verwenden Sie es niemals im Freien.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Verwendete Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr von schweren Verletzungen oder des Todes zu vermeiden.

WARNUNG!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Produkt. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keine vom Anwender zu wartenden oder tauschbaren Bauteile im Gerät.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können 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.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
-  **GEFAHR!** Verpackungsmaterialien sind kein Kinderspielzeug! Halten Sie alle Verpackungsmaterialien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
-  Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, nicht im Freien.

-  Tauchen Sie das Gerät und seine Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser auf und stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Vasen) auf oder neben das Gerät.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel im Betrieb niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Ziehen Sie bei auftretenden Störungen, ungewöhnlichen Geräuschen oder Rauchentwicklung und bei Gewitter den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät durch einen qualifizierten Fachmann überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
-  **VORSICHT! Heiße Oberfläche!**
Teile des Gerätes werden während des Betriebes heiß, insbesondere die Pressschnecke samt Gehäuse! Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie diese Teile berühren.
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach. Entfernen Sie den Deckel des Trichters daher erst nach vollständigem Stillstand des Gerätes!
- Halten Sie lose Kleidung, lange Haare, Schmuck u. Ä. von den Geräteöffnungen fern.
- Lassen Sie das Gerät nach 20 Minuten Betrieb auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es weiter verwenden, um eine Überhitzung zu vermeiden!
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Lieferumfang prüfen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Ölpresse
- Trichter mit Deckel
- Pressschnecke
- Pressschnecken-Gehäuse
- Ölbehälter
- Tresterbehälter
- Filter
- Reinigungsbürste
- Bedienungsanleitung

GEFAHR!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus der Verpackung.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien 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**).

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

- ❶ Deckel
- ❷ Trichter
- ❸ Verriegelung der Pressschnecke
- ❹ Schwenkarm
- ❺ Tresterauslass 
- ❻ Ölauslass 
- ❼ Pressschnecken-Gehäuse
- ❽ Pressschnecke
- ❾ Tresterbehälter
- ❿ Ölbehälter
- ⓫ Filter
- ⓫ ▶-Taste (Start/Pause)
- ⓫ ↺-Taste (Rücklauf)
- ⓫ ⏻-Taste (Ein-/Austaste mit integrierter Kontrollleuchte)
- ⓫ Netzanschluss
- ⓫ Motoreinheit
- ⓫ Netzkabel
- ⓫ Reinigungsbürste

Vorbereitungen

Das Gerät in Betrieb nehmen

- ◆ Reinigen Sie vor der erstmaligen Verwendung alle Teile, wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.
- ◆ Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen und trockenen Fläche in der Nähe einer gut erreichbaren Netzsteckdose auf. Drücken Sie das Gerät ggf. etwas herunter, um es mittels der Saugnäpfe auf dem Untergrund zu fixieren.
- ◆ Bauen Sie das Gerät zusammen, wie im Kapitel „**Gerät zusammenbauen/auseinandernehmen**“ beschrieben. Nehmen Sie bei Bedarf auch die Abbildungen auf der Ausklappseite zu Hilfe.
- ◆ Legen Sie den Filter **11** so auf den Ölbehälter **10** auf, dass die beiden Arretierungen am Behälter **10** in den Aussparungen am Filter **11** liegen.
- ◆ Stellen Sie den Trester- und Ölbehälter **9 10** unter den jeweiligen Auslass **5 6**.
- ◆ Stecken Sie das Netzkabel **17** in den Netzanschluss **15** in der Motoreinheit **16**. Verbinden Sie den Netzstecker erst mit der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät befüllt und den Deckel **1** des Trichters **2** geschlossen haben, um ein Auslösen einer der Sicherheitseinrichtungen zu vermeiden.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Gerät zusammenbauen/auseinandernehmen

HINWEIS

- Das Gerät lässt sich nicht starten, wenn der Deckel **1** sowie der Trichter **2** nicht korrekt zusammengebaut und die Verriegelung **3** der Pressschnecke **8** nicht korrekt verschlossen ist.

Gerät zusammenbauen

- ◆ Bringen Sie den Schwenkarm **4** in die höchste Position.
- ◆ Öffnen Sie die Verriegelung **3** der Pressschnecke **8**, indem Sie sie Richtung -Symbol schieben.
- ◆ Schieben Sie die Pressschnecke **8** so weit wie möglich in das Pressschnecken-Gehäuse **7** und stecken Sie beides in die Aufnahme in der Motoreinheit **16**. Die Öffnung des Pressschnecken-Gehäuses **7** muss dabei nach oben weisen. Beachten Sie, dass sich Pressschnecke **8** und Gehäuse **7** nur in die Aufnahme einsetzen lassen, wenn die Pressschnecke **8** richtig in das Gehäuse **7** eingesetzt ist. Der Teil mit dem Dichtungsring muss etwa 5 mm tief im Gehäuse **7** liegen, die Verschraubung am unteren Ende der Pressschnecke **8** steht komplett hervor.

- ◆ Schließen Sie die Verriegelung **3**, indem Sie sie bis zum Anschlag Richtung -Symbol schieben. Ggf. müssen Sie ein wenig am Pressschnecken-Gehäuse **7** wackeln, um die Verriegelung **3** schließen zu können.
- ◆ Klappen Sie den Schwenkarm **4** bis zum Anschlag nach unten.
- ◆ Platzieren Sie den Trichter **2** so auf dem Gerät, dass der Auslass und die Füße des Trichters **2** in den entsprechenden Aufnahmen in der Motoreinheit **15** stecken. Drücken Sie den Trichter **2** herunter, bis er hörbar einrastet und fest auf der Motoreinheit **15** sitzt.
- ◆ Setzen Sie den Deckel **1** auf den Trichter **2**, wenn Sie das Gerät nicht sofort verwenden möchten. Setzen Sie den Deckel **1** dazu so auf den Trichter **2** auf, dass die Arretierung am Deckel **1** in die Aufnahme am Trichter **2** einrastet.

Gerät auseinandernehmen

WARNUNG!

- ▶ Teile des Gerätes werden während des Betriebes heiß! Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es auseinandernehmen!
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und aus dem Netzanschluss **15** des Gerätes.
- ◆ Nehmen Sie den Deckel **1** vom Trichter **2** ab.

HINWEIS

- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich keine Zutaten mehr im Trichter **2** befinden, bevor Sie diesen vom Gerät abnehmen. Der Auslass des Trichters **2** ist offen!
- ◆ Kippen Sie den Trichter **2** leicht in Richtung des Schwenkarms **4**, um diesen aus der Verriegelung **3** zu lösen. Ziehen Sie ihn dann nach oben ab.
- ◆ Klappen Sie den Schwenkarm **4** bis zum Anschlag nach oben.
- ◆ Halten Sie das Pressschnecken-Gehäuse **7** fest und schieben Sie die Verriegelung **3** Richtung -Symbol. Nehmen Sie die Pressschnecke **8** samt Gehäuse **7** aus der Aufnahme.
- ◆ Ziehen Sie die Pressschnecke **8** aus dem Gehäuse **7**.

Die richtigen Zutaten

Zu feuchte, zu große oder zu harte Zutaten können von dem Gerät ggf. nicht optimal verarbeitet werden und zudem die Pressschnecke **8** blockieren (siehe Kapitel „**Blockierung beseitigen**“). Achten Sie daher für ein bestmögliches Ergebnis auf die richtige Auswahl der Zutaten.

- Wählen Sie Nüsse, Kerne und Saaten mit einem hohen Ölgehalt, wie Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Erdnüsse, Mohnsaat, Macadamianüsse, Pistazien, Mandeln, Sesamsamen, Walnüsse, Haselnüsse, Pinienkerne, Argannüsse, Senfkörner, Chiasamen, Paranüsse, Cashewkerne, Kürbiskerne, Hanfsamen, Rapssaat, Traubenkerne. Nicht geeignet sind z. B. Oliven und Sojabohnen.
- Die verwendeten Zutaten sollten nicht größer als eine Haselnuss sein, da sie sonst nicht optimal verarbeitet werden können. Zerkleinern Sie größere Teile vor der Verarbeitung.
- Die verwendeten Zutaten müssen möglichst trocken sein, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Zudem können zu feuchte Zutaten die Pressschnecke **8** verkleben und blockieren. Sie können die Zutaten vor der Verarbeitung im Backofen trocknen: Breiten Sie sie dazu dünn auf einem Backblech aus und schieben Sie dieses auf die mittlere Schiene des Backofens. Lassen Sie die Zutaten bei 60 °C (Umluft) bis 80 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 1 Stunde trocknen. Kontrollieren Sie den Trocknungsvorgang regelmäßig.

Gerät bedienen

Bedienelemente

Taste	Funktion
 -Taste 14	Ein- und Ausschalten des Gerätes
Kontrollleuchte (in  -Taste 14 integriert)	blinkt/leuchtet rot = Gerät heizt auf, leuchtet grün = Gerät ist in Normalbetrieb, blinkt langsam rot = Gerät pausiert, blinkt schnell grün = Rücklauffunktion ist aktiviert, blinkt abwechselnd grün/rot = Fehlermeldung
 -Taste 13	Drehrichtung der Pressschnecke 8 ändern (Rücklauffunktion)
 -Taste 12	Gerät starten/pausieren

Sicherheitseinrichtungen

Das Gerät verfügt über verschiedene Sicherheitseinrichtungen, die einen sicheren Betrieb gewährleisten:

- Das Gerät lässt sich erst starten, wenn der Deckel **1** sowie der Trichter **2** korrekt zusammengebaut und die Verriegelung **3** der Pressschnecke **8** korrekt verschlossen ist. Ist das Gerät bei eingestecktem Netzstecker nicht korrekt zusammengebaut, ertönen Signaltöne.
- Das Gerät stoppt, wenn die Pressschnecke **8** blockiert ist. Die Kontrollleuchte **14** blinkt abwechselnd grün/rot.
- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet und schaltet automatisch ab, wenn der Motor aufgrund von Überlastung zu heiß wird.
- Das Gerät stoppt nach 1 Minute automatisch und schaltet nach weiteren 5 Minuten ab, sobald alle eingefüllten Zutaten verarbeitet sind.

Pflanzenöl herstellen

WARNUNG!

- Teile des Gerätes werden während des Betriebes heiß, insbesondere die Pressschnecke **8** samt Gehäuse **7**! Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie diese Teile berühren!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Achten Sie darauf, dass keine Fremdkörper wie z. B. Steinchen in die Pressschnecke **8** geraten.

HINWEIS

Verwendungstipps:

- Sie können das gewonnene Pflanzenöl pur verwenden oder durch die Zugabe verschiedener Zutaten verfeinern. Gut geeignet sind z. B. Knoblauch, Chili oder Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Oregano und Basilikum. Wenn Sie die Zutaten vorher waschen, tupfen Sie diese gut trocken, bevor Sie sie zum Öl geben. Sie sollten immer vollständig mit Öl bedeckt sein und ab und zu leicht durchgeschüttelt werden, um Schimmelbildung zu vermeiden.
Sie können die Zutaten dauerhaft im Öl belassen oder diese zugunsten einer längeren Haltbarkeit von 6 – 12 Monaten nach ca. 2 – 4 Wochen entnehmen.
- Lagern Sie das Öl dunkel und kühl in sterilisierten, luftdicht verschlossenen Behältnissen.
- Auch der Trester, also der Pressrückstand der Ölproduktion, ist vielseitig verwertbar – z. B. als Zusatz in Müslis und Quarkzubereitungen oder als Mehlersatz.
- Wenn Sie ein klares Öl bevorzugen, filtrieren Sie das gewonnene Öl z. B. durch einen Teefilter oder ein feines Tuch.

Gerät vorbereiten

- ◆ Falls noch nicht geschehen, treffen Sie zunächst alle Vorbereitungen, wie im Kapitel „**Vorbereitungen**“ beschrieben.
- ◆ Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in den Trichter ❷ ein. Wir empfehlen pro Durchgang nicht mehr als 300 g Zutaten zu verarbeiten, um ein Überlaufen des Filters ❶ zu vermeiden.
- ◆ Setzen Sie den Deckel ❶ so auf den Trichter ❷ auf, dass die Arretierung am Deckel ❶ in die Aufnahme am Trichter ❷ einrastet.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Es ertönt ein Signalton. Ertönen mehrere Signaltöne, wurde das Gerät nicht richtig zusammengebaut. Überprüfen Sie in diesem Fall den korrekten Sitz der einzelnen Teile.

Gerät starten

HINWEIS

- ▶ Insbesondere bei der Verarbeitung von kleinen, harten Zutaten, wie z. B. Chia-Samen, kann es zu lauten, quietschenden Betriebsgeräuschen kommen. Dies ist normal und stellt keinen Gerätefehler dar. Sollte die Pressschnecke ❸ blockieren, gehen Sie vor wie im Kapitel „**Blockierung beseitigen**“ beschrieben.
- ◆ Betätigen Sie die -Taste ❶, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät heizt auf, die integrierte Kontrollleuchte ❶ leuchtet rot. Der Aufheizvorgang dauert je nach Umgebungstemperatur ca. 30 Sekunden.

HINWEIS

- ▶ Wenn innerhalb von 5 Minuten keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät automatisch wieder ab.
- ◆ Betätigen Sie die -Taste ❷, um das Gerät zu starten. Ist das Gerät bereits ausreichend aufgeheizt, startet es sofort. Die Kontrollleuchte ❶ leuchtet grün. Ist das Gerät noch nicht ausreichend aufgeheizt, blinkt die Kontrollleuchte ❶ rot. Es startet **automatisch**, sobald der Aufheizvorgang abgeschlossen ist.
- ◆ Sobald alle Zutaten verarbeitet sind, pausieren Sie das Gerät und leeren Sie bei Bedarf den Filter ❶ sowie die beiden Behälter ❸ ❹. Füllen Sie erst dann weitere Zutaten nach.

Gerät pausieren

Pausieren Sie das Gerät, um z. B. die Behälter **9 10** oder den Filter **11** zu leeren oder um Zutaten nachzufüllen.

- ◆ Betätigen Sie die -Taste **12**, um das Gerät zu pausieren. Die Kontrollleuchte **14** blinkt langsam rot.

HINWEIS

- ▶ Wenn innerhalb von 5 Minuten keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät automatisch ab.

- ◆ Leeren Sie bei Bedarf die Behälter **9 10**. Beachten Sie, dass das Gerät ggf. nachtropft. Stellen Sie daher z. B. ein kleines Gefäß unter den jeweiligen Auslass **5 6**, wenn Sie die Behälter **9 10** entfernen.
- ◆ Reinigen Sie bei Bedarf den Filter **11**. Im Filter **11** verbleibt neben gröberen Partikeln ggf. auch noch brauchbares Pflanzenöl. Streichen Sie dieses Öl z. B. mit einem Löffel durch den Filter **11**, bevor Sie ihn reinigen. Entleeren Sie dann den Filter **11**, spülen Sie ihn kurz unter fließendem Wasser und trocknen Sie ihn ab, bevor Sie ihn erneut verwenden.
- ◆ Füllen Sie bei Bedarf weitere Zutaten in den Trichter **2**.
- ◆ Betätigen Sie die -Taste **12** erneut, um mit dem Betrieb fortzufahren. Die Kontrollleuchte **14** leuchtet wieder grün.

Gerät ausschalten

HINWEIS

- ▶ Das Gerät stoppt nach 1 Minute automatisch und schaltet nach weiteren 5 Minuten ab, sobald alle eingefüllten Zutaten verarbeitet sind.
- ◆ Betätigen Sie die -Taste **14**, um das Gerät manuell auszuschalten.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht weiter verwenden möchten.

Blockierung beseitigen

Zu feuchte, zu große oder zu harte Zutaten können die Pressschnecke **8** blockieren. Die Pressschnecke **8** stoppt in diesem Fall automatisch, die Kontrollleuchte **14** blinkt abwechselnd grün/rot.

Manchmal reicht es schon aus, den Inhalt des Trichters **2** mit einem Löffel o. Ä. vorsichtig umzurühren. Setzen Sie anschließend den Deckel **1** wieder auf und prüfen Sie durch Betätigen der **||>**-Taste **12**, ob das Gerät den Betrieb wieder aufnimmt. Ist dies nicht der Fall, gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Drücken und halten Sie für mindestens 5 Sekunden die -Taste **13**, um die Rücklauffunktion zu aktivieren. Die Pressschnecke **8** läuft in umgekehrter Drehrichtung, die Kontrollleuchte **14** blinkt schnell grün.
- ◆ Lassen Sie die -Taste **13** los, um die Rücklauffunktion zu stoppen. Die Kontrollleuchte **14** leuchtet wieder rot.
- ◆ Betätigen Sie die **||>**-Taste **12**, um das Gerät zu starten.

Besteht die Blockierung weiterhin:

- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker.
- ◆ Kippen Sie das Gerät, um ggf. verbliebene Zutaten aus dem Trichter **2** zu entfernen und in ein geeignetes Behältnis umzufüllen.
- ◆ Kontrollieren Sie die Zutaten auf Fremdkörper und Beschaffenheit (siehe Kapitel „**Die richtigen Zutaten**“).
- ◆ Ggf. ist das Gerät bzw. die Pressschnecke **8** durch zu feuchte Zutaten ‚verklebt‘. Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.
- ◆ Fahren Sie fort, wie im Kapitel „**Pflanzenöl herstellen**“ beschrieben.

Reinigen

GEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel **17** niemals unter Wasser.

WARNUNG!

- ▶ Teile des Gerätes werden während des Betriebes heiß! Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen des Gerätes angreifen.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie das Gerät am besten gleich nach dem Abkühlen, da Lebensmittelreste ansonsten festtrocknen können und sich dann nur noch schwer entfernen lassen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät regelmäßig wie in diesem Kapitel beschrieben, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- ▶  Trichter **2** und Deckel **1**, Pressschnecke **8** und Pressschnecken-Gehäuse **7**, Trester- und Ölbehälter **9** **10** sowie der Filter **11** sind auch zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Legen Sie die Plastikteile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, sie nicht einzuklemmen.
- ◆ Bauen Sie das Gerät auseinander wie im Kapitel „**Gerät zusammenbauen/auseinandernehmen**“ beschrieben.
- ◆ Reinigen Sie die Motoreinheit **15** und das Netzkabel **17** bei Bedarf mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach.
- ◆ Reinigen Sie die restlichen Teile gründlich in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste **18**, um auch schwer zugängliche Stellen zu erreichen.
- ◆ Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie sie erneut verwenden oder verstauen.

Aufbewahren

- ◆ Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.
- ◆ Bewahren Sie das Gerät und seine Zubehörteile an einem sauberen, trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät hat sich während des Betriebes abgestellt.	Die Pressschnecke ⑧ ist blockiert, die Kontrollleuchte ⑭ blinkt abwechselnd grün/rot.	Gehen Sie vor, wie im Kapitel „ Blockierung beseitigen “ beschrieben.
	Es wurden alle Zutaten verarbeitet, der Trichter ② ist leer. Das Gerät stoppt nach 1 Minute automatisch, sobald alle eingefüllten Zutaten verarbeitet sind.	Füllen Sie bei Bedarf Zutaten nach.
	Das Gerät hat wegen Überhitzung automatisch abgeschaltet.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Das Gerät funktioniert nicht/ lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Netzkabel ⑰ ist nicht mit dem Gerät verbunden.	Stecken Sie das Netzkabel ⑰ in den Netzanschluss ⑮ in der Motoreinheit ⑮.
	Das Gerät wurde nicht korrekt zusammgebaut, eine Sicherheitseinrichtung hat ausgelöst.	Kontrollieren Sie den korrekten Zusammenbau des Gerätes.
	Das Gerät heizt noch auf. (Die Kontrollleuchte ⑭ leuchtet oder blinkt rot.)	Betätigen Sie die ►-Taste ⑫ – das Gerät startet automatisch, sobald es ausreichend aufgeheizt ist.
	Das Gerät hat wegen Überhitzung automatisch abgeschaltet.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.
	Die ►-Taste ⑫ wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie die ►-Taste ⑫.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät ist in Betrieb, es wird jedoch kein Öl produziert.	Die Pressschnecke 8 ist blockiert, die Kontrollleuchte 14 blinkt abwechselnd grün/rot.	Gehen Sie vor, wie im Kapitel „ Blockierung beseitigen “ beschrieben.
	Die Zutaten rutschen nicht nach.	Pausieren Sie das Gerät und schieben Sie die Zutaten vorsichtig mit einem Löffel o. Ä. Richtung Trichter-Auslass.
	Der Ölgehalt der verwendeten Zutaten ist zu niedrig.	Wählen Sie Zutaten mit einem ausreichend hohen Ölgehalt (siehe Kapitel „ Die richtigen Zutaten “).
Das Gerät verursacht ungewöhnliche Geräusche während des Betriebes.	Es befinden sich Fremdkörper unter den Zutaten.	Entfernen Sie die Fremdkörper (siehe Kapitel „ Blockierung beseitigen “).
	Je nach Beschaffenheit der Zutaten können mal mehr, mal weniger laute Betriebsgeräusche entstehen. Insbesondere bei der Verarbeitung von kleinen, harten Zutaten, wie z. B. Chia-Samen, kann es zu lauten, quietschenden Betriebsgeräuschen kommen. Dies ist normal und stellt keinen Gerätefehler dar.	Siehe Kapitel „ Die richtigen Zutaten “.
		Sollte die Pressschnecke 8 blockieren, gehen Sie vor, wie im Kapitel „ Blockierung beseitigen “ beschrieben.
Das Gerät gibt kontinuierlich Signaltöne von sich.	Das Gerät ist bei eingestecktem Netzstecker nicht korrekt zusammengebaut, eine Sicherheitseinrichtung hat ausgelöst.	Kontrollieren Sie den korrekten Zusammenbau des Gerätes.
Die Verriegelung 3 lässt sich nicht schließen.	Pressschnecke 8 und Pressschnecken-Gehäuse 7 sitzen nicht korrekt in der Aufnahme.	Wackeln Sie ein wenig am Pressschnecken-Gehäuse 7 und versuchen Sie erneut, die Verriegelung 3 in Richtung  -Symbol zu schieben.
Der Trichter 2 lässt sich nicht aufsetzen.	Die Verriegelung 3 ist nicht korrekt verschlossen.	Schieben Sie die Verriegelung 3 bis zum Anschlag Richtung  -Symbol.

Sollten sich die Störungen mit oben stehenden Lösungsvorschlägen nicht beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

Entsorgen

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.

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.



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.

Anhang

Technische Daten

Spannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 / 60 Hz
Leistung	650 W (Motor: 100 W, Heizelement: 550 W)
Fassungsvermögen	Trichter ②: 1100 ml Ölbehälter ⑩: 700 ml, max. Einfüllmenge 600 ml Tresterbehälter ⑨: 1700 ml
Schutzklasse	I / ⚡ (Schutzerde)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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 316621

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

Stan informacj · Stand der Informationen:

02/2019 · Ident.-No.: SOPE650A1-012019-2

IAN 316621