

SILVERCREST®



ELECTRIC GRATER / ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL RÂPE À LÉGUMES ÉLECTRIQUE SGR 150 E1

(GB) (IE)

ELECTRIC GRATER

Operating instructions

(FR) (BE)

RÂPE À LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

(CZ)

ELEKTRICKÉ STRUHADLO

Návod k obsluze

(SK)

ELEKTRICKÉ STRÚHADLO

Návod na obsluhu

(DK)

ELEKTRISK RÅKOSTJERN

Betjeningsvejledning

(HU)

ELEKTROMOS ZÖLDSÉGRESZELŐ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

ELEKTRISCHE GROENTERASP

Gebruiksaanwijzing

(PL)

ELEKTRYCZNA TARKA DO WARZYW

Instrukcja obsługi

(ES)

RALLADOR ELÉCTRICO DE VERDURA

Instrucciones de uso

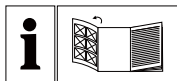
(IT)

GRATTUGIA ELETTRICA MULTIFUNZIONE

Istruzioni per l'uso

IAN 444317_2307

(FR) (BE)
(NL) (CZ) (SK)



GB IE

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

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

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

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

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

ES

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

DK

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

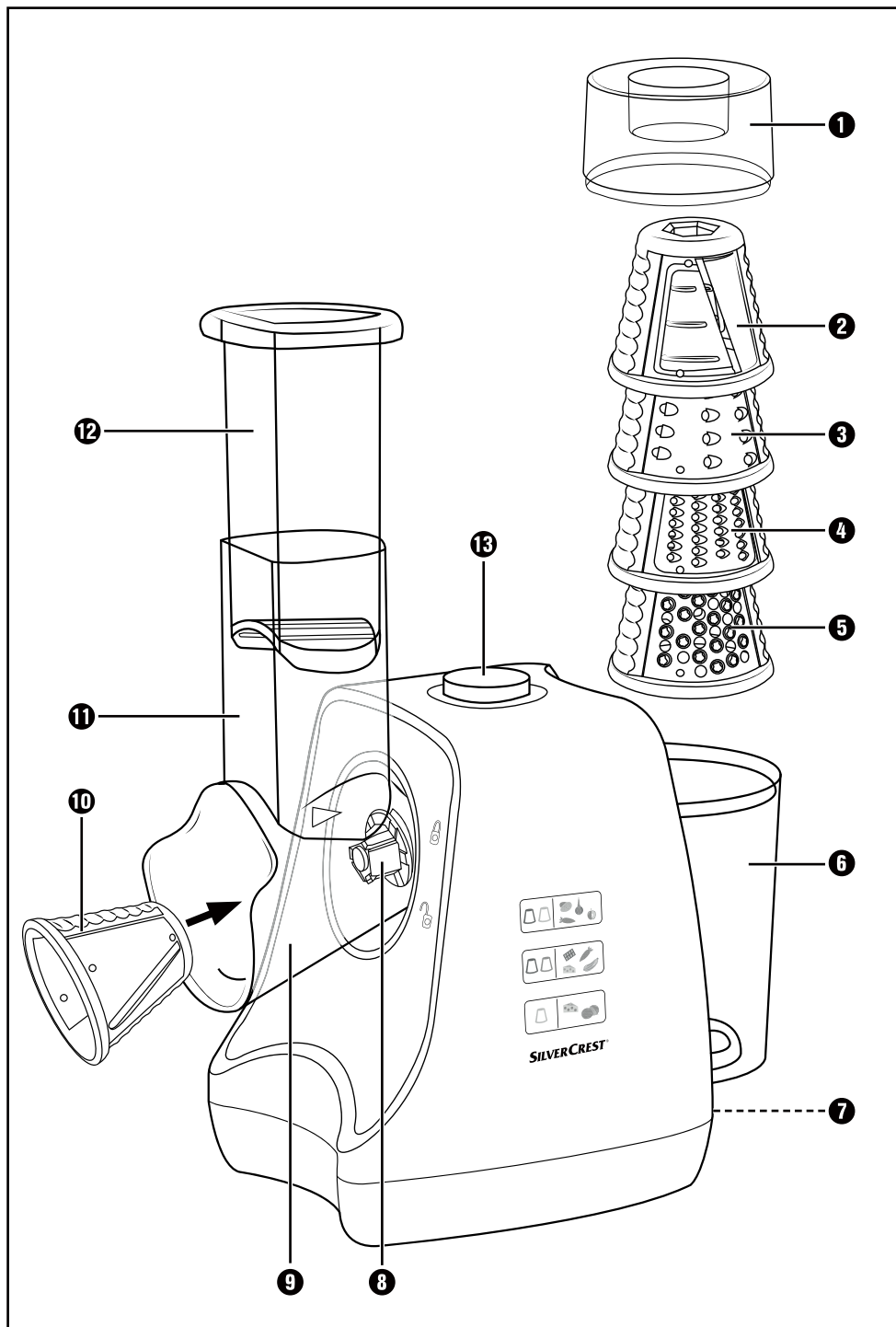
IT

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

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21
FR/BE	Mode d'emploi	Page	41
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	63
CZ	Návod k obsluze	Strana	83
PL	Instrukcja obsługi	Strona	103
SK	Návod na obsluhu	Strana	123
ES	Instrucciones de uso	Página	143
DK	Betjeningsvejledning	Side	163
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	183
HU	Használati utasítás	Oldal	203



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Unpacking	2
Appliance description	3
Safety information	3
Initial operation	7
Usage	8
Drums	8
Inserting/removing a drum	9
Preparing food	10
Operation	11
Cleaning	11
Storage	12
Troubleshooting	13
Disposal	13
Disposal of the appliance	13
Disposal of the packaging	14
Appendix	14
Technical details	14
Kompennass Handels GmbH warranty	15
Service	16
Importer	16
Recipes	17

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.

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.

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

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging materials from the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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 **Service**).

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

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.

RISK OF ELECTROCUTION!

- ▶ 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.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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.

Initial operation

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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 **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!
- ◆ Before first use, clean all parts of the appliance as described in the section **Cleaning**.
 - ◆ Pull the power cable fully out of the cable storage compartment **7**.
 - ◆ Set up the appliance on a level, dry and non-slip surface.
 - ◆ Insert a drum **2 3 4 5 10** into the drum housing **9**, as described in the section **Inserting/removing a drum**.
 - ◆ Fit the drum housing **9**:
 - Insert the drum housing **9** so that the arrow ▶ on the drum housing **9** points to the open lock symbol  on the appliance.
 - Turn the drum housing **9** anticlockwise so that the feed tube **11** points upwards and the arrow ▶ on the drum housing **9** points to the closed lock symbol  on the appliance. The drum housing **9** engages noticeably.
 - Insert the pusher **12** into the feed tube **11**.
 - ◆ Carefully stack the remaining drums in the storage container **6** and close the lid **1**. Make sure that you only touch the drums by the plastic surfaces and not by the blades. Slide the storage container **6** 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.






Usage

Drums

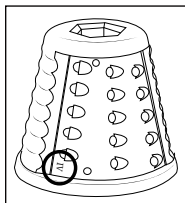
⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- 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 (blue)	Marking "I" on the metal part of the drum *	
Coarse slicing drum 2 (green)	Marking "II" on the metal part of the drum *	
Fine rasping drum 3 (red)	Marking "III" on the metal part of the drum *	
Coarse rasping drum 4 (orange)	Marking "IV" on the metal part of the drum *	
Grating drum 5 (yellow)	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:

	Fine slicing drum 10 (blue, I)	Coarse slicing drum 2 (green, II)	Fine rasping drum 3 (red, III)	Coarse rasping drum 4 (orange, IV)	Grating drum 5 (yellow, V)
Food					
Courgettes	•	•	•	•	
Cucumbers	•	•			
Potatoes	•	•		•	
Bell pepper	•	•		•	
Beetroot	•	•			
Onions	•	•			

Food	Fine slicing drum ⑩ (blue, I)	Coarse slicing drum ② (green, II)	Fine rasping drum ③ (red, III)	Coarse rasping drum ④ (orange, IV)	Grating drum ⑤ (yellow, V)
Apples	•	•			
Cabbage red/white	•	•			
Chocolate			•	•	•
Coconut			•		•
Almonds/hazelnuts					•
Dry bread					•
Carrots	•	•	•	•	
Parmesan					•
Swiss hard cheese/ Gruyère	•	•	•	•	

Inserting/removing a drum

WARNING! RISK OF INJURY!


- ▶ 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!

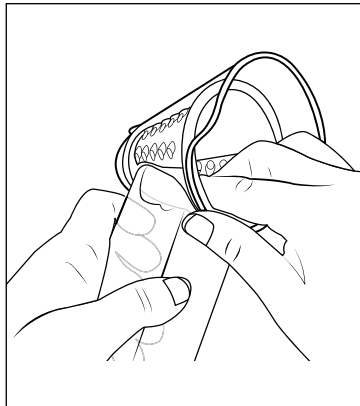
To insert a drum ② ③ ④ ⑤ ⑩, proceed as follows:

- ◆ Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).
- ◆ Use the information in the **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).
- ◆ Remove the drum housing 9 if you have not already done so. To do this, turn the drum housing 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.



- ◆ Grip the edge of the drum housing 9 with your thumb and the plastic part of the inserted drum 2 3 4 5 10 with your index finger, if necessary also with your middle finger. While applying light pressure, pull the drum 2 3 4 5 10 off the latches on the drive shaft 8 and out of the drum housing 9.

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.

Operation

WARNING! RISK OF INJURY!


- ▶ 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**!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ 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.

Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

- ▶ 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! RISK OF INJURY!

- ▶ 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).

- ◆ If you have not already done so, remove the drum housing **9** from the appliance and remove the drum **2 3 4 5 10**.
- ◆ Clean the appliance with a moist cloth. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with water to remove all detergent residue.
- ◆ 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**, 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.

Storage

- ◆ Clean all parts as described in the section **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.

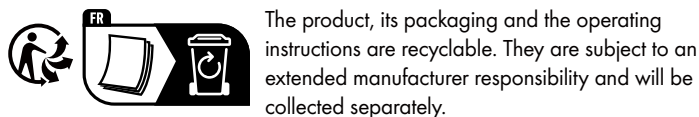
Troubleshooting

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 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.

Disposal

Applies only to France:



Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.

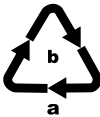


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging





The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

Appendix

Technical details

Power supply	220 - 240 V ~ (alternating current), 50 Hz
Nominal power	150 W
Protection Class	II /  (double insulation)
CO time	2 minutes
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

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.

Kompernass 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, batteries 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) 444317_2307 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) 444317_2307.

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

IAN 444317_2307

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

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
①. 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 ①.
- ◆ 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

Einleitung	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Lieferumfang	22
Auspacken	22
Gerätebeschreibung	23
Sicherheitshinweise	23
Inbetriebnahme	27
Gebrauch	28
Die Trommeln	28
Trommel einsetzen/entnehmen	29
Lebensmittel vorbereiten	30
Bedienen	31
Reinigen	31
Aufbewahren	32
Fehlerbehebung	33
Entsorgung	33
Gerät entsorgen	34
Verpackung entsorgen	34
Anhang	35
Technische Daten	35
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	35
Service	37
Importeur	37
Rezepte	38

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 Erststickungsgefahr!

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 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 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 scheuernenden 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.




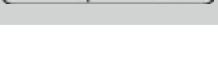

Gebrauch

Die Trommeln

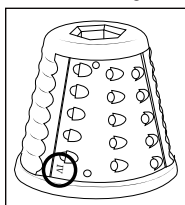
⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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 Reibtrommeln 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*	
Reibtrommel 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)	Reibtrommel 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!

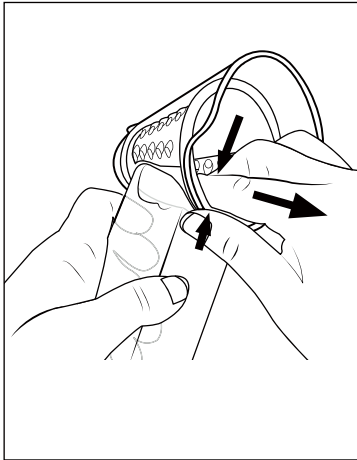
Um eine Trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩ einzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ 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 Kabelstufach **7**, so dass nur noch der Netzstecker herauschauf.
- ◆ 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 /im 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:



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 Kassenbonn 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 (Kassenbonn) 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)** **(1)** 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)** **(1)** 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.

Table des matières

Introduction	42
Usage conforme	42
Matériel livré	42
Déballage	42
Description de l'appareil	43
Consignes de sécurité	43
Mise en service	47
Utilisation	48
Les cônes	48
Introduire/retirer le cône	49
Préparer les aliments	50
Utilisation	51
Nettoyage	51
Rangement	52
Dépannage	53
Recyclage	53
Recyclage de l'appareil	53
Recyclage de l'emballage	54
Annexe	54
Caractéristiques techniques	54
Garantie pour Kompennass Handels GmbH pour la France	55
Garantie pour Kompennass Handels GmbH pour la Belgique	58
Service après-vente	59
Importateur	59
Recettes	60

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 (III)
- 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 (II)
- 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.



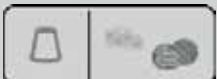


Utilisation

Les cônes

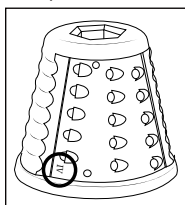
⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- 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 !

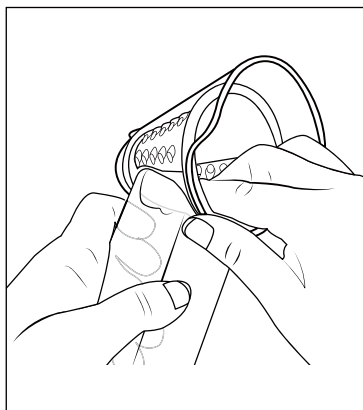
Procédez comme suit pour introduire un cône ② ③ ④ ⑤ ⑩ :

- ◆ 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 9 de l'appareil et retirez le cône 2 3 4 5 10.
- ◆ 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.

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.

Rangement

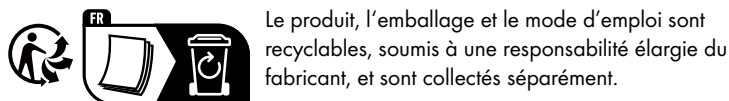
- ◆ Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre **Nettoyage**.
- ◆ Empilez les autres cônes 2 3 4 5 10 dans le compartiment de rangement 6 et fermez le couvercle du compartiment de rangement 1.
- ◆ Poussez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement du cordon 7 de manière à ce que seule la fiche secteur 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 pour la 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, 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 possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

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.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

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.

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) 4443 17_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: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompennass@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.kompennass.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 **(I)** **10**. 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

Inleiding	64
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	64
Inhoud van het pakket	64
Uitpakken	64
Apparaatbeschrijving	65
Veiligheidsvoorschriften	65
Ingebruikname	69
Gebruik	70
De trommels	70
Trommel plaatsen/verwijderen	71
Levensmiddelen prepareren	72
Bediening	73
Reinigen	73
Opbergen	74
Problemen oplossen	75
Afvoeren	75
Apparaat afvoeren	76
Verpakking afvoeren	76
Bijlage	76
Technische gegevens	76
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	77
Service	78
Importeur	79
Recepten	79

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.

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat is bedoeld voor het raspen/schaven/snijden van groenten, fruit, harde kaas en andere levensmiddelen die voor het raspen/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.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Elektrische groenterasp
- 5 trommels
- Trommelbehuizing/vulschacht
- Opbergbeker
- Stopper
- Gebruiksaanwijzing

Uitpakken

- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder alle verpakkingsmateriaal van het apparaat.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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 **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Apparaatbeschrijving

- ❶ Deksel van opbergbeker
- ❷ Grove snijtrommel (II)
- 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

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.

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ 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.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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 verwijdert.
- ▶ 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.

Ingebruikname

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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 **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!
- ◆ Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u eerst alle delen van het apparaat te reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk **Reinigen**.
 - ◆ Trek het snoer volledig uit het kabelvak **7**.
 - ◆ Plaats het apparaat op een egale, droge en slipvaste ondergrond.
 - ◆ Zet een trommel **2 3 4 5 10** in de trommelbehuizing **9** zoals beschreven in hoofdstuk **Trommel inzetten/verwijderen**.
 - ◆ Monteer de trommelbehuizing **9**:
 - Bevestig de trommelbehuizing **9** zodanig, dat de pijl ► op de trommelbehuizing **9** naar het geopende hangslot  op het apparaat wijst.
 - Draai de trommelbehuizing **9** linksom zodat de vulschacht **11** naar boven wijst en de pijl ► op de trommelbehuizing **9** naar het gesloten hangslot  op het apparaat wijst. De trommelbehuizing **9** klikt merkbaar vast.
 - Steek de stopper **12** in de vulschacht **11**.
 - ◆ Stapel de andere trommels voorzichtig op elkaar in de opbergbeker **6** en sluit het deksel **1**. Zorg ervoor dat u de trommels alleen vasthoudt aan de kunststofvlakken en niet aan de messen. Schuif de opbergbeker **6** 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.



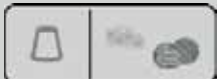


Gebruik

De trommels

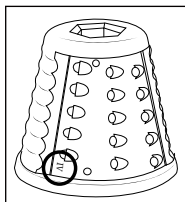
⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- 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 (blauw)	Markering "I" op het metalen deel van de trommel*	
Grove snijtrommel 2 (groen)	Markering "II" op het metalen deel van de trommel*	
Fijne rasptrommel 3 (rood)	Markering "III" op het metalen deel van de trommel*	
Grove rasptrommel 4 (oranje)	Markering "IV" op het metalen deel van de trommel*	
Schaaftrommel 5 (geel)	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 (blauw, I)	Grove snijtrommel 2 (groen, II)	Fijne rasptrommel 3 (rood, III)	Grove rasptrommel 4 (oranje, IV)	Schaaftrommel 5 (geel, V)
Courgettes	•	•	•	•	
Komkommers	•	•			
Aardappels	•	•		•	
Paprika's	•	•		•	
Rode bieten	•	•			
Uien	•	•			

Levensmiddel	Fijne snijtrommel ⑩ (blauw, I)	Grove snijtrommel ② (groen, II)	Fijne rasptrommel ③ (rood, III)	Grove rasptrommel ④ (oranje, IV)	Schaaf- trommel ⑤ (geel, V)
Appels	•	•			
Rode/witte kool	•	•			
Chocolade			•	•	•
Kokosnoot			•		•
Amandelen/ hazelnoten					•
Droog brood					•
Wortels	•	•	•	•	
Parmezaanse kaas					•
Zwitserse harde kaas/gruyère	•	•	•	•	

Trommel plaatsen/verwijderen

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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!

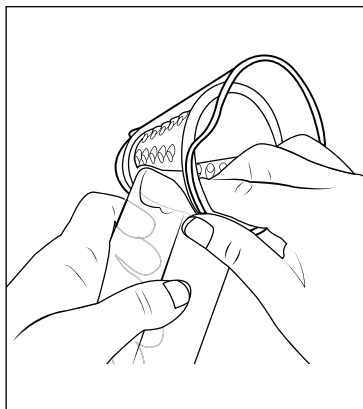
Om een trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩ te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

- ◆ Haal indien nodig de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Raadpleeg de informatie in het hoofdstuk **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 aanslagen 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.
- ◆ Mocht dit nog niet zijn gebeurd: verwijder de trommelbehuizing 9. Draai de trommelbehuizing 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.



- ◆ Pak met de duimen tegen de rand van de trommelbehuizing 9 en met de wijsvinger, evt. samen met de middelvinger, het kunststofgedeelte van de geplaatste trommel 2 3 4 5 10 vast. Trek met lichte druk de trommel 2 3 4 5 10 uit de aanslagen op de aandrijfas 8 en uit de trommelbehuizing 9.

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.

Bediening

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!


- ▶ 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! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ 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 fijngehakt. De fijngehakte 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.

Reinigen

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ 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! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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 afgevendende 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.
- ◆ Mocht dit nog niet zijn gebeurd: haal de trommelbehuizing 9 van het apparaat af en verwijder de trommel 2 3 4 5 10.
- ◆ 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.

Opbergen

- ◆ Reinig alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk **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.

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 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.

Afvoeren

Geldt alleen voor Frankrijk:



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.





Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. 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.

Bijlage

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Nominaal vermogen	150 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
KB-tijd	2 minuten
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn voedingsmiddel veilig.

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.

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, accu's 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. Gebruiksdoeleinden 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) 444317_2307 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 (linksomder) 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, **telefonisch 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, product-video'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) 444317_2307 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

- Ⓝ **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl
- Ⓝ **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 444317_2307

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

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 **11** passen. Verwijder de zaadjes en de witte zaadlijst uit de paprika.
- ◆ Hak alles fijn met de fijne snijtrommel (I) **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 ovenschotel een laag rijst en dan een laag groenten.
- ◆ Meng het ei met de melk, het zout en de peper, en verdeel alles over de ovenschotel.
- ◆ Rasp de gruyère met de grove rasptrommel **(IV)** **(4)** en verdeel deze over de ovenschotel.
- ◆ Bak de ovenschotel 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.

Obsah

Úvod	84
Použití v souladu s určením	84
Rozsah dodávky	84
Vybalení	84
Popis přístroje	85
Bezpečnostní pokyny	85
Uvedení do provozu	89
Použití	90
Bubínky	90
Vložení/vyjmutí bubínků	91
Příprava potravin	92
Obsluha	93
Čištění	93
Uložení	94
Odstranění závad	95
Likvidace	95
Likvidace přístroje	96
Likvidace obalu	96
Příloha	96
Technické údaje	96
Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	97
Servis	98
Dovozce	98
Recepty	99

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen ke krouhání/strouhání/krájení zeleniny, ovoce, tvrdého sýra a dalších, ke krouhání/strouhání/krájení vhodných potravin.

Přístroj je určen pouze k použití v suchých vnitřních prostorách v domácnostech pro soukromé účely. Přístroj nepoužívejte v průmyslovém ani komerčním sektoru.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími složkami:

- elektrické struhadlo
- 5 bubínků
- kryt bubínku/plnicí šachta
- úložná nádoba
- pěchovadlo
- návod k obsluze

Vybalení

- ◆ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Z přístroje odstraňte všechny obalový materiál.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte úplnost dodávky a zda není viditelně poškozena.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Popis přístroje

- ❶ víko úložné nádoby
- ❷ hrubý řezací bubínek (II)
- ❸ jemný krouhací bubínek (III)
- ❹ hrubý krouhací bubínek (IV)
- ❺ strouhací bubínek (V)
- ❻ úložná nádoba
- ❼ úložný prostor na kabel
- ❽ hnací hřídel
- ❾ kryt bubínku
- ❿ jemný řezací bubínek (I)
- ⓫ plnicí šachta
- ⓬ pěchovadlo
- ⓭ spouštěcí tlačítko

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Pokud se síťový kabel nebo síťová zástrčka poškodí, musí ho výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba vyměnit, aby se zabránilo ohrožení.
- ▶ Kryt přístroje nesmíte otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.
- ▶ V případě provozních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
- ▶ Síťový kabel vytahujte ze zásuvky vždy za zástrčku, nikdy ne za samotný kabel.
- ▶ Dbejte na to, aby za provozu nebyl síťový kabel mokrá nebo vlhký. Kabel ved'te tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
- ▶ Přístroje, síťového kabelu ani zástrčky se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Příklad: Přístroj nevystavujte vlhkosti a nepoužívejte jej ve venkovních prostorách. Pokud přesto do krytu přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.



Příklad: Přístroj v žádném případě nesmíte namáčet do kapaliny a nedovolte, aby se do krytu přístroje dostaly jakékoliv kapaliny.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Příklad: Přístroj nikdy nepoužívejte k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ▶ Příklad: Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ V nepřítomnosti dohledu a před složením, rozebráním, výměnou příslušenství nebo čištěním se přístroj musí vždy odpojit od elektrické sítě. Vždy počkejte, dokud se motor zcela nezastaví.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, se přístroj musí vypnout a odpojit od elektrické sítě.
- ▶ Zajistěte stabilní a rovnou polohu přístroje.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Přístroj zapojte do elektrické sítě až po jeho úplném sestavení.
- ▶ Síťový kabel neohýbejte ani nestlačujte a položte jej tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- ▶ Používejte jen příslušenství doporučené výrobcem.
- ▶ Nevkládejte kuchyňské náčiní nebo jiné věci do rotujících bubínků!



Buďte opatrní při manipulaci s bubínky.

Nože jsou velmi ostré!



- ▶ Nikdy nesahejte rukama do rotujících bubínků!
- ▶ Potraviny nikdy nezatlačujte do plnicí šachty holýma rukama! Vždy používejte pěchovadlo.
- ▶ Je-li přístroj v provozu, vlasy, volné oblečení a všechny části těla udržujte od pohybujících se částí v bezpečné vzdálenosti.
- ▶ Bubínky uschovejte mimo dosah dětí.
- ▶ Používané díly příslušenství nechte nejprve vychladnout a teprve poté je sejměte.
- ▶ Při čištění bubínků buďte velmi opatrní. Nože jsou velmi ostré!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Tímto přístrojem nikdy nemelte maso ani tvrdší potraviny.
- ▶ Přístroj nikdy neprovozujte bez bubínku ani s dvěma bubínky najednou.
- ▶ Nenalévejte do přístroje horké tekutiny.
- ▶ Proces okamžitě zastavte, jestliže se bubínek neotáčí nebo se otáčí ztěžka. Vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte, zda se v plnicí šachtě nenachází překážka.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj je dimenzován na maximální provozní dobu 2 minut (doba krátkodobého provozu) bez přerušení. Poté se musí přístroj vypnout na tak dlouho, dokud se motor neochladí.
- ▶ Nepoužívejte agresivní, chemické nebo abrazivní čisticí prostředky. Tyto mohou nenávratně poškodit povrch.

Uvedení do provozu

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před sestavením nebo rozebráním nebo vložením, resp. výměnou příslušenství vždy přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Počkejte, dokud se motor zcela nezastaví.
 - ▶ Přístroj zapojte do elektrické sítě až po jeho úplném sestavení.
 - ▶ Buďte opatrní při manipulaci s bubínky **2 3 4 5 10**. Bubínky uchopujte za plastovou část, nikoli za kovové plochy s noži. Nože jsou velmi ostré!
- ◆ Před prvním použitím vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole **Čištění**.
 - ◆ Z úložného prostoru na kabel **7** zcela vytáhněte síťový kabel.
 - ◆ Přístroj postavte na rovný, suchý a neklouzavý povrch.
 - ◆ Bubínek **2 3 4 5 10** vsadte do krytu bubínku **9** tak, jak je popsáno v kapitole **Vložení/vyjmutí bubínku**.
 - ◆ Namontujte kryt bubínku **9**:
 - Kryt bubínku **9** nastrčte tak, aby šipka ▶ na krytu bubínku **9** ukazovala na otevřený zámek  na přístroji.
 - Kryt bubínku **9** otočte proti směru hodinových ručiček tak, aby plnicí šachta **11** ukazovala nahoru a šipka ▶ na krytu bubínku **9** ukazovala na uzavřený zámek  na přístroji. Kryt bubínku **9** citelně zaskočí.
 - Pěchovadlo **12** zasuňte do plnicí šachty **11**.
 - ◆ Zbývající bubínky opatrně uložte na sebe v úložné nádobě **6** a zavřete víko **1**. Dbejte na to, abyste bubínky uchopovali pouze za plastové plochy, a nikoli za nože. Poté úložnou nádobu **6** shora nasuňte na k tomu určený držák na zadním konci přístroje.
 - ◆ Zastrčte síťovou zástrčku do vhodné síťové zásuvky.

Přístroj je nyní připraven k provozu.




Použití

Bubínky

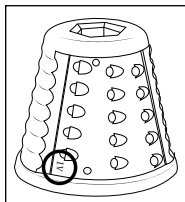
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Buďte opatrní při manipulaci s bubínky ② ③ ④ ⑤ ⑩.
Nože jsou velmi ostré!

Na výběr je 5 různých řezacích, krouhacích a strouhacích bubínek:

Jemný řezací bubínek ⑩ (modrý)	Označení „I“ na kovové části bubínek*	
Hrubý řezací bubínek ② (zelený)	Označení „II“ na kovové části bubínek*	
Jemný krouhací bubínek ③ (červený)	Označení „III“ na kovové části bubínek*	
Hrubý krouhací bubínek ④ (oranžový)	Označení „IV“ na kovové části bubínek*	
Strouhací bubínek ⑤ (žlutý)	Označení „V“ na kovové části bubínek*	

* Označení se nachází na následujícím místě:



Při výběru vhodného bubínku ② ③ ④ ⑤ ⑩ postupujte také podle následující tabulky:

Potravina	Jemný řezací bubínek ⑩ (modrý, I)	Hrubý řezací bubínek ② (zelený, II)	Jemný krouhací bubínek ③ (červený, III)	Hrubý krouhací bubínek ④ (oranžový, IV)	Strouhací bubínek ⑤ (žlutý, V)
cuketa	•	•	•	•	
okurky	•	•			
brambory	•	•		•	
paprika	•	•		•	
červená řepa	•	•			
cibule	•	•			

Potravina	Jemný řezací bubínek ⑩ (modrý, I)	Hrubý řezací bubínek ② (zelený, II)	Jemný krouhací bubínek ③ (červený, III)	Hrubý krouhací bubínek ④ (oranžový, IV)	Strouhací bubínek ⑤ (žlutý, V)
jablka	•	•			
červené/bílé zelí	•	•			
čokoláda			•	•	•
kokosový ořech			•		•
mandle/lískové oříšky					•
suchý chléb					•
mrkev	•	•	•	•	
parmezán					•
švýcarský tvrdý sýr/Greyerzer	•	•	•	•	

Vložení/vyjmutí bubínků

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před vložení, resp. výměnou příslušenství vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Počkejte, dokud se motor zcela nezastaví.
- ▶ Přístroj zapojte do elektrické sítě až po jeho úplném sestavení.
- ▶ Buďte opatrní při manipulaci s bubínky ② ③ ④ ⑤ ⑩. Bubínky uchopujte za plastovou část, nikoli za kovové plochy s noži. Nože jsou velmi ostré!

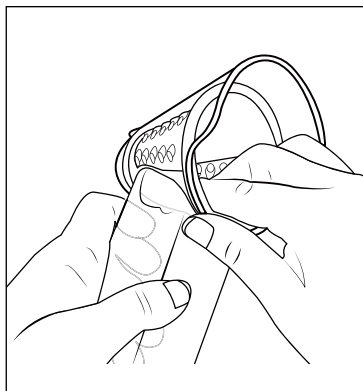
Při vložení bubínku ② ③ ④ ⑤ ⑩ postupujte takto:

- ◆ Vytáhněte příp. síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ◆ Na základě informací uvedených v kapitole **Bubínky** zkontrolujte, který bubínek ② ③ ④ ⑤ ⑩ je nejlepší pro Vaše účely.
- ◆ Otevřete víko úložné nádoby ① a opatrně vyjměte požadovaný bubínek ② ③ ④ ⑤ ⑩. Víko ① opět zavřete.

- ◆ Pokud se tak ještě nestalo, sejměte kryt bubínku 9. Zvolený bubínek 2 3 4 5 10 nasuňte na hnací hřídel 8 v krytu bubínku 9, při tom uchopte pouze plastovou část bubínku 2 3 4 5 10. Příp. otočte mírně bubínkem 2 3 4 5 10 ve směru hodinových ručiček, dokud drážka nesklouzne do odpovídajících aretací hnací hřídele 8.

Při vyjmutí bubínku 2 3 4 5 10 postupujte takto:

- ◆ Vytáhněte příp. síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ◆ Pokud se tak ještě nestalo, sejměte kryt bubínku 9. Kryt bubínku k tomu otočte tak, aby plnicí šachta 11 ukazovala na stranu a šipka ► na krytu bubínku 9 ukazovala na otevřený zámek 🔒 na přístroji. Poté kryt bubínku 9 stáhněte.



- ◆ Palcem uchopte okraj krytu bubínku 9 a ukazováčkem, příp. navíc prostředníčkem, uchopte plastovou část vloženého bubínku 2 3 4 5 10. Lehkým tlakem stáhněte bubínek 2 3 4 5 10 z aretací na hnacím hřídeli 8 a vytáhněte z krytu bubínku 9.

Příprava potravin

Před zpracováním vyberte vhodnou potravinu a připravte ji:

- Vhodné jsou především potraviny s pevnou strukturou. Čím je potravina pevnější, tím bude výsledek lepší. Zejména tvrdé, resp. vláknité potraviny, jako jsou kostky ledu nebo maso, však nejsou vhodné a mohou přístroj neopravitelně poškodit!
- Před zpracováním ovoce a zeleninu omyjte a osušte.
- Potraviny s hrubou slupkou, např. kedluben nebo dýně, se před zpracováním musejí oloupat. Škořápky je nutné odstranit.
- Potraviny před zpracováním připravte tak, aby lehce vešly do plnicí šachty 11.

Obsluha

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!


- ▶ Před vložením nebo výměnou příslušenství vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky! Počkejte, dokud se motor zcela nezastaví.
- ▶ Potraviny nikdy nezatlačujte do plnicí šachty **11** holýma rukama. Vždy používejte pěchovadlo **12**!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Přístroj je dimenzován na maximální provozní dobu 2 minut (doba krátkodobého provozu) bez přerušení. Poté se musí přístroj vypnout na tak dlouho, dokud se motor neochladí.
- ◆ Pod kryt bubínku **9** postavte mísu nebo jinou nádobu.
- ◆ Stiskněte a podržte spouštěcí tlačítko **13**. Vložený bubínek **2 3 4 5 10** se začne otáčet.
- ◆ Připravené potraviny postupně vkládejte do plnicí šachty **11** a posouvajte pěchovadlem **12** dále tak, aby byly bubínkem **2 3 4 5 10** rozmělněny. Rozmělněné potraviny vypadávají vepředu z krytu bubínku **9** do pod ním umístěné nádoby.
- ◆ Po zpracování všech potravin spouštěcí tlačítko **13** pusťte. Bubínek **2 3 4 5 10** se zastaví.
- ◆ Když přístroj dále nechcete používat, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Čištění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě. Počkejte, dokud se motor zcela nezastaví.
-  Při čištění v žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jej nadržte pod tekoucí vodou.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Buďte opatrní při manipulaci s bubínky **2 3 4 5 10**. Bubínky uchopujte za plastovou část, nikoli za kovové plochy s noži. Nože jsou velmi ostré!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zpracování potravin silně pouštějících barvu (např. mrkve) může vést k zbarvení plastových dílů přístroje. To je zdravotně nezávadné a nepředstavuje to žádnou chybu přístroje. Zbarvení lze případně očistit trochou neutrálního stolního oleje.
- ◆ Vytáhněte příp. síťovou zástrčku ze zásuvky.

- ◆ Pokud se tak ještě nestalo, sejměte kryt bubínku 9 z přístroje a vyjměte bubínky 2 3 4 5 10.
- ◆ Přístroj otřete vlhkým hadříkem. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté otřete hadříkem navlhčeným ve vodě, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku.
- ◆ Bubínky 2 3 4 5 10, kryt bubínku 9, úložnou nádobu 6 včetně víka 1 a pěchovadlo 12 umyjte v teplé vodě s mírným mycím prostředkem. U těžko odstranitelných zbytků potravin použijte kartáč na nádobí apod. Poté všechny části dobře opláchněte čistou vodou.

UPOZORNĚNÍ



Bubínky 2 3 4 5 10, kryt bubínku 9/plnicí šachta 11, úložnou nádobu 6 včetně víka 1 a pěchovadlo 12 jsou vhodné k mytí v myčce nádobí. Položte díly dle možnosti do horní přihrádky myčky a dbejte na to, aby se nezaklínily. Jinak by se mohly zdeformovat!

- ◆ Před opětovným použitím nebo uložením všech dílů se ujistěte, že jsou zcela suché.

Uložení

- ◆ Veškeré komponenty vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole **Čištění**.
- ◆ Uložte bubínky 2 3 4 5 10 do úložné nádoby 6 a zavřete víko 1.
- ◆ Zasuňte síťový kabel do úložného prostoru na kabel 7 tak, aby vyčnívala pouze zástrčka.
- ◆ Přístroj uložte na bezprašném a suchém místě.

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÉ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje není zastrčená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na zákaznický servis.
	Síťová zásuvka je vadná.	Vyzkoušejte jinou síťovou zásuvku.
Bubínek 2 3 4 5 10 se otáčí jen ztěžka nebo se neotáčí vůbec.	Bubínek 2 3 4 5 10 je blokován překážkou.	Vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte, zda se v plnicí šachtě 11 13 33 krytu bubínku 9 nenachází překážka. Odmontujte kryt bubínku 9, vyjměte bubínek 2 3 4 5 10, vyčistěte části (viz kapitola Čištění). V případě potřeby použijte jako pomůcku dlouhý předmět, např. lžici.

Pokud nelze odstranit poruchy výše popsanými řešeními nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš zákaznický servis.

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

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

A DÉPOSER EN MAGASIN **OU** A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE





FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.

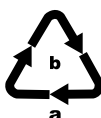


Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozříd'te. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.

Příloha

Technické údaje

Síťové napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Jmenovitý výkon	150 W
Třída ochrany	II / □ (dvojitá izolace)
Doba nepřetržitého provozu	2 minuty
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

UPOZORNĚNÍ

- Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a tím se poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout na tak dlouho, dokud se motor neochladí.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 444317_2307 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 444317_2307 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 444317_2307

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Zelný salát

Ingredience

- 1 kg bílého zelí
- 1/2 papriky
- 85 g cukru
- 85 ml oleje
- 85 ml octu
- cca 1 PL soli
- trochu pepře

Příprava

- ♦ Zelí nakrájejte na malé kousky a zpracujte hrubým řezacím bubínkem **(II)** ②.
- ♦ Papriku nakrájejte tak, aby se vešla do plnicí šachty **(II)**, a rozmělněte ji hrubým krouhacím bubínkem **(IV)** ④.
- ♦ Ohřejte olej, ocet, cukr, sůl a trochu pepře.
- ♦ Přidejte tuto směs k zelí a nechte vše přibližně 2 hodiny odstát.

Salát s feta sýrem

Ingredience

- 2 velká rajčata
- 1 okurka
- 1 zelená paprika
- 1 červená paprika
- 1 cibule
- 200 g feta sýra
- 50 g oliv
- 4 PL oleje
- 1 citron
- 30 g čerstvých bylinek dle libosti (např. bazalka)

Příprava

- ◆ Okurku, papriku a cibuli připravte tak, aby se vešly do plnicí šachty **11**. Odstraňte jádérka a bílou slupku z papriky.
- ◆ Vše rozmělněte jemným řezacím bubínkem (I) **10**.
- ◆ Rajčata a feta sýr nakrájejte na drobné kostičky.
- ◆ Všechny přísady promíchejte a přidejte olivy.
- ◆ Smíchejte olej s citrónovou šťávou a dejte vše do salátu.
- ◆ Posypte salát bylinkami.

Cuketový nákyp

Ingredience

- 6 cuket
- 2 brambory
- 1 cibule
- 1 šálek vařené rýže
- 1 vejce
- cca 30 ml mléka
- 150 g Greyzer (švýcarský tvrdý sýr)
- sůl a pepř

Příprava

- ◆ Cuketu, brambory a cibuli připravte tak, aby se vešly do plnicí šachty **11**.
- ◆ Cuketu a brambory nakrouhejte hrubým krouhacím bubínkem (IV) **4**.
- ◆ Cibuli nakrájejte hrubým řezacím bubínkem (II) **2**.
- ◆ Zeleninu krátce osmažte v pánvi.
- ◆ Do nákykové formy dejte vždy jednu vrstvu rýže a jednu vrstvu zeleniny.
- ◆ Smíchejte vejce s mlékem, se solí a pepřem a přelijte jimi nákyp.
- ◆ Sýr Greyzer nastrouhejte hrubým krouhacím bubínkem (IV) **4** a posypte jím nákyp.
- ◆ Nákyp pečte při 180 °C cca 20 minut.

Pesto z mandlí a bazalky

Ingredience

- 100 g bazalky
- 45 g piniových jaderék
- 25 g mandlí
- 50 g parmezánu
- 100 ml dobrého olivového oleje
- sůl a pepř

Příprava

- ◆ Parmezán nastrouhejte strouhacím bubínkem (V) ⑤.
- ◆ Mandle nastrouhejte strouhacím bubínkem (V) ⑤.
- ◆ Listy bazalky, olej, piniová jaderka, mandle, sůl a pepř dejte do mixéru a vše dobře promixujte.
- ◆ Nakonec přidejte parmezán a znovu vše jednou dobře promíchejte.

Tvaroh s malinami a čokoládovými lupínky

Ingredience

- 500 g tvarohu
- 200 g malin (čerstvé nebo zmražené)
- 2 vejce, z toho bílek
- 50 g cukru
- 100 g čokolády (chlazené)

Příprava

- ◆ Smíchejte tvaroh s malinami a cukrem.
- ◆ Vyšlehejte bílek z obou vajec do tuha.
- ◆ Čokoládu nakrouhejte hrubým krouhacím bubínkem (IV) ④.
- ◆ Bílek a čokoládové lupínky opatrně přimíchejte do tvarohu, aby se vše dobře promíchalo.

Spis treści

Wstęp	104
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	104
Zakres dostawy	104
Rozpakowanie	104
Opis urządzenia	105
Wskazówki bezpieczeństwa	105
Uruchomienie	109
Zastosowanie	110
Wkładki	110
Montaż/demontaż wkładki	111
Przygotowanie produktów spożywczych	112
Obsługa	113
Czyszczenie	113
Przechowywanie	114
Usuwanie usterek	115
Utylizacja	115
Utylizacja urządzenia	115
Utylizacja opakowania	116
Załącznik	116
Dane techniczne	116
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	117
Serwis	118
Importer	118
Przepisy	119

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie przeznaczone jest do szatkowania/ucierania/cięcia warzyw, owoców, twardych serów i innych produktów spożywczych nadających się do szatkowania/ucierania/cięcia.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w suchych pomieszczeniach w gospodarstwach domowych. Nie należy używać urządzenia do celów przemysłowych lub handlowych.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Elektryczna tarka do warzyw
- 5 wkładek
- Obudowa wkładki/podajnik
- Pojemnik do przechowywania
- Popychacz
- Instrukcja obsługi

Rozpakowanie

- ◆ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- ◆ Usuń z urządzenia całe opakowanie.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy.
Niebezpieczeństwo uduszenia się!

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia

- ❶ Pokrywa pojemnika do przechowywania
- ❷ Wkładka do cięcia na grubo (II)
- ❸ Wkładka do szatkowania na drobno (III)
- ❹ Wkładka do szatkowania na grubo (IV)
- ❺ Wkładka do ucierania (V)
- ❻ Pojemnik do przechowywania
- ❼ Schowek na kabel
- ❽ Watek napędowy
- ❾ Obudowa wkładki
- ❿ Wkładka do cięcia na drobno (I)
- ⓫ Podajnik
- ⓬ Popychacz
- ⓭ Przycisk Start

Wskazówki bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub wtyku sieciowego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu zapobiega się poważnym zagrożeniom.
- ▶ Nie wolno otwierać obudowy urządzenia. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Wyciągając kabel zasilający z gniazda, pociągaj zawsze za wtyk, a nie za kabel.
- ▶ Zwracaj uwagę na to, aby podczas pracy urządzenia kabel sieciowy nie był mokry ani wilgotny. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został zakleszczony ani uszkodzony.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Nigdy nie chwytać ani nie dotykać urządzenia, kabla zasilającego ani wtyku wilgotnymi rękoma.
- ▶ Nie dopuść do przedostania się wilgoci do środka urządzenia. Nie używaj urządzenia w warunkach podwyższonej wilgotności ani na wolnym powietrzu. Jeśli ciecz dostanie się jednak do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.



Urządzenia nie wolno zanurzać w cieczach ani dopuszczać do dostawania się do obudowy jakichkolwiek płynów.

ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- ▶ Czyszczenie i konserwacja do wykonania przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed złożeniem, rozłożeniem, wymianą akcesoriów lub czyszczeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego. Zawsze należy czekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci elektrycznej.
- ▶ Ustaw urządzenie bezpiecznie i na stabilnym podłożu.
- ▶ Nie podłączaj urządzenia do sieci elektrycznej, dopóki nie zostanie ono całkowicie zmontowane.
- ▶ Kabla zasilającego nie należy zaginać ani zgniatać. Ułóż go w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ Stosuj wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta urządzenia.
- ▶ Nie wkładaj żadnych akcesoriów kuchennych ani innych przedmiotów między obracające się wkładki!



Korzystając z wkładek zachowaj ostrożność.

Ostrza są bardzo ostre!

- ▶ Nigdy nie sięgaj dłońmi w kierunku obracających się wkładek!
- ▶ Nigdy nie wpychaj produktów żywnościowych gołymi rękoma do podajnika! Zawsze należy stosować popychacz.
- ▶ Włosy, luźne ubrania i wszystkie części ciała należy trzymać z dala od ruchomych części podczas pracy urządzenia.
- ▶ Wkładki przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- ▶ Przed zdemontowaniem używanych akcesoriów odczekaj, aż ostygną.
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia wkładek. Ostrza są bardzo ostre!



UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Urządzeniem tym nigdy nie rozdrabniaj mięsa ani twardszych produktów spożywczych.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia bez wkładki lub z dwoma wkładkami naraz.
- ▶ Nie nalewaj do urządzenia żadnych gorących płynów!
- ▶ Natychmiast przerwij cięcie, jeśli wkładka nie obraca się lub obraca się z trudem. Odłącz wtyk sieciowy i sprawdź, czy w podajniku nie występują żadne przeszkody.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych programatorów zegarowych ani innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Urządzenie jest zaprojektowane na maksymalny czas pracy przez 2 minuty (czas pracy krótkotrwałej) bez przerwy. Po upływie tego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.
- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żadnych żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących! Mogłyby one bezpowrotnie uszkodzić powierzchnię.

Uruchomienie

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Zawsze wyłączaj urządzenie i wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania, zanim zmontujesz lub rozmontujesz urządzenie, bądź zaczniesz wkładanie lub wymianę akcesoriów. Zawsze należy odczekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Nie podłączaj urządzenia do sieci elektrycznej, dopóki nie zostanie ono całkowicie zmontowane.
- ▶ Korzystając z wkładek **2 3 4 5 10** zachowuj zawsze ostrożność. Wkładki należy chwytać za plastikową część, a nie za metalowe powierzchnie z ostrzami. Ostrza są bardzo ostre!

- ◆ Wyczyść przed pierwszym użyciem dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **Czyszczenie**.
- ◆ Wyciągnij w całości kabel zasilający ze schowka na kabel **7**.
- ◆ Ustaw urządzenie na równym, suchym i przeciwpoślizgowym podłożu.
- ◆ Włóż wkładkę **2 3 4 5 10** do obudowy wkładki **9**, jak opisano w rozdziale **montaż/demontaż wkładki**.
- ◆ Zamontuj obudowę wkładki **9**:
 - Załóż obudowę wkładki **9** w taki sposób, aby strzałka ▶ na obudowie wkładki **9** wskazywała na otwartą kłódkę  znajdującą się na urządzeniu.
 - Obróć obudowę wkładki **9** w lewo, aby podajnik **11** wskazywał do góry, a strzałka ▶ na obudowie wkładki **9** na symbol zamkniętej kłódki  na urządzeniu. Obudowa wkładki **9** zatraskuje się w wyczuwalny sposób.
 - Wsuń popychacz **12** w podajnik **11**.
- ◆ Ułóż pozostałe wkładki ostrożnie w pojemniku do przechowywania **6** i zamknij pokrywkę **1**. Uważaj, aby chwytać wkładki wyłącznie za powierzchnie plastikowe, a nie za ostrza. Wsuń następnie pojemnik do przechowywania **6** od góry na przewidziany do tego celu uchwyt z tyłu urządzenia.
- ◆ Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.



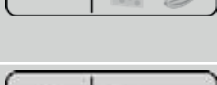
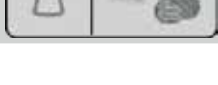

Zastosowanie

Wkładki

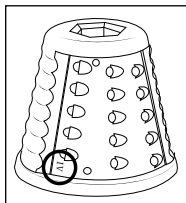
⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Korzystając z wkładek **2 3 4 5 10** zachowuj zawsze ostrożność. Ostrza są bardzo ostre!

Dostępnych jest 5 różnych wkładek do cięcia, szatkowania i ucierania:

Wkładka do cięcia na drobno 10 (niebieska)	Oznaczenie „I” na metalowym elemencie wkładki*	
Wkładka do cięcia na grubo 2 (zielona)	Oznaczenie „II” na metalowym elemencie wkładki*	
Wkładka do szatkowania na drobno 3 (czerwona)	Oznaczenie „III” na metalowym elemencie wkładki*	
Wkładka do szatkowania na grubo 4 (pomarańczowa)	Oznaczenie „IV” na metalowym elemencie wkładki*	
Wkładka do ucierania 5 (żółta)	Oznaczenie „V” na metalowym elemencie wkładki*	

* Oznaczenia znajdują się w następującym miejscu:



Przy wyborze pasującej wkładki **2 3 4 5 10** kieruj się informacjami w następującej tabeli:

Artykuł spożywczy	Wkładka do cięcia na drobno 10 (niebieska, I)	Wkładka do cięcia na grubo 2 (zielona, II)	Wkładka do szatkowania na drobno 3 (czerwona, III)	Wkładka do szatkowania na grubo 4 (pomarańczowa, IV)	Wkładka do ucierania 5 (żółta, V)
Cukinia	•	•	•	•	
Ogórki	•	•			
Ziemniaki	•	•		•	
Papryka	•	•		•	

Artykuł s pożywczy	Wkładka do cięcia na drobno ⑩ (niebieska, I)	Wkładka do cięcia na grubo ② (zielona, II)	Wkładka do szatkowa- nia na drobno ③ (czerwona, III)	Wkładka do szatkowa- nia na grubo ④ (pomarań- czowa, IV)	Wkładka do ucierania ⑤ (żółta, V)
Buraki	•	•			
Cebula	•	•			
Jabłka	•	•			
Kapusta czerwona/biała	•	•			
Czekolada			•	•	•
Orzech kokosowy			•		•
Migdały/ orzechy laskowe					•
Suchy chleb					•
Marchew	•	•	•	•	
Parmezan					•
Szwajcarski twardy ser/Greyerzer	•	•	•	•	

Montaż/demontaż wkładki

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania, zanim zaczniesz wkładanie lub wymianę akcesoriów. Zawsze należy odczekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Nie podłączaj urządzenia do sieci elektrycznej, dopóki nie zostanie ono całkowicie zmontowane.
- ▶ Korzystając z wkładek ② ③ ④ ⑤ ⑩ zachowuj zawsze ostrożność. Wkładki należy chwycić za plastikową część, a nie za metalowe powierzchnie z ostrzami. Ostrza są bardzo ostre!

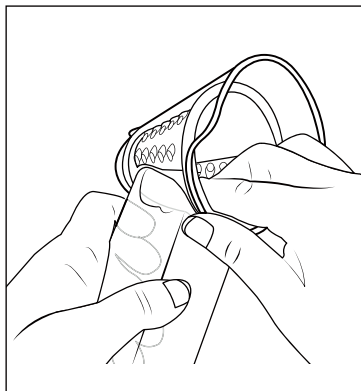
W celu zamontowania wkładki ② ③ ④ ⑤ ⑩, postępuj w następujący sposób:

- ◆ Ewentualnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ◆ Sprawdź na podstawie informacji w rozdziale **Wkładki**, która wkładka ② ③ ④ ⑤ ⑩ najlepiej nadaje się do zamierzonego celu.
- ◆ Otwórz pokrywkę pojemnika do przechowywania ① i wyjmij ostrożnie potrzebną wkładkę ② ③ ④ ⑤ ⑩. Zamknij ponownie pokrywkę ①.

- ◆ O ile jeszcze tego nie zrobiono, zdejmij obudowę wkładki ⑨. Załóż wybraną wkładkę ② ③ ④ ⑤ ⑩ na wałek napędowy ⑧ w obudowie wkładki ⑨, chwytając przy tym możliwie tylko za plastikową część wkładki ② ③ ④ ⑤ ⑩. Obróć w razie potrzeby wkładkę ② ③ ④ ⑤ ⑩ lekko w prawo, aż ta wsunie się wycięciami w pasujące blokady na wałku napędowym ⑧.

W celu zdemonstrowania wkładki ② ③ ④ ⑤ ⑩ wykonaj poniższe czynności:

- ◆ Ewentualnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ◆ O ile jeszcze tego nie zrobiono, zdejmij obudowę wkładki ⑨. Obróć obudowę wkładki w taki sposób, aby podajnik ⑪ był skierowany w bok, a strzałka ► na obudowie wkładki ⑨ na symbol otwartej kłódki ☐ na urządzeniu. Następnie zdejmij obudowę wkładki ⑨.



- ◆ Chwyć kraweź obudowy wkładki ⑨ kciukiem, a plastikową część włożonej wkładki ② ③ ④ ⑤ ⑩ palcem wskazującym, w razie potrzeby również palcem środkowym. Wywierając lekki nacisk zdejmij wkładkę ② ③ ④ ⑤ ⑩ z blokad na wałku napędowym ⑧ i wyjmij z obudowy wkładki ⑨.

Przygotowanie produktów spożywczych

Przed przetworzeniem wybierz właściwe produkty spożywcze i przygotuj je:

- Szczególnie odpowiednie są produkty żywnościowe o twardej strukturze. Im twardszy jest produkt spożywczy, tym lepszy wynik. Jednak szczególnie twarde lub włókniste produkty spożywcze, takie jak kostki lodu lub mięso, nie są odpowiednie i mogą nieodwracalnie uszkodzić urządzenie!
- Przed obróbką umyj i osusz owoce i warzywa.
- Żywność o grubych łupinach, takich jak kalarepa czy dynia, musi być obrana przed przetworzeniem. Łupiny orzechów muszą zostać usunięte.
- Przed przetworzeniem pokrój produkty spożywcze tak, aby można je było łatwo włożyć do podajnika ⑪.

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!


- ▶ Zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania, zanim zaczniesz wkładanie lub wymianę akcesoriów! Zawsze należy odczekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Nigdy nie wypychaj produktów żywnościowych gołymi rękoma do podajnika **11**. Zawsze należy stosować popychacz **12**!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Urządzenie jest zaprojektowane na maksymalny czas pracy przez 2 minuty (czas pracy krótkotrwałej) bez przerwy. Po upływie tego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.
- ◆ Umieść miskę lub inne naczynie pod obudową wkładki **9**.
- ◆ Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start **13**. Włożona wkładka **2 3 4 5 10** zaczyna się obracać.
- ◆ Stopniowo dodawaj przygotowane produkty spożywcze do podajnika **11** i wsuwaj je dalej popychaczem **12**, aby mogły zostać rozdrobnione wkładką **2 3 4 5 10**. Rozdrobnione produkty spożywcze wypadają z przodu z obudowy wkładki **9** do umieszczonego poniżej naczynia.
- ◆ Kiedy cała żywność zostanie przetworzona, zwolnij przycisk start **13**. Wkładka **2 3 4 5 10** zatrzyma się.
- ◆ Odłącz wtyk sieciowy z gniazda zasilania, jeśli nie chcesz już korzystać z urządzenia.

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Zawsze należy odczekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma.
-  Urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani trzymać pod bieżącą wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Korzystając z wkładek **2 3 4 5 10** zachowuj zawsze ostrożność. Wkładki należy chwytać za plastikową część, a nie za metalowe powierzchnie z ostrzami. Ostrza są bardzo ostre!

WSKAZÓWKA

- ▶ Przetwarzanie silnie barwiących produktów spożywczych (np. marchwi) może spowodować przebarwienia plastikowych elementów urządzenia. Jest to nieszkodliwe dla zdrowia i nie stanowi usterki urządzenia. W razie potrzeby można zetrzeć przebarwienia neutralnym olejem jadalnym.
- ◆ Ewentualnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ◆ Jeśli się to jeszcze nie stało, zdejmij obudowę wkładki **9** z urządzenia i wyjmij wkładkę **2 3 4 5 10**.
- ◆ Urządzenie czyść wilgotną ściereczką. Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń nanieś na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń. Następnie wytrzyj urządzenie szmatką zwilżoną w czystej wodzie, aby usunąć wszystkie resztki środka do mycia naczyń.
- ◆ Umyj wkładki **2 3 4 5 10**, obudowę wkładki **9**, pojemnik do przechowywania **6** wraz z pokrywką **1** oraz popychacz **12** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. W przypadku uporczywych pozostałości żywności należy użyć szczotki do mycia naczyń lub podobnych. Wszystkie elementy splucz czystą wodą.

WSKAZÓWKA



Wkładki **2 3 4 5 10**, obudowa wkładki **9**/podajnik **11**, pojemnik do przechowywania **6** wraz z pokrywką **1** oraz popychacz **12** przystosowane są do zmywania w zmywarce do naczyń. Części wkładaj możliwie tylko do górnego kosza zmywarki i dopilnuj, by żadna z części się nie zaklinowała. W przeciwnym razie mogą się odkształcić!

- ◆ Przed ponownym użyciem lub przechowywaniem należy upewnić się, że wszystkie części są całkowicie suche.

Przechowywanie

- ◆ Oczyścić wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **Czyszczenie**.
- ◆ Ułóż wkładki **2 3 4 5 10** ostrożnie w pojemniku do przechowywania **6** i zamknij pokrywkę **1**.
- ◆ Wsuń kabel zasilający do schowka na kabel **7**, aby wystawał tylko wtyk sieciowy.
- ◆ Urządzenie przechowuj w suchym, wolnym od pyłu miejscu.

Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
	Gniazdo zasilania jest uszkodzone.	Spróbować podłączyć do innego gniazda.
Wkładka 2 3 4 5 10 obraca się z oporem lub wcale.	Wkładka 2 3 4 5 10 blokowana jest przez przeszkodę.	Odłącz wtyk sieciowy i sprawdź, czy w podajniku 11 s obudowie wkładki 9 nie znajdują się przeszkody. Zdemontuj obudowę wkładki 9 , wyjmij bęben 2 3 4 5 10 , wyczyść części (patrz rozdział Czyszczenie). W razie potrzeby weź do pomocy długi przedmiot lub na przykład tyżkę.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterek lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wyśłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania




Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

Załącznik

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~ (prąd przemiany), 50 Hz
Moc znamionowa	150 W
Klasa ochronności	II / □ (podwójna izolacja)
Czas pracy krótkotrwałej	2 minuty
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

WSKAZÓWKA

- Czas pracy krótkotrwałej określa, jak długo można używać urządzenia bez zagrożenia przegrzaniem silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena.

Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 444317_2307 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 444317_2307.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 444317_2307

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Surówka z kapusty

Składniki

- 1 kg białej kapusty
- 1/2 papryki
- 85 g cukru
- 85 ml oleju
- 85 ml octu
- ok. 1 łyżka soli
- trochę pieprzu

Przygotowanie

- ◆ Pokrój kapustę na małe kawałki i potnij ją za pomocą wkładki do grubego cięcia (II) ②.
- ◆ Pokrój paprykę w taki sposób, aby pasowała do podajnika ① i rozdrobnij ją wkładką do szatkowania na grubo (IV) ④.
- ◆ Rozgrzej olej, ocet, cukier, sól i trochę pieprzu.
- ◆ Dodaj tę mieszankę do kapusty i zostaw wszystko na około 2 godziny do przegryzienia.

Salatka z serem feta

Składniki

- 2 duże pomidory
- 1 ogórek
- 1 zielona papryka
- 1 czerwona papryka
- 1 cebula
- 200 g sera feta
- 50 g oliwek
- 4 łyżki oleju
- 1 cytryna
- 30 g świeżych ziół wg życzenia (np. bazylia)

Przygotowanie

- ◆ Przygotuj ogórek, paprykę i cebulę tak, aby pasowały do podajnika **11**. Usuń pestki i białą skórkę z papryki.
- ◆ Rozdrobnij wszystko za pomocą wkładki do cięcia na drobno **(I)** **10**.
- ◆ Pokrój pomidory i ser feta na małe kostki.
- ◆ Wymieszaj wszystkie składniki i dodaj oliwki.
- ◆ Wymieszaj olej z sokiem z cytryny i dodaj wszystko do sałatki.
- ◆ Posyp ziołami sałatkę.

Zapiekanka z cukinii

Składniki

- 6 cukinii
- 2 ziemniaki
- 1 cebula
- 1 szklanka ugotowanego ryżu
- 1 jajko
- ok. 30 ml mleka
- 150 g Greyerzer (szwajcarski twardy ser)
- Sól i pieprz

Przygotowanie

- ◆ Przygotuj cukinię, ziemniaki i cebulę tak, aby pasowały do podajnika **11**.
- ◆ Poszatkuj cukinię i ziemniaki wkładką do szatkowania na grubo **(IV)** **4**.
- ◆ Pokrój cebulę za pomocą wkładki do cięcia na grubo **(II)** **2**.
- ◆ Podsmaż warzywa krótko na patelni.
- ◆ Ułóż jedną warstwę ryżu i jedną warstwę warzyw do naczynia żaroodpornego.
- ◆ Wymieszaj jajko z mlekiem, solą i pieprzem i polej tym wszystkim przygotowaną zapiekankę.
- ◆ Zetrzyj ser Greyerzer za pomocą wkładki do szatkowania na grubo **(IV)** **4** i posyp nim zapiekankę.
- ◆ Piecz zapiekankę w 180 °C przez około 20 minut.

Pesto z bazylią i migdałami

Składniki

- 100 g bazylii
- 45 g orzeszków piniowych
- 25 g migdałów
- 50 g parmezanu
- 100 ml dobrej oliwy
- Sól i pieprz

Przygotowanie

- ◆ Zetrzyj parmezan wkładką do ucierania (V) ⑤.
- ◆ Zetrzyj migdały wkładką do ucierania (V) ⑤.
- ◆ Do miksera włóż liście bazylii, olej, orzechy piniowe, migdały, sól i pieprz i zmiksuj wszystko.
- ◆ Na koniec dodaj parmezan i ponownie dobrze wymieszaj.

Twarożek z malinami i posypką czekoladową

Składniki

- 500 g twarogu
- 200 g malin (świeżych lub mrożonych)
- Białka z 2 jajek
- 50 g cukru
- 100 g czekolady (schłodzonej)

Przygotowanie

- ◆ Wymieszaj twaróg z malinami i cukrem.
- ◆ Ubij białka z dwóch jaj na sztywno.
- ◆ Zetrzyj czekoladę wkładką do szatkowania na grubo (IV) ④.
- ◆ Delikatnie dodaj białko i startą czekoladę pod masę twarogową, aż wszystko dobrze się wymiesza.

Obsah

Úvod	124
Používanie v súlade s účelom	124
Rozsah dodávky	124
Vybalenie	124
Opis prístroja	125
Bezpečnostné pokyny	125
Uvedenie do prevádzky	129
Používanie	130
Valce	130
Vkladanie/vyberanie valcov	131
Príprava potravín	132
Obsluha	133
Čistenie	133
Uskladnenie	134
Odstraňovanie porúch	135
Likvidácia	135
Likvidácia prístroja	135
Likvidácia obalu	136
Príloha	136
Technické údaje	136
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	137
Servis	138
Dovozca	138
Recepty	139

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe vášho nového prístroja!

Rozhodli ste sa tým pre moderný a vysoko kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s účelom

Tento prístroj je určený na škrabanie/strúhanie/krájanie zeleniny, ovocia, tvrdého syra a pod. a na škrabanie/strúhanie/krájanie vhodných potravín. Prístroj je určený výlučne na používanie v suchých vnútorných priestoroch súkromných domácností. Prístroj v žiadnom prípade nepoužívajte v priemyselnych ani obchodných priestoroch.

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Elektrické strúhadlo
- 5 valcov
- Plášť valca/plniaca šachta
- Úložná nádoba
- Vtlačadlo
- Návod na obsluhu

Vybalenie

- ◆ Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- ◆ Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Obalové materiály sa nesmú používať ako hračka.
Hrozí nebezpečenstvo udusenía!

UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Opis prístroja

- ❶ Veko úložnej nádoby
- ❷ Hrubý rezací valec (III)
- ❸ Jemný valec na strúhanie (III)
- ❹ Hrubý valec na strúhanie (IV)
- ❺ Valec na strúhanie (V)
- ❻ Úložná nádoba
- ❼ Odkladacia priehradka na kábel
- ❽ Hnací hriadeľ
- ❾ Plášť valca
- ❿ Jemný rezací valec (II)
- ⓫ Plniaca šachta
- ⓬ Vtláčadlo
- ⓭ Tlačidlo Štart

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Ak je sieťový kábel alebo sieťová zástrčka poškodená, musí ich vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo obdobne kvalifikovaná osoba, aby ste zabránili nebezpečenstvám.
- ▶ Kryt prístroja nesmiete otvárať. V takomto prípade je ohrozená bezpečnosť a zanikne záruka.
- ▶ Pri prevádzkových poruchách a pred čistením prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte zo sieťovej zásuvky vždy za sieťovú zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokry ani vlhký. Ved'te ho tak, aby sa nikde nemohol zovrieť alebo inak poškodiť.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Prístroj, sieťový kábel a elektrickú zástrčku nikdy nechyťajte mokrými rukami.
- ▶ Prístroj nesmiete vystaviť žiadnej vlhkosti ani používať ho vonku na voľnom priestranstve. Ak by do krytu prístroja prešla len kvapalina, ihneď vyťahnite sieťovú zástrčku prístroja zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.



V žiadnom prípade nesmiete prístroj ponárať do kvapaliny a musíte zabrániť tomu, aby do krytu prístroja nevnikla žiadna kvapalina.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na účely opísané v tomto návode. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Prístroj sa v prípade neexistujúceho dozoru a pred zmontovaním, demontážou, čistením, výmenou príslušenstva a čistením musí vždy odpojiť od elektrickej siete. Vždy počkajte, až sa motor úplne zastaví.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť ho od elektrickej siete.
- ▶ Postarajte sa o bezpečné a vyrovnané umiestnenie prístroja.
- ▶ Prístroj zapojte do elektrickej siete až vtedy, keď je kompletne zmontovaný.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel a umiestnite ho tak, aby na neho nikto nemohol stúpiť ani sa oň potknúť.
- ▶ Používajte iba také diely príslušenstva, ktoré odporúča výrobca.
- ▶ Nezasúvajte žiadne kuchynské náradie ani iné veci do otáčajúcich sa valcov!



Pri manipulácii s valcami buďte opatrní.

Nože sú veľmi ostré!


- ▶ Nikdy nesiahajte rukami do rotujúcich valcov!
- ▶ Nikdy netlačte potraviny do plniacej šachty holými rukami! Vždy používajte vtláčadlo.
- ▶ Majte vlasy, voľné oblečenie a všetky časti tela mimo pohyblivých častí prístroja, keď je tento v prevádzke.
- ▶ Uschovajte valce neprístupne pre deti.
- ▶ Nechajte používané diely príslušenstva vychladnúť predtým, než ich odmontujete.
- ▶ Pri čistení preto postupujte s valcami veľmi opatrne. Nože sú veľmi ostré!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nespracováajte mäso alebo tvrdšie potraviny s prístrojom.
- ▶ Nikdy nepoužívajte prístroj bez valca alebo s dvoma valcami.
- ▶ Do prístroja nenalievajte žiadne horúce tekutiny.
- ▶ Proces prerušte ihneď, keď sa valec neotáča alebo sa otáča iba ťažko. Vytiahnite sieťovú zástrčku a skontrolujte, či sa v plniacej šachte nachádza prekážka.
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Prístroj je koncipovaný na dobu prevádzky maximálne 2 minúty (krátkodobá prevádzka) bez prerušenia. Potom musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, kým motor nevychladne.
- ▶ Nepoužívajte agresívne, chemické alebo abrazívne čistiace prostriedky. Mohli by neopraviteľne poškodiť povrch prístroja.

Uvedenie do prevádzky

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Vždy vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, predtým než prístroj zložíte alebo rozložíte alebo vložíte alebo vymeníte príslušenstvo. Počkajte, až sa motor úplne zastaví.
 - ▶ Prístroj zapojte do elektrickej siete až vtedy, keď je kompletne zmontovaný.
 - ▶ Pri manipulácii s valcami **2 3 4 5 10** pracujte opatrne. Valce uchopte za plastovú časť, nie za kovové plochy s nožmi. Nože sú veľmi ostré!
- ◆ Pred prvým použitím vyčistite všetky diely prístroja podľa opisu v kapitole **Čistenie**.
 - ◆ Sieťový kábel vytiahnite úplne celý z odkladacej priehradky pre kábel **7**.
 - ◆ Prístroj postavte na rovný, suchý a protišmykový povrch.
 - ◆ Nasadíte valec **2 3 4 5 10** do plášťa valca **9**, ako je opísané v kapitole **Vkladanie/vyberanie** valcov.
 - ◆ Namontujte plášť valca **9**:
 - Nasuňte plášť valca **9** tak, aby šípka ▶ na plášti valca **9** ukazovala na otvorený zámok  na prístroji.
 - Otočte plášť valca **9** proti smeru hodinových ručičiek tak, aby plniaca šachta **11** ukazovala nahor a šípka ▶ na plášti valca **9** ukazovala na zatvorený zámok  na prístroji. Plášť valca **9** sa počutelne zaistí.
 - Zasuňte vtláčadlo **12** do plniacej šachty **11**.
 - ◆ Zvyšné valce uložte opatrne na seba v úložnej nádobe **6** a zatvorte veko **1**. Dbajte na to, aby ste valce uchopili iba za plastovú časť, nie za nože. Úložnú nádobu **6** potom nasuňte zhora do určeného držiaka v zadnej časti prístroja.
 - ◆ Zastrčte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.






Používanie

Valce

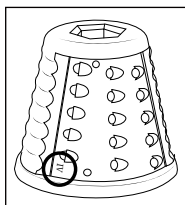
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri manipulácii s valcami ② ③ ④ ⑤ ⑩ buďte opatrní.
Nože sú veľmi ostré!

Na výber máte 5 rozličných jemných a hrubých rezacích valcov a valcov na strúhanie:

Jemný rezací valec ⑩ (modrá)	Označenie „I“ na kovovom diele valca*	
Hrubý rezací valec ② (zelená)	Označenie „II“ na kovovom diele valca*	
Jemný valec na strúhanie ③ (červená)	Označenie „III“ na kovovom diele valca*	
Hrubý valec na strúhanie ④ (oranžová)	Označenie „IV“ na kovovom diele valca*	
Valec na strúhanie ⑤ (žltá)	Označenie „V“ na kovovom diele valca*	

* Označenia sa nachádzajú na nasledujúcom mieste:



Pri výbere vhodného valca ② ③ ④ ⑤ ⑩ sa orientujte tiež podľa nasledujúcej tabuľky:

	Jemný rezací valec ⑩ (modrá, I)	Hrubý rezací valec ② (zelená, II)	Jemný valec na strúhanie ③ (červená, III)	Hrubý valec na strúhanie ④ (oranžová, IV)	Valec na strúhanie ⑤ (žltá, V)
Potraviny					
Cuketa	•	•	•	•	
Uhorky	•	•			
Zemiaky	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Cvikla	•	•			

Potraviny	Jemný rezací valec ⑩ (modrá, I)	Hrubý rezací valec ② (zelená, II)	Jemný valec na strúhanie ③ (červená, III)	Hrubý valec na strúhanie ④ (oranžová, IV)	Valec na strúhanie ⑤ (žltá, V)
Cibuľa	•	•			
Jablká	•	•			
Kapusta červená/biela	•	•			
Čokoláda			•	•	•
Kokosový orech			•		•
Mandle/lieskové orechy					•
Suchý chlieb					•
Mrkva	•	•	•	•	
Parmezán					•
Švajčiarsky tvrdý syr/Greyerzer	•	•	•	•	

Vkladanie/vyberanie valcov

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!


- ▶ Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, predtým než príslušenstvo vložíte alebo vymeníte. Počkajte, až sa motor úplne zastaví.
- ▶ Prístroj zapojte do elektrickej siete až vtedy, keď je kompletne zmontovaný.
- ▶ Pri manipulácii s valcami ② ③ ④ ⑤ ⑩ pracujte opatrne. Valce uchopte za plastovú časť, nie za kovové plochy s nožmi. Nože sú veľmi ostré!

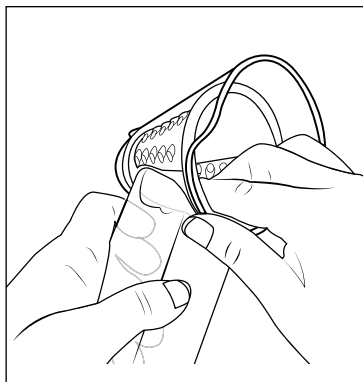
Na vloženie valca ② ③ ④ ⑤ ⑩, postupujte nasledovne:

- ◆ Príp. vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ◆ Na základe informácií v kapitole **Valce**, skontrolujte ktorý valec ② ③ ④ ⑤ ⑩ je najlepšie vhodný pre vaše účely.
- ◆ Otvorte veko úložnej nádoby ① a opatrne vyberte želaný valec ② ③ ④ ⑤ ⑩. Zatvorte znova veko ①.

- ◆ Ak ste to ešte neurobili, odoberte plášť valca 9. Nasuňte zvolený valec 2 3 4 5 10 na hnací hriadeľ 8 v plášti valca 9, siahajte pritom iba na plastovú časť valca 2 3 4 5 10. Otočte valec 2 3 4 5 10 trochu v smere hodinových ručičiek, až kým neskĺzne výrezom na vhodné aretácie na hnacom hriadeľi 8.

Ak chcete valec 2 3 4 5 10 vybrať, postupujte takto:

- ◆ Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ◆ Ak ste to ešte neurobili, odoberte plášť valca 9. Urobíte to tak, že otočíte plášť valca tak, aby plniaca šachta 11 smerovala nabok a šípka ► na plášti valca 9 ukazovala na otvorený zámok  na prístroji. Potom vytiahnite plášť valca 9.



- ◆ Palcom uchopte okraj plášťa valca 9 a ukazovák, prípadne aj prostredníkom plastovú časť vloženého valca 2 3 4 5 10. Vyvinutím jemného tlaku vytiahnete valec 2 3 4 5 10 z aretácií na hnacom hriadeľi 8 a z plášťa valca 9.

Priprava potravín

Pred spracovaním vyberte vhodné potraviny a pripravte ich:

- Vhodné sú predovšetkým potraviny s pevnou štruktúrou. Čím sú potraviny tvrdšie, tým je lepší výsledok. Zvlášť tvrdé, potraviny, resp. potraviny s vláknitou štruktúrou ako ľadové kocky alebo mäso avšak nie sú vhodné a môžu prístroj neopraviteľne poškodiť!
- Pred spracovaním ovocie a zeleninu umyte a osušte.
- Potraviny s hrubými šupkami, ako napríklad kaleráb alebo tekvica, musia byť pred spracovaním ošúpané. Orechové škrupiny sa musia odstrániť.
- Pred spracovaním potraviny nakrájajte tak, aby sa zmestili cez plniacu šachtu 11.

Obsluha

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, predtým než príslušenstvo vložíte alebo vymeníte! Počkajte, až sa motor úplne zastaví.
- ▶ Nikdy netlačte potraviny do plniacej šachty **11** holými rukami. Vždy používajte vtláčadlo **12**!


POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Prístroj je koncipovaný na dobu prevádzky maximálne 2 minúty (krátkodobá prevádzka) bez prerušenia. Potom musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, kým motor nevychladne.
- ◆ Postavte misku alebo vhodnú nádobu pod plášť valca **9**.
- ◆ Stlačte a podržte tlačidlo Štart **13**. Použitý valec **2 3 4 5 10** začne rotovať.
- ◆ Pripravené potraviny pridávajte postupne do plniacej šachty **11** a tieto pomocou vtláčadlom **12** posúvajte ďalej tak, aby boli valcom **2 3 4 5 10** rozomleté. Rozomleté potraviny padajú vpredu z plášťa valca **9** do nádoby umiestnenej pred valec.
- ◆ Keď sú všetky potraviny spracované, tlačidlo Štart **13** pustite. Valec **2 3 4 5 10** sa zastaví.
- ◆ Ak prístroj nechcete ďalej používať, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Čistenie

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Skôr než vyčistíte prístroj vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Počkajte, až sa motor úplne zastaví.

 Pri čistení nesmiete prístroj v žiadnom prípade ponárať do vody ani ho držať pod tečúcou vodou.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pri manipulácii s valcami **2 3 4 5 10** pracujte opatrne. Valce uchopte za plastovú časť, nie za kovové plochy s nožmi. Nože sú veľmi ostré!

UPOZORNENIE

- ▶ Spracovanie silne farbiacich potravín (napr. mrkvy) môže mať za následok sfarbenie plastových častí prístroja. To je zdraviu neškodné a nepredstavuje chybu prístroja. Prípadne môžete sfarbenie odstrániť trochu neutrálneho stolového oleja.
- ◆ Príp. vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

- ◆ Ak ste to ešte neurobili, vyberte plášť valca 9 z prístroja a odoberte valec 2 3 4 5 10.
- ◆ Prístroj očistíte vlhkou utierkou. Pri odolných nečistotách dajte na vlhkú utierku trochu jemného umývacieho prostriedku. Otrite ho potom utierkou zvlhčenou vodou, aby ste odstránili všetky zvyšky umývacieho prostriedku.
- ◆ Valce 2 3 4 5 10, plášť valca 9, úložnú nádobu 6 i s vekom 1, ako aj vtláčadlo 12 umyte v teplej vode s jemným umývacím prostriedkom. Pri odolných zvyškoch potravín si okrem iného zoberte na pomoc kefku na umývanie riadu. Všetky diely opláchnite čistou vodou.

UPOZORNENIE



Valce 2 3 4 5 10, plášť valca 9/ plniaca šachta 11, úložnú nádobu 6 i s vekom 1, ak aj vtláčadlo 12 sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Diely vložte podľa možnosti do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa nezasekli. V opačnom prípade sa môžu zdeformovať!

- ◆ Skôr ako časti znovu použijete alebo odložíte, uistite sa, že sú všetky úplne suché.

Uskladnenie

- ◆ Vyčistite všetky komponenty tak, ako je opísané v kapitole **Čistenie**.
- ◆ Valce 2 3 4 5 10 uložte do stohu v úložnej nádobe 6 a zatvorte veko 1.
- ◆ Sieťový kábel zasuňte do odkladacej priehradky na kábel 7 tak, aby vyčnievala už iba sieťová zástrčka.
- ◆ Prístroj uskladnite na bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIE
Prístroj nefunguje.	Prístroj nie je zapojený do sieťovej zásuvky.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
	Sieťová zásuvka je poškodená.	Vyskúšajte inú sieťovú zásuvku.
Valec 2 3 4 5 10 sa otáča len ťažko alebo vôbec sa neotáča.	Valec 2 3 4 5 10 je blokovaný prekážkou.	Vytiahnite sieťovú zástrčku a skontrolujte, či sa v plniacej šachte 11/v plášti valca 9 nachádza prekážka. Demontujte plášť valca 9, vyberte bubon 2 3 4 5 10, vyčistite diely (pozri kapitolu Čistenie). Zoberťe si na pomoc príp. dlhý predmet, ako napr. lyžicu.

Ak by sa poruchy nemali dať odstrániť riešeniami uvedenými vyššie v tabuľke alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš zákaznícky servis.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu




Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: plasty, 20-22: papier a lepenka, 80-98: kompozitné materiály.

Príloha

Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Menovitý výkon	150 W
Trieda ochrany	II / □ (dvojitá izolácia)
Čas krátkodobej prevádzky	2 minúty
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

UPOZORNENIE

- Doba KP (krátkodobá prevádzka) udáva, ako dlho sa dá prevádzkovať prístroj bez toho, aby sa motor prehrial a došlo k jeho poškodeniu. Po uvedenej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, kým motor nevychladne.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlží. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 444317_2307 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 444317_2307 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 444317_2307

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Kapustový šalát

Prísady

- 1 kg bielej kapusty
- 1/2 papriky
- 85 g cukru
- 85 ml oleja
- 85 ml octu
- cca 1 PL soli
- trocha čierneho korenia

Príprava

- ♦ Kapustu nakrájajte na malé kusy a spracujte ju pomocou hrubého rezacieho valca (II) ②.
- ♦ Papriku nakrájajte tak, aby vošla do plniacej šachty ① a rozdrobte ju pomocou hrubého valca na strúhanie (IV) ④.
- ♦ Zohrejte olej, ocot, cukor, soľ a trochu čierneho korenia.
- ♦ Pridajte túto zmes ku kapuste a všetko nechajte približne 2 hodiny odstáť.

Šalát so syrom Feta

Prísady

- 2 veľké paradajky
- 1 uhorka
- 1 zelená paprika
- 1 červená paprika
- 1 cibuľa
- 200 g syr Feta
- 50 g olív
- 4 PL oleja
- 1 citrón
- 30 g čerstvých bylínok podľa chuti (napr. bazalka)

Príprava

- ◆ Pripravte uhorku, papriku a cibuľu tak, aby tieto vošli do plniacej šachty **(I)**.
- ◆ Z papriky odstráňte jadierka, ako aj bielu kožu.
- ◆ Všetko rozdrobte pomocou jemného rezacieho valca **(I)**.
- ◆ Paradajky a syr Feta nakrájajte na malé kocky.
- ◆ Premiešajte všetky prísady a pridajte k tomu olivy.
- ◆ Zmiešajte olej s citrónovou šťavou a pridajte všetko k šalátu.
- ◆ Šalát posypte bylinkami.

Cuketový nákyp

Prísady

- 6 cukiet
- 2 zemiaky
- 1 cibuľa
- 1 šálka varenej ryže
- 1 vajce
- cca 30 ml mlieka
- 150 g Greyerzer (švajčiarsky tvrdý syr)
- soľ a čierne korenie

Príprava

- ◆ Pripravte cukety, zemiaky a cibuľu tak, aby tieto vošli do plniacej šachty **(I)**.
- ◆ Cuketu a zemiaky nastrúhajte pomocou hrubého valca na strúhanie **(IV)**.
- ◆ Cibuľu nakrájajte pomocou hrubého rezacieho valca **(II)**.
- ◆ Zeleninu trochu opražte v panvici.
- ◆ Do formy na nákyp dajte vždy jednu vrstvu ryže a jednu vrstvu zeleniny.
- ◆ Zmiešajte vajce s mliekom, soľou a čiernym korením a všetko prelejte cez nákyp.
- ◆ Greyerzer nastrúhajte pomocou hrubého valca na strúhanie **(IV)** a dajte ho na nákyp.
- ◆ Nákyp pečte pri 180 °C cca 20 minút.

Bazalkové-mandľové pesto

Prísady

- 100 g bazalky
- 45 g píniových jadier
- 25 g mandlí
- 50 g parmezánu
- 100 ml dobrého olivového oleja
- soľ a čierne korenie

Príprava

- ◆ Nastrúhajte parmezán pomocou valca na strúhanie (V) ⑤.
- ◆ Nastrúhajte mandle pomocou valca na strúhanie (V) ⑤.
- ◆ Dajte do mixéra listy bazalky, olej, píniové jadrá, mandle, soľ a čierne korenie a všetko vyšľahajte na pyré.
- ◆ Ako posledné pridajte k tomu parmezán a všetko ešte raz dobre premiešajte.

Tvaroh s malinami a strúhanou čokoládou

Prísady

- 500 g tvarohu
- 200 g malín (čerstvé alebo mrazené)
- 2 vajcia, z toho vaječný bielok
- 50 g cukru
- 100 g čokolády (vychladenej)

Príprava

- ◆ Zmiešajte tvaroh s malinami a cukrom.
- ◆ Vyšľahajte vaječný bielok z obidvoch vajec.
- ◆ Pomocou hrubého valca na strúhanie (IV) ④ nastrúhajte čokoládu.
- ◆ Vaječný bielok a strúhanú čokoládu opatrne pridávajte pod tvarohovú hmotu, až bude všetko dobre premiešané.

Índice

Introducción	144
Uso previsto	144
Volumen de suministro	144
Desembalaje	144
Descripción del aparato	145
Indicaciones de seguridad	145
Puesta en funcionamiento	149
Utilización	150
Los tambores	150
Montaje/desmontaje de los tambores	151
Preparación de los alimentos	152
Manejo	153
Limpieza	153
Almacenamiento	154
Solución de fallos	155
Desecho	155
Desecho del aparato	155
Desecho del embalaje	156
Anexo	156
Características técnicas	156
Garantía de Kompnass Handels GmbH	157
Asistencia técnica	158
Importador	158
Recetas	159

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.

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.

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

Desembalaje

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todos los materiales de embalaje del aparato.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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 **Asistencia técnica**).

Descripción del aparato

- ❶ Recipiente de almacenamiento
- ❷ Tambor de corte grueso (II)
- ❸ Tambor de rallado fino (III)
- ❹ Tambor de rallado grueso (IV)
- ❺ Tambor de rallado en polvo (V)
- ❻ Recipiente de almacenamiento
- ❼ Enrollables
- ❽ Eje de accionamiento
- ❾ Carcasa del tambor
- ❿ Tambor de corte fino (I)
- ⓫ Tubo de llenado
- ⓬ Compactador
- ⓭ Botón de inicio

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.

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ 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.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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.

Puesta en funcionamiento

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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 **Limpieza**.
 - ◆ Extraiga el cable de red completamente del enrollables **7**.
 - ◆ Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y antideslizante.
 - ◆ Coloque un tambor **2 3 4 5 10** en la carcasa del tambor **9** de la forma descrita en el capítulo **Montaje/desmontaje de los tambores**.
 - ◆ 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**.
 - ◆ 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.






Utilización

Los tambores

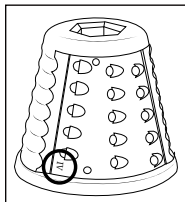
⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- 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 (azul)	Marca "I" en la parte metálica del tambor*	
Tambor de corte grueso ② (verde)	Marca "II" en la parte metálica del tambor*	
Tambor de rallado fino ③ (rojo)	Marca "III" en la parte metálica del tambor*	
Tambor de rallado grueso ④ (naranja)	Marca "IV" en la parte metálica del tambor*	
Tambor de rallado en polvo ⑤ (amarillo)	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:

	Tambor de corte fino ⑩ (azul, I)	Tambor de corte grueso ② (verde, II)	Tambor de rallado fino ③ (rojo, III)	Tambor de rallado grueso ④ (naranja, IV)	Tambor de rallado en polvo ⑤ (amarillo, V)
Alimentos					
Calabacines	•	•	•	•	
Pepinos	•	•			
Patatas	•	•		•	
Pimientos	•	•		•	
Remolachas	•	•			
Cebollas	•	•			

	Tambor de corte fino ⑩ (azul, I)	Tambor de corte grueso ② (verde, II)	Tambor de rallado fino ③ (rojo, III)	Tambor de rallado grueso ④ (naranja, IV)	Tambor de rallado en polvo ⑤ (amarillo, V)
Alimentos					
Manzanas	•	•			
Col blanca/roja	•	•			
Chocolate			•	•	•
Coco			•		•
Almendras/avellanas					•
Pan seco					•
Zanahorias	•	•	•	•	
Parmesano					•
Queso suizo de pasta dura/gruyere	•	•	•	•	

Montaje/desmontaje de los tambores


⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

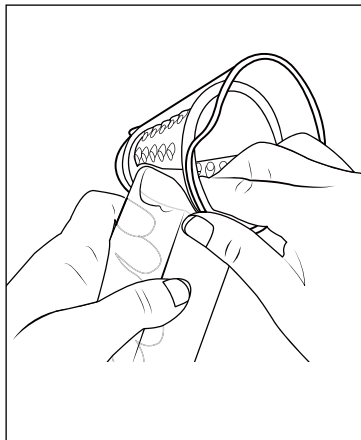
- ▶ Antes de montar o cambiar los accesorios, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente.
- ▶ Conecte el aparato a la red eléctrica solo cuando esté completamente montado.
- ▶ Proceda con cautela al manipular los tambores ② ③ ④ ⑤ ⑩. Agarre 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 **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 encastres 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.
- ◆ Si aún no lo ha hecho, retire la carcasa del tambor ⑨. Para ello, gire la carcasa del tambor 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.



- ◆ Agarre con el dedo pulgar el borde de la carcasa del tambor ⑨ y con el dedo índice (y, en caso necesario, también con el dedo corazón) la parte de plástico del tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩ insertado. Tire del tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩ ejerciendo una ligera presión para extraerlo de los encastrados del eje de accionamiento ⑧ y de la carcasa del tambor ⑨.

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 irremediablemente.
- 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.

Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ 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.

Limpieza

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ 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! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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!

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.
- ◆ Si aún no lo ha hecho, retire la carcasa del tambor 9 del aparato y extraiga el tambor 2 3 4 5 10.
- ◆ 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.

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 aprisionada. De lo contrario, podrían deformarse.

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

Almacenamiento

- ◆ Limpie todos los componentes de la manera descrita en el capítulo **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 enrollacables 7 de forma que solo sobresalga el enchufe.
- ◆ Guarde el aparato en un lugar seco y sin polvo.

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 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.

Desecho

Válido únicamente para Francia:



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previs-

tas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje





El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Anexo

Características técnicas

Tensión de red	220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Potencia nominal	150 W
Clase de aislamiento	II /  (aislamiento doble)
Duración del funcionamiento corto	2 minutos
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

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.

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 desmontarlo, 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, baterías 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 advierte 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) 444317_2307 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) 444317_2307.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 444317_2307

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.kompernass.com

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 ⑪ 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 **(I)** **10**. 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 gruyere (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 gruyere 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.

Indholdsfortegnelse

Indledning	164
Anvendelsesområde	164
Pakkens indhold	164
Udpakning	164
Beskrivelse af produktet	165
Sikkerhedsanvisninger	165
Ibrugtagning	169
Anvendelse	170
Tromlerne	170
Indsætning/udtagning af tromlerne	171
Forberedelse af fødevarer	172
Betjening	173
Rengøring	173
Opbevaring	174
Afhjælpning af fejl	175
Desecho	175
Desecho del aparato	175
Desecho del embalaje	176
Tillæg	176
Tekniske data	176
Garanti for Kompernass Handels GmbH	177
Service	178
Importør	178
Opskrifter	179

Indledning

Til lykke med købet af dit nye produkt!

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

Anvendelsesområde

Dette produkt er beregnet til snitning/rivning/skæring af grøntsager, frugt, hårde oste og andre fødevarer, som er egnet til snitning/rivning/skæring.

Produktet er udelukkende beregnet til anvendelse i tørre omgivelser i private husholdninger. Brug ikke produktet i industri- eller erhvervsammenhænge.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- elektrisk råkostjern
- 5 tromler
- tromlehus/påfyldningstragt
- opbevaringsbeholder
- stopper
- betjeningsvejledning

Udpakning

- ◆ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern alle emballeringsmaterialer fra produktet.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Emballeringsmaterialer må ikke bruges til leg.
Der er fare for kvælning!

BEMÆRK

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores service-hotline (se kapitlet **Service**).

Beskrivelse af produktet

- ❶ Låg til opbevaringsbeholder
- ❷ Grov skæretromle (II)
- ❸ Fin snittetromle (III)
- ❹ Grov snittetromle (IV)
- ❺ Rivetromle (V)
- ❻ Opbevaringsbeholder
- ❼ Ledningsrum
- ❽ Drivaksel
- ❾ Tromlehus
- ❿ Fin skæretromle (I)
- ⓫ Påfyldningstragt
- ⓬ Stopper
- ⓭ Startknap

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Hvis ledningen eller stikket er blevet beskadiget, skal de udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- ▶ Produktets kabinet må ikke åbnes. Hvis du gør det, kan sikkerheden ikke garanteres, og garantien bortfalder.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten ved driftsfejl, og før du rengør produktet.
- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten ved at trække i selve stikket og ikke i ledningen.
- ▶ Sørg for, at ledningen ikke bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges.
- ▶ Rør ikke ved produktet, strømledningen eller stikket med våde hænder.

FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Udsæt ikke produktet for fugt, og anvend det aldrig uden dørs. Hvis der kommer væske ind i produktets kabinet, skal du straks trække stikket ud af kontakten og få produktet repareret af en autoriseret reparatør.



Produktet må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i produktets kabinet.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- ▶ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden det samles, skilles ad, rengøres, eller når tilbehøret udskiftes. Vent altid, til motoren er stoppet helt.
- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller tilbehørsdele, som bevæger sig under brug, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømforsyningen.
- ▶ Sørg for, at produktet står sikkert på en plan overflade.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Slut først produktet til strømnettet, når det er fuldstændigt monteret.
- ▶ Ledningen må aldrig knækkes eller klemmes og heller ikke lægges, så man kan træde på den eller snuble over den.
- ▶ Brug kun tilbehørsdele, som anbefales af producenten.
- ▶ Stik aldrig køkkenredskaber eller andre ting ind i de roterende tromler!



Vær forsigtig ved omgang med tromlerne.

Knivene er meget skarpe!

- ▶ Stik aldrig fingrene ind i de roterende tromler!
- ▶ Pres aldrig fødevarerne ned i påfyldningstragten med fingrene! Brug altid stopperen.
- ▶ Hold hår, løstsiddende tøj og alle kropsdele væk fra bevægelige produktdele, når produktet er i drift.
- ▶ Opbevar tromlerne uden for børns rækkevidde.
- ▶ Lad først de anvendte tilbehørsdele køle af, før du tager dem af.
- ▶ Håndter tromlerne med forsigtighed, når de rengøres. Knivene er meget skarpe!



OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Forarbejd aldrig kød eller hårde fødevarer med dette produkt.
- ▶ Brug aldrig produktet uden tromle eller med to tromler på samme tid.
- ▶ Hæld ikke varme væsker i produktet.
- ▶ Afbryd straks processen, hvis tromlen ikke roterer eller kun roterer med besvær. Træk stikket ud og kontrollér, om der sidder fremmedlegemer i påfyldningstragten.
- ▶ Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.
- ▶ Produktet er beregnet til en maksimal driftstid på 2 minutter (korttidsdrift) uden afbrydelse. Derefter skal der slukkes for produktet, indtil motoren er kølet af.
- ▶ Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler. De kan angribe overfladen og give permanente skader.

Ibrugtagning

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Sluk altid for produktet, og træk stikket ud af kontakten, før du samler eller skiller produktet ad eller indsætter eller udskifter tilbehøret. Vent altid, til motoren er stoppet helt.
- ▶ Slut først produktet til strømnettet, når det er fuldstændigt monteret.
- ▶ Vær forsigtig ved håndtering af tromlerne **2 3 4 5 10**. Hold på tromlernes plastdel og ikke på metalsiderne med knivene. Knivene er meget skarpe!

- ◆ Rengør alle produktets dele, før det tages i brug første gang som beskrevet i kapitlet **Rengøring**.
- ◆ Tag ledningen helt ud af ledningsrummet **7**.
- ◆ Stil produktet på en plan, tør og skridsikker overflade.
- ◆ Sæt en tromle **2 3 4 5 10** ind i tromlehuset **9**, som beskrevet i kapitlet **Indsætning/udtagning af tromlerne**.
- ◆ Monter tromlehuset **9**:
 - Sæt tromlehuset **9** på, så pilen ▶ på tromlehuset **9** peger mod den åbne lås  på produktet.
 - Drej tromlehuset **9** mod urets retning, så påfyldningstragten **11** vender opad, og pilen ▶ på tromlehuset **9** peger mod den lukkede lås . Tromlehuset **9** klikker hørbart på plads.
 - Sæt stopperen **12** ned i påfyldningstragten **11**.
- ◆ Stålb forsigtigt resten af tromlerne i opbevaringsbeholderen **6**, og luk låget **1**. Sørg for kun at røre ved tromlerne på plastsiderne og ikke ved knivene. Sæt derefter opbevaringsbeholderen **6** ovenfra ind i holderen på den bagerste del af produktet.
- ◆ Sæt stikket i en egnet kontakt.

Nu er produktet klar til brug.



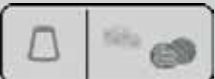


Anvendelse

Tromlerne

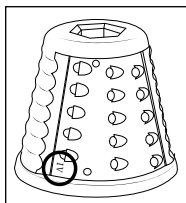
⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Vær forsigtig ved omgang med tromlerne ② ③ ④ ⑤ ⑩.
Knivene er meget skarpe!

Der medfølger 5 forskellige skære-, snitte- og rivetromler:

Fin skæretromle ⑩ (blå)	Markering „I” på tromlens metaldel*	
Grov skæretromle ② (grøn)	Markering „II” på tromlens metaldel*	
Fin snittetromle ③ (rød)	Markering „III” på tromlens metaldel*	
Grov snittetromle ④ (orange)	Markering „IV” på tromlens metaldel*	
Rivetromle ⑤ (gul)	Markering „V” på tromlens metaldel*	

* Markeringerne befinder sig på følgende sted:



Se også nedenstående tabel for valg af den rigtige tromle ② ③ ④ ⑤ ⑩:

	Fin skæretromle ⑩ (blå, I)	Grov skæretromle ② (grøn, II)	Fin snittetromle ③ (rød, III)	Grov snittetromle ④ (orange, IV)	Rivetromle ⑤ (gul, V)
Fødevarer					
Squash	•	•	•	•	
Agurk	•	•			
Kartofler	•	•		•	
Peberfrugt	•	•		•	
Rødbede	•	•			
Løg	•	•			
Æbler	•	•			

Fødevarer	Fin skæretromle ⑩ (blå, I)	Grov skæretromle ② (grøn, II)	Fin snittetromle ③ (rød, III)	Grov snittetromle ④ (orange, IV)	Rivetromle ⑤ (gul, V)
	Kål rød/hvid	•	•		
Chokolade			•	•	•
Kokosnød			•		•
Mandler/hassel- nødder					•
Tørt brød					•
Gulerødder	•	•	•	•	
Parmesanost					•
Hård ost/Gruyère	•	•	•	•	

Indsætning/udtagning af tromlerne


⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

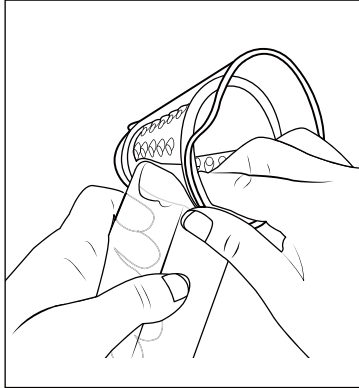
- ▶ Tag altid stikket ud af kontakten, før du sætter tilbehør i eller udskifter det. Vent altid, til motoren er stoppet helt.
- ▶ Slut først produktet til strømnettet, når det er fuldstændigt monteret.
- ▶ Vær forsigtig ved håndtering af tromlerne ② ③ ④ ⑤ ⑩. Hold på tromlernes plastdel og ikke på metalsiderne med knivene. Knivene er meget skarpe!

Tromlen ② ③ ④ ⑤ ⑩ sættes ind på følgende måde:

- ♦ Tag stikket ud af stikkontakten, hvis det er sat i.
- ♦ Find ud af, hvilke tromler ② ③ ④ ⑤ ⑩, der er bedst egnet til det aktuelle formål ved hjælp af informationerne i kapitlet **Tromler**.
- ♦ Åbn låget på opbevaringsbeholderen ①, og tag forsigtigt den ønskede tromle ② ③ ④ ⑤ ⑩ ud. Sæt låget ① på igen.
- ♦ Tag tromlehuset ⑨ af, hvis det ikke allerede er gjort. Sæt den valgte tromle ② ③ ④ ⑤ ⑩ på drivakslen ⑧ i tromlehuset ⑨, og rør kun ved tromlens ② ③ ④ ⑤ ⑩ plastdel, når du sætter tromlen på. Drej eventuelt tromlen ② ③ ④ ⑤ ⑩ lidt i urets retning, indtil udskæringen på tromlen går ned i de matchende låseanordninger på drivakslen ⑧.

Tromlen **2 3 4 5 10** tages ud på følgende måde:

- ◆ Tag stikket ud af stikkontakten, hvis det er sat i.
- ◆ Tag tromlehuset **9** af, hvis det ikke allerede er gjort. Drej tromlehuset, så påfyldningstragten **11** vender mod siden, og pilen ► på tromlehuset **9** peger mod den åbne lås  på produktet. Tag så tromlehuset **9** af.



- ◆ Hold med tommelfingeren på kanten af tromlehuset **9** og med pegefingeren evt. sammen med langfingeren på plastdelen på den indsatte tromle **2 3 4 5 10**. Tag tromlen **2 3 4 5 10** med et let tryk af låseanordningerne på drivakslen **8** og ud af tromlehuset **9**.

Forberedelse af fødevarer

Vælg den ønskede fødevarer, og forbered den på følgende måde:

- Produktet er fortrinsvist egnet til fødevarer med fast struktur. Jo fastere fødevarer er, jo bedre bliver resultatet. Meget hårde eller fiberholdige fødevarer som f.eks. isterninger eller kød er ikke egnede og kan ødelægge produktet, så det ikke kan repareres igen!
- Skyl og tør grøntsager og frugt, før de forarbejdes.
- Fødevarer med tyk skal som f.eks. kålrabi eller græskar skal skrælles før forarbejdning. Nøddeskaller skal sorteres fra nødderne.
- Før de forarbejdes, skal fødevarerne skæres til, så de kan passere gennem påfyldningstragten **11**.

Betjening

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!


- ▶ Tag altid stikket ud af kontakten, før du sætter tilbehør i eller udskifter det! Vent altid, til motoren er stoppet helt.
- ▶ Pres aldrig fødevarerne ned i påfyldningstragten **11** med fingrene. Brug altid stopperen **12**!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Produktet er beregnet til en maksimal driftstid på 2 minutter (korttidsdrift) uden afbrydelse. Derefter skal der slukkes for produktet, indtil motoren er kølet af.
- ◆ Stil en skål eller lignende under tromlehuset **9**.
- ◆ Tryk på startknappen **13**, og hold den nede. Den indsatte tromle **2 3 4 5 10** begynder at rotere.
- ◆ Hæld de forberedte fødevarer ned i påfyldningstragten **11** lidt efter lidt, og pres fødevarerne ned med stopperen **12**, så fødevarerne kan blive snittet i tromlen **2 3 4 5 10**. De snittede fødevarer falder ud af tromlehuset **9** og ned i skålen under tromlehuset.
- ◆ Når alle fødevarer er bearbejdet, kan du slippe startknappen **13**. Tromlen **2 3 4 5 10** stopper.
- ◆ Træk strømstikket ud af stikkontakten, hvis du ikke længere ønsker at anvende produktet.

Rengøring

ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet. Vent altid, til motoren er stoppet helt.
-  Du må aldrig lægge produktet ned i vand eller holde det ind under rindende vand under rengøringen.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Vær forsigtig ved håndtering af tromlerne **2 3 4 5 10**. Hold på tromlernes plastdel og ikke på metalsiderne med knivene. Knivene er meget skarpe!

BEMÆRK

- ▶ Forarbejdning af meget farvende fødevarer (f.eks. gulerødder) kan resultere i misfarvning af produktets plastdele. Dette er sundhedsmæssigt ufarligt og betyder ikke, at produktet er defekt. Du kan evt. gnide misfarvningen af med lidt neutral madolie.
- ◆ Tag stikket ud af stikkontakten, hvis det er sat i.

- ◆ Tag tromlehuset **9** af produktet, hvis det ikke allerede er gjort, og tag tromlen **2 3 4 5 10** af.
- ◆ Rengør produktet med en fugtig klud. Brug et mildt opvaskemiddel på kluden, hvis snavset sidder meget fast. Tør derefter af med en klud, der kun er fugtet med vand, så alle rester af opvaskemiddel fjernes.
- ◆ Rengør tromlerne **2 3 4 5 10**, tromlehuset **9**, opbevaringsbeholderen **6**, låget **1** og stopperen **12** i varmt vand tilsat et mildt opvaskemiddel. Brug en opvaskebørste eller lignende, hvis fødevareresterne sidder meget fast. Skyl alle dele af med rent vand.

BEMÆRK



Tromlerne **2 3 4 5 10**, tromlehuset **9**/påfyldningstragt **11**, opbevaringsbeholderen **6**, låget **1** og stopperen **12** tåler maskinopvask. Læg så vidt muligt delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme. Ellers kan de blive deformet!

- ◆ Sørg for, at alle dele er fuldstændigt tørre, før du bruger dem igen eller gemmer dem af vejen.

Opbevaring

- ◆ Rengør alle komponenter som beskrevet i kapitlet **Rengøring**.
- ◆ Ståb tromlerne **2 3 4 5 10** i opbevaringsbeholderen **6**, og sæt låget **1** på.
- ◆ Læg ledningen ind i ledningsrummet **7**, så kun strømstikket stikker ud.
- ◆ Opbevar produktet på et støvfrit og tørt sted.

Afhjælpning af fejl

PROBLEME	MULIG ÅRSAG	MULIG LØSNING
Produktet fungerer ikke.	Produktet er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut produktet til en stikkontakt.
	Produktet er defekt.	Henvend dig til kundeservice.
	Stikkontakten er defekt.	Prøv en anden stikkontakt.
Tromlerne ② ③ ④ ⑤ ⑩ roterer ikke eller kun med besvær.	Tromlerne ② ③ ④ ⑤ ⑩ er blokeret af en forhindring.	Træk stikket ud og kontrollér, om påfyldningstragten ① i tromlehuset ⑨ er blokeret. Afmonter tromlehuset ⑨, tag tromlen ② ③ ④ ⑤ ⑩ ud, og rengør delene (se kapitlet Rengøring). Brug evt. en lang genstand som f.eks. en gaffel som hjælp.

Hvis fejlene ikke kan afhjælpes ved hjælp af ovenstående løsninger, eller hvis du konstaterer andre fejl, bedes du kontakte vores kundeservice.

Desecho

Válido únicamente para Francia:



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseché el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje





El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Tillæg

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 Hz
Nominel effekt	150 W
Beskyttelsesklasse	II /  (dobbeltisolering)
Tid for korttidsdrift	2 minutter
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levnedsmiddelægte.

BEMÆRK

- Tiden for korttidsdrift angiver, hvor længe man kan bruge produktet, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for produktet, indtil motoren er kølet af.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantiasager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 444317_2307 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 444317_2307.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 444317_2307

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

Hvidkålssalat

Ingredienser

- 1 kg hvidkål
- 1/2 peberfrugt
- 85 g sukker
- 85 ml olie
- 85 ml eddike
- ca. 1 spsk. salt
- lidt peber

Tilberedning

- ◆ Skær kålen i mindre stykker, og snit kålen med den grove skæretromle (II) ②.
- ◆ Skær peberfrugten, så den kan komme ned gennem påfyldningstragten ①, og snit den med den grove snittetromle (IV) ④.
- ◆ Opvarm olie, eddike, sukker, salt og en smule peber.
- ◆ Hæld blandingen over kålen og lad det hele trække i ca. 2 timer.

Salat med fetaost

Ingredienser

- 2 store tomater
- 1 agurk
- 1 grøn peber
- 1 rød peber
- 1 løg
- 200 g fetaost
- 50 g olivenolie
- 4 spsk. olie
- 1 citron
- 30 g friske krydderurter efter behag (f.eks. basilikum)

Tilberedning

- ◆ Skær agurk, pebre og løg, så de kan passere ned gennem påfyldningstragten **(I)**. Fjern kerner og den hvide hinde fra peberfrugterne.
- ◆ Snit det hele med den fine skæretromle **(I)** **(10)**.
- ◆ Skær tomater og fetaost i små tern.
- ◆ Bland alle ingredienser og tilsæt olivenolie.
- ◆ Bland olien med citronsaften og tilsæt blandingen til salaten.
- ◆ Strø krydderurter over salaten.

Squash-gratin

Ingredienser

- 6 squash
- 2 kartofler
- 1 løg
- 1 kop kogt ris
- 1 æg
- ca. 30 ml mælk
- 150 g hård ost (Gruyère)
- Salt og peber

Tilberedning

- ◆ Skær squash, kartofler og løg, så de kan passere ned gennem påfyldningstragten **(1)**.
- ◆ Snit squash og kartofler med den grove snittetromle **(IV)** **(4)**.
- ◆ Skær løgene med den grove skæretromle **(II)** **(2)**.
- ◆ Svits grøntsagerne på en pande.
- ◆ Læg skiftevis et lag ris og et lag grøntsager i gratinformen.
- ◆ Bland ægget med mælken, salt og peber, og hæld det hele over risene og grøntsagerne i fadet.
- ◆ Riv den hårde ost med den grove snittetromle **(IV)** **(4)** og strø den over gratinen.
- ◆ Bag gratinen ved 180 °C i ca. 20 minutter.

Basilikum-mandel-pesto

Ingredienser

- 100 g basilikum
- 45 g pinjekerner
- 25 g mandler
- 50 g parmesanost
- 100 ml god olivenolie
- Salt og peber

Tilberedning

- ◆ Riv parmesanosten med rivetromlen (V) ⑤.
- ◆ Riv mandlerne med rivetromlen (V) ⑤.
- ◆ Blend basilikumblade, olie, pinjekerner, mandler, salt og peber i en blender, og purér det hele til en ensartet masse.
- ◆ Til sidst tilsættes parmesanosten og det hele blandes godt.

Kvark med hindbær og revet chokolade

Ingredienser

- 500 g kvark
- 200 g hindbær (friske eller frosne)
- 2 æggehvider
- 50 g sukker
- 100 g chokolade (afkølet)

Tilberedning

- ◆ Rør kvarken sammen med hindbærrene og sukkeret.
- ◆ Pisk æggehviderne stive.
- ◆ Riv chokoladen med den grove snittetromle (IV) ④.
- ◆ Vend forsigtigt æggehviderne og den revne chokolade i kvarken, indtil det hele er blandet godt.

Indice

Introduzione	184
Uso conforme	184
Materiale in dotazione	184
Disimballaggio	184
Descrizione dell'apparecchio	185
Avvertenze di sicurezza	185
Messa in funzione	189
Uso	190
I tamburi	190
Inserimento/estrazione del tamburo	191
Preparazione degli alimenti	192
Utilizzo	193
Pulizia	193
Conservazione	194
Eliminazione dei guasti	195
Smaltimento	195
Smaltimento dell'apparecchio	195
Smaltimento dell'imballaggio	196
Appendice	196
Dati tecnici	196
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	197
Assistenza	198
Importatore	198
Ricette	199

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.

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.

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

Disimballaggio

- ◆ Rimuovere dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio dall'apparecchio.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

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 **Assistenza**).

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

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.

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ 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.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ 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 boccetta 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.

Messa in funzione

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Spegnere 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 **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!
- ◆ Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutti i componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo **Pulizia**.
 - ◆ Estrarre completamente il cavo dallo scomparto del cavo **7**.
 - ◆ Collocare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e non sdruciolevole.
 - ◆ Inserire un tamburo **2 3 4 5 10** nell'alloggiamento dei tamburi **9** come descritto al capitolo **Inserimento/estrazione del tamburo**.
 - ◆ Montare l'alloggiamento dei tamburi **9**:
 - Applicare l'alloggiamento dei tamburi **9** in modo tale che la freccia ▶ dell'alloggiamento dei tamburi **9** sia rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto  presente sull'apparecchio.
 - Girare l'alloggiamento dei tamburi **9** in senso antiorario in modo che la bocchetta di riempimento **11** sia rivolta verso l'alto e la freccia ▶ dell'alloggiamento dei tamburi **9** sia rivolta verso il simbolo del lucchetto chiuso  presente sull'apparecchio. L'alloggiamento dei tamburi **9** scatta in posizione in modo percepibile.
 - Inserire il pressino **12** nella bocchetta di riempimento **11**.
 - ◆ 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.




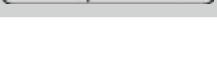

Uso

I tamburi

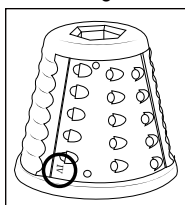
⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- 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 fine ⑩ (blu)	Contrassegno "I" sulla parte metallica del tamburo*	
Tamburo per il taglio grosso ② (verde)	Contrassegno "II" sulla parte metallica del tamburo*	
Tamburo grattugia fine ③ (rosso)	Contrassegno "III" sulla parte metallica del tamburo*	
Tamburo grattugia grossa ④ (arancione)	Contrassegno "IV" sulla parte metallica del tamburo*	
Tamburo sminuzzatore ⑤ (giallo)	Contrassegno "V" sulla parte metallica del tamburo*	

* I contrassegni si trova 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 fine ⑩ (blu, I)	Tamburo per il taglio grosso ② (verde, II)	Tamburo grattugia fine ③ (rosso, III)	Tamburo grattugia grossa ④ (arancione, IV)	Tamburo sminuzzatore ⑤ (giallo, V)
Zucchine	•	•	•	•	
Cetrioli	•	•			
Patate	•	•		•	
Peperoni	•	•		•	
Barbabietola rossa	•	•			
Cipolle	•	•			

Alimento	Tamburo per il taglio fine ⑩ (blu, I)	Tamburo per il taglio grosso ② (verde, II)	Tamburo grattugia fine ③ (rosso, III)	Tamburo grattugia grossa ④ (arancione, IV)	Tamburo sminuzzatore ⑤ (giallo, V)
Mele	•	•			
Cavolo rosso/ bianco	•	•			
Cioccolata			•	•	•
Noce di cocco			•		•
Mandorle/nocciole					•
Pane duro					•
Carote	•	•	•	•	
Parmigiano					•
Formaggio duro svizzero/groviera	•	•	•	•	

Inserimento/estrazione del tamburo


AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

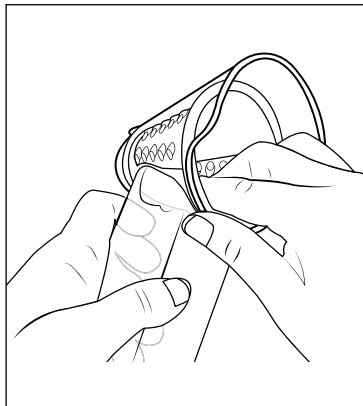
- ▶ Staccare sempre la spina di rete dalla presa prima di inserire o cambiare gli accessori. Attendere il completo arresto del motore.
- ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica solamente quando è completamente assemblato.
- ▶ Maneggiare con cautela i tamburi ② ③ ④ ⑤ ⑩. Prendere i tamburi dalla 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 **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 non lo si è ancora fatto, staccare l'alloggiamento dei tamburi ⑨. Per farlo, girare l'alloggiamento dei tamburi in modo che la bocchetta di riempimento ⑪ sia rivolta verso il lato e la freccia ► dell'alloggiamento dei tamburi ⑨ sia rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto  presente sull'apparecchio. Poi togliere l'alloggiamento dei tamburi ⑨.



- ◆ Afferrarlo con il pollice sul bordo dell'alloggiamento dei tamburi ⑨ e l'indice, ed eventualmente anche il medio, sulla parte di plastica del tamburo ② ③ ④ ⑤ ⑩ inserito. Esercitando una leggera pressione, staccare il tamburo ② ③ ④ ⑤ ⑩ dai fermi dell'albero motore ⑧ ed estrarlo dall'alloggiamento dei tamburi ⑨.

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 irrimediabilmente 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 ⑪.

Utilizzo

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!


- ▶ 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 **11**. Utilizzare sempre l'apposito pressino **12**!

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ 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 **11** 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.

Pulizia

AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ 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! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ 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.
- ◆ Se non lo si è ancora fatto, staccare l'alloggiamento dei tamburi **9** dall'apparecchio e togliere il tamburo **2 3 4 5 10**.
- ◆ 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 detergente delicato. In presenza di residui alimentari ostinati, utilizzare anche una spazzola o simile. Risciacquare tutte le parti con acqua pulita.

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 riporli.

Conservazione

- ◆ Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo **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.

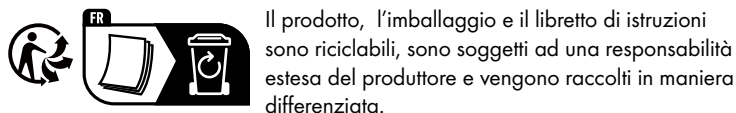
Eliminazione dei guasti

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 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.

Smaltimento

Valido solo per la Francia:



Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì

conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.

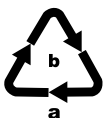


Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio





I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I 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.

Appendice

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Potenza nominale	150 W
Classe di protezione	II /  (isolamento doppio)
Ciclo di funzionamento breve	2 minuti
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

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.

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 collaudato 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, batterie, 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) 444317_2307 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) 444317_2307 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 444317_2307

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

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 **I**. 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 sfornato.
- ◆ Grattugiare il groviera con il tamburo grattugia grossa **(IV)** **4** e cospargerlo sullo sfornato.
- ◆ Cuocere al forno lo sfornato 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 sminuzzatore (V) ⑤.
- ◆ Grattugiare le mandorle con il tamburo sminuzzatore (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.

Tartalomjegyzék

Bevezető	204
Rendeltetésszerű használat	204
A csomag tartalma	204
Kicsomagolás	204
A készülék leírása	205
Biztonsági utasítások	205
Üzembe helyezés	209
Használat	210
A dobok	210
Dob behelyezése/kivétele	211
Élelmiszer előkészítése	212
Használat	213
Tisztítás	213
Tárolás	214
Hibaelhárítás	215
Ártalmatlanítás	215
A készülék ártalmatlanítása	215
A csomagolás ártalmatlanítása	216
Függelék	216
Műszaki adatok	216
A Kompernass Handels GmbH garanciája	217
Szervíz	218
Gyártja	218
Receptek	219

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék zöldség, gyümölcs, kemény sajtok és egyéb reszelésre/aprításra/vágásra alkalmas élelmiszerek reszelésére/aprítására/vágására szolgál. Ez a készülék kizárólag magánháztartások száraz belső helyiségeiben használható. Ne használja a készüléket ipari vagy kereskedelmi területen.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- elektromos zöldségreszelő
- 5 dob
- dobház/betöltőnyílás
- tárolóedény
- tömködő
- használati útmutató

Kicsomagolás

- ◆ Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- ◆ Távolítson el minden csomagolóanyagot a készülékről.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély!

TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a **Szerviz** fejezetet).

A készülék leírása

- ❶ tárolóedény fedele
- ❷ durva vágódob (II)
- ❸ finom reszelődob (III)
- ❹ durva reszelődob (IV)
- ❺ aprítódob (V)
- ❻ tárolóedény
- ❼ vezetéktároló rekesz
- ❽ hajtótengely
- ❾ dobház
- ❿ finom vágódob (I)
- ⓫ betöltőnyílás
- ⓬ tömködő
- ⓭ indítógomb

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt vagy csatlakozódugót a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ Nem szabad kinyitni a készülékházat. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
- ▶ Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ▶ A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozódugónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a hálózati aljzatból.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy használat közben a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves. Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne szoruljon be vagy más módon se sérülhessen meg.
- ▶ Soha ne fogja meg nedves kézzel a készüléket, a hálózati kábelt és a csatlakozódugót.

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék ne legyen nedves, és ne használja a szabadban. Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.



A készüléket semmi esetre sem szabad folyadékba meríteni és hagyni, hogy folyadék kerüljön a készülékházba.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn.
- ▶ Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ Gyermekek nem tisztíthatják a készüléket és nem végezhetnek felhasználói karbantartást.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszedés, tartozékcsere vagy tisztítás előtt. Mindig várja meg, amíg a motor teljesen leáll.
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan és egyenesen álljon.
- ▶ Csak akkor csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra, ha teljesen összeszerelte.
- ▶ Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt és úgy helyezze el, hogy ne lehessen rálépni vagy megbotlani benne.
- ▶ Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- ▶ Ne rakjon konyhafelszerelést vagy más tárgyat a forgó dobba!



Legyen óvatos a dobok használata során.

A kések nagyon élesek!

- ▶ Soha ne nyúljon kézzel a forgó dobokba!
- ▶ Soha ne pusztán kézzel nyomja az élelmiszert a betöltőnyílásba. Mindig használja a tömködőt.
- ▶ Tartsa távol haját, laza ruháját és valamennyi testrészét a mozgó készülékrészekről, ha a készülék üzemben van.
- ▶ Tárolja a dobokat gyermekek számára nem elérhető helyen.
- ▶ Hagyja lehűlni a használt tartozékokat és csak ezt követően vegye le azokat.
- ▶ Legyen óvatos a dobok tisztítása során. A kések nagyon élesek!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Soha ne aprítson húst vagy keményebb élelmiszereket a készülékkel.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket dobok nélkül vagy egyszerre két dobbal.
- ▶ Ne töltsön forró folyadékot a készülékbe.
- ▶ Azonnal szakítsa meg a folyamatot, ha a dob nem vagy csak nehezen forog. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és ellenőrizze, hogy nincs-e akadály a betöltőnyílásban.
- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- ▶ A készülék legfeljebb 2 percig üzemeltethető (rövid üzemeltetési idő) megszakítás nélkül. Ezután a készüléket mindaddig kikapcsolva kell tartani, amíg a motor le nem hűl.
- ▶ Ne használjon maró hatású, vegyi vagy súroló tisztítószeret. Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében.

Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból, mielőtt a készüléket össze- vagy szét szereli vagy tartozékokat helyez be, ill. cserél. Várja meg, amíg a motor teljesen leáll.
 - ▶ Csak akkor csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra, ha teljesen összeszerelte.
 - ▶ Legyen óvatos a dobok **2 3 4 5 10** használata során. A dobokat a műanyag résznél fogja meg, és ne a késekkel ellátott fémfelületeknél. A kések nagyon élesek!
- ◆ Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék valamennyi részét a **Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.
 - ◆ Húzza ki teljesen a hálózati kábelt a vezeték tároló rekeszből **7**.
 - ◆ Állítsa a készüléket sima, száraz és csúszásmentes felületre.
 - ◆ Helyezzen be egy dobot **2 3 4 5 10** a dobházba **9**, a **Dob behelyezése/kivétele** fejezetben leírtak szerint.
 - ◆ Szerelje fel a dobházat **9**:
 - Helyezze fel a dobházat **9** úgy, hogy a dobházon **9** lévő nyíl ▶ a készüléken lévő nyitott zárra  mutasson.
 - Forgassa el a dobházat **9** az óramutató járásával ellentétes irányba úgy, hogy a betöltőnyílás **11** felfelé nézzen és a ▶ nyíl a dobházon **9** a készüléken lévő zárt zárra  mutasson. A dobház **9** érezhetően bekattan.
 - Helyezze be a tömködőt **12** a betöltőnyílásba **11**.
 - ◆ A maradék dobokat rakja egymásra óvatosan a tárolóedényben **6** és csukja le a fedelet **1**. Ügyeljen arra, hogy a dobokat csak a műanyag felületeknél fogja meg és ne a késeknél. Ekkor tolja a tárolóedényt **6** fentről a készülék hátsó végén erre a célra kialakított tartóra.
 - ◆ Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő csatlakozóaljzatba. A készülék ezzel üzemkész.


Használat

A dobok

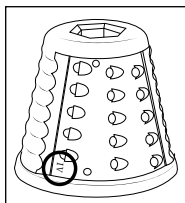
⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Legyen óvatos a dobok **2 3 4 5 10** használata során.
A kések nagyon élesek!

5 különböző vágó, reszelő és aprító dob áll rendelkezésre:

Finom vágódob 10 (kék)	„I” jelölés a dob fémrészén*	
Durva vágódob 2 (zöld)	„II” jelölés a dob fémrészén*	
Finom reszelődob 3 (piros)	„III” jelölés a dob fémrészén*	
Durva reszelődob 4 (narancssárga)	„IV” jelölés a dob fémrészén*	
Aprítódob 5 (sárga)	„V” jelölés a dob fémrészén*	

* A jelölések a következő helyen találhatóak:



A megfelelő dob **2 3 4 5 10** kiválasztásánál vegye figyelembe a következő táblázatot:

	Finom vágódob 10 (kék, I)	Durva vágódob 2 (zöld, II)	Finom reszelődob 3 (piros, III)	Durva reszelődob 4 (narancssárga, IV)	Aprítódob 5 (sárga, V)
Élelmiszer					
Cukkini	•	•	•	•	
Uborka	•	•			
Burgonya	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Cékla	•	•			
Hagyma	•	•			

Élelmiszer	Finom vágódob ⑩ (kék, I)	Durva vágódob ② (zöld, II)	Finom reszelődob ③ (piros, III)	Durva reszelődob ④ (narancssárga, IV)	Aprítódob ⑤ (sárga, V)
Alma	•	•			
Fehér/vörös káposzta	•	•			
Csokoládé			•	•	•
Kókuszdió			•		•
Mandula/mogyoró					•
Száraz kenyér					•
Sárgarépa	•	•	•	•	
Parmezánsajt					•
Svájci keménysajt/ Gruyère	•	•	•	•	

Dob behelyezése/kivétele

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tartozék behelyezése, ill. cseréje előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Várja meg, amíg a motor teljesen leáll.
- ▶ Csak akkor csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra, ha teljesen összeszerelte.
- ▶ Legyen óvatos a dobok ② ③ ④ ⑤ ⑩ használata során. A dobokat a műanyag résznél fogja meg, és ne a késekkel ellátott fémfelületeknél. A kések nagyon élesek!

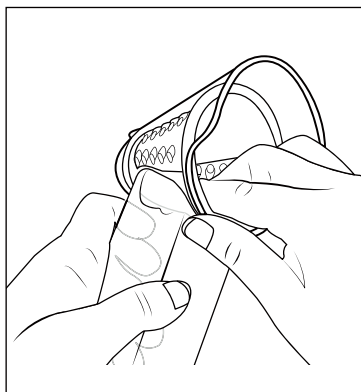
A dob behelyezéséhez ② ③ ④ ⑤ ⑩ az alábbiak szerint járjon el:

- ◆ Adott esetben húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ◆ **A dobok** fejezetben található információk alapján ellenőrizze, hogy melyik dob ② ③ ④ ⑤ ⑩ a legalkalmasabb az Ön céljaihoz.
- ◆ Nyissa ki a tárolóedény fedelét ① és óvatosan vegye ki a kívánt dobot ② ③ ④ ⑤ ⑩. Csatolja vissza a fedelet ①.

- ◆ Ha még nem tette meg, vegye le a dobházat 9. Helyezze a kiválasztott dobót 2 3 4 5 10 a dobházban 9 lévő hajtótengelyre 8, közben a dobnak 2 3 4 5 10 csak a műanyag részét fogja meg. Adott esetben forgassa el kissé a dobót 2 3 4 5 10 az óramutató járásával megegyező irányba, hogy az a vágatával a hatótengelyen 8 lévő megfelelő reteszbe csússzon.

A dob 2 3 4 5 10 levételéhez tegye a következőt:

- ◆ Adott esetben húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzataból.
- ◆ Ha még nem tette meg, vegye le a dobházat 9. Forgassa el a dobházat úgy, hogy a betöltőnyílás 11 oldalra, a dobházon 9 lévő ► nyíl pedig a készüléken lévő nyitott lakatra 12 mutasson. Ezután húzza le a dobházat 9.



- ◆ Fogja meg a hüvelykujjával a dobház 9 szélét, mutatóujjával és adott esetben a középső ujjával pedig a behelyezett dobót 2 3 4 5 10 műanyag részét. Enyhe nyomást kifejtve húzza le a dobót 2 3 4 5 10 a hajtótengelyen 8 lévő reteszekről és húzza ki a dobházból 9.

Élelmiszer előkészítése

A feldolgozás előtt válassza ki és készítse elő a megfelelő élelmiszert:

- Elsősorban kemény szerkezetű élelmiszerek alkalmasak. Minél keményebb az élelmiszer, annál jobb az eredmény. Nagyon kemény ill. rostos élelmiszerek, mint a jégkocka vagy a hús azonban nem alkalmasak és helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülékben!
- A feldolgozás előtt mossa meg és szárítsa meg a gyümölcsöt és a zöldséget.
- A vastag héjú élelmiszereket, mint pl. a karalábét vagy a tököt, feldolgozás előtt meg kell hámozni. A dióhéjat el kell távolítani.
- A feldolgozás előtt darabolja össze az élelmiszereket úgy, hogy könnyen átférjenek a betöltőnyíláson 11.

Használat

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tartozék behelyezése vagy cseréje előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból! Várja meg, amíg a motor teljesen leáll.
- ▶ Soha ne pusztá kézzel nyomja az élelmiszert a betöltőnyílásba **11**. Mindig használja a tömködőt **12**!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!


- ▶ A készülék legfeljebb 2 percig üzemeltethető (rövid üzemeltetési idő) megszakítás nélkül. Ezután a készüléket mindaddig kikapcsolva kell tartani, amíg a motor le nem hűl.

- ◆ Tegyen egy tálal vagy más edényt a dobház **9** alá.
- ◆ Nyomja meg és tartsa lenyomva az indítógombot **13**. A behelyezett dob **2** **3** **4** **5** **10** elkezd forogni.
- ◆ Töltse be apránként az előkészített élelmiszert a betöltőnyílásba **11** és nyomja a tömködővel **12** tovább úgy, hogy a dobok **2** **3** **4** **5** **10** összeaprítsák. Az összeaprított élelmiszer elől kiesik a dohbázból **9** az aláhelyezett edénybe.
- ◆ Miután feldolgozta az összes élelmiszert, engedje el az indítógombot **13**. A dob **2** **3** **4** **5** **10** leáll.
- ◆ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja tovább a készüléket.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Várja meg, amíg a motor teljesen leáll.

 A tisztítás során a készüléket semmiképpen nem szabad vízbe meríteni vagy folyó víz alá tartani.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Legyen óvatos a dobok **2** **3** **4** **5** **10** használata során. A dobokat a műanyag résznél fogja meg, és ne a késekkel ellátott fémfelületeknél. A kések nagyon élesek!

TUDNIVALÓ

- ▶ Az erősen fogó élelmiszerek (pl. répa) feldolgozása elszínezheti a készülék műanyag részeit. Ez ártalmatlan az egészségre és nem jelent készülékhibát. Az esetleges elszíneződéseket le lehet dörzsölni semleges étolajjal.
- ◆ Adott esetben húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ◆ Ha még nem tette meg, vegye le a dobházat **9** a készülékről és vegye le a dobot **2 3 4 5 10**.
- ◆ Tisztítsa meg a készüléket egy nedves törlőkendővel. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószeret a törlőkendőre. Ezután törölje át a készüléket vízzel benedvesített törlőkendővel a mosogatószer-maradványok eltávolításához.
- ◆ Tisztítsa meg a dobokat **2 3 4 5 10**, a dobházat **9**, a tárolóedényt **6** a fedéllel **1** együtt, valamint a tömködőt **12** enyhén mosogatószeres meleg vízben. Makacs élelmiszermaradványok esetén használjon mosogatókefét vagy hasonlót. Valamennyi készülékrészt öblítsen le tiszta vízzel.

TUDNIVALÓ



A dobok **2 3 4 5 10**, a dobház **9**/betöltőnyílás **11**, a tárolóedény **6** a fedéllel **1** együtt, valamint a tömködő **12** mosogatógépben is tisztítható. Az alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be. Ellenkező esetben deformálódhatnak!

- ◆ Győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze teljesen száraz, mielőtt ismét használja vagy elteszi.

Tárolás

- ◆ Tisztítson meg minden alkatrészt a **Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.
- ◆ Rakja egymásra a dobokat **2 3 4 5 10** a tárolóedényben **6** és zárja le a fedelet **1**.
- ◆ Csúsztassa a hálózati csatlakozókábelt a vezetékároló rekeszbe **7** úgy, hogy csak a hálózati csatlakozódugó lógjon ki.
- ◆ Tárolja a készüléket pormentes és száraz helyen.

Hibaelhárítás

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	LEHETSÉGES MEGOLDÁS
A készülék nem működik.	A készülék nincs a hálózati csatlakozóaljzatra csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati csatlakozóaljzathoz.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
	A hálózati csatlakozóaljzat meghibásodott.	Próbáljon ki egy másik hálózati csatlakozóaljzatot.
A dob 2 3 4 5 10 nehezen vagy egyáltalán nem forog.	A dobót 2 3 4 5 10 akadály blokkolja.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és ellenőrizze, hogy nincs-e akadály a betöltőnyílásban 11 /a dobházban 9 . Szerelje szét a dobházat 9 , vegye ki a dobót 2 3 4 5 10 , tisztítsa meg a részeket (lásd a Tisztítás fejezetet). Adott esetben egy hosszú tárgy, mint például egy kanál segíthet.

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti megoldásokkal, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz.

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesszeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása





A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítéssel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1-7: műanyagok; 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

Függelék

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 - 240 V ~(váltóáram), 50 Hz
Névleges teljesítmény	150 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
Rövid üzemeltetési idő	2 perc
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

TUDNIVALÓ

- ▶ A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket mindaddig kikapcsolva kell tartani, amíg a motor le nem hűl.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szer-
vizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 444317_2307.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 444317_2307 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21 225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 444317_2307

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

Káposztasaláta

Hozzávalók

- 1 kg fehérekáposzta
- 1/2 paprika
- 8,5 dkg cukor
- 85 ml olaj
- 85 ml ecet
- kb. 1 ek. só
- kevés bors

Elkészítése

- ◆ Vágja a káposztát kis darabokra és dolgozza fel a durva vágódobbal (II) ②.
- ◆ Darabolja össze a paprikát úgy, hogy beleférjen a betöltőnyílásba ① és aprítsa össze a durva reszelődobbal (IV) ④.
- ◆ Forrósítsa fel az olajat, az ecetet, a cukrot, a sót és kevés borsot.
- ◆ Öntse ezt a keveréket a káposztára és hagyja kb. 2 órán át állni.

Feta sajtos saláta

Hozzávalók

- 2 nagy paradicsom
- 1 uborka
- 1 zöld paprika
- 1 piros paprika
- 1 fej hagyma
- 20 dkg feta sajt
- 5 dkg olívbogyó
- 4 ek. olaj
- 1 citrom
- 3 dkg friss fűszernövény, tetszés szerint (pl. bazsalikom)

Elkészítése

- ◆ Készítse elő az uborkát, a paprikát és a hagymát úgy, hogy beleférjenek a betöltőnyílásba **(I)** **11**.
- ◆ Aprítsa össze mindent a finom vágódobbal **(I)** **10**.
- ◆ Darabolja kockákra a paradicsomot és a feta sajtot.
- ◆ Keverje össze a hozzávalókat és adja hozzá az olívabogyókat.
- ◆ Keverje el az olajat a citromlével és öntse az egészet a salátára.
- ◆ Szórja a fűszernövényeket a salátára.

Cukkini-felfűjt

Hozzávalók

- 6 cukkini
- 2 burgonya
- 1 fej hagyma
- 1 csésze főtt rizs
- 1 tojás
- kb. 30 ml tej
- 15 dkg Gruyère (svájci kemény sajt)
- só és bors

Elkészítése

- ◆ Készítse elő a cukkinit, a burgonyát és a hagymát úgy, hogy beleférjenek a betöltőnyílásba **(I)**.
- ◆ Reszelje le a cukkinit és a burgonyát a durva reszelődobbal **(IV)** **4**.
- ◆ Darabolja össze a hagymát a durva vágódobbal **(II)** **2**.
- ◆ Röviden pirítsa meg a zöldséget egy serpenyőben.
- ◆ Tegyen egy réteg rizst és egy réteg zöldséget a felfűjt-formába.
- ◆ Keverje össze a tojást a tejjel, a sóval és a borssal, és öntse az egészet a felfűjtra.
- ◆ Reszelje le a Gruyère sajtot a durva reszelődobbal **(IV)** **4** és szórja a felfűjtra.
- ◆ Süsse a felfűjtat 180 °C-on kb. 20 percig.

Bazsalikomos-mandulás pesto

Hozzávalók

- 10 dkg bazsalikom
- 4,5 dkg fenyőmag
- 2,5 dkg mandula
- 5 dkg parmezánsajt
- 1 dl jó minőségű olívaolaj
- só és bors

Elkészítése

- ◆ Reszelje le a parmezánsajtot az aprítódobbal (V) ⑤.
- ◆ Reszelje le a mandulát az aprítódobbal (V) ⑤.
- ◆ Tegye a bazsalikomleveleket, az olajat, a fenyőmagot, a mandulát, a sót és a borsot a mixerbe és pürésítse alaposan.
- ◆ Végül adja hozzá a parmezánsajtot és még egyszer keverje össze alaposan.

Málnás-csokoládé reszelékes túró

Hozzávalók

- 50 dkg túró
- 20 dkg málna (friss vagy fagyasztott)
- 2 tojás fehérje
- 5 dkg cukor
- 10 dkg csokoládé (hűtött)

Elkészítése

- ◆ Keverje el a túrot a málnával és a cukorral.
- ◆ Verje fel kemény habbá a két tojás fehérjét.
- ◆ Reszelje le a csokoládét a durva reszelődobbal (IV) ④.
- ◆ Óvatosan keverje bele a tojáshabot és a csokoládéreszeléket a túróba, amíg minden jól összekeveredik.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 10/2023 · Ident.-No.: SGR150E1-092023-1

IAN 444317_2307