



ELECTRIC GRATER / ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL / RÂPE À LÉGUMES ÉLECTRIQUE SGR 150 E3

(GB) (IE) (NI) (MT)

ELECTRIC GRATER

Operating instructions

(FR) (BE) (CH)

RÂPE À LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

(IT) (CH) (MT)

GRATTUGIA ELETTRICA MULTIFUNZIONE

Istruzioni per l'uso

(PT)

RALADOR ELÉTRICO DE LEGUMES

Manual de instruções

(DE) (AT) (BE) (CH)

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

ELEKTRISCHE GROENTERASP

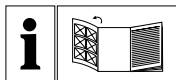
Gebruiksaanwijzing

(ES)

RALLADOR ELÉCTRICO DE VERDURA

Instrucciones de uso

IAN 506475_2507



GB IE NI MT

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

DE AT BE CH

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

FR BE CH

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

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

IT CH MT

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

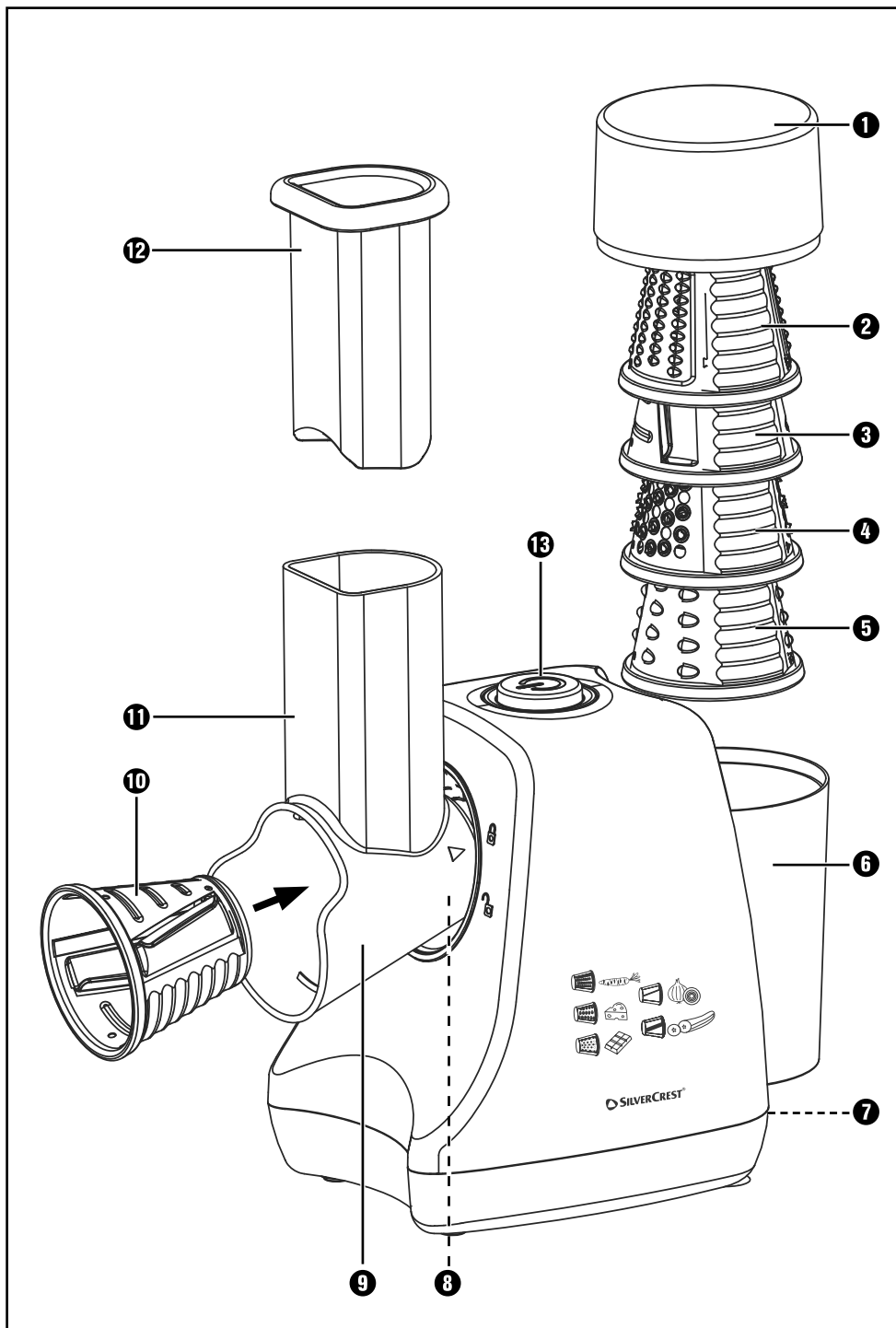
ES

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

PT

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

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	15
Français	Mode d'emploi	Page	29
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	45
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	59
Español	Instrucciones de uso	Página	73
Português	Manual de instruções	Página	87



Contents

1. Introduction	2
1.1. Intended use	2
1.2. Warnings and symbols used	2
2. Safety information	3
3. Package contents	6
4. Appliance description	6
5. Initial operation	6
6. Usage	7
6.1. Drums	7
6.2. Inserting/removing a drum	8
6.3. Preparing food	8
6.4. Operation	8
7. Cleaning	9
8. Storage	9
9. Troubleshooting	10
10. Disposal	10
10.1. Disposal of appliance and packaging	10
11. Appendix	10
11.1. Technical details	10
11.2. Kompernass Handels GmbH warranty	11
11.3. Service	12
11.4. Importer	12
11.5. Recipes	12

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance! You have chosen a modern, high-quality product.



These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This product may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

1.1. Intended use




This appliance is designed for rasping/grating/cutting vegetables, fruit, hard cheese and other foods suitable for rasping/grating/cutting. The appliance is intended exclusively for use in dry interior rooms in private households. Do not use the appliance in industrial or commercial areas.

1.2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	<p>DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.</p>
	<p>WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.</p>
	<p>CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.</p>

	<p>ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.</p>
	<p>Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.</p>
	<p>Read the instructions.</p>
	<p>AC current/voltage</p>
	<p>Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.</p>
	<p>Do not immerse in water!</p>
	<p>Caution! Sharp blade!</p>
	<p>Dishwasher-proof.</p>
	<p>All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.</p>
	<p>This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.</p>
	<p>Do not dispose of electrical appliances in the household waste!</p>
	<p>Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.</p>

	<p>The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.</p>
 	<p>The packaging contains paper and/or cardboard components.</p> <p>The packaging contains plastic and/or metal components.</p>

FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent

FR A DÉPOSER EN MAGASIN ou **FR** A DÉPOSER EN DÉCHÈTÈRE


Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.


2. Safety information

⚠ RISK OF ELECTROCUTION!

- In order to prevent a hazard, a damaged power cable or plug must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person.
- Do not open the appliance housing. This can be hazardous. It also invalidates the warranty.
- In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the mains plug from the mains socket.
- Always disconnect the power cable from the mains socket by pulling on the plug, not on the power cable itself.
- Ensure that the power cable does not become wet or moist during use. Route the cable in such a way that it cannot be crushed or damaged.
- Never hold the appliance, power cable or mains plug with wet hands.
- Never subject the appliance to the effects of moisture and do not use it outdoors. If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
-  Never immerse the appliance in liquids and never allow liquids to penetrate the appliance housing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- This appliance may not be used by children.
- Cleaning and user maintenance may not be carried out by children.
- The appliance and its cable must be kept away from children.
- Do not allow children to play with the appliance.
- The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly, changing accessories or cleaning. Always wait until the motor comes to a complete stop.
- Before replacing accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains supply.
- Provide a stable location for the appliance.
- Do not connect the appliance to the mains until it has been completely assembled.
- Do not kink or crush the power cable. Route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- Use only accessories recommended by the manufacturer.
- Do not insert kitchen utensils or any other objects into the rotating drums!

-  Be careful when handling the drums.
The blades are very sharp!
- Never place your hands in the rotating drums!
- Never press food into the feed tube with your bare hands. Always use the pusher.
- Keep hair, loose clothing and all body parts away from moving parts of the appliance during operation.
- Keep the drums out of the reach of children.
- Allow the used accessories to cool down before removing them.
- Take extreme care when cleaning the drums. The blades are very sharp!

! CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never chop meat or harder foods with the appliance.
- Never operate the appliance without a drum or with two drums at the same time.
- Never fill the appliance with hot liquids.
- Stop processing immediately if the drum does not rotate or is labouring. Disconnect the mains plug and check whether there is an obstacle in the feed tube.
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- The appliance is designed for a maximum continuous operating time of 2 minutes (CO time). Afterwards, the appliance must be switched off until the motor has cooled down.
- Do not use abrasive, aggressive or chemical cleaning agents. They could irreparably damage the surface.

3. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Electric grater
- 5 drums
- Drum housing/feed tube
- Storage container
- Pusher
- Operating instructions
- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging materials from the appliance.


WARNING!

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials.
There is a risk of suffocation!

Note

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **11.3. Service**).

4. Appliance description

- ❶ Lid of the storage container
- ❷ Coarse slicing drum (II)
- ❸ Fine rasping drum (III)
- ❹ Coarse rasping drum (IV)
- ❺ Grating drum (V)
- ❻ Storage container
- ❼ Cable storage compartment
- ❽ Drive shaft
- ❾ Drum housing
- ❿ Fine slicing drum (I)
- ⓫ Feed tube
- ⓬ Pusher
- ⓭ Start button 



5. Initial operation

WARNING!

- ▶ Always switch off the appliance and remove the mains plug from the mains socket before assembling or disassembling the appliance and fitting or changing accessories. Wait until the motor stops completely.
- ▶ Do not connect the appliance to the mains until it has been completely assembled.
- ▶ Be careful when handling the drums **❷** **❸** **❹** **❺** **❿**. Grip the drums by the plastic part and not by the metal surfaces with the blades. The blades are very sharp!

- ◆ Before first use, clean all parts of the appliance as described in the section

7. Cleaning.

- ◆ Pull the power cable fully out of the cable storage compartment **❼**.
- ◆ Set up the appliance on a level, dry and non-slip surface.
- ◆ Fit the drum housing **❾**:
 - Insert the drum housing **❾** so that the arrow ▶ on the drum housing **❾** points to the open lock symbol  on the appliance.
 - Turn the drum housing **❾** anticlockwise so that the feed tube **⓫** points upwards and the arrow ▶ on the drum housing **❾** points to the closed lock symbol  on the appliance. The drum housing **❾** engages noticeably.
- ◆ Insert the pusher **⓬** into the feed tube **⓫**. Insert a drum **❷** **❸** **❹** **❺** **❿** into the drum housing **❾**, as described in the section **6.2. Inserting/removing a drum.**
- ◆ Carefully stack the remaining drums in the storage container **❻** and close the lid **❶**. Make sure that you only touch the drums by the plastic surfaces and not by the blades. Slide the storage container **❻** from above onto the holder at the rear end of the appliance.
- ◆ Insert the plug into a suitable mains socket.

The appliance is now ready for use.

6. Usage


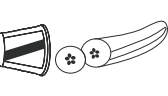
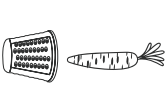
6.1. Drums

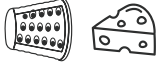
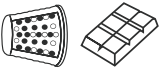
⚠ WARNING!

- ▶ Be careful when handling the drums **2 3 4 5 10**.

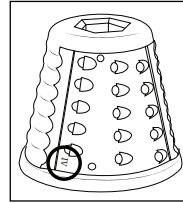
The blades are very sharp!

There are 5 different slicing, rasping and grating drums to choose from:

Fine slicing drum 10 (beige, I)	Marking "I" on the metal part of the drum*	
Coarse slicing drum 2 (light grey, II)	Marking "II" on the metal part of the drum*	
Fine rasping drum 3 (dark beige, III)	Marking "III" on the metal part of the drum*	

Coarse rasping drum 4 (dark grey, IV)	Marking "IV" on the metal part of the drum*	
Grating drum 5 (light beige, V)	Marking "V" on the metal part of the drum*	

*The markings are located in the following position:



When selecting the suitable drum **2 3 4 5 10**, please also refer to the following table:

Food	Fine slicing drum 10 (beige, I)	Coarse slicing drum 2 (light grey, II)	Fine rasping drum 3 (dark beige, III)	Coarse rasping drum 4 (dark grey, IV)	Grating drum 5 (light beige, V)
Courgettes	•	•	•	•	
Cucumbers	•	•			
Potatoes	•	•		•	
Bell pepper	•	•		•	
Beetroot	•	•			
Onions	•	•			
Apples	•	•			
Cabbage red/white	•	•			
Chocolate			•	•	•
Coconut			•		•
Almonds/hazelnuts					•
Dry bread					•
Carrots	•	•	•	•	
Parmesan					•
Swiss hard cheese/ Gruyère	•	•	•	•	

6.2. Inserting/removing a drum

WARNING!

- ▶ Always remove the plug from the mains socket before fitting/changing accessories. Wait until the motor stops completely.
- ▶ Do not connect the appliance to the mains until it has been completely assembled.
- ▶ Be careful when handling the drums **2 3 4 5 10**. Grip the drums by the plastic part and not by the metal surfaces with the blades. The blades are very sharp!

To insert a drum **2 3 4 5 10**, proceed as follows:

- ◆ Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).
- ◆ Use the information in the **6.1. Drums** section to determine which drum **2 3 4 5 10** is best suited for your purposes.
- ◆ Open the lid of the storage container **1** and carefully remove the desired drum **2 3 4 5 10**. Re-close the lid **1**.
- ◆ Remove the drum housing **9** if you have not already done so. Place the desired drum **2 3 4 5 10** on the drive shaft **8** in the drum housing **9**, gripping only the plastic part of the drum **2 3 4 5 10** while doing so.
- ◆ If necessary, turn the drum **2 3 4 5 10** clockwise a little way until the recess locks onto the appropriate latches on the drive shaft **8**.

To remove a drum **2 3 4 5 10**, proceed as follows:

- ◆ Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).
- ◆ Turn the drum **2 3 4 5 10** a little way anticlockwise, if necessary, to release it from the mount.
- ◆ Pull the drum **2 3 4 5 10** out of the drum housing **9**.

6.3. Preparing food

Choose a suitable food before processing and prepare it appropriately:



- Foods with a firm structure are ideal. The firmer the food, the better the result. However, particularly hard or fibrous foods, such as ice cubes or meat, are not suitable and can irreparably damage the appliance!
- Wash and dry fruit and vegetables before processing.
- Food with thick skins, such as kohlrabi or pumpkins, must be peeled before processing. Nut shells must be removed.
- Before processing, cut the food so that it can pass easily through the feed tube **11**.

6.4. Operation

WARNING!


- ▶ Always remove the plug from the mains socket before fitting/changing accessories! Wait until the motor stops completely.
- ▶ Never press food into the feed tube **11** with your bare hands. Always use the pusher **12**!

ATTENTION!

- ▶ The appliance is designed for a maximum continuous operating time of 2 minutes (CO time). Afterwards, the appliance must be switched off until the motor has cooled down.
- ◆ Place a bowl or other container under the drum housing **9**.
- ◆ Press and hold down the start button **13** . The drum **2 3 4 5 10** begins to rotate.
- ◆ Gradually pour the prepared food into the feed tube **11** and push it along with the pusher **12** so that it is chopped by the drum **2 3 4 5 10**. The chopped food falls from the front of the drum housing **9** into the container placed underneath.
- ◆ When all the food has been processed, release the start button **13** . The drum **2 3 4 5 10** stops.
- ◆ Pull the mains plug out of the mains socket when you have finished using the appliance.

7. Cleaning


DANGER!

- ▶ Always remove the plug from the mains socket before cleaning the appliance. Wait until the motor stops completely.
- ▶  Never immerse the appliance in water or hold it under running water during cleaning.


WARNING!

- ▶ Be careful when handling the drums **2 3 4 5 10**. Grip the drums by the plastic part and not by the metal surfaces with the blades. The blades are very sharp!

Note

- ▶ Processing strongly staining foodstuffs (e.g. carrots) can discolour the plastic parts of the appliance. This is harmless to health and does not represent a fault in the appliance. If necessary, you can rub off the discolorations with some neutral cooking oil.
- ◆ Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).
- ◆ Remove the drum **2 3 4 5 10** from the drum housing **9**.
- ◆ Remove the drum housing **9** from the appliance if you have not already done so. To do this, turn the drum housing **9** so that the feed tube **11** points to the side and the arrow ▶ on the drum housing **9** points to the open lock  on the appliance. Then pull off the drum housing **9**.
- ◆ Clean the drums **2 3 4 5 10**, the drum housing **9**, the storage container **6** including the lid of the storage container **1** as well as the pusher **12** in warm water with a mild detergent. Use a dishwashing brush or similar implement for stubborn food residues. Rinse off all the parts with fresh water.

Note

- ▶  The drums **2 3 4 5 10**, the drum housing **9**/feed tube **11**, the storage container **6** and the lid of the storage container **1** as well as the pusher **12** are dishwasher-safe. Place the parts in the upper basket only and ensure that none of the parts can get stuck. Otherwise, they could become deformed!
- ◆ Ensure that all parts are completely dry before reusing or storing them.

8. Storage

- ◆ Clean all parts as described in the section **7. Cleaning**.
- ◆ Carefully stack the drums **2 3 4 5 10** in the storage container **6** and close the lid **1**.
- ◆ Push the power cable into the cable storage compartment **7** so that only the mains plug protrudes.
- ◆ Store the appliance in a dust-free and dry location.

9. Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains socket.	Connect the appliance to a mains socket.
	The appliance is defective.	Contact the Customer Service department.
	The mains socket is defective.	Try a different socket.
The drum ② ③ ④ ⑤ ⑩ is labouring or not turning at all.	The drum ② ③ ④ ⑤ ⑩ is blocked by an obstacle.	Unplug the appliance and check whether there is any blockage in the feed tube ⑪ / drum housing ⑨. Remove the drum housing ⑨, remove the drum ② ③ ④ ⑤ ⑩, clean the parts (see section 7. Cleaning). Use a long object, such as a spoon, if necessary.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

10. Disposal

10.1. Disposal of appliance and packaging



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

11. Appendix

11.1. Technical details

Power supply	220 - 240 V ~ , 50 Hz
Nominal power	150 W
Protection Class	II / □
CO time	2 minutes
Power consumption in off mode	0.0 W

i Note

- The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for the given CO time, switch it off until the motor has cooled down.

11.2. Kompersnass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 506475_2507 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 506475_2507.

11.3. Service

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

IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

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

IAN 506475_2507

11.4. 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

11.5. Recipes

Coleslaw

Ingredients

1 kg white cabbage
1/2 bell pepper
85 g sugar
85 ml oil
85 ml vinegar
Approx. 1 tbsp. salt
A little pepper

Preparation

- ◆ Cut the cabbage into small pieces and process them with the coarse slicing drum (II) ②.
- ◆ Cut the peppers so that they fit into the feed tube ① and chop them with the coarse rasping drum (IV) ④.
- ◆ Heat the oil, vinegar, sugar, salt and a little pepper.
- ◆ Add this mixture to the cabbage and let it steep for about 2 hours.

Salad with feta cheese

Ingredients

- 2 large tomatoes
- 1 cucumber
- 1 green pepper
- 1 red pepper
- 1 onion
- 200 g feta cheese
- 50 g olives
- 4 tbsp. of oil
- 1 lemon
- 30 g fresh herbs to taste (e.g. basil)

Preparation

- ◆ Prepare the cucumber, pepper and onion so that they fit into the feed tube **(I)**. Remove the seeds and white skin from the pepper.
- ◆ Chop everything with the fine slicing drum **(I)** **(10)**.
- ◆ Cut the tomatoes and feta cheese into small cubes.
- ◆ Mix all the ingredients and add the olives.
- ◆ Mix the oil with the lemon juice and add this to the salad.
- ◆ Sprinkle the herbs over the salad.

Courgette casserole

Ingredients

- 6 courgettes
- 2 potatoes
- 1 onion
- 1 cup of boiled rice
- 1 egg
- Approx. 30 ml milk
- 150 g Gruyère (Swiss hard cheese)
- Salt and pepper

Preparation

- ◆ Prepare the courgettes, the potatoes and the onion so that they fit into the feed tube **(I)**.
- ◆ Grate the courgettes and potatoes with the coarse rasping drum **(IV)** **(4)**.
- ◆ Cut the onions with the coarse slicing drum **(II)** **(2)**.
- ◆ Fry the vegetables briefly in a pan.
- ◆ Add a layer of rice and a layer of vegetables to the casserole dish.
- ◆ Mix the egg with the milk, salt and pepper and pour everything over the casserole.
- ◆ Grate the Gruyère with the coarse rasping drum **(IV)** **(4)** and pour it over the casserole.
- ◆ Bake the casserole at 180 °C for about 20 minutes.

Basil & almond pesto

Ingredients

100 g basil
45 g pine nuts
25 g almonds
50 g Parmesan
100 ml good olive oil
Salt and pepper

Preparation

- ◆ Grate the Parmesan cheese with the grating drum (V) ⑤.
- ◆ Grate the almonds with the grating drum (V) ⑤.
- ◆ Put the basil leaves, oil, pine nuts, almonds, salt and pepper into the blender and puree well.
- ◆ Finally, add the Parmesan and mix well again.

Raspberry & grated chocolate quark

Ingredients

500 g quark or curd cheese
200 g raspberries (fresh or frozen)
2 egg whites
50 g sugar
100 g chocolate (chilled)

Preparation

- ◆ Mix the quark with the raspberries and the sugar.
- ◆ Whisk the two egg whites until they are stiff.
- ◆ Grate the chocolate with the coarse rasping drum (IV) ④.
- ◆ Carefully fold the egg whites and chocolate shavings into the quark mixture until everything is well mixed.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	16
1.1. Bestimmungsgemäße Verwendung	16
1.2. Verwendete Warnhinweise und Symbole	16
2. Sicherheitshinweise	17
3. Lieferumfang	20
4. Gerätebeschreibung	20
5. Inbetriebnahme	20
6. Gebrauch	21
6.1. Die Trommeln	21
6.2. Trommel einsetzen/entnehmen	22
6.3. Lebensmittel vorbereiten	22
6.4. Bedienen	23
7. Reinigen	23
8. Aufbewahren	24
9. Fehlerbehebung	24
10. Entsorgung	25
10.1. Gerät und Verpackung entsorgen	25
11. Anhang	25
11.1. Technische Daten	25
11.2. Garantie der Kompnaß Handels GmbH	25
11.3. Service	26
11.4. Importeur	26
11.5. Rezepte	27

1. 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.

1.1. Bestimmungsgemäße Verwendung



Dieses Gerät ist vorgesehen zum Raspeln/Reiben/Schneiden von Gemüse, Obst, Hartkäse und anderen, zum Raspeln/Reiben/Schneiden geeigneten Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in trockenen Innenräumen von privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie das Gerät nicht in industriellen oder gewerblichen Bereichen.





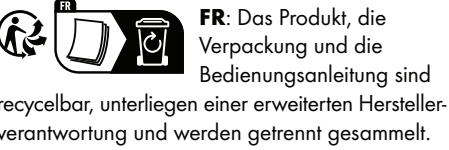
1.2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Vorsicht! Scharfe Messer!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!


	<p>Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.</p>
	<p>Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.</p>

	<p>Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.</p>
	<p>Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.</p>
<p>ES/PT</p>  <p>Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>	
	
	

2. Sicherheitshinweise


⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- 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.
- Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.
- Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit aus und benutzen Sie es nicht im Freien. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Gerätes aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.

-  Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Gerätes gelangen lassen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Auswechseln von Zubehör oder dem Reinigen stets vom Stromnetz zu trennen. Warten Sie immer, bis der Motor vollständig stillsteht.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Sorgen Sie für einen sicheren und ebenen Stand des Gerätes.
- Verbinden Sie das Gerät erst mit dem Stromnetz, wenn es vollständig zusammengebaut ist.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie es so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Verwenden Sie nur Zubehörteile, die vom Hersteller empfohlen werden.
- Stecken Sie keine Küchenutensilien oder andere Dinge in die rotierenden Trommeln!

-  Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln. Die Messer sind sehr scharf!
- Greifen Sie niemals mit den Händen in die rotierenden Trommeln!
- Drücken Sie die Lebensmittel niemals mit bloßen Händen in den Einfüllschacht! Benutzen Sie immer den Stopfer.
- Halten Sie Haare, lose Kleider und alle Körperteile von beweglichen Geräteteilen fern, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Bewahren Sie die Trommeln für Kinder unzugänglich auf.
- Lassen Sie die verwendeten Zubehörteile abkühlen, bevor Sie diese abnehmen.
- Gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig mit den Trommeln um. Die Messer sind sehr scharf!

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Zerkleinern Sie niemals Fleisch oder härtere Lebensmittel mit dem Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Trommel oder mit zwei Trommeln gleichzeitig.
- Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in das Gerät.
- Unterbrechen Sie den Vorgang sofort, wenn sich die Trommel nicht oder nur schwer dreht. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Einfüllschacht befindet.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirk-system, um das Gerät zu betreiben.
- Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 2 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.
- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen.

3. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Elektrische Gemüseraspel
- 5 Trommeln
- Trommelgehäuse/Einfüllschacht
- Aufbewahrungsbehälter mit Deckel
- Stopfer
- Bedienungsanleitung
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr!

i Hinweis



- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **11.3. Service**).

4. Gerätebeschreibung

- ❶ Deckel Aufbewahrungsbehälter
- ❷ Grobe Schneidtrommel (II)
- ❸ Feine Raspeltrommel (III)
- ❹ Grobe Raspeltrommel (IV)
- ❺ Reibetrommel (V)
- ❻ Aufbewahrungsbehälter
- ❼ Kabelstufach
- ❽ Antriebswelle
- ❾ Trommelgehäuse
- ❿ Feine Schneidtrommel (I)
- ⓫ Einfüllschacht
- ⓬ Stopfer
- ⓭ Start-Taste 

5. Inbetriebnahme

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Schalten Sie immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät zusammen- oder auseinander bauen oder Zubehör einsetzen bzw. wechseln. Warten Sie, bis der Motor vollständig stillsteht.
- ▶ Verbinden Sie das Gerät erst mit dem Stromnetz, wenn es vollständig zusammgebaut ist.
- ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln **❷ ❸ ❹ ❺ ❿**. Fassen Sie die Trommeln an dem Kunststoffteil an und nicht an den Metallflächen mit den Messern. Die Messer sind sehr scharf!
- ◆ Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes, wie im Kapitel **7. Reinigen** beschrieben.
- ◆ Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelstufach **❼**.
- ◆ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und rutschfeste Oberfläche.
- ◆ Montieren Sie das Trommelgehäuse **❾**:
 - Stecken Sie das Trommelgehäuse **❾** so auf, dass der Pfeil ▶ am Trommelgehäuse **❾** auf das geöffnete Schloss  am Gerät weist.
 - Drehen Sie das Trommelgehäuse **❾** gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Einfüllschacht **⓫** nach oben und der Pfeil ▶ am Trommelgehäuse **❾** auf das geschlossene Schloss  am Gerät weist. Das Trommelgehäuse **❾** rastet spürbar ein.
- ◆ Stecken Sie den Stopfer **⓬** in den Einfüllschacht **⓫**. Setzen Sie eine Trommel **❷ ❸ ❹ ❺ ❿** in das Trommelgehäuse **❾** ein, wie im Kapitel **6.2. Trommel einsetzen/entnehmen** beschrieben.
- ◆ Stapeln Sie die restlichen Trommeln vorsichtig im Aufbewahrungsbehälter **❻** und setzen Sie den Deckel **❶** auf. Achten Sie darauf, dass Sie die Trommeln nur an den Kunststoffflächen und nicht an den Messern anfassen. Schieben Sie den Aufbewahrungsbehälter **❻** dann von oben auf die dafür vorgesehene Halterung am hinteren Ende des Gerätes.

- ♦ Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.


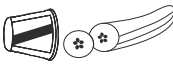
6. Gebrauch

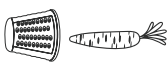


6.1. Die Trommeln

⚠ WARNUNG!

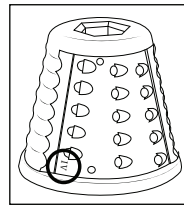
- ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln **2** **3** **4** **5** **10**. Die Messer sind sehr scharf!

Es stehen 5 verschiedene Schneid-, Raspel- und Reibetrommeln zur Auswahl:

Feine Schneidtrommel 10 (beige)	Markierung „I“ am Metallteil der Trommel*	
Grobe Schneidtrommel 2 (hellgrau)	Markierung „II“ am Metallteil der Trommel*	

Feine Raspeltrommel 3 (dunkelbeige)	Markierung „III“ am Metallteil der Trommel*	
Grobe Raspeltrommel 4 (dunkelgrau)	Markierung „IV“ am Metallteil der Trommel*	
Reibetrommel 5 (hellbeige)	Markierung „V“ am Metallteil der Trommel*	

* Die Markierungen befinden sich an folgender Stelle:



Orientieren Sie sich bei der Auswahl der passenden Trommel **2** **3** **4** **5** **10** auch an folgender Tabelle:

Lebensmittel	Feine Schneidtrommel 10 (beige, I)	Grobe Schneidtrommel 2 (hellgrau, II)	Feine Raspeltrommel 3 (dunkelbeige, III)	Grobe Raspeltrommel 4 (dunkelgrau, IV)	Reibetrommel 5 (hellbeige, V)
Zucchini	•	•	•	•	
Gurken	•	•			
Kartoffeln	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Rote Bete	•	•			
Zwiebeln	•	•			
Äpfel	•	•			
Kohl rot/weiß	•	•			
Schokolade			•	•	•
Kokosnuss			•		•
Mandeln/Haselnüsse					•
trockenes Brot					•
Karotten	•	•	•	•	

Lebensmittel	Feine Schneid- trommel 10 (beige, I)	Grobe Schneid- trommel 2 (hellgrau, II)	Feine Raspel- trommel 3 (dunkelbeige, III)	Grobe Raspeltrommel 4 (dunkelgrau, IV)	Reibe- trommel 5 (hellbeige, V)
Parmesan					•
Schweizer Hart- käse/Greyerzer	•	•	•	•	

6.2. Trommel einsetzen/ entnehmen

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie Zubehör einsetzen bzw. wechseln. Warten Sie, bis der Motor vollständig stillsteht.
- ▶ Verbinden Sie das Gerät erst mit dem Stromnetz, wenn es vollständig zusammengebaut ist.
- ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln 2 3 4 5 10. Fassen Sie die Trommeln an dem Kunststoffteil an und nicht an den Metallflächen mit den Messern. Die Messer sind sehr scharf!

Um eine Trommel 2 3 4 5 10 einzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Überprüfen Sie anhand der Informationen im Kapitel **6.1. Die Trommeln**, welche Trommel 2 3 4 5 10 für Ihre Zwecke am besten geeignet ist.
- ◆ Öffnen Sie den Deckel des Aufbewahrungsbehälters 1 und entnehmen Sie vorsichtig die gewünschte Trommel 2 3 4 5 10. Schließen Sie den Deckel 1 wieder.
- ◆ Stecken Sie die gewählte Trommel 2 3 4 5 10 auf die Antriebswelle 8 im Trommelgehäuse 9, greifen Sie dabei nur an den Kunststoffteil der Trommel 2 3 4 5 10.

- ◆ Drehen Sie die Trommel 2 3 4 5 10 ggf. ein wenig im Uhrzeigersinn, bis diese mit der Ausparung auf die passenden Arretierungen auf der Antriebswelle 8 rutscht.

Um eine Trommel 2 3 4 5 10 zu entnehmen, gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Drehen Sie die Trommel 2 3 4 5 10 ggf. ein wenig gegen den Uhrzeigersinn, so dass sie sich von der Halterung löst.
- ◆ Ziehen Sie die Trommel 2 3 4 5 10 aus dem Trommelgehäuse 9 heraus.

6.3. Lebensmittel vorbereiten

Wählen Sie vor der Verarbeitung das passende Lebensmittel und bereiten Sie es vor:



- Geeignet sind vor allem Lebensmittel mit fester Struktur. Je fester das Lebensmittel beschaffen ist, desto besser das Ergebnis. Besonders harte bzw. faserige Lebensmittel wie Eiswürfel oder Fleisch sind jedoch nicht geeignet und können das Gerät irreparabel beschädigen!
- Waschen und trocknen Sie Obst und Gemüse vor der Verarbeitung.
- Lebensmittel mit dicken Schalen, wie z. B. Kohlrabi oder Kürbis, müssen vor der Verarbeitung geschält werden. Nusschalen müssen entfernt werden.
- Schneiden Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung so zu, dass sie leicht durch den Einfüllschacht 11 passen.

6.4. Bedienen

WARNUNG!


- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie Zubehör einsetzen oder wechseln! Warten Sie, bis der Motor vollständig stillsteht.
- ▶ Drücken Sie die Lebensmittel niemals mit bloßen Händen in den Einfüllschacht **11**. Benutzen Sie immer den Stopfer **12**!

ACHTUNG!

- ▶ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 2 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.
- ◆ Stellen Sie eine Schüssel oder ein anderes Gefäß unter das Trommelgehäuse **9**.
- ◆ Drücken und halten Sie die Start-Taste **13** . Die eingesetzte Trommel **2 3 4 5 10** beginnt zu rotieren.
- ◆ Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel nach und nach in den Einfüllschacht **11** und schieben Sie diese mit dem Stopfer **12** weiter, so dass sie von der Trommel **2 3 4 5 10** zerkleinert werden. Die zerkleinerten Lebensmittel fallen vorne aus dem Trommelgehäuse **9** in das darunter platzierte Gefäß.
- ◆ Wenn alle Lebensmittel verarbeitet sind, lassen Sie die Start-Taste **13**  los. Die Trommel **2 3 4 5 10** stoppt.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht weiter verwenden wollen.

7. Reinigen


GEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Warten Sie, bis der Motor vollständig stillsteht.
- ▶  Sie dürfen das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG!


- ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln **2 3 4 5 10**. Fassen Sie die Trommeln an dem Kunststoffteil an und nicht an den Metallflächen mit den Messern. Die Messer sind sehr scharf!

Hinweis

- ▶ Die Verarbeitung von stark abfärbenden Lebensmitteln (z. B. Karotten) kann zu einer Verfärbung von Kunststoffteilen des Gerätes führen. Dies ist gesundheitlich unbedenklich und stellt keinen Gerätefehler dar. Evtl. können Sie die Verfärbungen mit etwas neutralem Speiseöl abreiben.
- ◆ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Entnehmen die Trommel **2 3 4 5 10** aus dem Trommelgehäuse **9**.
- ◆ Nehmen Sie, falls noch nicht geschehen, das Trommelgehäuse **9** vom Gerät ab. Drehen Sie dazu das Trommelgehäuse **9** so, dass der Einfüllschacht **11** zur Seite und der Pfeil ▶ am Trommelgehäuse **9** auf das geöffnete Schloss  am Gerät weist. Ziehen Sie dann das Trommelgehäuse **9** ab.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie dann mit einem nur mit Wasser befeuchtetem Tuch nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen.

- ◆ Reinigen Sie die Trommeln **2 3 4 5 10**, das Trommelgehäuse **9**, den Aufbewahrungsbehälter **6** samt Deckel **1** sowie den Stopfer **12** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Nehmen Sie bei hartnäckigen Lebensmittelresten eine Spülbürste o. Ä. zu Hilfe. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab.

i Hinweis

- ▶  Die Trommeln **2 3 4 5 10**, das Trommelgehäuse **9**/der Einfüllschacht **11**, der Aufbewahrungsbehälter **6** samt Deckel **1** sowie der Stopfer **12** sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!

- ◆ Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie sie erneut verwenden oder verstauen.

8. Aufbewahren

- ◆ Reinigen Sie alle Komponenten, wie im Kapitel **7. Reinigen** beschrieben.
- ◆ Stapeln Sie die Trommeln **2 3 4 5 10** im Aufbewahrungsbehälter **6** und schließen Sie den Deckel **1**.
- ◆ Schieben Sie das Netzkabel in das Kabelstufach **7**, so dass nur noch der Netzstecker herauschaut.
- ◆ Bewahren Sie das Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

9. Fehlerbehebung

Fehler	mögliche Ursache	mögliche Behebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus.
Die Trommel 2 3 4 5 10 dreht sich nur schwer oder gar nicht.	Die Trommel 2 3 4 5 10 wird durch ein Hindernis blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Einfüllschacht 11 /im Trommelgehäuse 9 befindet. Demontieren Sie das Trommelgehäuse 9 , entnehmen die Trommel 2 3 4 5 10 , reinigen die Teile (siehe Kapitel 7. Reinigen). Nehmen Sie ggf. einen langen Gegenstand, wie bspw. einen Löffel, zu Hilfe.

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

10. Entsorgung

10.1. Gerät und Verpackung entsorgen



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden

darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

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 Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

11. Anhang

11.1. Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nennleistung	150 W
Schutzklasse	II /
KB-Zeit	2 Minuten
Leistungsaufnahme in OFF-Zustand	0,0 W

Hinweis

- Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) 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 abgekühlt hat.

11.2. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenschein gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenschein) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 506475_2507 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 506475_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

11.3. Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 506475_2507

11.4. Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

11.5. Rezepte

Krautsalat

Zutaten

- 1 kg Weißkohl
- 1/2 Paprikaschote
- 85 g Zucker
- 85 ml Öl
- 85 ml Essig
- ca. 1 EL Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

- ◆ Schneiden Sie den Kohl in kleine Stücke und verarbeiten Sie ihn mit der groben Schneidtrommel (II) ②.
- ◆ Schneiden Sie die Paprika so, dass Sie in den Einfüllschacht ① passt und zerkleinern Sie sie mit der groben Raspeltrommel (IV) ④.
- ◆ Erhitzen Sie das Öl, den Essig, den Zucker, das Salz und ein wenig Pfeffer.
- ◆ Geben Sie dieses Gemisch über den Kohl und lassen Sie alles etwa 2 Stunden ziehen.

Salat mit Fetakäse

Zutaten

- 2 große Tomaten
- 1 Gurke
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 200 g Fetakäse
- 50 g Oliven
- 4 EL Öl
- 1 Zitrone
- 30 g frische Kräuter nach Belieben (z. B. Basilikum)

Zubereitung

- ◆ Bereiten Sie die Gurke, die Paprika und die Zwiebel so vor, dass diese in den Einfüllschacht ① passen. Entfernen Sie die Kerne sowie die weiße Haut aus den Paprika.
- ◆ Zerkleinern Sie alles mit der feinen Schneidtrommel (I) ⑩.
- ◆ Schneiden Sie die Tomaten und den Fetakäse in kleine Würfel.
- ◆ Vermischen Sie alle Zutaten und geben Sie die Oliven hinzu.
- ◆ Vermengen Sie das Öl mit dem Zitronensaft und geben Sie alles zu dem Salat.
- ◆ Streuen Sie die Kräuter über den Salat.

Zucchini-Auflauf

Zutaten

- 6 Zucchini
- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Tasse gekochter Reis
- 1 Ei
- ca. 30 ml Milch
- 150 g Greyzer (Schweizer Hartkäse)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- ◆ Bereiten Sie die Zucchini, die Kartoffeln und die Zwiebel so vor, dass sie in den Einfüllschacht **(I)** passen.
- ◆ Raspeln Sie die Zucchini und die Kartoffeln mit der groben Raspeltrommel **(IV)** **(4)**.
- ◆ Schneiden Sie die Zwiebeln mit der groben Schneidtrommel **(II)** **(2)**.
- ◆ Braten Sie das Gemüse kurz in einer Pfanne an.
- ◆ Geben Sie jeweils eine Schicht Reis und eine Schicht Gemüse in die Auflaufform.
- ◆ Mischen Sie das Ei mit der Milch, dem Salz und dem Pfeffer und geben Sie alles über den Auflauf.
- ◆ Reiben Sie den Greyzer mit der groben Raspeltrommel **(IV)** **(4)** und geben Sie diesen über den Auflauf.
- ◆ Backen Sie den Auflauf bei 180 °C ca. 20 Minuten.

Basilikum-Mandel-Pesto

Zutaten

- 100 g Basilikum
- 45 g Pinienkerne
- 25 g Mandeln
- 50 g Parmesan
- 100 ml gutes Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- ◆ Reiben Sie den Parmesan mit der Reibetrommel **(V)** **(5)**.
- ◆ Reiben Sie die Mandeln mit der Reibetrommel **(V)** **(5)**.
- ◆ Geben Sie die Basilikumblätter, das Öl, die Pinienkerne, die Mandeln, das Salz und den Pfeffer in den Mixer und pürieren Sie alles gut durch.
- ◆ Als letztes geben Sie den Parmesan hinzu und mischen alles noch einmal gut durch.

Himbeer-Schokoladenraspel-Quark

Zutaten

- 500 g Quark
- 200 g Himbeeren (frisch oder tiefgefroren)
- 2 Eier, davon das Eiweiß
- 50 g Zucker
- 100 g Schokolade (gekühlt)

Zubereitung

- ◆ Verrühren Sie den Quark mit den Himbeeren und dem Zucker.
- ◆ Schlagen Sie das Eiweiß der beiden Eier steif.
- ◆ Raspeln Sie die Schokolade mit der groben Raspeltrommel **(IV)** **(4)**.
- ◆ Heben Sie das Eiweiß und die Schokoladenraspeln vorsichtig unter die Quarkmasse, bis alles gut vermengt ist.

Table des matières

1. Introduction	30
1.1. Usage conforme	30
1.2. Avertissements et symboles utilisés	30
2. Consignes de sécurité	31
3. Matériel livré	34
4. Description de l'appareil	34
5. Mise en service	34
6. Utilisation	35
6.1. Les cônes.	35
6.2. Introduire/retirer le cône.	36
6.3. Préparer les aliments.	36
6.4. Utilisation	37
7. Nettoyage	37
8. Rangement	38
9. Dépannage	38
10. Recyclage	39
10.1. Recyclage de l'appareil et de l'emballage.	39
11. Annexe	39
11.1. Caractéristiques techniques	39
11.2. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	39
11.3. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse).	41
11.4. Service après-vente.	42
11.5. Importateur.	42
11.6. Recettes.	43

1. Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil ! Vous venez ainsi d'opter pour un produit moderne et de grande qualité.



Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez ce produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

1.1. Usage conforme

Cet appareil est prévu pour râper/gratter/trancher des légumes, fruits, du fromage à pâte dure et autres, pour râper/gratter/trancher des aliments adaptés. L'appareil est exclusivement réservé à un usage domestique dans des locaux secs. N'utilisez pas l'appareil dans des activités industrielles ou commerciales.









1.2. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	<p>DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « DANGER » désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.</p>
	<p>AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.</p>

	<p>PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « PRUDENCE » annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.</p>
	<p>ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « ATTENTION » annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.</p>
	<p>Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.</p>
	<p>Lire le mode d'emploi.</p>
	<p>Courant/tension alternatif(ive)</p>
	<p>Classe de protection II : protection par une isolation double.</p>
	<p>Ne pas plonger dans l'eau !</p>
	<p>Prudence ! Lame tranchante !</p>
	<p>Peut être lavé au lave-vaisselle.</p>
	<p>Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.</p>
	<p>Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.</p>


	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
 	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

  ES/PT	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton. L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.
 FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent	 A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
 FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE	
 FR	 Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

2. Consignes de sécurité


RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter d'autres risques.
- Vous ne devez pas ouvrir le boîtier de l'appareil. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
- En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- Pour débrancher le cordon d'alimentation, toujours prendre soin de retirer la fiche de la prise et de ne pas tirer sur le cordon.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas mouillé ou humide pendant le fonctionnement. Acheminez-le de façon qu'il ne soit ni coincé ni endommagé.
- Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon et la fiche avec les mains humides.

- N'exposez pas l'appareil à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur. Si toutefois du liquide venait à pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à des professionnels spécialisés pour le réparer.
-  Vous ne devez en aucun cas plonger l'appareil dans un liquide ni laisser pénétrer du liquide dans le boîtier de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice. En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il faut toujours débrancher l'appareil du secteur s'il doit rester sans surveillance, avant l'assemblage, le démontage, le changement d'accessoires ou le nettoyage. Attendez toujours que le moteur s'immobilise entièrement.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé bien d'aplomb sur une surface plane.
- Branchez l'appareil au réseau électrique uniquement une fois entièrement assemblé.

- Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne pas insérer d'ustensile de cuisine ou autre dans les cônes en rotation !
-  Soyez prudent en manipulant les cônes.
Les lames sont très tranchantes !
- Ne jamais mettre les mains dans les cônes en rotation !
- N'introduisez jamais les aliments à mains nues dans la goulotte de remplissage ! Utilisez toujours le poussoir.
- Tenez cheveux, vêtements amples et toutes parties du corps éloignés des pièces mobiles de l'appareil, lorsque celui-ci est en service.
- Conservez les cônes hors de portée des enfants.
- Laissez refroidir les accessoires utilisés avant de les retirer.
- Manipulez les cônes prudemment lors du nettoyage.
Les lames sont très tranchantes !

⚠ ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne hachez jamais de la viande ni d'aliments durs avec l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans cône ou avec deux cônes à la fois.
- Ne versez aucun liquide très chaud dans l'appareil.
- Interrompez immédiatement l'opération lorsque le cône tourne difficilement ou pas du tout. Débranchez la fiche secteur et contrôlez s'il y a un obstacle dans la goulotte de remplissage.
- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- L'appareil est prévu pour une durée d'utilisation continue de 2 minutes maximum (fonctionnement de courte durée). L'appareil doit ensuite rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasif, agressif ou chimique. Ceux-ci peuvent attaquer les surfaces de manière irréversible.

3. Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série avec les composants suivants :

- Râpe à légumes électrique
- 5 cônes
- Logement du cône/goulotte de remplissage
- Compartiment de rangement
- Poussoir
- Mode d'emploi
- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.


AVERTISSEMENT !

- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme des jouets.
Il y a risque d'étouffement !

Remarque



- ▶ Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **11.4. Service après-vente**).

4. Description de l'appareil

- ❶ Couvercle du compartiment de rangement
- ❷ Cône Tranché gros (II)
- ❸ Cône Râpé fin (III)
- ❹ Cône Râpé gros (IV)
- ❺ Cône Gratté (V)
- ❻ Compartiment de rangement
- ❼ Compartiment de rangement du cordon
- ❽ Arbre d'entraînement
- ❾ Logement du cône
- ❿ Cône Tranché fin (I)
- ⓫ Goulotte de remplissage
- ⓬ Poussoir
- Ⓜ Touche Start 

5. Mise en service

AVERTISSEMENT !

- ▶ Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise secteur avant de monter ou de démonter l'appareil ou de changer les accessoires. Attendez que le moteur s'immobilise entièrement.
- ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique uniquement une fois entièrement assemblé.
- ▶ Soyez prudent en manipulant les cônes ❷ ❸ ❹ ❺ ❽ ❿. Tenez les cônes par la partie en plastique et non pas par les surfaces métalliques comportant les lames. Les lames sont très tranchantes !
- ◆ Nettoyez toutes les pièces de l'appareil conformément à la description du chapitre **7. Nettoyage** avant la première utilisation.
- ◆ Sortez entièrement le cordon d'alimentation du compartiment de rangement du cordon ❼.
- ◆ Placez l'appareil sur un support plan, sec et antidérapant.
- ◆ Montez le logement du cône ❾ :
 - Emboîtez le logement du cône ❾ de manière à ce que la flèche ▶ sur le logement du cône ❾ pointe sur le cadenas ouvert  sur l'appareil.
 - Tournez le logement du cône ❾ dans le sens anti-horaire, de manière à ce que la goulotte de remplissage ❶ pointe vers le haut et la flèche ▶ sur le logement du cône ❾ pointe sur le cadenas fermé  sur l'appareil. Le logement du cône ❾ s'enclenche audiblement.
- ◆ Introduisez le poussoir ⓫ dans la goulotte de remplissage ❶. Mettez en place un cône ❷ ❸ ❹ ❺ ❽ ❿ dans le logement du cône ❾ comme décrit dans le chapitre **6.2. Introduire/retirer le cône**.

- ◆ Empilez les autres cônes avec précaution dans le compartiment de rangement ⑥ et fermez le couvercle ① du compartiment de rangement. Veillez à tenir les cônes uniquement par les surfaces en plastique et non par les lames. Glissez ensuite le compartiment de rangement ⑥ par le haut sur le support prévu à cet effet sur l'extrémité arrière de l'appareil.
- ◆ Branchez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

6. Utilisation


6.1. Les cônes

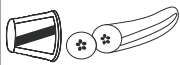

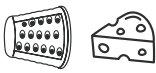
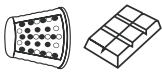
⚠ AVERTISSEMENT !

- Soyez prudent en manipulant les cônes ② ③ ④ ⑤ ⑩.

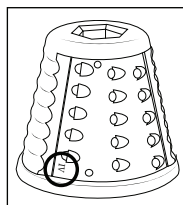
Les lames sont très tranchantes !

5 cônes différents sont disponibles pour trancher, râper et gratter :

Cône Tranché fin ⑩ (bleu)	Repère "I" sur la pièce métallique du cône*	
---------------------------	---	---

Cône Tranché gros ② (vert)	Repère "II" sur la pièce métallique du cône*	
Cône Râpé fin ③ (jaune)	Repère "III" sur la pièce métallique du cône*	
Cône Râpé gros ④ (orange)	Repère "IV" sur la pièce métallique du cône*	
Cône Gratté ⑤ (rouge)	Repère "V" sur la pièce métallique du cône*	

* Les repères se trouvent à l'endroit suivant :



Aidez-vous également du tableau suivant pour le choix du cône ② ③ ④ ⑤ ⑩ adapté :

Aliments	Cône Tranché fin ⑩ (beige, I)	Cône Tranché gros ② (gris clair, II)	Cône Râpé fin ③ (beige foncé, III)	Cône Râpé gros ④ (gris foncé, IV)	Cône Gratté ⑤ (beige clair, V)
Courgette	•	•	•	•	
Concombre	•	•			
Pommes de terre	•	•		•	
Poivron	•	•		•	
Betterave rouge	•	•			
Oignons	•	•			
Pommes	•	•			
Chou rouge/blanc	•	•			
Chocolat			•	•	•
Noix de coco			•		•
Amandes/noisettes					•

Aliments	Cône Tranché fin 10 (beige, I)	Cône Tranché gros 2 (gris clair, II)	Cône Râpé fin 3 (beige foncé, III)	Cône Râpé gros 4 (gris foncé, IV)	Cône Gratté 5 (beige clair, V)
Pain sec					•
Carottes	•	•	•	•	
Parmesan					•
Fromage à pâte dure suisse/gruyère	•	•	•	•	

6.2. Introduire/retirer le cône

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur avant de mettre en place ou de changer les accessoires. Attendez que le moteur s'immobilise entièrement.
- ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique uniquement une fois entièrement assemblé.
- ▶ Soyez prudent en manipulant les cônes **2** **3** **4** **5** **10**. Tenez les cônes par la partie en plastique et non pas par les surfaces métalliques comportant les lames. Les lames sont très tranchantes !

Procédez comme suit pour introduire un cône **2**

3 **4** **5** **10** :

- ◆ Si nécessaire, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ◆ À l'aide des informations données au chapitre **6.1. Les cônes**, vérifiez quel est le cône **2** **3** **4** **5** **10** le mieux adapté à votre utilisation.
- ◆ Ouvrez le couvercle du compartiment de rangement **1** et sortez avec précaution le cône **2** **3** **4** **5** **10** souhaité. Refermez le couvercle **1**.
- ◆ Si vous ne l'avez pas encore fait, retirez le logement du cône **9**. Placez le cône **2** **3** **4** **5** **10** choisi sur l'arbre d'entraînement **8** dans le logement du cône **9**, ne touchez pour cela que la partie en plastique du cône **2** **3** **4** **5** **10**.

- ◆ Si nécessaire, tournez un peu le cône **2** **3** **4** **5** **10** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il glisse avec l'évidement sur les crans correspondants sur l'arbre d'entraînement **8**.

Procédez comme suit pour retirer un cône **2** **3**

4 **5** **10** :

- ◆ Si nécessaire, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ◆ Tournez éventuellement le cône **2** **3** **4** **5** **10** légèrement dans le sens anti-horaire de façon à le détacher du support.
- ◆ Sortez le cône **2** **3** **4** **5** **10** du logement du cône **9**.

6.3. Préparer les aliments

Avant la transformation, choisissez les aliments adaptés et préparez-les comme suit :



- Les aliments à structure solide sont le mieux adaptés. Plus les aliments sont fermes, meilleur sera le résultat. Les aliments particulièrement durs ou fibreux, comme des glaçons ou de la viande, ne conviennent cependant pas et risquent d'endommager l'appareil de manière irréparable !
- Lavez et séchez fruits et légumes avant la transformation.
- Les aliments à peau épaisse, par ex. le chou rave ou le potiron doivent d'abord être épluchés. Les coques des noix doivent être retirées.
- Avant de les transformer, coupez les aliments de manière à pouvoir les introduire facilement dans la goulotte de remplissage **11**.

6.4. Utilisation

AVERTISSEMENT !


- ▶ Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur avant de mettre en place ou de changer les accessoires ! Attendez que le moteur s'immobilise entièrement.
- ▶ N'introduisez jamais les aliments à mains nues dans la goulotte de remplissage **11**. Utilisez toujours le poussoir **12** !

ATTENTION !

- ▶ L'appareil est prévu pour une durée d'utilisation continue de 2 minutes maximum (fonctionnement de courte durée). L'appareil doit ensuite rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.
- ◆ Placez un bol ou un autre récipient sous le logement du cône **9**.
- ◆ Appuyez sur la touche Start **13**  et maintenez-la enfoncée. Le cône **2 3 4 5 10** mis en place se met à tourner.
- ◆ Placez les aliments au fur et à mesure dans la goulotte de remplissage **11** et poussez-les avec le poussoir **12** de manière à ce qu'ils soient hachés par le cône **2 3 4 5 10**. Les aliments hachés sortent par l'avant du logement du cône **9** et tombent dans le récipient placé en dessous.
- ◆ Une fois tous les aliments transformés, relâchez la touche Start **13** . Le cône **2 3 4 5 10** s'arrête.
- ◆ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil.

7. Nettoyage



DANGER !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur. Attendez que le moteur s'immobilise entièrement.
- ▶  du nettoyage, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le tenez pas sous l'eau courante.

AVERTISSEMENT !


- ▶ Soyez prudent en manipulant les cônes **2 3 4 5 10**. Tenez les cônes par la partie en plastique et non pas par les surfaces métalliques comportant les lames. Les lames sont très tranchantes !

Remarque

- ▶ La transformation d'aliments qui décolorent fortement (par ex. carottes) peut entraîner une coloration des pièces en plastique de l'appareil. C'est absolument inoffensif pour la santé et cela ne constitue pas un défaut de l'appareil. Vous pouvez éventuellement frotter les colorations avec un peu d'huile alimentaire neutre.
- ◆ Si nécessaire, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ◆ Retirez le cône **2 3 4 5 10** du logement du cône **9**.
- ◆ Si vous ne l'avez pas encore fait, retirez le logement du cône **9** de l'appareil. Pour ce faire, tournez le logement du cône **9** de manière à ce que la goulotte de remplissage **11** pointe vers le côté et que la flèche  sur le logement du cône **9** pointe sur le cadenas ouvert  sur l'appareil. Retirez ensuite le logement du cône **9**.
- ◆ Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. En cas de taches tenaces, mettez du produit vaisselle doux sur votre chiffon. Essuyez ensuite uniquement avec un chiffon humecté d'eau pour éliminer tous les résidus de produit vaisselle.

- ◆ Nettoyez les cônes **2 3 4 5 10**, le logement du cône **9**, le compartiment de rangement **6** avec le couvercle **1** ainsi que le poussoir **12** dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle doux. En présence de restes d'aliments coriaces, aidez-vous d'une brosse ou autre. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire.

i Remarque

- ▶  Les cônes **2 3 4 5 10**, le logement du cône **9**/Goulotte de remplissage **11**, le compartiment de rangement **6** avec le couvercle **1** ainsi que le poussoir **12** peuvent être lavés au lave-vaisselle. Placez les pièces de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer. Risque de déformation dans le cas contraire !

- ◆ Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de les utiliser à nouveau ou de les ranger.

8. Rangement

- ◆ Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre **7. Nettoyage**.
- ◆ Empilez les autres cônes **2 3 4 5 10** dans le compartiment de rangement **6** et fermez le couvercle du compartiment de rangement **1**.
- ◆ Poussez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement du cordon **7** de manière à ce que seule la fiche secteur ressorte.
- ◆ Conservez l'appareil dans un endroit sec et exempt de poussières.

9. Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
	La prise secteur est défectueuse.	Essayez avec une autre prise secteur.
Le cône 2 3 4 5 10 tourne difficilement ou pas du tout.	Le cône 2 3 4 5 10 est bloqué par un obstacle.	Débranchez la fiche secteur et contrôlez s'il y a un obstacle dans la goulotte de remplissage 11 / dans le logement du cône 9 . Démontez le logement du cône 9 , retirez le cône 2 3 4 5 10 , nettoyez les pièces (voir chapitre 7. Nettoyage). Aidez-vous si nécessaire d'un objet long, par exemple d'une cuillère.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des solutions données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre Service après-vente.

10. Recyclage

10.1. Recyclage de l'appareil et de l'emballage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

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

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

11. Annexe

11.1. Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 – 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	150 W
Classe de protection	II /
Temps d'opération par intermittence	2 minutes
Puissance absorbée à l'état inactif	0,0 W

Remarque

- Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur surchauffe ou subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.

11.2. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

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 posséder 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 1^{er} 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.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 506475_2507 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 506475_2507.

11.3. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 506475_2507 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 506475_2507.

11.4. Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompennass@lidl.be

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 506475_2507

11.5. Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

11.6. Recettes

Salade de chou

Ingrédients

- 1 kg de chou blanc
- 1/2 poivron
- 85 g de sucre
- 85 ml d'huile
- 85 ml de vinaigre
- env. 1 cs de sel
- un peu de poivre

Préparation

- ◆ Coupez le chou en petits morceaux et émincez-le avec le cône Tranché gros (II) ②.
- ◆ Coupez le poivron de manière à ce qu'il rentre dans la goulotte de remplissage ① et râpez-le avec le cône Râpé gros (IV) ④.
- ◆ Faites chauffer l'huile, le vinaigre, le sucre, le sel et un peu de poivre.
- ◆ Versez ce mélange sur le chou et laissez macérer environ 2 heures.

Salade à la feta

Ingrédients

- 2 grosses tomates
- 1 concombre
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 200 g de feta
- 50 g d'olives
- 4 cs. d'huile
- 1 citron
- 30 g d'herbes aromatiques au choix (par ex. basilic)

Préparation

- ◆ Préparez le concombre, les poivrons et l'oignon de manière à ce qu'ils rentrent dans la goulotte de remplissage ①. Épépinez et retirez la peau blanche des poivrons.
- ◆ Hachez le tout avec le cône Tranché fin (I) ⑩.
- ◆ Coupez les tomates et la feta en petits dés.
- ◆ Mélangez tous les ingrédients et ajoutez les olives.
- ◆ Mélangez l'huile et le jus de citron et versez sur la salade.
- ◆ Répartissez les herbes aromatiques sur la salade.

Gratin aux courgettes

Ingrédients

- 6 courgettes
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 tasse de riz cuit
- 1 œuf
- env. 30 ml de lait
- 150 g de gruyère (fromage suisse à pâte dure)
- Sel et poivre

Préparation

- ◆ Préparez les courgettes, les pommes de terre et l'oignon de manière à ce qu'ils rentrent dans la goulotte de remplissage **(I)**.
- ◆ Râpez les courgettes et les pommes de terre avec le cône Râpé gros **(IV)** **(4)**.
- ◆ Émincez les oignons avec le cône Tranché gros **(II)** **(2)**.
- ◆ Faites revenir brièvement les légumes à la poêle.
- ◆ Mettez respectivement une couche de riz et une couche de courgettes dans le moule à gratin.
- ◆ Mélangez l'œuf avec le lait, le sel et le poivre et versez sur le gratin.
- ◆ Râpez le gruyère avec le cône Râpé gros **(IV)** **(4)** et répartissez-le sur le gratin.
- ◆ Faites cuire le gratin environ 20 minutes au four à 180 °C.

Pesto basilic-amandes

Ingrédients

- 100 g de basilic
- 45 g de pignons de pin
- 25 g d'amandes
- 50 g de parmesan
- 100 ml d'une bonne huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- ◆ Râpez le parmesan avec le cône Gratté **(V)** **(5)**.
- ◆ Râpez les amandes avec le cône Gratté **(V)** **(5)**.
- ◆ Mettez les feuilles de basilic, l'huile, les pignons de pin, les amandes, le sel et le poivre dans le mixeur et mixez bien le tout.
- ◆ Ajoutez le parmesan en dernier et mélangez encore bien le tout.

Fromage blanc aux framboises et aux copeaux de chocolat

Ingrédients

- 500 g de fromage blanc
- 200 g de framboises (fraîches ou surgelées)
- 2 œufs, dont le blanc
- 50 g de sucre
- 100 g de chocolat (froid)

Préparation

- ◆ Mélangez le fromage blanc avec les framboises et le sucre.
- ◆ Battez les blancs des deux œufs en neige ferme.
- ◆ Râpez le chocolat avec le cône Râpé gros **(IV)** **(4)**.
- ◆ Incorporez les blancs en neige et les copeaux de chocolat délicatement dans l'appareil au fromage blanc jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Inhoud

1. Inleiding	46
1.1. Gebruik in overeenstemming met de bestemming	46
1.2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	46
2. Veiligheidsvoorschriften	47
3. Inhoud van het pakket	50
4. Apparaatbeschrijving	50
5. Ingebruikname	50
6. Gebruik	51
6.1. De trommels	51
6.2. Trommel plaatsen/verwijderen	52
6.3. Levensmiddelen prepareren	52
6.4. Bediening	52
7. Reinigen	53
8. Opbergen	53
9. Problemen oplossen	54
10. Afvoeren	54
10.1. Apparaat en verpakking afvoeren	54
11. Bijlage	54
11.1. Technische gegevens	54
11.2. Garantie van Kompernaß Handels GmbH.	55
11.3. Service	56
11.4. Importeur	56
11.5. Recepten.	56

1. Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat! U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product.



De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Ze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. 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.

1.1. Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat is bedoeld voor het rasp/schaven/snijden van groenten, fruit, harde kaas en andere levensmiddelen die voor het rasp/schaven/snijden geschikt zijn. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik in droge ruimtes binnenshuis. Gebruik het apparaat niet in industriële of bedrijfsmatige omgevingen.

1.2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.

	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie.
	Niet onderdompelen in water!
	Voorzichtig! Scherpe messen!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.


	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
 	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
 	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.
	De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	FR A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
	Points de collecte sur www.quefaire-demedecheets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	FR BAG DE TRI
	FR: Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

2. Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

- Wanneer het netsnoer of de netstekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant, diens klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- Open de behuizing van het apparaat nooit. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- Let erop dat het snoer niet nat of vochtig wordt tijdens het gebruik van het apparaat. Leg het snoer zodanig, dat het niet bekneld of beschadigd kan raken.
- Pak het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit met natte handen vast.

- Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door een erkend vakbedrijf repareren.
-  Dompel het apparaat in geen geval onder in vloeistof en laat geen vloeistoffen in de apparaatbehuizing binnendringen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.
- 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.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Kinderen mogen geen reiniging en gebruikersonderhoud uitvoeren.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Haal altijd eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het apparaat zonder toezicht achterlaat, in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt of voordat u de accessoires verwisselt. Wacht altijd totdat de motor volledig stilstaat.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een veilige manier opgesteld staat.
- Sluit het apparaat pas aan op het lichtnet als het volledig in elkaar is gezet.
- Knik of plet het snoer niet en leg het zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.

- Gebruik alleen door de fabrikant aanbevolen accessoires.
- Steek geen kookgerei of andere voorwerpen in de roterende trommels!
-  Ga voorzichtig om met de trommels.
De messen zijn zeer scherp!
- Grijp nooit met de handen in de roterende trommels!
- Druk de levensmiddelen nooit met blote handen in de vulschacht!
Gebruik altijd de stopper.
- Houd haren, losse kleding en alle lichaamsdelen uit de buurt van bewegende onderdelen wanneer het apparaat in werking is.
- Bewaar de trommels buiten het bereik van kinderen.
- Laat de gebruikte accessoires eerst afkoelen, voordat u deze verwijderd.
- Ga bij het reinigen uiterst voorzichtig met de trommels om. De messen zijn zeer scherp!

! LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Verwerk nooit vlees of hardere levensmiddelen met dit apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit zonder trommel of met twee trommels tegelijkertijd.
- Vul het apparaat niet met hete vloeistoffen.
- Onderbreek het raspen/schaven/snijden onmiddellijk als de trommel niet of zwaar draait. Haal de stekker uit het stopcontact en controleer of zich een obstakel in de vulschacht bevindt.
- Gebruik geen externe timer of aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- Het apparaat is berekend op een gebruiksduur van maximaal 2 minuten (KB-tijd) zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.
- Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten.

3. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Elektrische groenterasp
- 5 trommels
- Trommelbehuizing/vulschacht
- Opbergbeker
- Stopper
- Gebruiksaanwijzing
- ♦ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ♦ Verwijder alle verpakkingsmateriaal van het apparaat.

WAARSCHUWING!

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt.
Er bestaat verstikkingsgevaar!

Opmerking



- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **11.3. Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

4. Apparaatbeschrijving

- ❶ Deksel van opbergbeker
- ❷ Grove snijtrommel (III)
- ❸ Fijne rasptrommel (III)
- ❹ Grove rasptrommel (IV)
- ❺ Schaaftrommel (V)
- ❻ Opbergbeker
- ❼ Kabelvak
- ❽ Aandrijfas
- ❾ Trommelbehuizing
- ❿ Fijne snijtrommel (I)
- ⓫ Vulschacht
- ⓬ Stopper
- ⓭ Startknop 

5. Ingebruikname

WAARSCHUWING!

- ▶ Zet altijd het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt of voordat u accessoires plaatst of verwisselt. Wacht totdat de motor volledig stilstaat.
 - ▶ Sluit het apparaat pas aan op het lichtnet als het volledig in elkaar is gezet.
 - ▶ Ga voorzichtig om met de trommels **❷** **❸** **❹** **❺** **❿**. Houd de trommels vast aan het kunststofgedeelte en niet aan de metaalvlakken met de messen. De messen zijn zeer scherp!
 - ♦ Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u eerst alle delen van het apparaat te reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk **7. Reinigen**.
 - ♦ Trek het snoer volledig uit het kabelvak **❼**.
 - ♦ Plaats het apparaat op een egale, droge en slipvaste ondergrond.
 - ♦ Monteer de trommelbehuizing **❾**:
 - Bevestig de trommelbehuizing **❾** zodanig, dat de pijl ▶ op de trommelbehuizing **❾** naar het geopende hangslot  op het apparaat wijst.
 - Draai de trommelbehuizing **❾** linksom zodat de vulschacht **⓫** naar boven wijst en de pijl ▶ op de trommelbehuizing **❾** naar het gesloten hangslot  op het apparaat wijst. De trommelbehuizing **❾** klikt merkbaar vast.
 - ♦ Steek de stopper **⓬** in de vulschacht **⓫**. Zet een trommel **❷** **❸** **❹** **❺** **❿** in de trommelbehuizing **❾** zoals beschreven in hoofdstuk **6.2. Trommel plaatsen/verwijderen**.
 - ♦ Stapel de andere trommels voorzichtig op elkaar in de opbergbeker **❻** en sluit het deksel **❶**. Zorg ervoor dat u de trommels alleen vasthoudt aan de kunststofvlakken en niet aan de messen. Schuif de opbergbeker **❻** vervolgens van boven af op de daarvoor bestemde houder op de achterkant van het apparaat.
 - ♦ Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

6. Gebruik

6.1. De trommels


⚠ WAARSCHUWING!

- ▶ Ga voorzichtig om met de trommels **2 3 4 5 10**.

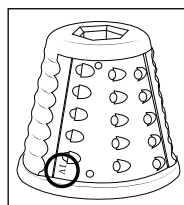
De messen zijn zeer scherp!

U kunt kiezen uit 5 verschillende snij-, rasp- en schaaftrommels:

Fijne snijtrommel 10 (beige, I)	Markering "I" op het metalen deel van de trommel*	
Grove snijtrommel 2 (lichtgrijs, II)	Markering "II" op het metalen deel van de trommel*	

Fijne rasp-trommel 3 (donkerbeige, III)	Markering "III" op het metalen deel van de trommel*	
Grove rasp-trommel 4 (donkergrijs, IV)	Markering "IV" op het metalen deel van de trommel*	
Schaaftrommel 5 (lichtbeige, V)	Markering "V" op het metalen deel van de trommel*	

* De markeringen bevinden zich op de volgende plek:



Raadpleeg ook de onderstaande tabel voor het kiezen van de geschikte trommel **2 3 4 5 10** :

Levensmiddel	Fijne snijtrommel 10 (beige, I)	Grove snijtrommel 2 (lichtgrijs, II)	Fijne rasp-trommel 3 (donkerbeige, III)	Grove rasp-trommel 4 (donkergrijs, IV)	Schaaftrommel 5 (lichtbeige, V)
Courgettes	•	•	•	•	
Komkommers	•	•			
Aardappels	•	•		•	
Paprika's	•	•		•	
Rode bieten	•	•			
Uien	•	•			
Appels	•	•			
Rode/witte kool	•	•			
Chocolade			•	•	•
Kokosnoot			•		•
Amandelen/hazelnoten					•
Droog brood					•
Wortels	•	•	•	•	
Parmezaanse kaas					•
Zwitserse harde kaas/gruyère	•	•	•	•	

6.2. Trommel plaatsen/ verwijderen

WAARSCHUWING!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires plaatst of verwisselt. Wacht totdat de motor volledig stilstaat.
- ▶ Sluit het apparaat pas aan op het lichtnet als het volledig in elkaar is gezet.
- ▶ Ga voorzichtig om met de trommels **2 3 4 5 10**. Houd de trommels vast aan het kunststofgedeelte en niet aan de metaalvlakken met de messen. De messen zijn zeer scherp!

Om een trommel **2 3 4 5 10** te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

- ◆ Haal indien nodig de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Raadpleeg de informatie in het hoofdstuk **6.1. De trommels** om te weten welke trommel **2 3 4 5 10** het beste geschikt is voor uw doel.
- ◆ Open het deksel van de opbergbeker **1** en haal voorzichtig de gewenste trommel **2 3 4 5 10** eruit. Sluit het deksel **1** weer.
- ◆ Mocht dit nog niet zijn gebeurd: verwijder de trommelbehuizing **9**. Steek de gewenste trommel **2 3 4 5 10** op de aandrijfas **8** in de trommelbehuizing **9**; houd daarbij alleen het kunststofgedeelte van de trommel **2 3 4 5 10** vast.
- ◆ Draai de trommel **2 3 4 5 10** zo nodig voorzichtig rechtsom totdat de trommel met zijn uitsparing in de overeenkomstige aanslag op de aandrijfas **8** schuift.

Om een trommel **2 3 4 5 10** te verwijderen, gaat u als volgt te werk:

- ◆ Haal indien nodig de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Draai de trommel **2 3 4 5 10** evt. iets linksom, zodat deze loskomt uit de houder.
- ◆ Trek de trommel **2 3 4 5 10** uit de trommelbehuizing **9**.

6.3. Levensmiddelen prepareren

Kies het gewenste levensmiddel voor de verwerking en prepareer het:


- Vooral levensmiddelen met een harde structuur zijn geschikt. Hoe steviger het levensmiddel, des te beter het resultaat. Bijzonder harde of vezelachtige levensmiddelen zoals ijsblokjes of vlees zijn echter niet geschikt en kunnen het apparaat onherstelbaar beschadigen!
- Was en droog fruit en groenten voordat u ze verwerkt.
- Levensmiddelen met een dikke schil, zoals koolrabi of pompoen, moeten voor de verwerking worden geschild. Notenschalen moeten worden verwijderd.
- Snijd de levensmiddelen voor de verwerking zodanig, dat ze door de vulschacht **11** passen.

6.4. Bediening

WAARSCHUWING!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires plaatst of verwisselt! Wacht totdat de motor volledig stilstaat.
- ▶ Druk de levensmiddelen nooit met blote handen in de vulschacht **11**. Gebruik altijd de stopper **12**!


LET OP!

- ▶ Het apparaat is berekend op een gebruiksduur van maximaal 2 minuten (KB-tijd) zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.
- ◆ Plaats een kom of een andere opvangbak onder de trommelbehuizing **9**.
- ◆ Houd de startknop **13**  ingedrukt. De ingezette trommel **2 3 4 5 10** begint te roteren.

- ◆ Steek de geprepareerde levensmiddelen stuk voor stuk in de vulschacht **11** en schuif ze met de stopper **12** verder, zodat ze door de trommel **2 3 4 5 10** worden fijngemaakt. De fijngemakte levensmiddelen vallen vooraan uit de trommelbehuizing **9** in de eronder geplaatste kom of opvangbak.
- ◆ Wanneer alle levensmiddelen verwerkt zijn, laat u de startknop **13** los. De trommel **2 3 4 5 10** stopt.
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet verder wilt gebruiken.

7. Reinigen

GEVAAR!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Wacht totdat de motor volledig stilstaat.
- ▶  Dompel het apparaat bij het schoonmaken in geen geval onder in water en houd het niet onder stromend water.

WAARSCHUWING!!

- ▶ Ga voorzichtig om met de trommels **2 3 4 5 10**. Houd de trommels vast aan het kunststofgedeelte en niet aan de metaalvlakken met de messen. De messen zijn zeer scherp!

Opmerking

- ▶ De verwerking van sterk kleur afgevend levensmiddelen (bijv. wortels) kan resulteren in een verkleuring van kunststof onderdelen van het apparaat. Dit vormt geen gevaar voor de gezondheid en duidt niet op een fout in het apparaat. Desgewenst kunt u de verkleuringen met een beetje neutrale spijsolie wegwrijven.
- ◆ Haal indien nodig de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Haal de trommel **2 3 4 5 10** uit de trommelbehuizing **9**.

- ◆ Mocht dit nog niet zijn gebeurd: haal de trommelbehuizing **9** uit het apparaat. Draai de trommelbehuizing **9** zodanig dat de vulschacht **11** naar de zijkant wijst en de pijl ► op de trommelbehuizing **9** naar het geopende slot  op het apparaat wijst. Verwijder daarna de trommelbehuizing **9**.
- ◆ Reinig het apparaat met een vochtige doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg vervolgens na met een doek die alleen is bevochtigd met water, om alle afwasmiddelresten te verwijderen.
- ◆ Reinig de trommels **2 3 4 5 10**, de trommelbehuizing **9**, de opbergbeker **6** met deksel **1** en de stopper **12** in warm water met een zacht afwasmiddel. Gebruik bij hardnekkige levensmiddelresten een afwasborstel of iets dergelijks. Spoel alle delen af met schoon water.

Opmerking

- ▶  De trommels **2 3 4 5 10**, de trommelbehuizing **9**/vulschacht **11**, de opbergbeker **6** met deksel **1** en de stopper **12** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Leg de onderdelen uitsluitend in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken. Daardoor kunnen de onderdelen vervormd raken!
- ◆ Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt of opbergt.

8. Opbergen

- ◆ Reinig alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk **7. Reinigen**.
- ◆ Stapel de trommels **2 3 4 5 10** op elkaar in de opbergbeker **6** en sluit het deksel **1**.
- ◆ Schuif het snoer in het kabelvak **7**, zodat alleen de stekker uitsteekt.
- ◆ Berg het apparaat op een stofvrije en droge plaats op.

9. Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
	Het stopcontact is defect.	Probeer een ander stopcontact.
De trommel 2 3 4 5 10 draait heel zwaar of helemaal niet.	De trommel 2 3 4 5 10 wordt door een obstakel geblokkeerd.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer of zich een obstakel in de vulschacht 11 /in de trommelbehuizing 9 bevindt. Demonteer de trommelbehuizing 9 , verwijder de trommel 2 3 4 5 10 en reinig de onderdelen (zie het hoofdstuk 7. Reinigen). Gebruik hierbij zo nodig een lang voorwerp, bijvoorbeeld een lepel.

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

10. Afvoeren

10.1. Apparaat en verpakking afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

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

Voer de verpakking af volgens de milieuvorschriften.

11. Bijlage

11.1. Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ , 50 Hz
Nominaal vermogen	150 W
Beschermingsklasse	II /
KB-tijd	2 minuten
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0,0 W

i Opmerking

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

11.2. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksaanwijzing en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 506475_2507 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefoonisch** of **via e-mail**.

- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 506475_2507 de gebruiksaanwijzing openen.

11.3. Service

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 506475_2507

11.4. Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

11.5. Recepten

Koolsalade

Ingrediënten

1 kg witte kool
1/2 paprika
85 g suiker
85 ml olie
85 ml azijn
ca. 1 el zout
een beetje peper

Bereiding

- ◆ Snij de kool in kleine stukken en verwerk hem met de grove snijtrommel (II) ②.
- ◆ Snijd de paprika zo, dat hij in de vulschacht ① past en hak hem klein met de grove schaaftrommel (IV) ④.
- ◆ Verwarm de olie, de azijn, de suiker, het zout en een beetje peper.
- ◆ Giet dit mengsel over de kool en laat alles ongeveer 2 uur trekken.

Salade met feta

Ingrediënten

- 2 grote tomaten
- 1 komkommer
- 1 groene paprika
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 200 g fetakaas
- 50 g olijven
- 4 el olie
- 1 citroen
- 30 g verse kruiden naar wens (bijv. basilicum)

Bereiding

- ◆ Snijd de komkommer, de paprika en de ui zodanig, dat ze in de vulschacht **(I)** passen. Verwijder de zaadjes en de witte zaadlijst uit de paprika.
- ◆ Hak alles fijn met de fijne snijtrommel **(II)** **(10)**.
- ◆ Snijd de tomaten en de fetakaas in kleine blokjes.
- ◆ Meng alle ingrediënten en voeg de olijven toe.
- ◆ Meng de olie met het citroensap en giet alles over de salade.
- ◆ Strooi de kruiden over de salade.

Courgette-ovenshotel

Ingrediënten

- 6 courgettes
- 2 aardappelen
- 1 ui
- 1 kopje gekookte rijst
- 1 ei
- ca. 30 ml melk
- 150 g gruyère (Zwitserse harde kaas)
- zout en peper

Bereiding

- ◆ Snij de komkommer, de aardappelen en de ui zodanig, dat ze in de vulschacht **(I)** passen.
- ◆ Rasp de courgettes en de aardappelen met de grove rasptrommel **(IV)** **(4)**.
- ◆ Snijd de ui met de grove snijtrommel **(II)** **(2)**.
- ◆ Bak de groenten kort in een pan.
- ◆ Leg in de ovenshotel een laag rijst en dan een laag groenten.
- ◆ Meng het ei met de melk, het zout en de peper, en verdeel alles over de ovenshotel.
- ◆ Rasp de gruyère met de grove rasptrommel **(IV)** **(4)** en verdeel deze over de ovenshotel.
- ◆ Bak de ovenshotel ca. 20 minuten op 180 °C.

Basilicum-amandel-pesto

Ingrediënten

100 g basilicum
45 g pijnboompitten
25 g amandelen
50 g Parmezaanse kaas
100 ml goede olijfolie
zout en peper

Bereiding

- ◆ Schaaf de Parmezaanse kaas met de schaaftrommel (V) 5.
- ◆ Schaaf de amandelen met de schaaftrommel (V) 5.
- ◆ Doe de basilicumblaadjes, de olie, de pijnboompitten, de amandelen, het zout en de peper in de mixer en mix alles grondig.
- ◆ Voeg ten slotte de Parmezaanse kaas toe en meng alles opnieuw grondig.

Kwark met frambozen en chocoladerasp

Ingrediënten

500 g kwark
200 g frambozen (vers of diepvries)
eiwit van 2 eieren
50 g suiker
100 g chocolade (gekoeld)

Bereiding

- ◆ Meng de kwark met de frambozen en de suiker.
- ◆ Klop het eiwit van de twee eieren stijf.
- ◆ Rasp de chocolade met de grove rasptrommel (IV) 4.
- ◆ Roer het eiwit en de chocoladerasp voorzichtig door de kwarkmassa tot alles goed vermengd is.

Indice

1. Introduzione	60
1.1. Uso conforme	60
1.2. Avvertenze e simboli utilizzati	60
2. Avvertenze di sicurezza	61
3. Materiale in dotazione	64
4. Descrizione dell'apparecchio	64
5. Messa in funzione	64
6. Uso	65
6.1. I tamburi	65
6.2. Inserimento/estrazione del tamburo	66
6.3. Preparazione degli alimenti	67
6.4. Utilizzo	67
7. Pulizia	67
8. Conservazione	68
9. Eliminazione dei guasti	68
10. Smaltimento	69
10.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio	69
11. Appendice	69
11.1. Dati tecnici	69
11.2. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	69
11.3. Assistenza	70
11.4. Importatore	70
11.5. Ricette	71

1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio! È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità.



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

1.1. Uso conforme




Questo apparecchio è destinato a grattugiare/sminuzzare/tagliare verdure, frutta, formaggio duro e altri alimenti atti ad essere grattugiati/sminuzzati/tagliati. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti chiusi e asciutti. Non utilizzare l'apparecchio per scopi commerciali o industriali.




1.2. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	<p>PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.</p>
	<p>AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.</p>

	<p>CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.</p>
	<p>ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.</p>
	<p>Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.</p>
	<p>Leggere le istruzioni.</p>
	<p>Corrente/tensione alternata</p>
	<p>Classe di protezione II: protezione mediante isolamento doppio o rinforzato.</p>
	<p>Non immergere in acqua!</p>
	<p>Cautela! Lame affilate!</p>
	<p>Adatto al lavaggio in lavastoviglie.</p>
	<p>Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.</p>
	<p>Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.</p>

	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.
	L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	A DÉPOSER EN MAGASIN
	A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
	OU
	Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	BAG DE LUT
	FR: le produit, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

2. Avvertenze di sicurezza


PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, per evitare pericoli farli sostituire dal produttore, dal centro di assistenza ai clienti autorizzato o da altro personale qualificato.
- Non aprire l'alloggiamento dell'apparecchio. In caso contrario, la sicurezza non può essere garantita e la garanzia decade.
- In caso di guasti e prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Per disinserire la spina dalla presa tirare sempre dalla spina, mai dal cavo.
- Assicurarsi che durante il funzionamento il cavo di alimentazione non sia esposto all'acqua o all'umidità. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi.
- Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete e la spina di rete con le mani umide.

- Non esporre l'apparecchio all'umidità e non usarlo all'aperto. In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, staccare subito la spina dalla presa e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
-  Non immergere mai l'apparecchio in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio, del cambio degli accessori o della pulizia. Attendere sempre il completo arresto del motore.
- Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che sono mobili durante il funzionamento, è assolutamente necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Provvedere ad un posizionamento stabile e in piano dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica solamente quando è completamente assemblato.
- Non piegare o schiacciare il cavo di rete e posizionarlo in modo che non costituisca intralcio o inciampo.

- Usare solo accessori consigliati dalla casa produttrice.
- Non inserire utensili da cucina o altri oggetti nei tamburi rotanti!
-  Maneggiare con cautela i tamburi.
Le lame sono molto affilate!
- Non toccare mai i tamburi rotanti con le mani!
- Non premere mai gli alimenti con le mani nude nella bocchetta di riempimento! Utilizzare sempre l'apposito pressino.
- Quando l'apparecchio è in funzione, tenere i capelli, gli indumenti sciolti e tutte le parti del corpo lontani dalle parti mobili dell'apparecchio.
- Tenere i tamburi fuori dalla portata dei bambini.
- Fare raffreddare gli accessori utilizzati prima di rimuoverli.
- Durante la pulizia, maneggiare i tamburi con cautela.
Le lame sono molto affilate!

! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare l'apparecchio per la triturazione di carne o altri alimenti duri.
- Non usare mai l'apparecchio senza tamburo o con due tamburi contemporaneamente.
- Non versare liquidi bollenti nell'apparecchio!
- Interrompere immediatamente il procedimento se il tamburo gira a fatica o non gira affatto. Staccare la spina di rete e controllare se è presente un'ostruzione all'interno della bocchetta di riempimento.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- L'apparecchio è concepito per una durata di esercizio massima senza interruzione di 2 minuti (ciclo di funzionamento breve). Successivamente l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando non si sia raffreddato il motore.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, chimici o abrasivi.
Essi possono aggredire irrimediabilmente la superficie.

3. Materiale in dotazione

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Grattugia elettrica multifunzione
- 5 tamburi
- Alloggiamento dei tamburi/bocchetta di riempimento
- Recipiente di custodia
- Pressino
- Manuale di istruzioni
- ◆ Rimuovere dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio dall'apparecchio.


⚠ AVVERTENZA!

- ▶ Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo.
Sussiste pericolo di soffocamento!

i Nota



- ▶ Controllare la completezza e l'integrità della fornitura.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **11.3. Assistenza**).

4. Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Coperchio recipiente di custodia
- ❷ Tamburo per il taglio grosso (II)
- ❸ Tamburo grattugia fine (III)
- ❹ Tamburo grattugia grossa (IV)
- ❺ Tamburo sminuzzatore (V)
- ❻ Recipiente di custodia
- ❼ Comparto del cavo
- ❽ Albero motore
- ❾ Alloggiamento dei tamburi
- ❿ Tamburo per il taglio fine (I)
- ⓫ Bocchetta di riempimento
- ⓬ Pressino
- ⓭ Tasto Start 

5. Messa in funzione

⚠ AVVERTENZA!

- ▶ Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina di rete dalla presa prima di montare o smontare l'apparecchio e di inserire o cambiare gli accessori. Attendere il completo arresto del motore.
- ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica solamente quando è completamente assemblato.
- ▶ Maneggiare con cautela i tamburi **❷ ❸ ❹ ❺ ❻ ❼ ❽ ❾ ❿**. Prendere i tamburi dalla parte di plastica e non dalle superfici metalliche con le lame. Le lame sono molto affilate!
- ◆ Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutti i componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo **7. Pulizia**.
- ◆ Estrarre completamente il cavo dallo scomparto del cavo **❼**.
- ◆ Collocare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e non sdruciolevole.
- ◆ Montare l'alloggiamento dei tamburi **❾**:
 - Applicare l'alloggiamento dei tamburi **❾** in modo tale che la freccia ▶ dell'alloggiamento dei tamburi **❾** sia rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto  presente sull'apparecchio.
 - Girare l'alloggiamento dei tamburi **❾** in senso antiorario in modo che la bocchetta di riempimento **❿** sia rivolta verso l'alto e la freccia ▶ dell'alloggiamento dei tamburi **❾** sia rivolta verso il simbolo del lucchetto chiuso  presente sull'apparecchio. L'alloggiamento dei tamburi **❾** scatta in posizione in modo percepibile.
- ◆ Inserire il pressino **⓬** nella bocchetta di riempimento **❿**. Inserire un tamburo **❷ ❸ ❹ ❺ ❻ ❼ ❽ ❾ ❿** nell'alloggiamento dei tamburi **❾** come descritto al capitolo **6.2. Inserimento/ estrazione del tamburo**.

- ◆ Impilare gli altri tamburi con cautela nel recipiente di custodia **6** e chiudere il coperchio **1**. Assicurarsi di prendere i tamburi solo dalle superfici di plastica e non dalle lame. A questo punto spingere il recipiente di custodia **6** dall'alto nell'apposito supporto dell'estremità posteriore dell'apparecchio.
- ◆ Inserire la spina in una presa di corrente adatta.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

6. Uso


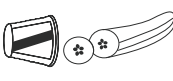
6.1. I tamburi

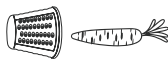
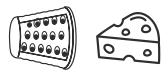
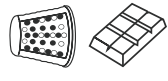
⚠ AVVERTENZA!

- ▶ Maneggiare con cautela i tamburi **2 3 4 5 10**.

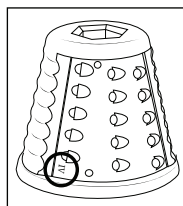
Le lame sono molto affilate!

Sono disponibili 5 diversi tamburi per tagliare, grattugiare e sminuzzare:

Tamburo per il taglio fino 10 (beige, I)	Contrassegno "I" sulla parte metallica del tamburo*	
Tamburo per il taglio grosso 2 (grigio chiaro, II)	Contrassegno "II" sulla parte metallica del tamburo*	

Tamburo per grattugia fine 3 (beige scuro, III)	Contrassegno "III" sulla parte metallica del tamburo*	
Tamburo per grattugia grossa 4 (grigio scuro, IV)	Contrassegno "IV" sulla parte metallica del tamburo*	
Tamburo sminuzzatore 5 (beige chiaro, V)	Contrassegno "V" sulla parte metallica del tamburo*	

* I contrassegni si trovano nel seguente punto:



Per la scelta del tamburo **2 3 4 5 10** adatto, fare riferimento anche alla seguente tabella:

Alimento	Tamburo per il taglio fino 10 (beige, I)	Tamburo per il taglio grosso 2 (grigio chiaro, II)	Tamburo per grattugia fine 3 (beige scuro, III)	Tamburo per grattugia grossa 4 (grigio scuro, IV)	Tamburo sminuzzatore 5 (beige chiaro, V)
Zucchine	•	•	•	•	
Cetrioli	•	•			
Patate	•	•		•	
Peperoni	•	•		•	
Barbabietola rossa	•	•			
Cipolle	•	•			
Mele	•	•			

Alimento	Tamburo per il taglio fino 10 (beige, I)	Tamburo per il taglio grosso 2 (grigio chiaro, II)	Tamburo per grattugia fine 3 (beige scuro, III)	Tamburo per grattugia grossa 4 (grigio scuro, IV)	Tamburo smi-nuzzatore 5 (beige chiaro, V)
Cavolo rosso/ bianco	•	•			
Cioccolata			•	•	•
Noce di cocco			•		•
Mandorle/nocciole					•
Pane duro					•
Carote	•	•	•	•	
Parmigiano					•
Formaggio duro svizzero/groviera	•	•	•	•	

6.2. Inserimento/estrazione del tamburo

⚠ AVVERTENZA!

- ▶ Staccare sempre la spina di rete dalla presa prima di inserire o cambiare gli accessori. Attendere il completo arresto del motore.
- ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica solamente quando è completamente assemblato.
- ▶ Maneggiare con cautela i tamburi 2 3 4 5 10. Prendere i tamburi dalla parte di plastica e non dalle superfici metalliche con le lame. Le lame sono molto affilate!

Per inserire un tamburo 2 3 4 5 10, procedere come segue:

- ◆ Staccare eventualmente la spina dalla presa.
- ◆ Sulla base delle informazioni riportate al capitolo **6.1. I tamburi**, verificare quale sia il tamburo 2 3 4 5 10 più adatto allo scopo.
- ◆ Aprire il coperchio del recipiente di custodia 1 ed estrarre con cautela il tamburo 2 3 4 5 10 desiderato. Richiudere il coperchio 1.

- ◆ Se non lo si è ancora fatto, staccare l'alloggiamento dei tamburi 9. Applicare il tamburo 2 3 4 5 10 scelto all'albero motore 8 nell'alloggiamento dei tamburi 9, toccando solo la parte in plastica del tamburo 2 3 4 5 10.
- ◆ Eventualmente girare un poco il tamburo 2 3 4 5 10 in senso orario finché non scivola con l'incavo sugli arresti corrispondenti dell'albero motore 8.

Per estrarre un tamburo 2 3 4 5 10, procedere come segue:

- ◆ Staccare eventualmente la spina dalla presa.
- ◆ Se necessario, ruotare il tamburo 2 3 4 5 10 in senso antiorario finché non sia possibile rimuoverlo dal supporto.
- ◆ Estrarre il tamburo 2 3 4 5 10 dall'alloggiamento 9.

6.3. Preparazione degli alimenti

Prima della lavorazione, scegliere gli alimenti adatti e prepararli:


- Sono adatti soprattutto gli alimenti con una struttura compatta. Quanto più è compatta la consistenza dell'alimento, tanto migliore sarà il risultato. Gli alimenti particolarmente duri o fibrosi, come i cubetti di ghiaccio o la carne, non sono tuttavia adatti e possono danneggiare irreparabilmente l'apparecchio!
- Lavare e asciugare la frutta e la verdura prima di lavorarla.
- Gli alimenti con la buccia spessa, come ad esempio cavolo rapa e zucca, devono essere sbucciati prima della lavorazione. I gusci dei frutti secchi devono essere rimossi.
- Prima della lavorazione, tagliare gli alimenti in modo tale che passino attraverso la bocchetta di riempimento ①.


6.4. Utilizzo

AVVERTENZA!

- ▶ Staccare sempre la spina di rete dalla presa prima di inserire o cambiare gli accessori. Attendere il completo arresto del motore.
- ▶ Non premere mai gli alimenti con le mani nude nella bocchetta di riempimento ①. Utilizzare sempre l'apposito pressino ⑫!


ATTENZIONE!

- ▶ L'apparecchio è concepito per una durata di esercizio massima senza interruzione di 2 minuti (ciclo di funzionamento breve). Successivamente l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando non si sia raffreddato il motore.
- ◆ Collocare una ciotola o un altro recipiente sotto l'alloggiamento dei tamburi ⑨.
- ◆ Premere e mantenere premuto il tasto Start ⑬ . Il tamburo inserito ② ③ ④ ⑤ ⑩ inizia a girare.

- ◆ Aggiungere gradualmente gli alimenti preparati attraverso la bocchetta di riempimento ① continuando a spingere con il pressino ⑫, in modo che vengano tritati dal tamburo ② ③ ④ ⑤ ⑩. Nella parte anteriore, gli alimenti tritati cadono dall'alloggiamento dei tamburi ⑨ al recipiente collocato sotto.
- ◆ Una volta lavorati tutti gli alimenti, rilasciare il tasto Start ⑬ . Il tamburo ② ③ ④ ⑤ ⑩ si arresta.
- ◆ Estrarre la spina dalla presa di corrente se non si desidera più utilizzare l'apparecchio.

7. Pulizia

PERICOLO!

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Attendere il completo arresto del motore.
- ▶  Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua per la pulizia e non tenerlo sotto l'acqua corrente.

AVVERTENZA!

- ▶ Maneggiare con cautela i tamburi ② ③ ④ ⑤ ⑩. Prendere i tamburi dalla parte di plastica e non dalle superfici metalliche con le lame. Le lame sono molto affilate!

Nota

- ▶ La lavorazione di alimenti che tingono molto (ad es. carote) può comportare una colorazione dei componenti in plastica dell'apparecchio. Ciò non rappresenta alcun pericolo per la salute e non è un difetto dell'apparecchio. È possibile rimuovere la colorazione con un poco di olio alimentare.
- ◆ Staccare eventualmente la spina dalla presa.
- ◆ Rimuovere il tamburo ② ③ ④ ⑤ ⑩ dall'alloggiamento ⑨.

- ◆ Se non lo si è ancora fatto, staccare l'alloggiamento dei tamburi **9** dall'apparecchio. Per farlo, ruotare l'alloggiamento dei tamburi **9** in modo che la bocchetta di riempimento **11** sia rivolta verso il lato e la freccia ► dell'alloggiamento dei tamburi **9** verso il simbolo del lucchetto aperto  presente sull'apparecchio. Poi togliere l'alloggiamento dei tamburi **9**.
- ◆ Pulire l'apparecchio con un panno umido. In caso di sporco ostinato, versare un poco di detersivo delicato sul panno. Quindi strofinare con un panno leggermente inumidito con acqua per eliminare residui di detersivo.
- ◆ Pulire i tamburi **2 3 4 5 10**, l'alloggiamento dei tamburi **9**, il recipiente di custodia **6** con il coperchio **1** e il pressino **12** in acqua calda con un detersivo delicato. In presenza di residui alimentari ostinati, utilizzare anche una spazzola o simile. Risciacquare tutte le parti con acqua pulita.

i Nota



I tamburi **2 3 4 5 10**, l'alloggiamento dei tamburi **9**/bocchetta di riempimento **11**, il recipiente di custodia **6** con il coperchio **1** e il pressino **12** possono essere lavati in lavastoviglie. Disporre gli accessori possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati. Altrimenti potrebbero deformarsi!

- ◆ Assicurarsi che tutti i pezzi siano nuovamente asciutti prima di riutilizzarli o riportarli.

8. Conservazione

- ◆ Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo **7. Pulizia**.
- ◆ Impilare i tamburi **2 3 4 5 10** nel recipiente di custodia **6** e chiudere il coperchio **1**.
- ◆ Infilare il cavo di alimentazione nel suo scomparto **7** in modo che sporga solo la spina.
- ◆ Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere.

9. Eliminazione dei guasti

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato a una presa di rete.	Collegare l'apparecchio a una presa di rete.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi all'assistenza ai clienti.
	La presa di corrente è guasta.	Provare un'altra presa.
Il tamburo 2 3 4 5 10 gira solo a fatica o non gira affatto.	Il tamburo 2 3 4 5 10 è bloccato da un'ostruzione.	Staccare la spina di rete e controllare se è presente un'ostruzione all'interno della bocchetta di riempimento 11 /nell' alloggiamento dei tamburi 9 . Smontare l'alloggiamento dei tamburi 9 , rimuovere il tamburo 2 3 4 5 10 , pulire i componenti (vedi capitolo 7. Pulizia). Eventualmente aiutarsi con un oggetto lungo, ad esempio un cucchiaino.

Qualora i guasti non si risolvessero con le indicazioni precedenti o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi al servizio clienti.

10. Smaltimento

10.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

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

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

11. Appendice

11.1. Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ , 50 Hz
Potenza nominale	150 W
Classe di protezione	II / □
Ciclo di funzionamento breve	2 minuti
Assorbimento di potenza da spento	0,0 W

i Nota

- Il ciclo di funzionamento breve indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Al termine del ciclo di funzionamento breve, l'apparecchio deve rimanere spento fino a motore raffreddato.

11.2. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudata prima della consegna.

La prestazione in 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, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 506475_2507 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.

- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 506475_2507 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

11.3. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 80078 1 188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 506475_2507

11.4. Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

11.5. Ricette

Insalata di cavolo crudo

Ingredienti

- 1 kg di cavolo bianco
- 1/2 peperone
- 85 g di zucchero
- 85 ml di olio
- 85 ml di aceto
- Circa 1 cucchiaino di sale
- Un poco di pepe

Preparazione

- ◆ Tagliare il cavolo in piccoli pezzi e lavorarlo con il tamburo per il taglio grosso (II) ②.
- ◆ Tagliare il peperone in modo che entri nella bocchetta di riempimento ① e tritarlo con il tamburo grattugia grossa (IV) ④.
- ◆ Riscaldare l'olio, l'aceto, lo zucchero, il sale e un poco di pepe.
- ◆ Versare questo miscuglio sul cavolo e fare riposare il tutto per circa 2 ore.

Insalata con feta

Ingredienti

- 2 pomodori grandi
- 1 cetriolo
- 1 peperone verde
- 1 peperone rosso
- 1 cipolla
- 200 g di feta
- 50 g di olive
- 4 cucchiaini di olio
- 1 limone
- 30 g di erbe aromatiche fresche a piacere (ad es. basilico)

Preparazione

- ◆ Preparare il cetriolo, i peperoni e la cipolla in modo che entrino nella bocchetta di riempimento ①. Eliminare i semi e la pelle bianca dai peperoni.
- ◆ Triturare il tutto con il tamburo per il taglio fine (I) ⑩.
- ◆ Tagliare i pomodori e il feta a dadini.
- ◆ Mescolare tutti gli ingredienti e aggiungere le olive.
- ◆ Mescolare l'olio con il succo di limone e aggiungere il tutto all'insalata.
- ◆ Cospargere le erbe aromatiche sull'insalata.

Sformato di zucchine

Ingredienti

- 6 zucchine
- 2 patate
- 1 cipolla
- 1 tazza di riso bollito
- 1 uovo
- Circa 30 ml di latte
- 150 g di groviera (formaggio duro svizzero)
- Sale e pepe

Preparazione

- ◆ Preparare le zucchine, le patate e la cipolla in modo che entrino nella bocchetta di riempimento **(I)**.
- ◆ Grattugiare le zucchine e le patate con il tamburo grattugia grossa **(IV)** **(4)**.
- ◆ Tagliare la cipolla con il tamburo per il taglio grosso **(II)** **(2)**.
- ◆ Arrostitire brevemente le verdure in una padella.
- ◆ Distribuire alternativamente uno strato di riso e uno strato di verdure nello stampo per sfornati.
- ◆ Mescolare l'uovo con il latte, il sale e il pepe e cospargere il tutto sullo sformato.
- ◆ Grattugiare il groviera con il tamburo grattugia grossa **(IV)** **(4)** e cospargerlo sullo sformato.
- ◆ Cuocere al forno lo sformato per circa 20 minuti a 180 °C.

Pesto di basilico e mandorle

Ingredienti

- 100 g di basilico
- 45 g di pinoli
- 25 g di mandorle
- 50 g di parmigiano
- 100 ml di un buon olio d'oliva
- Sale e pepe

Preparazione

- ◆ Grattugiare il parmigiano con il tamburo smiuzzatore **(V)** **(5)**.
- ◆ Grattugiare le mandorle con il tamburo smiuzzatore **(V)** **(5)**.
- ◆ Versare le foglie di basilico, l'olio, i pinoli, le mandorle, il sale e il pepe nel mixer e passare bene tutto.
- ◆ Aggiungere per ultimo il parmigiano e mescolare il tutto a fondo ancora una volta.

Quark al lampone con scaglie di cioccolato

Ingredienti

- 500 g di quark
- 200 g di lamponi (freschi o congelati)
- Gli albumi di 2 uova
- 50 g di zucchero
- 100 g di cioccolata (refrigerata)

Preparazione

- ◆ Mescolare il quark con i lamponi e lo zucchero.
- ◆ Battere a neve gli albumi delle due uova.
- ◆ Grattugiare la cioccolata con il tamburo grattugia grossa **(IV)** **(4)**.
- ◆ Incorporare delicatamente gli albumi e le scaglie di cioccolata alla massa di quark fino a mescolare bene il tutto.

Índice

1. Introducción	74
1.1. Uso previsto	74
1.2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	74
2. Indicaciones de seguridad	75
3. Volumen de suministro	78
4. Descripción del aparato	78
5. Puesta en funcionamiento	78
6. Utilización	79
6.1. Los tambores	79
6.2. Montaje/desmontaje de los tambores	80
6.3. Preparación de los alimentos	80
6.4. Manejo	81
7. Limpieza	81
8. Almacenamiento	82
9. Solución de fallos	82
10. Desecho	83
10.1. Desechar el aparato y el embalaje	83
11. Anexo	83
11.1. Características técnicas	83
11.2. Garantía de Kompennass Handels GmbH	83
11.3. Asistencia técnica	84
11.4. Importador	84
11.5. Recetas	85

1. Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo! Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad.



Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto de la manera descrita y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

1.1. Uso previsto

Este aparato está previsto para el rallado/corte de verduras, frutas, quesos de pasta dura y otros alimentos que puedan rallarse/cortarse. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado en estancias interiores secas. No utilice el aparato con fines industriales o comerciales.

1.2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	<p>¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.</p>
	<p>¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.</p>

	<p>¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.</p>
	<p>¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.</p>
	<p>Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.</p>
	<p>Lea las instrucciones de uso.</p>
	<p>Corriente/tensión alterna</p>
	<p>Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado.</p>
	<p>¡No sumerja este producto en agua!</p>
	<p>¡Cuidado! ¡Cuchilla afilada!</p>
	<p>Producto apto para el lavavajillas.</p>
	<p>Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.</p>
	<p>Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.</p>


	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.

	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	FR El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

2. Indicaciones de seguridad


¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Si el cable de red o el enchufe están dañados, debe encomendarse su sustitución al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- No abra la carcasa del aparato. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato.
- Para desconectar el cable de red de la toma eléctrica, tire siempre del enchufe y no del propio cable.
- No permita que el cable de conexión se moje o humedezca mientras el aparato esté en funcionamiento. Tienda el cable de forma que no se dañe ni quede aprisionado durante el manejo.
- No toque el aparato, el cable ni el enchufe con las manos húmedas.
- No exponga el aparato a la humedad ni lo utilice en el exterior. Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.

-  No sumerja el aparato en líquidos ni permita que ningún líquido penetre en la carcasa del aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben utilizar el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza, así como antes de cambiar sus accesorios. Espere siempre hasta que el motor se haya detenido completamente.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma segura en una posición estable.
- Conecte el aparato a la red eléctrica solo cuando esté completamente montado.
- No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- ¡No introduzca utensilios de cocina ni cualquier otro objeto en los tambores en movimiento!

-  Proceda con cautela al manipular los tambores.
¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ¡No toque nunca los tambores con las manos mientras estén en movimiento!
- ¡No empuje nunca los alimentos con las manos desnudas hacia el interior del tubo de llenado! Utilice siempre el compactador.
- Mantenga el pelo, la ropa holgada y cualquier parte del cuerpo lejos de las piezas móviles del aparato cuando esté en funcionamiento.
- Guarde los tambores fuera del alcance de los niños.
- Deje enfriar los accesorios antes de desmontarlos.
- Proceda con especial cautela al limpiar los tambores.
¡Las cuchillas están muy afiladas!

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No triture nunca carne o alimentos más duros con el aparato.
- No ponga nunca el aparato en funcionamiento si no hay ningún tambor montado o si hay dos tambores montados al mismo tiempo.
- No vierta líquidos calientes en el aparato.
- Interrumpa inmediatamente el funcionamiento si el tambor no gira o si lo hace con dificultad. Desconecte el enchufe y compruebe si hay algún obstáculo en el tubo de llenado.
- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- Este aparato está previsto para un funcionamiento continuo de un máximo de 2 minutos (funcionamiento corto). Tras esto, deberá apagarse hasta que el motor se haya enfriado.
- No use productos de limpieza abrasivos, agresivos o químicos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.

3. Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Rallador de verdura eléctrico
- 5 tambores
- Carcasa del tambor/tubo de llenado
- Recipiente de almacenamiento
- Compactador
- Instrucciones de uso
- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todos los materiales de embalaje del aparato.


¡ADVERTENCIA!

- ▶ Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar.
¡Existe peligro de asfixia!

Indicación



- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **11.3. Asistencia técnica**).

4. Descripción del aparato

- 1 Recipiente de almacenamiento
- 2 Tambor de corte grueso (II)
- 3 Tambor de rallado fino (III)
- 4 Tambor de rallado grueso (IV)
- 5 Tambor de rallado en polvo (V)
- 6 Recipiente de almacenamiento
- 7 Enrollables
- 8 Eje de accionamiento
- 9 Carcasa del tambor
- 10 Tambor de corte fino (I)
- 11 Tubo de llenado
- 12 Compactador
- 13 Botón de inicio 

5. Puesta en funcionamiento

¡ADVERTENCIA!

- ▶ Apague siempre el aparato y desconecte el enchufe de la toma eléctrica antes del montaje y desmontaje o de insertar y cambiar los accesorios. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente.
- ▶ Conecte el aparato a la red eléctrica solo cuando esté completamente montado.
- ▶ Proceda con cautela al manipular los tambores **2 3 4 5 10**. Agarre los tambores por la parte de plástico y no por las superficies metálicas con cuchillas. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ◆ Limpie todas las piezas del aparato antes de utilizarlo por primera vez de la manera descrita en el capítulo **7. Limpieza**.
- ◆ Extraiga el cable de red completamente del enrollables **7**.
- ◆ Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y antideslizante.
- ◆ Monte la carcasa del tambor **9**:
 - Monte la carcasa del tambor **9** de forma que la flecha ▶ de la carcasa del tambor **9** apunte hacia el símbolo del candado abierto  del aparato.
 - Gire la carcasa del tambor **9** en sentido antihorario de forma que el tubo de llenado **11** apunte hacia arriba y la flecha ▶ de la carcasa del tambor **9** apunte hacia el símbolo del candado cerrado  del aparato. Tras esto, notará cómo la carcasa del tambor **9** queda encastrada.
- ◆ Introduzca el compactador **12** en el tubo de llenado **11**. Coloque un tambor **2 3 4 5 10** en la carcasa del tambor **9** de la forma descrita en el capítulo **6.2. Montaje/desmontaje de los tambores**.

- ◆ Apile cuidadosamente el resto de los tambores en el recipiente de almacenamiento **6** y cierre la tapa **1**. Asegúrese de agarrar los tambores únicamente por las superficies de plástico y no por las cuchillas. Tras esto, inserte el recipiente de almacenamiento **6** desde arriba en el soporte previsto para ello situado en el extremo posterior del aparato.
- ◆ Conecte el enchufe a una toma eléctrica adecuada.

Tras esto, el aparato estará listo para su uso.


6. Utilización

6.1. Los tambores

⚠ ¡ADVERTENCIA!

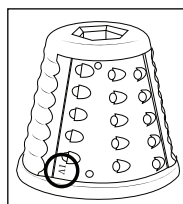
- ▶ Proceda con cautela al manipular los tambores **2 3 4 5 10**.
¡Las cuchillas están muy afiladas!

El aparato cuenta con 5 tambores de corte y rallado distintos:

Tambor de corte fino 10 (beige, I)	Marca "I" en la parte metálica del tambor*	
---	--	---

Tambor de corte grueso 2 (gris claro, II)	Marca "II" en la parte metálica del tambor*	
Tambor de rallado fino 3 (beige oscuro, III)	Marca "III" en la parte metálica del tambor*	
Tambor de rallado grueso 4 (gris oscuro, IV)	Marca "IV" en la parte metálica del tambor*	
Tambor de rallado 5 (beige claro, V)	Marca "V" en la parte metálica del tambor*	

* Las marcas se encuentran en la siguiente zona:



Para seleccionar el tambor **2 3 4 5 10** más adecuado, utilice también la siguiente tabla como guía:

Alimento	Tambor de corte fino 10 (beige, I)	Tambor de corte grueso 2 (gris claro, II)	Tambor de rallado fino 3 (beige oscuro, III)	Tambor de rallado grueso 4 (gris oscuro, IV)	Tambor de rallado 5 (beige claro, V)
Calabacines	•	•	•	•	
Pepinos	•	•			
Patatas	•	•		•	
Pimientos	•	•		•	
Remolachas	•	•			
Cebollas	•	•			
Manzanas	•	•			
Col blanca/roja	•	•			
Chocolate			•	•	•
Coco			•		•
Almendras/avellanas					•

Alimento	Tambor de corte fino 10 (beige, I)	Tambor de corte grueso 2 (gris claro, II)	Tambor de rallado fino 3 (beige oscuro, III)	Tambor de rallado grueso 4 (gris oscuro, IV)	Tambor de rallado 5 (beige claro, V)
Pan seco					•
Zanahorias	•	•	•	•	
Parmesano					•
Queso suizo de pasta dura/gruyer	•	•	•	•	

6.2. Montaje/desmontaje de los tambores

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ▶ Antes de montar o cambiar los accesorios, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente.
- ▶ Conecte el aparato a la red eléctrica solo cuando esté completamente montado.
- ▶ Proceda con cautela al manipular los tambores 2 3 4 5 10. Agarre los tambores por la parte de plástico y no por las superficies metálicas con cuchillas. ¡Las cuchillas están muy afiladas!

Para montar un tambor 2 3 4 5 10, proceda de la siguiente manera:

- ◆ Si aún no lo ha hecho, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ◆ Consulte la información del capítulo **6.1. Los tambores** para comprobar qué tambor 2 3 4 5 10 es el más adecuado para la tarea que desee realizar.
- ◆ Abra la tapa del recipiente de almacenamiento 1 y extraiga cuidadosamente el tambor 2 3 4 5 10 deseado. Vuelva a cerrar la tapa 1.

- ◆ Si aún no lo ha hecho, retire la carcasa del tambor 9. Coloque el tambor 2 3 4 5 10 seleccionado en el eje de accionamiento 8 de la carcasa del tambor 9; para ello, agarre el tambor 2 3 4 5 10 exclusivamente por la parte de plástico
- ◆ En caso necesario, gire ligeramente el tambor 2 3 4 5 10 en sentido horario hasta que su hendidura encaje en los encastrados correspondientes del eje de accionamiento 8.

Para desmontar un tambor 2 3 4 5 10, proceda de la siguiente manera:

- ◆ Si aún no lo ha hecho, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ◆ Gire un poco el tambor 2 3 4 5 10 en sentido antihorario hasta que se suelte del soporte.
- ◆ Saque el tambor 2 3 4 5 10 de la carcasa del tambor 9.

6.3. Preparación de los alimentos

Antes del procesamiento, seleccione el alimento adecuado y prepárelo de la siguiente manera:

- Los alimentos con una estructura firme son los más apropiados. Cuanto más firme sea el alimento, mejor será el resultado. No obstante, los alimentos especialmente duros o fibrosos, como los cubitos de hielo o la carne, no son aptos para su procesamiento con el aparato, ya que podrían dañarlo irreparablemente.



- Limpie y seque las piezas de fruta y verdura antes de procesarlas.
- Los alimentos que tengan una piel o cáscara gruesa, como, p. ej., el colinabo o la calabaza, deben pelarse antes de procesarlos. También deben pelarse las cáscaras de los frutos secos.
- Corte los alimentos antes de procesarlos de forma que puedan introducirse fácilmente por el tubo de llenado 11.

6.4. Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA!


- ▶ Antes de montar o cambiar los accesorios, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente.
- ▶ No empuje nunca los alimentos con las manos desnudas hacia el interior del tubo de llenado 11. ¡Utilice siempre el compactador 12!

⚠ ¡ATENCIÓN!

- ▶ Este aparato está previsto para un funcionamiento continuo de un máximo de 2 minutos (funcionamiento corto). Tras esto, deberá apagarse hasta que el motor se haya enfriado.
- ◆ Coloque un bol o un recipiente similar bajo la carcasa del tambor 9.
- ◆ Mantenga pulsado el botón de inicio 13 . Tras esto, el tambor montado 2 3 4 5 10 comenzará a girar.
- ◆ Introduzca poco a poco los alimentos preparados en el tubo de llenado 11 y empújelos con el compactador 12 para que el tambor 2 3 4 5 10 pueda procesarlos. Los alimentos preparados salen por la parte delantera de la carcasa del tambor 9 y caen en el recipiente colocado debajo.
- ◆ Tras procesar todos los alimentos, suelte el botón de inicio 13 . Con esto, el tambor montado 2 3 4 5 10 se detiene.
- ◆ Si no desea seguir utilizando el aparato, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

7. Limpieza


⚠ ¡PELIGRO!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente.
- ▶  El aparato no debe sumergirse en agua ni mantenerse bajo un grifo de agua corriente para su limpieza.

⚠ ¡ADVERTENCIA!


- ▶ Proceda con cautela al manipular los tambores 2 3 4 5 10. Agarre los tambores por la parte de plástico y no por las superficies metálicas con cuchillas. ¡Las cuchillas están muy afiladas!

ℹ Indicación

- ▶ El procesamiento de alimentos que destiñan mucho (p. ej., zanahorias) puede decolorar las piezas de plástico del aparato. Estas decoloraciones son inocuas para el usuario y no causan ninguna avería en el aparato. En caso necesario, puede frotar las decoloraciones con un poco de aceite neutro para cocinar.
- ◆ Si procede, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ◆ Retire el tambor 2 3 4 5 10 de la carcasa del tambor 9.
- ◆ Si aún no lo ha hecho, retire la carcasa del tambor 9 del aparato. Para ello, gire la carcasa del tambor 9 de forma que el tubo de llenado 11 quede a un lado y la flecha ▶ de la carcasa del tambor 9 apunte hacia el símbolo del candado abierto  del aparato. Tras esto, retire la carcasa del tambor 9.
- ◆ Limpie el aparato con un paño húmedo. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Tras esto, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de jabón lavavajillas.

- ◆ Limpie los tambores **2 3 4 5 10**, la carcasa del tambor **9**, el recipiente de almacenamiento **6** con su tapa **1** y el compactador **12** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas suave. Si quedan restos incrustados, utilice también un cepillo de limpieza o un utensilio similar. Enjuague todas las piezas con agua limpia.

i Indicación

- ▶  Los tambores **2 3 4 5 10**, la carcasa del tambor **9**/tubo de llenado **11**, el recipiente de almacenamiento **6** con su tapa **1** y el compactador **12** son aptos para su limpieza en el lavavajillas. En la medida de lo posible, coloque estas piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede apriionada. De lo contrario, podrían deformarse.

- ◆ Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a utilizarlas o almacenarlas.

8. Almacenamiento

- ◆ Limpie todos los componentes de la manera descrita en el capítulo **7. Limpieza**.
- ◆ Apile los tambores **2 3 4 5 10** en el recipiente de almacenamiento **6** y cierre la tapa **1**.
- ◆ Introduzca el cable de red en el enrollables **7** de forma que solo sobresalga el enchufe.
- ◆ Guarde el aparato en un lugar seco y sin polvo.

9. Solución de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una toma eléctrica.	Conecte el aparato a una toma eléctrica.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	La toma eléctrica está defectuosa.	Pruebe otra toma eléctrica.
El tambor montado 2 3 4 5 10 no gira o lo hace con dificultad.	El tambor 2 3 4 5 10 está bloqueado por un obstáculo.	Desconecte el enchufe y compruebe si hay algún obstáculo en el tubo de llenado 11 /en la carcasa del tambor 9 . Desmonte la carcasa del tambor 9 , retire el tambor 2 3 4 5 10 y limpie las piezas (véase el capítulo 7. Limpieza). Si es necesario, utilice un objeto largo, como una cuchara.

Si no logra solucionar los fallos con las soluciones mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

10. Desecho

10.1. Desechar el aparato y el embalaje



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

11. Anexo

11.1. Características técnicas

Tensión de red	220 - 240 V ~ , 50 Hz
Potencia nominal	150 W
Clase de aislamiento	II /
Duración del funcionamiento corto	2 minutos
Consumo de potencia en estado apagado	0,0 W

Indicación

- ▶ La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

11.2. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 506475_2507 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 506475_2507.

11.3. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 506475_2507

11.4. Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

11.5. Recetas

Ensalada de col

Ingredientes

- 1 kg de col blanca
- 1/2 pimiento
- 85 g de azúcar
- 85 ml de aceite
- 85 ml de vinagre
- Aprox. 1 cucharada de sal
- Un poco de pimienta

Preparación

- ◆ Corte la col en trozos pequeños y procésela con el tambor de corte grueso (II) ②.
- ◆ Corte el pimiento de forma que quepa en el tubo de llenado ① y procéselo con el tambor de rallado grueso (IV) ④.
- ◆ Caliente el aceite, el vinagre, el azúcar, la sal y un poco de pimienta.
- ◆ Vierta la mezcla sobre la col y deje macerar la mezcla unas 2 horas.

Ensalada con queso feta

Ingredientes

- 2 tomates grandes
- 1 pepino
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 200 g de queso feta
- 50 g de aceitunas
- 4 cucharadas de aceite
- 1 limón
- 30 g de las hierbas frescas que prefiera (p. ej., albahaca)

Preparación

- ◆ Prepare el pepino, los pimientos y la cebolla de forma que quepan en el tubo de llenado ①. Retire las semillas y la parte blanca de los pimientos.
- ◆ Procéselo todo con el tambor de corte fino (I) ⑩.
- ◆ Corte los tomates y el queso feta en daditos.
- ◆ Mezcle todos los ingredientes y añada las aceitunas.
- ◆ Mezcle el aceite con el zumo de limón y aliñe la ensalada con la mezcla.
- ◆ Esparza las hierbas sobre la ensalada.

Gratinado de calabacín

Ingredientes

- 6 calabacines
- 2 patatas
- 1 cebolla
- 1 taza de arroz cocido
- 1 huevo
- Aprox. 30 ml de leche
- 150 g de gruyter (queso suizo de pasta dura)
- Sal y pimienta

Preparación

- ◆ Prepare los calabacines, las patatas y la cebolla de forma que quepan en el tubo de llenado **(I)**.
- ◆ Ralle los calabacines y las patatas con el tambor de rallado grueso **(IV)** **(4)**.
- ◆ Corte las cebollas con el tambor de corte grueso **(II)** **(2)**.
- ◆ Saltee brevemente las verduras en una sartén.
- ◆ Alterne una capa de arroz con una capa de verduras en el molde de horno.
- ◆ Mezcle el huevo con la leche, la sal y la pimienta y añada la mezcla sobre el resto de los ingredientes del molde.
- ◆ Ralle el gruyter con el tambor de rallado grueso **(IV)** **(4)** y espolvoréelo por encima del resto de los ingredientes.
- ◆ Hornee los ingredientes durante aprox. 20 minutos a 180 °C.

Pesto de albahaca y almendras

Ingredientes

- 100 g de albahaca
- 45 g de piñones
- 25 g de almendras
- 50 g de parmesano
- 100 ml de aceite de oliva de buena calidad
- Sal y pimienta

Preparación

- ◆ Ralle el parmesano con el tambor de rallado en polvo **(V)** **(5)**.
- ◆ Ralle las almendras con el tambor de rallado en polvo **(V)** **(5)**.
- ◆ Triture bien las hojas de albahaca, el aceite, los piñones, las almendras, la sal y la pimienta con la batidora.
- ◆ Por último, añada el parmesano y mézclelo todo bien.

Queso quark con virutas de chocolate y frambuesas

Ingredientes

- 500 g de queso de untar tipo quark
- 200 g de frambuesas (frescas o congeladas)
- 2 claras de huevo
- 50 g de azúcar
- 100 g de chocolate (refrigerado)

Preparación

- ◆ Mezcle el queso quark con las frambuesas y el azúcar.
- ◆ Bata las dos claras de huevo a punto de nieve.
- ◆ Ralle el chocolate con el tambor de rallado grueso **(IV)** **(4)**.
- ◆ Mezcle cuidadosamente las claras montadas y las virutas de chocolate con la masa de queso quark hasta que quede una masa uniforme.

Índice

1. Introdução	88
1.1. Utilização correta	88
1.2. Indicações de aviso e símbolos utilizados	88
2. Instruções de segurança	89
3. Conteúdo da embalagem	92
4. Descrição do aparelho	92
5. Colocação em funcionamento	92
6. Utilização	93
6.1. Tambores	93
6.2. Introduzir/remover o tambor	94
6.3. Preparar alimentos	94
6.4. Utilização	95
7. Limpeza	95
8. Armazenamento	96
9. Resolução de falhas	96
10. Eliminação	97
10.1. Eliminação do aparelho e da embalagem.	97
11. Anexo	97
11.1. Dados técnicos	97
11.2. Garantia da Kompennass Handels GmbH	97
11.3. Assistência Técnica	98
11.4. Importador	98
11.5. Receitas	99

1. Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho! Optou por um produto moderno e de elevada qualidade.



O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize este produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

1.1. Utilização correta

Este aparelho foi concebido para ralar/cortar legumes, fruta, queijo duro e outros, bem como ralar/cortar alimentos apropriados. O aparelho destina-se apenas a uso doméstico em espaços interiores secos. Não utilize o aparelho em áreas comerciais ou industriais.


1.2. Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.

	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ler as instruções.
	Corrente/tensão alternada
	Classe de proteção II: proteção através de isolamento duplo ou reforçado.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Cuidado! Lâmina afiada!
	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais em vigor.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!


	<p>Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.</p>
	<p>Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.</p>

	<p>A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.</p>
	<p>A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.</p>
<p>ES/PT</p>	
 <p>Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>	
	
	

2. Instruções de segurança


⚠ AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por outra pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar perigos.
- Não pode abrir o corpo do aparelho. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.
- Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- Retire o cabo de alimentação da tomada elétrica, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica húmido ou molhado durante o funcionamento. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado.
- Nunca toque no aparelho, no cabo de alimentação e na ficha elétrica com as mãos molhadas.

- Não exponha o aparelho à humidade, nem o utilize ao ar livre. No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
-  Nunca mergulhe o aparelho em líquidos e não deixe entrar líquidos no corpo do aparelho.

⚠️ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser realizadas por crianças.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem, troca de acessórios ou limpeza. Aguarde sempre até o motor estar completamente parado.
- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais que são móveis durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base plana e segura.
- Ligue o aparelho à corrente apenas quando estiver completamente montado.

- Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante.
- Não introduza utensílios de cozinha ou outros objetos nos tambores em rotação!
-  Seja prudente ao manusear os tambores.
As lâminas são muito afiadas!
- Nunca toque com as mãos nos tambores em rotação!
- Nunca pressione os alimentos no compartimento de enchimento com as mãos desprotegidas! Utilize sempre o calcador.
- Mantenha o cabelo, vestuário largo e todas as partes do corpo afastados das peças móveis do aparelho, quando este estiver em funcionamento.
- Mantenha os tambores fora do alcance das crianças.
- Deixe arrefecer os acessórios utilizados antes de os retirar.
- Proceda com muito cuidado na limpeza dos tambores.
As lâminas são muito afiadas!

! ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca triture carne ou alimentos mais duros com este aparelho.
- Nunca opere o aparelho sem tambor ou com dois tambores em simultâneo.
- Não encha o aparelho com líquidos quentes.
- Interrompa imediatamente o processo se o tambor não rodar ou rodar com dificuldade. Retire a ficha da tomada e verifique se o compartimento de enchimento está obstruído.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- O aparelho foi concebido para um período de funcionamento máximo de 2 minutos (período de funcionamento temporário) sem interrupção. Em seguida, o aparelho tem de ser desligado até que o motor arrefeça.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, agressivos ou químicos. Estes podem danificar a superfície de forma irreparável.

3. Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Ralador elétrico de legumes
- 5 Tambores
- Compartimento do tambor/compartimento de enchimento
- Recipiente de armazenamento
- Calgador
- Manual de instruções
- ◆ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- ◆ Remova todo o material de embalagem do aparelho.


⚠ AVISO!

- ▶ Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para brincar.
Perigo de asfixia!

i Nota



- ▶ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ Caso falte algum componente ou se verificarem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **11.3. Assistência Técnica**).

4. Descrição do aparelho

- 1 Tampa do recipiente de armazenamento
- 2 Tambor para cortar grosso (II)
- 3 Tambor para ralar fino (III)
- 4 Tambor para ralar grosso (IV)
- 5 Tambor para moer (V)
- 6 Recipiente de armazenamento
- 7 Compartimento do cabo
- 8 Eixo de acionamento
- 9 Compartimento do tambor
- 10 Tambor para cortar fino (I)
- 11 Compartimento de enchimento
- 12 Calgador
- 13 Botão Iniciar 

5. Colocação em funcionamento

⚠ AVISO!

- ▶ Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada antes de montar ou desmontar o aparelho ou antes de colocar ou substituir os acessórios. Aguarde até o motor estar completamente parado.
- ▶ Ligue o aparelho à corrente apenas quando estiver completamente montado.
- ▶ Seja prudente ao manusear os tambores **2 3 4 5 10**. Agarre os tambores pela parte de plástico e não pelas superfícies metálicas com as lâminas. As lâminas são muito afiadas!
- ◆ Antes da primeira utilização, limpe todas as peças do aparelho, tal como descrito no capítulo **7. Limpeza**.
- ◆ Remova completamente o cabo de alimentação do compartimento do cabo **7**.
- ◆ Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, seca e antiderrapante.
- ◆ Monte o compartimento do tambor **9**:
 - Coloque o compartimento do tambor **9** de tal forma que a seta ▶ no compartimento do tambor **9** fique orientada para o cadeado  aberto no aparelho.
 - Rode o compartimento do tambor **9** no sentido contrário aos ponteiros do relógio, de forma que o compartimento de enchimento **11** fique orientado para cima e a seta ▶ no compartimento do tambor **9** fique orientada para o cadeado  fechado no aparelho. O compartimento do tambor **9** encaixa de forma audível.
- ◆ Coloque o calgador **12** no compartimento de enchimento **11**. Introduza um tambor **2 3 4 5 10** no compartimento do tambor **9**, como descrito no capítulo **6.2. Introduzir/remover o tambor**.

◆ Coloque cuidadosamente os restantes tambores no recipiente de armazenamento ⑥ e feche a tampa ①. Certifique-se de que agarra os tambores apenas pelas superfícies de plástico e não toca nas lâminas. Insira depois o recipiente de armazenamento ⑥ de cima para baixo no suporte previsto para o efeito localizado na extremidade traseira do aparelho.

◆ Insira a ficha numa tomada adequada.

O aparelho está agora operacional.

6. Utilização


6.1. Tambores

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Seja prudente ao manusear os tambores ② ③ ④ ⑤ ⑩.

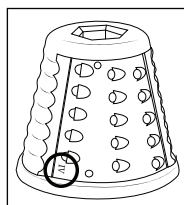
As lâminas são muito afiadas!

Estão à disposição 5 tambores diferentes para cortar, ralar e moer:

Tambor para cortar fino ⑩ (bege, I)	Marcação "I" na parte metálica do tambor*	
-------------------------------------	---	---

Tambor para cortar grosso ② (cinzento claro, II)	Marcação "II" na parte metálica do tambor*	
Tambor para ralar fino ③ (bege escuro, III)	Marcação "III" na parte metálica do tambor*	
Tambor para ralar grosso ④ (cinzento escuro, IV)	Marcação "IV" na parte metálica do tambor*	
Tambor para moer ⑤ (bege claro, V)	Marcação "V" na parte metálica do tambor*	

* A marcação encontra-se no seguinte ponto:



Na seleção do tambor adequado ② ③ ④ ⑤ ⑩, oriente-se também pela seguinte tabela:

Alimento	Tambor para cortar fino ⑩ (bege, I)	Tambor para cortar grosso ② (cinzento claro, II)	Tambor para ralar fino ③ (bege escuro, III)	Tambor para ralar grosso ④ (cinzento escuro, IV)	Tambor para moer ⑤ (bege claro, V)
Curgete	•	•	•	•	
Pepinos	•	•			
Batatas	•	•		•	
Pimento	•	•		•	
Beterraba	•	•			
Cebolas	•	•			
Maçãs	•	•			
Couve-roxa/ repolho	•	•			
Chocolate			•	•	•
Coco			•		•

Alimento	Tambor para cortar fino ⑩ (bege, I)	Tambor para cortar grosso ② (cinzento claro, II)	Tambor para ralar fino ③ (bege escuro, III)	Tambor para ralar grosso ④ (cinzento escuro, IV)	Tambor para moer ⑤ (bege claro, V)
Amêndoas/avelãs					•
Pão seco					•
Cenouras	•	•	•	•	
Parmesão					•
Queijo suíço duro/Gruyère	•	•	•	•	

6.2. Introduzir/remover o tambor

⚠ AVISO!

- ▶ Retire sempre a ficha da tomada antes de colocar ou substituir os acessórios. Aguarde até o motor estar completamente parado.
- ▶ Ligue o aparelho à corrente apenas quando estiver completamente montado.
- ▶ Seja prudente ao manusear os tambores ② ③ ④ ⑤ ⑩. Agarre os tambores pela parte de plástico e não pelas superfícies metálicas com as lâminas. As lâminas são muito afiadas!

Para introduzir um tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩, proceda da seguinte forma:

- ◆ Se necessário, retire a ficha da tomada.
- ◆ Com base nas informações facilitadas no capítulo **6.1. Tambores**, verifique qual é o tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩ mais adequado para os seus fins.
- ◆ Abra a tampa do recipiente de armazenamento ① e remova cuidadosamente o tambor desejado ② ③ ④ ⑤ ⑩. Feche novamente a tampa ①.
- ◆ Se ainda não tiver sido feito, retire o compartimento do tambor ⑨. Introduza o tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩ desejado no eixo de acionamento ⑧ do compartimento do tambor ⑨, agarrando apenas na parte de plástico do tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩.

- ◆ Se necessário, rode um pouco o tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩ no sentido dos ponteiros do relógio, até encaixar o entalhe do mesmo nos dispositivos de fixação do eixo de acionamento ⑧.

Para remover um tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩, proceda da seguinte forma:

- ◆ Se necessário, retire a ficha da tomada.
- ◆ Rode o tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩, se necessário, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, de forma a que este se solte do suporte.
- ◆ Puxe o tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩ para fora do compartimento do tambor ⑨.

6.3. Preparar alimentos

Antes do processamento, selecione o alimento adequado e prepare-o:

- Os alimentos mais adequados são aqueles com uma estrutura firme. Quanto mais rijo for o alimento, melhor é o resultado. No entanto, alimentos especialmente duros ou fibrosos, como gelo ou carne, não são adequados e podem danificar o aparelho irreparavelmente!
- Antes da preparação, lave e seque os frutos e os legumes.
- Alimentos com cascas grossas, como p. ex. couve-rábano ou abóbora têm de ser descascados antes da preparação. As cascas dos frutos secos têm de ser removidas.



- Antes do processamento, corte os alimentos de tal forma que estes caibam facilmente no compartimento de enchimento ⑪.

6.4. Utilização

⚠ AVISO!


- ▶ Retire sempre a ficha da tomada antes de colocar ou substituir os acessórios! Aguarde até o motor estar completamente parado.
- ▶ Nunca pressione os alimentos no compartimento de enchimento ⑪ com as mãos desprotegidas. Utilize sempre o calcador ⑫!

⚠ ATENÇÃO!

- ▶ O aparelho foi concebido para um período de funcionamento máximo de 2 minutos (período de funcionamento temporário) sem interrupção. Em seguida, o aparelho tem de ser desligado até que o motor arrefeça.
- ◆ Coloque uma taça ou outro recipiente por baixo do compartimento do tambor ⑨.
- ◆ Prima e mantenha premido o botão Iniciar ⑬ . O tambor introduzido ② ③ ④ ⑤ ⑩ começa a rodar.
- ◆ Introduza pouco a pouco os alimentos preparados no compartimento de enchimento ⑪ e empurre-os com o calcador ⑫, de forma que sejam triturados pelo tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩. Os alimentos triturados caem à frente do compartimento do tambor ⑨, no recipiente colocado por baixo do mesmo.
- ◆ Quando todos os alimentos estiverem processados, solte o botão Iniciar ⑬ . O tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩ para.
- ◆ Retire sempre a ficha da tomada quando não já não pretender utilizar o aparelho.

7. Limpeza


⚠ PERIGO!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada. Aguarde até o motor estar completamente parado.
- ▶  Nunca mergulhe o aparelho em água nem o coloque debaixo de água corrente durante a limpeza.

⚠ AVISO!


- ▶ Seja prudente ao manusear os tambores ② ③ ④ ⑤ ⑩. Agarre os tambores pela parte de plástico e não pelas superfícies metálicas com as lâminas. As lâminas são muito afiadas!

ⓘ Nota

- ▶ O processamento de alimentos que tingem muito (p. ex. cenouras) pode provocar uma coloração das peças de plástico do aparelho. Isto não é perigoso para a saúde e não é um defeito do aparelho. Eventualmente poderá remover a coloração com um pouco de óleo alimentar neutro.
- ◆ Se necessário, retire a ficha da tomada.
- ◆ Retire o tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩ do compartimento do tambor ⑨.
- ◆ Se ainda não tiver sido feito, retire o compartimento do tambor ⑨ do aparelho. Para tal, rode o compartimento do tambor ⑨ de forma que o compartimento de enchimento ⑪ aponte para o lado e a seta ▶ no compartimento do tambor ⑨ aponte para o cadeado aberto  no aparelho. Depois retire o compartimento do tambor ⑨.
- ◆ Limpe o aparelho com um pano húmido. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água para eliminar todos os restos de detergente.

- ◆ Lave os tambores **2 3 4 5 10**, o compartimento do tambor **9**, o recipiente de armazenamento **6** com a tampa **1**, bem como o calcador **12** em água quente com um detergente da loiça suave. Em caso de resíduos de alimentos entranhados, utilize uma escova de lavagem ou algo semelhante. Enxague todas as peças com água limpa.

i Nota

- ◆  Os tambores **2 3 4 5 10**, o compartimento do tambor **9**/funil **11**, o recipiente de armazenamento **6** com a tampa **1**, bem como o calcador **12** são adequados à lavagem na máquina da loiça. Coloque as peças preferencialmente no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que não ficam encravadas. Caso contrário, estas poderão ficar deformadas!

- ◆ Certifique-se de que todas as peças estão totalmente secas antes de as voltar a utilizar ou guardar.

8. Armazenamento

- ◆ Limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo **7. Limpeza**.
- ◆ Empilhe os tambores **2 3 4 5 10** no recipiente de armazenamento **6** e feche a tampa **1**.
- ◆ Empurre o cabo de alimentação para dentro do compartimento do cabo **7**, de forma que apenas a ficha fique de fora.
- ◆ Guarde o aparelho num local seco e sem pó.

9. Resolução de falhas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO POSSÍVEL
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está avariado.	Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.
	A tomada elétrica está avariada.	Experimente outra tomada.
O tambor 2 3 4 5 10 não roda ou roda com dificuldade.	O tambor 2 3 4 5 10 está obstruído.	Retire a ficha da tomada e verifique se existe uma obstrução no compartimento de enchimento 11 /no compartimento do tambor 9 . Desmonte o compartimento do tambor 9 , remova o tambor 2 3 4 5 10 , limpe as peças (consulte o capítulo 7. Limpeza). Se necessário, utilize como auxílio um objeto comprido, como por exemplo, uma colher.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita ou caso detete outros tipos de falhas, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

10. Eliminação

10.1. Eliminação do aparelho e da embalagem



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

11. Anexo

11.1. Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ , 50 Hz
Potência nominal	150 W
Classe de protecção	II /
Período de funcionamento temporário	2 minutos
Consumo de energia no estado desligado	0,0 W

Nota

- ▶ O período de funcionamento temporário indica durante quanto tempo o aparelho pode funcionar sem que o motor sobreaqueça e fique danificado. Após o período de funcionamento temporário indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

11.2. Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 506475_2507 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 506475_2507.

11.3. Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 506475_2507

11.4. Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALEMANHA
www.kompernass.com

11.5. Receitas

Salada de couve

Ingredientes

- 1 kg de repolho
- 1/2 pimento
- 85 g de açúcar
- 85 ml de óleo
- 85 ml de vinagre
- Aprox. 1 colher de sopa de sal
- Um pouco de pimenta

Preparação

- ◆ Corte a couve em pedaços pequenos e prepare-a com o tambor para cortar grosso (II) ②.
- ◆ Corte o pimento de forma a caber no compartimento de enchimento ① e triture-o com o tambor para ralar grosso (IV) ④.
- ◆ Aqueça o óleo, o vinagre, o açúcar, o sal e um pouco de pimenta.
- ◆ Deite este preparado sobre a couve e deixe repousar tudo aproximadamente 2 horas.

Salada com queijo Feta

Ingredientes

- 2 tomates grandes
- 1 pepino
- 1 pimento verde
- 1 pimento vermelho
- 1 cebola
- 200 g de queijo Feta
- 50 g de azeitonas
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 limão
- 30 g de ervas aromáticas a gosto (p. ex. manjericão)

Preparação

- ◆ Prepare o pepino, o pimento e a cebola de forma a caberem no compartimento de enchimento ①. Remova as sementes, bem como a pele branca do pimento.
- ◆ Triture tudo com o tambor para cortar fino (I) ⑩.
- ◆ Corte os tomates e o queijo Feta em cubos pequenos.
- ◆ Misture todos os ingredientes e adicione as azeitonas.
- ◆ Misture o óleo com o sumo de limão e adicione à salada.
- ◆ Espalhe as ervas aromáticas pela salada.

Empadão de curgete

Ingredientes

- 6 curgetes
- 2 batatas
- 1 cebola
- 1 taça de arroz cozido
- 1 ovo
- Aprox. 30 ml de leite
- 150 g de queijo Gruyère (queijo duro suíço)
- Sal e pimenta

Preparação

- ◆ Prepare as curgetes, as batatas e a cebola de forma a caberem no compartimento de enchimento **(I)** **1**.
- ◆ Rale as curgetes e as batatas com o tambor para ralar grosso **(IV)** **4**.
- ◆ Corte a cebola com o tambor para cortar grosso **(II)** **2**.
- ◆ Frite um pouco os legumes numa frigideira.
- ◆ Coloque uma camada de arroz e uma de legumes num recipiente para empadão.
- ◆ Misture o ovo com o leite, o sal e a pimenta e deite a mistura sobre o empadão.
- ◆ Rale o queijo Gruyère com o tambor para ralar grosso **(IV)** **4** e espalhe-o por cima do empadão.
- ◆ Coza o empadão a 180 °C durante aprox. 20 minutos.

Pesto de manjeriço e amêndoas

Ingredientes

- 100 g de manjeriço
- 45 g de pinhões
- 25 g de amêndoas
- 50 g de parmesão
- 100 ml de azeite de qualidade
- Sal e pimenta

Preparação

- ◆ Rale o parmesão com o tambor para moer **(V)** **5**.
- ◆ Moa as amêndoas com o tambor para moer **(V)** **5**.
- ◆ Introduza as folhas de manjeriço, o óleo, os pinhões, as amêndoas, o sal e a pimenta no liquidificador e triture tudo bem.
- ◆ Por fim, adicione o parmesão e volte a misturar bem todos os ingredientes.

Quark de framboesas e raspas de chocolate

Ingredientes

- 500 g de Quark
- 200 g de framboesas (frescas ou congeladas)
- 2 ovos, apenas as claras
- 50 g de açúcar
- 100 g de chocolate (refrigerado)

Preparação

- ◆ Misture o Quark com as framboesas e o açúcar.
- ◆ Bata as claras dos dois ovos em castelo.
- ◆ Rale o chocolate com o tambor para ralar grosso **(IV)** **4**.
- ◆ Adicione cuidadosamente as claras e as raspas de chocolate à massa de Quark até ficar tudo bem misturado.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones
Estado das informações: 10/2025 · Ident.-No.: SGR150E3/082025-1

IAN 506475_2507

