



www.lidl-service.com



KÜCHENMASCHINE FOOD PROCESSOR ROBOT MÉNAGER KM 250 B1

(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

ROBOT MÉNAGER

Mode d'emploi

(CZ)

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k obsluze

(PT)

ROBOT DE COZINHA

Manual de instruções

(GB) (IE)

FOOD PROCESSOR

Operating instructions

(NL) (BE)

KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

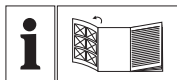
(ES)

PROCESADOR DE ALIMENTOS

Instrucciones de uso

IAN 280095

OS



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

ES

Antes de empezar a leer abra las dos páginas que contienen las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT

Antes de começar a ler abra as duas páginas com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	11
FR/BE	Mode d'emploi	Page	21
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	31
CZ	Návod k obsluze	Strana	41
ES	Instrucciones de uso	Página	51
PT	Manual de instruções	Página	61



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Vor dem ersten Gebrauch	5
Gerät zusammenbauen	5
Schneidmesser	5
Durchlaufschnitzler	6
Bedienen	6
Arbeiten mit dem Schneidmesser	6
Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler	7
Reinigung und Pflege	8
Lagerung	8
Entsorgung	8
Service	9
Importeur	9
Fehlerbehebung	10

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zerkleinern von Lebensmitteln. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

Küchenmaschine
(Deckel, Stopfer, Schüssel, Motorblock)
Schneidmesser
Scheibenadapter
Raspelscheibe
Schneidscheibe
Bedienungsanleitung

Kontrollieren Sie direkt nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

Gerätebeschreibung

- ➊ Stopfer
- ➋ Einfüllschacht
- ➌ Deckel
- ➍ Schneidmesser
- ➎ Schüssel
- ➏ Antriebswelle
- ➐ Motorblock
- ➑ Taste ON
- ➒ Taste OFF/PULSE
- ➓ Scheibenadapter
- ➑ Raspelscheibe
- ➒ Schneidscheibe

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung: 250 W
Schutzklasse: II 
KB-Zeit: 1 Minute

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) 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 auf Raumtemperatur abgekühlt hat.



Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel nicht nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- ▶ Führen Sie keine Reparaturarbeiten am Gerät durch. Jegliche Reparaturen müssen durch den Kundendienst oder von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät gereinigt wird oder im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Netzsteckdose steckt.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.



Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Vorsicht: das Schneidmesser, die Schneidscheibe und die Raspelscheibe sind sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig bei der Reinigung vor.
- ▶ Vorsicht: das Schneidmesser, die Schneidscheibe und die Raspelscheibe sind sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Leeren der Schüssel vor.
- ▶ Geben Sie, während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

Gerät zusammenbauen

HINWEIS

- ▶ Das Gerät lässt sich nur starten, wenn die Schüssel **5** und der Deckel **3** korrekt aufgesetzt sind.
- 1) Stellen Sie den Motorblock **7** auf eine ebene Fläche, so dass die Saugnapffüße sich fest saugen und das Gerät sicher steht.
 - 2) Setzen Sie die Schüssel **5** so auf den Motorblock **7**, dass der Pfeil **▼** auf der Schüssel **5** auf das geöffnete Schloss **1** am Motorblock **7** weist. Drehen Sie die Schüssel **5** so weit, dass der Pfeil **▼** auf das geschlossene Schloss **2** weist und die Schüssel **5** einrastet.

Wenn Sie mit dem Schneidmesser **4** arbeiten wollen, fahren Sie mit dem Zusammenbau wie im Kapitel „Schneidmesser“ beschrieben fort.

Wenn Sie mit dem Durchlaufschnitzler arbeiten wollen, fahren Sie mit dem Zusammenbau wie im Kapitel „Durchlaufschnitzler“ beschrieben fort.

Schneidmesser

- 1) Setzen Sie das Schneidmesser **4** auf die Antriebswelle **6**. Die abgeflachte Seite der Antriebswelle **6** muss dabei korrekt in die Aufnahme des Schneidmessers **4** greifen. Ansonsten kann das Schneidmesser **4** nicht aufgesetzt werden.
- 2) Setzen Sie den Deckel **3** auf die Schüssel **5**, so dass der Pfeil **▼** am Deckel **3** auf den Pfeil **▲** und das geöffnete Schloss **1** an der Schüssel **5** zeigt.
- 3) Drehen Sie den Deckel **3** soweit, dass der Pfeil **▼** am Deckel **3** auf den Pfeil **▲** und das geschlossene Schloss **2** auf der Schüssel **5** zeigt.
- 4) Setzen Sie den Stopfer **1** in den Einfüllschacht **2**.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Durchlaufschnitzler

- 1) Wählen Sie die gewünschte Scheibe:
 - die Schneidscheibe 12
 - oder die Raspelscheibe 11.
- 2) Falls noch eine andere Scheibe installiert ist: Drücken Sie die lange Metallflasche der Scheibe nach innen und schieben Sie die Scheibe gleichzeitig mit Hilfe der Metallflasche aus dem Scheibenadapter 10 heraus. Sie können nun die Arretierung am anderen Ende der Scheibe aus dem Scheibenadapter 10 heben.
- 3) Stecken Sie die neue Scheibe mit der Arretierung zuerst in den Scheibenadapter 10.
- 4) Drücken Sie dann vorsichtig die Seite mit der großen Metallflasche in den Scheibenadapter 10. Drücken Sie dabei am besten mit den beiden Daumen an den äußeren Kanten der Scheibe, bis die Scheibe komplett im Scheibenadapter 10 sitzt und einrastet.
- 5) Setzen Sie den Scheibenadapter 10 mit eingesetzter Scheibe auf die Antriebswelle 6. Die abgeflachte Seite der Antriebswelle 6 muss dabei korrekt in die Aufnahme des Scheibenadapters 10 greifen. Ansonsten kann der Scheibenadapter 10 nicht aufgesetzt werden.
- 6) Setzen Sie den Deckel 3 auf die Schüssel 5, so dass der Pfeil V am Deckel 3 auf den Pfeil A und das geöffnete Schloss K an der Schüssel 5 zeigt.
- 7) Drehen Sie den Deckel 3 soweit, dass der Pfeil V am Deckel 3 auf den Pfeil A und das geschlossene Schloss L auf der Schüssel 5 zeigt.
- 8) Setzen Sie den Stopfer 1 in den Einfüllschacht 2.
- 9) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Bedienen

Arbeiten mit dem Schneidmesser

Mit dem Schneidmesser 4 können Sie Lebensmittel, wie zum Beispiel Zwiebeln oder Fleisch, zerkhacken.

HINWEIS

► Versuchen Sie nicht, Flüssigkeiten mit dem Schneidmesser 4 zu mischen. Diese laufen über oder spritzen heraus.

- 1) Setzen Sie das Schneidmesser 4, wie im Kapitel „Gerät zusammenbauen“ beschrieben, ein.
- 2) Schneiden Sie die Zutaten in ca. 2 - 3 cm große Stücke.
- 3) Füllen Sie die Zutaten ein. Überschreiten Sie dabei nicht die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen:

ZUTAT	MAX. MENGE	GESCHWINDIGKEIT
Brot	max. 80 g	ON
Käse	max. 150 g	ON
Fleisch	max. 300 g	ON
Kräuter	max. 30 g	ON
Knoblauch	80 - 200 g	PULSE
Zwiebeln	max. 300 g	PULSE
Eiswürfel	max. 140 g	PULSE

HINWEIS

► Die in der Tabelle angegebenen Geschwindigkeiten sind Richtwerte. Diese können je nach Beschaffenheit und Menge der Zutaten variieren!

- 4) Schließen Sie den Deckel 3.

- 5) Starten Sie, durch Drücken der Taste ON **8**, das Zerkleinern. Drücken Sie die Taste OFF/PULSE **9** einmal, wenn alle Zutaten zerkleinert sind und Sie das Gerät stoppen wollen. Wenn Sie die Zutaten mit Hilfe der PULSE-Funktion verarbeiten wollen, Drücken Sie die Taste OFF/PULSE **9** mehrere Male hintereinander, bis alle Zutaten zerkleinert sind.

Falls Zutaten sich an der Wand der Schüssel **5** absetzen oder am Messer kleben:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Nehmen Sie den Deckel **3** ab.
- Entfernen Sie die Zutaten vom Schneidmesser **4** sowie von der Innenwand mit Hilfe eines Teigschabers oder eines Löffels.
- Schließen Sie den Deckel **3**.
- Starten Sie das Gerät erneut.

HINWEIS

► Verarbeiten Sie nur knochenfreies Fleisch!

► Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse zerkleinern. Dieser wird sonst zu heiß, beginnt zu schmelzen und verklumpt dadurch.

► Wenn Sie während des Schneidvorganges noch Zutaten nachfüllen wollen, geben Sie diese durch den Einfüllschacht **2** hinzu! Wenn Sie den Deckel **3** öffnen, stoppt das Gerät!

Achten Sie jedoch darauf, dass Sie die in der Tabelle angegebenen Höchstmengen beim Nachfüllen von Zutaten nicht überschreiten!

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

Mit den Scheiben **11/12** des Durchlaufschnitzlers können Sie raspeln oder schneiden.

- 1) Wählen Sie die gewünschte Scheibe aus und setzen Sie alles zusammen, wie im Kapitel „Gerät zusammenbauen“ beschrieben.
- 2) Entfernen Sie den Stopfer **1** aus dem Einfüllschacht **2**.
- 3) Schneiden Sie die Lebensmittel in so große Stücke, dass diese ohne Probleme in den Einfüllschacht **2** passen.
- 4) Starten Sie, durch Drücken der Taste ON **8**, das Raspeln/Schneiden.
- 5) Füllen Sie dann nach und nach die Lebensmittel ein. Schieben Sie dabei die Lebensmittel mit Hilfe des Stopfers **1** nach, ohne Druck auszuüben.

Überschreiten Sie dabei nicht die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen:

ZUTAT	SCHNEIDSCHEIBE
Äpfel/Möhren	max. 350 g
Schlangengurke	max. 1,5 Stück
Kartoffeln	max. 350 g
Zwiebeln	max. 200 g

ZUTAT	RASPELSCHEIBE
Äpfel/Möhren	max. 350 g
Parmesan	max. 150 g
Kartoffeln	max. 350 g
Hartkäse (z.B. alter Gouda)	max. 200 g

HINWEIS

- ▶ Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren Portionen hintereinander. Leeren Sie zwischendurch immer die Schüssel **5**.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse oder Schokolade zerkleinern. Die Zutaten werden sonst zu heiß, beginnen zu schmelzen und verklumpen dadurch.

Reinigung und Pflege

WARNUNG! **STROMSCHLAGGEFAHR!**

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Auf keinen Fall darf der Motorblock **7** in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Schneidmessers **4**, der Schneidscheibe **12** und der Raspelscheibe **11**. Diese Teile sind sehr scharf!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel. Diese greifen die Oberflächen des Gerätes an!
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie alle Teile immer direkt nach dem Gebrauch. So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- ▶ Wenn Sie stark färbende Lebensmittel verarbeiten, wie zum Beispiel Möhren, kann es sein, dass sich die Plastikteile des Gerätes verfärben. Dies stellt keinen Mangel am Gerät dar und beeinträchtigt nicht die Funktion. Sie können Verfärbungen mit ein wenig Speiseöl abreiben.

- Reinigen Sie den Motorblock **7** und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Reinigen Sie die Schüssel **5**, den Deckel **3**, den Stopfer **1**, das Schneidmesser **4**, den Scheibenadapter **10**, die Schneidscheibe **12** und die Raspelscheibe **11** in warmem Spülwasser. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste an den Teilen haften. Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

Lagerung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

Entsorgung

 **Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

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.



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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem
dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 280095

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift
keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst
die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Gerät startet nicht.	Die Schüssel ❸ ist nicht korrekt in den Motorblock ❹ eingerastet.	Kontrollieren Sie den Stand der Schüssel ❸ und korrigieren Sie ihn gegebenenfalls.
	Der Deckel ❶ ist nicht/nicht korrekt aufgesetzt und verriegelt.	Schließen Sie den Deckel ❶ korrekt.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Table of Contents

Introduction	12
Proper use	12
Package contents	12
Appliance description	12
Technical details	12
Safety instructions	13
Before first use	15
Assembling the appliance	15
Cutting blades	15
Food processing attachments	16
Operation	16
Using the cutting blades	16
Working with the food processor	17
Cleaning and care	18
Storage	18
Disposal	18
Service	19
Importer	19
Troubleshooting	20

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product.

They contain important information on safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions.

Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Proper use

This appliance is intended exclusively for chopping and processing food. This appliance is intended exclusively for use in domestic households.

Not to be used for commercial purposes.

Package contents

Food processor

(lid, pusher, bowl, motor unit)

Cutting blades

Disc adapter

Grater attachment

Slicer attachment

Operating instructions

Check the delivery contents for completeness immediately after unpacking.

Appliance description

- ❶ Pusher
- ❷ Feed tube
- ❸ Lid
- ❹ Cutting blades
- ❺ Bowl
- ❻ Drive shaft
- ❼ Motor unit
- ❽ ON button
- ❾ OFF/PULSE button
- ❿ Disc adapter
- ⓫ Grater attachment
- ⓬ Slicer attachment

Technical details

Rated voltage: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Nominal power: 250 W

Protection class: II 

CO time: 1 minute

CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. When the specified CO time has been reached, the appliance must be switched off until the motor has cooled down to room temperature.



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety instructions

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The appliance must only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating of the local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ Ensure that the power cord does not become wet or moist during use. Route the cable in such a way that it cannot be crushed or damaged.
- ▶ Keep the power cord away from hot surfaces.
- ▶ Do not perform any repairs on the appliance. All repairs must be performed by our Customer Services or by qualified personnel.
- ▶ Remove the plug from the mains power socket when the appliance is being cleaned or in the event of a fault. Switching the appliance off is insufficient, since the appliance receives power for as long as the plug is connected to the mains power socket.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

 Never submerge the appliance in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessory parts. This will prevent unintentional activation of the appliance.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Only use the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Caution: the cutting blades, the slicer attachment and the grater attachment are very sharp! For this reason, take care when cleaning.
- ▶ Caution: the cutting blades, the slicer attachment and the grater attachment are very sharp! For this reason, take care when emptying the bowl.
- ▶ When the appliance is operating, do not put anything other than the ingredients to be processed into the bowl.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise you run a risk of serious injury!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ To avoid personal injury and damage to the appliance, never insert or place your hands or any foreign objects into the feed tube.
- ▶ Do not change accessories unless the drive is stationary and the mixer is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off!
- ▶ Never leave the appliance unattended!
- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.

Before first use

- Remove all packaging materials from the appliance.
- Clean the appliance as described in the section "Cleaning and care".
- Ensure that all parts are completely dry before operating the appliance.

Assembling the appliance

NOTE

- ▶ The appliance will not start until the bowl **5** and the lid **3** are correctly attached.

- 1) Place the motor unit **7** on a flat surface so that the sucker feet can attach firmly and the appliance stands firmly in place.
- 2) Place the bowl **5** onto the motor unit **7** so that the arrow ▼ on the bowl **5** points towards the open lock symbol  on the motor unit **7**. Then turn the bowl **5** until the arrow ▼ points to the closed lock symbol  and the bowl **5** clicks into place.

If you want to work with the cutting blades **4**, assemble the appliance as described in the section "Cutting blades".

If you want to work with the food processing attachments, assemble the appliance as described in the section "Food processing attachments".

Cutting blades

- 1) Place the cutting blades **4** onto the drive shaft **6**. The flattened side of the drive shaft **6** must correctly fit into the take up of the cutting blades **4**. Otherwise the cutting blades **4** cannot be properly attached.
- 2) Place the lid **3** onto the bowl **5** so that the arrow ▼ on the lid **3** coincides with the arrow ▲ and the opened lock symbol  on the bowl **5**.
- 3) Turn the lid **3** until the arrow ▼ on the lid **3** points to the arrow ▲ and the closed lock symbol  on the bowl **5**.
- 4) Place the pusher **1** into the feed tube **2**.
- 5) Insert the plug into a mains power socket.

Food processing attachments

- 1) Select the desired attachment:
 - the slicer attachment 12
 - or the grater attachment 11.
- 2) If another attachment is still installed: press the long metal tab of the attachment inwards and slide the attachment out of the disc adapter 10 using the metal tab as an aid. You can now lift the catch at the other end of the attachment out of the disc adapter 10.
- 3) Insert the new attachment with the catch first into the disc adapter 10.
- 4) Then carefully push the side with the large metal tab into the disc adapter 10. The best way to do this is to press with both thumbs on the outer edges of the attachment until it clicks completely into place in the disc adapter 10.
- 5) Place the disc adapter 10 with the attachment fitted onto the drive shaft 6. The flattened side of the drive shaft 6 must correctly fit into the take up of the disc adapter 10. Otherwise the disc adapter 10 cannot be properly attached.
- 6) Place the lid 3 onto the bowl 5 so that the arrow W on the lid 3 coincides with the arrow A and the opened lock symbol U on the bowl 5.
- 7) Turn the lid 3 until the arrow W on the lid 3 points to the arrow A and the closed lock symbol L on the bowl 5.
- 8) Place the pusher 1 into the feed tube 2.
- 9) Insert the plug into a mains power socket.

Operation

Using the cutting blades

The cutting blades 4 can be used to chop foods such as onions or meat.

NOTE

► Do not attempt to mix liquids with the cutting blades 4. These will overflow or spray out.

- 1) Fit the cutting blades 4 as described in the chapter “Assembling the appliance”.
- 2) Cut the ingredients into pieces of approximately 2–3 cm.
- 3) Pour the ingredients in. Do not exceed the quantities specified in the following table.

INGREDIENT	MAX. AMOUNT	SPEED
Bread	max. 80 g	ON
Cheese	max. 150 g	ON
Meat	max. 300 g	ON
Herbs	max. 30 g	ON
Garlic	80–200 g	PULSE
Onions	max. 300 g	PULSE
Ice cubes	max. 140 g	PULSE

NOTE

► The speeds given in the table are intended as reference values. These can vary depending on the quality and quantity of the ingredients!

- 4) Close the lid 3.

- 5) Start chopping by pressing the ON button 8. Press OFF/PULSE button 9 once when all the ingredients have been chopped and you want to stop the appliance.
- If you would like to continue to process the ingredients using the PULSE function, press the OFF/PULSE button 9 several times in succession until the ingredients are sufficiently chopped.

If ingredients stick to the sides of the bowl 5 or the blades:

- Switch the appliance off.
- Remove the lid 3.
- Remove the ingredients from the cutting blades 4 and the inside using a dough scraper or a spoon.
- Close the lid 3.
- Restart the appliance.

NOTE

- Only process meat that is boneless!
- Do not allow the appliance to operate for long periods when chopping (hard) cheese. Otherwise the cheese will become too hot, start to melt and clump.
- If you wish to add ingredients during the cutting process, add them via the feed tube 2! The appliance stops if the lid 3 is opened! Do not exceed the maximum quantities specified in the table when adding ingredients!

Working with the food processor

- You can grate or slice food using the processor’s attachments 11/12.
- 1) Select the required attachment and assemble everything as described in the chapter “Assembling the appliance”.
 - 2) Remove the pusher 1 from the feed tube 2.
 - 3) Cut the food into pieces that will easily fit into the feed tube 2.
 - 4) Start grating/slicing by pressing the ON button 8.
 - 5) Then gradually add the food. Push the food in using the pusher 1 without applying pressure.
- Do not exceed the quantities specified in the following table.

INGREDIENT	SLICER ATTACHMENT
Apples/carrots	max. 350 g
Cucumber	max. 1.5
Potatoes	max. 350 g
Onions	max. 200 g

INGREDIENT	GRATER ATTACHMENT
Apples/carrots	max. 350 g
Parmesan	max. 150 g
Potatoes	max. 350 g
Hard cheese (e.g. mature Gouda)	max. 200 g

NOTE

- ▶ Do not prepare large quantities all at once, but in several portions. Empty the bowl **5** after each use.
- ▶ Do not allow the appliance to operate for long periods when chopping (hard) cheese or chocolate. Otherwise the ingredients will become too hot, start to melt and clump.

Cleaning and care

WARNING **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.



Under no circumstances must the motor unit **7** be submerged in liquid! This could result in a potentially fatal electric shock and the appliance could be damaged.

- ▶ Never open the appliance housing! Otherwise there is a risk of a fatal electric shock.

WARNING RISK OF INJURY!

- ▶ Take extreme care when cleaning the cutting blades **4**, the slicer attachment **12** and the grater attachment **11**.
- ▶ These parts are extremely sharp!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use solvents or abrasive cleaners. These will damage the surface of the appliance!
- ▶ Do not use abrasive, aggressive or chemical cleaning agents! They could irreparably damage the surface!

NOTE

- ▶ Always clean all parts immediately after use. This makes food residue easier to remove.
- ▶ Processing strongly staining foods, such as carrots, can lead to staining of the plastic parts on the appliance. This is not a defect in the appliance and will not adversely affect operation.
You can rub off discolourations using a little cooking oil.

- Clean the motor unit **7** and the power cable with a damp cloth. Dry everything properly before re-using it.
- Clean the bowl **5**, the lid **3**, the pusher **1**, the cutting blades **4**, the disc adapter **10**, the slicer attachment **12** and the grater attachment **11** in warm washing up water. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residue remain on the parts.
Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Disposal



Never dispose of the appliance in normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 280095

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not connect- ed with a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact Customer Services.
The appliance will not start.	The bowl ❸ is not correctly clicked into place on the motor unit ❹.	Check the placement of the bowl ❸ and correct it if necessary.
	The lid ❶ is not/not correctly in place and closed.	Close the lid ❶ correctly.

If the malfunction cannot be corrected with the above suggestions, or if you have determined that the malfunction may have other causes, please contact our Customer Service.

Table des matières

Introduction	22
Usage conforme	22
Matériel livré	22
Description de l'appareil	22
Caractéristiques techniques	22
Consignes de sécurité	23
Avant la première utilisation	25
Assemblage de l'appareil	25
Couteau	25
Hachoir	26
Commande	26
Travailler avec le couteau	26
Travailler avec le hachoir	27
Nettoyage et entretien	28
Stockage	28
Mise au rebut	28
Service après-vente	29
Importateur	29
Dépannage	30

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Ainsi, vous venez d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

Cet appareil est destiné exclusivement à hacher les aliments. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

Robot ménager

(Couvercle, poussoir, bol mélangeur, bloc moteur)

Couteau

Adaptateur de disque

Disque à râper

Disque à émincer

Mode d'emploi

Contrôlez directement après déballage si toutes les pièces sont présentes.

Description de l'appareil

- ❶ Poussoir
- ❷ Goulotte
- ❸ Couvercle
- ❹ Disque à émincer
- ❺ Bol mélangeur
- ❻ Arbre d'entraînement
- ❼ Bloc-moteur
- ❽ Touche ON
- ❾ Touche OFF/PULSE
- ❿ Adaptateur de disque
- ⓫ Disque à râper
- ⓬ Disque à émincer

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 - 240 V ~, 50 Hz

Puissance nominale : 250 W

Classe de protection : II 

Temps d'opération par
intermittence : 1 minute

Temps d'opération par intermittence

Le temps d'opération par intermittence (temps de service rapide) indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré sans que le moteur ne surchauffe ou ne subisse de dommages. Une fois la période d'utilisation par intermittence écoulée, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi à température ambiante.



Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Branchez l'appareil exclusivement à une prise secteur correctement installée et mise à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas mouillé ou humide en cours d'opération. Guidez-le de telle manière qu'il ne soit ni coincé ni endommagé.
- ▶ Maintenez le cordon d'alimentation éloigné de surfaces brûlantes.
- ▶ Ne réalisez pas de travaux de réparation sur l'appareil. Toutes les réparations doivent être réalisées par le service après-vente ou par des techniciens spécialisés qualifiés.
- ▶ Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque l'appareil est nettoyé ou en cas de dérangement. Mettre l'appareil à l'arrêt n'est pas suffisant en raison de la présence de tension électrique dans l'appareil tant que celui-ci reste branché.
- ▶ Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par des techniciens spécialisés agréés ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- ▶ Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.

 Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ajoutez ou retirez des accessoires. Vous évitez ainsi d'allumer l'appareil par inadvertance.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'origine du fabricant prévus pour cet appareil. Les accessoires d'autres fabricants ne sont potentiellement pas adaptés et peuvent entraîner des risques !
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou d'avoir été formée à l'utiliser de façon fiable et d'avoir compris les dangers qui en émanent.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Prudence : le couteau, le disque à émincer et le disque à râper sont très aiguisés ! Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lors du nettoyage.
- ▶ Prudence : le couteau, le disque à émincer et le disque à râper sont très aiguisés ! Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol mélangeur.
- ▶ Lorsque l'appareil est en marche, mettre uniquement les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice. Sinon, il y a un risque de blessures !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne jamais mettre les mains ou des objets tiers dans la goulotte pour éviter de se blesser et d'endommager l'appareil.
- ▶ Remplacez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est mis à l'arrêt et que la fiche secteur est débranchée ! Après la mise à l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner pendant une courte durée !
- ▶ Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- ▶ Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien".
- Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant d'utiliser l'appareil.

Assemblage de l'appareil

REMARQUE

- ▶ L'appareil peut uniquement être démarré lorsque le bol mélangeur ⑤ et le couvercle ③ sont correctement positionnés.
- 1) Placez le bloc moteur ⑦ sur une surface plane de manière à ce que les pieds ventouse adhèrent fermement et que l'appareil soit solidement fixé.
 - 2) Placez le bol mélangeur ⑤ sur le bloc moteur ⑦, de manière à ce que la flèche ▼ sur le bol mélangeur ⑤ pointe sur le cadenas ouvert  sur le bloc moteur ⑦. Tournez le bol mélangeur ⑤ jusqu'à ce que la flèche ▼ pointe sur le cadenas fermé  et que le bol mélangeur ⑤ s'enclenche.

Si vous souhaitez travailler avec le couteau ④, poursuivez avec l'assemblage comme indiqué au chapitre "Couteau".

Si vous souhaitez travailler avec le hachoir, poursuivez avec l'assemblage comme indiqué au chapitre "Hachoir".

Couteau

- 1) Placez le couteau ④ sur l'axe moteur ⑥. Le côté plat de l'axe moteur ⑥ doit arriver correctement dans le logement du couteau ④. Sinon le couteau ④ ne peut pas être mis en place.
- 2) Placez le couvercle ③ sur le bol mélangeur ⑤, de manière à ce que la flèche ▼ sur le couvercle ③ pointe sur la flèche ▲ et sur le cadenas ouvert  sur le bol mélangeur ⑤.
- 3) Tournez le couvercle ③ de manière à ce que la flèche ▼ sur le couvercle ③ pointe sur la flèche ▲ et le cadenas fermé  sur le bol mélangeur ⑤.
- 4) Placez le poussoir ① dans la goulotte ②.
- 5) Branchez la fiche secteur à une prise de courant.

Hachoir

- 1) Sélectionnez le disque désiré :
 - le disque à émincer 12
 - ou le disque à râper 11.
- 2) pour le cas où un autre disque est en place : Appuyez sur la longue languette métallique du disque vers l'intérieur et retirez le disque parallèlement à l'aide de la languette métallique de l'adaptateur de disque en le faisant glisser 10. Vous pouvez maintenant lever l'arrêt de l'adaptateur de disque à l'autre extrémité du disque 10.
- 3) Placez d'abord le nouveau disque avec l'arrêt dans l'adaptateur à disque 10.
- 4) Appuyez ensuite avec précaution sur le côté avec la grande languette métallique dans l'adaptateur de disque 10. Appuyez idéalement des deux pouces sur les bords extérieurs du disque jusqu'à ce que le disque soit entièrement positionné dans l'adaptateur à disque 10 et s'enclenche.
- 5) Placez l'adaptateur de disque 10 avec le disque mis en place sur l'axe moteur 6. Le côté plat de l'axe moteur 6 doit arriver correctement dans le logement du couteau 10. Sinon l'adaptateur de disque 10 ne peut pas être mis en place.
- 6) Placez le couvercle 3 sur le bol mélangeur 5 de manière à ce que la flèche ▼ sur le couvercle 3 pointe sur la flèche ▲ et sur le cadenas ouvert 1 sur le bol mélangeur 5.
- 7) Tournez le couvercle 3 de manière à ce que la flèche ▼ sur le couvercle 3 pointe sur la flèche ▲ et le cadenas fermé 2 sur le bol mélangeur 5.
- 8) Placez le poussoir 1 dans la goulotte 2.
- 9) Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.

Commande

Travailler avec le couteau

Le couteau 4 vous permet de hacher les aliments tels que des oignons ou de la viande par exemple.

REMARQUE

► N'essayez pas de mélanger des liquides avec le couteau 4. Ils déborderaient ou gicleraient en dehors du bol.

- 1) Mettez en place le couteau 4, comme décrit dans le chapitre "Assemblage de l'appareil".
- 2) Coupez les ingrédients en morceaux d'env. 2 à 3 cm.
- 3) Versez les ingrédients. Respectez les quantités indiquées dans le tableau suivant :

INGRÉ- DIENT	QUANTITÉ MAXIMALE	VITESSE
Pain	max. 80 g	ON
Fromage	max. 150 g	ON
Viande	max. 300 g	ON
Herbes aro- matiques	max. 30 g	ON
Ail	80 - 200 g	PULSE
Oignons	max. 300 g	PULSE
Glaçons	max. 140 g	PULSE

REMARQUE

► Les vitesses indiquées dans le tableau le sont à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de la qualité et de la quantité d'ingrédients !

- 4) Fermez le couvercle 3.

- 5) Commencez à hacher en appuyant sur la touche ON ⑧. Appuyez une fois sur la touche OFF/PULSE ⑨ lorsque tous les ingrédients sont hachés et que vous voulez arrêter l'appareil. Si vous voulez transformer les ingrédients avec la fonction PULSE, appuyez sur la touche OFF/PULSE ⑨ plusieurs fois de suite jusqu'à ce que tous les ingrédients soient hachés.

Si des ingrédients se déposent sur la paroi du bol mélangeur ⑤ ou collent sur le couteau :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez le couvercle ③.
- Retirez les ingrédients du couteau ④ ainsi que de la paroi intérieure à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère.
- Fermez le couvercle ③.
- Rallumez l'appareil.

REMARQUE

► Traiter uniquement la viande désossée !

► Ne laissez jamais tourner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure). Sinon, le fromage deviendrait brûlant, commencerait à fondre et à s'agglutiner.

► Si vous souhaitez rajouter des ingrédients durant le processus de coupe, ajoutez-les par la goulotte ② ! Lorsque vous ouvrez le couvercle ③, l'appareil s'arrête. Veillez particulièrement à ne pas dépasser les quantités maximales indiquées dans le tableau en rajoutant des ingrédients !

Travailler avec le hachoir

Les disques ⑪/⑫ du hachoir vous permettent de râper ou d'émincer.

- 1) Choisissez le disque désiré et assemblez le tout tel que décrit au chapitre "Assemblage de l'appareil".
- 2) Retirez le poussoir ① de la goulotte ②.
- 3) Coupez les aliments à une dimension leur permettant de passer aisément dans la goulotte ②.
- 4) Commencez à râper/émincer en appuyant sur la touche ON ⑧.
- 5) Ajoutez alors les aliments au fur et à mesure. Faites descendre les aliments à l'aide du poussoir ① sans exercer de pression.

Respectez les quantités indiquées dans le tableau suivant :

INGRÉDIENT	DISQUE À ÉMINCER
Pommes/carottes	max. 350 g
Concombre	max. 1,5
Pommes de terre	max. 350 g
Oignons	max. 200 g

INGRÉDIENT	DISQUE À RÂPER
Pommes/carottes	max. 350 g
Parmesan	max. 150 g
Pommes de terre	max. 350 g
Fromage à pâte dure (par ex. gouda vieux)	max. 200 g

REMARQUE

- ▶ Ne travaillez pas de trop grandes quantités à la fois, mais plutôt plusieurs portions les unes à la suite des autres. Videz toujours de temps en temps le bol mélangeur ⑤.
- ▶ Ne laissez jamais tourner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat. Sinon, les ingrédients deviendraient brûlants, commencent à fondre et à s'agglutiner.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise de courant.
-  N'immergez en aucun cas le bloc moteur ⑦ dans des liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par choc électrique et l'appareil peut être endommagé.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Sinon, il existe un danger de mort par choc électrique !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Soyez prudent en nettoyant le couteau ④, le disque à émincer ⑫ et le disque à râper ⑪.
- ▶ Ces pièces sont très aiguisées !

ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de solvant ni de produit à rincer. Ceux-ci attaquent la surface de l'appareil !
- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques. Ceux-ci peuvent attaquer les surfaces de manière irréversible !

REMARQUE

- ▶ Nettoyez toujours toutes les pièces directement après l'utilisation. Ceci permet d'éliminer les restes alimentaires plus facilement.
- ▶ Les pièces en plastique peuvent se colorer lorsque vous transformez des aliments ayant tendance à déteindre, comme des carottes par exemple. Ceci n'est pas un défaut de l'appareil et n'influence pas son fonctionnement. Vous pouvez nettoyer les décolorations avec un peu d'huile alimentaire.

- Nettoyez le bloc moteur ⑦ et le câble d'alimentation à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié. Séchez soigneusement le tout avant de le réutiliser.
- Nettoyez à l'eau chaude le bol mélangeur ⑤, le couvercle ③, le poussoir ①, le couteau ④, l'adaptateur à disque ⑩, le disque à émincer ⑫ et le disque à râper ⑪. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire afin qu'aucun reste de détergent ne colle aux pièces. Séchez bien toutes les pièces avant de réutiliser l'appareil.

Stockage

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec et exempt de poussières.

Mise au rebut



L'appareil ne doit en aucun cas être jeté avec les ordures ménagères ordinaires. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



L'emballage est réalisé à l'aide de matériaux écologiques qu'il est possible de confier aux centres de recyclage proches de chez vous.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 280095

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente.

Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise de courant.	Branchez l'appareil sur une prise de courant.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
L'appareil ne démarre pas.	Le bol mélangeur ❺ n'est pas correctement enclenché sur le bloc moteur ❷.	Contrôlez la position du bol mélangeur ❺ et corrigez-la le cas échéant.
	Le couvercle ❸ n'est pas positionné et verrouillé/n'est pas correctement positionné et verrouillé.	Fermez le couvercle ❸ correctement.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Inhoud

Inleiding	32
Gebruik in overeenstemming met bestemming	32
Inhoud van het pakket	32
Productbeschrijving	32
Technische gegevens	32
Veiligheidsvoorschriften	33
Vóór de ingebruikname	35
Apparaat monteren	35
Snijmes	35
Doorloopsnijder	36
Bedienen	36
Werken met het snijmes	36
Werken met de doorloopsnijder	37
Reiniging en onderhoud	38
Opbergen	38
Afvoeren	38
Service	39
Importeur	39
Problemen oplossen	40

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het fijn snijden van levensmiddelen. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Inhoud van het pakket

Keukenmachine

(deksel, stop, kom, motorunit)

Snijmes

Schijfadapter

Raspschijf

Snijschijf

Gebruiksaanwijzing

Controleer direct na het uitpakken of het pakket compleet is.

Productbeschrijving

- ❶ Stop
- ❷ Vulschacht
- ❸ Deksel
- ❹ Snijmes
- ❺ Kom
- ❻ Aandrijfas
- ❼ Motorunit
- ❽ Toets ON
- ❾ Toets OFF/PULSE
- ❿ Schijfadapter
- ⓫ Raspschijf
- ⓬ Snijschijf

Technische gegevens

Nominale spanning: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Nominaal vermogen: 250 W

Beschermingsklasse: II 

KB-tijd: 1 minuut

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en beschadigd raakt. Na de opgegeven KB-tijd moet het apparaat zo lang uitgeschakeld worden, totdat de motor tot kamertemperatuur is afgekoeld.



Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- ▶ Let erop dat het snoer niet nat of vochtig wordt tijdens het gebruik van het apparaat. Leid het snoer zodanig dat het niet bekneeld of beschadigd kan raken.
- ▶ Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ Probeer niet zelf het apparaat te repareren. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de klantenservice of door gekwalificeerd, vakkundig personeel.
- ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat moet worden schoongemaakt en bij storingen. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat onderdelen in het apparaat onder spanning blijven staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, zodat risico's worden vermeden.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.



Dompel het apparaat in geen geval onder in water of andere vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Koppel het apparaat altijd los van het lichtnet als u accessoires monteert of afneemt. Het onbedoeld inschakelen van het apparaat wordt zo voorkomen.
- ▶ Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Accessoires van andere producenten zijn wellicht ongeschikt en brengen risico's met zich mee!
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Opgelet: het snijmes, de snijschijf en de raspschijf zijn zeer scherp! Ga daarom bij het reinigen voorzichtig te werk.
- ▶ Opgelet: het snijmes, de snijschijf en de raspschijf zijn zeer scherp! Wees voorzichtig bij het legen van de kom.
- ▶ Vul de kom, als het apparaat in werking is, uitsluitend met de te verwerken ingrediënten.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Anders bestaat er letselgevaar!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulschacht, om letsel en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- ▶ Verwissel de accessoires alleen als de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken! Het apparaat loopt na het uitschakelen nog even door!
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.

Vóór de ingebruikname

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat.
- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Apparaat monteren

OPMERKING

- ▶ Het apparaat kan alleen worden gestart als de kom ⑤ en het deksel ③ correct zijn geplaatst.

- 1) Zet de motorunit ⑦ op een effen oppervlak, zodat de zuignapjes onderaan zich kunnen vastzuigen en het apparaat stevig staat.
- 2) Plaats de kom ⑤ zodanig op de motorunit ⑦, dat de pijl ▼ op de kom ⑤ naar het geopende slot  van de motorunit ⑦ wijst. Draai de kom ⑤ zo ver dat de pijl ▼ naar het gesloten slot  wijst en de kom ⑤ vastklikt.

Als u met het snijmes ④ wilt werken, gaat u verder met de montage zoals beschreven in de paragraaf "Snijmes".

Als u met de doorloopsnijder wilt werken, gaat u verder met de montage zoals beschreven in de paragraaf "Doorloopsnijder".

Snijmes

- 1) Plaats het snijmes ④ op de aandrijfas ⑥. De afgevlakte kant van de aandrijfas ⑥ moet daarbij direct in de aansluiting van het snijmes ④ grijpen. Anders kan het snijmes ④ niet worden geplaatst.
- 2) Plaats het deksel ③ op de kom ⑤, zodat de pijl  van het deksel ③ wijst naar de pijl  en het geopende slot  van de kom ⑤.
- 3) Draai het deksel ③ zo ver, dat de pijl  van het deksel ③ wijst naar de pijl  en het gesloten slot  op de kom ⑤.
- 4) Steek de stop ① in de vulschacht ②.
- 5) Steek de stekker in een stopcontact.

Doorloopsnijder

- 1) Kies de gewenste schijf:
 - de snijschijf 12
 - of de raspschijf 11.
- 2) Als er nog een andere schijf is geïnstalleerd:
Duw de lange metalen lus van de schijf naar binnen en schuif de schijf tegelijk met behulp van de metalen lus uit de schijfadapter 10.
U kunt nu de vergrendeling aan het andere uiteinde van de schijf uit de schijfadapter 10 tillen.
- 3) Steek de nieuwe schijf met de vergrendeling eerst in de schijfadapter 10.
- 4) Duw dan voorzichtig de zijkant met de grote metalen lus in de schijfadapter 10. Duw daarbij bij voorkeur met beide duimen op de buitenste randen van de schijf tot de schijf volledig in de schijfadapter 10 zit en vastklikt.
- 5) Plaats de schijfadapter 10 met geplaatste schijf op de aandrijfas 6. De afgevlakte kant van de aandrijfas 6 moet daarbij correct in de aansluiting van de schijfadapter 10 grijpen. Anders kan de schijfadapter 10 niet worden geplaatst.
- 6) Plaats het deksel 3 op de kom 5, zodat de pijl  van het deksel 3 wijst naar de pijl  en het geopende slot  van de kom 5.
- 7) Draai het deksel 3 zo ver, dat de pijl  van het deksel 3 wijst naar de pijl  en het gesloten slot  op de kom 5.
- 8) Steek de stop 1 in de vulschacht 2.
- 9) Steek de stekker in een stopcontact.

Bedienen

Werken met het snijmes

Met het snijmes 4 kunt u levensmiddelen, bijvoorbeeld uien of vlees, fijnsnijden.

OPMERKING

► Probeer niet om vloeistoffen te mengen met het snijmes 4. De mengkom zal overlopen of de vloeistof spat eruit.

- 1) Plaats het snijmes 4 zoals beschreven in het hoofdstuk "Montage".
- 2) Snijd de ingrediënten in stukken van ongeveer 2 - 3 cm.
- 3) Doe de ingrediënten in de mengkom. Verwerk niet meer ingrediënten dan aangegeven in de volgende tabel:

INGREDIËNT	MAX. HOE-VEELHEID	SNELHEID
Brood	max. 80 g	ON
Kaas	max. 150 g	ON
Vlees	max. 300 g	ON
Kruiden	max. 30 g	ON
Knoflook	80 - 200 g	PULSE
Uien	max. 300 g	PULSE
Ijsblokjes	max. 140 g	PULSE

OPMERKING

► De in de tabel aangegeven snelheden zijn richtwaarden. De juiste stand is afhankelijk van de aard en de hoeveelheid van de ingrediënten!

- 4) Sluit het deksel 3.

- 5) Start het fijnsnijden met een druk op de toets ON **8**. Druk een keer op de toets OFF/PULSE **9** als alle ingrediënten zijn fijngesneden en u het apparaat wilt laten stoppen.
- Als u de ingrediënten met behulp van de PULSE-functie wilt verwerken, drukt u meerdere keren op de toets OFF/PULSE **9** tot alle ingrediënten zijn fijngesneden.

Als ingrediënten aan de wand van de kom **5** of aan het mes blijven kleven:

- Schakel het apparaat uit.
- Neem het deksel **3** van de mengkom.
- Verwijder de ingrediënten van het snijmes **4** en van de binnenwand met behulp van een spatel of lepel.
- Sluit het deksel **3**.
- Start het apparaat opnieuw.

OPMERKING

- Gebruik alleen vlees zonder botten!
- Laat het apparaat niet te lang draaien als u (harde) kaas fijnsnijdt. De kaas wordt anders te warm, gaat smelten en begint te klonteren.
- Als u tijdens het snijden nog ingrediënten wilt toevoegen, doe dit dan via de vulschacht **2**! Als u het deksel **3** opendoet, stopt het apparaat!

Let er echter op dat u de in de tabel aangegeven maximale hoeveelheden bij het toevoegen van extra ingrediënten niet overschrijdt!

Werken met de doorloopsnijder

Met de schijven **11/12** van de doorloopsnijder kunt u raspen of snijden.

- 1) Kies de gewenste schijf en monteer alles, zoals beschreven in het hoofdstuk "Apparaat monteren".
- 2) Neem de stop **1** uit de vulschacht **2**.
- 3) Snijd de levensmiddelen in stukken die zo klein zijn dat ze zonder moeite in de vulschacht **2** passen.
- 4) Start het raspen/snijden met een druk op de toets ON **8**.
- 5) Voeg dan geleidelijk de ingrediënten toe via de vulschacht. Schuif de levensmiddelen met behulp van de stop **1** omlaag zonder druk uit te oefenen.

Verwerk niet meer ingrediënten dan aangegeven in de volgende tabel:

INGREDIËNT	SNIJSCHIJF
Appels/wortelen	max. 350 g
Komkommers	max. 1,5 stuks
Aardappels	max. 350 g
Uien	max. 200 g

INGREDIËNT	GROVE RASPSCHIJF
Appels/wortelen	max. 350 g
Parmezaanse kaas	max. 150 g
Aardappels	max. 350 g
Harde kaas (bijv. oude kaas)	max. 200 g

OPMERKING

- Verwerk grote hoeveelheden niet in één keer, maar in meerdere afzonderlijke porties. Maak tussendoor de kom **5** leeg.
- Laat het apparaat niet te lang draaien als u (harde) kaas of chocolade fijnsnijdt. De ingrediënten worden anders te warm, gaan smelten en beginnen te klonteren.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING! **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!**

- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



In geen geval mag de motorunit **7** in vloeistoffen worden ondergedompeld! Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.

- Open nooit de behuizing van het apparaat. Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok!

WAARSCHUWING! **LETSELGEVAAR!**

- Wees voorzichtig als u het snijmes **4**, de snijmes **12** en de raspschijf **11** reinigt.
- Deze onderdelen zijn zeer scherp!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen oplos- of schuurmiddelen. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan!
- Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen! Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!

OPMERKING

- Maak alle onderdelen altijd direct na gebruik schoon. Dat maakt het gemakkelijker om resten van levensmiddelen te verwijderen.
- Door levensmiddelen die sterk afgeven, zoals bijvoorbeeld wortelen, kan het voorkomen dat plastic delen van het apparaat verkleuren. Dit vormt geen fout van het apparaat en heeft geen negatieve invloed op de werking ervan.
U kunt verkleuringen met wat spijsolie afvegen.

- Reinig de motorunit **7** en het netsnoer met een licht vochtig gemaakte doek. Droog alles goed af voordat u het opnieuw gebruikt.
- Reinig de kom **5**, het deksel **3**, de stop **1**, het snijmes **4**, de schijfadapter **10**, de snijmes **12** en de raspschijf **11** in warm zeepsop. Spoel daarna alle onderdelen af met schoon water, zodat er geen resten van afwasmiddel achterblijven. Droog alles goed af voordat u het opnieuw gebruikt.

Opbergen

- Berg het schoongemaakte apparaat op een stofvrije en droge plaats op.

Afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 280095

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres.
Neem eerst contact op met het opgegeven
serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
Het apparaat start niet.	De kom ❹ is niet correct vastgeklit in de motorunit ❺.	Controleer de stand van de mengkom ❹ en corrigeer deze eventueel.
	Het deksel ❸ is niet/niet juist geplaatst en vergrendeld.	Sluit het deksel ❸ op de juiste wijze.

Neem contact op met de klantenservice, als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert.

Obsah

Úvod	42
Použití v souladu s určením	42
Rozsah dodávky	42
Popis přístroje	42
Technická data	42
Bezpečnostní pokyny	43
Před prvním použitím	45
Montáž přístroje	45
Nůž	45
Kotouče na strouhání a krájení	46
Obsluha	46
Práce s nožem	46
Práce s kotouči na strouhání a krájení	47
Čištění a údržba	48
Skládování	48
Likvidace	48
Servis	49
Dovozce	49
Odstranění závad	50

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně k rozmělnění potravin. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen k profesionálnímu použití.

Rozsah dodávky

kuchyňský robot
(víko, pěchovadlo, mísa, blok motoru)
nůž
kotoučový adaptér
kotouč na strouhání
kotouč na krájení
návod k obsluze

Ihned po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je v kompletním stavu.

Popis přístroje

- ❶ pěchovadlo
- ❷ plnicí trubice
- ❸ víko
- ❹ nůž
- ❺ mísa
- ❻ hnací hřídel
- ❼ blok motoru
- ❽ tlačítko ON
- ❾ tlačítko OFF/PULSE
- ❿ kotoučový adaptér
- ⓫ kotouč na strouhání
- ⓬ kotouč na krájení

Technická data

Jmenovité napětí:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Jmenovitý výkon:	250 W
Třída ochrany:	II 
Doba nepřetržitého provozu:	1 minuta

Doba nepřetržitého provozu

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a tím poškodil motor. Po uplynutí udané doby nepřetržitého provozu musí zůstat přístroj vypnutý, dokud motor nevychladne na pokojovou teplotu.



Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné síťové zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- ▶ Dbejte na to, aby za provozu nebyl síťový kabel mokrý nebo vlhký. Veďte jej tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
- ▶ Nepřibližujte síťový kabel k horkým povrchům.
- ▶ Na přístroji neprovádějte žádnou opravu. Jakékoliv opravy musí být provedeny zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Pokud přístroj čistíte nebo je vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
Samotné vypnutí nestačí, neboť dokud je zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.



V žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jiných kapalin.

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Odpojte přístroj od sítě zásadně vždy, když nasazujete nebo sundáváte příslušenství. Tím je zaručeno, že nedojde k neúmyslnému zapnutí přístroje.
- Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- Používejte jen originální příslušenství určené pro tento přístroj. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj vhodné a může být nebezpečné!
- Tento přístroj nesmí používat děti.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- Upozornění: nůž, kotouč na krájení a kotouč na strouhání jsou velmi ostré! Buďte proto opatrní při čištění.
- Upozornění: nůž, kotouč na krájení a kotouč na strouhání jsou velmi ostré! Buďte proto opatrní při vyprazdňování mísy.
- Když je přístroj v chodu, dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do mísy.
- Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Jinak hrozí nebezpečí zranění!

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Do plnicí trubice nikdy nestrkejte ruce ani nepatřičné předměty. V opačném případě hrozí nebezpečí zranění a poškození přístroje.
- ▶ Vyměňujte příslušenství pouze tehdy, když je pohon úplně zastavený a síťová zástrčka vytažená! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh!
- ▶ Přístroj nikdy neponechávejte bez dozoru.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.

Před prvním použitím

- Odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál.
- Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“.
- Před použitím přístroje je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.

Montáž přístroje

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Přístroj lze spustit jen tehdy, když jsou mísa ⑤ a víko ③ správně nasazeny.

- 1) Postavte blok motoru ⑦ na rovnou plochu tak, aby nožky s přísavkami pevně držely a přístroj stál stabilně.
- 2) Nasaďte mísu ⑤ na blok motoru ⑦ tak, aby šipka ▼ na míse ⑤ ukazovala na otevřený zámek ① na bloku motoru ⑦. Otočte mísou ⑤ natolik, aby šipka ▼ ukazovala na zavřený zámek ② a mísa ⑤ zaaretovala.

Chcete-li pracovat s nožem ④, postupujte v montáži tak, jak je popsáno v kapitole „Nůž“.

Chcete-li pracovat s jedním z kotoučů, postupujte v montáži tak, jak je popsáno v kapitole „Kotouče na strouhání a krájení“.

Nůž

- 1) Nasaďte nůž ④ na hnací hřídel ⑥. Zploštělá strana hnací hřídele ⑥ musí při tom správně zapadnout do upínání nože ④. Jinak nelze nůž ④ nasadit.
- 2) Nasaďte víko ③ na mísu ⑤ tak, aby šipka ▼ na víku ③ ukazovala na šipku ▲ a otevřený zámek ① na míse ⑤.
- 3) Otočte víkem ③ natolik, aby šipka ▼ na víku ③ ukazovala na šipku ▲ a zavřený zámek ② na míse ⑤.
- 4) Vložte přechovadlo ① do plnicí trubice ②.
- 5) Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

Kotouče na strouhání a krájení

- 1) Zvolte vhodný kotouč:
 - kotouč na krájení 12
 - nebo kotouč na strouhání 11.
- 2) Pokud je druhý kotouč ještě nainstalovaný: Zatlačte na dlouhý kovový jazýček kotouče směrem dovnitř a současně vysuňte kotouč pomocí jazýčku z kotoučového adaptéru 10. Nyní můžete z adaptéru 10 vyjmout aretaci na druhém konci kotouče.
- 3) Při zasouvání nového kotouče do adaptéru 10 začněte nejprve na straně s aretací.
- 4) Potom zatlačte do adaptéru 10 opatrně stranu s velkým kovovým jazýčkem. Tlačte při tom pokud možno oběma palci na vnější hrany kotouče, až je kotouč zcela usazen v adaptéru 10 a zaaretuje.
- 5) Nasadíte kotoučový adaptér 10 s nasazeným kotoučem na hnací hřídel 6. Zploštělá strana hnací hřídele 6 musí při tom správně zapadnout do upínání kotoučového adaptéru 10. Jinak nelze adaptér 10 nasadit.
- 6) Nasadíte víko 3 na mísu 5 tak, aby šipka ▼ na víku 3 ukazovala na šipku ▲ a otevřený zámek 🔓 na míse 5.
- 7) Otočte víkem 3 natolik, aby šipka ▼ na víku 3 ukazovala na šipku ▲ a zavřený zámek 🔒 na míse 5.
- 8) Vložte pýchovadlo 1 do plnicí trubice 2.
- 9) Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

Obsluha

Práce s nožem

Nožem 4 můžete sekat potraviny jako například cibuli nebo maso.

UPOZORNĚNÍ

- Nepokoušejte se nožem 4 míchat tekutiny. Přetečou nebo vyšpláchnou.

- 1) Nasadíte nůž 4 tak, jak je popsáno v kapitole „Montáž přístroje“.
- 2) Nakrájejte potraviny na kousky velké cca 2 - 3 cm.
- 3) Vložte potraviny do mísy. Dávejte pozor, abyste při tom nepřekročili množství uvedená v následující tabulce:

POTRAVINA	MAX. MNOŽSTVÍ	RYCHLOST
Chléb	max. 80 g	ON
Sýr	max. 150 g	ON
Maso	max. 300 g	ON
Bylinky	max. 30 g	ON
Česnek	80 - 200 g	PULSE
Cibule	max. 300 g	PULSE
Kostky ledu	max. 140 g	PULSE

UPOZORNĚNÍ

- Rychlosti uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty. Mohou se lišit v závislosti na konzistenci a množství potravin!

- 4) Zavřete víko 3.

- 5) Stisknutím tlačítka ON **8** spustíte sekání. Jsou-li všechny potraviny rozsekané a chcete-li přístroj zastavit, stiskněte jednou tlačítko OFF/PULSE **9**. Jestliže chcete potraviny zpracovat pomocí funkce PULSE, stiskněte tlačítko OFF/PULSE **9** víckrát za sebou, až jsou všechny potraviny rozsekané.

Pokud se potraviny usadí na stěně mísy **5** nebo přilepí na nůž:

- Vypněte přístroj.
- Sejměte víko **3**.
- Odstraňte potraviny z nože **4** a z vnitřní stěny pomocí stěrky na těsto nebo lžíce.
- Zavřete víko **3**.
- Spusťte přístroj znovu.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zpracováváte pouze vykostěné maso!
- ▶ Pokud sekáte (tvrdý) sýr, nenechte přístroj běžet příliš dlouho. Jinak se sýr zahřeje a začne tát a lepit se.
- ▶ Chcete-li během sekání ještě přidat další potraviny, použijte k tomu plnicí trubici **2**! Pokud otevřete víko **3**, přístroj se zastaví! Dbejte však na to, abyste při doplňování potravin nepřekročili maximální množství uvedená v tabulce!

Práce s kotouči na strouhání a krájení

Pomocí kotoučů **11/12** můžete potraviny strouhat nebo krájet.

- 1) Zvolte vhodný kotouč a sestavte vše tak, jak je popsáno v kapitole „Montáž přístroje“.
- 2) Vyjměte pěchovadlo **1** z plnicí trubice **2**.
- 3) Nakrájejte potraviny na malé kousky, aby se bez problémů vešly do plnicí trubice **2**.
- 4) Stisknutím tlačítka ON **8** spustíte strouhání/krájení.
- 5) Potom potraviny postupně vkládejte do plnicí trubice. Posunujte je při tom pomocí pěchovadla **1**, aniž byste vyvíjeli tlak.

Dávejte pozor, abyste při tom nepřekročili množství uvedená v následující tabulce:

POTRAVINA	KOTOUČ NA KRÁJENÍ
Jablka/mrkev	max. 350 g
Podlouhlá okurka	max. 1,5 kusu
Brambory	max. 350 g
Cibule	max. 200 g

POTRAVINA	KOTOUČ NA STROUHÁNÍ
Jablka/mrkev	max. 350 g
Parmezán	max. 150 g
Brambory	max. 350 g
Tvrdý sýr (např. stará gouda)	max. 200 g

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Větší množství nezpracovávejte najednou, nýbrž postupně v několika porcích. Mezi jednotlivými porcemi mísu ❸ vždy vyprázdněte.
- ▶ Pokud zpracováváte (tvrdý) sýr nebo čokoládu, nenechte přístroj běžet příliš dlouho. Jinak se tyto potraviny zahřejí a začnou tát a lepit se.

Čištění a údržba

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
- ▶  V žádném případě se blok motoru ❷ nesmí ponořit do tekutin! Došlo by tak k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a spotřebič by se mohl poškodit.
- ▶ Nikdy neotvírejte plášť přístroje. V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Buďte opatrní při čištění nože ❹, kotouče na krájení ❶ a kotouče na strouhání ❶.
- ▶ Tyto díly jsou velmi ostré!

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte žádná rozpouštědla ani abraziva. Poškozují povrch přístroje!
- ▶ Nepoužívejte žádné agresivní, chemické nebo abrazivní čisticí prostředky! Mohou nenávratně poškodit povrch!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Čistěte všechny díly vždy hned po použití. Tak lze zbytky potravin snadněji odstranit.
- ▶ Následkem silného pouštění barvy u některých potravin, jako je například mrkev, se může stát, že dojde ke zbarvení plastických částí přístroje. To nepředstavuje vadu přístroje a nemá vliv na jeho funkci. Zabarvená místa můžete ořířit trochou stolního oleje.

- Očistěte blok motoru ❷ a síťový kabel lehce navlhčeným hadrem. Než přístroj začnete znovu používat, nechte jej důkladně vyschnout.
- Umyjte mísu ❸, víko ❸, pěchovadlo ❶, nůž ❹, kotoučový adaptér ❶, kotouč na krájení ❶ a kotouč na strouhání ❶ v teplé vodě s prostředkem na mytí nádobí. Poté všechny díly opláchněte čistou vodou, aby na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku. Všechny díly dobře osušte, než přístroj znovu použijete.

Skladování

- Vyčištěný přístroj uložte na bezprašném a suchém místě.

Likvidace

 **Přístroj v žádném případě nevhazujte do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.**

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě oprávněné k nakládání s odpady nebo využijte možnost likvidace zajišťované obcí. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze v komunálních sběrných dvorech odevzdat k recyklaci.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 280095

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje není zasunuta do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozen.	Obraťte se na servis.
Přístroj se nespouští.	Mísa ❶ není správně zaaretována v bloku motoru ❷.	Zkontrolujte stav mísy ❶ a případně proveďte nápravu.
	Víko ❸ není správně nebo vůbec nasazené a zavřené.	Zavřete správně víko ❸.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsaným způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Índice

Introducción	52
Uso previsto	52
Volumen de suministro.	52
Descripción del aparato	52
Características técnicas	52
Indicaciones de seguridad	53
Antes del primer uso	55
Montaje del aparato	55
Cuchilla de corte	55
Picador	56
Manejo	56
Modo de funcionamiento con la cuchilla de corte	56
Modo de funcionamiento con el picador	57
Limpieza y mantenimiento	58
Almacenamiento.	58
Desecho	58
Asistencia técnica	59
Importador.	59
Eliminación de fallos.	60

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y la eliminación de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para el picado de alimentos. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro

- Procesador de alimentos (tapa, empujador, recipiente, bloque motor)
- Cuchilla de corte
- Adaptador de discos
- Disco rallador
- Disco de corte
- Instrucciones de uso

Compruebe la integridad del volumen de suministro inmediatamente después de desembalar el producto.

Descripción del aparato

- 1 Empujador
- 2 Tubo de llenado
- 3 Tapa
- 4 Cuchilla de corte
- 5 Recipiente
- 6 Eje de accionamiento
- 7 Bloque motor
- 8 Tecla ON
- 9 Tecla OFF/PULSE
- 10 Adaptador de discos
- 11 Disco rallador
- 12 Disco de corte

Características técnicas

Tensión nominal:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potencia nominal:	250 W
Clase de protección:	II 
Duración del funcionamiento corto	1 minuto

Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) indica el tiempo durante el que un aparato puede funcionar sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Una vez transcurrida la duración del funcionamiento corto indicada, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado hasta alcanzar la temperatura ambiente.

 Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Conecte el aparato únicamente a una base de enchufe instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- ▶ No permita que el cable de conexión se moje o humedezca mientras el aparato esté en funcionamiento. Tienda el cable de forma que no se dañe o quede aprisionado durante el manejo.
- ▶ Mantenga el cable de red alejado de superficies calientes.
- ▶ No realice ningún trabajo de reparación en el aparato. Debe encomendarse cualquier reparación al servicio de asistencia técnica o al personal especializado con la debida cualificación.
- ▶ Cuando lave el aparato o en caso de fallos, retire la clavija de red de la base de enchufe. No es suficiente con desconectar el aparato, ya que, mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe, el aparato seguirá estando bajo tensión.
- ▶ Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.



No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Por norma general, debe desconectarse el aparato de la red eléctrica al retirar o colocar los accesorios para evitar una conexión accidental.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios originales del aparato. ¡Es posible que los accesorios de otros fabricantes no sean aptos, lo que supone un riesgo!
- ▶ No se permite que los niños utilicen el aparato.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como con falta de conocimientos o de experiencia, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Precaución: ¡la cuchilla de corte, el disco de corte y el disco rallador están muy afilados! Por lo tanto, proceda con cautela durante la limpieza.
- ▶ Precaución: ¡la cuchilla de corte, el disco de corte y el disco rallador están muy afilados! Por lo tanto, proceda con cautela al vaciar el recipiente.
- ▶ Mientras el aparato esté en marcha, introduzca solo los ingredientes que desee picar en el recipiente.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. ¡De lo contrario, existe peligro de lesiones!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Para evitar lesiones y daños en el aparato, no introduzca nunca las manos ni objetos extraños en el tubo de llenado.
- ▶ ¡Cambie los accesorios exclusivamente con el aparato desactivado y la clavija de red extraída! ¡El aparato continúa funcionando durante un corto periodo de tiempo después de desconectarlo!
- ▶ No deje nunca el aparato sin vigilancia.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje del aparato.
- Limpie el aparato como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

Montaje del aparato

INDICACIÓN

- ▶ Solo puede activarse el aparato si el recipiente ⑤ y la tapa ③ están correctamente montados.
- 1) Coloque el bloque motor ⑦ sobre una superficie uniforme para que las patas de ventosa queden correctamente fijadas y el aparato esté en una posición estable.
 - 2) Monte el recipiente ⑤ sobre el bloque motor ⑦ de forma que la flecha ▼ del recipiente ⑤ quede sobre el candado abierto  del bloque motor ⑦. Gire el recipiente ⑤ hasta que la flecha ▼ quede sobre el candado cerrado  y el recipiente ⑤ encastre.

Si desea trabajar con la cuchilla de corte ④, móntela de la manera descrita en el capítulo "Cuchilla de corte".

Si desea trabajar con el picador, móntelo de la manera descrita en el capítulo "Picador".

Cuchilla de corte

- 1) Coloque la cuchilla de corte ④ sobre el eje de accionamiento ⑥. Para ello, el lado plano del eje de accionamiento ⑥ debe encajar correctamente en el alojamiento de la cuchilla de corte ④. De lo contrario, no puede montarse la cuchilla de corte ④.
- 2) Coloque la tapa ③ sobre el recipiente ⑤ de forma que la flecha  de la tapa ③ quede sobre la flecha  y el candado abierto  del recipiente ⑤.
- 3) Gire la tapa ③ de forma que la flecha  de la tapa ③ quede sobre la flecha  y el candado cerrado  del recipiente ⑤.
- 4) Introduzca el empujador ① en el tubo de llenado ②.
- 5) Inserte la clavija de red en una base de enchufe.

Picador

- 1) Seleccione el disco deseado:
 - Disco de corte 12
 - Disco rallador 11
- 2) Si ya se ha instalado otro disco: Presione la larga pestaña metálica del disco hacia dentro y eleve simultáneamente el disco con ayuda de la pestaña metálica para extraerlo del adaptador de discos 10. Tras esto, podrá elevar el mecanismo de bloqueo del otro extremo del disco para extraerlo del adaptador de discos 10.
- 3) Para colocar el nuevo disco, introduzca primero el mecanismo de bloqueo en el adaptador de discos 10.
- 4) Tras esto, presione cuidadosamente el lado con la gran pestaña metálica para introducirlo en el adaptador de discos 10. Para ello, recomendamos que presione el extremo externo del disco con ambos pulgares hasta que el disco quede completamente fijado y encastrado en el adaptador de discos 10.
- 5) Coloque el adaptador de discos 10 con el disco montado en el eje de accionamiento 6. Para ello, el lado plano del eje de accionamiento 6 debe quedar correctamente encajado en el alojamiento del adaptador de discos 10. De lo contrario, no puede montarse el adaptador de discos 10.
- 6) Coloque la tapa 3 sobre el recipiente 5 de forma que la flecha ▼ de la tapa 3 quede sobre la flecha ▲ y el candado abierto 🔓 del recipiente 5.
- 7) Gire la tapa 3 de forma que la flecha ▼ de la tapa 3 quede sobre la flecha ▲ y el candado cerrado 🔒 del recipiente 5.
- 8) Introduzca el empujador 1 en el tubo de llenado 2.
- 9) Inserte la clavija de red en una base de enchufe.

Manejo

Modo de funcionamiento con la cuchilla de corte

Con la cuchilla de corte 4 pueden picarse alimentos, como, por ejemplo, cebollas o carne.

INDICACIÓN

► No intente mezclar líquidos con la cuchilla de corte 4, ya que se desbordarían o salpicarían.

- 1) Coloque la cuchilla de corte 4 de la manera descrita en el capítulo "Montaje del aparato".
- 2) Corte los ingredientes en trozos de aprox. 2 - 3 cm.
- 3) Llene el recipiente con los ingredientes. No supere las cantidades indicadas en la siguiente tabla:

INGRE-DIENTE	CANTIDAD MÁX.	VELOCIDAD
Pan	máx. 80 g	ON
Queso	máx. 150 g	ON
Carne	máx. 300 g	ON
Hierbas	máx. 30 g	ON
Ajo	80-200 g	PULSE
Cebollas	máx. 300 g	PULSE
Cubitos de hielo	máx. 140 g	PULSE

INDICACIÓN

► Las velocidades indicadas en la tabla son solo valores orientativos que pueden variar según la naturaleza y la cantidad de los ingredientes.

- 4) Cierre la tapa 3.

- 5) Para iniciar el picado, pulse la tecla ON ❸. Pulse una vez la tecla OFF/PULSE ❹ cuando todos los ingredientes estén bien picados y desee apagar el aparato. Si desea procesar los ingredientes con la función PULSE, pulse varias veces la tecla OFF/PULSE ❹ hasta que los ingredientes estén bien picados.

Si los ingredientes se pegan a la pared del recipiente ❺ o a la cuchilla:

- Desconecte el aparato.
- Retire la tapa ❸.
- Retire los ingredientes de la cuchilla de corte ❹, así como de la pared interior, con ayuda de una espátula o de una cuchara.
- Cierre la tapa ❸.
- Vuelva a encender el aparato.

INDICACIÓN

► ¡Procese solo carne sin huesos!

► No deje el aparato mucho tiempo en funcionamiento cuando pique queso (duro). De lo contrario, se calentará demasiado, empezará a derretirse y se apelmazará.

► ¡Si desea añadir más ingredientes durante el proceso de corte, hágalo a través del tubo de llenado ❷! ¡Si abre la tapa ❸, el aparato se detendrá!

¡Procure no superar las cantidades máximas indicadas en la tabla al añadir ingredientes!

- Modo de funcionamiento con el picador**

Con los discos ❶/❷ del picador, podrá rallar o cortar alimentos.

 - 1) Seleccione el disco deseado y realice el montaje de la manera descrita en el capítulo "Montaje del aparato".
 - 2) Extraiga el empujador ❶ del tubo de llenado ❷.
 - 3) Corte los alimentos en trozos que puedan caber sin problemas en el tubo de llenado ❷.
 - 4) Para iniciar el rallado/corte, pulse la tecla ON ❸.
 - 5) Tras esto, añada los alimentos poco a poco. Para ello, empuje los alimentos con ayuda del empujador ❶ sin ejercer presión.

No supere las cantidades indicadas en la siguiente tabla:

INGREDIENTE	DISCO DE CORTE
Manzanas/zanahorias	máx. 350 g
Pepino	máx. 1,5 unidades
Patatas	máx. 350 g
Cebollas	máx. 200 g

INGREDIENTE	DISCO RALLADOR
Manzanas/zanahorias	máx. 350 g
Parmesano	máx. 150 g
Patatas	máx. 350 g
Queso duro (p. ej., Gouda viejo)	máx. 200 g

INDICACIÓN

- ▶ No procese grandes cantidades de una sola vez, sino en varias porciones consecutivas. Tras finalizar cada porción, vacíe siempre el recipiente ⑤.
- ▶ No deje el aparato mucho tiempo en funcionamiento cuando pique queso (duro) o chocolate. De lo contrario, los ingredientes se calentarán demasiado, empezarán a derretirse y se apelmazarán.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica.
- ⚡ ¡No sumerja nunca el bloque motor ⑦ en líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y el aparato puede resultar dañado.
- ▶ ¡No abra la carcasa del aparato bajo ninguna circunstancia! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica

⚠ ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Proceda con cautela al limpiar la cuchilla de corte ④, el disco de corte ⑫ y el disco rallador ⑪.
- ▶ ¡Estas piezas están muy afiladas!

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice disolventes ni productos abrasivos. Estos productos dañan las superficies del aparato.
- ▶ ¡No use productos de limpieza agresivos, químicos o abrasivos! ¡Podrían dañar la superficie de forma irreparable!

INDICACIÓN

- ▶ Limpie todas las piezas siempre justo después de usarlas. Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.
- ▶ Si procesa alimentos con colores fuertes, como, por ejemplo, zanahorias, es posible que los componentes plásticos del aparato se decoloren. Esto no significa que el aparato esté defectuoso ni afecta a su funcionamiento. Podrá limpiar las decoloraciones con un poco de aceite.

- Limpie el bloque motor ⑦ y el cable de red con un paño ligeramente húmedo. Seque todo completamente antes de volver a utilizar el aparato.
- Limpie el recipiente ⑤, la tapa ③, el empujador ①, la cuchilla de corte ④, el adaptador de discos ⑩, el disco de corte ⑫ y el disco rallador ⑪ con agua jabonosa caliente. A continuación, enjuague todas las piezas con agua limpia de modo que no queden restos de producto de limpieza. Seque bien todas las piezas antes de volver a usar el aparato.

Almacenamiento

- Guarde el aparato limpio en un lugar seco y sin polvo.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. 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.

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 280095

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

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una base de enchufe.	Conecte el aparato a una base de enchufe.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
El aparato no se enciende.	El recipiente ❺ no está correctamente instalado en el bloque motor ❷.	Compruebe la posición del recipiente ❺ y corríjala en caso necesario.
	La tapa ❸ no está colocada/ está colocada incorrectamente o no está bien cerrada.	Cierre la tapa ❸ correctamente.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Índice

Introdução	62
Utilização correta	62
Conteúdo da embalagem	62
Descrição do aparelho	62
Dados técnicos	62
Indicações de segurança	63
Antes da primeira utilização	65
Montar o aparelho	65
Lâmina de corte	65
Picadora	66
Utilização	66
Trabalhar com a lâmina de corte	66
Trabalhar com a picadora	67
Limpeza e manutenção	68
Armazenamento	68
Eliminação	68
Assistência Técnica	69
Importador	69
Resolução de avarias	70

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as indicações de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para triturar alimentos. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Conteúdo da embalagem

Robot de cozinha
(tampa, calcador, recipiente, bloco do motor)
Lâmina de corte
Adaptador de discos
Disco para ralar
Disco para cortar
Manual de instruções

Ao retirar o material da embalagem, verifique se foram fornecidas todas as peças.

Descrição do aparelho

- ❶ Calcador
- ❷ Compartimento de enchimento
- ❸ Tampa
- ❹ Lâmina de corte
- ❺ Recipiente
- ❻ Eixo de acionamento
- ❼ Bloco do motor
- ❽ Botão ON
- ❾ Botão OFF/PULSE
- ❿ Adaptador de discos
- ⓫ Disco para ralar
- ⓬ Disco para cortar

Dados técnicos

Tensão nominal: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Potência nominal: 250 W

Classe de proteção: II 

Período de
funcionamento
temporário: 1 minuto

Período de funcionamento temporário

O período de funcionamento temporário indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e ocorram danos. Após o período de funcionamento temporário indicado, o aparelho deve permanecer desligado até que o motor arrefeça para a temperatura ambiente.



Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são próprios para produtos alimentares.

Indicações de segurança

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada de rede devidamente instalada e ligada à terra. A tensão de rede deve estar de acordo com a indicação existente na chapa de identificação do aparelho.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica húmido ou molhado durante o funcionamento. Disponha o cabo de modo a que não fique entalado ou danificado.
- ▶ Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- ▶ Não efetue quaisquer trabalhos de reparação no aparelho. Quaisquer reparações devem ser efetuadas pelo serviço de apoio ao cliente ou por técnicos especializados.
- ▶ Retire a tomada da ficha sempre que limpar o aparelho ou em caso de falha. Não é suficiente desligar o aparelho, uma vez que ainda existe tensão de alimentação no aparelho enquanto a ficha se encontra encaixada na tomada.
- ▶ Fichas ou cabos de alimentação elétrica danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.



Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Desligue o aparelho da rede eléctrica sempre que colocar ou retirar acessórios. Dessa forma, evita uma ligação inadvertida do aparelho.
- ▶ Desligar sempre o aparelho da corrente em caso de ausência de vigi-
lância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Utilize apenas acessórios originais neste aparelho. Os acessórios de
outros fabricantes podem não ser adequados e representar perigo!
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades
físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência
e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utili-
zação segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí
resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Cuidado: a lâmina de corte, o disco para cortar e o disco para ralar
são muito afiados! Por isso, realize a limpeza com cuidado.
- ▶ Cuidado: a lâmina de corte, o disco para cortar e o disco para ralar
são muito afiados! Por isso, tenha cuidado ao esvaziar o recipiente.
- ▶ Durante o funcionamento do aparelho, coloque apenas os ingredientes
a preparar no recipiente.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste
manual. Caso contrário existe perigo de ferimentos!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca introduzir as mãos ou objetos estranhos no compartimento de enchimento, de modo a evitar ferimentos e danos no aparelho.
- ▶ Substitua os acessórios apenas com o acionamento parado e com a ficha retirada da tomada! O aparelho continua a funcionar durante algum tempo após ter sido desligado!
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância.
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.

Antes da primeira utilização

- Remova todos os materiais da embalagem do aparelho.
- Limpe o aparelho como descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de utilizar o aparelho.

Montar o aparelho

NOTA

- ▶ O aparelho apenas pode ser ligado quando o recipiente **5** e a tampa **3** estiverem corretamente colocados.

- 1) Coloque o bloco do motor **7** numa superfície plana, de forma a que as ventosas da base fiquem fixas e o aparelho se encontre seguro.
- 2) Coloque o recipiente **5** no bloco do motor **7**, de forma a que a seta ▼ no recipiente **5** fique orientada para o cadeado aberto **7** no bloco do motor **7**. Rode o recipiente **5** até que a seta ▼ fique orientada para o cadeado fechado **7** e o recipiente **5** encaixe.

Se pretender usar a lâmina de corte **4**, continue a montagem como descrito no capítulo "Lâmina de corte".

Se pretender usar a picadora, continue a montagem como descrito no capítulo "Picadora".

Lâmina de corte

- 1) Coloque a lâmina de corte **4** no eixo de acionamento **6**. O lado plano do eixo de acionamento **6** tem de tocar diretamente no alojamento da lâmina de corte **4**. Caso contrário, não é possível colocar a lâmina de corte **4**.
- 2) Coloque a tampa **3** no recipiente **5**, de forma a que a seta ▼ na tampa **3** fique orientada para a seta ▲ e para o cadeado aberto **7** no recipiente **5**.
- 3) Rode a tampa **3**, de forma a que a seta ▼ na tampa **3** fique orientada para a seta ▲ e para o cadeado fechado **7** no recipiente **5**.
- 4) Introduza o calcador **1** no compartimento de enchimento **2**.
- 5) Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica.

Picadora

- 1) Selecione o disco pretendido:
 - o disco para cortar 12
 - ou o disco para ralar 11.
- 2) Se ainda estiver instalado outro disco: pressione a lingueta metálica comprida do disco para dentro e desloque o disco simultaneamente, com ajuda da lingueta metálica, para fora do adaptador de discos 10. Pode agora levantar o bloqueio na outra extremidade do disco para fora do adaptador de discos 10.
- 3) Insira primeiro o novo disco com o bloqueio no adaptador de discos 10.
- 4) Pressione depois cuidadosamente a lateral com a lingueta metálica grande para dentro do adaptador de discos 10. Pressione com ambos os polegares nos cantos exteriores do disco, até que esteja posicionado e encaixe completamente no adaptador de discos 10.
- 5) Coloque o adaptador de discos 10 com o disco inserido no eixo de acionamento 6. O lado plano do eixo de acionamento 6 tem de tocar diretamente no alojamento do adaptador de discos 10. Caso contrário, não é possível colocar o adaptador de discos 10.
- 6) Coloque a tampa 3 no recipiente 5, de forma a que a seta ▼ na tampa 3 fique orientada para a seta ▲ e para o cadeado aberto 🔓 no recipiente 5.
- 7) Rode a tampa 3, de forma a que a seta ▼ na tampa 3 fique orientada para a seta ▲ e para o cadeado fechado 🔒 no recipiente 5.
- 8) Introduza o calcador 1 no compartimento de enchimento 2.
- 9) Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica.

Utilização

Trabalhar com a lâmina de corte

Com a lâmina de corte 4 pode triturar alimentos, como, por exemplo, cebolas ou carne.

NOTA

► Não tente misturar líquidos com a lâmina de corte 4. Estes transbordam ou são projetados.

- 1) Encaixe a lâmina de corte 4 como descrito no capítulo "Montagem do aparelho".
- 2) Corte os ingredientes em pedaços grandes com cerca de 2-3 cm.
- 3) Insira os ingredientes. Não exceda as quantidades mencionadas na seguinte tabela:

INGRE-DIENTE	QUANTI-DADE MÁX.	VELOCIDADE
Pão	máx. 80 g	ON
Queijo	máx. 150 g	ON
Carne	máx. 300 g	ON
Especiarias	máx. 30 g	ON
Alho	80 - 200 g	PULSE
Cebolas	máx. 300 g	PULSE
Cubos de gelo	máx. 140 g	PULSE

NOTA

► As velocidades indicadas na tabela servem apenas como valores de referência. Estes podem variar de acordo com o tipo e a quantidade de ingredientes!

- 4) Feche a tampa 3.

- 5) Inicie a trituração premindo o botão ON ❸. Prima o botão OFF/PULSE ❹ uma vez, quando todos os ingredientes estiverem triturados e quando quiser parar o aparelho. Se pretender processar os ingredientes com ajuda da função PULSE, prima o botão OFF/PULSE ❹ várias vezes até que todos os ingredientes estejam triturados.

Caso os ingredientes se depositem na parede do recipiente ❺ ou fiquem colados na lâmina:

- Desligue o aparelho.
- Retire a tampa ❸.
- Remova os ingredientes da lâmina de corte ❹, bem como da parede interior, com a ajuda do raspador de massa ou de uma colher.
- Feche a tampa ❸.
- Reinicie o aparelho.

NOTA

► Processe apenas carne sem osso!

► Não deixe o aparelho a funcionar durante muito tempo quando estiver a triturar queijo mais duro. Este ficará demasiado quente, começa a derreter e fica granuloso.

► Se pretende colocar mais ingredientes durante o processo de corte, adicione-os através do compartimento de enchimento ❷! Se abrir a tampa ❸, o aparelho para! Tenha atenção para não exceder as quantidades máximas mencionadas na tabela ao reabastecer ingredientes!

Trabalhar com a picadora

Com os discos ❶/❷ da picadora pode ralar ou cortar.

- 1) Selecione o disco pretendido e monte tudo como descrito no capítulo "Montagem do aparelho".
- 2) Remova o calçador ❶ do compartimento de enchimento ❷.
- 3) Corte os alimentos em pedaços grandes para que possam passar no compartimento de enchimento ❷ sem problemas.
- 4) Inicie a raspagem/o corte premindo o botão ON ❸.
- 5) Em seguida, introduza aos poucos os alimentos. Introduza os alimentos, com a ajuda do calçador ❶, sem exercer força.

Não exceda as quantidades mencionadas na seguinte tabela:

INGREDIENTE	DISCO PARA CORTAR
Maças/cenouras	máx. 350 g
Pepino	máx. 1,5 unidades
Batatas	máx. 350 g
Cebolas	máx. 200 g

INGREDIENTE	DISCO PARA RALAR
Maças/cenouras	máx. 350 g
Queijo parmesão	máx. 150 g
Batatas	máx. 350 g
Queijo duro (p. ex. queijo Gouda velho)	máx. 200 g

NOTA

- ▶ Não processe quantidades maiores ao mesmo tempo, mas em várias porções consecutivas. De vez em quando, esvazie o recipiente ⑤.
- ▶ Não deixe o aparelho a funcionar durante muito tempo quando estiver a triturar queijo duro ou chocolate. Os ingredientes ficarão demasiado quentes, começam a derreter e ficam granulados.

Limpeza e manutenção

AVISO! **PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.
-  O bloco do motor ⑦ nunca pode ser mergulhado em líquidos! Deste modo, pode provocar perigo de morte por choque elétrico e o aparelho pode ser danificado.
- ▶ Nunca abra o corpo do aparelho. Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.

AVISO! **PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Proceda com cuidado durante a limpeza da lâmina de corte ④, do disco para cortar ⑫ e do disco para ralar ⑪.
- ▶ Estas peças são muito afiadas!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize solventes nem detergentes abrasivos. Estes podem danificar a superfície do aparelho!
- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos, químicos ou abrasivos! Estes podem danificar a superfície de forma irreparável!

NOTA

- ▶ Limpe todas as peças logo após a utilização. Deste modo, é mais fácil remover restos de alimentos.
- ▶ Se processar alimentos de cor intensa, como por exemplo cenouras, as peças plásticas do aparelho podem ficar manchadas. Isto não representa qualquer tipo de defeito do aparelho e não limita o seu funcionamento. Pode remover as manchas com um pouco de óleo alimentar.

- Limpe o bloco do motor ⑦ e o cabo de alimentação com um pano humedecido. Seque tudo muito bem antes de voltar a utilizar.
- Limpe o recipiente ⑤, a tampa ③, o calçador ①, a lâmina de corte ④, o adaptador de discos ⑩, o disco para cortar ⑫ e o disco para ralar ⑪ com água e detergente quente. Lave em seguida todas as peças com água limpa até que não existam mais restos de detergente nas mesmas. Seque bem todas as peças antes de voltar a utilizar o aparelho.

Armazenamento

- Guarde o aparelho limpo num local seco e sem poeiras.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



A embalagem é composta por materiais recicláveis que pode depositar nos ecopontos locais.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 280095

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Resolução de avarias

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está danificado.	Contacte a Assistência Técnica.
O aparelho não inicia.	O recipiente ❺ não está corretamente encaixado no bloco do motor ❹.	Controle a posição do recipiente ❺ e corrija-a, se necessário.
	A tampa ❸ não está, ou está incorretamente, colocada e bloqueada.	Feche a tampa ❸ corretamente.

Caso não seja possível corrigir as avarias por meio da resolução de avarias acima ou caso detete outros tipos de avarias, contacte a nossa Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

09 / 2016 · Ident.-No.: KM250B1-082016-2

IAN 280095