

SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

5 ★ new

Picadora multiusos Tritatutto universale



(ES) **Picadora multiusos**
Instrucciones de uso

(IT) **Tritatutto universale**
Istruzioni per l'uso

(PT) **Picadora universal**
Manual de instruções

(GB) **All-Purpose Chopper**
Operating instructions

(DE) **Universal-Zerkleinerer**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH1161-01/10-V2

KH 1161

A



B



C



ÍNDICE

PÁGINA

Uso conforme al previsto	2
Instrucciones de seguridad	2
Características técnicas	3
Volumen de suministro	3
Descripción del aparato	3
Manejo	4
Limpieza	5
Eliminación de fallos	6
Evacuación	6
Importador	6
Garantía y asistencia técnica	6

¡Guardar estas instrucciones para preguntas posteriores - e, igualmente entregar éstas, en caso de dar el aparato a terceras personas!

PICADORA MULTIUSOS

Uso conforme al previsto

La picadora multiuso sirve exclusivamente para triturar alimentos sin hueso en cantidades pequeñas. No está prevista para su utilización con líquidos. Esta picadora universal está destinada exclusivamente al uso doméstico privado. Esto requiere también que se tenga en cuenta toda la información contenida en estas instrucciones de uso, especialmente las instrucciones de seguridad. Cualquier otro uso se considera como no conforme al previsto y puede provocar daños materiales e incluso personales. No se asumirá la responsabilidad por daños producidos por un uso no conforme al previsto.

Instrucciones de seguridad

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Conecte la picadora universal únicamente a una base de enchufe instalada según la normativa y con una tensión de red de 220-240 V~, con 50 Hz.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.
- Cuando existan problemas en el funcionamiento y antes de limpiar la picadora universal, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- Cuando extraiga el cable de red de la base de enchufe, tire siempre de la clavija y no del propio cable.
- No doble o aplaste el cable de red, colóquelo siempre de modo que no lo pueda pisar o tropezar sobre él.



No sumerja el bloque de motor de la picadora universal en un líquido bajo ningún concepto y evite que penetren líquidos en la carcasa del bloque de motor.

- El aparato no debe estar expuesto a humedad alguna y no debe utilizarse al aire libre. En caso de que penetre circunstancialmente líquido en la carcasa del aparato, extraiga la clavija de red de la base de enchufe y entrégueselo a personal especialista cualificado para su reparación.
- Nunca toque la picadora universal, el cable de red ni la clavija de red con las manos mojadas.
- Si el cable de red o el bloque de motor están defectuosos, haga reparar la picadora universal por personal especializado, antes de utilizarla de nuevo. No debe abrir la carcasa del bloque de motor de la picadora universal. En este caso no estará protegido y perderá el derecho a la garantía.
- Separe la picadora universal de la red eléctrica inmediatamente después de su uso. Sólo si extrae la clavija de red de la base de enchufe, estará totalmente libre de corriente.

¡Peligro de lesiones!

- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente acerca del uso del aparato.
- Mantenga vigilados a los niños, a fin de asegurar de que no jueguen con el aparato.
- Al manipular cuchillas extremadamente afiladas existe riesgo de lesiones. Monte de nuevo la picadora universal después de su utilización y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta. Guarde bien la cuchilla fuera del alcance de los niños.
- No retire nunca los alimentos del vaso mientras que esté girando la cuchilla. ¡Peligro de lesiones!

- Espere hasta que la cuchilla se pare antes de retirar el bloque de motor. ¡No toque nunca la cuchilla en movimiento! ¡Peligro de lesiones!

⚠ ¡Riesgo de incendio!

- No debe hacer funcionar la picadora universal durante más de 1 minuto. Despues deje que se enfrie.

⚠ ¡Cuidado!

- Siga la tabla de las cantidades recogida en el capítulo "Manejo". De lo contrario existe riesgo de suciedad por desbordamiento del producto de relleno.
- No debe limpiar el bloque de motor en el lavavajillas, ya que se ese modo se dañaría.

Características técnicas

Tensión de red: 220-240 V~, 50 Hz

Potencia nominal: 260 W

Periodo KB: 1 minuto

Clase de protección: II /

Capacidad del contenedor mezclador: 500 ml

Cantidad de llenado máx.: 350 ml.

Periodo KB

Con el periodo KB (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) se indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Tras el periodo KB indicado deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Volumen de suministro

Picadora multiuso

Instrucciones de uso

Descripción del aparato

Figura A:

- ① Botón turbo
- ② Bloque motor
- ③ Pieza de unión de la tapa
- ④ Tapa
- ⑤ Cuerpo de la cuchilla
- ⑥ Vaso
- ⑦ Cuchilla
- ⑧ Soporte
- ⑨ Pie de apoyo

Manejo

① Advertencia

Antes del primer uso debe limpiar a fondo el aparato según las indicaciones del capítulo referente a la limpieza.

- ⇒ Coloque el vaso ⑥ en el pie de apoyo ⑨.
- ⇒ Coloque el cuerpo de la cuchilla ⑤ con la cuchilla ⑦ sobre el soporte ③.
- ⇒ Prepare el producto que desea introducir cortándolo en pedazos grandes, de modo que entren en el vaso ⑥.
- ⇒ Introduzca el producto en el vaso ⑥. Consulte la siguiente tabla:

Alimento	Canti-dad	Tiempo de preparación	VELOCIDAD
Salami	130 g	2 x 5 seg.	NORMAL
Queso (Gouda, tierno, a temperatura de frigorífico)	120 g	2 x 8 seg.	turbo
Cebollas Ajo	100 gr	intermitente	turbo
Zanahorias	100 gr	3 x 5 seg.	NORMAL
Fruta seca	130 g	2 x 8 seg.	NORMAL
Almendras	150 g	grueso: 1 x 10 seg. medio: 2 x 10 seg. fino: 3 x 10 seg.	turbo
HUEVOS (cocidos)	150 g	2 x 4 seg.	turbo
Nueces	100 gr	2 x 8 seg.	turbo
Cubitos de hielo	100 gr	intermitente	turbo

- ⇒ Cierre el vaso ⑥ con la tapa ④: ciérrela sobre el vaso ⑥ de modo que los salientes de la tapa ④ encajen en los carriles del vaso ⑥. Gire la tapa ④ de modo que los salientes bajen por los carriles y la tapa ④ encaje.
- ⇒ Coloque el bloque de motor ② sobre la pieza de unión de la tapa ③.
- ⇒ Presione el bloque de motor ② hacia abajo, como se muestra en la figura B. El motor arranca con la velocidad de procesado normal.
- ⇒ Para conseguir una velocidad de procesado mayor "Turbo" para el producto, presione, además del bloque de motor ②, el botón turbo ① y manténgalo pulsado como se muestra en la figura C.

① Advertencia

Si durante el funcionamiento se acumulan pedazos de alimento grandes en las paredes del vaso, levante el bloque de motor ② de la pieza de unión de la tapa ③. Agite el vaso ⑥ con fuerza y a continuación comience el proceso desde el principio. Retire los posibles residuos con una espátula.

Sobretodo con alimentos duros, como p. ej., chocolate en bloque, se han de dividir en trozos pequeños (aprox. 2cm) previa elaboración. De lo contrario se podría bloquear el motor. Seleccione una elaboración pulsante para alimentos duros. Para ello, pulse varias veces y de forma breve el botón turbo ① (además del bloque de motor ②). Si el alimento no se picase completamente, puede cortarlo en pedazos más pequeños o levantar el bloque de motor ② de la pieza de unión de la tapa ③. Agite el vaso ⑥ con fuerza y a continuación comience el proceso desde el principio.

- ⇒ Cuando se haya triturado el alimento, suelte el bloque de motor ② y, en su caso, el botón turbo ①.
- ⇒ Extraiga la clavija de red.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

No retire nunca los alimentos del vaso **6**, mientras esté girando el cuchilla **7**. Existe peligro de lesiones y el contenido salpicado hacia el exterior podría ensuciar el entorno.

- ⇒ Espere hasta que la cuchilla **7** se haya parado.
- ⇒ Levante el bloque de motor **2** de la pieza de unión de la tapa **3**.
- ⇒ Extraiga la tapa **4**.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Al manipular cuchillas extremadamente afiladas **7** existe riesgo de lesiones. Guarde la cuchilla **7** fuera del alcance de los niños.

- ⇒ Saque con cuidado el cuerpo de la cuchilla **5** con la cuchilla **7** del vaso **6**.
- ⇒ Saque los alimentos.

ⓘ Advertencia

Al picar alimentos duros y rugosos es posible que, con el tiempo, el vaso **6** adquiera un aspecto opaco. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del aparato.

ⓘ Indicación

Cuando haya terminado de preparar los alimentos puede utilizar el pie de apoyo **9** como tapa del recipiente **6** para mantener los alimentos frescos durante más tiempo.

- ⇒ Retire el bloque de motor **2** y la tapa **4** de la fuente **6**.
- Si desea puede dejar el portacuchillas **5** con la cuchilla **7** dentro de la fuente **6**.

- ⇒ Suelte el pie de apoyo **9** de la parte inferior del recipiente **6**. Ahora puede colocar el pie de apoyo **9** sobre el recipiente **6**, de manera que el primero cierre el recipiente **6**.

Limpieza

⚠ ¡Peligro por descarga eléctrica!

Extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe antes de limpiar la picadora universal. Durante la limpieza no deberá en ningún caso sumergir el aparato en agua o mantenerlo bajo un grifo de agua corriente.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Al manipular cuchillas extremadamente afiladas **7** existe riesgo de lesiones. Monte de nuevo la picadora universal después de su utilización y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta **7**. Guarde la cuchilla **7** fuera del alcance de los niños.

⚠ ¡Cuidado!

No debe limpiar el bloque de motor **2** en el lavavajillas, ya que se ese modo se dañaría.

- ⇒ Extraiga la clavija de red.
- ⇒ Limpie el bloque del motor **2** y el cuerpo de la cuchilla **5** con la cuchilla **7** con una esponja bien escurrida.
- ⇒ Limpie el vaso **6**, la tapa **4** y el pie de apoyo **9** bajo agua corriente y séquelos con un paño.
- ⇒ Alternativamente pueden limpiarse todas las piezas, excepto el bloque de motor **2**, en el lavavajillas.

Eliminación de fallos

Síntoma:

La picadora universal no se enciende.

Possible causa y solución:

- Un fusible está defectuoso. Compruebe los fusibles de la casa y repóngalos en su caso.
- La base de enchufe está defectuosa. Pruebe otra base de enchufe.
- Es posible que la picadora universal esté defectuosa. Revise la línea de conexión y la clavija de red en busca de daños. Haga revisar la picadora universal por personal especializado.

Evacuación



En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/EC.

Evacue el aparato mediante una empresa de evacuación autorizada o por medio del dispositivo de evacuación de su municipio.

Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con las instalaciones municipales de eliminación de residuos.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, (ALEMANIA)

www.kompernass.com

Garantía y asistencia técnica

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de validez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. . Finalizado el periodo de garantía, las reparaciones se han de abonar.

Kompernass Service España

Tel.: 902/884663

e-mail: support.es@kompernass.com

INDICE	PAGINA
Uso conforme	8
Indicazioni di sicurezza	8
Dati tecnici	9
Fornitura	9
Descrizione dell'apparecchio	9
Uso	10
Pulizia	11
Soluzioni in caso di malfunzionamenti	12
Smaltimento	12
Importatore	12
Garanzia e assistenza	12

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro; in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!

TRITATUTTO UNIVERSALE

Uso conforme

Il tritatutto serve esclusivamente a tritare alimenti privi di ossa in piccole quantità. Non è indicato per la lavorazione di fluidi.

Questo tritatutto è previsto esclusivamente per l'impiego in ambiente domestico privato. In tale impiego rientra anche il rispetto di tutte le informazioni contenute in questo manuale, in particolare le indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro impiego viene considerato non conforme e può dare luogo a danni a cose o a persone. Non si assumono responsabilità per i danni derivanti da uso non conforme.

Indicazioni di sicurezza

Pericolo di scossa elettrica!

- Collegare il tritatutto solo a una presa di corrente installata a norma con tensione di rete di 220-240 V~, 50 Hz.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale qualificato autorizzato o dal servizio di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- In caso di malfunzionamento o prima di pulire il tritatutto, disinserire la spina dalla presa di rete.
- Per disinserire la spina dalla presa tirare sempre dalla spina, mai dal cavo.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione e posizionarlo in modo che non sia di intralcio o di inciampo.

 Non immergere mai il tritatutto in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

- Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto. In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa di rete e farlo riparare da personale specializzato qualificato.
- Non afferrare mai il tritatutto, il cavo e la spina con le mani umide.
- Se il cavo di rete o il blocco motore sono danneggiati, fare riparare il tritatutto da personale specializzato prima di riutilizzarlo. Non aprire l'alloggiamento del blocco motore del tritatutto. In caso contrario, non si garantisce la sicurezza e la garanzia decade.
- Subito dopo l'uso, scollegare il tritatutto dalla rete elettrica. L'apparecchio è completamente privo di alimentazione elettrica solo se la spina è scollegata dalla rete elettrica.

Pericolo di lesioni!

- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'uso del coltello estremamente affilato comporta il rischio di lesioni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre il tritatutto, per evitare lesioni con il coltello lasciato scoperto. Rendere il coltello inaccessibile ai bambini.

- Non togliere mai i cibi dal contenitore mentre il coltello gira. Pericolo di ferimento!
- Attendere l'arresto del coltello, prima di rimuovere il blocco motore. Non toccare mai il coltello in movimento! Pericolo di ferimento!

⚠ Pericolo d'incendio!

- Non lasciare il tritatutto in funzione per più di un minuto. Trascorso tale tempo, farlo raffreddare.

⚠ Attenzione!

- Seguire la tabella sulle quantità ottimali al capitolo "Uso". In caso contrario, esiste il rischio di imbrattamento dovuto alla fuoriuscita del contenuto.
- Non lavare il blocco motore in lavastoviglie, poiché ne verrebbe danneggiato.

Dati tecnici

Tensione di rete:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza nominale:	260 W
Tempo di funzionamento abbreviato:	1 minuto
Classe di protezione:	II / <input checked="" type="checkbox"/>
Capacità del contenitore del mixer:	500 ml
Quantità max. di riempimento:	350 ml

Tempo di funzionamento abbreviato

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Dopo l'uso per il tempo di funzionamento abbreviato indicato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore.

Fornitura

Tritatutto universale
Istruzioni per l'uso

Descrizione dell'apparecchio

Illustrazione A:

- ① Tasto Turbo
- ② Blocco motore
- ③ Coperchio-giunzione
- ④ Coperchio
- ⑤ Supporto del coltello
- ⑥ Contenitore
- ⑦ Coltello
- ⑧ Base
- ⑨ Piede di sostegno

Uso

i Avvertenza

Prima del primo impiego l'apparecchio dev'essere pulito accuratamente seguendo le istruzioni contenute nel capitolo sulla pulizia.

- ⇒ Collocare il contenitore ⑥ nel piede di sostegno ⑨.
- ⇒ Inserire il supporto del coltello ⑤ con il coltello ⑦ sulla base ⑧.
- ⇒ Preparare l'alimento, tagliandolo in pezzi di grandezza tale da entrare nel contenitore ⑥.
- ⇒ Versare l'alimento da lavorare nel contenitore ⑥.

Rispettare la seguente tabella:

Alimento	Quantità	Tempo di lavorazione	Velocità
Salame	130 g	2 x 5 sec.	Normale
Formaggio (Gouda, non stagionato, temperatura di frigorifero)	120 g	2 x 8 sec.	turbo
Cipolle Aglio	100 g	pulsante	turbo
Carote	100 g	3 x 5 sec.	Normale
Frutta secca	130 g	2 x 8 sec.	Normale
Mandorle	150 g	tritatura grossolana: 1 x 10 sec. tritatura media: 2 x 10 sec. tritatura fine: 3 x 10 sec.	turbo
Uova (sode)	150 g	2 x 4 sec.	turbo
Noci	100 g	2 x 8 sec.	turbo
Cubetti di ghiaccio	100 g	pulsante	turbo

- ⇒ Chiudere il contenitore ⑥ con il coperchio ④: collocarlo sul contenitore ⑥ in modo tale che i perni del coperchio ④ rientrino nelle scanalature del contenitore ⑥. Ruotare il coperchio ④ in modo tale che i perni scivolino in basso nelle scanalature e il coperchio ④ si inserisca.
- ⇒ Collegare il blocco motore ② sul coperchio-giunzione ③.
- ⇒ Premere il blocco motore ② verso il basso, come mostrato nell'illustrazione B. Il motore si avvia con la velocità di lavorazione normale.
- ⇒ Per ottenere una velocità di lavorazione più elevata „Turbo“, premere inoltre il tasto Turbo ① sul blocco motore ② e tenerlo premuto come indicato nell'illustrazione C.

i Avvertenza

Se durante la lavorazione si accumulano pezzi più grossi di alimento sulle pareti del contenitore, sollevare il blocco motore ② dal coperchio-giunzione ③. Scuotere bene il contenitore ⑥ e riprendere la lavorazione. Rimuovere eventuali resti con una spatola. Gli alimenti particolarmente duri, come ad es. la cioccolata a blocchi, devono essere tagliati a pezzetti (ca. 2 cm) prima della lavorazione, altrimenti il motore potrebbe bloccarsi. Selezionare una modalità di lavorazione pulsante per gli alimenti duri.. A tale scopo, premere più volte brevemente il tasto Turbo ① (oltre al blocco motore ②). Se l'alimento non venisse sminuzzato completamente, è possibile tagliarlo in pezzi più piccoli o sollevare il blocco motore ② dal coperchio-giunzione ③. Scuotere bene il contenitore ⑥ e riprendere la lavorazione.

- ⇒ Quando gli alimenti sono stati sminuzzati, rilasciare il blocco motore ② ed eventualmente il tasto turbo ①.
- ⇒ Disinserire la spina.

⚠ Pericolo di lesioni!

Non prelevare mai gli alimenti dal contenitore **6** prima che il coltello **7** si fermi. In tal caso sussiste il pericolo di lesioni e il contenuto potrebbe spruzzare fuori provocando imbrattamenti.

- ⇒ Attendere fino all'arresto del coltello **7**.
- ⇒ Sollevare il blocco motore **2** dal coperchio-giunzione **3**.
- ⇒ Rimuovere il coperchio **4**.

⚠ Pericolo di lesioni!

L'uso del coltello estremamente affilato **7** comporta il pericolo di lesioni. Rendere il coltello **7** inaccessibile ai bambini.

- ⇒ Prelevare cautamente il supporto del coltello **5** con il coltello **7** dal contenitore **6**.
- ⇒ Prelevare l'alimento elaborato.

ⓘ Avvertenza

A causa dello sminuzzamento di alimenti duri, il contenitore **6** con il tempo può opacizzarsi. Si tratta di un evento normale che non compromette la funzionalità dell'apparecchio.

ⓘ Avviso

Dopo aver terminato l'elaborazione degli alimenti, si può utilizzare la base **9** come coperchio per la ciotola **6**, per mantenere freschi gli alimenti più a lungo.

- ⇒ Prelevare blocco motore **2** e coperchio **4** dalla ciotola **6**.
Il supporto del coltello **5** con il coltello **7**, se si preferisce, può restare nella ciotola **6**.
- ⇒ Staccare la base **9** dal lato inferiore della ciotola **6**. A questo punto si può collocare la base **9** sulla ciotola **6** in modo da chiudere la ciotola **6**.

Pulizia

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

Staccare sempre la spina dalla presa prima di pulire il tritatutto. Non immergere l'apparecchio in acqua e non collocarlo sotto l'acqua corrente durante la pulizia.

⚠ Pericolo di lesioni!

L'uso del coltello estremamente affilato **7** comporta il pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre il tritatutto, per evitare lesioni con il coltello **7** privo di protezione. Rendere il coltello **7** inaccessibile ai bambini.

⚠ Attenzione!

Non lavare il blocco motore **2** in lavastoviglie, poiché ne verrebbe danneggiato.

- ⇒ Disinserire la spina.
- ⇒ Pulire il blocco motore **2** e il supporto del coltello **5** con il coltello **7** con una spugna ben strizzata.
- ⇒ Risciacquare il contenitore **6**, il coperchio **4** e la base **9** sotto acqua corrente e asciugarli quindi con un panno asciutto.
- ⇒ In alternativa è possibile lavare tutti i pezzi, escluso il blocco motore **2**, in lavastoviglie.

Soluzioni in caso di malfunzionamenti

Problema:

Il tritatutto non si accende.

Possibile causa e rimedio:

- Un fusibile è guasto. Controllare i fusibili e, se necessario, sostituirli.
- La presa di corrente è guasta. Provare con un'altra presa.
- Il tritatutto è probabilmente guasto. Controllare il cavo e la spina per rilevare eventuali danni. Fare controllare il tritatutto da personale specializzato.

Smaltimento



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Il presente prodotto è conforme alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale.

Rispettare le norme attualmente in vigore.

In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Kompernass Service Italia

Tel.: 199 400 441 (0,12 EUR/Min.)

e-mail: support.it@kompernass.com

ÍNDICE	PÁGINA
Utilização correcta	14
Indicações de segurança	14
Dados técnicos	15
Material fornecido	15
Descrição do aparelho	15
Utilização	16
Limpeza	17
Resolução de anomalias	18
Eliminação	18
Importador	18
Garantia e Assistência Técnica	18

Leia o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para utilização futura. Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

PICADORA UNIVERSAL

Utilização correcta

A picadora universal destina-se exclusivamente ao processamento de alimentos sem ossos em quantidades reduzidas. Não é adequada para a preparação de líquidos.

Esta picadora universal destina-se exclusivamente à utilização no âmbito privado. Nessa utilização, deve respeitar todas as informações contidas neste manual de instruções, especialmente as indicações de segurança. Qualquer outra utilização é considerada indevida e pode conduzir a danos materiais ou até pessoais. Não assumimos qualquer responsabilidade por danos causados pela utilização indevida.

Indicações de segurança

Perigo de choque eléctrico!

- Ligue a picadora universal apenas a uma tomada devidamente instalada com uma tensão de rede de 220-240 V~, com 50 Hz.
- Em caso de danos, a ficha de rede ou o cabo de alimentação devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pela Assistência Técnica, de modo a evitar perigos.
- Em caso de avarias e antes da limpeza da picadora universal, retire a ficha de rede da tomada.
- Não retire a ficha de rede da tomada puxando o cabo de alimentação.
- Não dobre nem pise o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém o possa pisar ou tropeçar nele.



Nunca mergulhe o bloco do motor da picadora universal em líquidos e não permita qualquer infiltração de líquidos na caixa do bloco do motor.

- Não deve expor o aparelho a qualquer humidade, nem utilizá-lo ao ar livre. Caso haja infiltração de líquidos na caixa do aparelho, deve retirar imediatamente a ficha de rede do aparelho da tomada e esta deve ser reparada por pessoal técnico qualificado.
- Nunca segure a picadora universal, o cabo de alimentação e a ficha de rede com as mãos molhadas.
- Caso o cabo de alimentação ou o bloco do motor se encontrem danificados, a picadora universal deverá ser reparado por pessoal técnico, antes de a utilizar novamente. Não abra a caixa do bloco do motor da picadora universal. Nesse caso, a segurança não é assegurada e a garantia perde a validade.
- Desligue a picadora universal da rede eléctrica, imediatamente após a utilização. Esta só se encontra totalmente desligada, quando retira a ficha de rede da tomada.

Perigo de ferimentos!

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que destas recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Existe perigo de ferimentos no manuseamento da lâmina extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar a picadora universal, de modo que não se possa ferir na lâmina solta. Mantenha a lâmina fora do alcance de crianças.
- Nunca retire os alimentos do recipiente, enquanto a lâmina ainda se encontrar em movimento. Perigo de ferimentos!
- Aguarde até que a lâmina pare, antes de retirar o bloco do motor. Nunca entre em contacto com a lâmina ainda em movimento! Perigo de ferimentos!

⚠ Perigo de incêndio!

- Não deve utilizar a picadora universal por mais de 1 minuto. De seguida, deixe-a arrefecer.

⚠ Atenção!

- Respeite a tabela das quantidades no capítulo "Utilização". Caso contrário, o conteúdo pode transbordar.
- Não deve lavar o bloco do motor na máquina de lavar loiça, pois este poderia danificar-se.

Descrição do aparelho

Figura A:

- 1** Botão Turbo
- 2** Bloco do motor
- 3** Junta da tampa
- 4** Tampa
- 5** Suporte da lâmina
- 6** Recipiente
- 7** Lâmina
- 8** Mancal
- 9** Base

Dados técnicos

Tensão de rede: 220-240 V~, 50 Hz

Potência nominal: 260 W

Tempo de funcionamento contínuo: 1 minuto

Classe de protecção: II / 

Capacidade do recipiente misturador: 500 ml

Capacidade máxima: 350 ml

Tempo de funcionamento contínuo

O tempo de funcionamento contínuo indica durante quanto tempo é possível trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e apresente danos.

Após o tempo de funcionamento contínuo, o aparelho deverá ser desligado até o motor ter arrefecido.

Material fornecido

Picadora universal

Manual de instruções

Utilização

i Nota

Antes da primeira utilização, deve limpar o aparelho de acordo com as instruções no capítulo "Limpeza".

- ⇒ Coloque o recipiente **6** na base **9**.
- ⇒ Coloque o suporte da lâmina **5** com a lâmina **7** no mancal **8**.
- ⇒ Prepare o alimento, cortando os pedaços grandes, de modo que estes caibam no recipiente **6**.
- ⇒ Adicione o alimento no recipiente **6**.
Respeita a seguinte tabela:

Alimento	Quantidade	Tempo de processamento	Velocidade
salame	130 g	2 x 5 seg.	normal
queijo (Gouda, fresco, à temperatura do frigorífico)	120 g	2 x 8 seg.	turbo
cebolas alhos	100 g	intermitente	turbo
cenouras	100 g	3 x 5 seg.	normal
fruta seca	130 g	2 x 8 seg.	normal
amêndoas	150 g	grosso: 1 x 10 seg. médio: 2 x 10 seg. fino: 3 x 10 seg.	turbo
ovos (cozidos)	150 g	2 x 4 seg.	turbo
nozes	100 g	2 x 8 seg.	turbo
cubos de gelo	100 g	intermitente	turbo

⇒ Feche o recipiente **6** com a tampa **4**: coloque-a sobre o recipiente **6**, de modo que as saliências na tampa **4** encaixem nas calhas do recipiente **6**. Rode então a tampa **4**, de modo que as saliências deslizem nas calhas para baixo e a tampa **4** encaixe.

- ⇒ Coloque o bloco do motor **2** sobre a junta da tampa **3**.
- ⇒ Exerça pressão sobre o bloco do motor **2** para baixo, como ilustrado na figura B. O motor arranca com a velocidade de processamento normal.
- ⇒ Para atingir uma velocidade de processamento mais elevada ("Turbo") para o alimento, além de exercer pressão sobre o bloco do motor **2**, prima o botão Turbo **1** e mantenha-o premido, como ilustrado na figura C.

i Nota

Caso, durante o processamento, pedaços de alimento maiores se acumulem na parede do recipiente, eleve o bloco do motor **2** da junta da tampa **3**. Agite o recipiente **6** vigorosamente e, de seguida, inicie o processamento a partir da frente. Remova eventuais resíduos com uma espátula.

Alimentos especialmente duros, como por ex. tabletas de chocolate, devem ser cortados em pedaços menores (de aprox. 2 cm) antes do processamento. Caso contrário, o motor pode bloquear. Selecione um processamento intermitente para alimentos duros. Para isso, prima repetidamente e por breves segundos o botão Turbo **1** (pressionando também o bloco do motor **2**). Caso o alimento não seja totalmente triturado, poderá parti-lo em pedaços menores ou elevar o bloco do motor **2** da junta da tampa **3**. Agite o recipiente **6** vigorosamente e, de seguida, inicie o processamento a partir da frente.

- ⇒ Caso o alimento tenha sido triturado, solte o bloco do motor **2** e, se for o caso, o botão Turbo **1**.
- ⇒ Retire a ficha de rede.

⚠ Perigo de ferimentos!

Nunca retire os alimentos do recipiente **6**, enquanto da lâmina **7** ainda se encontrar em movimento. Existe perigo de ferimentos e o conteúdo do recipiente pode salpicar e causar sujidade.

- ⇒ Aguarde até que a lâmina **7** pare.
- ⇒ Eleve o bloco do motor **2** da junta da tampa **3**.
- ⇒ Retire a tampa **4**.

⚠ Perigo de ferimentos!

Existe perigo de ferimentos através do contacto com a lâmina extremamente afiada **7**. Mantenha a lâmina **7** fora do alcance das crianças.

- ⇒ Retire cuidadosamente o suporte da lâmina **5** com a lâmina **7** do recipiente **6**.
- ⇒ Retire os alimentos.

i Nota

Gracas ao processamento de alimentos mais duros, o recipiente **6** pode ficar com um aspecto baço com o tempo. Isto é normal e não exerce qualquer influência sobre o funcionamento do aparelho.

i Indicação

Depois de ter concluído o processamento do alimento, poderá utilizar o pé de apoio **9** como tampa para a taça **6**, de modo a manter o alimento fresco durante mais tempo.

- ⇒ Retire o bloco do motor **2** e a tampa **4** da taça **6**. O suporte da lâmina **5** com a lâmina **7** pode, se assim o desejar, permanecer na taça **6**.
- ⇒ Solte o pé de apoio **9** da parte inferior da taça **6**. Pode colocar agora o pé de apoio **9** sobre a taça **6**, de modo a que este feche a taça **6**.

Limpeza

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Antes de limpar a picadora universal, retire sempre a ficha de rede da tomada. Durante a limpeza, nunca deve mergulhar o aparelho em água ou colocá-lo debaixo de água corrente.

⚠ Perigo de ferimentos!

Existe perigo de ferimentos no manuseamento da lâmina **7** extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar a picadora universal, de modo que não se possa ferir na lâmina **7** solta. Mantenha a lâmina **7** fora do alcance das crianças.

⚠ Atenção!

Não deve lavar o bloco do motor **2** na máquina de lavar loiça, pois este poderia danificar-se.

- ⇒ Retire a ficha de rede.
- ⇒ Limpe o bloco do motor **2** e o suporte da lâmina **5** com a lâmina **7** com uma esponja bem torcida.
- ⇒ Limpe o recipiente **6**, a tampa **4** e a base **3** sob água corrente e seque-os com um pano.
- ⇒ Em alternativa, pode lavar todas as peças, excepto o bloco de motor **2**, na máquina de lavar loiça.

Resolução de anomalias

Sintoma:

A picadora universal não se liga.

Possíveis motivos e resolução:

- Um fusível está danificado. Verifique os fusíveis e, se necessário, substituaos.
- A tomada de rede está avariada. Experimente outra tomada.
- A picadora universal poderá estar avariada. Verifique o cabo de ligação e a ficha de rede quanto a danos. A picadora universal deve ser verificada por pessoal técnico.

Eliminação



Nunca elimine o aparelho juntamente com o lixo doméstico comum. Este produto está em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.

Respeite os regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvidas, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais da embalagem de modo ecológico.

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantia e Assistência Técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.

Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

PT Kompernass Service Portugal

Tel.: 707 780 707 (0,12 EUR por minuto)

e-mail: support.pt@kompernass.com

CONTENT	PAGE
Intended Use	20
Safety Instructions	20
Technical Data	21
Items supplied	21
Description of the appliance	21
Operation	22
Cleaning	23
Troubleshooting	24
Disposal	24
Importer	24
Warranty and Service	24

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

ALL-PURPOSE CHOPPER

Intended Use

This Multi-Purpose Chopper is intended exclusively for chopping small quantities of boneless foodstuffs. It is not intended for the processing of liquids. This universal food processor is also designed exclusively for use in private households. This also includes observance of all information in these operating instructions, particularly the safety instructions. All other uses are deemed to be improper and can result in property damage or even in personal injury. We shall not accept liability for damages caused due to improper use of the appliance.

Safety Instructions

Risk of electric shock!

- Connect the universal food processor only to properly installed power sockets with a mains voltage of 220-240 V and 50 Hz.
- To avoid potentially fatal risks, arrange for a defective power plug and/or cable to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Unplug the universal food processor from the socket if you notice any faulty operation and when you decide to clean it.
- Always remove the power cable from the socket by pulling on the plug, do not pull on the cable itself.
- Do not crease or crimp the power cable and place the power cable in such a way to prevent anyone from stepping or tripping over it.



Do not submerge the motor block of the universal food processor in liquids at any time and do not permit liquids to penetrate into the housing of the motor block.

- NEVER subject the appliance to moisture and do not use it outdoors. If by chance liquids do enter into the housing, unplug the appliance from the power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- Never grasp the universal food processor, the power cable or the plug with wet hands.
- Should the power cable or motor block become damaged, arrange for the universal food processor to be repaired by a qualified specialist before using it again. Do not open the motor block housing of the universal food processor. Should you do so, appliance safety can no longer be assured and the warranty becomes void.
- Separate your universal food processor from the mains supply immediately after use. The appliance is completely free of electrical power only when you unplug it.

Risk of personal injury!

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Handle the extremely sharp blade with caution, it can cause injuries. Reassemble the universal food processor after using and cleaning it so that you do not injure yourself with the blade. Keep the blade out of the reach of children.

- Never attempt to remove foodstuffs from the vessel as long as the blade is still running.
Risk of serious injury!
- Before removing the motor block, wait until the knife has stopped rotating. NEVER try to grasp the still rotating knife blade! Risk of serious injury!

⚠ Risk of fire!

- Do not run the universal food processor for more than 1 minute at a time. After this period allow it to cool down.

⚠ Attention!

- Pay heed to the table regarding the filling quantities given in the chapter "Operation". Exceeding these may cause foodstuffs to spill out.
- Do NOT clean the motor block in the dish-washer, doing so would damage it.

Items supplied

Multi-Purpose Chopper
Operating instructions

Description of the appliance

Illustration A:

- ① Turbo button
- ② Motor block
- ③ Lid collar
- ④ Lid
- ⑤ Blade holder
- ⑥ Bowl
- ⑦ Knife
- ⑧ Mounting
- ⑨ Appliance base

Technical Data

Mains voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Nominal power:	260 W
CO Time:	1 Minute
Protection class:	II / 
Capacity blender jug:	500 ml
Max. capacity:	350 ml

CO Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. After the appliance has run for this period it must be switched off until the motor has cooled itself down.

Operation

① Note

Before using the appliance for the first time, clean it thoroughly as per the instructions given in the chapter "Cleaning".

- ⇒ Place the bowl ⑥ in the appliance base ⑨.
- ⇒ Place the blade holder ⑤ with the knife ⑦ on the mounting ③.
- ⇒ Prepare the items to be processed by cutting large pieces to a size that will fit in the bowl ⑥.
- ⇒ Place the food to be processed in the bowl ⑥. Thereby, take note of the following table:

Foodstuff	Filling quantity	Processing time	SPEED
Salami	130 g	2 x 5 secs.	Normal
Cheese (Gouda, young, refrigerator temperature)	120 g	2 x 8 secs.	Turbo
Onions Garlic	100 g	pulsating	Turbo
Carrots	100 g	3 x 5 secs.	Normal
Dried fruit	130 g	2 x 8 secs.	Normal
Almonds	150 g	coarse: 1 x 10 secs. middle: 2 x 10 secs. fine: 3 x 10 secs.	Turbo
Eggs (hard boiled)	150 g	2 x 4 secs.	Turbo
Walnuts	100 g	2 x 8 secs.	Turbo
Ice cubes	100 g	pulsating	Turbo

⇒ Close the bowl ⑥ with the lid ④: Place it on the bowl ⑥ so that the lugs on the lid ④ engage in the slots on the bowl ⑥. Then turn the lid ④ so that the lugs slide under the slots and the lid ④ locks into place.

- ⇒ Place the motor block ② on the lid collar ③.
- ⇒ Press the motor block ② downwards, as shown in Figure B. The motor starts with the normal operating speed.
- ⇒ To make use of the higher processing speed "Turbo", press, in addition to the motor block ②, the turbo button ① and keep it pressed down, as shown in Figure C.

① Note

Should larger pieces of the contents collect on the wall of the bowl while processing, lift the motor block ② from the lid collar ③. Shake the bowl ⑥ vigorously and then continue with the processing. Hard foodstuffs in particular, such as block chocolate, must be broken into small pieces (approx. 2 cm) before their processing. Otherwise, the motor could block. With hard foodstuffs select a pulsating processing. For this, press the turbo button ① repeatedly for a short time (in addition to the motor block ②). Should the foodstuff not be completely pulverised, you can either cut it into smaller pieces or lift the motor block ② from the lid collar ③. Shake the bowl ⑥ vigorously and then continue with the processing.

⇒ When the contents have been sufficiently chopped, release the motor block ② and, if necessary, the turbo button ①.

⇒ Unplug the power cable from the socket.

⚠ Risk of personal injury!

Never attempt to remove food from the bowl **6** when the blade **7** is still in motion. Contents could shoot out and make a mess.

- ⇒ Wait until the blade **7** has stopped rotating.
- ⇒ Lift the motor block **2** from the lid collar **3**.
- ⇒ Remove the lid **4**.

⚠ Risk of personal injury!

To avoid injuries, exercise caution when handling the extremely sharp blade **7**. Keep the blade **7** out of the reach of children.

- ⇒ Carefully pull the blade holder **5** with the knife **7** out of the bowl **6**.
- ⇒ Remove the contents.

ⓘ Note

Due to the grinding of hard and abrasive foodstuffs, the bowl **6** can take on a dull appearance over time. This is normal and does not influence the functioning of the appliance.

ⓘ Tip

After you have finished processing the foodstuffs, you can use the appliance base **9** as a cover for the bowl **6**, this will help to keep the foodstuff fresh for longer.

- ⇒ Remove the motor block **2** and the lid **4** from the bowl **6**.

The blade retainer **5** with the blade **7** can, if you wish, remain in the bowl.

- ⇒ Loosen the appliance base **9** from the underside of the bowl **6**. You can now place appliance base **9** on the bowl **6** so that it seals the bowl **6**.

Cleaning

⚠ Risk of electric shock!

Always remove the plug from the power socket before cleaning the universal food processor. Under no circumstances may the appliance be immersed in water or held under running water during cleaning.

⚠ Risk of personal injury!

To avoid injuries, exercise caution when handling the extremely sharp blade **7**. Reassemble the universal food processor after using and cleaning it so that you do not injure yourself on the exposed blade **7**. Keep the blade **7** out of the reach of children.

⚠ Attention!

Do not clean the motor block **2** in the dish-washer as doing so would damage it.

- ⇒ Unplug the power cable from the socket.
- ⇒ Clean the motor block **2** and the blade holder **5** with the blade **7** by using a well pressed-out sponge.
- ⇒ Wash the bowl **6**, the lid **4** and the appliance base **9** under running water and use a tea-towel to dry them.
- ⇒ Alternatively, you can wash all components, EXCEPT the motor block **2**, in the dish-washer.

Troubleshooting

Symptom:

The Universal Food Processor will not switch itself on.

Possible cause and remedy:

- A domestic electrical fuse is defect. Check the fuses and replace them if necessary.
- The power socket is defective. Try another power socket.
- The universal food processor is possibly defective. Check the power cable and the power plug for damages. Arrange for the Universal Food Processor to be checked by specialists.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB DES UK LTD

Tel.: 0871 5000 700 (£ 0.10 / minute)
e-mail: support.uk@kompernass.com

IE Kompernass Service Ireland

Tel: 1850 930 412 (0,082 EUR/Min.)
Standard call rates apply. Mobile operators may vary.
e-mail: support.ie@kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	26
Sicherheitshinweise	26
Technische Daten	27
Lieferumfang	27
Gerätebeschreibung	27
Bedienen	28
Reinigen	29
Fehlfunktionen beseitigen	30
Entsorgen	30
Importeur	30
Garantie und Service	30

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.

UNIVERSAL-ZERKLEINERER

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Universalzerkleinerer dient ausschließlich dem Zerkleinern von knochenlosen Lebensmitteln in kleinen Mengen. Er ist nicht für die Bearbeitung von Flüssigkeiten vorgesehen.

Dieser Universalzerkleinerer ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Dazu gehört auch die Beachtung aller Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Es werden keine Haftungen für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen, übernommen.

Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlaggefahr!

- Schließen Sie den Universalzerkleinerer nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220-240 V~, mit 50 Hz an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie den Universalzerkleinerer reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.



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

- Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Fassen Sie Universalzerkleinerer, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.
- Wenn das Netzkabel oder der Motorblock, beschädigt sind, müssen Sie den Universalzerkleinerer von Fachpersonal reparieren lassen, bevor Sie ihn erneut verwenden. Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Universalzerkleinerers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Trennen Sie Ihren Universalzerkleinerer sofort nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist er vollständig stromfrei.

⚠ Verletzungsgefahr!

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

- Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel, solange sich das Messer noch dreht. Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer steht, bevor Sie den Motorblock abnehmen. Greifen Sie niemals in das noch rotierende Messer! Verletzungsgefahr!

⚠️ Brandgefahr!

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

⚠️ Achtung!

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

Technische Daten

Netzspannung: 220-240 V~, 50 Hz

Nennleistung: 260 W

KB-Zeit: 1 Minute

Schutzklasse: II /

Fassungsvermögen

Schüssel: 500 ml

Max. Einfüllmenge: 350 ml

KB-Zeit

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

Lieferumfang

Universalzerkleinerer
Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ① Turbo-Taste
- ② Motorblock
- ③ Deckel-Bund
- ④ Deckel
- ⑤ Messerhalter
- ⑥ Schüssel
- ⑦ Messer
- ⑧ Lager
- ⑨ Standfuß

Bedienen

i Hinweis

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

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

Lebensmittel	Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Salami	130 g	2 x 5 Sek.	normal
Käse (Gouda, jung, kühlzranktemperatur)	120 g	2 x 8 Sek.	turbo
Zwiebeln Knoblauch	100 g	pulsierend	turbo
Karotten	100 g	3 x 5 Sek.	normal
Dörrobst	130 g	2 x 8 Sek.	normal
Mandeln	150 g	grob: 1 x 10 Sek. mittel: 2 x 10 Sek. fein: 3 x 10 Sek.	turbo
Eier (hart gekocht)	150 g	2 x 4 Sek.	turbo
Walnüsse	100 g	2 x 8 Sek.	turbo
Eiswürfel	100 g	pulsierend	turbo

⇒ Verschließen Sie die Schüssel 6 mit dem Deckel

4: Setzen Sie ihn so auf die Schüssel 6, dass die Nasen am Deckel 4 in die Schienen an der Schüssel 6 greifen. Drehen Sie den Deckel 4 dann so, dass die Nasen in den Schienen nach unten gleiten und der Deckel 4 einrastet.

⇒ Setzen Sie den Motorblock 2 auf den Deckel-Bund 3.

⇒ Drücken Sie den Motorblock 2 nach unten, wie in der Abbildung B gezeigt. Der Motor startet mit der normalen Bearbeitungsgeschwindigkeit.

⇒ Um eine höhere Bearbeitungsgeschwindigkeit „Turbo“ für das Füllgut zu erhalten, drücken Sie zusätzlich zum Motorblock 2 die Turbo-Taste 1 und halten Sie diese gedrückt, wie in der Abbildung C gezeigt.

i Hinweis

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

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

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

⇒ Ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ Verletzungsgefahr!

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

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

⚠ Verletzungsgefahr!

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

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

ⓘ Hinweis

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

ⓘ Hinweis

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

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

Reinigen

⚠ Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie den Universalzerkleinerer reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Sie dürfen das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠ Verletzungsgefahr!

Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **7** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Universalzerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer **7** verletzen. Machen Sie das Messer **7** für Kinder unzugänglich.

⚠ Achtung!

Sie dürfen den Motorblock **2** nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.

- ⇒ Ziehen Sie den Netzstecker.
- ⇒ Reinigen Sie den Motorblock **2** und den Messerhalter **5** mit dem Messer **7** mit einem gut ausgedrückten Schwamm.
- ⇒ Reinigen Sie die Schüssel **6**, den Deckel **4** und den Standfuß **9** unter fließendem Wasser und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch.
- ⇒ Alternativ können alle Teile, bis auf den Motorblock **2**, in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Fehlfunktionen beseitigen

Symptom:

Der Universalzerkleinerer schaltet sich nicht ein.

Mögliche Ursache und Abhilfe:

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

Entsorgen



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

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie und Service

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

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden. Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus den Mobilfunknetzen)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) Kompernaß Service Österreich

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

e-mail: support.at@kompernass.com

(CH) Kompernaß Service Switzerland

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

e-mail: support.ch@kompernass.com