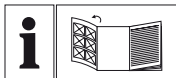


IT

TRITATUTTO

Instrucciones de uso

PER ROBOT DA CUCINA SSW 400 A1



IT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.



Indice

Introduzione	2
Uso conforme	2
Volume della fornitura	2
Descrizione dell'apparecchio	3
Dati tecnici.	3
Indicazioni di sicurezza	4
Prima del primo utilizzo.	6
Utilizzo	7
Pulizia e manutenzione	9
Smaltimento	10
Garanzia della Kompernass Handels GmbH. . . .	11
Assistenza.	13
Importatore.	13

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento.

Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente a sminuzzare alimenti privi di ossa in piccole quantità.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'impiego in ambiente domestico privato. Non utilizzare a fini commerciali.

Il tritatutto deve essere utilizzato esclusivamente in combinazione con il mixer ad asta SSW 400 A1.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Coperchio
- Portalama con lama
- Ciotola

1) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dal prodotto.

AVVERTENZA

- Controllare la completezza e l'integrità della fornitura.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Inserimento dell'impugnatura
- ❷ Coperchio
- ❸ Portalama
- ❹ Lama
- ❺ Ciotola
- ❻ Perno di inserimento

Dati tecnici

Capacità complessiva della ciotola	circa 500 ml
------------------------------------	--------------

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO

- ▶ Rispettare scrupolosamente il manuale di istruzioni e in particolare le indicazioni relative alla sicurezza del mixer ad asta SSW 400 A1!

AVVERTENZA! **PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, è assolutamente necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni.
- ▶ Procedere con cautela durante lo svuotamento della ciotola! La lama è molto affilata!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Procedere con cautela durante la pulizia dell'apparecchio! La lama è molto affilata!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

ATTENZIONE - DANNI ALL'APPARECCHIO!

- Non versare liquidi bollenti nella ciotola!
In caso contrario, l'apparecchio può danneggiarsi!

Prima del primo utilizzo

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- L'uso della lama ❹ estremamente affilata comporta il pericolo di lesioni. Esercitare cautela nel maneggiare la lama ❹! Rendere la lama ❹ inaccessibile ai bambini.
- Pulire il coperchio ❷, il portalama ❸ con la lama ❹ e la ciotola ❺ come descritto al capitolo "Pulizia".

Utilizzo

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

► Inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio.

- 1) Inserire il portalama **3** con la lama **4** sul perno di inserimento **6**.
- 2) Preparare gli alimenti da elaborare, tagliando i pezzi più grossi in modo da rimpicciolirli (circa 1 - 2 cm) per assicurarsi che entrino nella ciotola **5**.
- 3) Versare gli alimenti da sminuzzare nella ciotola **5**. Nel farlo rispettare i valori orientativi indicati nella seguente tabella:

Alimento	Quantità da versare	Tempo di lavorazione	Velocità
Cipolle	100 g	Premere 5 - 6 volte brevemente il tasto Start	veloce
Carne	120 g	10 - 15 sec.	veloce
Aglio	100 g	Premere 5 - 6 volte brevemente il tasto Start	veloce
noci	100 g	20 - 30 sec.	veloce

- 4) Collocare il coperchio **2** sulla ciotola **5**.

- 5) Collocare l'impugnatura del mixer ad asta nell'inserto per l'impugnatura ❶ in modo che la marcatura con la freccia dell'inserto per l'impugnatura ❶ sia rivolta verso il simbolo  sull'impugnatura del mixer ad asta.
- 6) Ruotare l'impugnatura del mixer ad asta in modo che la marcatura dell'inserto dell'impugnatura ❶ sia rivolta verso il simbolo  sull'impugnatura.
- 7) Inserire la spina nella presa di corrente. L'anello luminoso del mixer ad asta comincia ad accendersi.
- 8) Impostare la velocità desiderata con il regolatore di velocità del mixer ad asta. Ruotare il regolatore di velocità in direzione MAX se si vuole aumentare la velocità, ruotare il regolatore di velocità in direzione MIN se si vuole ridurre la velocità.
- 9) Con una mano tenere ferma la ciotola ❺.
- 10) Premere e tenere premuto il tasto Start del mixer ad asta. Osservare il risultato.
- 11) Non appena si è contenti del risultato, rilasciare il tasto Start. A motore fermo, rimuovere il coperchio ❷ con l'impugnatura del mixer ad asta dalla ciotola ❺.

AVVERTENZA

- Gli alimenti particolarmente duri o grossolani devono essere ridotti in pezzi più piccoli prima della lavorazione (circa 1 - 2 cm), altrimenti il motore si potrebbe bloccare. Nel caso di alimenti duri selezionare una lavorazione a impulsi.

- 12) Staccare la spina dalla presa di corrente.

AVVERTENZA

- Durante la lavorazione di alimenti duri e ruvidi, con il tempo la ciotola ❸ può opacizzarsi. Ciò è normale e non compromette il funzionamento dell'apparecchio.
- 13) Allentare il coperchio ❷ dall'impugnatura del mixer ruotando l'impugnatura in modo che la marcatura con la freccia dell'inserto per l'impugnatura ❶ sia rivolta verso il simbolo  sull'impugnatura del mixer ad asta. A questo punto è possibile allentare l'impugnatura.

Pulizia e manutenzione** AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!**

- L'uso della lama ❹ estremamente affilata comporta il pericolo di lesioni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre l'apparecchio in modo da evitare di ferirsi con la lama ❹. Rendere la lama ❹ inaccessibile ai bambini.

INDICAZIONE

- Per la pulizia dell'impugnatura, seguire le indicazioni di pulizia nel manuale di istruzioni del mixer ad asta SSW 400 A1.
- Per la pulizia, staccare l'impugnatura dal coperchio ❷.
 - Togliere il portalama ❸ con la lama ❹ dalla ciotola ❺.

- Pulire la ciotola ❸ e il portalama ❹ con la lama ❺ in acqua calda e aggiungere un detersivo delicato. Risciacquare le parti con acqua pulita e asciugarle.
- Pulire il coperchio ❶ con un panno umido. Se necessario, versare sul panno un detersivo delicato. Quindi ripassare tutto con un panno inumidito con sola acqua per rimuovere i residui di detergente presenti sul coperchio ❶. Asciugare bene il coperchio ❶.

INDICAZIONE

- Ricordare che la ciotola ❸, il portalama ❹ con la lama ❺ e il coperchio ❶ non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.

Smaltimento

Smaltire l'apparecchio in modo ecologicamente conforme. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti presso gli appositi punti di riciclaggio locali.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

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.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.

- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 282546 - A

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

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

Versione delle informazioni:

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

IAN 282546-A