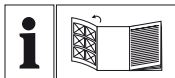


PL

ROZDRABNIACZ

Instrukcja obsługi

DO BLENDER SSW 400 A1



PL

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



Spis treści

Wstęp	2
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zakres dostawy.....	2
Opis urządzenia.....	3
Dane techniczne	3
Wskazówki bezpieczeństwa	4
Przed pierwszym użyciem	6
Korzystanie z urządzenia	7
Czyszczenie i pielęgnacja	9
Utylizacja	10
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	11
Serwis.....	13
Importer	13

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

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

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do rozdrabniania w małych ilościach produktów spożywczych bez kości.

Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Końcówka do siekania jest przeznaczona wyłącznie do użytku w połączeniu z blenderem ręcznym SKV 400 A1.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Pokrywka
- Uchwyt noża z nożem
- Misa

1) Usuń z produktu całe opakowanie.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia

- ❶ Uchwyt w rękojeści
- ❷ Pokrywka
- ❸ Uchwyt noża
- ❹ Nóż
- ❺ Misa
- ❻ Trzpień nasadowy

Dane techniczne

Całkowita pojemność misy

ok. 500 ml

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- ▶ Koniecznie przestrzegać instrukcji obsługi, a w szczególności wskazówek bezpieczeństwa dotyczących blendera ręcznego SSW 400 A1!

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji.
- ▶ Podczas opróżniania misy zachowaj ostrożność! Nóż jest bardzo ostry!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Podczas czyszczenia urządzenia zachowaj ostrożność! Nóż jest bardzo ostry!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Należy zapewnić nadzór nad dziećmi, aby nie bawiły się urządzeniem.

UWAGA - MOŻLIWOŚĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA!

- ▶ Nie nalewaj do misy żadnych gorących płynów! W przeciwnym razie może dojść do nieodwracalnego uszkodzenia urządzenia!

Przed pierwszym użyciem

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem ④ istnieje niebezpieczeństwo obrażeń. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z nożem ④! Należy koniecznie zapobiec kontaktowi dzieci z nożem ④.
- Oczyszczyć pokrywkę ②, uchwyt noża ③ z nożem ④ i misę ⑤ w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Korzystanie z urządzenia

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania dopiero po złożeniu urządzenia.

- 1) Załóż uchwyt noża **3** z nożem **4** na trzpień nasadowy **6**.
- 2) Przygotuj wsad rozdrabniając go na duże kawałki (ok. 1-2 cm), aby pasowały do misy **5**.
- 3) Włóż przeznaczone do rozdrobnienia produkty do misy **5**.
- 4) Należy przy tym przestrzegać wartości referencyjnych w poniższej tabeli:

Artykuł spożywczy	Ilość na- pełniania	Czas pracy	Prędkość
Cebula	100 g	5 - 6 razy na krótko naciśnięć przycisk Start	szybko
Mięso	120 g	10-15 sek.	szybko
Czosnek	100 g	5 - 6 razy na krótko naciśnięć przycisk Start	szybko
Orzechy włoskie	100 g	20 - 30 sek.	szybko

- 5) Załóż pokrywkę **2** na misę **5**.

- 6) Załóż rękojeść blendera ręcznego w uchwyt rękojeści ❶ tak, aby zaznaczenie strzałki na uchwycie rękojeści ❶ wskazywało na symbol  na rękojeści blendera ręcznego.
- 7) Obróć rękojeść blendera ręcznego, aż oznaczenie na uchwycie rękojeści ❶ wskaże na symbol  na rękojeści.
- 8) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Podświetlany pierścień blendera ręcznego zaczyna świecić.
- 9) Ustaw żądaną prędkość za pomocą regulatora prędkości blendera ręcznego. Obróć regulator prędkości w kierunku MAX, jeśli chcesz zwiększyć prędkość lub obróć regulator prędkości w kierunku MIN., jeśli chcesz zmniejszyć prędkość.
- 10) Trzymaj jedną ręką misę ❺.
- 11) Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start blendera ręcznego. Obserwuj uzyskiwany wynik.
- 12) Gdy wynik jest zadowalający, puść wciśnięty przycisk Start. Po zatrzymaniu silnika zdejmij pokrywkę ❷ wyjmując ją wraz z rękojeścią blendera ręcznego z misy ❺.

WSKAZÓWKA

- Szczególnie twarde lub duże produkty należy przed rozpoczęciem ich obróbki pokroić na mniejsze kawałki (około 1-2 cm). W przeciwnym przypadku silnik może się zablokować. Wybierz obróbkę pulsującą w przypadku twardych produktów.

- 13) Wyciągnij wtyk kabla zasilającego.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przez rozdrabnianiem twardszych, ścierających się produktów spożywczych misa ❸ może z czasem uzyskać zmętniały wygląd. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na sprawność urządzenia.

14) Zdejmij pokrywkę ❷ z rękojeści blendera ręcznego obracając go na tyle, aby oznaczenie strzałką na uchwycie rękojeści ❶ wskazywało na symbol ❸ na rękojeści blendera ręcznego. Rękojeść można teraz zdjąć.

Czyszczenie i pielęgnacja

**⚠ OSTRZEŻENIE –
NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem ❹ istnieje niebezpieczeństwo obrażeń. Po użyciu i umyciu urządzenia należy je z powrotem złożyć, aby uniknąć skażenia się odkrytym nożem ❹. Należy koniecznie zapobiec kontaktowi dzieci z nożem ❹.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przestrzegaj wskazówek dotyczących czyszczenia zawartych w instrukcji obsługi blendera ręcznego SSW 400 A1, aby oczyścić rękojeść.
- W celu przeprowadzenia czyszczenia odłącz rękojeść od pokrywki ❷.
- Wyjmij uchwyt noża ❸ z nożem ❹ z misy ❺.

- Umyj misę ⑤, uchwyt noża ③ z nożem ④ w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń. Obie części spłucz czystą wodą i osusz.
- Przetrzyj pokrywkę ② wilgotną szmatką. W razie konieczności użyć niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby na pokrywce ② nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń. Osusz dobrze pokrywkę ②.

WSKAZÓWKA

- Pamiętaj, że miska ⑤, uchwyt noża ③ wraz z nożem ④ i pokrywka ② nie nadają się do zmywania w zmywarce do naczyń.

Utylizacja

Produkt należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.

Gwarancja

Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.

- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Serwis

PL**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 282546 - A

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

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

Stan informacj:

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

IAN 282546-A