

SILVERCREST®

DE AT CH

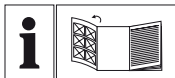
ZERHACKER

Bedienungsanleitung

FÜR STABMIXER SSW 400 A1

IAN 282546-A

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
Gerätebeschreibung	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Vor der ersten Benutzung	6
Benutzen	7
Reinigung und Pflege	9
Entsorgung	10
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	11
Service	13
Importeur	14

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.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Der Zerkleinerer darf nur in Verbindung mit dem Stabmixer SSW 400 A1 verwendet werden.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Deckel
- Messerhalter mit Messer
- Schüssel

1) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Produkt.

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

- ❶ Handteil-Aufnahme
- ❷ Deckel
- ❸ Messerhalter
- ❹ Messer
- ❺ Schüssel
- ❻ Aufsteckstift

Technische Daten

Gesamtes Fassungsvermögen
der Schüssel

ca. 500 ml

Sicherheitshinweise

GEFAHR

- ▶ Beachten Sie unbedingt die Bedienungsanleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise des Stabmixers SSW 400 A1!

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Leeren der Schüssel vor! Das Messer ist sehr scharf!

⚠ WARNUNG!

VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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.
- 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.

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

- Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in die Schüssel! Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

Vor der ersten Benutzung

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ④ besteht Verletzungsgefahr. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Messer ④! Machen Sie das Messer ④ für Kinder unzugänglich.
- Reinigen Sie den Deckel ②, den Messerhalter ③ mit Messer ④ und die Schüssel ⑤ wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Benutzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

- 1) Stecken Sie den Messerhalter **3** mit dem Messer **4** auf den Aufsteckstift **6**.
- 2) Bereiten Sie das Füllgut vor, indem Sie große Stücke soweit zerkleinern (ca. 1 - 2 cm), dass diese in die Schüssel **5** passen.
- 3) Geben Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel **5**. Beachten Sie dabei die Anhaltswerte in der folgenden Tabelle:

Lebensmittel	Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln	100 g	5 - 6 mal kurz die Start-Taste drücken	schnell
Fleisch	120 g	10 - 15 Sek.	schnell
Knoblauch	100 g	5 - 6 mal kurz die Start-Taste drücken	schnell
Walnüsse	100 g	20 - 30 Sek.	schnell

- 4) Setzen Sie den Deckel **2** auf die Schüssel **5**.

- 5) Setzen Sie das Handteil des Stabmixers so in die Handteil-Aufnahme **1**, dass die Pfeil-Markierung an der Handteil-Aufnahme **1** auf das Symbol  am Handteil des Stabmixers weist.
- 6) Drehen Sie das Handteil des Stabmixers, bis die Markierung an der Handteil-Aufnahme **1** auf das Symbol  am Handteil weist.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Der Leuchtring am Stabmixer beginnt zu leuchten.
- 8) Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit am Geschwindigkeitsregler des Stabmixers ein. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler Richtung MAX, wenn Sie die Geschwindigkeit erhöhen wollen, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler Richtung MIN, wenn Sie die Geschwindigkeit verringern wollen.
- 9) Halten Sie mit einer Hand die Schüssel **5** fest.
- 10) Drücken und halten Sie die Start-Taste des Stabmixers. Beobachten Sie das Ergebnis.
- 11) Sobald Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind, lassen Sie die gedrückte Start-Taste los. Nehmen Sie erst nach Stillstand des Motors den Deckel **2** mit dem Handteil des Stabmixers von der Schüssel **5**.

HINWEIS

- Besonders harte oder große Lebensmittel müssen vor der Bearbeitung in kleinere Stücke zerteilt werden (ca. 1 - 2 cm). Ansonsten kann der Motor blockieren. Wählen Sie eine pulsierende Bearbeitung bei harten Lebensmitteln.

- 12) Ziehen Sie den Netzstecker.

HINWEIS

- Durch das Zerkleinern von härteren, reibenden Lebensmitteln kann die Schüssel **5** mit der Zeit ein trübes Aussehen bekommen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Gerätes nicht.

13) Lösen Sie den Deckel **2** vom Handteil des Mixers, indem Sie das Handteil so weit drehen, dass die Pfeil-Markierung auf der Handteil-Aufnahme **1** auf das Symbol  am Handteil des Stabmixers weist. Das Handteil lässt sich nun lösen.

Reinigung und Pflege

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **4** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer **4** verletzen. Machen Sie das Messer **4** für Kinder unzugänglich.

HINWEIS

- Beachten Sie die Reinigungshinweise in der Bedienungsanleitung des Stabmixers SSW 400 A1, um das Handteil zu reinigen.
- Lösen Sie zur Reinigung das Handteil vom Deckel **2**.
- Nehmen Sie den Messerhalter **3** mit dem Messer **4** aus der Schüssel **5**.

- Reinigen Sie die Schüssel ❺ und den Messerhalter ❸ mit dem Messer ❹ in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie den Deckel ❷ mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, so dass keine Spülmittelreste an dem Deckel ❷ haften. Trocknen Sie den Deckel ❷ gut ab.

HINWEIS

- Beachten Sie, dass die Schüssel ❺, der Messerhalter ❸ mit dem Messer ❹ und der Deckel ❷ nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet sind.

Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

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 282546 - A

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:

02/2017 · Ident.-No.: SSW400A1-A-112016-1

IAN 282546-A