



FOOD PROCESSOR ATTACHMENT FOOD PROCESSOR-AUFSATZ ACCESSOIRES POUR ROBOT DE CUISINE

GB IE NI MT

FOOD PROCESSOR ATTACHMENT
Instructions for use

FR BE CH

ACCESSOIRES POUR ROBOT DE CUISINE
Notice d'utilisation

IT MT CH

ACCESSORIO PER ROBOT DA CUCINA
Istruzioni d'uso

PT

ACESSÓRIO PARA PROCESSADOR DE
ALIMENTOS
Manual de utilização

DE AT CH BE

FOOD PROCESSOR-AUFSATZ
Gebrauchsanweisung

NL BE

OPZETSTUK VOOR FOODPROCESSOR
Gebruiksaanwijzing

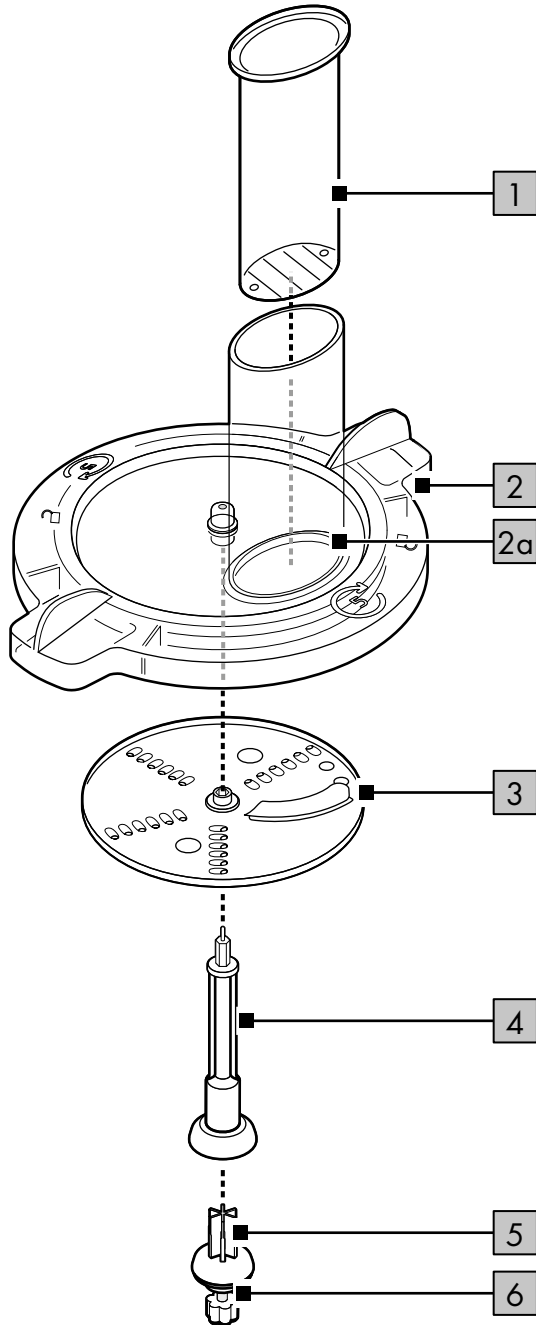
ES

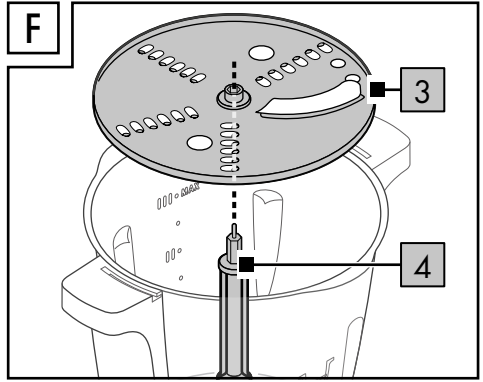
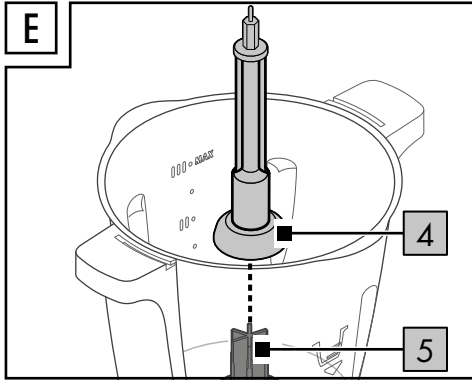
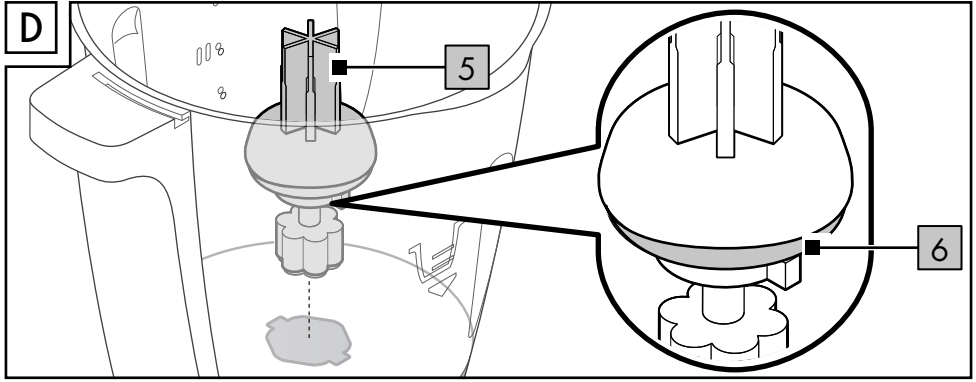
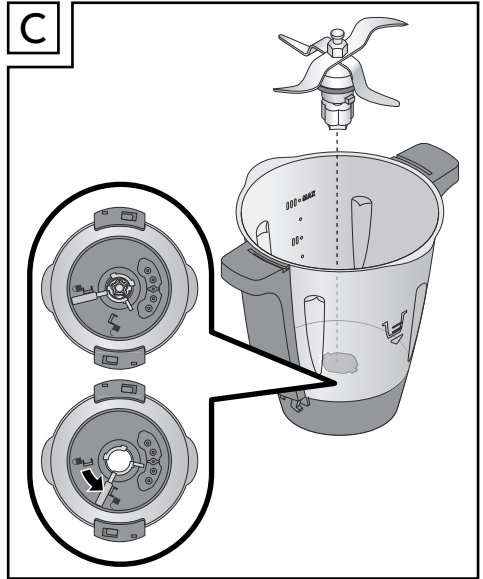
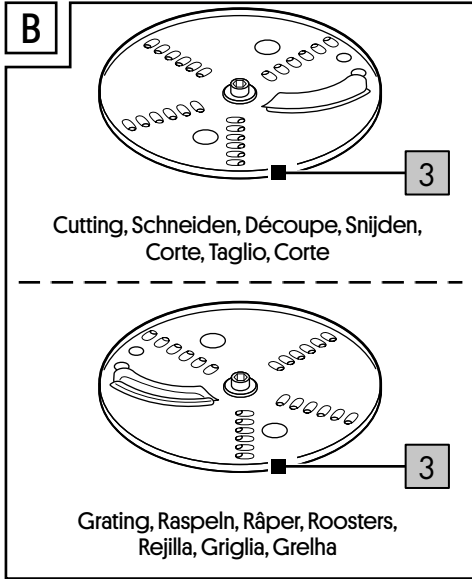
ACCESORIO PROCESADOR DE
ALIMENTOS
Instrucciones de uso

IAN 509930_2507

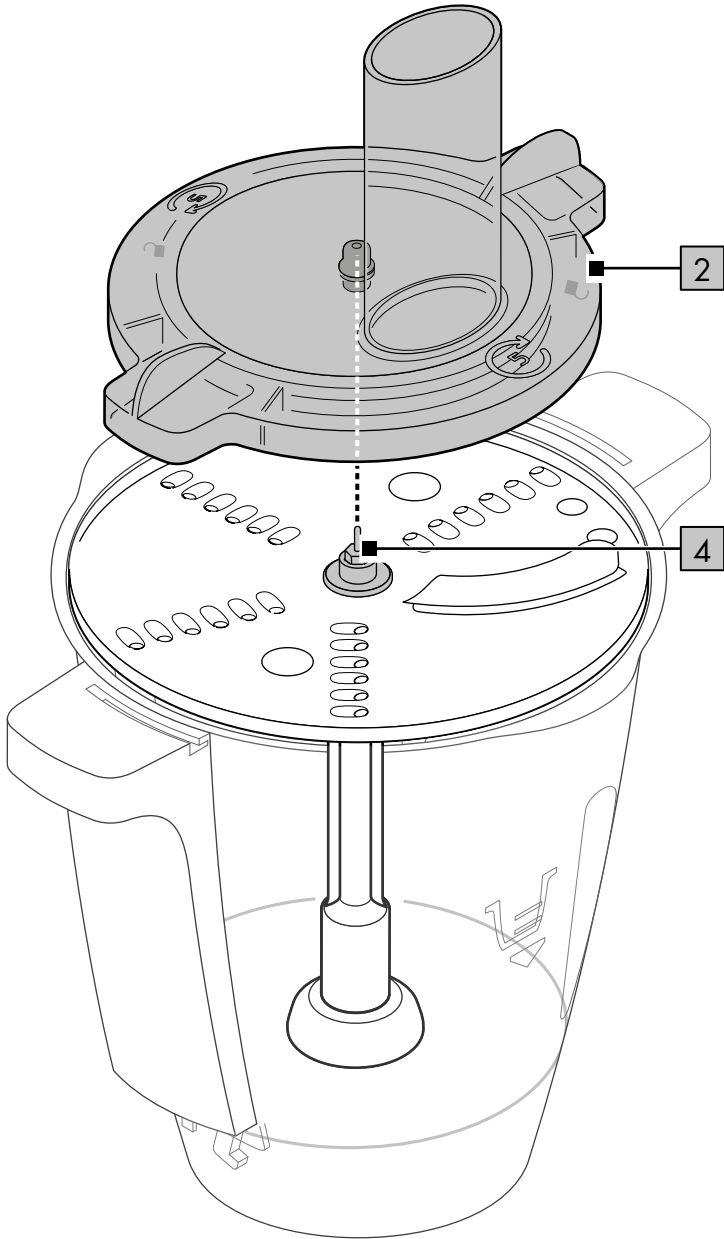
**GB IE NI DE AT CH
FR BE NL ES IT PT**

A





G



GB IE NI MT

Lieferumfang/Teilebezeichnung [Abb. A]	8
Technische Daten	8
Bestimmungsgemäße Verwendung	8
Verwendete Symbole und Signalwörter	8
Sicherheitshinweise	9
Einsatzbereich	10
Vorbereitung	10
Zusammenbau	11
Betrieb	11
Reinigung	12
Lagerung	13
Hinweise zur Garantie und Serviceabwicklung	13
Mögliche Fehler	14

FR CH BE

Contenu de la livraison / liste des composants [fig. A]	21
Données techniques	21
Utilisation conforme	21
Symboles utilisés et mots de signalisation	21
Consignes de sécurité	22
Domaine d'utilisation	23
Préparation	23
Assemblage	24
Mise en marche	24
Nettoyage	25
Stockage	26
Dysfonctionnements possibles	28

IT CH MT

Contenuto della confezione/denominazione dei pezzi [imm. A]	36
Dati tecnici	36
Utilizzo conforme	36
Simboli e parole segnale utilizzati	36
Indicazioni di sicurezza	37
Campo di impiego	38
Preparazione	38
Assemblaggio	39
Funzionamento	39
Pulizia	40
Conservazione	40
Avvertenze sulla garanzia e sulla gestione dei servizi di assistenza	41
Possibili guasti	42

DE AT CH BE

Scope of delivery/Parts list [fig. A]	15
Technical data	15
Intended use	15
Symbols and signal words used	15
Safety instructions	16
Range of application:	17
Preparation	17
Assembly	17
Operation	18
Cleaning	18
Storage	19
Notes on the guarantee and service handling	19
Possible faults	20

NL BE

In het leveringspakket inbegrepen/ Benaming van de onderdelen [afb. A]	29
Technische gegevens	29
Voorgeschreven gebruik	29
Gebruikte symbolen en signaalwoorden	29
Veiligheidsinstructies	30
Toepassingsgebied	31
Vorbereitung	31
Montage	32
Werkung	32
Reiniging	33
Opslag	33
Opmerkingen over garantie en serviceafhandeling	34
Mogelijke fouten	35

ES

Contenido de suministro/descripción de las piezas [fig. A]	43
Datos técnicos	43
Uso conforme al fin previsto	43
Símbolos y palabras de advertencia empleados	43
Indicaciones de seguridad	44
Campo de uso	45
Preparación	45
Montaje	46
Funcionamiento	46
Limpeza	47
Almacenamiento	47
Indicaciones relativas a la garantía y la gestión de servicios	48
Posibles fallos	49

PT

Material fornecido/	
Designação das peças [fig. A]	50
Dados técnicos	50
Utilização prevista.....	50
Símbolos e palavras de sinalização usadas	50
Instruções de segurança.....	51
Aplicação	52
Preparação	52
Montagem.....	53
Funcionamento.....	53
Limpeza	54
Armazenamento	54
Instruções para a eliminação	55
Indicações sobre a garantia e o processamento de serviço.....	55
Possíveis erros	56

Congratulations!

You have chosen to purchase a high-quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time.



Read the following instructions for use carefully.

Use the product only as described and only for the given areas of application. Store these instructions for use carefully. When passing the product on to third parties, please also hand over all accompanying documents.

SCOPE OF DELIVERY/PARTS LIST (FIG. A)

- 1x pusher [1]
- 1x lid [2], including feed shaft [2a]
- 1x grating and cutting disc [usable on both sides] [3]
- 1x spindle [4]
- 1x shaft adapter [5]
- 1x sealing ring on shaft adapter [6]
- 1x instructions for use

TECHNICAL DATA



Date of manufacture [month/year]:
11/2025

INTENDED USE

This product is used for cutting and grating food and foodstuffs with MONSIEUR CUISINE. This product is designed for private domestic use and may not be used for commercial purposes. This product may only be used in interior spaces.

Predictable misuse

WARNING against material damage!

- The grating and cutting disc [3] may only be used on level 5.

See also the marking on the lid: On MONSIEUR CUISINE SMART please use the food processor's Automatic Programme.

CAUTION!

- MONSIEUR CUISINE TURBO TASTE may not be used.
- Do not use the device for crushing particularly hard foodstuffs such as bones or nutmegs.

Third-party products and their risks

This food processor attachment is an accessory for

- MONSIEUR CUISINE SMART
 - MONSIEUR CUISINE CONNECT
 - MONSIEUR CUISINE CONNECT TREND
- and may only be used with these devices!

Note: This accessory is compatible with all listed models irrespective of their IAN.

SYMBOLS AND SIGNAL WORDS USED



Mandatory sign warning each user to read the instructions for use carefully before use and to make them always available to all users.



General warning sign used for identifying dangers and hazards [e.g., risk of death, injury or crushing].

DANGER

This signal word designates a hazard with a high degree of risk that results in death or serious injury if not averted.

WARNING

This signal word designates a hazard with a high degree of risk that could result in death or serious injury if not averted.

CAUTION

This signal word designates a hazard with a low degree of risk that could result in minor or moderate injury if not averted.

NOTICE

This signal word designates a hazard with a low degree of risk that can lead to material damage to the product or another property if not averted.



Further Information on the use of the product.



Food-safe



Dishwasher-safe



BPA-free [no bisphenol A]

SAFETY INSTRUCTIONS

READ THESE INSTRUCTIONS FOR USE CAREFULLY AND BE SURE TO KEEP THEM HANDY!

BE SURE ALSO TO FOLLOW THE SAFETY INSTRUCTIONS CONTAINED IN THE MONSIEUR CUISINE OPERATING INSTRUCTIONS!

• This device can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capacities or by those lacking experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and have understood the risks involved.

• Be aware that the blades of the grating and cutting disc are very sharp:

To avoid getting cuts, never touch the blades with your bare hands.

Use water clear enough for you to easily see the grating and cutting disc when rinsing manually so that you do not injure yourself on the very sharp blades. Avoid touching the blades when removing and inserting the grinding and cutting disc.

Be sure not to touch the blades of the grating and cutting disc when removing blockages and unprocessed ingredients.

- Switch off the product and disconnect it from the mains before replacing accessory or attachment parts that move during operation.
- The grinding and cutting disc continues to rotate after being switched off. Wait until it stops before unlocking the lid and opening.
- The product must always be unplugged from the mains when unattended and prior to assembly, disassembly, or cleaning.
- Misuse of the product can cause injuries.
- Clean all parts and surfaces that come into contact with foodstuffs before first use [see under the heading "Cleaning"].



DANGER to children!

- Never leave children unsupervised with the packaging material. Risk of suffocation.
- Children may not use the product.
- Children must not play with the product.
- Always store the product out of reach of children.
- Cleaning and maintenance may not be performed by children.



DANGER of injuries through cuts!

- Never circumvent the safety features!
- Never reach into the grating and cutting disc when it is rotating. Do not put spoons or other such implements into the rotating parts. Also keep long hair or loose clothing away from the rotating parts. Please remember that the grating and cutting disc continues to rotate for a short while after being switched off.
- Be aware that the blades of the grating and cutting disc are very sharp. To avoid getting cuts, never touch the blades with your bare hands.
- Use water clear enough for you to easily see the blades when rinsing manually, in order not get injured by the very sharp blades.



DANGER from rotating parts!

- Do not put spoons or other such implements into the rotating parts. Also keep long hair or loose clothing away from the rotating parts.
- Always make sure that the speed control is at 0 before connecting the power plug to the mains.
- Switch the device off and remove the power plug from the socket before replacing accessories or attachments that move during operation.

WARNING against material damage!

- Use only original accessories.
- Do not use any harsh or abrasive detergents.

RANGE OF APPLICATION:

Grating and cutting disc [3] [fig. B]

The disc is suitable for grating and slicing vegetables, fruit, potatoes, and cheese.

It can be used double-sided: on one side for grating, on the other for cutting into slices. Turn the tool that is to be used to face upwards.

PREPARATION

Preparing foods

- Wash and clean vegetables and fruits.
- Remove stalks, hard peel, and parts that are not to be processed (e.g. apple cores).
- Soft cheese such as mozzarella, for example, should be frozen for a short time before processing.
- Cut the food up into pieces small enough for you to get them into the feed shaft [2a] easily. Long-shaped food items such as carrots, cucumbers, and courgettes can be processed whole. They are fed upright into the feed shaft and should fill the width of the feed shaft so that they do not tip over.

Safety features



DANGER of injuries!

- Never circumvent these safety features!

WARNING against material damage!

- The grating and cutting disc [3] may only be used on level 5. See also the marking on the lid [2].

Note: On MONSIEUR CUISINE SMART use the FOOD PROCESSOR automatic programme provided for this purpose.

- The TURBO button may not be used.

To minimise risk of injury the device can only be started when certain accessory parts have been assembled correctly.


- The blender jar with the shaft adapter [5] must be properly seated on the blade holding fixture.
- The lid [2] must be fully closed.

Removing the blade insert from MONSIEUR CUISINE [fig. C]



DANGER of injuries through cuts!

Be aware that the blades of the Monsieur Cuisine blade insert ARE very sharp. To avoid getting cuts, never touch the blades with your bare hands.


1. Remove the blender jar from MONSIEUR CUISINE.
2. Put the blender jar in position horizontally.
3.  Push the release lever on the bottom of the blender jar towards the symbol for the open lock position.
4. Stand the product back up again and carefully pull the blade insert upwards and out.

ASSEMBLY

Note: Remove the blade insert [see section "Removing the blade insert from MONSIEUR CUISINE [fig. C]"].

1. Place the shaft adapter [5] into the blender jar from above [fig. D]. Note that the two lobes at the base of the shaft adapter have to be pushed through the two notches at the bottom of the blender jar.

CAUTION Make sure that the sealing ring [6] is seated correctly on the shaft adapter or else the contents might spill out [fig. D].

2. Place the MONSIEUR CUISINE blender jar in horizontal position.
3.  To lock the shaft adapter, activate the release lever on the bottom of the blender jar so that it indicates the symbol for the closed lock.

4. Place the blender jar in the MONSIEUR CUISINE blade holding fixture.
5. Push the blender jar gently downwards until it is seated correctly.

Note: If the blender jar cannot be pushed down, you have to wiggle it a bit until the flower-shaped collar of the shaft adapter in the blender jar slides into the blade holding fixture of MONSIEUR CUISINE.

If the blender jar is not correctly seated, a safety mechanism prevents the device from functioning.

6. Place the spindle [4] onto the shaft adapter [5] (fig. E).

Note: Make sure that the spindle sits securely on the shaft adapter. The plastic projections on the spindle must slide into the recesses on the adapter.

7. Place the grating and cutting disc [3] on the shaft adapter so that the tool you want to work with is at the top (fig. F).

Note: The symbols on the lid indicating that the lock is open should be positioned parallel to the handles of the blender jar.

8. Place the lid [2] for the blender jar in slightly offset position (fig. G).
9. Use both hands to turn the lid clockwise until it sits securely.


Note: The device cannot start until the lid is properly closed. The centring pin at the top end of the spindle must be positioned centrally in the lid when closing.

OPERATION

1. Connect the mains plug to a suitable socket. The socket must also be easily accessible at all times after being connected.
2. Pull only as much cord as needed out of the cord compartment of MONSIEUR CUISINE.
3. Set the on/off switch at the back on the right to I: The screen begins to light up.

Note: If you are working with MONSIEUR CUISINE SMART, use the automatic programme of the FOOD PROCESSOR.

4. When using MONSIEUR CUISINE and MONSIEUR CUISINE CONNECT TREND select the start menu and press on ►.
5. The grating and cutting disc [3] begins to rotate.
6. Select speed level 5.
7. Fill the prepared ingredients into the feed shaft [2a].
8. Apply gentle and uniform pressure to push down the ingredients with the pusher. Long-shaped foods such as carrots, courgettes, and cucumbers can be pushed down without the aid of the pusher as long as they protrude above the feed shaft.

9. If an operation has finished, terminate the function by pressing ■ or turn the speed control to 0.
 10. Turn the lid [2] with the pusher slightly anti-clockwise and remove it.
 11. Take hold of the spindle [4] above and pull it up and out of the blender jar with the grating and cutting disc.
 12. Remove the blender jar.
 13. Take the processed ingredients out of the blender jar.
- Notes: Process all ingredients portion by portion. Empty the blender jar from time to time whenever it is full up to the MAX mark. If necessary, rinse out the blender jar with clean water from time to time.
14. Set the Monsieur Cuisine on/off switch back right to 0 and unplug the power cord.
 15. Place the blender jar horizontally.
 16.  Push the release lever on the bottom of the blender jar towards the symbol for the open lock position.
 17. Pull the shaft adapter [5] out.
 18. Clean all accessory parts as soon as possible.

CLEANING

Caution: Clean all parts thoroughly before first use.



DANGER of electric shock!

Unplug the Monsieur Cuisine power cord from the socket before each cleaning.

Never immerse the basic device in water.



DANGER of injuries through cuts!

Be aware that the blades of the grating and cutting disc [3] are very sharp. To avoid getting cuts, never touch the blades with your bare hands.

WARNING against material damage!

Never use detergents that are abrasive, corrosive, or cause scratches. These might damage the product.

Note: Certain foodstuffs or spices may discolor the plastic. This is not a defect of the device and is non-hazardous to health.

Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Pusher [1]
- Lid with feed shaft [2]
- Grating and cutting disc [usable on both sides] [3]
- Axle [4]
- Shaft adapter [5]
- Sealing ring on shaft adapter [6]

Note: Cleaning in the dishwasher may cause slight deformations under certain circumstances. This only occurs when accessory parts become stressed when heated. Simply place the parts loosely apart in the dishwasher. Then you can be sure that deformation will not happen.

Cleaning by rinsing manually

All accessory parts can also be cleaned manually.

- Clean all accessory parts as soon as possible after use.
- Rinse using water with a mild washing up liquid and rinse off all parts with clean water afterwards.



DANGER of injuries through cuts!

Use water clear enough for you to easily see the grating and cutting disc [3] when rinsing manually, so that you do not get injured on the sharp blades.

STORAGE

- Allow all parts to dry out completely before putting them away for storage.
- Store the product shielded from dust and dirt and out of the reach of children.
- When the product is not in use, store it at room temperature.

Disposal



The accompanying symbol indicates that this device complies with Directive 2012/19/EU.

This directive indicates that you may not dispose of this device along with basic household waste at the end of its useful life and instead must hand it in to specifically designated collection sites, valuable substance collection stations, or waste disposal facilities.

Look after the environment and dispose of waste properly.

Batteries may not be disposed of with household waste. They may contain toxic heavy metals and are subject to hazardous waste treatment. The chemical symbols of the heavy metals are as follows: Cd = cadmium, Hg = mercury, Pb = lead. Therefore, dispose of used or defective batteries at a municipal collection point in accordance with EU Regulation 2023/1542.



For further information about disposal of the product no longer needed, contact your local council. Dispose of the product and the packaging in an environmentally friendly manner. Store the packaging materials (foil bags, for example) out of the reach of children.



Note the label on the packaging materials when separating waste, as these are labelled with abbreviations [a] and numbers [b] with the following meaning: 1–7: plastics / 20–22: paper and cardboard / 80–98: composite materials. The product and the packaging materials can be recycled, dispose of them separately for better treatment of waste.

Notes on the guarantee and service handling

The product was produced with great care and under continuous quality control. DEL-TA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH gives private end customers a three-year guarantee on this product from the date of purchase [guarantee period] in accordance with the following provisions. The guarantee is only valid for material and manufacturing defects.

The guarantee does not cover parts that are subject to normal wear and tear and that are thus considered wear parts (e.g. batteries) and it does not cover fragile parts such as switches or parts that are made of glass.

Claims under this guarantee are excluded if the product has been used incorrectly, improperly, or contrary to the intended purpose, or if the provisions in the instructions for use were not observed, unless the end customer proves that a material or manufacturing defect exists that was not caused by one of the aforementioned circumstances.

Claims under the guarantee can only be made within the guarantee period by presenting the original sales receipt. Please therefore keep the original sales receipt. The guarantee period is not extended by any repairs carried out under the guarantee, under statutory guarantees, or as a gesture of goodwill. This also applies to replaced and repaired parts.

If you wish to make a claim please first contact the service hotline mentioned below or contact us by e-mail. If there is a guarantee case, then the product will be repaired or replaced free of charge to you or the purchase price will be refunded, depending on our choice. There are no further rights from the guarantee.

Your legal rights, in particular guarantee claims against the respective seller, are not limited by this guarantee.

IAN: 509930_2507

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: deltasport@lidl.co.uk

IE Service Ireland
NI Tel.: 1800 101010
E-Mail: deltasport@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: deltasport@lidl.com.mt

POSSIBLE FAULTS

Should your product not function as desired, first review this check list. Perhaps it is just a small problem that you can resolve yourself. In the following you are shown possible faults, their causes and the remedy.

Fault	Possible cause/ Remedy
No function	Has the power supply been checked?
	Inspect the connections.
	The product can only be started when certain accessory parts have been correctly assembled [see section on "Safety Features"].
Grating and cutting disc [3] stops rotating.	Is there some foreign object in the product?
There are food remnants on top of the grating and cutting disc [3].	No fault, there are small remnants due to technical reasons.
The ingredients have not been correctly processed.	Switch off, unplug power cord, and check carefully. <ul style="list-style-type: none"> • Have any of the ingredients been caught up in the blades? If so, remove them. • Is the blender jar filled to the maximum level? Empty it before continuing to work.

Herzlichen Glückwunsch! Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für einen hochwertigen Artikel entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Verwendung mit dem Artikel vertraut.



Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Gebrauchsanweisung.

Benutzen Sie den Artikel nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Artikels an Dritte ebenfalls mit aus.

LIEFERUMFANG/TEILEBEZEICHNUNG (ABB. A)

- 1x Stopfer [1]
- 1x Deckel [2], inkl. Einfüllschacht [2a]
- 1x Rassel- und Schneidescheibe [beidseitig nutzbar] [3]
- 1x Achse [4]
- 1x Schaftadapter [5]
- 1x Dichtungsring am Schaftadapter [6]
- 1x Gebrauchsanweisung

TECHNISCHE DATEN



Herstellungsdatum [Monat/Jahr]:
11/2025

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieser Artikel dient zum Schneiden und Raspeln von Lebens- und Nahrungsmitteln mit dem MONSIEUR CUISINE.

Dieser Artikel ist für den privaten Haushalt konzipiert und darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden. Dieser Artikel darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- Die Rassel- und Schneidescheibe [3] darf nur mit der Stufe 5 verwendet werden.

Siehe auch die Markierung auf dem Deckel: Bitte verwenden Sie auf dem MONSIEUR CUISINE SMART das Automatikprogramm Food Processor.

VORSICHT!

- Die Turbo-Taste des MONSIEUR CUISINE darf nicht verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse zu zerkleinern.

Fremdprodukte und Ihre Gefahren

Dieser Food Processor-Aufsatz ist ein Zubehör für den

- MONSIEUR CUISINE SMART
 - MONSIEUR CUISINE CONNECT
 - MONSIEUR CUISINE CONNECT TREND
- und darf ausschließlich mit diesen Geräten verwendet werden!

Hinweis: Dieses Zubehör ist unabhängig von ihrer IAN mit allen aufgeführten Modellen kompatibel.

VERWENDETE SYMBOLE UND SIGNALWÖRTER



Gebotszeichen, weist jeden Benutzer darauf hin, die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch sorgfältig durchzulesen und für alle Benutzer stets zur Verfügung zu stellen.



Allgemeines Warnzeichen, dient der Kennzeichnung von Gefahren und Gefährdungen [z. B. Lebens-, Verletzungs- oder Quetschgefahren].

GEFAHR

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

WARNUNG

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem geringen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

ACHTUNG

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem geringen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden am Artikel oder anderem Eigentum zur Folge haben kann.



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Artikels.



Lebensmittelgeeignet



Spülmaschinengeeignet



BPA-frei [kein Bisphenol A]

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG UND BEWAHREN SIE DIESE UNBEDINGT AUF! BEACHTEN SIE UNBEDINGT AUCH DIE SICHERHEITSHINWEISE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG DES MONSIEUR CUISINE!

- Dieser Artikel 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 Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Beachten Sie, dass die Klingen der Raspel- und Schneidescheibe sehr scharf sind:
Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Raspel- und Schneidescheibe gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.

Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen der Raspel- und Schneidescheibe darauf, die Klingen nicht zu berühren.

Achten Sie bei der Raspel- und Schneidescheibe beim Entfernen von Verstopfungen und dem Entfernen von unverarbeiteten Zutaten darauf, die Klingen nicht zu berühren.

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss der Artikel ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Die Raspel- und Schneidescheibe dreht nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Deckel entriegeln und öffnen.
- Der Artikel ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Bei einem Missbrauch des Artikels kann es zu Verletzungen kommen.
- Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe dazu das Kapitel "Reinigung").



GEFAHR für Kinder!

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Kinder dürfen den Artikel nicht benutzen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Artikel spielen.
- Bewahren Sie den Artikel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- Umgehen Sie niemals die Sicherheitsfunktionen!

- Greifen Sie niemals in die rotierende Raspel- und Schneidescheibe. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern. Bitte beachten Sie, dass die Raspel- und Schneidescheibe nach dem Ausschalten noch für kurze Zeit nachdreht.
- Beachten Sie, dass die Klingen der Raspel- und Schneidescheibe sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Klingen gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.



GEFAHR durch drehende Teile!

- Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- Achten Sie immer darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf 0 steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.

WARNUNG vor Sachschäden!

- Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

EINSATZBEREICH

Raspel- und Schneidescheibe [3] (Abb. B)
Die Scheibe ist zum Raspeln und Scheibenschneiden von Gemüse, Obst, Kartoffeln und Käse geeignet.

Sie ist beidseitig verwendbar: Auf der einen Seite zum Raspeln, auf der anderen zum Scheibenschneiden.

Das zu verwendende Werkzeug nach oben drehen.

VORBEREITUNG

Lebensmittel vorbereiten

- Waschen und putzen Sie Gemüse und Obst.
- Entfernen Sie Stängel, feste Schalen und Teile, die nicht mit verarbeitet werden sollen (z. B. Apfelkerne).
- Weicher Käse (z. B. Mozzarella) sollte vor der Verarbeitung kurz angefroren werden.
- Schneiden Sie die Lebensmittel so klein, dass Sie gut in den Einfüllschacht [2a] passen. Längliche Lebensmittel (wie z. B. Möhren, Gurken und Zucchini) können im Ganzen verarbeitet werden. Sie werden hochkant in den Einfüllschacht gegeben und sollten die Breite des Einfüllschachts möglichst gut ausfüllen, damit sie nicht umkippen.

Sicherheitsfunktionen



GEFAHR von Verletzungen!

- Umgehen Sie niemals diese Sicherheitsfunktionen!

WARNUNG vor Sachschäden!

- Die Raspel- und Schneidescheibe [3] darf nur mit der Stufe 5 verwendet werden. Siehe auch die Markierung auf dem Deckel [2].

Hinweis: Auf dem MONSIEUR CUISINE SMART verwenden Sie das dafür vorgesehene Automatikprogramm FOOD PROCESSOR.

- Die TURBO-Taste darf nicht verwendet werden.

Um die Verletzungsgefahr zu minimieren, kann das Gerät nur dann gestartet werden, wenn bestimmte Zubehörteile korrekt zusammengesetzt wurden.


- Der Mixgehälter mit dem eingesetzten Schaftadapter [5] muss korrekt auf der Messeraufnahme sitzen.
- Der Deckel [2] muss richtig verschlossen sein.

Messereinsatz aus dem MONSIEUR CUISINE entnehmen (Abb. C)



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes des MONSIEUR CUISINE sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.


1. Entnehmen Sie den Mixbehälter aus dem MONSIEUR CUISINE.
2. Legen Sie den Mixbehälter waagrecht hin.
3.  Drücken Sie den Entriegelungshebel auf der Unterseite des Mixbehälters in Richtung des Symbols für das geöffnete Schloss.
4. Stellen Sie den Artikel wieder hin und ziehen Sie den Messereinsatz vorsichtig nach oben heraus.

ZUSAMMENBAU

Hinweis: Entnehmen Sie den Messereinsatz (siehe dazu das Kapitel "Messereinsatz aus dem MONSIEUR CUISINE entnehmen (Abb. C)").

1. Setzen Sie den Schaftadapter [5] von oben in den Mixbehälter ein (Abb. D). Beachten Sie, dass die beiden Nocken am Fuß des Schaftadapters durch die beiden Aussparungen im Boden des Mixbehälters gesteckt werden müssen.

VORSICHT Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring [6] korrekt auf dem Schaftadapter sitzt, da sonst Inhalt auslaufen könnte (Abb. D).

2. Legen Sie den Mixbehälter des MONSIEUR CUISINE waagrecht hin.
3.  Um den Schaftadapter zu verriegeln, betätigen Sie den Entriegelungshebel auf der Unterseite des Mixbehälters, sodass er auf das Symbol für das geschlossene Schloss zeigt.
4. Setzen Sie den Mixbehälter in die Messeraufnahme des MONSIEUR CUISINE.
5. Drücken Sie den Mixbehälter leicht nach unten, bis er richtig sitzt.

Hinweis: Wenn sich der Mixbehälter nicht nach unten drücken lässt, müssen Sie etwas „wackeln“, damit die blumenförmige Nabe des Schaftadapters im Mixbehälter in die Messeraufnahme des MONSIEUR CUISINE gleitet. Wenn der Mixbehälter nicht korrekt eingesetzt ist, verhindert ein Sicherheitsmechanismus die Funktion des Gerätes.

6. Setzen Sie die Achse [4] auf den Schaftadapter [5] (Abb. E).

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Achse fest auf dem Schaftadapter sitzt. Die Kunststoffnasen an der Achse müssen in die Aussparungen am Adapter gleiten.

7. Setzen Sie die Raspel- und Schneidescheibe [3] so auf den Schaftadapter, dass das Werkzeug, mit dem Sie arbeiten wollen, oben liegt (Abb. F).

Hinweis: Die Symbole für das geöffnete Schloss auf dem Deckel sollten parallel zu den Griffen des Mixbehälters positioniert werden.


8. Setzen Sie den Deckel [2] für den Mixbehälter leicht versetzt auf (Abb. G).
9. Drehen Sie den Deckel mit beiden Händen im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

Hinweis: Erst wenn der Deckel richtig verschlossen ist, kann das Gerät starten. Der Zentrierpin am oberen Ende der Achse muss beim Schließen mittig im Deckel eingesetzt werden.

BETRIEB

1. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
2. Ziehen Sie nur soviel Kabel wie notwendig aus dem Kabelfach des MONSIEUR CUISINE.
3. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter hinten rechts auf I: Der Bildschirm beginnt zu leuchten.

Hinweis: Sollten Sie mit dem MONSIEUR CUISINE SMART arbeiten, verwenden Sie das Automatikprogramm FOOD PROCESSOR.

4. Bei der Verwendung von dem MONSIEUR CUISINE und MONSIEUR CUISINE CONNECT TREND wählen Sie das Startmenü und drücken auf ▶.
 5. Die Rassel- und Schneidescheibe [3] beginnt sich zu drehen.
 6. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5.
 7. Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Einfüllschacht [2a].
 8. Drücken Sie mit dem Stopfer [1] die Zutaten mit leichtem, gleichmäßigem Druck nach unten. Lange Zutaten wie Möhren, Zucchini, Salatgurken können Sie ohne Stopfer nach unten drücken, solange sie oben aus dem Einfüllschacht herausragen.
 9. Ist ein Arbeitsgang abgeschlossen, beenden Sie die Funktion durch Drücken von ■ oder drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0.
 10. Drehen Sie den Deckel [2] mit dem Stopfer etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
 11. Fassen Sie die Achse [4] oben an und ziehen Sie sie mit der Rassel- und Schneidescheibe nach oben aus dem Mixbehälter heraus.
 12. Nehmen Sie den Mixbehälter ab.
 13. Entnehmen Sie die verarbeiteten Zutaten aus dem Mixbehälter.
- Hinweise: Verarbeiten Sie Portion für Portion alle Zutaten. Leeren Sie zwischendurch den Mixbehälter, wenn dieser bis zur Markierung MAX gefüllt ist.
- Spülen Sie den Mixbehälter ggf. zwischendurch mit klarem Wasser aus.
 14. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter des Monsieur Cuisine hinten rechts auf 0 und ziehen den Netzstecker.
 15. Legen Sie den Mixbehälter waagrecht hin.
 16.  Drücken Sie den Entriegelungshebel auf der Unterseite des Mixbehälters in Richtung des Symbols für das geöffnete Schloss.
 17. Ziehen Sie den Schaftadapter [5] heraus.
 18. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

REINIGUNG

Vorsicht: Reinigen Sie alle Teile gründlich vor dem ersten Gebrauch.



GEFAHR durch Stromschlag!

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker des Monsieur Cuisine aus der Steckdose. Tauchen Sie das Grundgerät nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

Beachten Sie, dass die Klingen der Rassel- und Schneidescheibe [3] sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

WARNUNG vor Sachschäden!

Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte der Artikel beschädigt werden. Hinweis: Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

Reinigung in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Stopfer [1]
- Deckel mit Einfüllschacht [2]
- Rassel- und Schneidescheibe (beidseitig nutzbar) [3]
- Achse [4]
- Schaftadapter [5]
- Dichtungsring am Schaftadapter [6]

Hinweis: Beim Reinigen in der Spülmaschine kann es ggf. zu leichten Verformungen kommen. Dies tritt nur bei Zubehörteilen auf, die bei der Erwärmung unter Spannung stehen. Legen Sie die Teile einfach lose in die Spülmaschine. So können Sie sicher sein, dass es nicht zur Verformung kommt.

Reinigung mit Handspülung

Alle Zubehörteile können auch von Hand gereinigt werden.

- Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile möglichst sofort nach dem Gebrauch.

- Verwenden Sie Spülwasser mit mildem Spülmittel und spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Rassel- und Schneidescheibe [3] gut sehen können, um sich nicht an den scharfen Klingen zu verletzen.

LAGERUNG

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese zum Aufbewahren wegräumen.
- Bewahren Sie den Artikel geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.
- Lagern Sie den Artikel bei Nichtbenutzung bei Raumtemperatur.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Die durchgestrichene Mülltonne ist ein Verbraucherhinweis der Richtlinie 2012/19/EU und weist darauf hin, dass dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet.

LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugeräts, unentgeltlich [bis zu drei] Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkus, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, und führen diese einer separaten Sammlung zu. Batterien/Akkus dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie können giftige Schwermetalle enthalten und unterliegen der Sondermüllbehandlung. Die chemischen Symbole der Schwermetalle sind wie folgt: Cd = Cadmium, Hg = Quecksilber, Pb = Blei. Geben Sie deshalb verbrauchte oder defekte Batterien/Akkus gemäß der EU-Verordnung 2023/1542 bei einer kommunalen Sammelstelle ab.



Weitere Informationen zur Entsorgung des ausgedienten Geräts erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung. Entsorgen Sie das Gerät und die Verpackung umweltschonend. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien (wie z. B. Folienbeutel) für Kinder unerreichbar auf.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen [a] und Nummern [b] mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe / 20-22: Papier und Pappe / 80-98: Verbundstoffe. Der Artikel und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung.

HINWEISE ZUR GARANTIE UND SERVICEABWICKLUNG

Der Artikel wurde mit großer Sorgfalt und unter ständiger Kontrolle produziert. DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH räumt privaten Endkunden auf diesen Artikel drei Jahre Garantie ab Kaufdatum [Garantiefrist] nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen ein. Die Garantie gilt nur für Material- und Verarbeitungsfehler. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Teile, die der normalen Abnutzung unterliegen und deshalb als Verschleißteile anzusehen sind [z. B. Batterien] sowie nicht auf zerbrechliche Teile wie Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen, wenn der Artikel unsachgemäß oder missbräuchlich oder nicht im Rahmen der vorgesehenen Bestimmung oder des vorgesehenen Nutzungsumfangs verwendet wurde oder Vorgaben in der Anleitung/Anweisung nicht beachtet wurden, es sei denn, der Endkunde weist nach, dass ein Material- oder Verarbeitungsfehler vorliegt, der nicht auf einem der vorgenannten Umstände beruht. Ansprüche aus der Garantie können nur innerhalb der Garantiefrist unter Vorlage des Originalkassenbelegs geltend gemacht werden. Bitte bewahren Sie deshalb den Originalkassenbeleg auf. Die Garantiefrist wird durch etwaige Reparaturen aufgrund der Garantie, gesetzlicher Gewährleistung oder Kulanz nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Bitte wenden Sie sich bei Beanstandungen zunächst an die untenstehende Service-Hotline oder setzen Sie sich per E-Mail mit uns in Verbindung. Liegt ein Garantiefall vor, wird der Artikel von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Weitere Rechte aus der Garantie bestehen nicht.

Ihre gesetzlichen Rechte, insbesondere Gewährleistungsansprüche gegenüber dem jeweiligen Verkäufer, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

IAN: 509930_2507

DE Kundenservice Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: deltasport@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: deltasport@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: deltasport@lidl.ch

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089

E-Mail: deltasport@lidl.be

MÖGLICHE FEHLER

Sollte Ihr Artikel einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können. Im Folgenden werden Ihnen mögliche Fehler, ihre Ursachen und die Maßnahme aufgezeigt.

Fehler	Mögliche Ursache/ Maßnahme
Keine Funktion	Ist die Stromversorgung sichergestellt?
	Überprüfen Sie den Anschluss.
	Der Artikel kann nur dann gestartet werden, wenn bestimmte Zubehörteile korrekt zusammengesetzt wurden [siehe Kapitel "Sicherheitsfunktionen"].
Raspel- und Schneidescheibe [3] hört auf, sich zu drehen.	Befindet sich ein Fremdkörper im Artikel?
Reste der Zutaten bleiben oben auf der Raspel- und Schneidescheibe [3] zurück.	Kein Fehler, kleine Reste bleiben technisch bedingt zurück.
Die Zutaten werden nicht richtig verarbeitet.	Ausschalten, Netzstecker ziehen und vorsichtig überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> • Haben sich Zutaten in den Klingen verfangen? Ggf. diese entfernen. • Ist der Arbeitsbehälter bis zur maximalen Füllhöhe gefüllt? Leeren Sie ihn, bevor Sie weiter arbeiten.

Félicitations !

Vous venez d'acquérir un article de grande qualité. Avant la première utilisation, familiarisez-vous avec l'article.



Pour cela, veuillez lire attentivement la notice d'utilisation suivante.

Utilisez l'article uniquement comme indiqué et pour les domaines d'utilisation mentionnés. Conservez bien cette notice d'utilisation. Si vous cédez l'article à un tiers, veuillez à lui remettre l'ensemble de la documentation.

CONTENU DE LA LIVRAISON / LISTE DES COMPOSANTS (FIG. A)

- 1x poussoir [1]
- 1x couvercle [2], muni d'une colonne de remplissage [2a]
- 1x disque à râper et à découper [utilisable des deux côtés] [3]
- 1x axe [4]
- 1x adaptateur pour la tige [5]
- 1x bague d'étanchéité située sur l'adaptateur pour la tige [6]
- 1x notice d'utilisation

DONNÉES TECHNIQUES



Date de fabrication (mois/année) :
11/2025

UTILISATION CONFORME

Cet article sert à trancher et à râper des aliments avec le MONSIEUR CUISINE.

Cet article est conçu pour un usage privé et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

Cet article ne convient qu'à un usage dans des espaces intérieurs.

Usages contre-indiqués prévisibles

AVERTISSEMENT contre les dommages matériels !

- Le disque à râper et à découper [3] ne peut être utilisé qu'en sélectionnant le niveau 5. Veuillez vous référer au marquage sur le couvercle : Si vous travaillez avec le MONSIEUR CUISINE SMART veuillez utiliser le programme automatique Food Processor.

ATTENTION !

- N'actionnez pas le bouton Turbo du MONSIEUR CUISINE.
- N'utilisez pas l'appareil pour broyer des aliments particulièrement durs, tels que des os ou des noix de muscade.

Dangers liés à l'utilisation de produits tiers
Cet accessoire pour robot ménager est conçu pour être utilisé avec les appareils suivants :

- MONSIEUR CUISINE SMART
- MONSIEUR CUISINE CONNECT
- MONSIEUR CUISINE CONNECT TREND

Il ne doit en aucun cas être utilisé avec d'autres appareils que ceux cités ci-dessus !

Remarque : Cet accessoire est compatible avec tous les modèles cités ci-dessus, indépendamment de son IAN.

SYMBOLES UTILISÉS ET MOTS DE SIGNALISATION



Signe d'obligation : indique à chaque utilisateur de lire attentivement la notice d'utilisation avant l'utilisation et de la mettre à disposition de toutes les personnes qui utilisent l'article.



Signal d'avertissement général : sert à signaler les dangers et les risques [par ex. danger de mort, risques de blessure ou d'écrasement].

DANGER

Ce mot de signalisation désigne un danger avec un degré de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, entraîne la mort ou une blessure grave.

AVERTISSEMENT

Ce mot de signalisation désigne un danger avec un degré de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave.

ATTENTION

Ce mot de signalisation désigne un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure mineure ou modérée.

AVIS

Ce mot de signalisation indique un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut occasionner des dommages matériels sur l'article ou autres biens.



Informations complémentaires à propos de l'utilisation de l'article.



Conforme pour un usage alimentaire



Adapté pour un lavage au lave-vaisselle



Sans BPA (pas de bisphénol A)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET CONSERVEZ-LES IMPÉRATIVEMENT ! RESPECTEZ ÉGALEMENT IMPÉRATIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ FIGURANT SUR LA NOTICE D'UTILISATION DU MONSIEUR CUISINE !

- Cet article peut être utilisé par des personnes ayant des aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, uniquement si celles-ci sont supervisées ou ont reçu des instructions concernant une utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles ont compris les risques encourus.
- Notez que les lames du disque à râper et à découper sont très tranchantes :
ne touchez jamais les lames à mains nues afin d'éviter de vous couper.

Lorsque vous lavez l'article à la main, utilisez de l'eau suffisamment claire pour bien voir le disque à râper et à découper, et ainsi éviter de vous blesser avec les lames très tranchantes.

Lorsque vous retirez et insérez le disque à râper et à découper, veillez à ne pas toucher les lames.

Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez les résidus alimentaires coincés et les ingrédients non transformés du disque à râper et à découper.

- Avant de remplacer les accessoires et pièces annexes qui sont mis en mouvement lorsque l'appareil est en marche, veillez à ce que l'article soit éteint et débranché du réseau électrique.
- Le disque à râper et à découper continue de tourner lorsque vous éteignez l'appareil. Attendez donc qu'il se soit immobilisé avant de dévisser le couvercle et de l'ouvrir.
- L'article doit toujours être débranché du réseau électrique dans les cas suivants : lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant l'assemblage et le désassemblage de ses différents composants, de même qu'avant le nettoyage.
- En cas d'usage contre-indiqué de l'article, vous vous exposez à des blessures.
- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les parties et surfaces destinées à entrer en contact avec des aliments (consultez à ce sujet la section « Nettoyage »).



DANGER pour les enfants !

- Ne laissez jamais des enfants manipuler le matériau d'emballage sans surveillance. Danger d'étouffement.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'article.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'article.
- Gardez toujours l'article hors de portée des enfants.
- Le nettoyage et l'entretien relevant de l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants.



DANGER de blessures et de coupures !

- Ne contournez en aucun cas les mécanismes de sécurité !
- Ne mettez jamais vos doigts dans le disque à râper et à découper lorsqu'il est en rotation. Ne mettez aucune cuillère ou accessoire équivalent dans les parties en rotation. Les longs cheveux et habits amples doivent être tenus bien à distance des parties en rotation. N'oubliez pas qu'une fois l'appareil éteint, le disque à râper et à découper continue de tourner pendant un court moment.
- Notez que les lames du disque à râper et à découper sont très tranchantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues afin d'éviter de vous couper.
- Lorsque vous lavez l'article à la main, utilisez de l'eau suffisamment claire pour bien voir les lames, et ainsi éviter de vous blesser avec les couteaux très tranchants.



DANGER liés aux parties en rotation !

- Ne mettez aucune cuillère ou accessoire équivalent dans les parties en rotation. Les longs cheveux et habits amples doivent être tenus bien à distance des parties en rotation.
- Veillez toujours à ce que le régulateur de vitesse se trouve sur 0 avant de brancher la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de remplacer les accessoires ou les pièces annexes qui sont mis en mouvement pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT contre les dommages matériels !

- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

DOMAINE D'UTILISATION

Disque à râper et à découper [3] (fig. B)

Le disque est conçu pour râper et trancher des légumes, des fruits, des pommes de terre et du fromage.

Il est utilisable des deux côtés : un côté sert à râper et l'autre à trancher.

L'outil à utiliser doit se trouver en haut du disque.

PRÉPARATION

Préparer les aliments

- Lavez bien les fruits et légumes.
- Retirez les tiges, les peaux dures et toutes les parties qui ne doivent pas être transformées (par exemple, les pépins de pomme).
- Les fromages à pâte molle (par exemple, la mozzarella) doivent être congelés brièvement avant d'être transformés.
- Coupez les aliments en petits morceaux afin qu'ils rentrent facilement dans la colonne de remplissage [2a]. Les aliments longs (comme les carottes, les concombres et les courgettes) peuvent être mis en entier dans l'appareil. Placez-les à la verticale dans la colonne de remplissage de telle manière qu'ils occupent au maximum la largeur de la colonne de remplissage et qu'ils ne se renversent pas.

Mécanismes de sécurité



DANGER de blessures !

- Ne contournez en aucun cas les mécanismes de sécurité !

AVERTISSEMENT contre les dommages matériels !

- Le disque à râper et à découper [3] ne peut être utilisé qu'en sélectionnant le niveau 5. Consultez également le marquage sur le couvercle [2].

Remarque : Sur le MONSIEUR CUISINE SMART, utilisez le programme automatique FOOD PROCESSOR prévu à cet effet.

- La touche TURBO ne doit pas être actionnée.

Afin de prévenir le risque de blessure, l'appareil ne fonctionne que si certains accessoires ont été correctement assemblés.


- Le bol mixeur, sur lequel l'adaptateur pour la tige [5] a été inséré, doit être correctement placé sur le porte-couteau.
- Le couvercle [2] doit être bien fermé.

Retirer le couteau du MONSIEUR CUISINE [fig. C]



DANGER de blessures et de coupures !

Notez que les lames du couteau du MONSIEUR CUISINE sont très tranchantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues afin d'éviter de vous couper.


1. Retirez le bol mixeur du MONSIEUR CUISINE.
2. Posez le bol mixeur à l'horizontale.
3.  En-dessous du bol mixeur se trouve un levier de déverrouillage : poussez-le en direction du symbole du cadenas ouvert.
4. Remettez l'article à la verticale et retirez le couteau avec précaution.

ASSEMBLAGE

Remarque : Retirez le couteau [consultez à ce sujet la section « Retirer le couteau du MONSIEUR CUISINE [fig. C] »].

1. Insérez l'adaptateur pour la tige [5] par le haut dans le bol mixeur [fig. D]. Notez que les deux saillies à la base de l'adaptateur pour la tige doivent être insérées dans les deux encoches au fond du bol mixeur.

ATTENTION Veillez à ce que la bague d'étanchéité [6] soit correctement placée sur l'adaptateur pour la tige, autrement le contenu risque de fuir [fig. D].

2. Posez le bol mixeur du MONSIEUR CUISINE à l'horizontale.
3.  Pour verrouiller l'adaptateur pour la tige, actionnez le levier de déverrouillage sous le bol mixeur en direction du symbole du cadenas fermé.

4. Placez le bol mixeur dans le porte-couteau du Monsieur Cuisine.

5. Appuyez légèrement sur le bol mixeur jusqu'à ce qu'il soit bien en place.

Remarque : Si vous n'arrivez pas à fixer correctement le bol mixeur, faites-le bouger un peu jusqu'à ce que le moyeu en forme de fleur de l'adaptateur pour la tige du bol mixeur glisse dans le porte-couteau du MONSIEUR CUISINE. Tant que le bol mixeur n'est pas correctement positionné, le mécanisme de sécurité empêche l'appareil de fonctionner.

6. Placez l'axe [4] sur l'adaptateur pour la tige [5] [fig. E].

Remarque : Veillez à ce que l'axe soit bien placé sur l'adaptateur pour la tige. Les saillies en plastique présentes sur l'axe doivent glisser dans les encoches de l'adaptateur.

7. Placez le disque à râper et à découper [3] sur l'adaptateur pour la tige de manière à ce que l'outil que vous souhaitez utiliser se trouve en haut du disque [fig. F].

Remarque : Les symboles de cadenas ouvert sur le couvercle doivent être positionnés parallèlement aux poignées du bol mixeur.

8. Placez le couvercle [2] de manière légèrement décalée sur le bol mixeur [fig. G].
9. Tournez le couvercle à deux mains dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien en place.

Remarque : L'appareil ne peut fonctionner que lorsque le couvercle est correctement fermé. La broche de centrage située à l'extrémité supérieure de l'axe doit être placée au centre du couvercle lors de la fermeture.

MISE EN MARCHÉ


1. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant appropriée. La prise de courant doit être facilement accessible à tout moment, même une fois que l'appareil a été mis en marche.
2. Ne retirez que la longueur de câble nécessaire du compartiment à câbles du MONSIEUR CUISINE.
3. Réglez l'interrupteur marche/arrêt situé à l'arrière à droite sur I : l'écran s'allume.

Remarque : Si vous travaillez avec le MONSIEUR CUISINE SMART, utilisez le programme automatique FOOD PROCESSOR.

4. Si vous utilisez le MONSIEUR CUISINE et le MONSIEUR CUISINE CONNECT TREND, sélectionnez le menu d'accueil et appuyez sur ►.
5. Le disque à râper et à découper [3] commence à tourner.
6. Actionnez le niveau de vitesse 5.
7. Versez les ingrédients préparés dans la colonne de remplissage [2a].
8. Avec le poussoir [1], faites descendre les ingrédients en exerçant une pression légère et régulière. Les ingrédients longs comme les carottes, les courgettes et les concombres peuvent être insérés sans poussoir tant qu'ils dépassent du haut de la colonne de remplissage.
9. Une fois que vos aliments sont transformés, finalisez le processus en appuyant sur ■ ou tournez le régulateur de vitesse sur 0.
10. Tournez légèrement le couvercle [2] avec le poussoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
11. Saisissez l'axe [4] par le haut et faites-le sortir avec le disque à râper et à découper du bol mixeur.
12. Retirez le bol mixeur.
13. Videz les ingrédients transformés du bol mixeur.

Remarques : Transformez tous les ingrédients les uns après les autres. Videz le bol mixeur lorsque celui-ci est rempli jusqu'au repère MAX.

Si nécessaire, rincez le bol mixeur à l'eau claire avant de passer aux ingrédients suivants.

14. Réglez l'interrupteur marche/arrêt qui se trouve à l'arrière à droite du Monsieur Cuisine sur 0 et retirez la fiche d'alimentation.
15. Posez le bol mixeur à l'horizontale.
16.  En-dessous du bol mixeur se trouve un levier de déverrouillage : poussez-le en direction du symbole du cadenas ouvert.
17. Retirez l'adaptateur pour la tige [5].
18. Nettoyez si possible immédiatement tous les accessoires utilisés.

NETTOYAGE

Attention : Nettoyez intégralement toutes les parties avant la première utilisation.



DANGER d'électrocution !

Avant de nettoyer le Monsieur Cuisine, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

N'immergez jamais la base de l'appareil dans l'eau.



DANGER de blessures et de coupures !

Notez que les lames du disque à râper et à découper [3] sont très tranchantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues afin d'éviter de vous couper.

AVERTISSEMENT contre les dommages matériels !

N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs, corrosifs ou qui rayent. Cela pourrait endommager l'article.

Remarque : Certains aliments ou épices peuvent décolorer le plastique. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.

Nettoyage au lave-vaisselle

Les pièces suivantes sont adaptées pour un lavage au lave-vaisselle :

- Poussoir [1]
- Couvercle avec colonne de remplissage [2]
- Disque à râper et à découper [utilisable des deux côtés] [3]
- Axe [4]
- Adaptateur pour la tige [5]
- Bague d'étanchéité située sur l'adaptateur pour la tige [6]

Remarque : Le lavage au lave-vaisselle peut éventuellement entraîner de légères déformations. Ceci ne concerne que les accessoires qui subiraient une pression lorsqu'ils sont chauffés. Mettez les pièces en vrac dans le lave-vaisselle. De cette manière, aucune pièce ne devrait subir de déformation.

Nettoyage à la main

Tous les accessoires peuvent également être nettoyés à la main.

- Nettoyez tous les accessoires si possible immédiatement après leur utilisation.
- Utilisez de l'eau de vaisselle avec un détergent doux et rincez toutes les pièces à l'eau claire.



DANGER de blessures et de coupures !

Lorsque vous nettoyez l'article à la main, utilisez de l'eau suffisamment claire pour bien voir le disque à râper et à découper [3], et ainsi éviter de vous blesser avec les lames tranchantes.

STOCKAGE

- Faites sécher complètement toutes les pièces avant de les ranger.
- Conservez l'article à l'abri de la poussière et de la saleté et hors de portée des enfants.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'article, rangez-le dans un endroit à une température ambiante.

MISE AU REBUT



Le symbole ci-contre indique que ce produit est soumis à la directive 2012/19/UE. Cette directive stipule qu'à la fin de sa durée d'utilisation, vous ne devez pas jeter ce produit avec les déchets ménagers normaux, mais le déposer dans des centres de collecte spécialement aménagés, des centres de recyclage ou des entreprises de traitement des déchets.

Protégez l'environnement et procédez à une élimination dans le respect des normes en vigueur.

Les piles/batteries ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères. Elles peuvent contenir des métaux lourds toxiques et sont soumises à un traitement spécial des déchets. Les symboles chimiques des métaux lourds sont les suivants : Cd = cadmium, Hg = mercure, Pb = plomb. C'est pourquoi vous devez remettre les piles/batteries usagées ou défectueuses à un point de collecte communal, conformément au règlement européen 2023/1542.



* Ce produit est recyclable. Il est soumis à la responsabilité élargie du fabricant et est collecté séparément.



Vous obtiendrez plus d'informations relatives à l'élimination du produit usagé auprès de votre commune ou de votre municipalité. Éliminez le produit et l'emballage dans le respect de l'environnement. Conservez les matériaux d'emballage (comme les sachets en plastique) hors de portée des enfants.



Notez le marquage des matériaux d'emballage lors du tri des déchets. Ceux-ci sont marqués par les abréviations [a] et les chiffres [b] avec la signification suivante : 1 - 7 : plastique / 20 - 22 : papier et carton / 80 - 98 : matériaux composites.

Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables. Éliminez-les séparément pour une meilleure gestion des déchets.

INDICATIONS CONCERNANT LA GARANTIE ET LE SERVICE APRÈS-VENTE

L'article a été produit avec grand soin et sous un contrôle constant. DELTA-SPORT HANDELS-KONTOR GmbH accorde au client final privé une garantie de trois ans sur cet article à compter de la date d'achat [période de garantie] conformément aux dispositions suivantes. La garantie ne vaut que pour les défauts de matériaux et de fabrication. La garantie ne couvre pas les pièces soumises à une usure normale, lesquelles doivent donc être considérées comme des pièces d'usure (comme p. ex., les piles), de même qu'elle ne couvre pas les pièces fragiles, telles que les interrupteurs ou les pièces fabriquées en verre.

Les réclamations au titre de cette garantie sont exclues si l'article a été utilisé de manière abusive ou inappropriée, hors du cadre de son usage ou du champ d'application prévu ou si les instructions de la notice d'utilisation n'ont pas été respectées, à moins que le client final ne prouve que l'article présentait un défaut de matériau ou de fabrication n'étant pas dû à l'une des conditions mentionnées ci-dessus.

Les réclamations au titre de la garantie ne peuvent être adressées pendant la période de garantie qu'en présentant le ticket de caisse original. Veuillez pour cela conserver le ticket de caisse original. Ceci s'applique également aux pièces remplacées et réparées. Si vous avez des plaintes à formuler, veuillez d'abord contacter le service d'assistance téléphonique ci-dessous ou nous contacter par courrier électronique.

Si le cas est couvert par la garantie, nous nous engageons - à notre appréciation - à réparer ou à remplacer l'article gratuitement pour vous ou à vous rembourser le prix d'achat. Aucun autre droit ne découle de la garantie. Vos droits légaux, en particulier les droits de garantie contre le vendeur concerné, ne sont pas limités par cette garantie.

***Article L217-16 du Code de la consommation**
Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation
Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

IAN : 509930_2507

- FR** Service France
Tel.: 0800 919 270
E-Mail: deltasport@lidl.fr
- BE** Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: deltasport@lidl.be
- CH** Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: deltasport@lidl.ch

*n'est valable que pour la France

DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

Si votre article ne fonctionne pas comme prévu, consultez d'abord cette liste. Peut-être s'agit-il en effet d'un problème mineur que vous pouvez résoudre par vous-même. Les dysfonctionnements possibles, leurs causes et les mesures à prendre sont énumérées ci-dessous.

Dysfonctionnement	Cause possible/mesure à prendre
Ne se met pas en marche	L'appareil est-il bien branché à une source électrique ?
	Vérifiez le branchement.
	L'article ne fonctionne que si certains accessoires ont été correctement assemblés [consultez la section « Mécanismes de sécurité »].
Le disque à râper et à découper [3] s'arrête de tourner.	Un corps étranger se trouve-t-il dans l'article ?
Des résidus alimentaires se trouvent sur le dessus du disque à râper et à découper [3].	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement : de petits résidus peuvent subsister pour des raisons techniques.
Les ingrédients ne sont pas correctement transformés.	Éteindre l'appareil, débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant et vérifier les points suivants avec attention : <ul style="list-style-type: none">• Des ingrédients se sont-ils pris dans les lames ? Le cas échéant, les retirer.• Le bol mixeur est-il rempli jusqu'au niveau maximal ? Videz-le avant de continuer à l'utiliser.

Gefeliciteerd!

Met uw aankoop hebt u voor een hoogwaardig artikel gekozen. Zorg ervoor dat u voor het eerste gebruik met het artikel vertrouwd raakt.



Lees hiervoor de volgende gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

Gebruik het artikel alleen zoals omschreven en voor het aangegeven doel. Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed. Geef alle documenten mee als u het artikel aan iemand anders geeft.

IN HET LEVERINGSPAKKET INBEGREPEN/BENAMING VAN DE ONDERDELEN (AFB. A)

- 1x stamper [1]
- 1x deksel [2], incl. vulschacht [2a]
- 1x rasp- en snijschijf [aan weerszijden bruikbaar] [3]
- 1x as [4]
- 1x schachtadapter [5]
- 1x afdichting aan de schachtadapter [6]
- 1x gebruiksaanwijzing

TECHNISCHE GEGEVENS



Productiedatum (maand/jaar):
11/2025

VOORGESCHREVEN GEBRUIK

Dit artikel dient voor het snijden en raspens van levens- en voedingsmiddelen met de MONSIEUR CUISINE.

Dit artikel werd ontwikkeld voor een particulier huishouden en mag niet voor commerciële doeleinden gebruikt worden. Dit artikel mag alleen binnenshuis gebruikt worden.

Voorzienbaar verkeerd gebruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- De rasp- en snijschijf [3] mag alleen met het niveau 5 gebruikt worden.

Zie ook de markering op het deksel: Gelieve op de MONSIEUR CUISINE SMART het automatische programma Food Processor te gebruiken.

VOORZICHTIG!

- De turbotoets van de MONSIEUR CUISINE mag niet gebruikt worden.
- Gebruik het apparaat niet om zeer harde levensmiddelen, zoals bv. boutjes of muskaatnoten, fijn te hakken.

Producten van derden en de gevaren daarvan

Dit Food Processor-opzetstuk is een accessoire voor de

- MONSIEUR CUISINE SMART
- MONSIEUR CUISINE CONNECT
- MONSIEUR CUISINE CONNECT TREND

en mag uitsluitend met deze apparaten gebruikt worden!

Opmerking: Onafhankelijk van het IAN van het accessoire is dit compatibel met alle vermelde modellen.

GEBRUIKTE SYMBOLEN EN SIGNAALWOORDEN



Gebodsteken, wijst elke gebruiker erop, de gebruiksaanwijzing vóór het gebruik zorgvuldig te lezen en voor alle gebruikers steeds ter beschikking te stellen.



Algemeen waarschuwingsteken, dient om te wijzen op gevaren en bedreigingen [bv. levensgevaar, gevaren voor blessures of voor kneuzingen].

GEVAAR

Het signaalwoord duidt op een gevaar met een hoge risicograad dat, als het niet vermeden wordt, de dood of een ernstige blessure tot gevolg heeft.

WAARSCHUWING

Het signaalwoord duidt op een gevaar met een hoge risicograad dat, als het niet vermeden wordt, de dood of een ernstige blessure tot gevolg kan hebben.

VOORZICHTIG

Het signaalwoord duidt op een gevaar met een geringe risicograad dat, als het niet vermeden wordt, een minimale of matige blessure tot gevolg kan hebben.

ATTENTIE

Het signaalwoord duidt op een gevaar met een geringe risicograad dat, als het niet vermeden wordt, materiële schade aan het artikel of aan een andere eigendom tot gevolg kan hebben.



Meer gedetailleerde informatie voor het gebruik van het artikel.



Geschikt voor levensmiddelen



Vaatwasmachinebestendig



BPA-vrij (geen bisfenol A)

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ZORGVULDIG EN BEWAAR DEZE IN IEDER GEVAL!
NEEM IN ELK GEVAL OOK DE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES IN DE BEDIENINGSHANDLEIDING VAN DE MONSIEUR CUISINE IN ACHT!

- Dit artikel kan gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of die een gebrek aan ervaring en/of kennis hebben werden als ze onder toezicht staan of met het oog op het veilige gebruik van het artikel uitleg kregen en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben.
- Neem in acht dat de lemmeten van de rasp- en snijschijf zeer scherp zijn:
Raak de lemmeten nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden. Gebruik bij het handmatig spoelen zodanig helder water, dat u de rasp- en snijschijf goed kunt zien om aan de zeer

scherpe lemmeten geen blessures op te lopen. Let er bij het verwijderen en aanbrengen van de rasp- en snijschijf op, de lemmeten niet aan te raken.

Wanneer u verstoppingen of onverwerkte ingrediënten van de rasp verwijdert, raak de lemmeten dan niet aan.

- Vooreleer accessoires of bijkomende onderdelen, die tijdens de werking in beweging zijn, te vervangen, moet het artikel uitgeschakeld en van het stroomnet losgekoppeld worden.
- De rasp- en snijschijf blijft na het uitschakelen nog even draaien. Wacht tot deze stilstaat voordat u het deksel ontgrendelt en opent.
- Het artikel dient bij gebrek aan toezicht en vóór de montage, de demontage of de reiniging steeds van het stroomnet losgekoppeld te worden.
- Bij een verkeerd gebruik van het artikel kan het tot blessures komen.
- Reinig alle onderdelen en oppervlakken, die met levensmiddelen in aanraking komen, vóór het eerste gebruik [zie in dit verband het hoofdstuk "Reiniging"].



GEVAAR voor kinderen!

- Laat kinderen nooit zonder toezicht met het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Kinderen mogen het artikel niet gebruiken.
- Kinderen mogen niet met het artikel spelen.
- Berg het artikel buiten het bereik van kinderen op.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen uitgevoerd worden.



GEVAAR voor blessures door het snijden!

- Omzeil nooit de veiligheidsfuncties!
- Grijp nooit in de roterende rasp- en snijschijf. Houd geen lepels of dergelijke in de draaiende onderdelen. Houd ook lang haar of wijde kleding op een veilige afstand tot de draaiende onderdelen. Gelieve in acht te nemen dat de rasp- en snijschijf na het uitschakelen nog even blijft draaien.

- Neem in acht dat de lemmeten van de rasp- en snijschijf zeer scherp zijn. Raak de lemmeten nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
- Gebruik bij het handmatig spoelen zodanig helder water, dat u de lemmeten goed kunt zien om aan de zeer scherpe messen geen blessures op te lopen.



GEVAAR door draaiende onderdelen!

- Houd geen lepels of dergelijke in de draaiende onderdelen. Houd ook lang haar of wijde kleding op een veilige afstand tot de draaiende onderdelen.
- Let er altijd op dat de snelheidsregelaar op 0 staat voordat u de netstekker in het stopcontact steekt.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit het stopcontact voordat u accessoires of bijkomende onderdelen vervangt, die tijdens de werking in beweging zijn.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- Gebruik alleen de originele accessoires.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.

TOEPASSINGSGBIED

Rasp- en snijschijf [3] (afb. B)

De schijf is geschikt om groenten, fruit, aardappelen en kaas te raspen en in plakjes te snijden. Ze is aan weerszijden bruikbaar: Aan de ene zijde voor het raspen, aan de andere zijde voor het snijden in plakjes.

Het te gebruiken werktuig naar boven draaien.

VOORBEREIDING

Levensmiddelen voorbereiden

- Was en schrik groenten en fruit.
- Verwijder steeltjes, vaste schillen en stukjes die niet mee verwerkt mogen worden (bv. appelpitjes).
- Zachte kaas (bv. mozzarella) dient vóór de verwerking bevroren te worden.

- Snijd de levensmiddelen zo klein, dat ze goed in de vulschacht [2a] passen. Langwerpige levensmiddelen (zoals bv. wortelen, komkommers en courgettes) kunnen in hun geheel verwerkt worden. Ze worden verticaal in de vulschacht gedaan en dienen de breedte van de vulschacht zo goed mogelijk te vullen opdat ze niet omkantelen.

Veiligheidsfuncties



GEVAAR voor blessures!

- Omzeil nooit deze veiligheidsfuncties!

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- De rasp- en snijschijf [3] mag alleen met het niveau 5 gebruikt worden. Zie ook de markering op het deksel [2].

Opmerking: Op de MONSIEUR CUISINE SMART gebruikt u het daarvoor voorziene automatische programma FOOD PROCESSOR.

- De TURBO-toets mag niet gebruikt worden.

Om het gevaar voor blessures tot een minimum te herleiden, kan het apparaat alleen gestart worden als bepaalde accessoires correct gemonteerd werden.

- De mengkom met de aangebrachte schachtadapter [5] moet correct op de mesopname zitten.
- Het deksel [2] moet correct afgesloten zijn.

Mesinzetstuk uit de MONSIEUR CUISINE verwijderen (afb. C)



GEVAAR voor blessures door het snijden!

Neem in acht dat de lemmeten van het mesinzetstuk van de MONSIEUR CUISINE zeer scherp zijn. Raak de lemmeten nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.

1. Verwijder de mengkom uit de MONSIEUR CUISINE.
2. Zet de mengkom horizontaal neer.
3. Druk de ontgrendelingshendel aan de



onderzijde van de mengkom in de richting van het symbool voor het geopende slot.

4. Zet het artikel weer neer en trek het mesinzetstuk voorzichtig langs boven uit.


MONTAGE

Opmerking: Verwijder het mesinzetstuk (zie in dit verband het hoofdstuk "Mesinzetstuk uit de MONSIEUR CUISINE verwijderen [afb. C]").

1. Plaats de schachtadapter [5] langs boven in de mengkom [afb. D]. Neem in acht dat de beide nokken aan de voet van de schachtadapter door de beide uitsparingen in de bodem van de mengkom gestoken moeten worden.

VOORZICHTIG Let erop dat de afdichting [6] correct op de schachtadapter zit, omdat er anders inhoud zou kunnen uitlopen [afb. D].

2. Zet de mengkom van de MONSIEUR CUISINE horizontaal neer.

3.  Om de schachtadapter te vergrendelen, bedient u de ontgrendelingshendel aan de onderzijde van de mengkom, zodat de ontgrendelingshendel naar het symbool voor het gesloten slot wijst.

4. Zet de mengkom in de mesopname van de MONSIEUR CUISINE.

5. Druk de mengkom een beetje omlaag totdat deze correct zit.

Opmerking: Als de mengkom niet omlaag gedrukt kan worden, moet u een beetje "heen en weer bewegen" opdat de bloemvormige naaf van de schachtadapter tot in de mengkom in de mesopname van de MONSIEUR CUISINE glijdt.

Als de mengkom niet correct geplaatst werd, verhindert een veiligheidsmechanisme de werking van het apparaat.

6. Zet de as [4] op de schachtadapter [5] [afb. E].

Opmerking: Let erop dat de as vast op de schachtadapter zit. De kunststof neuzen aan de as moeten tot in de uitsparingen aan de adapter glijden.

7. Plaats de rasp- en snijschijf [3] zodanig op de schachtadapter, dat het werktuig, waarmee u wenst te werken, bovenaan ligt [afb. F].

Opmerking: De symbolen voor het geopende slot op het deksel dienen evenwijdig met de handgrepen van de mengkom gepositioneerd te worden.

8. Breng het deksel [2] voor de mengkom lichtjes verschoven aan [afb. G].

9. Draai het deksel met beide handen rechtsom totdat het vastzit.

Opmerking: Pas wanneer het deksel correct afgesloten is, kan het apparaat starten. De centreerpen aan het bovenste uiteinde van de as moet bij het sluiten in het midden van het deksel aangebracht worden.


WERKING

1. Verbind de netstekker met een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten te allen tijde goed toegankelijk zijn.

2. Trek slechts zoveel van de kabel als noodzakelijk uit het kabelvak van de MONSIEUR CUISINE.

3. Zet de schakelaar "Aan/Uit" achteraan rechts op I: Het beeldscherm begint verlicht te worden.

Opmerking: Als u met de MONSIEUR CUISINE SMART werkt, maakt u gebruik van het automatische programma FOOD PROCESSOR.


4. Bij het gebruik van de MONSIEUR CUISINE en MONSIEUR CUISINE CONNECT TREND gaat u naar het startmenu en drukt u op .

5. De rasp- en snijschijf [3] begint te draaien.

6. Kies het snelheidsniveau 5.

7. Giet de voorbereide ingrediënten in de vulschacht [2a].

8. Druk met de stamper [1] de ingrediënten met lichte, gelijkmatige druk omlaag. Lange ingrediënten zoals wortelen, courgettes, komkommers kunt u zonder stamper omlaag drukken zolang ze bovenaan uit de vulschacht steken.

9. Is een arbeidsgang beëindigd, dan beëindigt u de werking door het indrukken van  of draait u de snelheidsregelaar op 0.

10. Draai het deksel [2] met de stamper een beetje linksom en verwijder het.

11. Pak de as [4] bovenaan vast en trek deze met de rasp- en snijschijf langs boven uit de mengkom.

12. Neem de mengkom af.


13. Verwijder de verwerkte ingrediënten uit de mengkom.

Opmerkingen: Verwerk portie na portie alle ingrediënten. Ledig tussendoor de mengkom wanneer deze tot aan de markering MAX gevuld is.

Spoel de mengkom eventueel tussendoor met helder water uit.

14. Zet de schakelaar "Aan/Uit" van de Monsieur Cuisine achteraan rechts op 0 en trek de netstekker uit.

15. Zet de mengkom horizontaal neer.

16.  Druk de ontgrendelingshendel aan de onderzijde van de mengkom in de richting van het symbool voor het geopende slot.

17. Trek de schachtadapter [5] uit.

18. Reinig alle gebruikte accessoires zo mogelijk onmiddellijk.

REINIGING

Voorzichtig: Reinig alle onderdelen grondig vóór het eerste gebruik.



GEVAAR door elektrische schok!

Trek telkens vóór de reiniging de netstekker van de Monsieur Cuisine uit het stopcontact. Dompel het basisapparaat nooit in water.



GEVAAR voor blessures door het snijden!

Neem in acht dat de lemmeten van de rasp- en snijschijf [3] zeer scherp zijn. Raak de lemmeten nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassen veroorzakende reinigingsmiddelen. Daardoor zou het artikel beschadigd kunnen worden.

Opmerking: Bepaalde levensmiddelen of specerijen kunnen de kunststof doen verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat en onschadelijk voor de gezondheid.

Reiniging in de vaatwasmachine

Volgende onderdelen zijn vaatwasmachine-bestendig:

Stamper [1]

Deksel met vulschacht [2]

Rasp- en snijschijf [aan weerszijden bruikbaar] [3]

As [4]

Schachtadapter [5]

Afdichtring aan de schachtadapter [6]

Opmerking: Bij het reinigen in de vaatwasmachine kan het eventueel tot lichte vervormingen komen. Dit doet zich alleen voor bij accessoires die bij de verwarming onder spanning staan. Leg de onderdelen gewoon los in de vaatwasmachine. Zo kunt u er zeker van zijn dat het niet tot vervorming komt.

Reiniging met handmatige spoeling

Alle accessoires kunnen ook met de hand gereinigd worden.

- Reinig al de accessoires zo mogelijk onmiddellijk na het gebruik.
- Gebruik afwaswater met een mild afwasmiddel en spoel daarna alle onderdelen met helder water.



GEVAAR voor blessures door het snijden!

Gebruik bij het handmatig spoelen zodanig helder water, dat u de rasp- en snijschijf [3] goed kunt zien om aan de scherpe lemmeten geen blessures op te lopen.

OPSLAG

- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze opruimt om op te bergen.
- Bewaar het artikel beschermd tegen stof en vuil en onbereikbaar voor kinderen.
- Berg het artikel bij niet-gebruik bij kamertemperatuur op.

AFVALVERWERKING



Het hiernaast afgebeelde symbool geeft aan dat dit apparaat aan de richtlijn 2012/19/EU onderworpen is.

Deze richtlijn impliceert dat u dit apparaat op de einde van de gebruiksduur daarvan niet samen met het normale huisvuil mag afvoeren, maar op speciaal voorziene inzamelpunten, in recyclagecentra of bij afvalverwerkende bedrijven moet afgeven. Draag zorg voor het milieu en voer deskundig af. Batterijen/accu's mogen niet via het huisafval worden afgevoerd. Ze kunnen giftige zware metalen bevatten en moeten worden behandeld als klein chemisch afval. De chemische symbolen van de zware metalen zijn als volgt: Cd = cadmium, Hg = kwik, Pb = lood. Lever gebruikte of defecte batterijen/accu's daarom in bij een gemeentelijk inzamelpunt in overeenstemming met EU-verordening 2023/1542.



Bijkomende informatie over de afvoer van het onbruikbaar geworden apparaat krijgt u bij uw gemeente- of stadsbestuur. Voer het apparaat en de verpakking milieuvriendelijk af. Berg verpakkingsmaterialen [zoals bv. foliezakjes] op buiten het bereik van kinderen.



Neem de markering van verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met afkortingen [a] en nummers [b] met de volgende betekenis: 1 - 7: kunststoffen / 20 - 22: papier en karton / 80 - 98: composietmaterialen. Het artikel en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; voer ze gescheiden af voor een betere afvalbehandeling.

OPMERKINGEN OVER GARANTIE EN SERVICEAFHANDELING

Het artikel werd met de grootste zorgvuldigheid en onder permanent toezicht geproduceerd. De firma DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH verleent particuliere eindklanten op dit artikel drie jaar garantie, te rekenen vanaf de datum van aankoop [garantietermijn] en dit op grond van de volgende bepalingen.

De garantie geldt alleen voor materiaal- en verwerkingsfouten. De garantie is niet van toepassing op onderdelen die aan een normale slijtage onderhevig zijn en daarom als slijtageonderdelen te beschouwen zijn [bv. batterijen] en evenmin op breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas gemaakt zijn.

Uit de garantie voortvloeiende claims zijn uitgesloten als het artikel onvakkundig, verkeerd of niet in het kader van de voorziene bepaling of in het kader van het voorziene gebruiksdoeleinde gebruikt werd of indien richtlijnen in de gebruiksaanwijzing niet in acht genomen werden, tenzij de eindklant aantoont dat er sprake is van een materiaal- of verwerkingsfout die niet op één van de hoger vermelde omstandigheden gebaseerd is.

Uit de garantie voortvloeiende claims kunnen alleen tijdens de garantieperiode op vertoon van de originele kassabon ingediend worden. Gelieve daarom de originele kassabon te bewaren. De garantieperiode wordt door eventuele reparaties op grond van de garantie, wettelijke waarborg of coulance niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Gelieve u bij klachten in eerste instantie tot de hieronder vermelde servicehotline te richten of met ons per e-mail contact op te nemen. Is er sprake van een garantiegeval, dan wordt het artikel door ons – naar onze keuze – voor u gratis gerepareerd, wordt het vervangen of wordt de aankoopsom terugbetaald. Verdere rechten op grond van de garantie bestaan niet. Uw wettelijke rechten, in het bijzonder rechten op garantie tegenover de betreffende verkoper, worden door deze garantie niet beperkt.

IAN: 509930_2507

- Ⓡ BE Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: deltasport@lidl.be
- Ⓡ NL Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: deltasport@lidl.nl

MOGELIJKE FOUTEN

Gelieve eerst deze checklist door te nemen als uw artikel eens niet zoals gewenst functioneert. Misschien gaat het slechts om een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.

Hierna worden voor u mogelijke fouten, de oorzaken daarvan en de maatregel daartegen vermeld.

Fout	Mogelijke oorzaak/ maatregel
Geen werking	Is de stroomvoorziening geveiligwaard?
	Controleer de aansluiting.
	Het artikel kan alleen gestart worden als bepaalde accessoires correct gemonteerd werden [zie hoofdstuk "Veiligheidsfuncties"].
Rasp- en snijschijf [3] stopt met draaien.	Bevindt er zich een vreemd voorwerp in het artikel?
Resten van de ingrediënten blijven bovenaan op de rasp- en snijschijf [3] achter.	Geen fout, kleine resten blijven om technische redenen achter.
De ingrediënten worden niet correct verwerkt.	Uitschakelen, netstekker uittrekken en voorzichtig controleren: <ul style="list-style-type: none">• Zijn er ingrediënten in de lemmeten vastgeraakt? Verwijder deze dan.• Is de mengkom tot aan de maximale vulhoogte gevuld? Ledig deze voordat u verder werkt.

Congratulazioni!

Avete acquistato un articolo di alta qualità. Consigliamo di familiarizzare con l'articolo prima di cominciare ad utilizzarlo.



Leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso.

Utilizzare l'articolo solo nel modo descritto e per gli ambiti di applicazione indicati. Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso. In caso di trasferimento dell'articolo a terzi, consegnare tutti i documenti insieme all'articolo.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE/DENOMINAZIONE DEI PEZZI (IMM. A)

- 1x pressore [1]
- 1x coperchio [2], incl. tubo di riempimento [2a]
- 1x disco per taglio e grattugia [utilizzabili su entrambi i lati] [3]
- 1x asse [4]
- 1x adattatore perno [5]
- 1x guarnizione ad anello sull'adattatore perno [6]
- 1x istruzioni d'uso

DATI TECNICI



Data di produzione [mese/anno]:
11/2025

UTILIZZO CONFORME

Questo articolo serve per tagliare e grattugiare alimenti con MONSIEUR CUISINE.

L'articolo è concepito per l'impiego in ambito casalingo privato e non deve essere impiegato a scopi commerciali. Questo articolo va usato soltanto in ambienti chiusi.

Utilizzo non conforme prevedibile

AVVERTENZA per danni materiali!

- Il disco per taglio e grattugia [3] può essere usato solo al livello 5.

Si veda anche la tacca sul coperchio: su MONSIEUR CUISINE SMART usare il programma automatico Food Processor.

PRUDENZA!

- Il tasto Turbo di MONSIEUR CUISINE non deve essere utilizzato.
- Non usare l'apparecchio per sminuzzare alimenti particolarmente duri, come ad esempio ossa o noce moscata.

Prodotti terzi e relativi pericoli

Questo Food Processor è un accessorio di

- MONSIEUR CUISINE SMART
- MONSIEUR CUISINE CONNECT
- MONSIEUR CUISINE CONNECT TREND

e può essere utilizzato esclusivamente in combinazione con questi apparecchi!

Indicazione: questo accessorio è compatibile con tutti i modelli indicati indipendentemente dal codice IAN.

SIMBOLI E PAROLE SEGNALE UTILIZZATI



Simbolo di obbligo, avverte l'utente di leggere con attenzione le istruzioni d'uso prima dell'uso e di metterle sempre a disposizione di tutti gli utenti.



Simbolo generale di avvertenza, serve a contrassegnare rischi e pericoli [ad es. pericoli di morte, di subire lesioni o schiacciamenti].

PERICOLO

Questa parola segnale definisce un pericolo con un alto grado di rischio che, in caso di mancata osservanza, provoca la morte o una lesione grave.

AVVERTENZA

Questa parola segnale definisce un pericolo con un alto grado di rischio che, in caso di mancata osservanza, può provocare la morte o una lesione grave.

PRUDENZA

Questa parola segnale definisce un pericolo con un basso grado di rischio che, in caso di mancata osservanza, può provocare una lesione leggera o non grave.

ATTENZIONE

Questa parola segnala definisce un pericolo con un basso grado di rischio che, in caso di mancata osservanza, può provocare un danno materiale all'articolo oppure ad altre proprietà.



Ulteriori informazioni per l'uso dell'articolo.



Per uso alimentare



Può essere messo nella lavastoviglie



Senza BPA (non contiene bisfenolo A)

INDICAZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE INDICAZIONI DI SICUREZZA, CHE DEVONO ESSERE ASSOLUTAMENTE CONSERVATE!

RISPETTARE RIGOROSAMENTE ANCHE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA RIPORTATE SUL MANUALE D'USO DI MONSIEUR CUISINE!

- Questo articolo può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali oppure mentali limitate, oppure con mancanza di esperienza e/o conoscenze, qualora essi siano sorvegliati oppure siano stati istruiti sull'utilizzo sicuro dell'articolo e comprendano i pericoli che ne possono derivare.
- Fare attenzione alle lame del disco per taglio e grattugia, in quanto sono molto affilate:
 - non toccare mai le lame a mani nude, onde evitare ferite da taglio.
 - Durante il lavaggio a mano, utilizzare acqua pulita, in modo da vedere bene il disco per taglio e grattugia e le rispettive lame, evitando di ferirsi.

Quando si preleva e si inserisce il disco per taglio e grattugia, fare attenzione a non toccare le lame.

Mentre si tolgono intasamenti e ingredienti non lavorati, fare attenzione a non toccare le lame del disco per taglio e grattugia, in modo da evitare di ferirsi.

- Prima di sostituire accessori o elementi aggiuntivi che vengono movimentati durante l'uso, l'articolo va spento e scollegato dalla corrente.
- Il disco per taglio e grattugia continua a girare dopo lo spegnimento. Attendere che si fermi prima di sbloccare e aprire il coperchio.
- Se non sorvegliato, prima dell'assemblaggio, lo smontaggio o la pulizia, scollegare sempre l'articolo dalla corrente.
- In caso di utilizzo non conforme dell'articolo sussiste il rischio di lesioni.
- Prima di utilizzarlo la prima volta, pulire tutti gli elementi e le superfici che entreranno in contatto con gli alimenti [si veda il capitolo "Pulizia"].



PERICOLO per i bambini!

- Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale di imballaggio. Rischio di soffocamento.
- I bambini non devono usare l'articolo.
- I bambini non devono giocare con l'articolo.
- Conservare l'articolo fuori dalla portata dei bambini.
- La pulizia e la manutenzione affidata all'utente non possono essere condotte da bambini.



PERICOLO di ferite da taglio!

- Non ignorare mai le funzioni di sicurezza!
- Non toccare mai il disco per taglio e grattugia durante la rotazione. Non tenere cucchiaini o simili nei componenti che ruotano. Tenere lontani i capelli lunghi o l'abbigliamento dai componenti che ruotano. Tenere presente che il disco da taglio e grattugia dopo lo spegnimento continua a girare per un breve tempo.

- Fare attenzione alle lame del disco per taglio e grattugia, in quanto sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude, onde evitare ferite da taglio.
- Durante il lavaggio a mano, utilizzare acqua pulita, in modo da vedere bene le lame, che sono molto affilate, evitando di ferirsi.



PERICOLO per parti in movimento!

- Non tenere cucchiai o simili nei componenti che ruotano. Tenere lontani i capelli lunghi o l'abbigliamento dai componenti che ruotano.
- Fare sempre attenzione a impostare il regolatore della velocità su 0 prima di scollegare la spina dalla presa.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa prima di sostituire accessori o elementi aggiuntivi che ruotano durante l'uso.

AVVERTENZA per danni materiali!

- Usare esclusivamente accessori originali.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

CAMPO DI IMPIEGO

Disco per taglio e grattugia [3] (imm. B)

Il disco per taglio e grattugia è adatto all'uso con verdura, frutta, patate e formaggio.

È utilizzabile su entrambi i lati: da un lato per grattugiare, dall'altro per affettare.

Rivolgere verso l'alto il lato che si intende usare.

PREPARAZIONE

Preparazione degli alimenti

- Lavare e mondare frutta e verdura.
- Rimuovere piccioli, bucce dure e tutte le parti che non vanno lavorate (ad es. il torsolo della mela).
- Congelare brevemente i formaggi morbidi (ad es. la mozzarella) prima di tagliarli.

- Tagliare gli alimenti in un formato adatto a essere introdotto nel tubo di riempimento [2a]. Gli alimenti di forma allungata (come carote, cetrioli e zucchine) possono essere lavorati interi. Si inseriscono in verticale nel tubo di riempimento e perché non si inclinino, devono riempire la larghezza del tubo di riempimento.

Funzioni di sicurezza



PERICOLO di lesioni!

- Non ignorare mai queste funzioni di sicurezza!

AVVERTENZA per danni materiali!

- Il disco per taglio e grattugia [3] può essere usato solo al livello 5. Si veda anche la tacca sul coperchio [2].

Indicazione: su MONSIEUR CUISINE SMART utilizzare il programma automatico FOOD PROCESSOR.

- Non utilizzare il tasto TURBO.

Per ridurre il rischio di lesioni è possibile avviare l'apparecchio soltanto se gli accessori sono stati assemblati correttamente.


- Il serbatoio di miscelazione con adattatore perno [5] inserito deve essere correttamente in sede sull'attacco delle lame.
- Il coperchio [2] deve essere correttamente chiuso.

Rimozione dell'insero lame da MONSIEUR CUISINE (imm. C)



PERICOLO di ferite da taglio!

Fare attenzione alle lame dell'insero lame MONSIEUR CUISINE, poiché sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude, onde evitare ferite da taglio.

1. Togliere il serbatoio di miscelazione da MONSIEUR CUISINE.
2. Posizionare il serbatoio di miscelazione orizzontale.
3.  Premere la leva di sblocco sulla parte inferiore del serbatoio di miscelazione in direzione del simbolo del lucchetto aperto.


4. Riposizionare l'articolo e tirare l'insero delle lame verso l'alto per estrarlo.

ASSEMBLAGGIO

Indicazione: togliere l'insero lame [v. Il capitolo "Rimozione dell'insero lame da MONSIEUR CUISINE (imm. C)"].

1. Inserire l'adattatore perno [5] dall'alto nel serbatoio di miscelazione [imm. D]. Fare attenzione che le due tacche alla base dell'adattatore perno devono essere inserite attraverso i due incavi nel fondo del serbatoio di miscelazione.

PRUDENZA Fare attenzione che la guarnizione ad anello [6] sia correttamente posizionata sull'adattatore perno, altrimenti il contenuto potrebbe fuoriuscire [imm. D].

2. Posizionare il serbatoio di miscelazione di MONSIEUR CUISINE orizzontalmente.
3.  Per bloccare l'adattatore perno, azionare la leva di sbloccaggio sulla parte inferiore del serbatoio di miscelazione in modo che sia rivolto verso il simbolo del lucchetto chiuso.
4. Inserire il serbatoio di miscelazione nell'attacco lame di MONSIEUR CUISINE.
5. Premere leggermente il serbatoio di miscelazione verso il basso fino a farlo posizionare correttamente.

Indicazione: se non si riesce a premere verso il basso il serbatoio di miscelazione, muoverlo un poco affinché il perno a forma di fiore dell'adattatore perno nel serbatoio di miscelazione sia allineato all'attacco lame di MONSIEUR CUISINE.

Se il serbatoio di miscelazione non è inserito correttamente, un meccanismo di sicurezza impedisce all'apparecchio di funzionare.

6. Inserire l'asse [4] sull'adattatore perno [5] [imm. E].

Indicazione: assicurarsi che l'asse sia correttamente in sede sull'adattatore perno. I perni in plastica sull'asse devono scorrere negli incavi dell'adattatore.

7. Posizionare il disco per taglio e grattugia [3] sull'adattatore perno in modo tale che l'utensile che si intende usare sia in alto [imm. F].
Indicazione: i simboli del lucchetto chiuso sul coperchio vanno posizionati parallelamente alle impugnature del serbatoio di miscelazione.

8. Posizionare il coperchio [2] per il serbatoio di miscelazione leggermente spostato [imm. G].
9. Girare il coperchio con entrambe le mani in senso orario fino a raggiungere correttamente la sede.

Indicazione: soltanto una volta chiuso correttamente il coperchio è possibile avviare l'apparecchio. Il perno di centraggio sull'estremità superiore dell'asse durante la chiusura deve essere inserito nel coperchio.

FUNZIONAMENTO


1. Collegare la spina con una presa adatta. La presa deve essere sempre ben accessibile anche dopo il collegamento.
2. Estrarre dal vano del cavo di MONSIEUR CUISINE solo la porzione di cavo necessaria.
3. Posizionare l'interruttore di accensione/spegnimento posteriore destro su I: Lo schermo inizia ad accendersi.

Indicazione: se si lavora con MONSIEUR CUISINE SMART, usare il programma automatico FOOD PROCESSOR.

4. Se si lavora con MONSIEUR CUISINE e MONSIEUR CUISINE CONNECT TREND scegliere il menu Start e premere ►.
5. Il disco per taglio e grattugia [3] inizia a girare.
6. Scegliere il livello di velocità 5.
7. Inserire gli ingredienti pronti nel tubo di riempimento [2a].
8. Con il pressore [1] premere gli ingredienti delicatamente e in modo omogeneo. Gli ingredienti di formato allungato, come carote, zucchine e cetrioli si possono spingere senza l'uso del pressore fintanto che sporgono oltre il tubo di riempimento.
9. Una volta conclusa una fase di lavoro, terminare la funzione premendo ■ o girando il regolatore di velocità su 0.

10. Girare il coperchio [2] con il pressore un poco in senso antiorario e toglierlo.
11. Prendere l'asse [4] in alto e tirarlo con il disco per taglio e grattugia verso l'alto per estrarlo dal serbatoio di miscelazione.
12. Togliere il serbatoio di miscelazione.
13. Togliere gli ingredienti lavorati dal serbatoio di miscelazione.

Avvertenze: lavorare tutti gli ingredienti porzione dopo porzione. Svuotare di tanto in tanto il serbatoio di miscelazione quando è pieno fino alla tacca MAX.

- Eventualmente, nel frattempo sciacquare il serbatoio di miscelazione con acqua pulita.
14. Posizionare l'interruttore di accensione/spegnimento di Monsieur Cuisine posteriore destro su 0 e staccare la spina.
 15. Posizionare il serbatoio di miscelazione orizzontale.
 16.  Premere la leva di sblocco sulla parte inferiore del serbatoio di miscelazione in direzione del simbolo del lucchetto aperto.
 17. Estrarre l'adattatore perno [5].
 18. Pulire possibilmente subito tutti gli accessori usati.

PULIZIA

Prudenza: pulire per bene a fondo tutti i pezzi prima di utilizzarlo per la prima volta.



PERICOLO di scossa!

Prima di ogni pulizia, scollegare la spina di Monsieur Cuisine dalla presa. Non immergere mai l'apparecchio di base in acqua.



PERICOLO di ferite da taglio!

Fare attenzione alle lame del disco per taglio e grattugia [3], in quanto sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude, onde evitare ferite da taglio.

AVVERTENZA per danni materiali!

Non utilizzare per nessun motivo detergenti aggressivi, corrosivi o che possano graffiare la superficie. In caso contrario sussiste il rischio di danneggiare l'articolo.

Indicazione: alcuni alimenti o spezie possono alterare il colore sulla plastica. Si tratta di effetto innocuo e non rappresenta in alcun modo un difetto dell'apparecchio.

Pulizia in lavastoviglie

I seguenti componenti si possono lavare in lavastoviglie:

- Pressore [1]
- Coperchio con tubo di riempimento [2]
- Disco per taglio e grattugia (utilizzabili su entrambi i lati) [3]
- Asse [4]
- Adattatore perno [5]
- Guarnizione ad anello sull'adattatore perno [6]

Indicazione: la pulizia in lavastoviglie potrebbe provocare lievi deformazioni. Questo effetto si ha soltanto sugli accessori che durante il riscaldamento sono sotto tensione. Posizionare i pezzi sciolti nella lavastoviglie. In questo modo si può evitare che vi siano deformazioni.

Pulizia con lavaggio a mano

Tutti gli accessori possono anche essere lavati a mano.

- Pulire tutti gli accessori possibilmente subito dopo l'uso.
- Utilizzare acqua con detersivo neutro e sciacquare tutti i pezzi con acqua pulita.



PERICOLO di ferite da taglio!

Durante il lavaggio a mano, utilizzare acqua pulita, in modo da vedere bene il disco per taglio e grattugia [3] e le rispettive lame, evitando di ferirsi.

CONSERVAZIONE

- Fare asciugare completamente tutti i pezzi prima di metterli via per la conservazione.

- Conservare l'articolo protetto da polvere e sporczia e al di fuori della portata dei bambini.
- In caso di mancato utilizzo, conservare l'articolo a temperatura ambiente.

SMALTIMENTO



Il simbolo accanto indica che questa apparecchiatura è soggetta alla Direttiva 2012/19/UE. Questa direttiva prevede che alla fine del suo periodo di impiego non sia consentito smaltire questa apparecchiatura insieme ai normali rifiuti domestici, bensì presso centri di raccolta appositamente allestiti, presso strutture di riciclaggio dei materiali oppure presso aziende di smaltimento.

Rispettate l'ambiente e smaltite i rifiuti correttamente.

Le batterie non devono essere smaltite come rifiuti domestici. Possono contenere metalli pesanti tossici e sono soggetti a un trattamento speciale dei rifiuti. I simboli chimici dei metalli pesanti sono i seguenti: Cd = cadmio, Hg = mercurio, Pb = piombo. Pertanto, smaltire le batterie usate o difettose presso un punto di raccolta comunale in conformità al Regolamento UE 2023/1542.



Presso la propria amministrazione comunale o cittadina è possibile ottenere ulteriori informazioni sullo smaltimento dell'apparecchiatura usata.

Smaltire l'apparecchiatura e la confezione nel rispetto dell'ambiente. Conservare i materiali della confezione (come ad es. i sacchetti) in modo che non siano raggiungibili per i bambini.



Si noti la marcatura dei materiali di imballaggio durante la separazione dei rifiuti, questi sono contrassegnati da abbreviazioni [a] e numeri [b] con il seguente significato: 1-7: materiali plastici / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.

L'articolo e i materiali di imballaggio sono riciclabili, smaltirli separatamente per una migliore gestione dei rifiuti.

AVVERTENZE SULLA GARANZIA E SULLA GESTIONE DEI SERVIZI DI ASSISTENZA

L'articolo è stato prodotto con la massima cura e sotto un continuo controllo. DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH concede ai clienti finali privati, su questo articolo, tre anni di garanzia dalla data di acquisto (termine di garanzia) sulla base delle seguenti disposizioni.

*La garanzia vale solo per i vizi di materiale e di lavorazione. La garanzia non si estende alle parti soggette ad un normale degradamento e che siano quindi da considerarsi come pezzi soggetti a usura [p. es. le batterie] né ai pezzi fragili come ad es. interruttori oppure pezzi in vetro.

**La garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura [esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...]. La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati [esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari] nonché a danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Dalla presente garanzia sono escluse le richieste legate a casi di utilizzo non conforme oppure di abuso dell'articolo, oppure di utilizzo avvenuto non nell'ambito delle condizioni previste oppure del campo di impiego previsto, oppure in caso di non osservanza delle direttive riportate nelle istruzioni d'uso, a meno che il cliente non dimostri che sussista un vizio di materiale o di lavorazione che non sia riconducibile ad una delle circostanze riportate sopra.

Le richieste di garanzia possono essere avanzate solo entro il relativo termine, su presentazione dello scontrino originale di acquisto. Si prega quindi di conservare lo scontrino originale.

Il termine di garanzia non sarà prolungato a seguito di eventuali riparazioni effettuate sulla base della garanzia, della garanzia obbligatoria prevista per legge oppure di accondiscendenza.

Ciò vale anche per le parti sostituite oppure riparate.

In caso di contestazione rivolgersi dapprima alla hotline di assistenza sotto indicata oppure mettersi in contatto con noi via e-mail. Laddove sussista un caso coperto dalla garanzia, l'articolo sarà – a nostra discrezione – da noi riparato gratuitamente, sostituito oppure sarà rimborsato il prezzo di acquisto. Non sussistono ulteriori diritti derivanti dalla garanzia. I vostri diritti giuridici, in particolare i diritti di garanzia obbligatoria prevista dalla legge nei confronti del relativo venditore, non sono limitati dalla presente garanzia.

IAN: 509930_2507

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: deltasport@lidl.it

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: deltasport@lidl.ch

MT Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: deltasport@lidl.com.mt

*si applica solo alla Svizzera/Malta

**si applica solo all'Italia

POSSIBILI GUASTI

Se l'articolo non dovesse più funzionare come si desidera, verificare i punti della seguente checklist. Potrebbe trattarsi di un problema di lieve entità e risolvibile in autonomia.

Di seguito vengono mostrati i possibili guasti, le loro cause e gli interventi.

Errore	Possibile causa/ Misura
Nessun funzionamento	È garantita l'alimentazione elettrica?
	Controllare l'attacco. L'articolo può essere avviato soltanto se sono stati assemblati correttamente determinati accessori [si veda il capitolo "Funzioni di sicurezza"].
Il disco per taglio e grattugia [3] non gira più.	È presente un corpo estraneo nell'articolo?
I resti degli alimenti rimangono attaccati in alto sul disco di taglio e grattugia [3].	Nessun guasto, i residui di piccole dimensioni rimangono attaccati per motivi tecnici.
Gli ingredienti non vengono lavorati correttamente.	Spegnere, staccare la spina e verificare con attenzione. <ul style="list-style-type: none"> • Gli ingredienti sono rimasti incastrati nelle lame? Eventualmente toglierli. • Il serbatoio di lavoro è pieno fino al livello massimo? Svuotarlo prima di continuare a lavorare.

¡Enhorabuena!

Con su compra se ha decidido por un artículo de gran calidad. Familiarícese con el artículo antes de usarlo por primera vez.



Para ello, lea detenidamente las siguientes instrucciones de uso.

Use el artículo solo de la forma descrita y para los campos de aplicación indicados. Conserve estas instrucciones de uso a buen recaudo. Entregue todos los documentos en caso de traspasar el artículo a terceros.

CONTENIDO DE SUMINISTRO/ DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS (FIG. A)

- 1x tamper [1]
- 1x tapa [2], incl. canal de alimentación [2a]
- 1x disco de corte y rallado
[se puede emplear por ambos lados] [3]
- 1x eje [4]
- 1x adaptador de varilla [5]
- 1x anillo de obturación de adaptador
de varilla [6]
- 1x instrucciones de uso

DATOS TÉCNICOS



Fecha de fabricación [mes/año]:
11/2025

USO CONFORME AL FIN PREVISTO

Este artículo sirve para cortar y rallar alimentos y productos alimenticios con el MONSIEUR CUISINE.

Este artículo está destinado para el uso privado en el hogar, no debe ser empleado para fines comerciales y debe emplearse únicamente en interiores.

Uso indebido previsible

¡ADVERTENCIA de daños materiales!

- El disco de corte y rallado [3] debe emplearse únicamente con el nivel 5.

Véase también la marca de la tapa: con el MONSIEUR CUISINE SMART emplee el programa automático Food Processor.

¡PRECAUCIÓN!

- La tecla Turbo del MONSIEUR CUISINE no debe emplearse.
- No use el aparato para trocear alimentos especialmente duros, como, p. ej., huesos o nueces moscadas.

Productos de otros fabricantes y sus peligros

El Food Processor es un accesorio diseñado para

- MONSIEUR CUISINE SMART
 - MONSIEUR CUISINE CONNECT
 - MONSIEUR CUISINE CONNECT TREND
- y debe emplearse únicamente con estos aparatos.

Nota: este accesorio es compatible con todos los modelos mencionados, independientemente de su IAN.

SÍMBOLOS Y PALABRAS DE ADVERTENCIA EMPLEADOS



Las señales de obligación indican a los usuarios que las instrucciones de uso deben leerse atentamente antes del uso y que deben ponerse a disposición de todos los usuarios.



Las señales generales de advertencia sirven para identificar riesgos y peligros [p. ej., peligro de aplastamiento, lesiones o muerte].

PELIGRO

La palabra de advertencia designa un peligro con un grado de riesgo elevado que si no se evita tiene como consecuencia la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

La palabra de advertencia designa un peligro con un grado de riesgo elevado que si no se evita puede tener como consecuencia la muerte o lesiones graves.

PRECAUCIÓN

La palabra de advertencia designa un peligro con un grado de riesgo bajo que si no se evita puede tener como consecuencia lesiones leves o moderadas.

ATENCIÓN

La palabra de advertencia designa un peligro con un grado de riesgo bajo que si no se evita puede tener como consecuencia daños materiales al artículo u otros bienes.



Información adicional para el uso del artículo.



Apto para alimentos



Apto para el lavavajillas



Libre de BPA (sin bisfenol A)

INDICACIONES DE SEGURIDAD

¡LEA ESTAS INDICACIONES DE SEGURIDAD ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS BIEN!

¡TENGA EN CUENTA EN TODO MOMENTO TAMBIÉN LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD RECOGIDAS EN LAS INSTRUCCIONES DE MANEJO DEL MONSIEUR CUISINE!

- Este artículo puede ser empleado por personas con las facultades físicas, sensoriales o mentales mermadas o falta de experiencia y/o conocimientos, si se encuentran bajo supervisión o han sido instruidas sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros derivados del mismo.
- No olvide que las hojas del disco de corte y rallado están muy afiladas:
 - No toque las hojas nunca con las manos desprotegidas para evitar cortes.
 - Cuando lo lave a mano, emplee agua tan clara que pueda ver el disco de corte y rallado bien para no lesionarse con sus hojas tan afiladas.

Tenga cuidado de no tocar las hojas al colocar y retirar el disco de corte y rallado. Al eliminar atascos y retirar ingredientes no procesados del disco de corte y rallado tenga cuidado de no tocar las hojas.

- Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento, el artículo debe apagarse y desconectarse de la corriente.
- El disco de corte y rallado sigue girando después de apagarlo. Espere hasta que se pare completamente antes de desbloquear la tapa y abrirla.
- El artículo debe desconectarse de la corriente siempre que no se encuentre bajo vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- El uso indebido del artículo puede dar lugar a lesiones.
- Limpie todas las piezas y superficies que entren en contacto con alimentos antes del primer uso (véase al respecto el capítulo «Limpieza»).



¡PELIGRO para niños!

- No deje a los niños en ningún momento sin vigilancia con el material de embalaje. Existe peligro de asfixia.
- Los niños no deben usar el artículo.
- Los niños no deben jugar con el artículo.
- Guarde el artículo siempre fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ¡No pase por alto las funciones de seguridad en ningún momento!
- No toque nunca el disco de corte y rallado en rotación. No sostenga ninguna cuchara ni otro objeto similar en las piezas mientras estén girando. Mantenga también el pelo largo y la ropa ancha alejados de las piezas mientras estén girando. No olvide que el disco de corte y rallado sigue girando durante un breve periodo después de apagarlo.

- No olvide que las hojas del disco de corte y rallado están muy afiladas. No toque las hojas nunca con las manos desprotegidas para evitar cortes.
- Cuando las lave a mano, emplee agua tan clara que pueda verlas bien para no lesionarse con sus cuchillas tan afiladas.



¡PELIGRO por piezas girando!

- No sostenga ninguna cuchara ni otro objeto similar en las piezas mientras estén girando. Mantenga también el pelo largo y la ropa ancha alejados de las piezas mientras estén girando.
- Tenga cuidado de que el regulador de velocidad se encuentre siempre a 0 antes de insertar el enchufe en la toma de corriente.
- Apague el aparato y extraiga el enchufe de la toma de corriente antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento.

¡ADVERTENCIA de daños materiales!

- Emplee únicamente accesorios originales.
- No emplee detergentes agresivos o abrasivos.

CAMPO DE USO

Disco de corte y rallado [3] (fig. B)

Con el disco se pueden rallar y cortar en rodajas verduras, frutas, patatas y queso.

Se puede emplear por ambos lados: por uno para rallar y por el otro para cortar en rodajas.

Girar la herramienta que se desee usar hacia arriba.

PREPARACIÓN

Preparación de alimentos

- Limpie y lave la fruta y la verdura.
- Retire los tallos, las cáscaras duras y las partes que no deban procesarse [p. ej., los corazones de las manzanas].
- Los quesos blandos [p. ej., mozzarella] deberían congelarse brevemente antes de procesarlos.
- Corte los alimentos de un tamaño que

pueda caber fácilmente por el canal de alimentación [2a]. Los alimentos alargados [como, p. ej., zanahorias, pepinos y calabacines] pueden procesarse enteros. Estos se introducen en el canal de alimentación de canto y deberían ocupar el ancho del canal de alimentación tanto como sea posible para que no se caigan.

Funciones de seguridad



¡PELIGRO de lesiones!

- ¡No pase por alto estas funciones de seguridad en ningún momento!

¡ADVERTENCIA de daños materiales!

- El disco de corte y rallado [3] debe emplearse únicamente con el nivel 5. Véase también la marca de la tapa [2].

Nota: con el MONSIEUR CUISINE SMART emplee el programa automático FOOD PROCESSOR previsto para ello.

- La tecla TURBO no debe emplearse.

Para reducir al mínimo el peligro de lesiones, el aparato solo podrá ponerse en funcionamiento cuando determinados accesorios se hayan montado correctamente.

- El vaso mezclador con el adaptador de varilla [5] puesto debe estar colocado correctamente en el alojamiento de la cuchilla.
- La tapa [2] debe estar bien cerrada.


Retirada del portacuchillas del MONSIEUR CUISINE (fig. C)



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

No olvide que las hojas del portacuchillas del MONSIEUR CUISINE están muy afiladas. No toque las hojas nunca con las manos desprotegidas para evitar cortes.

1. Retire el vaso mezclador del MONSIEUR CUISINE.
2. Coloque el vaso mezclador en posición horizontal.


- 
 Presione la palanca de desbloqueo de la parte inferior del vaso mezclador en dirección al símbolo del candado abierto.
- Vuelva a colocar el artículo de pie y extraiga el portacuchillas con cuidado hacia arriba.

MONTAJE

Nota: retire el portacuchillas [véase para ello el capítulo «Retirada del portacuchillas del MONSIEUR CUISINE (fig. C)»].

- Coloque el adaptador de varilla [5] en el vaso mezclador por la parte superior [fig. D]. Tenga en cuenta que las dos levas del pie del adaptador de varilla deben introducirse por los dos huecos del fondo del vaso mezclador.

PRECAUCIÓN Tenga cuidado de que el anillo de obturación [6] quede bien colocado en el adaptador de varilla, ya que de lo contrario podría derramarse contenido [fig. D].

- Coloque el vaso mezclador del MONSIEUR CUISINE en posición horizontal.
- 
 Para bloquear el adaptador de varilla, accione la palanca de desbloqueo de la parte inferior del vaso mezclador de forma que señale hacia el símbolo del candado cerrado.

- Coloque el vaso mezclador en el alojamiento de la cuchilla del MONSIEUR CUISINE.

- Presione el vaso mezclador ligeramente hacia abajo hasta que quede bien colocado.

Nota: si el vaso mezclador no puede presionarse hacia abajo, deberá «sacudirlo» un poco para que el buje en forma de flor del adaptador de varilla del vaso mezclador se deslice en el alojamiento de la cuchilla del MONSIEUR CUISINE.

Si el vaso mezclador no está bien colocado, un mecanismo de seguridad impedirá el funcionamiento del aparato.

- Coloque el eje [4] en el adaptador de varilla [5] [fig. E].

Nota: tenga cuidado de que el eje quede firmemente fijado en el adaptador de varilla. Los salientes de plástico del eje deben deslizarse en los huecos del adaptador.

- Coloque el disco de corte y rallado [3] en el adaptador de varilla de forma que la herramienta con la que desee trabajar se encuentre arriba [fig. F].

Nota: los símbolos para el candado abierto de la tapa deben colocarse paralelos a las asas del vaso mezclador.

- Coloque la tapa [2] del vaso mezclador ligeramente desplazada [fig. G].
- Gire la tapa con ambas manos en sentido horario hasta que se haya asentado firmemente.

Nota: el aparato solo puede ponerse en marcha una vez que la tapa se haya cerrado correctamente. La clavija de centrado del extremo superior del eje debe colocarse en el centro de la tapa al cerrarla.



FUNCIONAMIENTO

- Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada. La toma de corriente debe estar en un lugar de fácil acceso en todo momento, incluso después de conectarlo.
- Extraiga del compartimento para cable del MONSIEUR CUISINE solo el cable necesario.

- Conmute el interruptor de encendido y apagado de la parte trasera derecha a I: la pantalla empieza a iluminarse.

Nota: si usa el MONSIEUR CUISINE SMART, emplee el programa automático FOOD PRO-CESSOR.

- Si usa el MONSIEUR CUISINE y el MONSIEUR CUISINE CONNECT TREND seleccione el menú de inicio y presione ►.
- El disco de corte y rallado [3] empieza a girar.
- Seleccione el nivel de velocidad 5.
- Añada los ingredientes preparados en el canal de alimentación [2a].
- Empuje los ingredientes ejerciendo una ligera presión uniforme hacia abajo con el tamper [1]. Los ingredientes largos como zanahorias, calabacines o pepinos pueden presionarse hacia abajo sin emplear el tamper mientras sobresalgan por la parte superior del canal de alimentación.

9. Una vez finalizado el proceso de trabajo, finalice la función pulsando  o gire el regulador de velocidad a 0.
 10. Gire la tapa [2] con el tamper ligeramente en sentido antihorario y extráigala.
 11. Coja el eje [4] por la parte superior y extráigalo con el disco de corte y rallado hacia arriba del vaso mezclador.
 12. Retire el vaso mezclador.
 13. Extraiga los ingredientes preparados del vaso mezclador.
- Notas: prepare todos los ingredientes por raciones. Vacíe el vaso mezclador entremedias si se alcanza la marca MAX.
- Enjuague el vaso mezclador entremedias con agua clara si es necesario.
14. Conmute el interruptor de encendido y apagado de la parte trasera derecha del Monsieur Cuisine a 0 y saque el enchufe.
 15. Coloque el vaso mezclador en posición horizontal.
 16.  Presione la palanca de desbloqueo de la parte inferior del vaso mezclador en dirección al símbolo del candado abierto.
 17. Extraiga el adaptador de varilla [5].
 18. Limpie todos los accesorios en la medida de lo posible inmediatamente.

LIMPIEZA

Precaución: limpie bien todas las piezas antes del primer uso.



¡PELIGRO por descarga eléctrica!

Extraiga el enchufe del Monsieur Cuisine de la toma de corriente antes de lavarlo. No sumerja el aparato básico nunca en agua.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

No olvide que las hojas del disco de corte y rallado [3] están muy afiladas. No toque las hojas nunca con las manos desprotegidas para evitar cortes.

¡ADVERTENCIA de daños materiales!

No emplee en ningún caso detergentes abrasivos, corrosivos o que arañen. Esto podría provocar daños al artículo.

Nota: algunos alimentos o especias pueden teñir el plástico. No se trata de un fallo del aparato y no presenta riesgos para la salud.

Limpieza en el lavavajillas

En el lavavajillas pueden lavarse las siguientes piezas:

- Tamper [1]
- Tapa con canal de alimentación [2]
- Disco de corte y rallado [se puede emplear por ambos lados] [3]
- Eje [4]
- Adaptador de varilla [5]
- Anillo de obturación en adaptador de varilla [6]

Nota: la limpieza en el lavavajillas puede dar lugar a ligeras deformaciones en determinados casos. Esto solo ocurre con accesorios que se encuentran bajo tensión al calentarlos. Coloque las piezas sueltas en el lavavajillas. De este modo podrá estar seguro de que no se deformarán.

Limpieza a mano

Todos los accesorios pueden lavarse también a mano.

- Limpie todos los accesorios en la medida de lo posible inmediatamente después del uso.
- Emplee agua de fregar con un detergente suave y enjuague todas las piezas con agua clara a continuación.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

Cuando lo lave a mano, emplee agua tan clara que pueda ver el disco de corte y rallado [3] bien para no lesionarse con sus hojas afiladas.

ALMACENAMIENTO

- Deje secar completamente todas las piezas antes de guardarlas.
- Mantenga el artículo protegido del polvo y la suciedad y fuera del alcance de los niños.

- Si no va a utilizarlo, almacene el artículo a temperatura ambiente.

INDICACIONES PARA LA ELIMINACIÓN



Este símbolo indica que el dispositivo está sujeto a la Directiva 2012/19/UE. Esta directiva específica que este dispositivo no puede ser eliminado con la basura doméstica normal al final de su vida útil, sino que debe ser entregado en puntos de recogida, centros de reciclaje o empresas eliminadoras de basura especialmente habilitados al efecto. Proteja el medio ambiente y elimine los productos correctamente. No deseche las pilas/acumuladores con la basura doméstica. Pueden contener metales pesados y deben ser tratados como residuos especiales. Los símbolos químicos de los metales pesados son estos: Cd = cadmio, Hg = mercurio, Pb = plomo. Por lo tanto, deseche las pilas o acumuladores usadas o defectuosas en un punto de recogida municipal de conformidad con el Reglamento 2023/1542 de la UE.



En su administración local o municipal podrán informarle sobre otras posibilidades de eliminación del artículo usado. No deje material de embalaje, como bolsas de plástico, en manos de niños. Guarde el material de embalaje en un lugar inaccesible para éstos.



Al separar los residuos, tenga en cuenta la marcación de los materiales de embalaje, que se indica con abreviaturas [a] y números [b] que significan lo siguiente: 1-7: plásticos / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

El artículo y su material de embalaje son reciclables, deséchelos separados para un mejor tratamiento de los residuos.

INDICACIONES RELATIVAS A LA GARANTÍA Y LA GESTIÓN DE SERVICIOS

El artículo ha sido fabricado con gran esmero y sometido a controles constantes. Para el mismo, DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH ofrece a los clientes finales particulares una garantía de tres años a contar desde la fecha de compra [periodo de garantía] con arreglo a las condiciones que se exponen a continuación. La garantía tiene validez únicamente para fallos del material y fabricación. La garantía no cubre las piezas sometidas a un desgaste normal y se consideren por ello piezas de desgaste [p. ej., pilas] así como tampoco a piezas frágiles como interruptores o piezas fabricadas en vidrio o cristal.

Se excluyen derechos derivados de esta garantía, si se ha realizado un uso incorrecto o abusivo del artículo o que no se encuentre dentro del marco del uso o ámbito de uso previstos o si no se ha observado lo recogido en el manual de instrucciones, a no ser que el cliente final demuestre que existen fallos del material o fabricación no derivados de una de las circunstancias expuestas anteriormente. Las demandas derivadas de la garantía sólo podrán presentarse dentro del periodo de garantía exhibiendo el comprobante de compra original. Le rogamos, por ello, que conserve el comprobante de compra original. El periodo de garantía no se verá prolongado por ningún tipo de reparación realizada con motivo de la garantía, la garantía legal o como gesto de buena voluntad. Esto se aplica también a las piezas sustituidas o reparadas. Por favor, dirija sus quejas primero a la línea telefónica del servicio de atención al cliente que se indica a continuación o póngase en contacto con nosotros por correo electrónico. Si el caso está cubierto por la garantía, a nuestra elección, repararemos o cambiaremos gratuitamente el artículo o le restituiremos el precio de compra del mismo. De la garantía no se derivan otros derechos.

Esta garantía no limitará sus derechos legales, especialmente los derechos de garantía frente al vendedor correspondiente.

IAN: 509930_2507

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: deltasport@lidl.es

POSIBLES FALLOS

Si el artículo no funcionara de la forma deseada, consulte primero esta lista de comprobación. Es posible solo que se trate de un pequeño problema que pueda solucionar usted mismo.

A continuación se enumeran posibles fallos, sus causas y las medidas a adoptar.

Fallo	Causa/medida posible
Sin función	¿Está la alimentación de corriente asegurada?
	Compruebe la conexión.
	El artículo solo puede ponerse en marcha si determinados accesorios se han montado correctamente (véase el capítulo «Funciones de seguridad»).
El disco de corte y rallado [3] deja de girar.	¿Hay un cuerpo extraño en el artículo?
Quedan restos de los ingredientes en la parte superior del disco de corte y rallado [3].	No se trata de un fallo, por motivos técnicos quedan pequeños restos.
Los ingredientes no se procesan correctamente.	Apagar, sacar el enchufe y comprobar con cuidado: <ul style="list-style-type: none">• ¿Han quedado atrapados ingredientes en las hojas? Retíralos, si es necesario.• ¿Está el recipiente de trabajo lleno hasta la altura de llenado máxima? Vacíelo antes de seguir trabajando.

Muitos parabéns!

Com esta compra, optou por um artigo de alta qualidade. Antes de o utilizar pela primeira vez, familiarize-se com o artigo.



Leia com atenção o seguinte manual de utilização.

Utilize o artigo apenas conforme descrito e para as aplicações indicadas. Guarde este manual de utilização num local seguro. No caso de transferir o artigo para terceiros, faça-o acompanhar de todos os documentos.

MATERIAL FORNECIDO/ DESIGNAÇÃO DAS PEÇAS (FIG. A)

- 1x calcador [1]
- 1x tampa [2], incl. compartimento de enchimento [2a]
- 1x disco para raspar e cortar [utilizável dos dois lados] [3]
- 1x eixo [4]
- 1x adaptador em haste [5]
- 1x anel de vedação no adaptador em haste [6]
- 1x manual de utilização

DADOS TÉCNICOS

 Data de fabrico [mês/ano]:
11/2025

UTILIZAÇÃO PREVISTA

Este artigo destina-se a cortar e raspar produtos alimentares com o MONSIEUR CUISINE. Este artigo foi concebido para o uso privado e não pode ser usado para fins comerciais. Este artigo apenas pode ser usado em espaços interiores.

Previsível má utilização

AVISO contra danos materiais!

- O disco para raspar e cortar [3] apenas pode ser usado com o nível 5.

Ver também a marcação na tampa: No MONSIEUR CUISINE SMART utilize o programa automático Food Processor.

CUIDADO!

- A tecla Turbo do MONSIEUR CUISINE não deve ser usada.
- Não utilize o aparelho para triturar alimentos muito duros, como, por exemplo, ossos ou noz-moscada.

Produtos de outros fabricantes e seus perigos

Este acessório Food Processor destina-se ao

- MONSIEUR CUISINE SMART
- MONSIEUR CUISINE CONNECT
- MONSIEUR CUISINE CONNECT TREND

e só pode ser usado exclusivamente com estes aparelhos!

Nota: Independentemente do seu IAN, este acessório é compatível com todos os modelos mencionados.

SÍMBOLOS E PALAVRAS DE SINALIZAÇÃO USADAS



Signal de obrigação chama a atenção do utilizador para ler com atenção o manual de utilização e para o ter disponível para todos os utilizadores.



Signal de aviso de carácter geral, destina-se à identificação de perigos e riscos [por ex. perigo de morte, perigo de ferimentos ou de esmagamento].

PERIGO

Esta palavra de sinalização designa um perigo com um elevado grau de risco, que, quando não evitado, provoca a morte ou ferimentos graves.

AVISO

Esta palavra de sinalização designa um perigo com um elevado grau de risco, que, quando não evitado, pode provocar a morte ou ferimentos graves.

CUIDADO

Esta palavra de sinalização designa um perigo com um grau de risco reduzido, que, quando não evitado, pode provocar ferimentos ligeiros ou moderados.

ATENÇÃO

Esta palavra de sinalização designa um perigo com um grau de risco reduzido, que, quando não evitado, pode provocar danos materiais no artigo ou em outros bens.



Informações adicionais sobre a utilização do artigo.



Indicado para alimentos



Indicado para máquina de lavar louça



Não contém BPA (sem bisfenol A)

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA COM ATENÇÃO E GUARDE-AS INCONDICIONALMENTE!

DA MESMA FORMA, RESPEITE INCONDICIONALMENTE AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PRESENTES NO MANUAL DE OPERAÇÃO DO MONSIEUR CUISINE!

- Este artigo pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou pouca experiência e/ou conhecimentos, desde que vigiadas ou que tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- Tenha em atenção que as lâminas do disco para raspar e cortar estão muito afiadas:
 - Para evitar cortes, nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
 - Na lavagem manual, utilize apenas água limpa de forma a poder ver bem o disco para raspar e cortar, para evitar cortar-se nas lâminas muito afiadas.

Na remoção e colocação do disco para raspar e cortar, certifique-se de que não toca nas lâminas.

Ao remover obstruções e ingredientes não processados no disco para raspar e cortar, certifique-se de que não toca nas lâminas.

- Antes da troca de acessórios ou peças complementares, que se movem durante a operação, é necessário desligar o artigo e separá-lo da rede elétrica.
- O disco para raspar e cortar continua a girar após a desconexão. Aguarde até que ele pare, antes de destrancar a tampa e abrir.
- O artigo deve ser sempre desligado da rede elétrica se ficar sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- O uso indevido do artigo pode provocar ferimentos.
- Limpe todas as peças e superfícies, que estejam em contacto com alimentos, antes da primeira utilização (ver o capítulo “Limpeza”).



PERIGO para crianças!

- Nunca deixe as crianças com o material da embalagem sem supervisão. Há risco de asfixia.
- O artigo não deve ser usado por crianças.
- As crianças não devem brincar com o artigo.
- Guarde o artigo fora do alcance de crianças.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser executadas por crianças.



PERIGO de ferimentos devido a corte!

- Nunca contorne as funções de segurança!
- Nunca toque no disco para raspar e cortar em rotação. Nunca deixe nenhuma colher ou objeto semelhante nas peças giratórias. Mantenha igualmente cabelos compridos ou vestuário solto afastados de peças giratórias. Tenha em atenção que o disco para raspar e cortar ainda gira durante breves momentos após a desconexão.

- Tenha em atenção que as lâminas do disco para raspar e cortar estão muito afiadas. Para evitar cortes, nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- Na lavagem manual, utilize apenas água limpa de forma a poder ver bem as lâminas, para evitar cortar-se nas lâminas muito afiadas.



PERIGO devido a peças em rotação!

- Nunca deixe nenhuma colher ou objeto semelhante nas peças giratórias. Mantenha igualmente cabelos compridos ou vestuário solto afastados de peças giratórias.
- Certifique-se de que o regulador de velocidade se encontra sempre em 0, antes de inserir a ficha na tomada.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada, antes de trocar acessórios ou peças complementares que se movem durante a operação.

AVISO contra danos materiais!

- Utilize apenas acessórios originais.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.

APLICAÇÃO

Disco para raspar e cortar [3] (fig. B)

O disco destina-se a raspar e a fatiar legumes, fruta, batatas e queijo.

Pode ser usado dos dois lados: De um lado para raspar, do outro para fatiar.

Virar para cima a ferramenta que pretende utilizar.

PREPARAÇÃO

Preparar alimentos

- Limpe e lave os legumes e as frutas.
- Remova caules, cascas duras e partes que não devem ser processadas [por ex. carochos da maçã].
- O queijo de pasta mole [por ex. mozzarella] deve ser congelado brevemente antes do processamento.

- Corte os alimentos finamente, de forma a permitir a entrada no compartimento de enchimento [2a]. Alimentos compridos [como, por ex., cenouras, pepinos e curgete] podem ser processados inteiros. São introduzidos na vertical no compartimento de enchimento e devem preencher o mais possível a largura do compartimento de enchimento, para não tombarem.

Funções de segurança



PERIGO de ferimentos!

- Nunca contorne estas funções de segurança!

AVISO contra danos materiais!

- O disco para raspar e cortar [3] apenas pode ser usado com o nível 5. Ver também a marcação na tampa [2].

Nota: No MONSIEUR CUISINE SMART utilize o programa automático previsto FOOD PROCESSOR.

- A tecla TURBO não pode ser usada.

Para minimizar o risco de ferimentos, o aparelho apenas pode ser iniciado quando determinados acessórios tiverem sido montados corretamente.

- O recipiente de mistura com o adaptador em haste [5] inserido tem de assentar corretamente no alojamento da lâmina.
- A tampa [2] tem de estar fechada corretamente.


Remover o acessório da lâmina do MONSIEUR CUISINE (fig. C)



PERIGO de ferimentos devido a corte!

Tenha em atenção que as lâminas do acessório da lâmina do MONSIEUR CUISINE estão muito afiadas. Para evitar cortes, nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.

1. Remova o recipiente de mistura do MONSIEUR CUISINE.
2. Deite o recipiente de mistura na horizontal.


-  Pressione a alavanca de desbloqueio na parte inferior do recipiente de mistura no sentido do símbolo do cadeado aberto.
- Levante novamente o artigo e puxe o acessório da lâmina cuidadosamente para cima.

MONTAGEM

Nota: Remova o acessório da lâmina (ver o capítulo “Remover o acessório da lâmina do MONSIEUR CUISINE [fig. C]”).

- Insira o adaptador em haste [5] desde a parte de cima no recipiente de mistura [fig. D]. Certifique-se de que os dois ressaltos na base do adaptador em haste foram encaixados nas duas ranhuras no fundo do recipiente de mistura.

CUIDADO Certifique-se de que o anel de vedação [6] assenta corretamente no adaptador em haste, caso contrário pode haver derramamento do conteúdo [fig. D].

- Deite o recipiente de mistura do MONSIEUR CUISINE na horizontal.
-  Para bloquear o adaptador em haste, pressione a alavanca de desbloqueio na parte inferior do recipiente de mistura, de forma a ficar virada para o símbolo do cadeado fechado.

- Insira o recipiente de mistura no alojamento da lâmina do MONSIEUR CUISINE.

- Pressione ligeiramente o recipiente de mistura para baixo até encaixar corretamente.

Nota: Se não for possível pressionar o recipiente de mistura para baixo, terá de “sacudir” um pouco, para que o cubo em formato de flor do adaptador em haste deslize para o alojamento da lâmina do MONSIEUR CUISINE.

Se o recipiente de mistura não estiver inserido completamente, um mecanismo de segurança impedirá o funcionamento do aparelho.

- Coloque o eixo [4] no adaptador em haste [5] [fig. E].

Nota: Certifique-se de que o eixo assenta com firmeza no adaptador em haste. Os rebites de plástico no eixo têm de deslizar para as ranhuras no adaptador.

- Coloque o disco para raspar e cortar [3] no adaptador em haste de forma que a ferramenta, com a qual pretende trabalhar, fique na parte de cima [fig. F].

Nota: Os símbolos do cadeado aberto na tampa devem ser posicionados paralelamente às pegas do recipiente de mistura.


- Coloque a tampa [2] do recipiente de mistura ligeiramente inclinada [fig. G].
- Gire a tampa com ambas as mãos no sentido horário até assentar com firmeza.

Nota: Só quando a tampa estiver fechada corretamente é que o aparelho consegue iniciar. O pino de centragem na extremidade superior do eixo tem de ser inserido no centro da tampa durante o fecho.

FUNCIONAMENTO

- Ligue a ficha numa tomada adequada. A tomada também tem de estar bem acessível a qualquer momento após a ligação.
- Puxe apenas o cabo necessário para fora do compartimento do cabo do MONSIEUR CUISINE.
- Coloque o interruptor de ligar/desligar do lado posterior direito em I: O ecrã começa a acender.

Nota: Se trabalhar com o MONSIEUR CUISINE SMART, utilize o programa automático FOOD PROCESSOR.

- Ao utilizar o MONSIEUR CUISINE e o MONSIEUR CUISINE CONNECT TREND, seleccione o menu inicial e prima ►.
- O disco para raspar e cortar [3] começa a girar.
- Selecione o nível de velocidade 5.
- Coloque os ingredientes a processar no compartimento de enchimento [2a].
- Com o calcador [1] pressione os ingredientes, exercendo uma leve pressão para baixo. Ingredientes compridos, como cenouras, curgete, pepinos, podem ser pressionados sem o calcador, enquanto saírem fora do compartimento de enchimento.
- Quando um passo de trabalho estiver concluído, termine o funcionamento pressionando  ou girando o regulador de velocidade para 0.

10. Pressione ligeiramente a tampa [2] com o calçador no sentido anti-horário e remova-o.

11. Agarre no eixo [4] em cima e puxe-o com o disco para raspar e cortar para cima, para fora do recipiente de mistura.

12. Retire o recipiente de mistura.


13. Remova os ingredientes processados do recipiente de mistura.

Notas: Processe todos os ingredientes, porção a porção. Entretanto, esvazie o recipiente de mistura quando este estiver cheio até à marcação MAX.

Lave o recipiente de mistura, se necessário, com água limpa.

14. Coloque o interruptor de ligar/desligar do Monsieur Cuisine do lado posterior direito em 0 e retire a ficha.

15. Deite o recipiente de mistura na horizontal.

16.  Pressione a alavanca de desbloqueio na parte inferior do recipiente de mistura no sentido do símbolo do cadeado aberto.

17. Puxe o adaptador em haste [5] para fora.

18. Limpe todos os acessórios usados logo que for possível.

LIMPEZA

Cuidado: Limpe muito bem todas as peças antes da primeira utilização.



PERIGO devido a choque elétrico!

Antes de cada limpeza, puxe a ficha do Monsieur Cuisine da tomada.

Nunca mergulhe o aparelho principal em água.



PERIGO de ferimentos devido a corte!

Tenha em atenção que as lâminas do disco para raspar e cortar [3] estão muito afiadas. Para evitar cortes, nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.

AVISO contra danos materiais!

Nunca utilize detergentes abrasivos, corrosivos ou agressivos. Estes podem danificar o artigo.

Nota: Determinados alimentos ou temperos podem descolorar o plástico. Isto não representa uma falha do aparelho e não coloca perigos para a saúde.

Limpeza na máquina de lavar louça

As seguintes peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça:

Calçador [1]

Tampa com compartimento de enchimento [2]

Disco para raspar e cortar (utilizável dos dois lados) [3]

Eixo [4]

Adaptador em haste [5]

Anel de vedação no adaptador em haste [6]

Nota: A limpeza na máquina de lavar louça pode provocar ligeiras deformações. Isto acontece apenas em acessórios que ficam sob tensão com o aquecimento. Coloque as peças soltas na máquina de lavar louça. Assim, assegura que não há deformação.

Limpeza com lavagem manual

Todos os acessórios também podem ser lavados à mão.

- Limpe todos os acessórios logo que possível após a utilização.
- Utilize uma água de lavagem com detergente suave e enxague todas as peças com água limpa.



PERIGO de ferimentos devido a corte!

Na lavagem manual, utilize apenas água limpa de forma a poder ver bem o disco para raspar e cortar [3], para evitar cortar-se nas lâminas afiadas.

ARMAZENAMENTO

- Deixe que todas as peças sequem na totalidade antes de as arrumar e guardar.
- Guarde o artigo num local protegido do pó e da sujidade e não acessível a crianças.
- Se não utilizar o artigo, guarde-o à temperatura ambiente.

INSTRUÇÕES PARA A ELIMINAÇÃO



O símbolo representado indica que este aparelho está sujeito ao disposto na diretiva 2012/19/UE. Esta diretiva refere que não deve eliminar este

aparelho, no fim da respetiva vida útil, juntamente com o lixo doméstico normal, mas entregá-lo em centros de recolha, centros de reciclagem ou empresas de eliminação estabelecidos para tal. Proteja o ambiente e proceda a uma eliminação correta. As pilhas/baterias não devem ser eliminadas juntamente com o lixo doméstico. Podem conter metais pesados tóxicos e devem ser submetidas a um tratamento de resíduos perigosos. Os símbolos químicos dos metais pesados são os seguintes: Cd = cádmio, Hg = mercúrio, Pb = chumbo. Por conseguinte, elimine as pilhas/baterias recarregáveis usadas ou defeituosas num ponto de recolha municipal, em conformidade com o Regulamento [UE] n.º 2023/1542.



Consulte a sua câmara municipal ou a sua junta de freguesia para obter outras informações para a eliminação do aparelho fora de uso. Elimine o

aparelho e a embalagem de forma ambientalmente correta. Mantenha os materiais da embalagem (como, por ex. saco de película) fora do alcance das crianças.



No momento da separação de resíduos, tenha em atenção a identificação do material de embalagem, a qual é composta por abreviaturas [a] e números [b] com o seguinte significado: 1-7: plásticos / 20-22: papel e cartão / 80-98: materiais compostos. O artigo e os materiais de embalagem são recicláveis, como tal, elimine-os de forma separada com vista a um melhor tratamento de resíduos.

INDICAÇÕES SOBRE A GARANTIA E O PROCESSAMENTO DE SERVIÇO

O artigo foi produzido com grande cuidado e sob controlo permanente. A DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH concede aos consumidores finais deste artigo três anos de garantia a partir da data de compra (prazo de garantia) de acordo com as seguintes disposições. A garantia aplica-se apenas a defeitos de material e de fabrico. A garantia não se aplica a peças que estejam sujeitas a desgaste normal e que, por isso, são consideradas peças de desgaste (por ex. pilhas), nem a peças quebráveis, como interruptores ou peças fabricadas em vidro.

São excluídos qualquer direitos a esta garantia, caso o artigo seja usado de forma incorreta ou abusiva ou fora do âmbito da disposição prevista ou do âmbito de utilização previsto ou em caso de desrespeito das especificações do manual de operação, exceto se o consumidor final comprovar a existência de um defeito de material ou fabrico que não esteja relacionado com as circunstâncias acima mencionadas.

Os direitos de garantia apenas podem ser acionados dentro do prazo da garantia com a apresentação do comprovativo de compra original. Por esse motivo, deverá guardar o comprovativo de compra original. O prazo de garantia não é alargado em caso de eventuais reparações ao abrigo da garantia, termos legais de garantia ou carência. O mesmo se aplica a peças substituídas ou reparadas. No caso de reclamações, contacte primeiro a linha de apoio indicada a seguir ou entre em contacto connosco por e-mail. Se for um caso de pedido de garantia, o artigo será reparado gratuitamente, substituído ou o valor da compra será reembolsado – de acordo com o nosso parecer. Não existem outros direitos decorrentes da garantia.

Os seus direitos legais legítimos, em especial os direitos de garantia perante o fabricante, não são limitados por esta garantia.

Segundo a DL 67/2003, com a troca do aparelho dá-se início a um novo prazo de garantia. Depois de expirada a garantia, eventuais reparações implicam o pagamento de custos.

IAN: 509930_2507

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

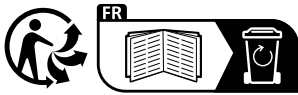
E-Mail: deltasport@lidl.pt

POSSÍVEIS ERROS

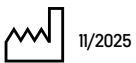
Se o seu artigo não funcionar como desejaria, verifique primeiro os pontos presentes nesta lista de verificação. Talvez seja apenas um pequeno problema que consegue resolver sozinho.

Em seguida, são indicados possíveis erros, as suas causas e as medidas a tomar.

Erro	Possível causa/ medida
Não funciona	Existe alimentação de corrente?
	Verifique a ligação. O artigo apenas pode ser iniciado quando determinados acessórios foram montados corretamente (ver capítulo "Funções de segurança").
O disco para raspar e cortar [3] para de girar.	Existe algum elemento estranho no artigo?
Permanecem restos de ingredientes na parte de cima do disco para raspar e cortar [3].	Não é erro, pequenos restos ficam para trás de forma tecnicamente inevitável.
Os ingredientes não são processados corretamente.	Desconexão, remoção da ficha e verificação cuidadosa: <ul style="list-style-type: none">• Há ingredientes presos nas lâminas? Removê-los, se necessário.• O recipiente de trabalho está cheio até à altura máxima de enchimento? Esvazie-o antes de continuar a trabalhar.



DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GMBH
Wragekamp 6 • 22397 Hamburg
GERMANY



Delta-Sport-Nr.: FP-14968

11.5.2025 / PM 327

IAN 509930_2507

