



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## FOOD PROCESSOR KM 250 B1

GB IE NI

### FOOD PROCESSOR

Operating instructions

NL BE

### KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

DK

### FOODPROCESSOR

Betjeningsvejledning

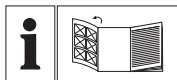
DE AT CH

### KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 280095

DK NL



GB IE NI

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

---

DK

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

---

NL BE

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

---

DE AT CH

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

GB/IE/NI	Operating instructions	Page	1
DK	Betjeningsvejledning	Side	11
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	31



---

# Table of Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Proper use</b> .....	<b>2</b>
<b>Package contents</b> .....	<b>2</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>2</b>
<b>Technical details</b> .....	<b>2</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>3</b>
<b>Before first use</b> .....	<b>5</b>
<b>Assembling the appliance</b> .....	<b>5</b>
Cutting blades .....	5
Food processing attachments .....	6
<b>Operation</b> .....	<b>6</b>
Using the cutting blades .....	6
Working with the food processor .....	7
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>8</b>
<b>Storage</b> .....	<b>8</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>8</b>
Service .....	9
Importer .....	9
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>10</b>

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

## Proper use

This appliance is intended exclusively for chopping and processing food. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Not to be used for commercial purposes.

## Package contents

Food processor

(lid, pusher, bowl, motor unit)

Cutting blades

Disc adapter

Grater attachment

Slicer attachment

Operating instructions

Check the delivery contents for completeness immediately after unpacking.

## Appliance description

- 1 Pusher
- 2 Feed tube
- 3 Lid
- 4 Cutting blades
- 5 Bowl
- 6 Drive shaft
- 7 Motor unit
- 8 ON button
- 9 OFF/PULSE button
- 10 Disc adapter
- 11 Grater attachment
- 12 Slicer attachment

## Technical details

Rated voltage: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Nominal power: 250 W

Protection class: II 

CO time: 1 minute

### CO time

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



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

## Safety instructions

### **DANGER – ELECTRIC SHOCK!**

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

 Never submerge the appliance in water or other liquids.

## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

### **Before first use**

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

### **Assembling the appliance**

#### **NOTE**

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

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

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







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

### **Cutting blades**

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



## Food processing attachments

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

## Operation

### Using the cutting blades

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

#### NOTE

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

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

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

#### NOTE

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

- 4) Close the lid 3.

- 5) Start chopping by pressing the ON button **8**. Press OFF/PULSE button **9** once when all the ingredients have been chopped and you want to stop the appliance.

If you would like to continue to process the ingredients using the PULSE function, press the OFF/PULSE button **9** several times in succession until the ingredients are sufficiently chopped.

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

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

#### NOTE

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

## Working with the food processor

You can grate or slice food using the processor's attachments **11/12**.

- 1) Select the required attachment and assemble everything as described in the chapter "Assembling the appliance".
- 2) Remove the pusher **1** from the feed tube **2**.
- 3) Cut the food into pieces that will easily fit into the feed tube **2**.
- 4) Start grating/slicing by pressing the ON button **8**.
- 5) Then gradually add the food. Push the food in using the pusher **1** without applying pressure.

Do not exceed the quantities specified in the following table.

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

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

## NOTE

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

## Cleaning and care

### **WARNING** **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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



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

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

### **WARNING RISK OF INJURY!**

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

### **CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

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

## NOTE

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

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

## Storage

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

## Disposal



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

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



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

---

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)

IAN 280095

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not connected with a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact Customer Services.
The appliance will not start.	The bowl <b>5</b> is not correctly clicked into place on the motor unit <b>7</b> .	Check the placement of the bowl <b>5</b> and correct it if necessary.
	The lid <b>3</b> is not/not correctly in place and closed.	Close the lid <b>3</b> correctly.

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

---

# Indholdsfortegnelse

<b>Indledning</b> .....	<b>12</b>
<b>Anvendelsesområde</b> .....	<b>12</b>
<b>Pakkens indhold</b> .....	<b>12</b>
<b>Beskrivelse af produktet</b> .....	<b>12</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>12</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>13</b>
<b>Før køkkenmaskinen bruges første gang</b> .....	<b>15</b>
<b>Samling af køkkenmaskinen</b> .....	<b>15</b>
Snittekniv .....	15
Hurtigsnitte .....	16
<b>Betjening</b> .....	<b>16</b>
Arbejde med snittekniven .....	16
Arbejde med hurtigsnitte .....	17
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>18</b>
<b>Opbevaring</b> .....	<b>18</b>
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>18</b>
Service .....	19
Importør .....	19
<b>Afhjælpning af fejl</b> .....	<b>20</b>

## Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

## Anvendelsesområde

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

## Pakkens indhold

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

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

## Beskrivelse af produktet

- 1 Stopper
- 2 Påfyldningsåbning
- 3 Låg
- 4 Snittekniv
- 5 Skål
- 6 Drivaksel
- 7 Motordel
- 8 Knap ON
- 9 Knap OFF/PULSE
- 10 Skiveadapter
- 11 Raspeskive
- 12 Snitteskive

## Tekniske data

Mærkespænding: 220 - 240 V ~, 50 Hz  
Mærkeydelse: 250 W  
Beskyttelsesklasse: II   
Tid for korttidsdrift: 1 minut

### Tid for korttidsdrift

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




Alle produktets dele, som kommer i kontakt med levnedsmidler, er levnedsmiddelægte.

## Sikkerhedsanvisninger

### **FARE – ELEKTRISK STØD!**

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

 Køkkenmaskinen må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker.



## **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

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

## **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

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

## **Før køkkenmaskinen bruges første gang**

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

## **Samling af køkkenmaskinen**

### **BEMÆRK**

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

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

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

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

## **Snittekniv**

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

## Hurtigsnit

- 1) Vælg den ønskede skive:
  - Snitteskiven **12**
  - eller raspeskiven **11**.
- 2) Hvis der er sat en anden skive i: Tryk skivens lange metalflap ind, og skub samtidig skiven ud af skiveadapteren **10** ved hjælp af metalflappen. Nu kan låsen på den anden ende af skiven tages ud af skiveadapteren **10**.
- 3) Sæt den nye skive ind i skiveadapteren **10** med låsen først.
- 4) Tryk forsigtigt siden med den store metalflap ind i skiveadapteren **10**. Tryk med begge tommelfingre på skivens yderste kant, indtil den sidder helt inde i skiveadapteren **10** og går i indgreb.
- 5) Sæt skiveadapteren **10** med den indsatte skive på drivakslen **6**. Den flade side af drivakslen **6** skal gå ind i holderen på skiveadapteren **10**. Ellers kan skiveadapteren **10** ikke sættes på.
- 6) Sæt låget **3** på skålen **5**, så pilen **▽** på låget **3** vender mod pilen **▲** og den åbne lås **🔓** på skålen **5**.
- 7) Drej låget **3**, indtil pilen **▽** på låget **3** peger mod pilen **▲** og den lukkede lås **🔒** på skålen **5**.
- 8) Sæt stopperen **1** ind i påfyldningsåbningen **2**.
- 9) Sæt stikket i en stikkontakt.

## Betjening

### Arbejde med snittekniven

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

#### BEMÆRK

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

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

INGRE- DIENSER	MAKS. MÆNGDE	HASTIGHED
Brød	maks. 80 g	ON
Ost	maks. 150 g	ON
Kød	maks. 300 g	ON
Krydder- urter	maks. 30 g	ON
Hvidløg	80 - 200 g	PULSE
Løg	maks. 300 g	PULSE
Isterninger	maks. 140 g	PULSE

#### BEMÆRK

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

- 4) Luk låget **3**.

- 5) Start findelingen ved at trykke på knappen ON **8**. Tryk på knappen OFF/PULSE **9** én gang, når alle ingredienser er findelt, og du vil stoppe køkkenmaskinen.  
Hvis du vil tilberede ingredienserne ved hjælp af PULSE-funktionen, skal du trykke på knappen OFF/PULSE **9** flere gange, indtil alle ingredienserne er findelt.

Hvis ingredienserne sætter sig på siden af skålen **5** eller sidder fast på kniven:

- Sluk for køkkenmaskinen.
- Tag låget **3** af.
- Fjern ingredienserne fra snittekniven **4** samt fra siden ved hjælp af en dejskraber eller en gaffel.
- Luk låget **3**.
- Start køkkenmaskinen igen.

#### BEMÆRK

- ▶ Tilbered kun kød uden ben!
- ▶ Lad ikke køkkenmaskinen køre for længe, hvis du findeler (fast) ost. Ellers bliver osten for varm og begynder at smelte og klumpe sammen.
- ▶ Hvis du vil tilsætte ingredienser under findelingen, skal du fylde på gennem påfyldningsåbningen **2**! Når du åbner låget **3**, stopper køkkenmaskinen!  
Sørg for, at de angivne maksimummængder i tabellen ikke overskrides ved påfyldning af ingredienser!

## Arbejde med hurtigsnitteren

Med hurtigsnitterens skiver **11/12** kan du raspe og snitte.

- 1) Vælg den ønskede skive, og saml delene som beskrevet i kapitlet "Samling af køkkenmaskinen".
- 2) Fjern stopperen **1** fra påfyldningsåbningen **2**.
- 3) Skær fødevarerne i stykker, så de uden problemer kan komme ned i påfyldningsåbningen **2**.
- 4) Start raspningen/snitningen ved at trykke på knappen ON **8**.
- 5) Fyld så fødevarerne i lidt efter lidt. Fyld fødevarerne på ved hjælp af stopperen **1** uden at presse for meget.

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

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


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

## BEMÆRK

- ▶ Tilbered ikke større mængder på én gang, men i flere portioner efter hinanden. Tøm skålen **5** ind imellem.
- ▶ Lad ikke køkkenmaskinen køre for længe, hvis du finder (fast) ost eller chokolade. Ingredienserne bliver for varme, begynder at smelte og klumper derfor sammen.

## Rengøring og vedligeholdelse

### ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!

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

### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

### OBS – MATERIELLE SKADER!

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

## BEMÆRK

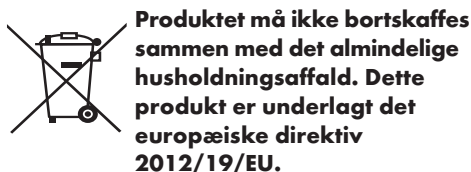
- ▶ Rengør altid delene lige efter brug. På den måde er det lettere at fjerne fødevareresterne.
- ▶ Hvis du tilbereder fødevarer, der indeholder meget farve som f.eks. gulerødder, kan de smitte af på plastdelene. Det er ingen defekt ved køkkenmaskinen og nedsætter ikke funktionen.  
Misfarvningerne kan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

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

## Opbevaring

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

## Bortskaffelse



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



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

---

## Service

### **DK** Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 280095

## Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Afhjælpning af fejl

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

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

---

# Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>22</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>22</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>22</b>
<b>Productbeschrijving</b> .....	<b>22</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>22</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>23</b>
<b>Vóór de ingebruikname</b> .....	<b>25</b>
<b>Apparaat monteren</b> .....	<b>25</b>
Snijmes .....	25
Doorloopsnijder .....	26
<b>Bedienen</b> .....	<b>26</b>
Werken met het snijmes .....	26
Werken met de doorloopsnijder .....	27
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>28</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>28</b>
<b>Afvoeren</b> .....	<b>28</b>
Service .....	29
Importeur .....	29
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>30</b>



## Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

## Inhoud van het pakket

Keukenmachine

(deksel, stop, kom, motorunit)

Snijmes

Schijfadapter

Raspschijf

Snijschijf

Gebruiksaanwijzing

Controleer direct na het uitpakken of het pakket compleet is.

## Productbeschrijving

- 1 Stop
- 2 Vulschacht
- 3 Deksel
- 4 Snijmes
- 5 Kom
- 6 Aandrijfas
- 7 Motorunit
- 8 Toets ON
- 9 Toets OFF/PULSE
- 10 Schijfadapter
- 11 Raspschijf
- 12 Snijschijf

## Technische gegevens

Nominale spanning: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Nominaal vermogen: 250 W

Beschermingsklasse: II 

KB-tijd: 1 minuut

### KB-tijd

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



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

## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!**

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



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

## **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

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

## **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

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

### **Vóór de ingebruikname**

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

### **Apparaat monteren**

#### **OPMERKING**

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

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

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

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

### **Snijmes**

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

## Doorloopsnijder

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

## Bedienen

### Werken met het snijmes

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

#### OPMERKING

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

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

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

#### OPMERKING

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

- 4) Sluit het deksel 3.

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

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

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

#### OPMERKING

- ▶ Gebruik alleen vlees zonder botten!
- ▶ Laat het apparaat niet te lang draaien als u (harde) kaas fijnsnijdt. De kaas wordt anders te warm, gaat smelten en begint te klonteren.
- ▶ Als u tijdens het snijden nog ingrediënten wilt toevoegen, doe dit dan via de vulschacht **2**! Als u het deksel **3** opendoet, stopt het apparaat! Let er echter op dat u de in de tabel aangegeven maximale hoeveelheden bij het toevoegen van extra ingrediënten niet overschrijdt!

## Werken met de doorloopsnijder

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

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

Verwerk niet meer ingrediënten dan aangegeven in de volgende tabel:

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


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

## OPMERKING

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

## Reiniging en onderhoud

### **WAARSCHUWING!** **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
-  In geen geval mag de motorunit **7** in vloeistoffen worden ondergedompeld! Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat. Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok!

### **WAARSCHUWING!** **LETSELGEVAAR!**

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

### **LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

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

## OPMERKING

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

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

## Opbergen

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

## Afvoeren



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

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



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

---

## Service

### **NL** Service Nederland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

### **BE** Service België

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

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 280095

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
Het apparaat start niet.	De kom <b>5</b> is niet correct vastgeklikt in de motorunit <b>7</b> .	Controleer de stand van de mengkom <b>5</b> en corrigeer deze eventueel.
	Het deksel <b>3</b> is niet/niet juist geplaatst en vergrendeld.	Sluit het deksel <b>3</b> op de juiste wijze.

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

---

# Inhaltsverzeichnis

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

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## Lieferumfang

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

Kontrollieren Sie direkt nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

## Gerätebeschreibung

- 1 Stopfer
- 2 Einfüllschacht
- 3 Deckel
- 4 Schneidmesser
- 5 Schüssel
- 6 Antriebswelle
- 7 Motorblock
- 8 Taste ON
- 9 Taste OFF/PULSE
- 10 Scheibenadapter
- 11 Raspelscheibe
- 12 Schneidscheibe

## Technische Daten

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

### KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor auf Raumtemperatur abgekühlt hat.




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

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

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

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **Vor dem ersten Gebrauch**

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

### **Gerät zusammenbauen**

#### **HINWEIS**

- ▶ Das Gerät lässt sich nur starten, wenn die Schüssel ⑤ und der Deckel ③ korrekt aufgesetzt sind.

- 1) Stellen Sie den Motorblock ⑦ auf eine ebene Fläche, so dass die Saugnapffüße sich fest saugen und das Gerät sicher steht.
- 2) Setzen Sie die Schüssel ⑤ so auf den Motorblock ⑦, dass der Pfeil ▼ auf der Schüssel ⑤ auf das geöffnete Schloss 🔓 am Motorblock ⑦ weist. Drehen Sie die Schüssel ⑤ so weit, dass der Pfeil ▼ auf das geschlossene Schloss 🔒 weist und die Schüssel ⑤ einrastet.







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

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

### **Schneidmesser**

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

## Durchlaufsnitzler

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

## Bedienen

### Arbeiten mit dem Schneidmesser

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

#### HINWEIS

- ▶ Versuchen Sie nicht, Flüssigkeiten mit dem Schneidmesser 4 zu mischen. Diese laufen über oder spritzen heraus.
- 1) Setzen Sie das Schneidmesser 4, wie im Kapitel „Gerät zusammenbauen“ beschrieben, ein.
  - 2) Schneiden Sie die Zutaten in ca. 2 - 3 cm große Stücke.
  - 3) Füllen Sie die Zutaten ein. Überschreiten Sie dabei nicht die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen:

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

#### HINWEIS

- ▶ Die in der Tabelle angegebenen Geschwindigkeiten sind Richtwerte. Diese können je nach Beschaffenheit und Menge der Zutaten variieren!
- 4) Schließen Sie den Deckel 3.

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

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

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

#### HINWEIS

- ▶ Verarbeiten Sie nur knochenfreies Fleisch!
- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse zerkleinern. Dieser wird sonst zu heiß, beginnt zu schmelzen und verklumpt dadurch.
- ▶ Wenn Sie während des Schneidvorganges noch Zutaten nachfüllen wollen, geben Sie diese durch den Einfüllschacht **2** hinzu! Wenn Sie den Deckel **3** öffnen, stoppt das Gerät!  
Achten Sie jedoch darauf, dass Sie die in der Tabelle angegebenen Höchstmengen beim Nachfüllen von Zutaten nicht überschreiten!

## Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

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

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

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

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

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




## HINWEIS

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

## Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!** **STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

### **WARNUNG!** **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

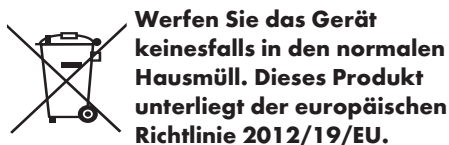
## HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie alle Teile immer direkt nach dem Gebrauch. So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- ▶ Wenn Sie stark färbende Lebensmittel verarbeiten, wie zum Beispiel Möhren, kann es sein, dass sich die Plastikteile des Gerätes verfärben. Dies stellt keinen Mangel am Gerät dar und beeinträchtigt nicht die Funktion. Sie können Verfärbungen mit ein wenig Speiseöl abreiben.
- Reinigen Sie den Motorblock ⑦ und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Reinigen Sie die Schüssel ⑤, den Deckel ③, den Stopfer ①, das Schneidmesser ④, den Scheibenadapter ⑩, die Schneidscheibe ⑫ und die Raspelscheibe ⑪ in warmem Spülwasser. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste an den Teilen haften. Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

## Lagerung

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

## Entsorgung



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



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

---

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 280095

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Gerät startet nicht.	Die Schüssel <b>5</b> ist nicht korrekt in den Motorblock <b>7</b> eingerastet.	Kontrollieren Sie den Stand der Schüssel <b>5</b> und korrigieren Sie ihn gegebenenfalls.
	Der Deckel <b>3</b> ist nicht/nicht korrekt aufgesetzt und verriegelt.	Schließen Sie den Deckel <b>3</b> korrekt.

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Tilstand af information

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

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

---

IAN 280095