



www.lidl-service.com



PROCESADOR DE ALIMENTOS ROBOT DA CUCINA KM 250 B1

ES

PROCESADOR DE ALIMENTOS

Instrucciones de uso

PT

ROBOT DE COZINHA

Manual de instruções

DE AT CH

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IT MT

ROBOT DA CUCINA

Istruzioni per l'uso

GB MT

FOOD PROCESSOR

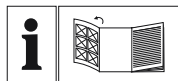
Operating instructions

IAN 291959

ES

IT

PT



ES

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

IT MT

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

PT

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

GB MT

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

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	11
PT	Manual de instruções	Página	21
GB / MT	Operating instructions	Page	31
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	41



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	2
Características técnicas	2
Indicaciones de seguridad	3
Antes del primer uso	5
Montaje del aparato	5
Cuchilla de corte	5
Picador	6
Manejo	6
Modo de funcionamiento con la cuchilla de corte	6
Modo de funcionamiento con el picador	7
Limpieza y mantenimiento	8
Almacenamiento	8
Desecho	8
Asistencia técnica	9
Importador	9
Eliminación de fallos	10

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

- ❶ Empujador
- ❷ Tubo de llenado
- ❸ Tapa
- ❹ Cuchilla de corte
- ❺ Recipiente
- ❻ Eje de accionamiento
- ❼ Bloque motor
- ❽ Tecla ON
- ❾ Tecla OFF/PULSE
- ❿ Adaptador de discos
- ⓫ Disco rallador
- ⓬ 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. Existe peligro de lesiones si se utiliza el aparato de forma incorrecta.

⚠ ¡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 ① del bloque motor ⑦. Gire el recipiente ⑤ hasta que la flecha ▼ quede sobre el candado cerrado ② 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 ① 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 ② 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 7 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 8 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 **8**. Pulse una vez la tecla OFF/PULSE **9** 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 **9** hasta que los ingredientes estén bien picados.

Si los ingredientes se pegan a la pared del recipiente **5** o a la cuchilla:

- Desconecte el aparato.
- Retire la tapa **3**.
- Retire los ingredientes de la cuchilla de corte **4**, así como de la pared interior, con ayuda de una espátula o de una cuchara.
- Cierre la tapa **3**.
- 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 **2**! ¡Si abre la tapa **3**, 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 **11/12** 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 **1** del tubo de llenado **2**.
- 3) Corte los alimentos en trozos que puedan caber sin problemas en el tubo de llenado **2**.
- 4) Para iniciar el rallado/corte, pulse la tecla ON **8**.
- 5) Tras esto, añada los alimentos poco a poco. Para ello, empuje los alimentos con ayuda del empujador **1** 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 291959

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

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 ❸ no está correctamente instalado en el bloque motor ❷.	Compruebe la posición del recipiente ❸ y corrija la 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.

Indice

Introduzione	12
Uso conforme	12
Volume della fornitura	12
Descrizione dell'apparecchio	12
Dati tecnici	12
Indicazioni relative alla sicurezza	13
Prima del primo impiego	15
Assemblaggio dell'apparecchio	15
Lama da taglio	15
Tritatutto	16
Uso	16
Impiego della lama da taglio	16
Impiego del tritatutto	17
Pulizia e piccola manutenzione	18
Conservazione	18
Smaltimento	18
Assistenza	19
Importatore	19
Eliminazione dei guasti	20

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato acquistato un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzarsi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la documentazione relativa.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente a sminuzzare alimenti. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Volume della fornitura

Robot da cucina
(coperchio, pressino, ciotola, blocco motore)
Lama da taglio
Adattatore per dischi
Disco da grattugia
Disco da taglio
Istruzioni per l'uso

Subito dopo il disimballaggio, controllare l'integrità della fornitura.

Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Pressino
- ❷ Pozzetto di riempimento
- ❸ Coperchio
- ❹ Lama da taglio
- ❺ Ciotola
- ❻ Albero motore
- ❼ Blocco motore
- ❽ Tasto ON
- ❾ Tasto OFF/PULSE
- ❿ Adattatore per dischi
- ⓫ Disco da grattugia
- ⓬ Disco da taglio

Dati tecnici

Tensione nominale: 220 - 240 V ~, 50 Hz
Potenza nominale: 250 W
Classe di protezione: II 
Funzionamento continuato: 1 minuto

Tempo di funzionamento abbreviato

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. In base al tempo di funzionamento abbreviato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore a temperatura ambiente.



Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- ▶ Assicurarsi che durante il funzionamento il cavo di rete non sia esposto all'acqua o all'umidità. Collocarlo in modo tale da impedirne il bloccaggio o il danneggiamento.
- ▶ Tenere il cavo di rete lontano dalle superfici surriscaldate.
- ▶ Non effettuare di propria iniziativa riparazioni all'apparecchio. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata dall'assistenza clienti o da personale specializzato qualificato.
- ▶ Estrarre la spina dalla presa di corrente durante la pulizia dell'apparecchio o in caso di guasti. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio poiché esso continua ad essere sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶  Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione di corrente prima di montare o smontare gli accessori. In tal modo si evita l'accensione involontaria dell'apparecchio.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di mancata sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Impiegare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Gli accessori di terzi non sono adatti e il loro impiego comporta pericoli!
- ▶ Questo apparecchio non deve venire utilizzato da bambini.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Attenzione: la lama da taglio, il disco da taglio e il disco da grattugia sono molto affilati! Procedere con cautela durante la pulizia.
- ▶ Attenzione: la lama da taglio, il disco da taglio e il disco da grattugia sono molto affilati! Procedere con cautela durante lo svuotamento della ciotola.
- ▶ Mentre l'apparecchio è in funzione, versare nella ciotola esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni. In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio vi è pericolo di lesioni.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non inserire mai le mani o oggetti estranei nel pozzetto di riempimento per evitare lesioni e danni all'apparecchio.
- ▶ Sostituire gli accessori solo con l'apparecchio fermo e la spina staccata! Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a girare per breve tempo!
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.

Prima del primo impiego

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di utilizzare l'apparecchio.

Assemblaggio dell'apparecchio

AVVERTENZA

- ▶ L'apparecchio può essere avviato solo se la ciotola ⑤ e il coperchio ③ sono correttamente applicati.
- 1) Collocare il blocco motore ⑦ su una superficie piana, in modo che i piedini a ventosa aderiscano bene e l'apparecchio sia fisso.
 - 2) Collocare la ciotola ⑤ sul blocco motore ⑦ in modo che la freccia ▼ sulla ciotola ⑤ sia rivolta verso la serratura aperta  sul blocco motore ⑦. Ruotare la ciotola ⑤ fino a quando la freccia ▼ è rivolta verso la serratura chiusa  e la ciotola ⑤ si blocca.

Se si desidera lavorare con la lama da taglio ④, procedere con il montaggio come descritto nel capitolo "Lama da taglio".

Se si desidera lavorare con il tritatutto, procedere con il montaggio come descritto nel capitolo "Tritatutto".

Lama da taglio

- 1) Collocare la lama da taglio ④ sull'albero motore ⑥. Il lato appiattito dell'albero motore ⑥ deve impegnarsi correttamente nel vano di ricezione della lama da taglio ④. Altrimenti la lama da taglio ④ non può essere applicata.
- 2) Collocare il coperchio ③ sulla ciotola ⑤, in modo che la freccia  sul coperchio ③ sia rivolta verso la freccia  e la serratura aperta  sia rivolta verso la ciotola ⑤.
- 3) Ruotare il coperchio ③ fino a quando la freccia  sul coperchio ③ sia rivolta verso la freccia  e la serratura chiusa  verso la ciotola ⑤.
- 4) Inserire il pressino ① nel pozzetto di riempimento ②.
- 5) Inserire la spina in una presa di corrente.

Tritatutto

- 1) Selezionare il disco desiderato:
 - il disco da taglio **12**
 - o il disco da grattugia **11**.
- 2) Se è stato installato un altro disco: Premere la linguetta metallica lunga del disco verso l'interno e, con l'ausilio della linguetta metallica, far scivolare contemporaneamente il disco fuori dall'adattatore per dischi **10**. È possibile sollevare il blocco sull'altra estremità del disco dall'adattatore per dischi **10**.
- 3) Applicare il nuovo disco con il blocco dapprima nell'adattatore per dischi **10**.
- 4) Premere con attenzione il lato con la linguetta metallica grande nell'adattatore per dischi **10**. nel farlo premere con i due pollici sui bordi esterni del disco fino a quando il disco si colloca e si blocca completamente nell'adattatore per dischi **10**.
- 5) Inserire l'adattatore per dischi **10** con il disco inserito sull'albero motore **6**. Il lato appiattito dell'albero motore **6** deve impegnarsi correttamente nel vano di ricezione dell'adattatore per dischi **10**. Altrimenti l'adattatore per dischi **10** non può essere applicato.
- 6) Collocare il coperchio **3** sulla ciotola **5**, in modo che la freccia  sul coperchio **3** sia rivolta verso la freccia  e la serratura aperta  sia rivolta verso la ciotola **5**.
- 7) Ruotare il coperchio **3** fino a quando la freccia  sul coperchio **3** sia rivolta verso la freccia  e la serratura chiusa  verso la ciotola **5**.
- 8) Inserire il pressino **1** nel pozzetto di riempimento **2**.
- 9) Inserire la spina in una presa di corrente.

Uso

Impiego della lama da taglio

Con la lama da taglio **4** si possono tritare alimenti come cipolle, carne, ecc.

AVVERTENZA

- Non tentare di mescolare liquidi con la lama da taglio **4**. Ciò causerà la fuoriuscita dei liquidi stessi.

- 1) Inserire la lama da taglio **4** come descritto nel capitolo "Montaggio".
- 2) Tagliare gli ingredienti in pezzi grandi di circa 2 - 3 cm.
- 3) Aggiungere gli ingredienti. Non superare le quantità indicate nella seguente tabella:

INGREDIENTE	QUANTITÀ MAX.	VELOCITÀ
Pane	max. 80 g	ON
Formaggio	max. 150 g	ON
Carne	max. 300 g	ON
Erbe aromatiche	max. 30 g	ON
Aglione	80 - 200 g	PULSE
Cipolle	max. 300 g	PULSE
Cubetti di ghiaccio	max. 140 g	PULSE

AVVERTENZA

- Le velocità indicate in tabella sono orientative. Possono variare a seconda del tipo e quantità degli ingredienti.

- 4) Chiudere il coperchio **3**.

- 5) Avviare l'operazione di sminuzzatura premendo il tasto ON **3**. Se tutti gli ingredienti sono sminuzzati e si desidera fermare l'apparecchio, premere il tasto OFF/PULSE **4** una volta. Se si desidera lavorare gli ingredienti con la funzione PULSE, premere il tasto OFF/PULSE **4** più volte in successione fino a quando tutti gli ingredienti sono sminuzzati.

Se gli ingredienti si depositano sulle pareti della ciotola **5** o si attaccano al coltello:

- Spegner l'apparecchio.
- Rimuovere il coperchio **3**.
- Rimuovere gli ingredienti dalla lama da taglio **4** e dalla parete interna con l'aiuto della paletta per impasto o di un cucchiaino.
- Chiudere il coperchio **3**.
- Riavviare l'apparecchio.

AVVERTENZA

- ▶ Lavorare solo carne disossata!
- ▶ Non fare funzionare l'apparecchio troppo a lungo quando si grattugia o sminuzza del formaggio (duro). In caso contrario il formaggio si surriscalda e comincia a sciogliersi e a raggrumarsi.
- ▶ Per aggiungere altri ingredienti durante il procedimento di impasto, versarli attraverso il pozzetto di riempimento **2**. Aprendo il coperchio **3** si arresta l'apparecchio. Assicurarsi di non superare le quantità massime indicate in tabella durante l'aggiunta di ulteriori ingredienti!

Impiego del tritatutto

Con i dischi **11/12** del tritatutto si può grattugiare o tagliare.

- 1) Selezionare il disco desiderato e comporre il tutto come descritto nel capitolo "Montaggio dell'apparecchio".
- 2) Rimuovere il pressino **1** dal pozzetto di riempimento **2**.
- 3) Tagliare gli alimenti in pezzi di grandezza tale da consentirne il passaggio senza problemi attraverso il pozzetto di riempimento **2**.
- 4) Avviare l'operazione di grattugia o taglio premendo il tasto ON **3**.
- 5) Continuare ad aggiungere gli alimenti poco alla volta. Spingere gli alimenti con l'aiuto del pressino **1** senza tuttavia esercitare pressione.

Non superare le quantità indicate nella seguente tabella:

INGREDIENTE	DISCO DA TAGLIO
Mele/carote	max. 350 g
Cetriolo	max. 1,5 pezzi
Patate	max. 350 g
Cipolle	max. 200 g

INGREDIENTE	DISCO DA GRATTUGIA
Mele/carote	max. 350 g
Parmigiano	max. 150 g
Patate	max. 350 g
Formaggio stagionato (ad es. gouda invecchiato)	max. 200 g

AVVERTENZA

- ▶ Non lavorare grosse quantità in una volta sola, bensì suddividerle in porzioni da lavorare consecutivamente. Fra una fase di lavoro e l'altra svuotare sempre la ciotola ❸.
- ▶ Non fare funzionare l'apparecchio troppo a lungo quando si grattugia o sminuzza del formaggio (duro) o della cioccolata. In caso contrario, tali alimenti si surriscaldano e cominciano a sciogliersi e a raggrumarsi.

Pulizia e piccola manutenzione

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
-  Non immergere assolutamente il blocco motore ❶ in liquidi! Sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica e l'apparecchio potrebbe subire danni.
- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio, altrimenti si corre pericolo di morte a causa di scosse elettriche!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prestare attenzione mentre si pulisce la lama da taglio ❹, il disco da taglio ❷ e il disco da grattugia ❶.
- ▶ Questi pezzi sono molto affilati!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non usare solventi o abrasivi. Essi corrodono le superfici dell'apparecchio!
- ▶ Non usare detergenti chimici, abrasivi o aggressivi! Essi possono corrodere irrimediabilmente la superficie.

AVVERTENZA

- ▶ Pulire sempre tutti i pezzi subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i resti di alimenti.
- ▶ Se si lavorano alimenti fortemente coloranti, come ad esempio le carote, questi potrebbero colorare le parti in plastica dell'apparecchio. Ciò non rappresenta alcun difetto dell'apparecchio e non ne compromette il funzionamento. È possibile rimuovere la colorazione con un po' di olio alimentare.

- Pulire il blocco motore ❶ e il cavo di rete con una spugna leggermente inumidita. Asciugare tutto accuratamente prima del riutilizzo.
- Pulire la ciotola ❸, il coperchio ❹, il pressino ❶, la lama da taglio ❹, l'adattatore per disco ❷, il disco da taglio ❷ e il disco da grattugia ❶ in acqua tiepida. Risciacquare quindi tutti i pezzi con acqua pulita per rimuovere tutti i resti di detergente. Asciugare tutto accuratamente prima del riutilizzo.

Conservazione

- Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto e privo di polvere.

Smaltimento



Non smaltire mai l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU-RAEE.

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT

Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 291959

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Eliminazione dei guasti

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è connesso a una presa di rete.	Collegare l'apparecchio a una presa di rete.
	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio clienti.
L'apparecchio non si avvia.	La ciotola ❶ non è correttamente incastrata nel blocco motore ❷.	Controllare lo stato della ciotola ❶ e se necessario correggerla.
	Il coperchio ❸ non è applicato/non è applicato correttamente ed è bloccato.	Chiudere il coperchio ❸ correttamente.

Se i guasti non potessero venire risolti con i rimedi indicati sopra, o se si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

Índice

Introdução	22
Utilização correta	22
Conteúdo da embalagem	22
Descrição do aparelho	22
Dados técnicos	22
Indicações de segurança	23
Antes da primeira utilização	25
Montar o aparelho	25
Lâmina de corte	25
Picadora	26
Utilização	26
Trabalhar com a lâmina de corte	26
Trabalhar com a picadora	27
Limpeza e manutenção	28
Armazenamento	28
Eliminação	28
Assistência Técnica	29
Importador	29
Resolução de avarias	30

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, calçador, 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 Calçador
- 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. Perigo de ferimentos em caso de uso indevido do aparelho.

⚠ 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  no bloco do motor ⑦. Rode o recipiente ⑤ até que a seta ▼ fique orientada para o cadeado fechado  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  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  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 tritar 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 ❸.
- ▶ 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 ❶ 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 ❹, do disco para cortar ❷ e do disco para ralar ❺.
- ▶ 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 ❶ e o cabo de alimentação com um pano humedecido. Seque tudo muito bem antes de voltar a utilizar.
- Limpe o recipiente ❸, a tampa ❹, o calçador ❶, a lâmina de corte ❹, o adaptador de discos ❷, o disco para cortar ❷ e o disco para ralar ❺ 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 291959

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
DE-44867 BOCHUM
ALEMANHA
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 ❹ não está corretamente encaixado no bloco do motor ❷.	Controle a posição do recipiente ❹ 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.

Table of Contents

Introduction	32
Proper use	32
Package contents	32
Appliance description	32
Technical details	32
Safety instructions	33
Before first use	35
Assembling the appliance	35
Cutting blades	35
Food processing attachments	36
Operation	36
Using the cutting blades	36
Working with the food processor	37
Cleaning and care	38
Storage	38
Disposal	38
Service	39
Importer	39
Troubleshooting	40

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. Misuse of the appliance can lead to a risk of 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  on the lid 3 coincides with the arrow  and the opened lock symbol  on the bowl 5.
- 7) Turn the lid 3 until the arrow  on the lid 3 points to the arrow  and the closed lock symbol  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

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 291959

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

DE-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 ❶.	Check the placement of the bowl ❸ and correct it if necessary.
	The lid ❷ is not/not correctly in place and closed.	Close the lid ❷ 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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	42
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	42
Lieferumfang	42
Gerätebeschreibung	42
Technische Daten	42
Sicherheitshinweise	43
Vor dem ersten Gebrauch	45
Gerät zusammenbauen	45
Schneidmesser	45
Durchlaufschnitzler	46
Bedienen	46
Arbeiten mit dem Schneidmesser	46
Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler	47
Reinigung und Pflege	48
Lagerung	48
Entsorgung	48
Service	49
Importeur	49
Fehlerbehebung	50

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

- ❶ Stopfer
- ❷ Einfüllschacht
- ❸ Deckel
- ❹ Schneidmesser
- ❺ Schüssel
- ❻ Antriebswelle
- ❼ Motorblock
- ❽ Taste ON
- ❾ Taste OFF/PULSE
- ❿ Scheibenadapter
- ⓫ Raspelscheibe
- ⓬ 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 Zubehöerteile 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-Zubehöerteile zu diesem Gerät. Zubehöerteile 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.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes 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 Metalllasche der Scheibe nach innen und schieben Sie die Scheibe gleichzeitig mit Hilfe der Metalllasche 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 Metalllasche 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 ▼ am Deckel 3 auf den Pfeil ▲ und das geöffnete Schloss 🔓 an der Schüssel 5 zeigt.
- 7) Drehen Sie den Deckel 3 soweit, dass der Pfeil ▼ am Deckel 3 auf den Pfeil ▲ und das geschlossene Schloss 🔒 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	SCHNEIDSCHETBE
Äpfel/Möhren	max. 350 g
Schlangengurke	max. 1,5 Stück
Kartoffeln	max. 350 g
Zwiebeln	max. 200 g

ZUTAT	RASPELSCHETBE
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 291959

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE- 44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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 ❷ eingerastet.	Kontrollieren Sie den Stand der Schüssel ❸ und korrigieren Sie ihn gegebenenfalls.
	Der Deckel ❹ ist nicht/nicht korrekt aufgesetzt und verriegelt.	Schließen Sie den Deckel ❹ 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
08 / 2017 · Ident.-No.: KM250B1-072017-1

IAN 291959