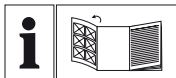


ES

TRITURADORA

Instrucciones de uso

DEL BATIDORA DE BRAZO SSW 400 A1



ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	3
Características técnicas	3
Indicaciones de seguridad	4
Antes del primer uso	6
Utilización	7
Limpieza y mantenimiento	9
Desecho	10
Garantía de Kompernass Handels GmbH	11
Asistencia técnica	14
Importador	14

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad.

Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para triturar alimentos sin huesos en pequeñas cantidades.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

El accesorio picador solo debe utilizarse en combinación con la batidora SSW 400 A1.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Tapa
- Portacuchillas con cuchilla
- Recipiente

1) Retire todos los materiales de embalaje del producto.

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Descripción del aparato

- 1 Alojamiento para el mango
- 2 Tapa
- 3 Portacuchillas
- 4 Cuchilla
- 5 Recipiente
- 6 Eje

Características técnicas

Capacidad total del recipiente	Aprox. 500 ml
--------------------------------	---------------

Indicaciones de seguridad

PELIGRO

- Observe lo dispuesto en las instrucciones de uso y, especialmente, en las indicaciones de seguridad de la batidora SSW 400 A1.

¡ADVERTENCIA! **¡PELIGRO DE LESIONES!**

- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos a los aquí descritos.
- Tenga cuidado al vaciar el recipiente. ¡La cuchilla está muy afilada!

⚠ ¡ADVERTENCIA!
¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Tenga cuidado al limpiar el aparato.
¡La cuchilla está muy afilada!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS EN EL APARATO!

- ¡No vierta líquidos calientes en el recipiente! De lo contrario, podría dañarse el aparato.

Antes del primer uso

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Existe peligro de lesiones al manipular la cuchilla ④ extremadamente afilada. Proceda con cautela al manipular la cuchilla ④. Guarde la cuchilla ④ fuera del alcance de los niños.
- Limpie la tapa ②, el portacuchillas ③ con la cuchilla ④ y el recipiente ⑤ de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

Utilización



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No conecte el enchufe a la red eléctrica hasta que no haya montado el aparato.

- 1) Coloque el portacuchillas **3** con la cuchilla **4** sobre el eje **6**.
- 2) Corte los alimentos grandes para que quepan en el recipiente **5** (en trozos de aprox. 1-2 cm).
- 3) Introduzca los alimentos que desee procesar en el recipiente **5**. Para ello, observe los valores orientativos de la siguiente tabla:

Alimento	Cantidad	Tiempo de preparación	Velocidad
Cebollas	100 g	Pulse el botón de inicio brevemente 5-6 veces	Rápida
Carne	120 g	10-15 s	Rápida
Ajos	100 g	Pulse el botón de inicio brevemente 5-6 veces	Rápida
Nueces	100 g	20-30 s	Rápida

- 4) Coloque la tapa **2** sobre el recipiente **5**.

- 5) Coloque el mango de la batidora en el alojamiento para el mango ❶ de forma que la marca de flecha del alojamiento para el mango ❶ apunte hacia el símbolo  del mango de la batidora.
- 6) Gire el mango de la batidora hasta que la marca del alojamiento para el mango ❶ apunte hacia el símbolo  del mango.
- 7) Conecte el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, el anillo luminoso de la batidora se ilumina.
- 8) Ajuste la velocidad deseada con el regulador de velocidad de la batidora. Gire el regulador de velocidad en dirección a la indicación MAX si desea aumentar la velocidad y en dirección a la indicación MIN si desea disminuirla.
- 9) Sujete el recipiente ❺ firmemente con una mano.
- 10) Mantenga pulsado el botón de inicio de la batidora. Controle el resultado.
- 11) En cuanto esté satisfecho con el resultado, suelte el botón de inicio que mantenía pulsado. Una vez se haya detenido el motor, retire la tapa ❷ con el mango de la batidora del recipiente ❺.

INDICACIÓN

- Los alimentos especialmente duros o grandes deben cortarse en trozos más pequeños (de aprox. 1-2 cm) antes del procesamiento. De lo contrario, el motor podría bloquearse.
Seleccione un modo de funcionamiento intermitente para los alimentos duros.

- 12) Tras esto, desconecte el enchufe de la red eléctrica.

INDICACIÓN

- Si se trituran alimentos duros y abrasivos, es posible que el recipiente ❸ acabe adquiriendo un aspecto turbio con el tiempo. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del aparato.

13) Para retirar la tapa ❷ del mango de la batidora, gire el mango de la batidora de forma que la marca de flecha del alojamiento para el mango ❶ apunte hacia el símbolo  del mango de la batidora. Tras esto, podrá soltarse el mango.

Limpieza y mantenimiento** ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- Existe peligro de lesiones al manipular la cuchilla ❹ extremadamente afilada. Vuelva a montar el aparato tras su uso y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta ❹. Guarde la cuchilla ❹ fuera del alcance de los niños.

INDICACIÓN

- Observe las indicaciones de limpieza de las instrucciones de uso de la batidora SSW 400 A1 para limpiar el mango.
- Para la limpieza, suelte el mango de la tapa ❷.
- Retire el portacuchillas ❸ con la cuchilla ❹ del recipiente ❺.

- Limpie el recipiente ⑤ y el portacuchillas ③ con la cuchilla ④ en agua caliente y añada un poco de jabón lavavajillas suave. Enjuague las piezas con agua limpia y séquelas.
- Frote la tapa ② con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotarla con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de jabón lavavajillas en la tapa ②. Seque bien la tapa ②.

INDICACIÓN

- Tenga en cuenta que el recipiente ⑤, el portacuchillas ③ con la cuchilla ④ y la tapa ② no son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

Desecho

Deseche el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del comprobante de caja, así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 282546

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

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

Estado de las informaciones:

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

IAN 282546-A