



www.lidl-service.com



FOOD PROCESSOR KM 250 C1

(DK)

FOODPROCESSOR

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

ROBOT MULTIFONCTION

Mode d'emploi

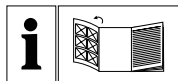
(DE) (AT) (CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 315063

(DK) (BE) (NL)



DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

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.

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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	11
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	31



Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	2
Beskrivelse af produktet	2
Tekniske data	2
Sikkerhedsanvisninger	3
Før køkkenmaskinen bruges første gang	5
Samling af køkkenmaskinen	5
Snittekniv	5
Hurtigsnitter	6
Betjening	6
Arbejde med snittekniven	6
Arbejde med hurtigsnitteren	7
Rengøring og vedligeholdelse	8
Opbevaring	8
Bortskaffelse	9
Service	9
Importør	9
Afhjælpning af fejl	10

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til findeling af fødevarer. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Pakkens indhold

Foodprocessor
(Låg, stopper, skål, motordel)
Snittekniv
Skiveadapter
Raspeskive
Snitteskive
Betjeningsvejledning

Kontrollér lige efter udpakning, at alle delene er leveret med.

Beskrivelse af produktet

- ❶ Stopper
- ❷ Påfyldningsåbning
- ❸ Låg
- ❹ Snittekniv
- ❺ Skål
- ❻ Drivaksel
- ❼ Motordel
- ❽ Knap ON
- ❾ Knap OFF/PULSE
- ❿ Skiveadapter
- ⓫ Raspeskive
- ⓬ Snitteskive

Tekniske data

Mærkespænding: 220 – 240 V ~ (vekselstrøm),
50 – 60 Hz

Mærkeydelse: 250 W

Beskyttelsesklasse: II /  (dobbeltisolering)

Tid for korttidsdrift: 1 minut

Tid for korttidsdrift

Tiden for korttidsdrift angiver, hvor længe man kan bruge maskinen, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne tid for korttidsdrift skal maskinen slukkes, indtil motoren er kølet ned til rumtemperatur.

 Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levedsmiddelægte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- Tilslut kun køkkenmaskinen til en korrekt installeret og jordnet stikkontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- Sørg for, at ledningen ikke bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kan klemmes fast eller beskadiges.
- Hold ledningen borte fra varme overflader.
- Udfør ikke reparationer på køkkenmaskinen. Alle reparationer skal udføres af kundeservice eller af en kvalificeret reparatør.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når køkkenmaskinen ikke anvendes. Det er ikke nok at slukke for køkkenmaskinen, fordi der stadig er spænding på den, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer forhindres.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.



Køkkenmaskinen må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Afbryd altid køkkenmaskinen fra strømforsyningen, når du tager tilbehør af eller sætter tilbehør på. Derved undgår du, at køkkenmaskinen tændes ved en fejltagelse.
- ▶ Produktet skal altid kobles fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Brug kun det originale tilbehør til denne maskine. Tilbehør fra andre producenter er muligvis ikke egnede og fører til farlige situationer!
- ▶ Dette produkt må ikke bruges af børn.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Forsigtig: Snittekniven, snitteskiven og raspeskiven er meget skarpe! Vær derfor forsigtig ved rengøringen.
- ▶ Forsigtig: Snittekniven, snitteskiven og raspeskiven er meget skarpe! Vær forsigtig ved tømning af skålen.
- ▶ Hæld kun ingredienserne, der skal tilberedes, i skålen, når maskinen kører.
- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ved misbrug af produktet er der fare for personskader!

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Stik aldrig hænderne eller genstande ind i påfyldningsåbningen, så tilskadekomst og skader på maskinen undgås.
- ▶ Skift kun tilbehøret, når motoren står stille, og stikket er trukket ud! Køkkenmaskinen fortsætter med at køre endnu et kort stykke tid, efter at der er slukket for den!
- ▶ Lad aldrig køkkenmaskinen være uden opsyn.
- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og kobles fra lysnettet.

Før køkkenmaskinen bruges første gang

- Fjern alle emballeringsmaterialer fra produktet.
- Rengør produktet som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du bruger køkkenmaskinen.

Samling af køkkenmaskinen

BEMÆRK

- ▶ Køkkenmaskinen kan kun startes, når skålen **5** og låget **3** er sat rigtigt på.

- 1) Stil motordelen **7** på en plan overflade, så sugkopfædderne suger sig fast, og maskinen står sikkert.
- 2) Sæt skålen **5** på motordelen **7**, så pilen ▼ på skålen **5** peger mod den åbne lås  på motordelen **7**. Drej skålen **5**, indtil pilen ▼ peger mod den lukkede lås , og skålen **5** klikker på plads.

Hvis du vil arbejde med snittekniven **4**, skal du udføre monteringen som beskrevet i kapitlet "Snittekniv".

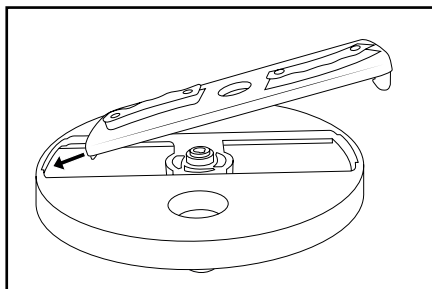
Hvis du vil arbejde med hurtigsnitteren, skal du udføre monteringen som beskrevet i kapitlet "Hurtigsnitter".

Snittekniv

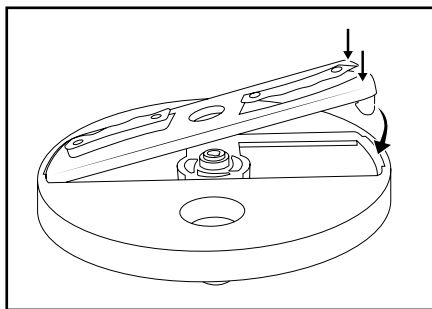
- 1) Sæt snittekniven **4** på drivakslen **6**. Den flade side på drivakslen **6** skal gå ind i holderen på snittekniven **4**. Ellers kan snittekniven **4** ikke sættes på.
- 2) Sæt låget **3** på skålen **5**, så pilen ▼ på låget **3** vender mod pilen  og den åbne lås  på skålen **5**.
- 3) Drej låget **3**, indtil pilen ▼ på låget **3** peger mod pilen  og den lukkede lås  på skålen **5**.
- 4) Sæt stopperen **1** ind i påfyldningsåbningen **2**.
- 5) Sæt stikket i en stikkontakt.

Hurtigsnitte

- 1) Vælg den ønskede skive:
 - Snitteskiven **12**
 - eller raspeskiven **11**.
- 2) Hvis der er sat en anden skive i: Stil skiveadapteren **10** på hovedet. Tryk skivens lange metalflap ind med tommelfingeren, så denne side af skiven løsnes fra skiveadapteren **10**. Nu kan du tage skive ud.
- 3) Sæt den nye skive ind i skiveadapteren **10** med den korte metalflap først:



- 4) Tryk forsigtigt siden med den lange metalflap ind i skiveadapteren **10**. Tryk med begge tommelfingre på skivens yderste kant, indtil den sidder helt inde i skiveadapteren **10** og går i indgreb.



- 5) Sæt skiveadapteren **10** med den indsatte skive på drivakslen **6**. Den flade side af drivakslen **6** skal gå ind i holderen på skiveadapteren **10**. Ellers kan skiveadapteren **10** ikke sættes på.

- 6) Sæt låget **3** på skålen **5**, så pilen ▼ på låget **3** vender mod pilen ▲ og den åbne lås **4** på skålen **5**.
- 7) Drej låget **3**, indtil pilen ▼ på låget **3** peger mod pilen ▲ og den lukkede lås **4** på skålen **5**.
- 8) Sæt stopperen **1** ind i påfyldningsåbningen **2**.
- 9) Sæt stikket i en stikkontakt.

Betjening

Arbejde med snittekniven

Med snittekniven **4** kan du hakke fødevarer som f.eks. løg eller kød.

BEMÆRK

- Lad være med at blande væske med snittekniven **4**. Væsken vil løbe over eller sprøjte ud.

- 1) Sæt snittekniven **4** ind som beskrevet i kapitlet "Samling af køkkenmaskinen".
- 2) Skær ingredienserne i ca. 2 – 3 cm store stykker.
- 3) Tilsæt ingredienserne. Lad være med at hælde mere i end angivet i den følgende tabel:

INGREDIENSER	MAKS. MÆNGDE	HASTIGHED
Brød	maks. 80 g	ON
Ost	maks. 150 g	ON
Kød	maks. 300 g	ON
Krydderurter	maks. 30 g	ON
Hvidløg	80 – 200 g	PULSE
Løg	maks. 300 g	PULSE
Isterninger	maks. 140 g	PULSE

BEMÆRK

- Hastighederne, som er angivet i tabellen, er vejledende. De kan variere afhængigt af ingrediensernes sammensætning og mængde!

- 4) Luk låget ❸.
- 5) Start findelingen ved at trykke på knappen ON ❹. Tryk på knappen OFF/PULSE ❺ én gang, når alle ingredienser er findelt, og du vil stoppe køkkenmaskinen.
Hvis du vil tilberede ingredienserne ved hjælp af PULSE-funktionen, skal du trykke på knappen OFF/PULSE ❺ flere gange, indtil alle ingredienserne er findelt.

Hvis ingredienserne sætter sig på siden af skålen ❺ eller sidder fast på kniven:

- Sluk for køkkenmaskinen.
- Tag låget ❸ af.
- Fjern ingredienserne fra snittekniven ❹ samt fra siden ved hjælp af en dejskraber eller en gaffel.
- Luk låget ❸.
- Start køkkenmaskinen igen.

BEMÆRK

- Tilbered kun kød uden ben!
- Lad ikke køkkenmaskinen køre for længe, hvis du finder (fast) ost. Ellers bliver osten for varm og begynder at smelte og klumpe sammen.
- Lad aldrig produktet køre længere end 1 minut ad gangen! Ellers kan motoren blive overophedet!
- Hvis du vil tilsætte ingredienser under findelingen, skal du fylde på gennem påfyldningsåbningen ❷! Når du åbner låget ❸, stopper køkkenmaskinen!
Sørg for, at de angivne maksimummængder i tabellen ikke overskrides ved påfyldning af ingredienser!

Arbejde med hurtigsnitteren

Med hurtigsnitterens skiver ❶/❷ kan du raspe og snitte.

- 1) Vælg den ønskede skive, og saml delene som beskrevet i kapitlet "Samling af køkkenmaskinen".
- 2) Fjern stopperen ❶ fra påfyldningsåbningen ❷.
- 3) Skær fødevarerne i stykker, så de uden problemer kan komme ned i påfyldningsåbningen ❷.
- 4) Start raspningen/snitningen ved at trykke på knappen ON ❸.
- 5) Fyld så fødevarerne i lidt efter lidt. Fyld fødevarerne på ved hjælp af stopperen ❶ uden at presse for meget.

Lad være med at hælde mere i end angivet i den følgende tabel:

INGREDIENSER	SNITESKIVE
Æbler/gulerødder	maks. 350 g
Agurk	maks. 1,5 styk
Kartofler	maks. 350 g
Løg	maks. 200 g

INGREDIENSER	RASPESKIVE
Æbler/gulerødder	maks. 350 g
Parmesan	maks. 150 g
Kartofler	maks. 350 g
Fast ost (f.eks. gammel Gouda)	maks. 200 g

BEMÆRK

- Tilbered ikke større mængder på én gang, men i flere portioner efter hinanden. Tøm skålen **5** ind imellem.
- Lad ikke køkkenmaskinen køre for længe, hvis du finder (fast) ost eller chokolade. Ingredienserne bliver for varme, begynder at smelte og klumper derfor sammen.
- Lad aldrig produktet køre længere end 1 minut ad gangen! Ellers kan motoren blive overophedet!

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør køkkenmaskinen.
-  Læg aldrig motordelen **7** ned i væske! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, og køkkenmaskinen kan blive beskadiget.
- Åbn aldrig køkkenmaskinens kabinet. I modsat fald er der livsfare på grund af elektrisk stød.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Vær forsigtig ved rengøring af snittekniven **4**, snitteskiven **12** og raspeskiven **11**. Disse dele er meget skarpe!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke opløsningsmidler eller skurende rengøringsmidler. De angriber køkkenmaskinens overflade!
- Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen, så den ikke kan repareres igen!

BEMÆRK

- Rengør altid delene lige efter brug. På den måde er det lettere at fjerne fødevareresterne.
- Hvis du tilbereder fødevarer, der indeholder meget farve som f.eks. gulerødder, kan de smitte af på plastdelene. Det er ingen defekt ved køkkenmaskinen og nedsætter ikke funktionen.
Misfarvningerne kan gnides af med lidt spiseolie.

- Rengør motordelen **7** og strømledningen med en let fugtet klud. Tør alle delene godt af, inden du bruger dem igen.
- Rengør skålen **5**, låget **3**, stopperen **1**, snittekniven **4**, skiveadapteren **10**, snitteskiven **12** og raspeskiven **11** i varmt opvaskevand. Skyl derefter alle dele med rent vand, så der ikke sidder rester af opvaskemiddel på delene. Tør alle dele godt af, før du bruger køkkenmaskinen igen.

BEMÆRK



Du kan også rengøre skålen **5**, låget **3**, stopperen **1**, snittekniven **4**, skiveadapteren **10**, snitteskiven **12** og raspeskiven **11** i opvaskemaskinen.

Læg så vidt muligt delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme. Ellers kan de miste formen og få spændingsrevner!

Opbevaring

- Opbevar den rengjorte køkkenmaskine på et rent og støvfrit sted.

Bortskaffelse



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

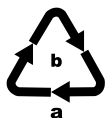
Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.



Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse.

Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

Service

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 315063

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Afhjælpning af fejl

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIGE LØSNINGER
Køkkenmaskinen fungerer ikke.	Køkkenmaskinen er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut køkkenmaskinen til en stikkontakt
	Køkkenmaskinen er beskadiget.	Henvend dig til Service.
Produktet fungerer ikke.	Skålen 5 er ikke sat rigtigt ind i motordelen 7 .	Kontrollér skålen 5 , og stil den rigtigt ved behov.
	Låget 3 er ikke sat på eller ikke sat rigtigt på og låst.	Luk låget 3 rigtigt.

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående fejlahjælpning, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores service.

Table des matières

Introduction	12
Usage conforme	12
Matériel livré	12
Description de l'appareil	12
Caractéristiques techniques	12
Consignes de sécurité	13
Avant la première utilisation	15
Assemblage de l'appareil	15
Couteau	15
Hachoir	16
Commande	16
Travailler avec le couteau	16
Travailler avec le hachoir	17
Nettoyage et entretien	18
Stockage	18
Mise au rebut	19
Service après-vente	19
Importateur	19
Dépannage	20

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 multifonction

(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 ~ (courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale :	250 W
Classe de protection :	II /  (double isolation)
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 en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

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. Risque de blessure en cas d'usage abusif de l'appareil.
- ▶ Ne jamais mettre les mains ou des objets tiers dans la goulotte pour éviter de se blesser et d'endommager l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ 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 ».

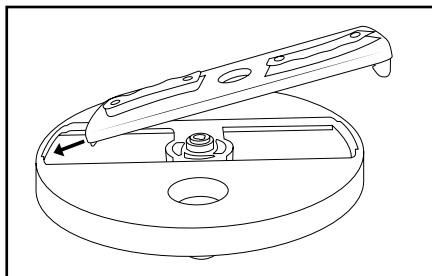
Si vous souhaitez travailler avec le hachoir, poursuivez avec l'assemblage comme indiqué au chapitre « Hachoir ».

Couteau

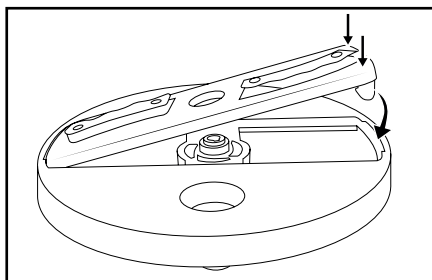
- 1) Placez le couteau ④ sur l'axe moteur ⑥. Le côté plat de l'axe moteur ⑥ doit arriver correctement dans le logement du couteau ④. Sinon le couteau ④ ne peut pas être mis en place.
- 2) Placez le couvercle ③ sur le bol mélangeur ⑤, de manière à ce que la flèche ▼ sur le couvercle ③ pointe sur la flèche ▲ 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 : Retournez l'adaptateur de disque 10 sur la tête. Appuyez sur la longue languette métallique du disque avec le pouce vers l'intérieur de manière à ce que ce côté de disque se détache de l'adaptateur de disque 10. Vous pouvez maintenant retirer le disque.
- 3) Placez d'abord le nouveau disque avec la languette métallique courte dans l'adaptateur à disque 10.



- 4) Appuyez ensuite avec précaution sur le côté avec la longue 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 7 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 7 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 :

INGRÉDIENT	QUANTITÉ MAXIMALE	VITESSE
Pain	max. 80 g	ON
Fromage	max. 150 g	ON
Viande	max. 300 g	ON
Herbes aromatiques	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 ❸.
- 5) Commencez à hacher en appuyant sur la touche ON ❸. Appuyez une fois sur la touche OFF/PULSE ❹ 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 ❹ plusieurs fois de suite jusqu'à ce que tous les ingrédients soient hachés.

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

- Éteignez l'appareil.
- Retirez le couvercle ❸.
- Retirez les ingrédients du couteau ❹ ainsi que de la paroi intérieure à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère.
- Fermez le couvercle ❸.
- 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.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil plus de 1 minute d'affilée ! Le moteur risque sinon de surchauffer !
- Si vous souhaitez rajouter des ingrédients durant le processus de coupe, ajoutez-les par la goulotte ❷ ! Lorsque vous ouvrez le couvercle ❸, 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 ❶/❷ 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 ❶ de la goulotte ❷.
- 3) Coupez les aliments à une dimension leur permettant de passer aisément dans la goulotte ❷.
- 4) Commencez à râper/émincer en appuyant sur la touche ON ❸.
- 5) Ajoutez alors les aliments au fur et à mesure. Faites descendre les aliments à l'aide du poussoir ❶ 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 ❸.
- ▶ Ne laissez jamais tourner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat. Sinon, les ingrédients deviendraient brûlants, commenceraient à fondre et à s'agglutiner.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil plus de 1 minute d'affilée ! Le moteur risque sinon de surchauffer !

Nettoyage et entretien

⚠ 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 ❶ 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 ❹, le disque à émincer ❷ et le disque à râper ❺.
- ▶ Ces pièces sont très aiguisées !

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de solvant ni de produit à récurer. 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 ❶ 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 ❸, le couvercle ❷, le poussoir ❶, le couteau ❹, l'adaptateur à disque ❷, le disque à émincer ❷ et le disque à râper ❺. 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.

REMARQUE



Vous pouvez également nettoyer le bol mélangeur ❸, le couvercle ❷, le poussoir ❶, le couteau ❹, l'adaptateur de disque ❷, le disque à émincer ❷ et le disque à râper ❺ au lave-vaisselle.

Si possible, placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ce qu'aucune pièce ne soit coincée. Il y a sinon un risque de déformations et de fissures !

Stockage

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

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

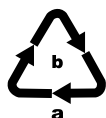
Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des postes de recyclage locaux.



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante: 1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.

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 315063

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
DE-44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
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 ❶.	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	22
Gebruik in overeenstemming met bestemming	22
Inhoud van het pakket	22
Productbeschrijving	22
Technische gegevens	22
Veiligheidsvoorschriften	23
Vóór de ingebruikname	25
Apparaat monteren	25
Snijmes	25
Doorloopsnijder	26
Bedienen	26
Werken met het snijmes	26
Werken met de doorloopsnijder	27
Reiniging en onderhoud	28
Opbergen	28
Afvoeren	29
Service	29
Importeur	29
Problemen oplossen	30

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 ~
(wisselstroom), 50 - 60 Hz
Nominiaal vermogen: 250 W
Beschermingsklasse: II /  (dubbel geïsoleerd)
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 dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddel veilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR 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 bekneld 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. Bij misbruik van het apparaat ontstaat gevaar op letsels!
- ▶ Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulschacht, om letsel en beschadiging van het apparaat te voorkomen.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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

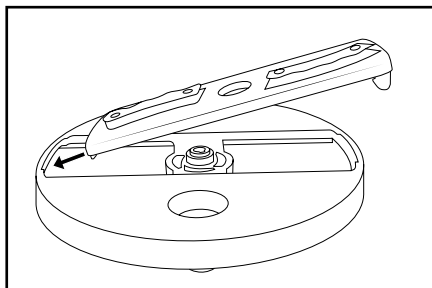
- ▶ Het apparaat kan alleen worden gestart als de kom ⑤ en het deksel ③ correct zijn geplaatst.
- 1) Zet de motorunit ⑦ op een effen oppervlak, zodat de zuignapjes onderaan zich kunnen vastzuigen en het apparaat stevig staat.
 - 2) Plaats de kom ⑤ zodanig op de motorunit ⑦, dat de pijl ▼ op de kom ⑤ 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

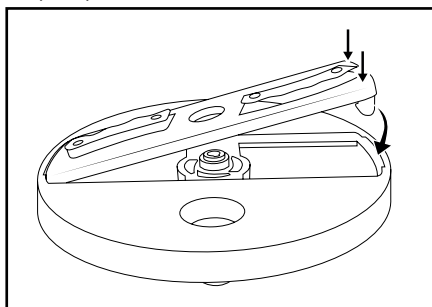
- 1) Plaats het snijmes ④ op de aandrijfas ⑥. De afgevlakte kant van de aandrijfas ⑥ moet daarbij direct in de aansluiting van het snijmes ④ grijpen. Anders kan het snijmes ④ niet worden geplaatst.
- 2) Plaats het deksel ③ op de kom ⑤, zodat de pijl ▼ van het deksel ③ wijst naar de pijl  en het geopende 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 zich nog een andere schijf in de schijfadapter bevindt: U kunt de schijfadapter 10 het beste op de kop draaien. Druk de lange metaalstrip van de schijf met de duim naar binnen, zodat deze kant van de schijf loskomt uit de schijfadapter 10. U kunt de schijf nu uitnemen.
- 3) Steek de nieuwe schijf eerst met de korte metaalstrip in de schijfadapter 10:



- 4) Druk daarna voorzichtig de kant met de lange metaalstrip 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 1 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 1 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 vlen 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. HOEEVEELHEID	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 ❸.
- 5) Start het fijnsnijden met een druk op de toets ON ❸. Druk een keer op de toets OFF/PULSE ❹ 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 ❹ tot alle ingrediënten zijn fijngesneden.

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

- Schakel het apparaat uit.
- Neem het deksel ❸ van de mengkom.
- Verwijder de ingrediënten van het snijmes ❹ en van de binnenwand met behulp van een spatel of lepel.
- Sluit het deksel ❸.
- 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.
- Laat het apparaat nooit langer dan 1 minuut draaien! Anders kan de motor oververhit raken!
- Als u tijdens het snijden nog ingrediënten wilt toevoegen, doe dit dan via de vulschacht ❷! Als u het deksel ❸ 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 ❶/❷ 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 ❶ uit de vulschacht ❷.
- 3) Snijd de levensmiddelen in stukken die zo klein zijn dat ze zonder moeite in de vulschacht ❷ passen.
- 4) Start het raspen/snijden met een druk op de toets ON ❸.
- 5) Voeg dan geleidelijk de ingrediënten toe via de vulschacht. Schuif de levensmiddelen met behulp van de stop ❶ 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.
- ▶ Laat het apparaat nooit langer dan 1 minuut draaien! Anders kan de motor oververhit raken!

Reiniging en onderhoud

GEVAAR VOR 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.

OPMERKING



U kunt de kom **5**, het deksel **3**, de stop **1**, het snijmes **4**, de schijfadapter **10**, de snijmes **12** en de raspschijf **11** ook in de vaatwasser reinigen.

Leg de onderdelen zo mogelijk in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat geen van de onderdelen ingeklemd raakt. Anders kunnen er vervormingen en scheuren door spanning optreden!

Opbergen

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

Afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval 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 gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



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



Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

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 315063

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

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 vastgeklikt in de motorunit ❶.	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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	32
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	32
Lieferumfang	32
Gerätebeschreibung	32
Technische Daten	32
Sicherheitshinweise	33
Vor dem ersten Gebrauch	35
Gerät zusammenbauen	35
Schneidmesser	35
Durchlaufschnitzler	36
Bedienen	36
Arbeiten mit dem Schneidmesser	36
Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler	37
Reinigung und Pflege	38
Lagerung	38
Entsorgung	39
Service	39
Importeur	39
Fehlerbehebung	40

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 ~ (Wechselstrom),
50 – 60 Hz
Nennleistung: 250 W
Schutzklasse: II /  (Doppelisolierung)
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, die 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.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 🔓 am Motorblock ⑦ weist. Drücken Sie die Schüssel ⑤ etwas herunter und drehen Sie sie so weit, dass der Pfeil ▼ auf das geschlossene Schloss 🔒 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.

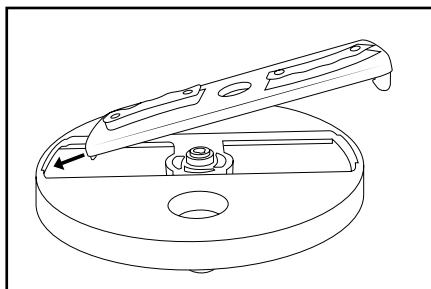
Wenn Sie mit dem Durchlaufsnitzler arbeiten wollen, fahren Sie mit dem Zusammenbau wie im Kapitel „Durchlaufsnitzler“ beschrieben fort.

Schneidmesser

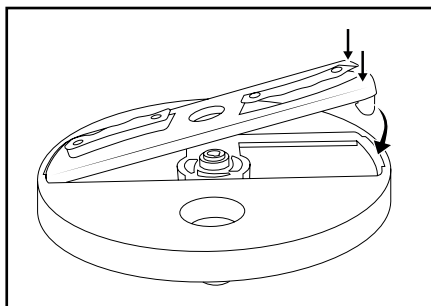
- 1) Setzen Sie das Schneidmesser ④ auf die Antriebswelle ⑥. Die abgeflachte Seite der Antriebswelle ⑥ muss dabei korrekt in die Aufnahme des Schneidmessers ④ greifen. Ansonsten kann das Schneidmesser ④ nicht aufgesetzt werden.
- 2) Setzen Sie den Deckel ③ auf die Schüssel ⑤, so dass der Pfeil ▼ am Deckel ③ auf den Pfeil ▲ und das geöffnete Schloss 🔓 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 🔒 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 1 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 2 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 ❸.
- 5) Starten Sie, durch Drücken der Taste ON ❸, das Zerkleinern. Drücken Sie die Taste OFF/PULSE ❶ 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 ❶ mehrere Male hintereinander, bis alle Zutaten zerkleinert sind.

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

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Nehmen Sie den Deckel ❸ ab.
- Entfernen Sie die Zutaten vom Schneidmesser ❹ sowie von der Innenwand mit Hilfe eines Teigschabers oder eines Löffels.
- Schließen Sie den Deckel ❸.
- 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.
- Lassen Sie das Gerät niemals länger als 1 Minute laufen! Ansonsten kann der Motor überhitzen!
- Wenn Sie während des Schneidvorganges noch Zutaten nachfüllen wollen, geben Sie diese durch den Einfüllschacht ❷ hinzu! Wenn Sie den Deckel ❸ 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 ❶/❷ 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 ❶ aus dem Einfüllschacht ❷.
- 3) Schneiden Sie die Lebensmittel in so große Stücke, dass diese ohne Probleme in den Einfüllschacht ❷ passen.
- 4) Starten Sie, durch Drücken der Taste ON ❸, das Raspeln/Schneiden.
- 5) Füllen Sie dann nach und nach die Lebensmittel ein. Schieben Sie dabei die Lebensmittel mit Hilfe des Stopfers ❶ 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 ❸.
- ▶ 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.
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals länger als 1 Minute laufen! Ansonsten kann der Motor überhitzen!

Reinigung und Pflege

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



- ▶ Auf keinen Fall darf der Motorblock ❶ 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 ❹, der Schneidscheibe ❷ und der Raspelscheibe ❺. 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 ❶ und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

- Reinigen Sie die Schüssel ❸, den Deckel ❹, den Stopfer ❶, das Schneidmesser ❹, den Scheibenadapter ❷, die Schneidscheibe ❷ und die Raspelscheibe ❺ 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.

HINWEIS



- Sie können die Schüssel ❸, den Deckel ❹, den Stopfer ❶, das Schneidmesser ❹, den Scheibenadapter ❷, die Schneidscheibe ❷ und die Raspelscheibe ❺ auch in der Spülmaschine reinigen.

Legen Sie die Teile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass keines der Teile eingeklemmt wird. Ansonsten kann es zu Verformungen und Spannungsrissen kommen!

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.

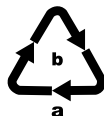
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

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 315063

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 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

01 / 2019 · Ident.-No.: KM250C1-112018-2

IAN 315063