

SILVERCREST®



RÂPE À LÉGUMES ÉLECTRIQUE SGR 150 E1

(FR) (BE)

RÂPE À LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Bedienungsanleitung

IAN 444317_2307

(FR)



FR BE

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

DE AT CH

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

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	23

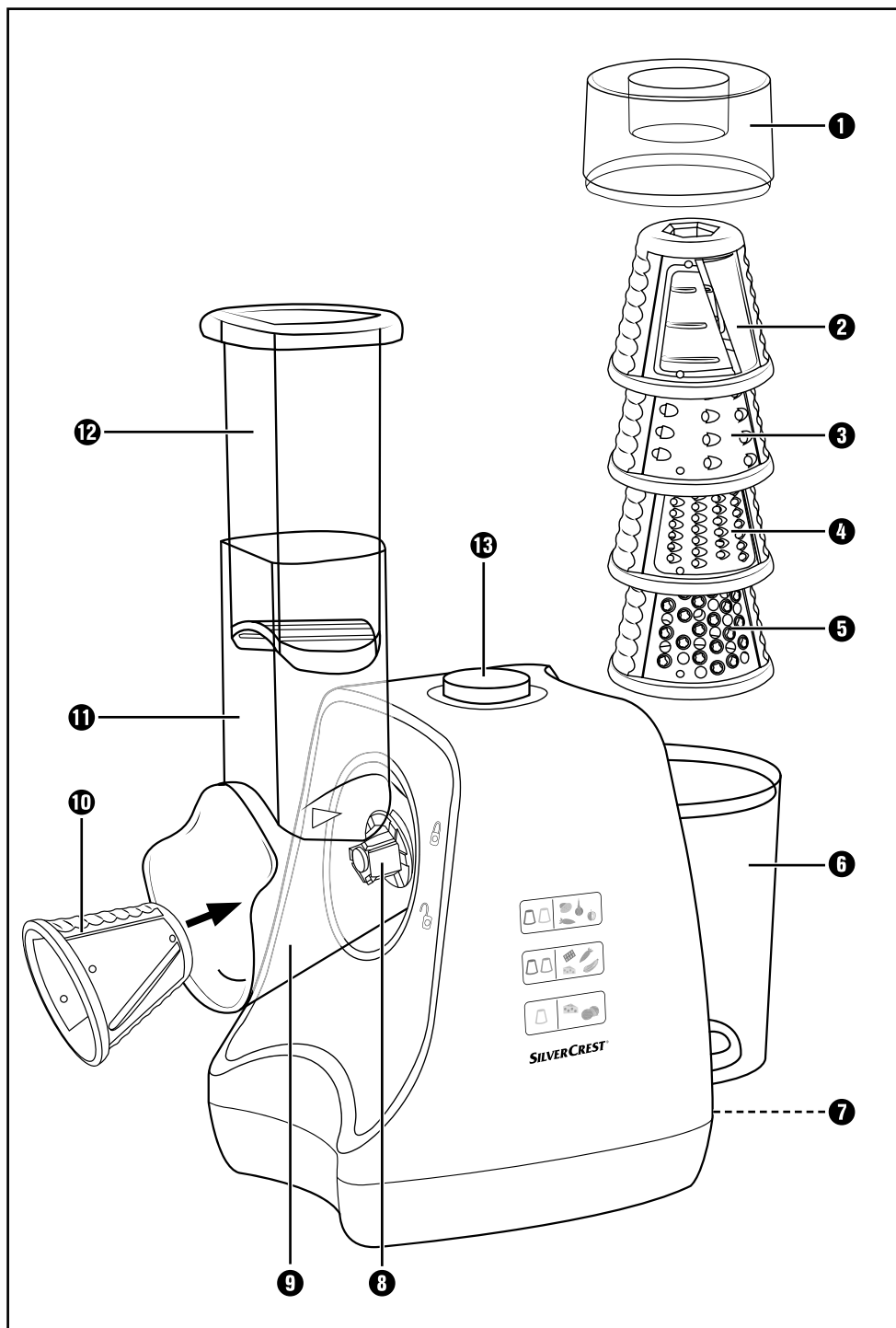


Table des matières

Introduction	2
Usage conforme	2
Matériel livré	2
Déballage	2
Description de l'appareil	3
Consignes de sécurité	3
Mise en service	7
Utilisation	8
Les cônes	8
Introduire/retirer le cône	9
Préparer les aliments	10
Utilisation	11
Nettoyage	11
Rangement	12
Dépannage	13
Recyclage	13
Recyclage de l'appareil	13
Recyclage de l'emballage	14
Annexe	14
Caractéristiques techniques	14
Garantie pour Kompernass Handels GmbH	15
Service après-vente	18
Importateur	18
Recettes	19

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.

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.

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

Déballage

- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- 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 **Service après-vente**).

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
- ⓭ Touche Start

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.

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ 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.

⚠ Avertissement ! Risque de blessures !

- ▶ 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.

Mise en service

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ 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 **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 !
- ◆ Nettoyez toutes les pièces de l'appareil conformément à la description du chapitre **Nettoyage** avant la première utilisation.
- ◆ Sortez entièrement le cordon d'alimentation du compartiment de rangement du cordon **7**.
- ◆ Placez l'appareil sur un support plan, sec et antidérapant.
- ◆ Mettez en place un cône **2 3 4 5 10** dans le logement du cône **9** comme décrit dans le chapitre **Introduire/retirer le cône**.
- ◆ Montez le logement du cône **9** :
 - Emboîtez le logement du cône **9** de manière à ce que la flèche ► sur le logement du cône **9** pointe sur le cadenas ouvert  sur l'appareil.
 - Tournez le logement du cône **9** dans le sens anti-horaire, de manière à ce que la goulotte de remplissage **11** pointe vers le haut et la flèche ► sur le logement du cône **9** pointe sur le cadenas fermé  sur l'appareil. Le logement du cône **9** s'enclenche audiblement.
 - Introduisez le poussoir **12** dans la goulotte de remplissage **11**.
- ◆ 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.

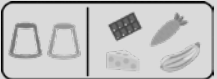
Utilisation

Les cônes

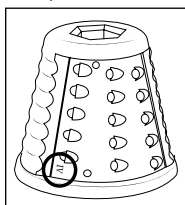
⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- 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 (rouge)	Repère "III" sur la pièce métallique du cône*	
Cône Râpé gros ④ (orange)	Repère "IV" sur la pièce métallique du cône*	
Cône Gratté ⑤ (jaune)	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 :

	Cône Tranché fin ⑩ (bleu, I)	Cône Tranché gros ② (vert, II)	Cône Râpé fin ③ (rouge, III)	Cône Râpé gros ④ (orange, IV)	Cône Gratté ⑤ (jaune, V)
Aliments					
Courgette	•	•	•	•	
Concombre	•	•			
Pommes de terre	•	•		•	
Poivron	•	•		•	
Betterave rouge	•	•			
Oignons	•	•			

Aliments	Cône Tranché fin ⑩ (bleu, I)	Cône Tranché gros ② (vert, II)	Cône Râpé fin ③ (rouge, III)	Cône Râpé gros ④ (orange, IV)	Cône Gratté ⑤ (jaune, V)
Pommes	•	•			
Chou rouge/blanc	•	•			
Chocolat			•	•	•
Noix de coco			•		•
Amandes/noisettes					•
Pain sec					•
Carottes	•	•	•	•	
Parmesan					•
Fromage à pâte dure suisse/gruyère	•	•	•	•	

Introduire/retirer le cône

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- 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 !

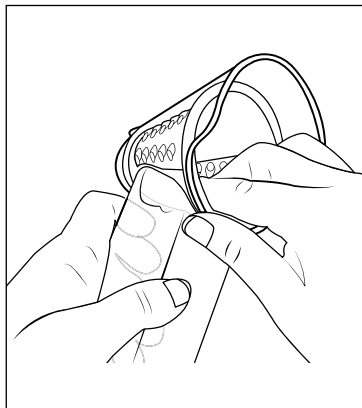
Procédez comme suit pour introduire un cône ② ③ ④ ⑤ ⑩ :

- ◆ Si nécessaire, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ◆ À l'aide des informations données au chapitre **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.
- ◆ Si vous ne l'avez pas encore fait, retirez le logement du cône 9. Pour ce faire, tournez le logement du cône 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.



- ◆ En plaçant le pouce et l'index (si besoin le majeur également) de chaque côté du bord du logement du cône 9, saisissez la partie en plastique du cône 2 3 4 5 10 inséré. En exerçant une légère pression, retirez le cône 2 3 4 5 10 des crans situés sur l'arbre d'entraînement 8 et sortez-le du logement du cône 9.

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 .

Utilisation

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ 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 ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ 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.

Nettoyage

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ 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 ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ 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.
- ◆ Si ce n'est pas encore fait, retirez le logement du cône ❹ de l'appareil et retirez le cône ❷ ❸ ❹ ❺ ❻ ❿.
- ◆ 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 ❷ ❸ ❹ ❺ ❻ ❿, le logement du cône ❹, le compartiment de rangement ❻ avec le couvercle ❶ ainsi que le poussoir ⓫ 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.

REMARQUE



Les cônes ❷ ❸ ❹ ❺ ❻ ❿, le logement du cône ❹/Goulotte de remplissage ❾, le compartiment de rangement ❻ avec le couvercle ❶ ainsi que le poussoir ⓫ 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.

Rangement

- ◆ Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre **Nettoyage**.
- ◆ Empilez les autres cônes ❷ ❸ ❹ ❺ ❻ ❿ dans le compartiment de rangement ❻ et fermez le couvercle du compartiment de rangement ❶.
- ◆ Poussez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement du cordon ⓯ de manière à ce que seule la fiche secteur en ressorte.
- ◆ Conservez l'appareil dans un endroit sec et exempt de poussières.

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 Nettoyer). 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.

Recyclage



Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Annexe

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 – 240 V ~ (courant alternatif), 50 Hz
Puissance nominale	150 W
Classe de protection	II /  (double isolation)
Temps d'opération par intermittence	2 minutes
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

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.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH

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, batteries 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 1er alinéa du Code civil

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

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

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) 444317_2307 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) 444317_2307.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 444317_2307

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

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 ⑪. 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 ⑪.
- ◆ 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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	24
Bestimmungsgemäße Verwendung	24
Lieferumfang	24
Auspacken	24
Gerätebeschreibung	25
Sicherheitshinweise	25
Inbetriebnahme	29
Gebrauch	30
Die Trommeln	30
Trommel einsetzen/entnehmen	31
Lebensmittel vorbereiten	32
Bedienen	33
Reinigen	33
Aufbewahren	34
Fehlerbehebung	35
Entsorgung	35
Gerät entsorgen	36
Verpackung entsorgen	36
Anhang	37
Technische Daten	37
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	37
Service	39
Importeur	39
Rezepte	40

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

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.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Elektrische Gemüseraspel
- 5 Trommeln
- Trommelgehäuse/Einfüllschacht
- Aufbewahrungsbehälter
- Stopfer
- Bedienungsanleitung

Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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 **Service**).

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ 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.

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 Zubehöerteile, 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 Zubehöerteile 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 Fernwirksystem, 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 scheuern- den Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen.

Inbetriebnahme

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 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!

- ◆ Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes, wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.
- ◆ Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelstufach **7**.
- ◆ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und rutschfeste Oberfläche.
- ◆ Setzen Sie eine Trommel **2 3 4 5 10** in das Trommelgehäuse **9** ein, wie im Kapitel **Trommel einsetzen/entnehmen** beschrieben.
- ◆ Montieren Sie das Trommelgehäuse **9**:
 - Stecken Sie das Trommelgehäuse **9** so auf, dass der Pfeil ► am Trommelgehäuse **9** auf das geöffnete Schloss  am Gerät weist.
 - Drehen Sie das Trommelgehäuse **9** gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Einfüllschacht **11** nach oben und der Pfeil ► am Trommelgehäuse **9** auf das geschlossene Schloss  am Gerät weist. Das Trommelgehäuse **9** rastet spürbar ein.
 - Stecken Sie den Stopfer **12** in den Einfüllschacht **11**.
- ◆ Stapeln Sie die restlichen Trommeln vorsichtig im Aufbewahrungsbehälter **6** und schließen Sie den Deckel **1**. Achten Sie darauf, dass Sie die Trommeln nur an den Kunststoffflächen und nicht an den Messern anfassen. Schieben Sie den Aufbewahrungsbehälter **6** 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.

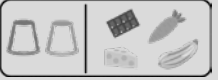
Gebrauch

Die Trommeln

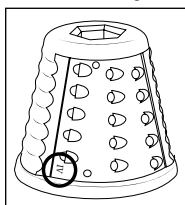
⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- 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 (blau)	Markierung „I“ am Metallteil der Trommel*	
Grobe Schneidtrommel 2 (grün)	Markierung „II“ am Metallteil der Trommel*	
Feine Raspeltrommel 3 (rot)	Markierung „III“ am Metallteil der Trommel*	
Grobe Raspeltrommel 4 (orange)	Markierung „IV“ am Metallteil der Trommel*	
Reibetrommel 5 (gelb)	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:

	Feine Schneidtrommel 10 (blau, I)	Grobe Schneidtrommel 2 (grün, II)	Feine Raspeltrommel 3 (rot, III)	Grobe Raspeltrommel 4 (orange, IV)	Reibetrommel 5 (gelb, V)
Lebensmittel					
Zucchini	•	•	•	•	
Gurken	•	•			
Kartoffeln	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Rote Beete	•	•			

Lebensmittel	Feine Schneid- trommel ⑩ (blau, I)	Grobe Schneid- trommel ② (grün, II)	Feine Raspel- trommel ③ (rot, III)	Grobe Raspel- trommel ④ (orange, IV)	Reibe- trommel ⑤ (gelb, V)
Zwiebeln	•	•			
Äpfel	•	•			
Kohl rot/weiß	•	•			
Schokolade			•	•	•
Kokosnuss			•		•
Mandeln/ Haselnüsse					•
trockenes Brot					•
Karotten	•	•	•	•	
Parmesan					•
Schweizer Hart- käse/Greyerzer	•	•	•	•	

Trommel einsetzen/entnehmen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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!

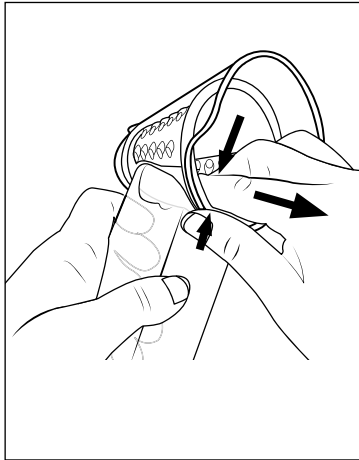
Um eine Trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩ einzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Überprüfen Sie anhand der Informationen im Kapitel **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.

- ◆ Nehmen Sie, falls noch nicht geschehen, das Trommelgehäuse **9** ab. 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 Aussparung 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.
- ◆ Nehmen Sie, falls noch nicht geschehen, das Trommelgehäuse **9** ab. Drehen Sie dazu das Trommelgehäuse 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.



- ◆ Greifen Sie mit dem Daumen an den Rand des Trommelgehäuses **9** und mit dem Zeigefinger, ggf. zusätzlich mit dem Mittelfinger, auf das Kunststoffteil der eingesetzten Trommel **2 3 4 5 10**. Ziehen Sie unter Ausübung von leichtem Druck die Trommel **2 3 4 5 10** von den Arretierungen auf der Antriebswelle **8** ab und aus dem Trommelgehäuse **9** heraus.

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.

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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! SACHSCHADEN!

- ▶ 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.

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ 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! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.
- ◆ Nehmen Sie, falls noch nicht geschehen, das Trommelgehäuse **9** vom Gerät ab und entnehmen die Trommel **2 3 4 5 10**.
- ◆ 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.

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.

Aufbewahren

- ◆ Reinigen Sie alle Komponenten, wie im Kapitel **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 Kabelstaufach **7**, so dass nur noch der Netzstecker herauschaut.
- ◆ Bewahren Sie das Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

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 / 18 36 Trommelgehäuse 9 befindet. Demontieren Sie das Trommelgehäuse 9 , entnehmen die Trommel 2 3 4 5 10 , reinigen die Teile (siehe Kapitel 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.

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

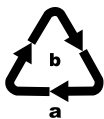


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Anhang

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	150 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	2 Minuten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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.

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 Kassenbon 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 (Kassenbon) 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, Akkus 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) 444317_2307 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) 444317_2307 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

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

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 444317_2307

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

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 ⑪ 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 **(I)** **11** passen. Entfernen Sie die Kerne sowie die weiße Haut aus den Paprika.
- ◆ Zerkleinern Sie alles mit der feinen Schneidtrommel **(II)** **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 Greyerzer (Schweizer Hartkäse)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

- ◆ Bereiten Sie die Zucchini, die Kartoffeln und die Zwiebel so vor, dass sie in den Einfüllschacht **(I)** **11** 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 Greyerzer 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.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen:

10/2023 · Ident.No.: SGR150E1-092023-1

IAN 444317_2307