



www.lidl-service.com



ROBOT MULTIFONCTION KM 250 C1

FR BE

ROBOT MULTIFONCTION

Mode d'emploi

DE AT CH

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 315063

FR



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.

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.

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	11



Table des matières

Introduction	2
Usage conforme	2
Matériel livré	2
Description de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	2
Consignes de sécurité	3
Avant la première utilisation	5
Assemblage de l'appareil	5
Couteau	5
Hachoir	6
Commande	6
Travailler avec le couteau	6
Travailler avec le hachoir	7
Nettoyage et entretien	8
Stockage	8
Mise au rebut	9
Service après-vente	9
Importateur	9
Dépannage	10

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 ⑧ sur le bloc moteur ⑦. Tournez le bol mélangeur ⑤ jusqu'à ce que la flèche ▼ pointe sur le cadenas fermé ⑨ 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 ».

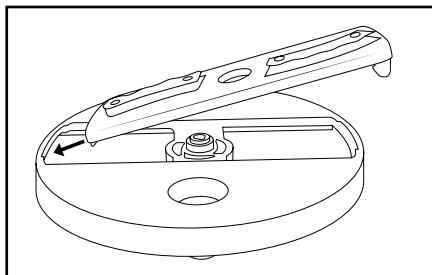
Si vous souhaitez travailler avec le hachoir, poursuivez avec l'assemblage comme indiqué au chapitre « Hachoir ».

Couteau

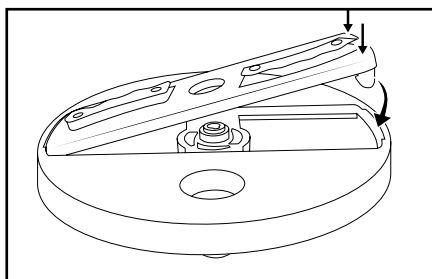
- 1) Placez le couteau ④ sur l'axe moteur ⑥. Le côté plat de l'axe moteur ⑥ doit arriver correctement dans le logement du couteau ④. Sinon le couteau ④ ne peut pas être mis en place.
- 2) Placez le couvercle ③ sur le bol mélangeur ⑤, de manière à ce que la flèche ▼ sur le couvercle ③ pointe sur la flèche ▲ et sur le cadenas ouvert ⑧ 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 ⑨ 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 ❶. Appuyez une fois sur la touche OFF/PULSE ❷ 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 ❷ 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 ❶.
- 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 !

⚠ 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 ❹, 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 ❹, 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.



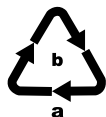
Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.



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 ❸ n'est pas correctement enclenché sur le bloc moteur ❶.	Contrôlez la position du bol mélangeur ❸ et corrigez-la le cas échéant.
	Le couvercle ❹ n'est pas positionné et verrouillé/n'est pas correctement positionné et verrouillé.	Fermez le couvercle ❹ 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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	12
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
Lieferumfang	12
Gerätebeschreibung	12
Technische Daten	12
Sicherheitshinweise	13
Vor dem ersten Gebrauch	15
Gerät zusammenbauen	15
Schneidmesser	15
Durchlaufschnitzler	16
Bedienen	16
Arbeiten mit dem Schneidmesser	16
Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler	17
Reinigung und Pflege	18
Lagerung	18
Entsorgung	19
Service	19
Importeur	19
Fehlerbehebung	20

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 ~ (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.

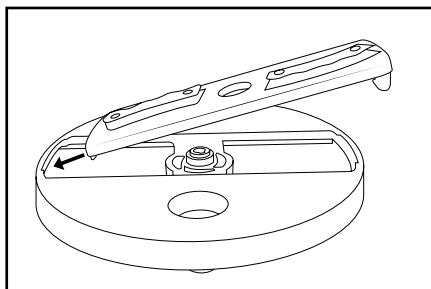
Wenn Sie mit dem Durchlaufschneider arbeiten wollen, fahren Sie mit dem Zusammenbau wie im Kapitel „Durchlaufschneider“ beschrieben fort.

Schneidmesser

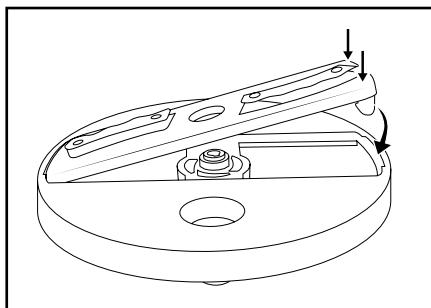
- 1) Setzen Sie das Schneidmesser ④ auf die Antriebswelle ⑥. Die abgeflachte Seite der Antriebswelle ⑥ muss dabei korrekt in die Aufnahme des Schneidmessers ④ greifen. Ansonsten kann das Schneidmesser ④ nicht aufgesetzt werden.
- 2) Setzen Sie den Deckel ③ auf die Schüssel ⑤, so dass der Pfeil ▼ am Deckel 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, zerhacken.

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 ❺ 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 **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.
- ▶ 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 **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.

HINWEIS



- Sie können die Schüssel **5**, den Deckel **3**, den Stopfer **1**, das Schneidmesser **4**, den Scheibenadapter **10**, die Schneidscheibe **12** und die Raspelscheibe **11** 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

Version des informations - Stand der Informationen:
01 / 2019 - Ident.-No.: KM250C1-112018-2

IAN 315063