



ELECTRIC GRATER SGR 150 E3

(GB)

ELECTRIC GRATER

Operating instructions

(SE)

ELEKTRISKT RIVJÄRN

Bruksanvisning

(PL)

ELEKTRYCZNA TARKA DO WARZYW

Instrukcja obsługi

(EE)

ELEKTRILINE KÖÖGIVILJARIIV

Kasutusjuhend

(FI)

SÄHKÖRAASTIN

Käyttöohje

(DK)

ELEKTRISK RÅKOSTJERN

Betjeningsvejledning

(LT)

ELEKTRINĖ DARŽOVIŲ TARKA

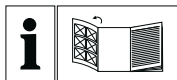
Naudojimo instrukcija

(LV)

ELEKTRISKS DĀRŽEŅU SMALCINĀTĀJS

Lietošanas pamācība

IAN 506475_2507



(GB)

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

(FI)

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

(SE)

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

(DK)

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

(PL)

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

(LT)

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

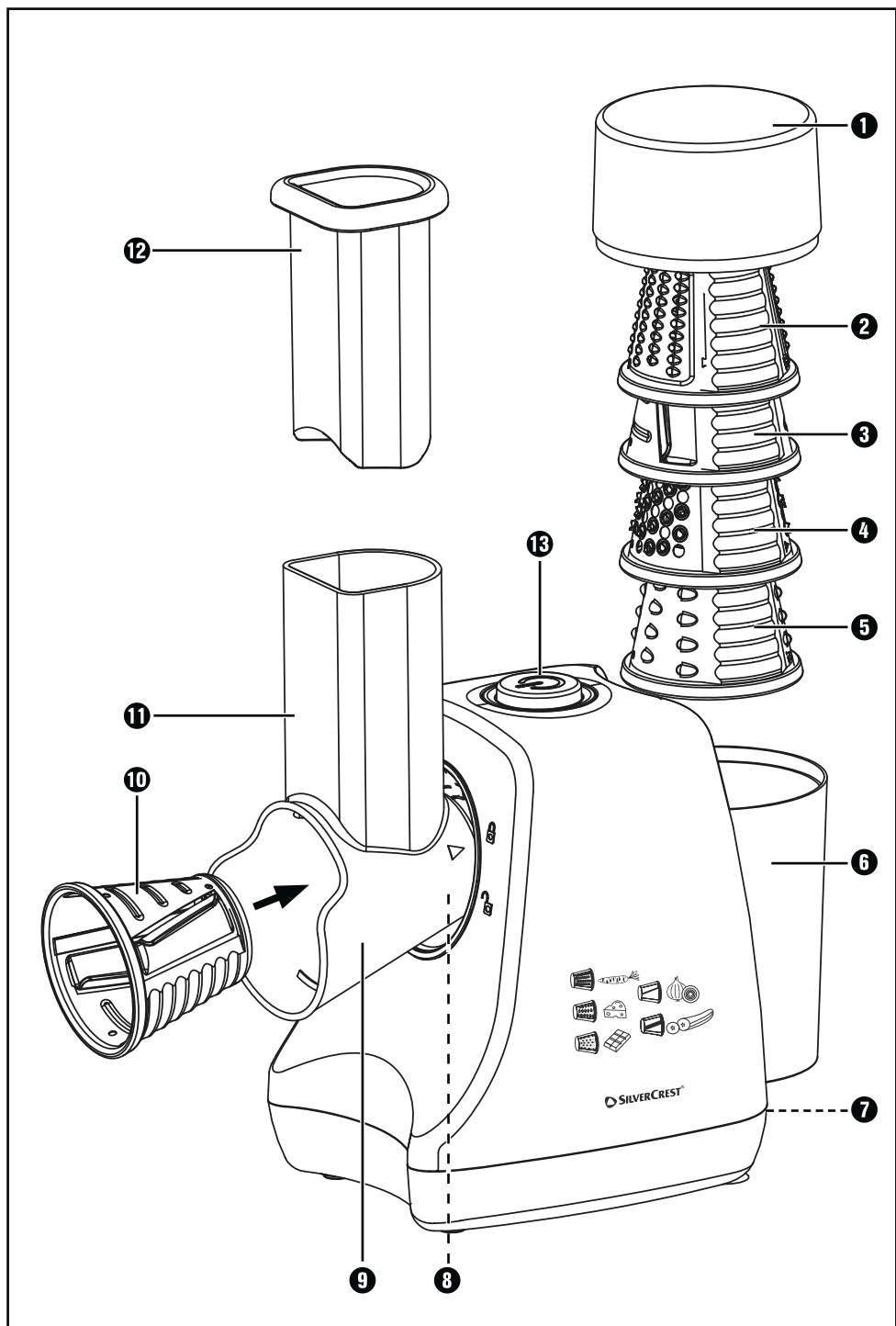
(EE)

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

(LV)

Pirms lasišanas atlokiēt lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

English	Operating instructions	Page	1
Suomi	Käyttöohje	Sivu	15
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	29
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	41
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	55
Lietuvių k.	Naudojimo instrukcija	Puslapis	69
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülj	83
Latviski	Lietošanas pamācība	Lappuse	97



Contents

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

1. Introduction

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

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

1.1. Intended use

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

1.2. Warnings and symbols used

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

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

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



The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

2. Safety information

RISK OF ELECTROCUTION!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

3. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

WARNING!

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

Note

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

4. Appliance description

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

5. Initial operation

WARNING!

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

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

7. Cleaning.

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

The appliance is now ready for use.

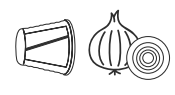
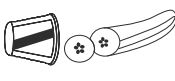
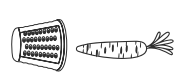
6. Usage

6.1. Drums

⚠ WARNING!

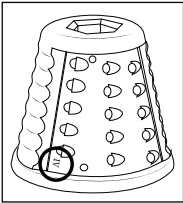
- ▶ Be careful when handling the drums 2 3 4 5 10.
The blades are very sharp!

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

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

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

*The markings are located in the following position:



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

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

6.2. Inserting/removing a drum

WARNING!

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

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

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

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

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

6.3. Preparing food

Choose a suitable food before processing and prepare it appropriately:

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

6.4. Operation

WARNING!

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

ATTENTION!

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

7. Cleaning

DANGER!

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

WARNING!

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

Note

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

Note

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

- ◆ Ensure that all parts are completely dry before reusing or storing them.

8. Storage

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

9. Troubleshooting

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

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

10. Disposal

10.1. Disposal of appliance and packaging



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

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

11. Appendix

11.1. Technical details

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

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

11.2. 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 or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

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



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

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

11.3. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 506475_2507

11.4. Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

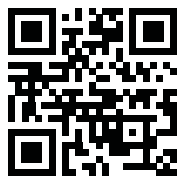
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

11.5. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at **www.kompernass.com**.



Scan the QR code with your smartphone/tablet. You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

i Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 506475_2507 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

11.6. 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 **11**. 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 **11**.
- ◆ 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.

Sisällysluettelo

1. Tätä pikaohjetta koskevia tietoja	16
1.1. Tarkoituksenmukainen käyttö.	16
1.2. Käytetyt varoitukset ja symbolit.	16
2. Turvallisuusohjeet	17
3. Toimitussisältö	20
4. Laitteen kuvaus	20
5. Käyttöönotto	20
6. Käyttö	21
6.1. Raastinrummut.	21
6.2. Raastinrummun kiinnittäminen/irrottaminen	22
6.3. Elintarvikkeiden valmistelu.	22
6.4. Käyttö	23
7. Puhdistaminen	23
8. Säilytys	24
9. Vianetsintä	24
10. Hävittäminen	24
10.1. Laitteen ja pakkauksen hävittäminen	24
11. Liite	24
11.1. Tekniset tiedot	24
11.2. Kompernass Handels GmbH:n takuu	25
11.3. Huolto.	26
11.4. Maahantuoja	26
11.5. Varaosien tilaaminen	26
11.6. Reseptit	26

1. Tätä pikaohjetta koskevia tietoja

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen.

 Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tuotteen turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

1.1. Tarkoituksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu vihannesten, hedelmien, kovan juuston ja muiden raastamiseen/siivuttamiseen soveltuvien elintarvikkeiden raastamiseen/siivuttamiseen. Se on tarkoitettu käytettäväksi vain yksityisissä kotitalouksissa, kuivissa sisätiloissa. Älä käytä laitetta teollisiin tai kaupallisiin tarkoituksiin.

1.2. Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pakkauksessa ja laitteessa käytetään seuraavia varoituksia ja symboleja (mikäli aiheellista):

	VAARA! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VAROITUS! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "Varoitus", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VARO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.

	HUOMIO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	Huomautus: Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Lue käyttöohje.
	Vaihtovirta/-jännite
	Suojausluokka II: suojaus kaksinkertaisella tai vahvistetulla eristyksellä.
	Ei saa upottaa veteen!
	Varo! Terävät terät!
	Soveltuu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
	Tämä tuote täyttää voimassa olevien eurooppalaisten ja kansallisten säännösten vaatimukset.
	Älä hävitä sähkölaitetta kotitalousjätteen mukana!
 	Toimita pakkaus hävitettäväksi ympäristöystävällisesti.

	Pakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista. Huomioi pakkausmateriaalien merkintä jätteitä lajiteltaessa: Ne on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.
--	--

2. Turvallisuusohjeet

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

- Jos virtajohto tai virtapistoke vaurioituu, ne on annettava laitteen valmistajan, valmistajan asiakashuollon tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Älä avaa laitteen koteloä. Se vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista, ja jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriöitä.
- Irrota virtajohto pistorasiasta aina vetämällä pistokkeesta, älä koskaan vedä johdosta.
- Varmista, ettei virtajohto kastu tai altistu kosteudelle käytön aikana. Ohjaa johto kulkemaan niin, ettei se jää puristuksiin tai pääse vaurioitumaan.
- Älä milloinkaan koske laitteeseen, virtajohtoon tai pistokkeeseen märin käsin.
- Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkona. Jos laitteen sisään kuitenkin pääsee nestettä, irrota laitteen pistoke heti pistorasiasta, ja vie laite korjattavaksi asiantuntevaan huoltoliikkeeseen.
-  Älä missään tapauksessa upota laitetta nesteeseen. Huolehdi siitä, ettei laitteen sisälle pääse nestettä.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttö-tarkoituksiin. Laitteen väärinkäyttö aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
- Henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta eivätkä tehdä käyttäjähuoltoa.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laite on irrotettava pistorasiasta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista, osien vaihtamista ja puhdistamista. Odota aina, kunnes moottori on täysin pysähtynyt.
- Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia varusteita tai lisäosia, kytke laite pois päältä, ja irrota se sähköverkosta.
- Varmista, että laite seisoo tukevasti ja tasapainossa.
- Liitä laite sähköverkkoon vasta, kun se on täysin koottu.
- Älä taita tai purista virtajohtoa. Ohjaa virtajohto kulkemaan niin, ettei kukaan voi astua sen päälle tai kompastua siihen.
- Käytä ainoastaan valmistajan suosittelemia lisävarusteita.
- Älä koskaan työnnä keittiövälineitä tai muita esineitä pyöriviin raastin-rumpuihin!

-  Ole varovainen käsitellessäsi raastinrumpuja. Terät ovat erittäin teräviä!
- Älä koskaan tartu käsin pyöriviin raastinrumpuihin!
- Älä koskaan työnnä elintarvikkeita täyttökuiluun paljain käsin! Käytä aina syöttöpaininta.
- Pidä hiukset, löysät vaatteet ja kaikki kehonosat etäällä liikkuvista laitteen osista laitteen ollessa käytössä.
- Pidä raastinrummut poissa lasten ulottuvilta.
- Anna käytettyjen varusteosien jäähtyä, ennen kuin irrotat niitä.
- Puhdista raastinrummut varovasti. Terät ovat erittäin teräviä!

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan hienonna laitteella lihaa tai kovia elintarvikkeita.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman raastinrumpua tai kahdella raastinrummulla samanaikaisesti.
- Älä täytä laitteeseen kuumia nesteitä.
- Keskeytä työstäminen välittömästi, jos raastinrumpu ei pyöri tai se pyörii huonosti. Irrota pistoke pistorasiasta ja tarkasta, ettei täyttökuilussa ole tukosta.
- Älä käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää laitteen käytössä.
- Laitteen yhtäjaksoiseksi käyttöajaksi on määritelty enintään kaksi minuuttia (lyhytkäyttöaika). Sen jälkeen laite on kytkettävä pois päältä, kunnes moottori on jäähtynyt.
- Älä käytä aggressiivisia, kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita. Ne voivat vaurioittaa laitteen pintaa vakavasti.

3. Toimitussisältö

Toimitus sisältää vakiona seuraavat osat:

- sähköraastin
- viisi raastin- ja viipalointirumpua
- rumpukotelo/täyttökuilu
- säilytysastia
- syöttöpainin
- käyttöohje.
- ♦ Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkausksesta.
- ♦ Poista kaikki pakkausmateriaalit laitteesta.

VAROITUS!

- Pakkausmateriaaleilla ei saa leikkiä. Tukehtumisvaara!

Huomautus

- Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia ja ettei tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huollon palvelunumeroon (ks. kohta **11.3. Huolto**).

4. Laitteen kuvaus

- 1 Säilytysastian kansi
- 2 Karkea viipalointirumpu (II)
- 3 Hieno raastinrumpu (III)
- 4 Karkea raastinrumpu (IV)
- 5 Erittäin hieno raastinrumpu (V)
- 6 Säilytysastia
- 7 Johdon säilytyslokero
- 8 Käyttöakseli
- 9 Rumpukotelo
- 10 Hieno viipalointirumpu (I)
- 11 Täyttökuilu
- 12 Syöttöpainin
- 13 Start-painike (käynnistys) 

5. Käyttöönotto

VAROITUS!

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kuin kokoat tai purat laitteen tai asennat tai vaihdat varusteosia. Odota, kunnes moottori on täysin pysähtynyt.
- Liitä laite sähköverkkoon vasta, kun se on täysin koottu.
- Ole varovainen raastinrumpuja **2 3 4 5 10** käsitellessäsi. Ota kiinni raastinrumpujen muoviosasta, älä metallipinnoista, joissa on teriä. Terät ovat erittäin teräviä!
- ♦ Puhdista ennen ensimmäistä käyttöä kaikki laitteen osat kohdassa **7. Puhdistaminen** kuvatulla tavalla.
- ♦ Vedä virtajohto kokonaan ulos johdon säilytyslokerosta **7**.
- ♦ Aseta laite tasaiselle, kuivalle ja liukumattomalle alustalle.
- ♦ Aseta yksi raastinrumpu **2 3 4 5 10** rumpukoteloon **9** kohdassa **6.2. Raastinrummun kiinnittäminen/irrottaminen** kuvatulla tavalla.
- ♦ Asenna rumpukotelo **9**:
 - Työnnä rumpukotelo **9** paikalleen siten, että rumpukotelossa **9** oleva nuoli ► on laitteessa olevan avoimen lukon  kohdalla.
 - Pyöritä rumpukotelo **9** vastapäivään siten, että täyttökuilu **11** osoittaa ylöspäin ja rumpukotelossa **9** oleva nuoli ► on laitteessa olevan avoimen lukon  kohdalla. Rumpukotelo **9** lukittuu tuntuvasti paikoilleen.
 - Työnnä syöttöpainin **12** täyttökuiluun **11**.
- ♦ Pinoa loput raastinrummut varovasti säilytysastiaan **6** ja sulje kansi **1**. Varmista, että otat kiinni vain raastinrumpujen muovipinnoista etkä koske teriin. Työnnä säilytysastia **6** sitten ylhäältä päin sille tarkoitetun pidikkeeseen laitteen taustapuolella.
- ♦ Työnnä pistoke soveltuvaan pistorasiaan.

Laite on nyt käyttövalmis.

6. Käyttö

6.1. Raastinrummut

VAROITUS!

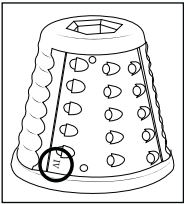
- Ole varovainen raastinrumpujen 2 3 4 5 10 kanssa.
Terät ovat erittäin teräviä!

Käytössäsi on viisi erilaista viipalointi- ja raastinrumpua:

Hieno viipalointirumpu 10 (beige, I)	Merkintä "I" rummun metalliosassa*	
Karkea viipalointirumpu 2 (vaaleanharmaa, II)	Merkintä "II" rummun metalliosassa*	

Erittäin hieno raastinrumpu 3 (tumma beige, III)	Merkintä "III" rummun metalliosassa*	
Hieno raastinrumpu 4 (tummanharmaa, IV)	Merkintä "IV" rummun metalliosassa*	
Karkea raastinrumpu 5 (vaalea beige, V)	Merkintä "V" rummun metalliosassa*	

* Merkinnät sijaitsevat kuvassa esitetyssä kohdassa:



Käytä sopivan raastinrummun 2 3 4 5 10 valintaan seuraavaa taulukkoa:

Elintarvike	Hieno viipalointirumpu 10 (beige, I)	Karkea viipalointirumpu 2 (vaaleanharmaa, II)	Erittäin hieno raastinrumpu 3 (tumma beige, III)	Hieno raastinrumpu 4 (tummanharmaa, IV)	Karkea raastinrumpu 5 (vaalea beige, V)
Kesäkurpitsa	•	•	•	•	
Kurkku	•	•			
Peruna	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Punajuuri	•	•			
Sipuli	•	•			
Omena	•	•			
Punakaali, keräkaali	•	•			
Suklaa			•	•	•
Kookospähkinä			•		•
Manteli/hasselpähkinä					•
Kuiva leipä					•
Porkkana	•	•	•	•	

6.4. Käyttö

VAROITUS!

- Irrota aina pistoke pistorasiasta, ennen kuin kiinnität tai vaihdat laitteen varusteosia! Odotat, kunnes moottori on täysin pysähtynyt.
- Älä koskaan työnnä elintarvikkeita täyttökui-luun **11** paljain käsin. Käytä aina syöttöpaininta **12**!

HUOMIO!

- Laitteen yhtäjaksoiseksi käyttöajaksi on määriteltä enintään kaksi minuuttia (lyhytkäyttöaika). Sen jälkeen laite on kytkettävä pois päältä, kunnes moottori on jähähtynyt.
- ◆ Aseta kulho tai muu astia rumpukotelon **9** alle.
- ◆ Paina ja pidä käynnistyspainiketta **13**  painettuna.
- ◆ Kiinnitetty raastinrumpu **2 3 4 5 10** alkaa pyöriä. Laita valmistellut elintarvikkeet yksi toisensa jälkeen täyttökui-luun **11** ja työnnä niitä syöttöpainimella **12** eteenpäin raastinrumpulle **2 3 4 5 10** pienennettäväksi. Pienennetyt elintarvikkeet tulevat ulos rumpukotelosta **9** sen alle asetettuun astiaan.
- ◆ Kun kaikki elintarvikkeet on työstetty, vapauta käynnistyspainike **13** . Raastinrumpu **2 3 4 5 10** pysähtyy.
- ◆ Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun et enää halua jatkaa laitteen käyttöä.

7. Puhdistaminen

VAARA!

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista. Odotat, kunnes moottori on täysin pysähtynyt.
-  Älä missään nimessä puhdistat laitetta upottamalla sitä veteen tai pitämällä sitä juoksevan veden alla.

VAROITUS!

- Ole varovainen raastinrumpuja **2 3 4 5** **10** käsitellessäsi. Ota kiinni raastinrumpujen muoviosasta, älä metallipinnoista, joissa on teriä. Terät ovat erittäin teräviä!

Huomautus

- Voimakkaasti värjäävien elintarvikkeiden (esimerkiksi porkkanoiden) työstäminen voi värjätä laitteen muoviosia. Sillä ei ole haitallisia vaikutuksia terveyteen, eikä se ole merkki laiteviasta. Mahdolliset värjäytymät voidaan hieroa pois neutraalilla ruokaöljyllä.
- ◆ Irrota tarvittaessa pistoke pistorasiasta.
- ◆ Ota raastinrumpu **2 3 4 5 10** rumpukotelosta **9**.
- ◆ Irrota rumpukotelo **9** laitteesta, mikäli näin ei ole vielä tehty. Pyöritä tätä varten rumpukotelo **9** siten, että täyttökui-lu **11** osoittaa sivulle ja rumpukotelossa **9** oleva nuoli ► on laitteessa olevan avoimen lukkosymbolin  kohdalla. Vedä sitten rumpukotelo **9** irti.
- ◆ Puhdista laite kostealla liinalla. Jos lika on pinttynyt, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi kaikki pesuainejäämät tämän jälkeen pelkällä vedellä kostutetulla liinalla.
- ◆ Puhdista raastinrumput **2 3 4 5 10**, rumpukotelo **9**, säilytysastia **6** ja kansi **1** sekä syöttöpainin **12** lämpimässä pesuainevedessä. Jos lika on pinttynyt, ota avuksi astianpesu-harja. Huuhtelee kaikki osat puhtaalla vedellä.

Huomautus

-  Raastinrumpu (2, 3, 4, 5, 10), rumpukotelo (9) / syöttöaukko (11), säilytysastia (6) ja kansi (1) sekä syöttöpainin (12) soveltuvat pestäväksi astianpesukoneessa. Mikäli on mahdollista, pese osat astianpesukoneen yläkorissa, ja varmista, etteivät ne jää puristuksiin. Ne voivat vääntyä muodottomiksi!
- Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin käytät niitä uudelleen tai laitat ne säilöön.

8. Säilytys

- Puhdista kaikki osat kohdassa **7. Puhdistaminen** kuvatulla tavalla.
- Pinoa raastinrumpu (2, 3, 4, 5, 10) säilytysastiaan (6) ja sulje kansi (1).
- Työnnä virtajohto johdon säilytyslokeroon (7) siten, että vain pistoke jää ulkopuolelle.
- Säilytä laite pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

9. Vianetsintä

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	MAHDOLLINEN RATKAISU
Laitte ei toimi.	Laitetta ei ole liitetty sähköverkkoon.	Liitä laite pistorasiaan.
	Laitte on viallinen.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
	Pistorasia on viallinen.	Kokeile toista pistorasiaa.
Raastinrumpu (2, 3, 4, 5, 10) pyörii vaivalloisesti tai ei lainkaan.	Tukos ehkäisee raastinrumpua (2, 3, 4, 5, 10) pyörimistä.	Irrota pistoke pistorasiasta ja tarkasta, onko täyttökulussa (11) / rumpukotelossa (9) tukos. Purkaa rumpukotelo (9), irrota rumpu (2, 3, 4, 5, 10), puhdista osat (katsoa lukua 7. Puhdistaminen). Käytä tarvittaessa pitkää esinettä, esim. lusikkaa, apunasi.

Jos vikoja ei saada korjattua yllä annetuilla ohjeilla tai jos havaitset muita häiriöitä, käänny asiakaspalvelumme puoleen.

10. Hävittäminen

10.1. Laitteen ja pakkauksen hävittäminen



Yliviivatun jätteen symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden seassa sen käyttöajan päätyttyä. Laitte on toimitettava keräilypisteisiin, kierrätyskeskuksiin tai jätahuoltoyrityksiin.

Poista kaikki henkilökohtaiset tiedot ennen palautusta.

Pakkauksessa on käytetty ympäristöystävällisiä materiaaleja, jotka voidaan toimittaa paikallisiin keräyspisteisiin.

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

11. Liite

11.1. Tekniset tiedot

Verkojännite	220 – 240 V ~ , 50 Hz
Nimellisteho	150 W
Suojaluokka	II / 
LK-aika	2 minuuttia
Tehontarve pois päältä -tilassa	0,0 W

i **Huomautus**

- Lyhytaikaiskäyttöaika ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää moottorin ylikuumentamatta ja vaurioitumatta. Ilmoitetun lyhytaikaiskäyttöajan jälkeen laite on kytkettävä pois päältä, kunnes moottori on jäähtynyt.

11.2. Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotosiitteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudeleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaallille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvinä osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti.

Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 506475_2507 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikokosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennus-ohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 506475_2507.

11.3. Huolto

FI Huolto Suomi
Tel.: 09 42453024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 506475_2507

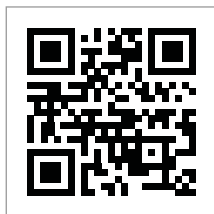
11.4. Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

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

11.5. Varaosien tilaaminen

Voit tilata varaosia tälle tuotteelle kätevästi internetistä osoitteessa www.kompernass.com.



Skannaa QR-koodi älypuhelimellasi/tabletillasi.
Tällä QR-koodilla pääset suoraan verkkosivustollemme ja voit katsella ja tilata saatavilla olevia varaosia.

i Huomautus

- Jos sinulla on ongelmia verkkotilauksen kanssa, voit olla yhteydessä asiakaspalveluumme puhelimitse tai lähettää asiakaspalveluumme sähköpostia.
- Ilmoita tilauksen yhteydessä aina tuotenumero (IAN) 506475_2507.
- Huomaa, että varaosien verkkotilaukset eivät ole mahdollisia kaikkiin toimitusmaihiin.

11.6. Reseptit

Kaalisalaatti

Ainekset

- 1 kg keräkaalia
- 1/2 paprika
- 85 g sokeria
- 85 ml öljyä
- 85 ml etikkaa
- n. 1 rkl suolaa
- riipaus pippuria

Valmistelu

- ♦ Leikkaa kaali pieniksi paloiksi, ja leikkaa se karkealla viipalointirummulla (II) ②.
- ♦ Leikkaa paprika siten, että se sopii täyttökui-luun ① ja raasta se karkealla raastinrummulla (IV) ④.
- ♦ Kuumenna öljy, etikka, sokeri, suola ja pippuri.
- ♦ Kaada seos kaalin päällä ja anna vetäytyä noin kaksi tuntia.

Fetasalaatti

Ainekset

- 2 isoa tomaattia
- 1 kurkku
- 1 vihreä paprika
- 1 punainen paprika
- 1 sipuli
- 200 g fetajuustoa
- 50 g oliiveja
- 4 rkl öljyä
- 1 sitruuna
- 30 g tuoreita yrttejä oman maun mukaan (esim. basilikaa)

Valmistelu

- ♦ Valmistele kurkku, paprika ja sipuli siten, että ne mahtuvat täyttökui-luun ①. Poista paprikas-ta siemenet ja valkoiset osat.
- ♦ Hienonna kaikki hienolla viipalointirummulla (I) ⑩.

- ♦ Leikkaa tomaatti ja fetajuusto pieniksi kuutioiksi.
- ♦ Sekoita ainekset ja lisää oliivit.
- ♦ Sekoita öljy ja sitruunamehu ja sekoita salaatin joukkoon.
- ♦ Ripottele salaatin päälle yrttejä.

Kesäkurpitsapaistos

Ainekset

6 kesäkurpitsaa
2 perunaa
1 sipuli
1 kupillinen keitettyä riisiä
1 kananmuna
n. 30 ml maitoa
150 g Gruyère-juustoa (sveitsiläinen kova juusto)
suolaa ja pippuria

Valmistelu

- ♦ Valmistele kesäkurpitsat, perunat ja sipuli siten, että ne mahtuvat täyttökuiluun **(I)**.
- ♦ Raasta kesäkurpitsat ja perunat karkealla raastinrummulla **(IV)** **4**.
- ♦ Siivuta sipulit karkealla viipalointinummulla **(II)** **2**.
- ♦ Paista vihanneksia lyhyesti pannulla.
- ♦ Täytä vuokaan vuorotellen kerros riisiä ja kerros vihanneksia.
- ♦ Sekoita kananmuna, maito, suola ja pippuri keskenään, ja kaada seos vuokaan.
- ♦ Raasta Gruyère-juusto karkealla raastinrummulla **(IV)** **4** ja kaada se vuokaan.
- ♦ Paista paistosta 180 °C:ssa n. 20 minuuttia.

Basilika-mantelipesto

Ainekset

100 g basilikaa
45 g pinjansiemeniä
25 g manteleita
50 g parmesaania
100 ml laadukasta oliiviöljyä
suolaa ja pippuria

Valmistelu

- ♦ Raasta parmesaani erittäin hienolla raastinrummulla **(V)** **5**.
- ♦ Raasta mantelit erittäin hienolla raastinrummulla **(V)** **5**.
- ♦ Laita basilikanlehdet, öljy, pinjansiemenet, mantelit, suola ja pippuri tehosekoittimeen, ja soseuta ne hienoksi.
- ♦ Lisää lopuksi parmesaani ja sekoita kaikki hyvin keskenään.

Vadelma-suklaaraasterahka

Ainekset

500 g rahkaa
200 g vadelmia (tuoreita tai pakasteesta)
2 kananmunanvalkuaisista
50 g sokeria
100 g suklaata (jäähdytettynä)

Valmistelu

- ♦ Sekoita vadelmat ja sokeri rahkan joukkoon.
- ♦ Vaahdota molemmat valkuaiset kovaksi.
- ♦ Raasta suklaa karkealla raastinrummulla **(IV)** **4**.
- ♦ Nostele valkuaisvahto ja suklaaraaste varovasti rahkaseokseen, kunnes kaikki on hyvin sekoittunut.

Innehållsförteckning

1. Inledning	30
1.1. Föreskriven användning	30
1.2. Varningar och symboler	30
2. Säkerhetsanvisningar	31
3. Leveransens innehåll	33
4. Beskrivning	33
5. Ta produkten i bruk	34
6. Användning	34
6.1. Trummorna	34
6.2. Sätta in/Ta ut en trumma	35
6.3. Förbereda livsmedel	36
6.4. Användning	36
7. Rengöring	36
8. Förvaring	37
9. Åtgärda fel	37
10. Kassering	37
10.1. Kassera produkten och förpackningen	37
11. Bilaga	37
11.1. Tekniska data	37
11.2. Garanti från Kompernass Handels GmbH	38
11.3. Service	39
11.4. Importör	39
11.5. Beställa reservdelar	39
11.6. Recept	39

1. Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt! Du har valt en modern produkt av hög kvalitet.



Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla bruks- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och för de användningsområden som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

1.1. Föreskriven användning

Den här produkten ska användas för att raspa, riva och skära upp grönsaker, frukt, hårdost och andra livsmedel som kan raspas, rivas eller skäras. Produkten ska endast användas i torra utrymmen i privata hem. Använd inte produkten industriellt eller yrkesmässigt.

1.2. Varningar och symboler

I den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten förekommer följande varningar och symboler (när det är relevant):

	FARA! En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	WARNING! En varning med den här symbolen och signalordet WARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VAR FÖRSIKTIG! En varning med den här symbolen och signalordet VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks.

	AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till sakskador om den inte undviks.
	Observera: Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.
	Läs bruksanvisningen.
	Växelström/-spänning
	Skyddsklass II: Dubbel eller förstärkt isolering.
	Får inte doppas ned i vatten!
	Var försiktig! Vassa knivar!
	Kan diskas i maskin.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
	Denna produkt uppfyller kraven i gällande europeiska och nationella direktiv.
	Kassera inte elektriska apparater i hushållssoporna!
	Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
	Förpackningar av återvinningsbara material. Observera märkningen på förpackningsmaterialet när du sorterar avfallet: Dessa är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit.

2. Säkerhetsanvisningar

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK

- Om kabeln eller kontakten skadas måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller personer med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- Du får inte försöka öppna produktens hölje. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget vid störningar och innan du rengör produkten.
- Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i själva kabeln.
- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas fast någonstans eller skadas.
- Ta aldrig i produkten, kabeln eller kontakten med våta händer.
- Utsätt inte produkten för fukt och använd den inte utomhus. Om det ändå råkar komma in vätska innanför höljet ska du genast dra ut kontakten ur uttaget och lämna in produkten till kvalificerad fackpersonal för reparation.
-  Produkten får absolut inte doppas ner i vatten eller andra vätskor och det får inte komma in vätska innanför höljet.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen. Om produkten används på fel sätt finns risk för personskador.
- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Den här produkten får inte användas av barn.
- Rengöring och allmän service får inte göras av barn.

- Produkten och dess anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.
- Barn får inte leka med produkten.
- Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär, sätts ihop samt när du byter tillbehör eller rengör produkten. Vänta alltid tills motorn står helt stilla.
- Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ut ur uttaget.
- Se till så att produkten står stadigt och plant.
- Koppla inte produkten till ett eluttag förrän du monterat ihop den fullständigt.
- Bocka eller kläm inte kabeln och lägg den så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- Använd endast de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- Stick inte in några köksredskap eller liknande i en roterande trumma!
-  Var försiktig när du handskas med trummorna. Bladen är mycket vassa!
- Stick aldrig in händerna i en roterande trumma!
- Använd aldrig händerna för att trycka in livsmedel i påfyllningsröret! Använd alltid påmataren.
- Håll hår, vida klädesplagg och alla kroppsdelar på avstånd från delar som rör sig när produkten arbetar.
- Se till så att inga barn kan komma åt trummorna.
- Låt alltid tillbehören kallna innan du tar av dem.
- Var försiktig när du rengör trummorna. Bladen är mycket vassa!

⚠ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Bearbeta aldrig kött eller mycket hårda livsmedel med den här produkten.
- Använd aldrig produkten utan trumma eller med två trummor samtidigt.
- Fyll aldrig produkten med het vätska.

- Avbryt genast arbetet om du märker att trumman går trögt eller inte snurrar alls. Dra ur kontakten och kontrollera om det är stopp i påfyllningsröret.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Produkten är bara konstruerad för att arbeta max 2 minuter i sträck (kontinuerlig drifttid). När den tiden har gått måste produkten stängas av och får inte kopplas på igen förrän motorn kallnat.
- Använd inga starkt frätande, kemiska eller slipande rengöringsmedel. Då kan produktens yta bli helt förstörd.

3. Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Elektrisk rivjärn
- 5 trummor
- Trumhus/Påfyllningsrör
- Trumbehållare
- Påmatare
- Bruksanvisning
- ◆ Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- ◆ Ta bort allt förpackningsmaterial.

WARNING!

- Förpackningsmaterial är inga leksaker. Kvävningsrisk!

Observera

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel **11.3. Service**).

4. Beskrivning

- ❶ Lock till trumbehållare
- ❷ Grov skärtrumma (II)
- ❸ Fin rasptrumma (III)
- ❹ Grov rasptrumma (IV)
- ❺ Rivtrumma (V)
- ❻ Trumbehållare
- ❼ Kabelfack
- ❽ Drivaxel
- ❾ Trumhus
- ❿ Fin skärtrumma (I)
- ⓫ Påfyllningsrör
- ⓬ Påmatare
- ⓭ Startknapp 

5. Ta produkten i bruk

⚠ VARNING!

- Stäng alltid av produkten och dra ut kontakten ur uttaget innan du sätter ihop eller tar isär produkten samt innan du monterar eller byter tillbehör. Vänta alltid tills motorn står helt stilla.
- Koppla inte produkten till ett eluttag förrän du monterat ihop den fullständigt.
- Var försiktig när du handskas med trummorna **2 3 4 5 10**. Fatta tag i trummornas plastdel och inte i metalltorna där bladen sitter. Bladen är mycket vassa!
- ♦ Innan produkten används första gången ska alla delar rengöras så som beskrivs i kapitel **7. Rengöring**.
- ♦ Dra ut hela kabeln ur kabelfacket **7**.
- ♦ Ställ produkten på en plan, torr och halksäker yta.
- ♦ Montera trumhuset **9**:
 - Sätt på trumhuset **9** så att pilen ► på trumhuset **9** pekar mot det öppna låset  på produkten.
 - Skruva trumhuset **9** motsols så att påfyllningsröret **11** pekar uppåt och pilen ► på trumhuset **9** pekar mot det stängda låset  på produkten. Det ska kännas när trumhuset **9** låser fast.
- ♦ Sätt påmataren **12** i påfyllningsröret **11**. Sätt in en trumma **2 3 4 5 10** i trumhuset **9** så som beskrivs i kapitel **6.2. Sätta in/ Ta ut en trumma**.
- ♦ Stapla försiktigt de övriga trummorna i trumbehållaren **6** och stäng locket **1**. Rör bara trummornas plasttyr och ta inte i bladen. Skjut sedan in trumbehållaren **6** uppifrån i hållaren baktill på produkten.
- ♦ Sätt kontakten i ett lämpligt eluttag.

Produkten är nu klar att användas.

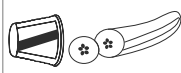
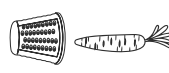
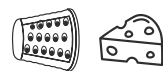
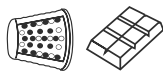
6. Användning

6.1. Trummorna

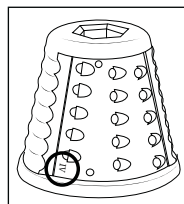
⚠ VARNING!

- Var försiktig när du handskas med trummorna **2 3 4 5 10**.
Bladen är mycket vassa!

Du kan välja mellan 5 olika skär-, rasp- och rivtrummor:

Fin skärtrumma 10 (beige, I)	Markering I på trummans metalldel*	
Grov skärtrumma 2 (ljusgrå, II)	Markering II på trummans metalldel*	
Fin rasptrumma 3 (mörkbeige, III)	Markering III på trummans metalldel*	
Grov rasptrumma 4 (mörkgrå, IV)	Markering IV på trummans metalldel*	
Rivtrumma 5 (ljusbeige, V)	Markering V på trummans metalldel*	

* Markeringarna sitter på följande ställe:



Ta hjälp av följande tabell för att välja rätt trumma **2 3 4 5 10** :

Livsmedel	Fin skärtrumma 10 (beige, I)	Grov skärtrumma 2 (ljusgrå, II)	Fin rasptrumma 3 (mörkbeige, III)	Grov rasptrumma 4 (mörkgrå, IV)	Rivtrumma 5 (ljusbeige, V)
Zucchini	•	•	•	•	
Gurka	•	•			
Potatis	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Rödbeta	•	•			
Lök	•	•			
Äpple	•	•			
Rödkål/Vitkål	•	•			
Choklad			•	•	•
Kokosnöt			•		•
Mandel/ Hasselnötter					•
Torrt bröd					•
Morötter	•	•	•	•	
Parmesan					•
Schweizisk hård- ost/Gruyère	•	•	•	•	

6.2. Sätta in/Ta ut en trumma

⚠ VARNING!

- Stäng alltid av produkten och dra ut kontakten ur uttaget innan du monterar eller byter tillbehör. Vänta alltid tills motorn står helt stilla.
- Koppla inte produkten till ett eluttag förrän du monterat ihop den fullständigt.
- Var försiktig när du handskas med trummorna **2 3 4 5 10**. Fatta tag i trummornas plastdel och inte i metalltorna där bladen sitter. Bladen är mycket vassa!

Gör så här för att montera en trumma **2 3**

4 5 10:

- ♦ Dra ut kontakten om den sitter i uttaget.
- ♦ Titta efter i kapitel **6.1. Trummorna** vilken av trummorna **2 3 4 5 10** som passar bäst till det du ska göra.

- ♦ Öppna locket till trumbehållaren **1** och ta försiktigt ut den trumma **2 3 4 5 10** du ska använda. Stäng locket **1** igen.
- ♦ Om du inte redan gjort det tar du av trumhuset **9**. Sätt den trumma **2 3 4 5 10** du valt på drivaxeln **8** i trumhuset **9**. Ta bara tag i trummans **2 3 4 5 10** plastdel
- ♦ Vrid ev. trumman **2 3 4 5 10** lite medsols tills urtaget på trumman glider in i rätt låsning-ar på drivaxeln **8**.

Gör så här för att ta ut en trumma **2 3 4 5 10**:

- ♦ Dra ut kontakten om den sitter i uttaget.
- ♦ Vrid trumman **2 3 4 5 10** lite motsols för att lossa den från hållaren.
- ♦ Dra ut trumman **2 3 4 5 10** ur trumhuset **9**.

6.3. Förbereda livsmedel

Förbered de livsmedel du tänker skära upp:

- Livsmedel med fast struktur lämpar sig bäst. Ju fastare livsmedel, desto bättre resultat. Mycket hårda eller fiberrika livsmedel som till exempel isbitar eller kött lämpar sig inte och kan göra så att produkten blir helt förstörd!
- Skölj och torka frukt och grönsaker innan du bearbetar dem.
- Livsmedel med tjocka skal som t ex kålrabbi och pumpa måste skalas först. Nötskal måste tas bort.
- Skär först upp frukten eller grönsakerna i bitar som passar i påfyllningsröret 11.

6.4. Användning

⚠ VARNING!

- Dra ut kontakten ur uttaget innan du monterar eller byter tillbehör! Vänta alltid tills motorn står helt stilla.
- Använd aldrig händerna för att trycka in livsmedel i påfyllningsröret 11. Använd alltid påmataren 12!

⚠ AKTA!

- Produkten är bara konstruerad för att arbeta max 2 minuter i sträck (kontinuerlig drifttid). När den tiden har gått måste produkten stängas av och får inte kopplas på igen förrän motorn kallnat.
- ♦ Ställ en skål eller ett annat kärl under trumhuset 9.
- ♦ Tryck på startknappen 13  och håll den inne. Trumman 2 3 4 5 10 börjar snurra.
- ♦ Stoppa in de förberedda bitarna lite i taget i påfyllningsröret 11 och tryck ned dem med påmataren 12 så att de kan rivas eller skäras av trumman 2 3 4 5 10. De livsmedel som bearbetats kommer ut framtill på trumhuset 9 och faller ned i kärlet under det.
- ♦ Släpp startknappen 13  när du arbetat färdigt. Trumman 2 3 4 5 10 slutar snurra.

- ♦ Dra alltid ut kontakten ur uttaget om du inte ska använda produkten mera.

7. Rengöring

⚠ FARA!

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten. Vänta alltid tills motorn står helt stilla.
-  Produkten får absolut inte doppas ner i vatten eller sköljas av under rinnande vatten.

⚠ VARNING!

- Var försiktig när du handskas med trummorna 2 3 4 5 10. Fatta tag i trummornas plastdel och inte i metalltyrorna där bladen sitter. Bladen är mycket vassa!

i Observera

- Om man bearbetar livsmedel som färgar av sig mycket (t ex morötter) kan produktens plastdelar missfärgas. Det är inte skadligt för hälsan och betyder inte att det är något fel på produkten. Ev. kan missfärgningarna gnuggas bort med lite neutral matolja.
- ♦ Dra ut kontakten om den sitter i uttaget.
- ♦ Ta ut trumman 2 3 4 5 10 ur trumhuset 9.
- ♦ Om du inte redan gjort det tar du av trumhuset 9. Vrid då trumhuset 9 så att påfyllningsröret 11 vänds åt sidan och pilen ➤ på trumhuset 9 pekar mot det öppna låset  på produkten. Dra sedan av trumhuset 9.
- ♦ Rengör produkten med en fuktig trasa. Envisa fläckar tar du bort med några droppar mildt diskmedel på trasan. Torka sedan bort resterna av diskmedlet med en trasa som fuktats med rent vatten.
- ♦ Rengör trummorna 2 3 4 5 10, trumhuset 9, trumbehållaren 6 samt locket 1 och påmataren 12 i varmt vatten och mildt diskmedel. Envisa beläggningar kan tas bort med en diskborste eller liknande. Skölj alla delarna i rent vatten.

Observera

- ♦  Trummorna **2 3 4 5 10**, trumhuset **9**/tratt **11**, trumbehållaren **6** samt locket **1** och påmataren **12** kan också diskas i maskin. Lägg dem i så fall helst i den övre korgen i diskmaskinen och akta så att inga delar kläms fast. Annars kan de förlora formen!
- ♦ Kontrollera att alla delar är helt torra innan du använder dem igen eller ställer undan dem.

8. Förvaring

- ♦ Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel **7. Rengöring**.
- ♦ Stapla trummorna **2 3 4 5 10** i trumbehållaren **6** och stäng locket **1**.
- ♦ För in kabeln i kabelfacket **7** så att bara kontakten sticker ut.
- ♦ Förvara produkten på ett dammfritt och torrt ställe.

9. Åtgärda fel

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	MÖJLIG LÖSNING
Produkten fungerar inte.	Produkten är inte kopplad till ett eluttag.	Anslut produkten till ett eluttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta kundservice.
	Eluttaget är defekt.	Prova med ett annat uttag.
Trumman 2 3 4 5 10 snurrar bara trögt eller inte alls.	Trumman 2 3 4 5 10 är blockerad.	Dra ut stickkontakten och kontrollera om det finns någon blockering i påfyllningsröret 11 /i trumhuset 9 . Demontera trumhuset 9 , ta bort trumman 2 3 4 5 10 , rengör delarna (se kapitel 7. Rengöring). Använd vid behov ett långt föremål, t.ex. en sked, som hjälp.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

10. Kassering

10.1. Kassera produkten och förpackningen



Symbolen med den överstrukna soptunnan betyder att produkten inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt. Produkten ska lämnas till speciala insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Tänk på att radera alla personuppgifter innan du returnerar produkten.

Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

11. Bilaga

11.1. Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~ 50 Hz
Märkeffekt	150 W
Skyddsklass	II / 
Kontinuerlig drifttid	2 minuter
Strömförbrukning i av-läge	0,0 W

Observera

- Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge produkten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den tiden har gått måste produkten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn kallnat.

11.2. Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbyta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 506475_2507 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 506475_2507.

11.3. Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi
Tel.: 09 42453024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 506475_2507

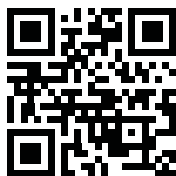
11.4. Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

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

11.5. Beställa reservdelar

Du kan alltid beställa reservdelar till den här produkten på www.kompernass.com.



Skanna QR-koden med din smartphone eller surfplatta.
Med den här QR-koden kommer du direkt till vår webbplats och kan se och beställa de reservdelar som erbjuds där.

i Observera

- Om det uppstår problem när du beställer online kan du kontakta vår kundservice på telefoner eller via e-post.
- Ange alltid artikelnumret (IAN) 506475_2507 när du beställer.
- Observera att det inte går att beställa reservdelar över nätet från alla länder som vi levererar till.

11.6. Recept

Kålsallad

Ingredienser

1 kg vitkål
1/2 paprika
85 g socker
85 ml olja
85 ml ättika
ca 1 msk salt
lite peppar

Gör så här

- ♦ Skär upp vitkålen i mindre bitar och kör dem genom den grova skärtrumman (II) ②.
- ♦ Skär upp paprikan i bitar som passar i påfyllningsröret ① och kör dem genom den grova rasptrumman (IV) ④.
- ♦ Hetta upp olja, ättika, socker, salt och lite peppar.
- ♦ Häll blandningen över kålen och låt det stå och dra i ca 2 timmar.

Grekisk sallad

Ingredienser

2 stora tomater
1 gurka
1 grön paprika
1 röd paprika
1 lök
200 g fetaost
50 g oliver
4 msk olja
1 citron
30 g färska örter (t ex basilika)

Gör så här

- ♦ Skär upp gurka, paprika och lök i bitar som passar i påfyllningsröret **(I)**. Ta bort kärnorna och det vita inuti paprikan.
- ♦ Kör allt genom den fina skärtrumman **(I)** **10**.
- ♦ Tärna tomaterna och fetaosten.
- ♦ Blanda allt och tillsätt oliver.
- ♦ Blanda olja med citronsaft och häll det över salladen.
- ♦ Strö örter över salladen.

Zucchini gratäng

Ingredienser

6 zucchini
2 potatisar
1 lök
1 kopp kokt ris
1 ägg
ca 30 ml mjölk
150 g gruyère (schweizisk hårdost)
Salt och peppar

Gör så här

- ♦ Skär upp zucchini, potatis och lök i bitar som passar i påfyllningsröret **(I)**.
- ♦ Kör zucchini och potatis genom den grova rasptrumman **(IV)** **4**.
- ♦ Skär upp löken med den grova skärtrumman **(II)** **2**.
- ♦ Fräs upp grönsakerna i en stekpanna.
- ♦ Varva ris och grönsaker i en ugnsfast form.
- ♦ Blanda ihop ägg, mjölk, salt och peppar och häll det över gratängen.
- ♦ Riv gruyèreosten med den grova rasptrumman **(IV)** **4** och strö den över gratängen.
- ♦ Grädda gratängen ca 20 minuter i 180 °C.

Pesto med mandel och basilika

Ingredienser

100 g basilika
45 g pinjenötter
25 g mandel
50 g parmesan
100 ml fin olivolja
Salt och peppar

Gör så här

- ♦ Riv parmesanosten med rivtrumman **(V)** **5**.
- ♦ Riv mandeln med rivtrumman **(V)** **5**.
- ♦ Mixa basilika, olja, pinjenötter, mandel, salt och peppar med en mixer så att det bilda en slät massa.
- ♦ Tillsätt parmesanosten sist och blanda noga en gång till.

Hallonkvarg med riven choklad

Ingredienser

500 g kvarg
200 g hallon (färska eller djupfrysta)
2 äggvitor
50 g socker
100 g choklad (kall)

Gör så här

- ♦ Rör ihop kvarg, hallon och socker.
- ♦ Vispa äggvitorna till hårt skum.
- ♦ Kör chokladen genom den grova rasptrumman **(IV)** **4**.
- ♦ Vänd försiktigt ned äggvita och riven choklad i kvargen så att det blandas väl. Inledning

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	42
1.1. Anvendelsesområde	42
1.2. Anvendte advarsler og symboler	42
2. Sikkerhedsanvisninger	43
3. Pakkens indhold	46
4. Beskrivelse af produktet	46
5. Ibrugtagning	46
6. Anvendelse	47
6.1. Tromlerne	47
6.2. Indsætning/udtagning af tromlerne	48
6.3. Forberedelse af fødevarer	48
6.4. Betjening	48
7. Rengøring	49
8. Opbevaring	49
9. Afhjælpning af fejl	50
10. Bortskaffelse	50
10.1. Bortskaffelse af produkt og emballage	50
11. Tillæg	50
11.1. Tekniske data	50
11.2. Garanti for Kompernass Handels GmbH	51
11.3. Service	52
11.4. Importør	52
11.5. Bestilling af reservedele	52
11.6. Opskrifter	52

1. 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.

1.1. 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 erhvervssammenhænge.

1.2. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.

	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen.
	Vekselstrøm/-spænding
	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering.
	Må ikke lægges ned i vand!
	Forsigtig! Skarpe knive!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegnede.
	Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
	Aflever emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.

	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.
--	--

2. 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.
- Udsæt ikke produktet for fugt, og anvend det aldrig udendørs. Hvis der kommer væske ind i produktets kabinet, skal du straks trække stikket ud af kontakten og få produktet repareret af en autoriseret reparator.
-  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.
- 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 (korttids-drift) 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.

3. Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- elektrisk råkøstjern
- 5 tromler
- tromlehus/påfyldningstragt
- opbevaringsbeholder
- stopper
- betjeningsvejledning
- ♦ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ♦ Fjern alle emballeringsmaterialer fra produktet.

ADVARSEL!

- 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 **11.3. Service**).

4. 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
- ⓫ Stopper
- ⓫ Startknop 

5. Ibrugtagning

ADVARSEL!

- 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 ❷ ❸ ❹ ❺ ❿. 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 **7. Rengøring**.
- ♦ Tag ledningen helt ud af ledningsrummet ❷.
- ♦ Stil produktet på en plan, tør og skridsikker overflade.
- ♦ Monter tromlehuset ❾:
 - Sæt tromlehuset ❾ på, så pilen ► på tromlehuset ❾ peger mod den åbne lås  på produktet.
 - Drej tromlehuset ❾ mod urets retning, så påfyldningstragten ❫ vender opad, og pilen ► på tromlehuset ❾ peger mod den lukkede lås .Tromlehuset ❾ klikker hørbart på plads.
- Sæt stopperen ❫ ned i påfyldningstragten ❫. Sæt en tromle ❷ ❸ ❹ ❺ ❿ ind i tromlehuset ❾, som beskrevet i kapitlet **6.2. Indsætning/udtagning af tromlerne**.
- ♦ Stålb forsigtigt resten af tromlerne i opbevaringsbeholderen ❻, og luk låget ❶. Sørg for kun at røre ved tromlerne på plastsiderne og ikke ved knivene. Sæt derefter opbevaringsbeholderen ❻ ovenfra ind i holderen på den bagerste del af produktet.
- ♦ Sæt stikket i en egnet kontakt.

Nu er produktet klar til brug.

6. Anvendelse

6.1. Tromlerne

⚠ ADVARSEL!

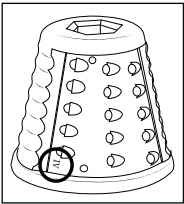
- Vær forsigtig ved omgang med tromlerne ❷ ❸ ❹ ❺ ❶❩.
- Knivene er meget skarpe!

Der medfølger 5 forskellige skære-, snitte- og rive-tromler:

Fin skære-tromle ❶ (beige, I)	Markering „I“ på tromlens metaldele*	
Grov skære-tromle ❷ (lysegrå, II)	Markering „II“ på tromlens metaldele*	

Fin snitte-tromle ❸ (mørk beige, III)	Markering „III“ på tromlens metaldele*	
Grov snitte-tromle ❹ (mørkegrå, IV)	Markering „IV“ på tromlens metaldele*	
Rivetromle ❺ (lys beige, V)	Markering „V“ på tromlens metaldele*	

* Markeringerne befinder sig på følgende sted:



Se også nedenstående tabel for valg af den rigtige tromle ❷ ❸ ❹ ❺ ❶❩:

Fødevarer	Fin skæretromle ❶ (beige, I)	Grov skæretromle ❷ (lysegrå, II)	Fin snittetromle ❸ (mørk beige, III)	Grov snittetromle ❹ (mørkegrå, IV)	Rivetromle ❺ (lys beige, V)
Squash	•	•	•	•	
Agurk	•	•			
Kartofler	•	•		•	
Peberfrugt	•	•		•	
Rødbede	•	•			
Løg	•	•			
Æbler	•	•			
Kål rød/hvid	•	•			
Chokolade			•	•	•
Kokosnød			•		•
Mandler/hasselnødder					•
Tørt brød					•
Gulerødder	•	•	•	•	
Parmesanost					•
Hård ost/Gruyère	•	•	•	•	

6.2. Indsætning/udtagning af tromlerne

ADVARSEL!

- 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 **6.1. Tromlerne**.
- ♦ 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.
- ♦ Drej evt. forsigtigt tromlen **2 3 4 5 10** en smule mod uret, indtil den kan løsnes fra holderen.
- ♦ Træk tromlen **2 3 4 5 10** ud af tromlehuset **9**.

6.3. 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**.

6.4. Betjening

ADVARSEL!

- 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!

- 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.

7. Rengøring

FARE!

- ▶ 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!

- ▶ 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 tromlen **2 3 4 5 10** ud af tromlehuset **9**.
- ◆ Tag tromlehuset **9** af, hvis det ikke allerede er gjort. Drej tromlehuset **9**, så påfyldningstragten **11** vender mod siden, og pilen ▶ på tromlehuset **9** peger mod den åbne lås  på produktet. Træk dernæst tromlehuset **9** 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.

8. Opbevaring

- ◆ Rengør alle komponenter som beskrevet i kapitlet **7. Rengøring**.
- ◆ Stab 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.

9. Afhjælpning af fejl

PROBLEM	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 ⑪/tromlehuset ⑨ er blokeret. Afmontér tromlehuset ⑨, tag tromlen ② ③ ④ ⑤ ⑩ ud, og rengør delene (se kapitlet 7. 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.

10. Bortskaffelse

10.1. Bortskaffelse af produkt og emballage



Symbolet med den overstregede af-faldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut. Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationselskaber. Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

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

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

11. Tillæg

11.1. Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~ , 50 Hz
Nominel effekt	150 W
Beskyttelsesklasse	II /
Tid for korttidsdrift	2 minutter
Effektforbrug i slukket tilstand	0,0 W

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.

11.2. 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 slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter 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 u hensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 506475_2507 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) 506475_2507.

11.3. Service

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 506475_2507

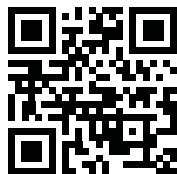
11.4. Importør

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

11.5. Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på www.kompernass.com.



Scan QR-koden med din smartphone/tablet. Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

i Bemærk

- Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- Oplys altid artikelnummeret (IAN) 506475_2507, når du afgiver din bestilling.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

11.6. 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 (I), 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 **(I)**.
- ◆ Snit squash og kartofler med den grove snitetromler **(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 snitetromler **(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 æggeghvider
50 g sukker
100 g chokolade (afkølet)

Tilberedning

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

Spis treści

1. Wstęp	56
1.1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	56
1.2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	56
2. Wskazówki bezpieczeństwa	57
3. Zakres dostawy	60
4. Opis urządzenia	60
5. Uruchomienie	60
6. Zastosowanie	61
6.1. Wkładki	61
6.2. Montaż/demontaż wkładki	62
6.3. Przygotowanie produktów spożywczych	63
6.4. Obsługa	63
7. Czyszczenie	63
8. Przechowywanie	64
9. Usuwanie usterek	64
10. Utylizacja	65
10.1. Utylizacja urządzenia i opakowania	65
11. Załącznik	65
11.1. Dane techniczne	65
11.2. Gwarancja Kompertaß Handels GmbH	65
11.3. Serwis	66
11.4. Importer	66
11.5. Zamawianie części zamiennych	67
11.6. Przepisy	67

1. 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.

1.1. 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.

1.2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.

	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Prąd/napięcie przemienne
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Ostrożnie! Ostre noże!
	Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.

	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.

	Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.
---	--

2. 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.
- 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.
- 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.

3. Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Elektryczna tarka do warzyw
- 5 wkładek
- Obudowa wkładki/podajnik
- Pojemnik do przechowywania
- Popychacz
- Instrukcja obsługi
- ♦ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- ♦ Usuń z urządzenia całe opakowanie.

OSTRZEŻENIE!

- ▶ 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 **11.3. Serwis**).

4. Opis urządzenia

- 1** Pokrywa pojemnika do przechowywania
- 2** Wkładka do cięcia na grubo (II)
- 3** Wkładka do szatkowania na drobno (III)
- 4** Wkładka do szatkowania na grubo (IV)
- 5** Wkładka do ucierania (V)
- 6** Pojemnik do przechowywania
- 7** Schowek na kabel
- 8** Walek napędowy
- 9** Obudowa wkładki
- 10** Wkładka do cięcia na drobno (I)
- 11** Podajnik
- 12** Popychacz
- 13** Przycisk Start 

5. Uruchomienie

OSTRZEŻENIE!

- ▶ 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 chwycić 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 **7. Czyszczenie**.
- ♦ Wyciągnij w całości kabel zasilający ze schowka na kabel **7**.
- ♦ Ustaw urządzenie na równym, suchym i przeciwpoślizgowym podłożu.
- ♦ 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**. Włóż wkładkę **2 3 4 5 10** do obudowy wkładki **9**, jak opisano w rozdziale **6.2. Montaż/demontaż wkładki**.
- ♦ Ułóż pozostałe wkładki ostrożnie w pojemniku do przechowywania **6** i zamknij pokrywę **1**. Uważaj, aby chwycić 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.

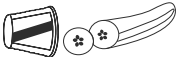
6. Zastosowanie

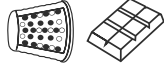
6.1. Wkładki

⚠ OSTRZEŻENIE!

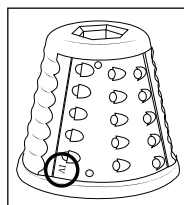
- Korzystając z wkładek **2 3 4 5 10** zachowuj zawsze ostrożność.
Ostrza są bardzo ostre!

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

Wkładka do cięcia na grubo 10 (beżowy, I)	Oznaczenie „I” na metalowym elemencie wkładki*	
Wkładka do cięcia na drobno 2 (jasnoszary, II)	Oznaczenie „II” na metalowym elemencie wkładki*	

Wkładka do szatkowania na drobno 3 (ciemnobieżowy, III)	Oznaczenie „III” na metalowym elemencie wkładki*	
Wkładka do szatkowania na grubo 4 (ciemnoszary, IV)	Oznaczenie „IV” na metalowym elemencie wkładki*	
Wkładka do ucierania 5 (jasnobieżowy, V)	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 grubo 10 (beżowy, I)	Wkładka do cięcia na drobno 2 (jasnoszary, II)	Wkładka do szatkowania na drobno 3 (ciemnobieżowy, III)	Wkładka do szatkowania na grubo 4 (ciemnoszary, IV)	Wkładka do ucierania 5 (jasnobieżowy, V)
Cukinia	•	•	•	•	
Ogórki	•	•			
Ziemniaki	•	•		•	
Papryka	•	•		•	
Buraki	•	•			
Cebula	•	•			
Jabłko	•	•			
Kapusta czerwona/biała	•	•			
Czekolada			•	•	•

Artykuł spożywczy	Wkładka do cięcia na grubo 10 (beżowy, I)	Wkładka do cięcia na drobno 2 (jasnoszary, II)	Wkładka do szatkowania na drobno 3 (ciemnobieżowy, III)	Wkładka do szatkowania na grubo 4 (ciemnoszary, IV)	Wkładka do ucierania 5 (jasnobieżowy, V)
Orzech kokosowy			•		•
Migdały/ orzechy laskowe					•
Suchy chleb					•
Marchew	•	•	•	•	
Parmezan					•
Szwajcarski twardy ser/Greyerzer	•	•	•	•	

6.2. Montaż/demontaż wkładki

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ 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 **6.1. 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 zdemontowania wkładki 2 3 4 5 10 wykonaj poniższe czynności:

- ♦ Ewentualnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ♦ W razie potrzeby obróć wkładkę 2 3 4 5 10 nieznacznie w lewo, aż ta pozwoli się zdjąć z uchwytu.
- ♦ Wyciągnij wkładkę 2 3 4 5 10 z obudowy 9.

6.3. 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.

6.4. Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

⚠ UWAGA!

- ▶ 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.

7. Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ 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!

- ▶ 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!

ℹ 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.
- ◆ Wyjmij wkładkę ② ③ ④ ⑤ ⑩ z obudowy ⑨.

- ♦ O ile jeszcze tego nie zrobiono, zdejmij obudowę wkładki **9** z urządzenia. Obróć obudowę wkładki **9** 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**.
- ♦ 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 spłucz czystą wodą.

i 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.

8. Przechowywanie

- ♦ Oczyszczyć wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **7. 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.

9. 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 7. Czyszczenie). W razie potrzeby weź do pomocy długi przedmiot lub na przykład tyżkę.

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

10. Utylizacja

10.1. Utylizacja urządzenia i opakowania



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi.

Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

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.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

11. Załącznik

11.1. Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 – 240 V ~ , 50 Hz
Moc znamionowa	150 W
Klasa ochronności	II /
Czas pracy krótkotrwałej	2 minuty
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,0 W

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.

11.2. 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 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) 506475_2507 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) 506475_2507.

11.3. Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 506475_2507

11.4. Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

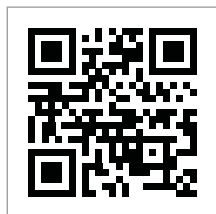
44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

11.5. Zamawianie części zamiennych

Części zapasowe dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie www.kompernass.com.



Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfona/tabletu.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpo-

średnio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

Wskazówka

- ▶ W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- ▶ Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 506475_2507.
- ▶ Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

11.6. 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 mieszaninę 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 ①. Usuń pestki i białą skórkę z papryki.
- ♦ Rozdrobnij wszystko za pomocą wkładki do cięcia na drobno (II) 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 salatkę.
- ♦ Posyp ziołami salatkę.

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 **(I)**.
- ◆ 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.

Turinys

1. Įžanga	70
1.1. Naudojimas pagal paskirtį	70
1.2. Naudojami įspėjimai ir ženklai	70
2. Saugos nurodymai	71
3. Tiekiamas rinkinys	73
4. Prietaiso aprašymas	73
5. Naudojimo pradžia	74
6. Naudojimas	74
6.1. Būgnai.	74
6.2. Būgno įdėjimas ir išėmimas.	75
6.3. Maisto produktų paruošimas	76
6.4. Valdymas	76
7. Valymas	76
8. Laikymas	77
9. Triukčių šalinimas	77
10. Šalinimas	78
10.1. Prietaiso ir pakuotės šalinimas	78
11. Priedas	78
11.1. Techniniai duomenys.	78
11.2. Kompernaß Handels GmbH garantija	78
11.3. Priežiūra	79
11.4. Importuotojas	79
11.5. Atsarginių dalių užsakymas	79
11.6. Receptai	80

1. Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą! Pasirinkote kokybišką gaminį.



Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

1.1. Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas daržovėms, vaisiams, kietajam sūriui ir kitiems sutarkuojamiems, sutrinamiems ar supjaustomiems maisto produktams tarkuoti, trinti ir pjaustyti. Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms sausose patalpose. Prietaisas neskirtas pramoniniam ar komerciniam naudojimui.

1.2. Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytų įspėjimų ir ženklų (jei tinka):

	PAVOJUS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ĮSPĖJIMAS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ATSARGIAI! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ATSARGIAI nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti nedidelių arba vidutinių sužalojimų.
	DĖMESIO! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.

	Nurodymas: Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padedančios lengviau naudoti prietaisą.
	Perskaitykite instrukciją.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	II apsaugos klasė: prietaisas apsaugotas dviguba arba sustiprinta izoliacija.
	Nenardinkite į vandenį!
	Atsargiai! Aštrūs peiliai!
	Galima plauti indaplovėje.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.
	Šis gaminys atitinka galiojančių Europos ir nacionalinių direktyvų reikalavimus.
	Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!
	Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.
	Pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų. Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklinius ir skaičiais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

2. Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą maitinimo laidą ar tinklo kištuką turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Draudžiama atidaryti prietaiso korpusą. Šiuo atveju neužtikrinama sauga ir prarandama garantija.
- Sutrikus veikimui ir prieš valydami prietaisą, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- Maitinimo laidą iš elektros lizdo kas kartą traukite laikydami už tinklo kištuko. Niekada netraukite suėmę už paties laido.
- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas nesuslaptų ir nesudrėktų. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ir jo nebūtų galima pažeisti.
- Niekada neimkite prietaiso, maitinimo laido ir tinklo kištuko šlapiomis rankomis.
- Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke. Jei į prietaiso korpusą patektų skysčio, nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite prietaiso tinklo kištuką ir paveskite kvalifikuotiems specialistams prietaisą pataisyti.
-  Niekada nenardinkite prietaiso į kokį nors skystį, saugokite, kad į prietaiso vidų nepatektų jokių skysčių.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, išskyrus aprašytus šioje instrukcijoje. Netinkamai naudojant prietaisą kyla pavojus susižaloti.
- Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni arba kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei yra išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Vaikams šį prietaisą naudoti draudžiama.

- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams.
- Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Prietaisą kas kartą išjunkite iš elektros tinklo, kai ketinate palikti jį neprižiūrimą, surinkti, išrinkti, keisti priedus ar valyti. Visada palaukite, kol variklis visiškai sustos.
- Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisą reikia išjungti ir atjungti nuo elektros tinklo.
- Pasirūpinkite, kad prietaisas stovėtų tvirtai ir lygiai.
- Į elektros tinklą junkite tik visiškai surinktą prietaisą.
- Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas negalėtų užlipti ar už jo užkliūti.
- Naudokite tik gamintojo rekomenduojamus priedus.
- Į besisukančius būgnus neikiškite jokių virtuvinių reikmenų ar kitų daiktų!
-  Atsargiai elkitės su būgnais.
Peiliai labai aštrūs!
- Niekada neikiškite rankų į besisukančius būgnus!
- Niekada nestumkite maisto produktų į pildymo vamzdį vien rankomis! Visada naudokite stūmiklį.
- Naudodami prietaisą pasirūpinkite, kad plaukai, laisvi drabužiai ir visos kūno dalys būtų atokiai nuo judamųjų prietaiso dalių.
- Būgnus laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prieš nuimdami naudotus priedus leiskite jiems atvėsti.
- Plaudami atsargiai elkitės su būgnais. Peiliai labai aštrūs!

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Prietaisu niekada nesmulkinkite mėsos ar kietesnių maisto produktų.
- Niekada nenaudokite prietaiso be būgno arba su dviem būgnais vienu metu.

- Nepilkite į prietaisą karštų skysčių.
- Jei būgnas nesisuka ar sukasi sunkiai, nedelsdami liaukitės tarkuoti. Ištraukite tinklo kištuką ir patikrinkite, ar pildymo vamzdyje nėra trukdančių daiktų.
- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- Prietaisą galima nepertraukiamai naudoti daugiausia 2 minutes (trumpalaikio veikimo trukmė). Paskui prietaisas turi būti išjungtas, kol atvės variklis.
- Nenaudokite agresyvių, cheminių ar šveičiamųjų valymo priemonių. Jos gali nepataisomai sugadinti paviršių.

3. Tiekiamas rinkinys

Paprastai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Elektrinė daržovių tarka
- 5 būgnai
- Būgno korpusas / pildymo vamzdis
- Laikymo indas
- Stūmiklis
- Naudojimo instrukcija
- ◆ Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
- ◆ Pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas.

ĮSPĖJIMAS!

- Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.
- Kyla pavojus uždusti!

Nurodymas

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminyje pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **11.3. Priežiūra**).

4. Prietaiso aprašymas

- 1 Laikymo indo dangtis
- 2 Stambaus pjaustymo būgnas (II)
- 3 Smulkaus tarkavimo būgnas (III)
- 4 Stambaus tarkavimo būgnas (IV)
- 5 Trynimo būgnas (V)
- 6 Laikymo indas
- 7 Laido skyrius
- 8 Varantysis velenas
- 9 Būgno korpusas
- 10 Smulkaus pjaustymo būgnas (I)
- 11 Pildymo vamzdis
- 12 Stūmiklis
- 13 Paleidimo mygtukas 

5. Naudojimo pradžia

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

- ▶ Visada išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo prieš prietaisą surinkdami ar išrinkdami, įdėdami ar keisdami jo priedus. Palaukite, kol variklis visiškai sustos.
- ▶ Į elektros tinklą įjunkite tik visiškai surinktą prietaisą.
- ▶ Atsargiai elkitės su būgnais **2 3 4 5 10**. Būgnus imkite už plastikinės dalies, o ne už metalinių paviršių su peiliais. Peiliai labai aštrūs!
- ♦ Prieš naudodami pirmą kartą, nuvalykite visas prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje **7. Valymas**.
- ♦ Maitinimo laidą visiškai ištraukite iš laido skyriaus **7**.
- ♦ Pastatykite prietaisą ant lygaus, sauso ir neslidaus paviršiaus.
- ♦ Surinkite būgno korpusą **9**:
 - Būgno korpusą **9** uždėkite taip, kad rodyklė ► ant būgno korpuso **9** būtų nukreipta į atrakiną spygną  ant prietaiso.
 - Būgno korpusą **9** prieš laikrodžio rodyklę pasukite taip, kad pildymo vamzdis **11** būtų nukreiptas į viršų, o rodyklė ► ant būgno korpuso **9** – į užrakintą spygną  ant prietaiso. Būgno korpusas **9** jautamai užsifiksuoja.

- ♦ Įkiškite stūmiklį **12** į pildymo vamzdį **11**. Į būgno korpusą **9** įdėkite kurį nors būgną **2 3 4 5 10**, kaip aprašyta skyriuje **6.2. Būgno įdėjimas ir išėmimas**.

- ♦ Likusius būgnus atsargiai vieną ant kito sudėkite į laikymo indą **6** ir uždarykite dangtį **1**. Stebėkite, kad būgnus imtumėte tik už plastikinių paviršių, o ne už peilių. Tada laikymo indą **6** iš viršaus užstumkite ant tam skirto laikiklio prietaiso galinėje pusėje.

- ♦ Į tinkamą elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką.

Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

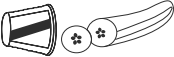
6. Naudojimas

6.1. Būgnai

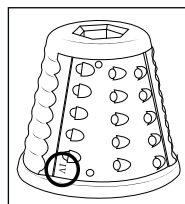
⚠️ ĮSPĖJIMAS!

- ▶ Atsargiai elkitės su būgnais **2 3 4 5 10**. Peiliai labai aštrūs!

Galite rinktis iš 5 įvairių pjaustymo, tarkavimo ir trynimo būgnų:

Smulkaus pjaustymo būgnas 10 (smėlinis, I)	Ženklas I ant metalinės būgno dalies*	
Stambaus pjaustymo būgnas 2 (šviesiai pilkas, II)	Ženklas II ant metalinės būgno dalies*	
Smulkaus tarkavimo būgnas 3 (tamsiai smėlinis, III)	Ženklas III ant metalinės būgno dalies*	
Stambaus tarkavimo būgnas 4 (tamsiai pilkas, IV)	Ženklas IV ant metalinės būgno dalies*	
Trynimo būgnas 5 (šviesiai smėlinis, V)	Ženklas V ant metalinės būgno dalies*	

* Ženklai yra šioje vietoje:



Rinkdamiesi tinkamą būgną **2 3 4 5 10**, vadovaukitės ir toliau pateikiama lentele:

Maisto produk- tas	Smulkaus pjaustymo būgnas 10 (smėlinis, I)	Stambaus pjaustymo būgnas 2 (šviesiai pilkas, II)	Smulkaus tar- kavimo būgnas 3 (tamsiai smėli- nis, III)	Stambaus tarka- vimo būgnas 4 (tamsiai pilkas, IV)	Trynimo būgnas 5 (šviesiai smėlinis, V)
Cukinijos	•	•	•	•	
Agurkai	•	•			
Bulvės	•	•		•	
Paprikos	•	•		•	
Burokėliai	•	•			
Svogūnai	•	•			
Obuoliai	•	•			
Raudonieji / baltieji kopūstai	•	•			
Šokoladas			•	•	•
Kokoso riešutas			•		•
Migdolai / lazdynų riešutai					•
Džiovinta duona					•
Morkos	•	•	•	•	
Parmezano sūris					•
Šveicariškas kietasis sūris / grijujeras	•	•	•	•	

6.2. Būgno įdėjimas ir išėmimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

- Prieš įdėdami ar keisdami priedus visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Palaukite, kol variklis visiškai sustos.
- Į elektros tinklą junkite tik visiškai surinktą prietaisą.
- Atsargiai elkitės su būgnais 2 3 4 5 10. Būgnus imkite už plastikinės dalies, o ne už metalinių paviršių su peiliais. Peiliai labai aštrūs!

Būgną 2 3 4 5 10 įdėsite taip:

- ♦ Jei reikia, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.

- ♦ Pagal informaciją skyriuje **6.1. Būgnai** pasitikslinkite, koks būgnas 2 3 4 5 10 geriausiai tinka jūsų tikslams.
- ♦ Atidarykite laikymo indo dangtį 1 ir atsargiai išimkite norimą būgną 2 3 4 5 10. Vėl uždarykite dangtį 1.
- ♦ Nuimkite būgno korpusą 9, jei to dar nepadarėte. Pasirinktą būgną 2 3 4 5 10 užmaukite ant varančiojo veleno 8 būgno korpuse 9, liesdami tik plastikinę būgno 2 3 4 5 10 dalį.
- ♦ Jei reikia, būgną 2 3 4 5 10 šiek tiek pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad išėma jį įsitvirtintų ant atitinkamų varančiojo veleno 8 fiksatorių.

Būgną **2 3 4 5 10** išimsite taip:

- ♦ Jei reikia, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ♦ Būgną **2 3 4 5 10**, jei reikia, šiek tiek pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad galėtumėte nuimti nuo laikiklio.
- ♦ Būgną **2 3 4 5 10** ištraukite iš būgno korpuso **9**.

6.3. Maisto produktų paruošimas

Prieš apdorodami pasirinkite tinkamus maisto produktus ir juos paruoškite:

- Geriausiai tinka tvirtos struktūros maisto produktai. Kuo tvirtesnis maisto produktas, tuo geresnis rezultatas. Tačiau labai kieti ir (arba) daug skaidulų turintys maisto produktai, pvz., ledo kubeliai ar mėsa, netinka – jie gali nepataisomai sugadinti prietaisą!
- Prieš apdorodami vaisius ir daržoves nuplaukite ir nusausinkite.
- Jei maisto produktai su storesne žievele, pvz., ropiniai kopūstai ar moliūgai, jų žievele prieš apdorojant reikia nulupti. Riešutus reikia išgliaudyti.
- Prieš apdorodami maisto produktus supjaustykite taip, kad jie lengvai tilptų pro pildymo vamzdį **11**.

6.4. Valdymas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

- ▶ Prieš įdėdami ar keisdami priedus visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką! Palaukite, kol variklis visiškai sustos.
- ▶ Niekada nestumkite maisto produktų į pildymo vamzdį **11** vien rankomis. Visada naudokite stūmiklį **12**!

❗ DĖMESIO!

- ▶ Prietaisą galima nepertraukiamai naudoti daugiausia 2 minutes (trumpalaikio veikimo trukmė). Paskui prietaisas turi būti išjungtas, kol atvės variklis.

- ♦ Po būgno korpuso **9** padėkite dubenį ar kitokį indą.
- ♦ Paspauskite ir laikykite nuspaustą paleidimo mygtuką **13** . Įdėtas būgnas **2 3 4 5 10** ima sukintis.
- ♦ Paruoštus maisto produktus vis dėkite į pildymo vamzdį **11** ir toliau pastumkite stūmikliu **12**, kad būgnas **2 3 4 5 10** juos susmulkintų. Susmulkinti maisto produktai priekyje iš būgno korpuso **9** sukrenta į po juo padėtą indą.
- ♦ Apdoroję visus maisto produktus, paleidimo mygtuką **13**  atleiskite. Būgnas **2 3 4 5 10** sustoja.
- ♦ Jei prietaiso nebeketinate toliau naudoti, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

7. Valymas

⚠ PAVOJUS!

- ▶ Prieš valydami prietaisą visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Palaukite, kol variklis visiškai sustos.
- ▶  Valomo prietaiso jokių būdu nenardinkite į vandenį ir nelaikykite po tekančiu vandeniu.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

- ▶ Atsargiai elkitės su būgnais **2 3 4 5 10**. Būgnus imkite už plastikinės dalies, o ne už metalinių paviršių su peiliais. Peiliai labai aštrūs!

i Nurodymas

- ▶ Apdorojant labai dažančius maisto produktus (pvz., morkas), plastikinės prietaiso dalys gali nusidažyti. Tai nekelia jokio pavojaus sveikatai ir nėra prietaiso trūkumas. Nudažytas vietas galite pavalyti trupučiu neutralaus valgomojo aliejaus.
- ♦ Jei reikia, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ♦ Išimkite būgną **2 3 4 5 10** iš būgno korpuso **9**.

- ♦ Nuimkite nuo prietaiso būgno korpusą **9**, jei to dar nepadarėte. Būgno korpusą **9** pasukite taip, kad pildymo vamzdis **11** būtų nukreiptas į šoną, o rodyklė ► ant būgno korpuso **9** – į atrakiną spyną  ant prietaiso. Tada nutraukite būgno korpusą **9**.
- ♦ Prietaisą nuvalykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirčiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Tada nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad nuvalytumėte visus ploviklio likučius.
- ♦ Būgnus **2 3 4 5 10**, būgno korpusą **9**, laikymo indą **6** su dangčiu **1** ir stūmiklį **12** plaukite šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Jei maisto produktų likučiai prikibę tvirčiau, naudokite indų plovimo šepetį ar panašų daiktą. Visas dalis nuskalaukite švari vandeniu.

i Nurodymas



Būgnus **2 3 4 5 10**, būgno korpusą **9**/pildymo vamzdį **11**, laikymo indą **6** su dangčiu **1** ir stūmiklį

12 galima plauti indaplovėje. Jei įmanoma, dalis sudėkite į viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos. Antraip dalys gali deformuotis!

- ♦ Prieš vėl naudodami ar padėdami laikyti įsitinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.

8. Laikymas

- ♦ Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje **7. Valymas**.
- ♦ Būgnus **2 3 4 5 10** vieną ant kito sudėkite į laikymo indą **6** ir uždenkite dangtį **1**.
- ♦ Maitinimo laidą į laido skyrių **7** įstumkite taip, kad matytųsi tik tinklo kištukas.
- ♦ Prietaisą laikykite nuo dulkių apsaugotoje ir sausoje vietoje.

9. Trikčių šalinimas

Triktis	Galima priežastis	Galimas sprendimas
Prietaisas neveikia.	Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą.	Įjunkite prietaisą į elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Elektros lizdas neveikia.	Pabandykite prietaisą įjungti į kitą elektros lizdą.
Būgnas 2 3 4 5 10 sukasi sunkiai ar visiškai nesisuka.	Būgną 2 3 4 5 10 blokuoja trukdantis daiktas.	Ištraukite tinklo kištuką ir patikrinkite, ar pildymo vamzdyje 11 / būgno korpusė 9 nėra trukdančių daiktų. Išrinkite būgno korpusą 9 , išimkite būgną 2 3 4 5 10 , nuvalykite dalis (žr. skyrių 7. Valymas). Prireikus pasinaudokite ilgu daiktu, pvz., šaukštu.

Jei trikčių nepavyksta pašalinti pirmiau aprašytais būdais arba yra kitokių trikčių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

10. Šalinimas

10.1. Prietaiso ir pakuotės šalinimas



Perbrauktos šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Prietaisą reikia

pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

Prieš atiduodami ištrinkite visus asmens duomenis.

Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką

11. Priedas

11.1. Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~ 50 Hz
Vardinė galia	150 W
Apsaugos klasė	II /
TV trukmė	2 minutės
Vartojamoji galia išjungties būsenoje	0,0 W

Nurodymas

- ▶ TV trukmė (trumpalaikio veikimo trukmė) parodo, kiek laiko prietaisas gali veikti, kad variklis neperkaistų ir nesugestų. Praėjus nurodytai TV trukmei, prietaisą reikia išjungti, kol atvės variklis.

11.2. Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratėsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylandoms dalims, priskiriamoms prie susidėvinių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 506475_2507.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminų vaizdo įrašų ir įdiegimo gamininės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuria mes įvedę gaminio numerį (IAN) 506475_2507 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

11.3. Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 08 00 33 144

Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 506475_2507

11.4. Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

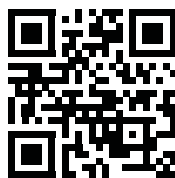
44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

11.5. Atsarginių dalių užsakymas

Atsarginių dalių šiam gaminiui visada galite patogiai papildomai užsisakyti internetu adresu www.kompernass.com.



Savo išmanioju telefonu ar planšetiniu kompiuteriu nuskaitykite QR kodą. Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į mūsų svetainę, kurioje galėsite peržiūrėti mūsų turimas atsargines dalis ir jų užsisakyti.

i Nurodymas

- Jei internetu Jums užsisakyti neparanku, telefonu arba elektroniniu paštu galite kreiptis į mūsų klientų aptarnavimo centrą.
- Užsisakydami visada nurodykite ir gaminio numerį (IAN) 506475_2507.
- Atminkite, kad ne visose šalyse, į kurias tiekiamas gaminys, atsarginių dalių galima užsisakyti internetu.

11.6. Receptai

Kopūstų salotos

Maisto produktai

1 kg baltagūžio kopūsto
1/2 paprikos ankšties
85 g cukraus
85 ml aliejaus
85 ml acto
apie 1 v. š. druskos
šiek tiek pipirų

Paruošimas

- ♦ Kopūstą supjaustykite nedideliais gabalais ir susmulkinkite stambiaus pjaustymo būgnu (II) ②.
- ♦ Papriką supjaustykite taip, kad tilptų į pildymo vamzdį ① ir susmulkinkite ją stambiaus tarkavimo būgnu (IV) ④.
- ♦ Pakaitinkite aliejų, actą, cukrų, druską bei šiek tiek pipirų.
- ♦ Šį mišinį užpilkite ant kopūstų ir palaikykite viską apie 2 valandas.

Salotos su fetos sūriu

Maisto produktai

2 dideli pomidorai
1 agurkas
1 žalia paprika
1 raudona paprika
1 svogūnas
200 g fetos sūrio
50 g alyvuogių
4 v. š. aliejaus
1 citrina
30 g šviežių mėgstamų prieskoninių žolelių (pvz., baziliko)

Paruošimas

- ♦ Agurką, paprikas ir svogūną paruoškite taip, kad jie tilptų į pildymo vamzdį ①. Iš paprikų pašalinkite sėklas ir baltą odele.
- ♦ Viską susmulkinkite smulkaus pjaustymo būgnu (I) ⑩.
- ♦ Pomidorus ir fetos sūrį supjaustykite nedideliais kubeliais.
- ♦ Visus produktus sumaišykite ir suberkite į juos alyvuoges.
- ♦ Aliejų sumaišykite su citrinos sultimis ir mišinį supilkite į salotas.
- ♦ Salotas apibarstykite prieskoninėmis žolelėmis.

Cukinių apkepas

Maisto produktai

6 cukinijos
2 bulvės
1 svogūnas
1 puodelis virtų ryžių
1 kiaušinis
apie 30 ml pieno
150 g griužero (šveicariško kietojo sūrio)
druskos ir pipirų

Paruošimas

- ◆ Cukinijas, bulves ir svogūną paruoškite taip, kad jie tilptų į pildymo vamzdį **11**.
- ◆ Cukinijas ir bulves sutarkuokite stambiaus tarkavimo būgnu **(IV) 4**.
- ◆ Svogūną supjaustykite stambiaus pjaušymo būgnu **(II) 2**.
- ◆ Keptuvėje daržoves trumpai apkepkite.
- ◆ Į apkepo formą dėkite vieną sluoksnį ryžių ir vieną sluoksnį daržovių.
- ◆ Kiaušinį išplakite su pienu, druska bei pipirais ir viską užpilkite ant apkepo.
- ◆ Griužerą sutarkuokite stambiaus tarkavimo būgnu **(IV) 4** ir apibarstykite juo apkepą.
- ◆ Apkepą kepkite 180 °C temperatūroje apie 20 minučių.

Bazilikų ir migdolų pestas

Maisto produktai

100 g bazilikų
45 g kedro riešutų
25 g migdolų
50 g parmezano
100 ml gero alyvuogių aliejaus
druskos ir pipirų

Paruošimas

- ◆ Sutarkuokite parmezaną trynimo būgnu **(V) 5**.
- ◆ Sutarkuokite migdolus trynimo būgnu **(V) 5**.
- ◆ Baziliko lapelius, kedro riešutus, migdolus sudėkite į plaktuvą, supilkite aliejų, suberkite druską bei pipirus ir viską gerai sutrinkite.
- ◆ Galiausiai suberkite parmezaną ir viską dar kartą gerai išmaišykite.

Varškė su avietėmis ir šokolado drožlėmis

Maisto produktai

500 g varškės

200 g aviečių (šviežių arba šaldytų)

2 kiaušinių baltymai

50 g cukraus

100 g šokolado (atvėsinto)

Paruošimas

- ♦ Varškę sumaišykite su avietėmis ir cukrumi.
- ♦ Standžiai suplakite abiejų kiaušinių baltymus.
- ♦ Šokoladą sutarkuokite stambaus tarkavimo būgnu (IV) 4.
- ♦ Kiaušinio baltymus ir šokolado drožles atsargiai įmaišykite į varškės masę ir viską gerai išmaišykite.

Sisukord

1. Sissejuhatus	84
1.1. Sihipärane kasutamine	84
1.2. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	84
2. Ohutusjuhised	85
3. Tarnekomplekt	87
4. Seadme kirjeldus	87
5. Kasutuselevõtmine	88
6. Kasutamine	88
6.1. Trumlid	88
6.2. Trumli paigaldamine/eemaldamine	89
6.3. Toiduainete ettevalmistamine	90
6.4. Käsitsemine	90
7. Puhastamine	90
8. Hoiustamine	91
9. Vigade kõrvaldamine	91
10. Jäätmekäitlus	92
10.1. Seadme ja pakendi jäätmekäitlus.	92
11. Lisa	92
11.1. Tehnilised andmed	92
11.2. Kompernaß Handels GmbH garantii	92
11.3. Teenindus	93
11.4. Importija	93
11.5. Varuosade tellimine	93
11.6. Retseptid	94

1. Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul! Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks.



Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

1.1. Sihipärane kasutamine

See seade on ette nähtud köögiviljade, puuviljade, kõva juustu ja teiste peenestamiseks/riivimiseks/lõikamiseks sobivate toiduainete peenestamiseks/riivimiseks/lõikamiseks. Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamises kuivades siseruumides. Ärge kasutage seadet tööstuslikes või töenduslikes valdkondades.

1.2. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):

	OHT! Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhises viitab vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
	HOIATUS! Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhises viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada surma või raske vigastuse.
	ETTEVAATUST! Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhises viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või mööduka vigastuse.
	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhises viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.

	Juhis: Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	Lugege juhendit.
	Vahelduvvool/-pinge
	Kaitseklass II: Kahekordse või tugevdatud isolatsiooniga.
	Ärge kasutage seda seadet vannis, duši all või veega täidetud valamul kohal.
	Ettevaatust! Teravad noad!
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.
	Kasutage seadet ainult siseruumides.
	See toode vastab kehtivatele Euroopa ja siseriiklike direktiivide nõuetele.
	Ärge käideldage elektriseadet olmejäätmete hulgas!
	Suunake pakend keskkonnasõbralikku jäätmekäitlusesse.
	Taaskasutatavatest materjalidest pakend. Jälgige tähistust pakkematerjalil jäätmete sorteerimisel: Need on tähistatud järgmise tähendusega lühenditega (a) ja numbritega (b): 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

2. Ohutusjuhised

ELEKTRILÖÖGI OHT!

- Kui võrgukaabel või võrgupistik on kahjustatud, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul välja vahetada.
- Te ei tohi seadme korpust avada. Sel juhul ei ole ohutus enam tagatud ja garantii kaotab kehtivuse.
- Tõmmake talitlushäirete korral ja enne seadme puhastamist võrgupistik võrgupistikupesast välja.
- Tõmmake võrgukaabel võrgupistikupesast välja alati pistikust, ärge tõmmake kaablist endast.
- Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel märjaks või niiskeks. Pavigutage laadimiskaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või kahjustada.
- Ärge mitte kunagi võtke seadmest, võrgukaablist ja -pistikust kinni märgade kätega.
- Ärge laske seadmele mõjuda niiskusel ja ärge kasutage seda välitingimustes. Juhul kui vedelik tungib siiski seadme korpusesse, tõmmake seadme võrgupistik koheselt võrgupistikupesast välja ja laske seade kvalifitseeritud spetsialistil remontida.
-  Te ei tohi seadet mitte mingil juhul asetada vedeliku sisse ega lasta vedelikel tungida seadme korpusesse.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ärge kasutage seadet muul eesmärgil, kui selles juhendis kirjeldatud. Seadme vale kasutamine põhjustab vigastusohtu.
- Seda seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada.

- Lapsed ei tohi teostada puhastamist ja kasutajapoolset hooldust.
- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanemist, lahtivõtmist, tarvikute vahetamist või puhastamist alati vooluvõrgust lahutada. Oodake alati, kuni mootor on täielikult seiskunud.
- Enne tarvikute või lisaosade, mis käitamisel liiguvad, vahetamist tuleb seade välja lülitada ja vooluvõrgust lahutada.
- Tagage seadme ohutu ja horisontaalne asend.
- Ühendage seade vooluvõrku alles siis, kui seade on täielikult kokku pandud.
- Ärge murdke ega muljuge võrgukaablit ja paigutage võrgukaabel nii, et keegi ei saaks selle peale astuda või sellele komistada.
- Kasutage vaid tootja poolt soovitatud tarvikuid.
- Ärge asetage köögitarbeid või teisi asju pöörlevatesse trumlitesse!
-  Olge trumlitega ümberkäimisel ettevaatlik. Noad on väga teravad!
- Ärge mitte kunagi pange käsi pöörlevatesse trumlitesse!
- Ärge mitte kunagi suruge toiduaineid ainult paljaste kätega täitekanalisse! Kasutage alati täitepulka.
- Hoidke seadme käitamise ajal juuksed, lahtised rõivad ja kõik kehaosad liikuvatest seadme osadest eemal.
- Hoidke trumleid lastele kättesaamatus kohas.
- Laske kasutatud tarvikutel enne nende eemaldamist jahtuda.
- Käige puhastamisel trumlitega ettevaatlikult ümber. Noad on väga teravad!

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- Ärge mitte kunagi peenestage seadmega liha või kõvemaid toiduaineid.
- Ärge mitte kunagi käitage seadet ilma trumlita või samaaegselt kahe trumliga.

- Ärge mitte mingil juhul valage seadmesse kuumi vedelikke.
- Kui trummel ei pöörle või pöörleb ainult raskelt, katkestage koheselt toiming. Tõmmake võrgupistik välja ja kontrollige, kas täitekanalis asub mõni takistus.
- Ärge kasutage seadme käitamiseks välist programmkella või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.
- Seade on konstrueeritud ilma katkestuseta käituskestuseks maksimaalselt 2 minutit (PK aeg). Seejärel tuleb seade seniks välja lülitada, kuni mootor on jahtunud.
- Ärge kasutage agressiivseid, keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pealispinna jäädavalt rikkuda.

3. Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- elektriline köögiviljapeenesti
- 5 trumlit
- Trumli korpus/täitekanal
- Hoiunõu
- Täitepulk
- Kasutusjuhend
- ◆ Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.
- ◆ Eemaldage kogu pakkematerjal seadmelt.

HOIATUS!

- ▶ Pakkematerjale ei tohi kasutada mängimiseks. Esineb lämbumisoht!

Juhis

- ▶ Kontrollige tarne komplektist ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- ▶ Kui tarnekomplekt ei ole täielik või kui tuvastate puudulikust pakendist või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükk **11.3. Teenindus**).

4. Seadme kirjeldus

- 1 Hoiunõu kaas
- 2 Jäme lõiketrummel (II)
- 3 Peen peenestustrummel (III)
- 4 Jäme peenestustrummel (IV)
- 5 Riivimistrummel (V)
- 6 Hoiunõu
- 7 Kaabli hoiulaegas
- 8 Ajamivõll
- 9 Trumli korpus
- 10 Peen lõiketrummel (I)
- 11 Täitekanal
- 12 Täitepulk
- 13 Käivitusklahv 

5. Kasutuselevõtmine

⚠ HOIATUS!

- ▶ Enne seadme kokkupanekut või lahtivõtmist, tarvikute paigaldamist või vahetamist lülitage alati seade välja ja tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja. Oodake, kuni mootor on täielikult seiskunud.
- ▶ Ühendage seade vooluvõrku alles siis, kui seade on täielikult kokku pandud.
- ▶ Olge trumlitega **2 3 4 5 10** ümberkäimisel ettevaatlik. Haarake trumlitest plastosast ja mitte nuga-dest metallpindadest. Noad on väga teravad!
- ♦ Puhastage enne esimest kasutamist seadme kõik osad nagu peatükis **7. Puhastamine** kirjeldatud.
- ♦ Tõmmake võrgukaabel täielikult kaabli hoiulae-kast **7** välja.
- ♦ Asetage seade tasasele, kuivale ja libisemis-kindlale pinnale.
- ♦ Monteerige trumli korpus **9**:
 - Asetage trumli korpus **9** nii peale, et nool ▶ trumli korpusel **9** on suunatud seadmel avatud luku  suunas.
 - Keerake trumli korpus **9** vastupäeva, nii et täitekanal **11** on suunatud ülespoole ja nool ▶ trumli korpusel **9** seadmel suletud luku  suunas. Trumli korpus **9** fikseerub tuntuvalt.
- ♦ Asetage täitepulk **12** täitekanalisse **11**. Asetage üks trummel **2 3 4 5 10** trumli korpusesse **9**, nagu peatükis **6.2. Trumli paigaldamine/eemaldamine** kirjeldatud.
- ♦ Virnastage ülejäänud trumlid ettevaatlikult hoiunõusse **6** ja sulgege kaas **1**. Jälgige, et haarate trumlitest ainult plastpin-dadest ja mitte nuga-dest. Lükake hoiunõu **6** siis ülaltpoolt seadme tagumisel otsal olevasse selleks ettenähtud hoidikusse.
- ♦ Ühendage võrgupistik sobivasse võrgupistiku-pessa.

Seade on nüüd kasutusvalmis.

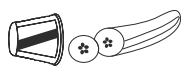
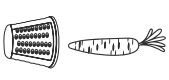
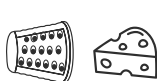
6. Kasutamine

6.1. Trumlid

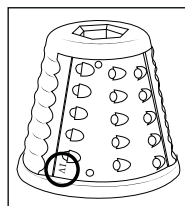
⚠ HOIATUS!

- ▶ Olge trumlitega **2 3 4 5 10** ümberkäimisel ettevaatlik. Noad on väga teravad!

Valikus on 5 erinevat lõike-, peenestus- ja riivimis-trumlit:

Peen lõike-trummel 10 (beež, I)	Märgistus „I“ trumli metallosal*	
Jäme lõike-trummel 2 (helehall, II)	Märgistus „II“ trumli metallosal*	
Peen peenestus-trummel 3 (tumebeež, III)	Märgistus „III“ trumli metallosal*	
Jäme peenes-tustrummel 4 (tumehall, IV)	Märgistus „IV“ trumli metallosal*	
Riivimis-trummel 5 (helebeež, V)	Märgistus „V“ trumli metallosal*	

* Märgistused asuvad järgmises kohas:



Orienteeruge sobiva trumli **2 3 4 5 10** valikul ka järgmisest tabelist:

Toiduaine	Peen lõike- trummel 10 (beež, I)	Jäme lõike- trummel 2 (helehall, II)	Peen peenestus- trummel 3 (tumebeež, III)	Jäme peenes- tustrummel 4 (tumehall, IV)	Riivimistrummel 5 (helebeež, V)
Suvikõrvits	•	•	•	•	
Kurgid	•	•			
Kartulid	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Punapeet	•	•			
Sibulad	•	•			
Õunad	•	•			
Kapsas punane/ valge	•	•			
Šokolaad			•	•	•
Kookospähkel			•		•
Mandlid/ sarapuupähklid					•
Kuiv leib					•
Suviporgandid	•	•	•	•	
Parma juust					•
Šveitsi kõva juust / Gruyère juust	•	•	•	•	

6.2. Trumli paigaldamine/ eemaldamine

⚠ HOIATUS!

- ▶ Enne tarvikute paigaldamist või vahetamist tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja. Oodake, kuni mootor on täielikult seiskunud.
- ▶ Ühendage seade vooluvõrku alles siis, kui seade on täielikult kokku pandud.
- ▶ Olge trumlitega **2 3 4 5 10** ümberkäimisel ettevaatlik. Haarake trumlitest plastosast ja mitte nuga-dega metallpindadest. Noad on väga teravad!

Trumli **2 3 4 5 10** paigaldamiseks toimige järgmiselt:

- ♦ Tõmmake vajadusel võrgupistik võrgupistikupesast välja.

- ♦ Kontrollige peatükis **6.1. Trumlid** toodud info abil, milline trummel **2 3 4 5 10** on teie otstarbeks kõige paremini sobiv.
- ♦ Avage hoiunõu **1** kaas ja võtke soovitud trummel **2 3 4 5 10** ettevaatlikult välja. Sulgege uuesti kaas **1**.
- ♦ Eemaldage, kui seda pole veel tehtud, trumli korpus **9**. Asetage valitud trummel **2 3 4 5 10** trumli korpus **9** ajamivõllile **8**, haarake sealjuures ainult trumli **2 3 4 5 10** plastosast.
- ♦ Keerake trumlit **2 3 4 5 10** vajadusel veidi päripäeva, kuni trummel libiseb väljalõikega ajamivõllil **8** sobivatesse fiksaatoritesse.

Trumli **2 3 4 5 10** eemaldamiseks toimige järgmiselt:

- ♦ Tõmmake vajadusel võrgupistik võrgupistikupesast välja.
- ♦ Keerake trumlit **2 3 4 5 10** vajadusel veidi vastupäeva, nii et see vabaneb hoidikult.
- ♦ Tõmmake trummel **2 3 4 5 10** trumli korpusest **9** välja.

6.3. Toiduainete ettevalmistamine

Valige töötlemiseks sobiv toiduaine ja valmistage see ette:

- Sobivad on eelkõige tugeva struktuuriga toiduained. Mida tugevam on toiduaine, seda parem on tulemus. Eriti kõvad või kiulised toiduained nagu jääkuubikud või liha ei ole siiski sobivad ja need võivad seadet jäädavalt kahjustada!
- Peske ja kuivatage puuviljad ja köögiviljad enne töötlemist.
- Paksude koortega toiduained, nagu nt nuikapas või kõrvits, tuleb enne töötlemist koorida. Pähhlikoored tuleb eemaldada.
- Lõigake toiduained enne töötlemist selliseks, et need lähevad kergesti läbi täitekanali **11**.

6.4. Käsitsemine

⚠ HOIATUS!

- Enne tarvikute paigaldamist või vahetamist tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja! Oodake, kuni mootor on täielikult seiskunud.
- Ärge mitte kunagi suruge toiduaineid ainult paljaste kätega täitekanalisse **11**. Kasutage alati täitepulka **12**!

❗ TÄHELEPANU!

- Seade on konstrueeritud ilma katkestuseta käitusesteks maksimaalselt 2 minutit (PK aeg). Seejärel tuleb seade seniks välja lülitada, kuni mootor on jahtunud.
- ♦ Asetage trumli korpus **9** alla kauss või mõni muu nõu.

♦ Vajutage ja hoidke käivitusklahvi **13**  vajutatult. Paigaldatud trummel **2 3 4 5 10** hakkab pöörlema.

♦ Sisestage ettevalmistatud toiduained üksteise järel täitekanalisse **11** ja lükake neid täitepulgaga **12** edasi, nii et trummel **2 3 4 5 10** peenestab need. Peenestatud toiduained kukuvad ees trumli korpusest **9** selle alla paigutatud nõusse.

♦ Kui kõik toiduained on peenestatud, laske käivitusklahvi **13**  lahti. Trummel **2 3 4 5 10** peatub.

♦ Kui te ei soovi seadet edasi kasutada, tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja.

7. Puhastamine

⚠ OHT!

- Enne seadme puhastamist tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja. Oodake, kuni mootor on täielikult seiskunud.
-  Seadet ei tohi mitte mingil juhul asetada puhastamisel vette või hoida voolava vee all.

⚠ HOIATUS!

- Olge trumlitega **2 3 4 5 10** ümberkäimisel ettevaatlik. Haarake trumlitest plastosast ja mitte nugaodega metallpindadest. Noad on väga teravad!

❗ Juhis

- Tugevasti värvriandvate toiduainete (nt suviporgandite) töötlemine võib tekitada seadme plastosade värvumist. See on tervishoiu seisukohalt ohutu ja ei kujuta endast seadme viga. Vajadusel saate värvunud kohad väheste neutraalse toiduõliga üle hõõruda.
- ♦ Tõmmake vajadusel võrgupistik võrgupistikupesast välja.
- ♦ Eemaldage trummel **2 3 4 5 10** trumli korpusest **9**.

- ♦ Võtke, kui seda pole veel tehtud, trumli korpus **9** seadmelt ära. Keerake selleks trumli korpus **9** nii, et täitekanal **11** on suunatud küljele ja nool ► trumli korpusel **9** seadmel avatud lukku  suunas. Tõmmake siis trumli korpus **9** ära.
- ♦ Puhastage seadet niiske lapiga. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet. Siis pühkige üle ainult veega niisutatud lapiga, et eemaldada kõik pesuvaine jäädid.
- ♦ Puhastage trumleid **2 3 4 5 10**, trumli korpus **9**, hoiunõud **6** koos kaanega **1** ning täitepulka **12** neutraalse pesuainega soojas vees. Tugevamate toiduainete jääkide korral võtke abiks pesuhari vms. Loputage kõik osad puhta veega üle.

Juhis

-  Trumlid **2 3 4 5 10**, trumli korpus **9**/täitešaht **11**, hoiunõu **6** koos kaanega **1** ning täitepulk **12** on sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks. Asetage osad nõudepesumasinas võimalikult ülemisse korvi ja jälgige, et neid ei kiiluta kinni. Vastasel juhul võivad need deformeeruda!
- ♦ Veenduge, et kõik osad on enne nende uuesti kasutamist või hoiukohta panemist täielikult kuivad.

8. Hoiustamine

- ♦ Puhastage kõik komponendid nagu peatükis **7. Puhastamine** kirjeldatud.
- ♦ Virnastage trumlid **2 3 4 5 10** hoiunõusse **6** ja sulgege kaas **1**.
- ♦ Lükake võrgukaabel kaabli hoiulaekasse **7**, nii et välja ulatub veel ainult võrgupistik.
- ♦ Hoidke seadet tolmuvabas ja kuivas kohas.

9. Vigade kõrvaldamine

Viga	Võimalik põhjus	Võimalik kõrvaldamine
Seade ei tööta.	Seade ei ole ühendatud võrgupistikupessa.	Ühendage seade võrgupistikupessa.
	Seade on defektne.	Pöörduge klienditeeninduse poole.
	Võrgupistikupesa on defektne.	Proovige mõnda teist võrgupistikupesa.
Trummel 2 3 4 5 10 pöörleb ainult raskelt või ei pöörle üldse.	Trummel 2 3 4 5 10 on takistusega blokeeritud.	Tõmmake võrgupistik välja ja kontrollige, kas täitekanalis 11 /trumli korpusel 9 asub mõni takistus. Demonteerige trumli korpus 9 , eemaldage trummel 2 3 4 5 10 , puhastage osad (vt peatükk 7. Puhastamine). Vajadusel võtke abiks mõni pikk ese nagu nt lusikas.

Kui tõrkeid ei ole võimalik eeltoodud lahenduste abil kõrvaldada, või kui tuvastate teisi liiki tõrkeid, pöörduge palun meie klienditeeninduse poole.

10. Jäätmekäitus

10.1. Seadme ja pakendi jäätmekäitus



Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol näitab, et seda seadet ei tohi kasutada lõpul käidelda olemajäätmete hulgas.

Seade tuleb anda ära rajatud kogumiskohtades, taaskasutuskustes või jäätmekäitlustevõtetes.

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isikud andmed.

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate suunata kohalike taaskasutuskuste kaudu jäätmekäitlusse.

Käideldge pakend keskkonnasõbralikult.

11. Lisa

11.1. Tehnilised andmed

Võrgupinge	220 – 240 V ~ , 50 Hz
Nimivõimsus	150 W
Kaitseklass	II /
PK aeg	2 minutit
Võimsustarve väljalülitatud olekus	0,0 W

Juhis

- ▶ PK aeg (pideva käitamise aeg) näitab, kui kaua tohib seadet käitada, ilma et mootor ülekuumeneks ja saaks kahjustada. Pärast toodud PK aja möödumist tuleb seade seniks välja lülitada, kuni mootor on jahtunud.

11.2. Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmumise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvosi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kasatšekk ja toote number (IAN) 506475_2507, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiате toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitel-lehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmsnes.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja pagaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidl'i teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 506475_2507 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

11.3. Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 506475_2507

11.4. Importiija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

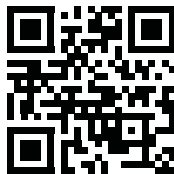
44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

11.5. Varuosade tellimine

Varuosi sellele tootele saate alati mugavalt järeltellida internetist aadressil **www.kompernass.com**.



Skannige oma nutitelefoni või tahvelarvutiga see QR-kood. Selle QR-koodiga liigute otse meie veebilehele ja saate seal vaadata ja tellida sellele seadmele saadaolevaid varuosi.

i Juhis

- Kui teil peaks veebitellimusega tekkima probleeme, võite meie teeninduskeskuse poole pöörduda ka telefoni või e-posti teel (vt peatükki Teenindus).
- Esitage koos tellimusega alati toote number (IAN) 506475_2507.
- Palun arvestage, et varuosade veebitellimused ei ole mõnedes tarneriikides võimalikud.

11.6. Retseptid

Lehesalat

Lisandid

1 kg valget peakapsast

1/2 paprikakauna

85 g suhkrut

85 ml õli

85 ml äädikat

umbes 1 sl soola

veidi pipart

Valmistamine

- ♦ Lõigake kapsas väikesteks tükkideks ja töödelge jämeda lõiketrumliga (II) ②.
- ♦ Lõigake paprika nii, et see sobib täitekanalisse ① ja peenestage jämeda peenestustrumliga (IV) ④.
- ♦ Kuumutage õli, äädikas, suhkur, sool ja veidi pipart.
- ♦ Valage see segu kapsale ja laske kõigel umbes 2 tundi tõmmata.

Fetajuustuga salat

Lisandid

2 suurt tomatit

1 kurk

1 roheline paprika

1 punane paprika

1 sibul

200 g fetajuustu

50 g oliive

4 sl õli

1 sidrun

30 g värskeid ürte vastavalt soovile (nt basiilikut)

Valmistamine

- ♦ Valmistage kurk, paprika ja sibul nii ette, et need sobivad täitekanalisse ①. Eemaldage paprikast seemned ning valge sisekest.
- ♦ Peenestage kõik peene lõiketrumliga (I) ⑩.
- ♦ Lõigake tomatid ja fetajuust väikesteks kuubikuteks.
- ♦ Segage kõik lisandid ja lisage juurde oliivid.
- ♦ Segage õli sidrunimahhaga ja valage kõik salatile.
- ♦ Puistake ürdid salatile.

Suvikõrvitsa vormiroog

Lisandid

6 suvikõrvitsat

2 kartulit

1 sibul

1 tass keedetud riisi

1 muna

umbes 30 ml piima

150 g Gruyère juustu (Šveitsi kõva juustu)

Soola ja pipart

Valmistamine

- ♦ Valmistage suvikõrvits, kartulid ja sibul nii ette, et need sobivad täitekanalisse ①.
- ♦ Peenestage suvikõrvits ja kartulid jämeda peenestus-trumliga (IV) ④.
- ♦ Lõigake sibulad jämeda lõiketrumliga (II) ②.
- ♦ Pruunistage köögiviljad lühidalt pannil.
- ♦ Lisage vastavalt üks kiht riisi ja üks kiht köögivilju küpsetusvormi sisse.
- ♦ Segage muna piima, soola ja pipraga ja valage kõik vormiroale.
- ♦ Riivige Gruyère juust jämeda peenestustrumliga (IV) ④ ja valage see vormiroa peale.
- ♦ Küpsetage vormirooga 180 °C juures umbes 20 minutit.

Basiiliku-mandli pesto

Lisandid

100 g basiilikut

45 g piiniaseemneid

25 g mandleid

50 g Parma juust

100 ml head oliiviõli

Soola ja pipart

Valmistamine

- ♦ Riivige Parma juust riivimistrumliga (V) ⑤.
- ♦ Riivige mandlid riivimistrumliga (V) ⑤.
- ♦ Lisage basiilikulehed, õli, piiniaseemned, mandlid, sool ja pipar mikserisse ning püreestage kõik hästi läbi.
- ♦ Viimasena lisage juurde Parma juust ja segage kõike veelkord hästi läbi.

Šokolaadihelvestega vaarika- kohupiim

Lisandid

500 g kohupiima

200 g vaarikaid (värsked või sügavkülmutatud)

2 muna, nendest munavalge

50 g suhkrut

100 g šokolaadi (jahutatud)

Valmistamine

- ◆ Segage kohupiim vaarikate ja suhkruga.
- ◆ Vahustage mõlema muna munavalged.
- ◆ Peenestage šokolaad jämeda peenestustrumliga (IV) 4.
- ◆ Lisage munavalge ja šokolaadihelbed ettevaatlikult kohupiimamassile, kuni kõik on hästi segunenud.

Satura rādītājs

1. Ievads	98
1.1. Noteikumiem atbilstoša lietošana	98
1.2. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	98
2. Drošības norādījumi	99
3. Piegādes komplektācija	101
4. Ierīces apraksts	101
5. Eksploatācijas sākšana	102
6. Lietošana	102
6.1. Cilindri	102
6.2. Cilindra ievietošana un izņemšana	103
6.3. Pārtikas produktu sagatavošana	104
6.4. Lietošana	104
7. Tīrīšana	105
8. Uzglabāšana	105
9. Problēmu novēršana	106
10. Likvidēšana	106
10.1. Ierīces un iepakojuma utilizēšana	106
11. Pielikums	106
11.1. Tehniskie parametri	106
11.2. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	107
11.3. Serviss	108
11.4. Importētājs	108
11.5. Rezerves daļu pasūtīšana	108
11.6. Receptes	108

1. Ievads

Apšveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi! Jūs esat iegādājies augstvērtīgu izstrādājumu.



Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgus norādījumus par drošību, izstrādājuma lietošanu un likvidēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajiem lietojuma veidiem. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzī arī visu ierīces dokumentāciju.

1.1. Noteikumiem atbilstoša lietošana

Šī ierīce ir paredzēta dārzenu, augļu, cietā siera un citu rīvēšanai/smalcināšanai/griešanai piemērotu pārtikas produktu sarīvēšanai/sasmalcināšanai/sagriešanai. Ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai sausās telpās privātās mājāsaimniecībās. Neizmantojiet šo ierīci industriālajā vai komerciālajā sektorā.

1.2. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas šādas brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms):

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	IEVĒROT PIESARDZĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi.

	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
	Ievēribai! Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Izlasiet instrukciju.
	Mainstrāva/-spriegums
	II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārša vai pastiprināta izolācija.
	Neiegremdēt ūdenī!
	Uzmanību! Asas malas!
	Piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Šis izstrādājums atbilst piemērojamo Eiropas un ekspluatācijas valsts direktīvu prasībām.
	Neizmetiet elektroierīci sadzīves atkritumos!
	Iepakojumu nodot videi nekaitīgai likvidācijai.
	Iepakojums izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Šķirojot atkritumus, ievērojiet iepakojuma materiālu marķējumus: tie ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa; 20–22: papīrs un kartons; 80–98: kompozītmateriāli.

2. Drošības norādījumi

STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Ja tīkla kabelis vai tīkla kontaktspraudnis ir sabojāts, ražotājam vai tā klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Lietotājs nedrīkst atvērt ierīces korpusu. Šo norādījumu neievērojot, vairs netiek garantēta drošība un garantija zaudē spēku.
- Darbības traucējumu gadījumā un pirms ierīces fīršanas atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- Tīkla kabeli no tīkla kontaktligzdas vienmēr atvienojiet, velkot aiz kontaktspraudņa, nevis aiz kabeļa.
- Raugieties, lai ierīces darbības laikā tīkla kabelis nekļūtu slapjš vai mitrs. Izvietojiet kabeli tā, lai tas netiktu iespiests vai bojāts.
- Nekad nepieskarieties ierīcei, tīkla kabelim un kontaktspraudnim ar slapjām rokām.
- Nepakļaujiet ierīci mitruma iedarbībai un nelietojiet to ārpus telpām. Ja šķidrums tomēr iekļūst ierīces korpusā, nekavējoties atvienojiet ierīces tīkla kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas un lūdziet to salabot kvalificētam speciālistam.
-  Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī un nedrīkst pieļaut šķidruma iekļūšanu ierīces korpusā.

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav minēti šajā instrukcijā. Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainojumu gūšanas risks.
- Šo ierīci drīkst lietot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā, ir instruētas par drošu ierīces lietošanu un izprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- Ierīci nedrīkst lietot bērni.

- Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam.
- Ierīce un tās pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.
- Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas, piederumu nomaiņas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla. Vienmēr pagaidiet, līdz motors pilnībā ir apstājies.
- Pirms nomaināt piederumus vai papildu detaļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīce jāizslēdz un jāatvieno no strāvas tīkla.
- Nodrošiniet, lai ierīce būtu drošā veidā novietota uz stabilas virsmas.
- Savienojiet ierīci ar strāvas tīklu, kad tā ir pilnībā salikta.
- Nesalokiet un nespiediet tīkla kabeli, kā arī novietojiet to tā, lai neviens uz tā nevarētu uzkāpt vai aiz tā aizķerties.
- Izmantojiet tikai tādas piederumu daļas, kuras ir ieteicis ražotājs.
- Neievietojiet rotējošajā cilindā virtuves piederumus vai citus priekšmetus!
-  Rīkojoties ar cilindriem, ievērojiet piesardzību. Asmeņi ir ļoti asi!
- Nekad neķerieties ar rokām rotējošajos cilindros!
- Nekad nespiediet pārtikas produktus ar kailām rokām iepildes tehnē! Vienmēr izmantojiet bīdītāju.
- Ierīces darbības laikā turiet matus, plandošus apģērbus un visas ķermeņa daļas atstatu no kustīgām ierīces daļām.
- Uzglabājiet cilindrus bērniem nepieejamā vietā.
- Pirms izmantoto piederumu noņemšanas ļaujiet tiem atdzist.
- Tīrīšanas laikā rīkojieties ar cilindriem uzmanīgi. Asmeņi ir ļoti asi!

⚠ UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Nekad nesmalciniet ierīcē gaļu vai cietākus pārtikas produktus.
- Nekad nedarbiniet ierīci bez cilindra vai vienlaicīgi ar diviem cilindriem.

- Neiepildiet ierīcē karstus šķidrumus.
- Nekavējoties pārtrauciet procesu, ja cilindrs negriežas vai griežas smagnēji. Atvienojiet kontaktspraudni no elektrotīkla un pārbaudiet, vai iepildes teknē neatrodas kāds traucēklis.
- Ierīces darbināšanai neizmantojiet ārēju taimeri vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu.
- Ierīce ir konstruēta maksimāli 2 minūšu ilgām darbības laukumam, darbinot to bez pārtraukuma (īsl. darbības laiks). Pēc tam ierīcei jāpaliek izslēgtai līdz brīdim, kad ir atdzisis motors.
- Neizmantojiet agresīvas iedarbības, ķīmiskus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie var neatgriezeniski sabojāt ierīces virsmu.

3. Piegādes komplektācija

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem:

- elektriskais dārzeņu smalcinātājs
- 5 cilindri
- cilindra korpus/iepildes tekne
- uzglabāšanas tvertne
- bīdītājs
- lietošanas instrukcija
- ◆ Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas instrukciju no kartona iepakojuma.
- ◆ Noņemiet no ierīces visu iepakojuma materiālu.

BRĪDINĀJUMS!

- Ar iepakojuma materiāliem nedrīkst rotaļāties. Pastāv nosmakšanas risks!

Ievēribai

- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts neizturīga iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (sk. sadaļu **11.3. Serviss**).

4. Ierīces apraksts

- 1 Uzglabāšanas tvertnes vāks
- 2 Rupjais griešanas cilindrs (II)
- 3 Smalkais smalcināšanas cilindrs (III)
- 4 Rupjais smalcināšanas cilindrs (IV)
- 5 Rīvēšanas cilindrs (V)
- 6 Uzglabāšanas tvertne
- 7 Kabeļa nodalījums
- 8 Piedziņas vārpsta
- 9 Cilindra korpus
- 10 Smalkais griešanas cilindrs (I)
- 11 Iepildes tekne
- 12 Bīdītājs
- 13 Palaidies taustiņš 

5. Eksploatācijas sākšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- ▶ Vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas, pirms saliekat vai izjaucat ierīci pa daļām vai ievietojat vai nomaināt piederumus. Pagaidiet, līdz motors pilnībā ir apstājies.
- ▶ Savienojiet ierīci ar strāvas tīklu, kad tā ir pilnībā salikta.
- ▶ Rīkojoties ar cilindriem **2 3 4 5 10**, ievērojiet piesardzību. Satveriet cilindrus aiz plastmasas daļas, nevis aiz metāla virsmām, kurās atrodas asmeņi. Asmeņi ir ļoti asi!
- ♦ Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet visus ierīces daļas, kā aprakstīts nodaļā **7. Tīrīšana**.
- ♦ Izvelciet visu tīkla kabeli no kabeļu nodalījuma **7**.
- ♦ Novietojiet ierīci uz līdzenas, sausas un neslīdošas virsmas.
- ♦ Uztādiet cilindra korpusu **9**:
 - Uzlieciet cilindra korpusu **9** tā, lai bultīņa ▶ pie cilindra korpusa **9** būtu vērsta pret atvērto slēdzeni  uz ierīces.
 - Griežiet cilindra korpusu **9** pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam tā, lai iepildes tekne **11** būtu vērsta uz augšu, bet bultīņa ▶ uz cilindra korpusa **9** pret aizvērto slēdzeni  uz ierīces. Cilindra korpusu **9** jūtami noksējas.
- ♦ Ievietojiet bidītāju **12** iepildes teknē **11**. Ievietojiet kādu no cilindriem **2 3 4 5 10** cilindra korpusā **9**, kā aprakstīts nodaļā **6.2. Cilindra ievietošana un izņemšana**.
- ♦ Uzmanīgi noglabājiet pārējos cilindrus uzglabāšanas tvertnē **6** un aizveriet vāku **1**. Raugieties, lai jūs cilindrus satvertu tikai aiz plastmasas daļām, nevis aiz asmeņiem. Pēc tam virzienā no augšas uzbīdīet uzglabāšanas tvertni **6** uz tai paredzētā turētāja ierīces aizmugurē.
- ♦ Iespraudiet tīkla spraudni piemērotā tīkla kontaktligzdā.

Tagad ierīce ir sagatavota lietošanai.

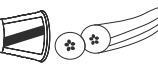
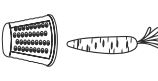
6. Lietošana

6.1. Cilindri

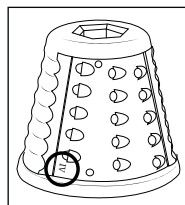
⚠ BRĪDINĀJUMS!

- ▶ Rīkojoties ar cilindriem **2 3 4 5 10**, ievērojiet piesardzību. Asmeņi ir ļoti asi!

Izvēlei ir pieejami 5 dažādi griešanas, smalcināšanas un rīvēšanas cilindri:

Smalkais griezējcilindrs 10 (bēšs, I)	Marķējums „I” uz cilindra metāla daļas*	
Rupjais griezējcilindrs 2 (gaiši pelēks, II)	Marķējums „II” uz cilindra metāla daļas*	
Smalkais smalcināšanas cilindrs 3 (tumši bēšs, III)	Marķējums „III” uz cilindra metāla daļas*	
Rupjais smalcināšanas cilindrs 4 (tumši pelēks, IV)	Marķējums „IV” uz cilindra metāla daļas*	
Rīvēšanas cilindrs 5 (gaiši bēšs, V)	Marķējums „V” uz cilindra metāla daļas*	

* Marķējumi atrodas šajā vietā:



Izvēloties cilindru **2 3 4 5 10**, vadieties arī pēc norādēm šajā tabulā:

Pārtikas produkts	Smalkais griezējcilindrs 10 (bēšs, I)	Rupjais griezējcilindrs 2 (gaiši pelēks, II)	Smalkais smalcināšanascilindrs 3 (tumši bēšs, III)	Rupjais smalcināšanas cilindrs 4 (tumši pelēks, IV)	Rīvēšanas cilindrs 5 (gaiši bēšs, V)
Cukini	•	•	•	•	
Gurķi	•	•			
Kartupeļi	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Sarkanās bietes	•	•			
Sīpoli	•	•			
Āboli	•	•			
Sarkanie/baltie kāposti	•	•			
Šokolāde			•	•	•
Kokosrieksts			•		•
Mandeles/lazdu rieksti					•
Kaltēta maize					•
Burkāni	•	•	•	•	
Parmezāna siers					•
Šveices cietais siers/Griķēras siers (Greizer)	•	•	•	•	

6.2. Cilindra ievietošana un izņemšana

BRĪDINĀJUMS!

- Pirms piederumu ievietošanas vai nomaiņas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Pagaidiet, līdz motors pilnībā ir apstājies.
- Savienojiet ierīci ar strāvas tīklu, kad tā ir pilnībā salikta.
- Rīkojoties ar cilindriem **2 3 4 5 10**, ievērojiet piesardzību. Satveriet cilindrus aiz plastmasas daļas, nevis aiz metāla virsmām, kurās atrodas asmeņi. Asmeņi ir ļoti asi!

Lai ievietotu cilindru **2 3 4 5 10**, rīkojieties šādi:

- ◆ Ja tas vēl nav izdarīts, atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- ◆ Izmantojot nodaļā **6.1. Cilindri** sniegto informāciju, pārbaudiet, kurš cilindrs **2 3 4 5 10** ir vislabāk piemērots konkrētā mērķa sasniegšanai.
- ◆ Atveriet uzglabāšanas tvertnes vāku **1** un uzmanīgi izņemiet no tvertnes nepieciešamo cilindru **2 3 4 5 10**. Atkal aizveriet vāku **1**.
- ◆ Ja tas vēl nav izdarīts, noņemiet cilindra korpusu **9**. Uzlieciet izvēlēto cilindru **2 3 4 5 10** uz piedziņas vārpstas **8** cilindra korpusā **9**, cilindru **2 3 4 5 10** satverot tikai aiz plastmasas daļas.

- ♦ Nedaudz pagrieziet cilindru **2 3 4 5 10** pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz tas ar padziļinājumu uzslīd uz piedziņas vārpstas **8** atbilstošajiem fiksatoriem.

Lai cilindru **2 3 4 5 10** izņemtu, rīkojieties šādi:

- ♦ Ja tas vēl nav izdarīts, atvienojiet tikla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- ♦ Nedaudz pagrieziet cilindru **2 3 4 5 10** pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam tā, lai tas atvienotos no stiprinājuma.
- ♦ Izvelciet cilindru **2 3 4 5 10** no cilindra korpusa **9**.

6.3. Pārtikas produktu sagatavošana

Pirms pārstrādes izvēlieties atbilstošo pārtikas produktu un sagatavojiet to:

- Īpaši piemēroti ir pārtikas produkti ar cietu struktūru. Jo cietāks ir pārtikas produkts, jo labāks rezultāts tiks sasniegts. Tomēr pārstrādei nav piemēroti īpaši cieti un šķiedraini pārtikas produkti, piemēram, ledus kubiņi vai gaļa, un tie var ierīcei nodarīt neatgriezeniskus bojājumus!
- Pirms pārstrādes augļus un dārzeņus nomazgājiet un nožāvējiet.
- Pārtikas produkti ar biezu mizu, piemēram, kolrābis vai ķirbis, pirms pārstrādes ir jānomizo. Riekstiem ir jānoņem čaumala.
- Pirms pārstrādes sagrieziet pārtikas produktu tā, lai to varētu viegli izbīdīt cauri iepildes teknei **11**.

6.4. Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Pirms piederumu ievietošanas vai nomaiņas vienmēr atvienojiet tikla kontaktspraudni no kontaktligzdas! Pagaidiet, līdz motors pilnībā ir apstājies.
- Nekad nespiediet pārtikas produktus ar kailām rokām iepildes teknē **11**. Vienmēr izmantojiet bīdītāju **12**!

❗ UZMANĪBU!

- Ierīce ir konstruēta maksimāli 2 minūšu ilgām darbības laikiem, darbinot to bez pārtraukuma (īsl. darbības laiks). Pēc tam ierīcei jāpaliek izslēgtai līdz brīdim, kad ir atdzisis motors.
- ♦ Novietojiet zem cilindra korpusa **9** bļodu vai citu trauku.
- ♦ Nospiediet un turiet nospiestu palaides taustiņu **13**. Ievietotais cilindrs **2 3 4 5 10** sāk griezties.
- ♦ Pakāpeniski iepildiet sagatavotos pārtikas produktus iepildes teknē **11** un ar bīdītāju **12** bīdiet tos uz leju, līdz cilindrs **2 3 4 5 10** tos sasmalcina. Sasmalcinātie pārtikas produkti priekšpusē no cilindra korpusa **9** iekrīt apakšā novietotajā traukā.
- ♦ Kad visi pārtikas produkti ir pārstrādāti, atlaidiet palaides taustiņu **13**. Cilindrs **2 3 4 5 10** pārstāj griezties.
- ♦ Ja vēlaties pārtraukt ierīces lietošanu, atvienojiet tikla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

7. Tīrīšana

BĪSTAMI!

- ▶ Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Pagaidiet, līdz motors pilnībā ir apstājies.
- ▶  Tīrīšanas laikā ierīci nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī vai turēt zem tekoša ūdens.

BRĪDINĀJUMS!

- ▶ Rīkojoties ar cilindriem **2 3 4 5 10**, ievērojiet piesardzību. Satveriet cilindrus aiz plastmasas daļas, nevis aiz metāla virsmām, kurās atrodas asmeņi. Asmeņi ir ļoti asi!

Ievēribai

- ▶ Pārtikas produktu, kuriem piemīt izteikti krāsojošas īpašības (piem, burkāni), pārstrāde var izraisīt ierīces plastmasas daļu iekrāsošanos. Tas veselībai nekādu kaitējumu nenodara un nenorāda uz kļūdu ierīces darbībā. Iespējams, ka šos iekrāsojumus var noberzt ar nelielu daudzumu neitrālas iedarbības pārtikas eļļas.
- ♦ Ja tas vēl nav izdarīts, atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- ♦ Izņemiet cilindru **2 3 4 5 10** no cilindra korpusa **9**.
- ♦ Ja tas vēl nav izdarīts, noņemiet cilindra korpusu **9** no ierīces. Šai nolūkā grieziet cilindra korpusu **9** tā, lai iepildes tekne **11** būtu vērsta uz sānu, bet bulciņa ► uz cilindra korpusa **9** būtu vērsta pret aizvērtu slēdzeni  uz ierīces. Pēc tam nobīdiet cilindra korpusu **9**.
- ♦ Notīriet ierīci ar mitru drāniņu. Ja nefūrumus ir grūti notīrīt, uzlejiet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tam noslaukiet ierīci ar tikai ūdenī samitrinātu lupatiņu, lai likvidētu visas trauku mazgājamā līdzekļa paliekas.

- ♦ Nomazgājiet cilindrus **2 3 4 5 10**, cilindra korpusu **9**, uzglabāšanas tvertni **6** kopā ar vāku **1**, kā arī bīdītāju **12** siltā ūdenī, kam pievienots saudzīgas iedarbības trauku mazgājamais līdzeklis. Lai notīrītu piekaltušas pārtikas produktu paliekas, nepieciešamības gadījumā izmantojiet trauku mazgājamo birsti vai tamlīdzīgu priekšmetu. Noskalojiet visas ierīces daļas ar tīru ūdeni.

Ievēribai

- ▶  Cilindri **2 3 4 5 10**, cilindra korpusu **9**/padeves atveri **11**, uzglabāšanas tvertne **6** kopā ar vāku **1**, kā arī bīdītājs **12** ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā. Ja iespējams, ievietojiet ierīces daļas trauku mašīnas augšējā grozā un raugieties, lai tās netiktu iespiļētas. Citādi tās var deformēties!
- ♦ Pārliecinieties, ka visas daļas ir pilnīgi sausas, pirms tās izmantojat atkārtoti vai novietojat glabāšanā.

8. Uzglabāšana

- ♦ Notīriet visus komponentus, kā aprakstīts nodaļā **7. Tīrīšana**.
- ♦ Noglabājiet cilindrus **2 3 4 5 10** uzglabāšanas tvertnē **6** un aizveriet vāku **1**.
- ♦ Iebīdiet tīkla kabeli kabeļa nodalījumā **7** tā, lai ārā paliktu tikai tīkla kontaktspraudnis.
- ♦ Glabājiet ierīci no putekļiem aizsargātā un sausā vietā.

9. Problēmu novēršana

Problēma	Iespējamais cēlonis	Iespējamais risinājums
Ierīce nedarbojas.	Ierīce nav savienota ar tīkla kontaktligzdu.	Savienojiet ierīci ar kontaktligzdu.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties klientu apkalpošanas centrā.
	Tīkla kontaktligzda ir bojāta.	Izmēģiniet citu tīkla kontaktligzdu.
Cilindrs 2 3 4 5 10 griežas smagnēji vai negriežas vispār.	Cilindru 2 3 4 5 10 ir nobloķējis kāds šķērslis.	Atvienojiet kontaktspraudni no elektrotīkla un pārbaudiet, vai iepildes tekne 11 / cilindra korpusā 9 neatrodas kāds traucēklis. Nomontējiet cilindra korpusu 9 , izņemiet cilindru 2 3 4 5 10 , noīriiet daļas (skatiet nodaļu 7. Tīrīšana). Ja nepieciešams, ņemiet palīgā kādu garāku priekšmetu, piemēram, karoti.

Ja traucējumus neizdodas novērst, veicot iepriekš minētos risinājumus, vai ja konstatējat cita veida traucējumus, lūdzu, vērsieties mūsu klientu apkalpošanas servisā.

10. Likvidēšana

10.1. Ierīces un iepakojuma utilizēšana



Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka šo ierīci pēc tās kalpošanas laika beigām nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Ierīce ir jānodod noteiktos savākšanas punktos, pārstrādes poligonos vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos.
Lūdzu, pirms atpakaļnodošanas izdzēsiet visus datus.

Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, ko var utilizēt vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.
Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

11. Pielikums

11.1. Tehniskie parametri

Tīkla spriegums	220 - 240 V ~ , 50 HZ
Nominālā jauda	150 W
Aizsardzības klase	II /
Īsl. darbības laiks	2 minūtes
Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0,0 W

Ievērošana

- Īsl. darbības laiks (īslaicīgās darbības laiks) norāda, cik ilgi iespējams darbināt ierīci, tai nepārkarstot un netiekot bojātam motoram. Pēc norādītā īsl. darbības laika sasniegšanas ierīcei jāpaliek izslēgtai līdz brīdim, kad ir atdzisis motors.

11.2. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiēt pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomaiņām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauksu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 506475_2507 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 506475_2507, atvērt savu lietošanas pamācību.

11.3. Serviss

LV **Serviss Latvija**
Tālr.: 80005808
E-pasts: kompennass@lidl.lv

IAN 506475_2507

11.4. Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

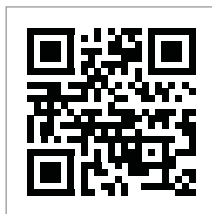
44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompennass.com

11.5. Rezerves daļu pasūtīšana

Šim izstrādājumam interneta vietnē **www.kompennass.com** varat ērti un pastāvīgi papildus pasūtīt rezerves daļas.



Noskenējiet šo kvadrātķodu ar savu viedtālruni/planšētdatoru. Izmantojot šo kvadrātķodu, uzreiz atvērsies mūsu tīmekļa vietne, kur varēsiet apskatīt un pasūtīt pieejamās rezerves daļas.

① Ievēroībai

- ▶ Ja rodas problēmas ar pasūtīšanu tiešsaistē, varat vērsties telefoniski vai pa e-pastu mūsu servisa centrā.
- ▶ Veicot pasūtījumu, vienmēr norādiet arī preces numuru (IAN) 506475_2507.
- ▶ Ņemiet vērā, ka ne visās piegādes valstīs iespējams tiešsaistē pasūtīt rezerves daļas.

11.6. Receptes

Kāpostu salāti

Sastāvdaļas

1 kg galviņkāpostu

1/2 paprikas pāksts

85 g cukura

85 ml eļļas

85 ml etiķa

apm. 1 ēdamkarote sāls

nedaudz piparu

Pagatavošana

- ◆ Sagrieziet kāpostu mazākos gabalos un pārstrādāīiet tos ierīcē, izmantoīot rupīo griešanas cilindru (II) ②.
- ◆ Sagriezīet papriku tā, lai to varētu ievīetot iepīldes teknē ①, un sasmalcinīet to, izmantoīot rupīo smalcināšanas cilindru (IV) ④.

- ♦ Uzksarsējiet eļļu, etiķi, cukuru, sāli un nedaudz piparu.
- ♦ Pārlejiet šo maisījumu pāri kāpostiem un ļaujiet visam aptuveni 2 stundas ievilkties.

Salāti ar Fetas sieru

Sastāvdaļas

- 2 lieli tomāti
- 1 gurķis
- 1 zaļā paprika
- 1 sarkanā paprika
- 1 sīpols
- 200 g Fetas siers
- 50 g olīvu
- 4 ēdamkarotes eļļas
- 1 citrona
- 30 g svaigu zaļumu, kādus pats/-i vēlaties (piemēram, baziliku)

Pagatavošana

- ♦ Sagatavojiet gurķi, papriku un sīpolu tā, lai tos varētu ievietot iepildes teknē **11**. Izņemiet no paprikas sēkliņas, kā arī balto mīkstumu.
- ♦ Visu sasmalciniet, izmantojot smalko griešanas cilindru **(I)** **10**.
- ♦ Sagrieziet tomātus un Fetas sieru mazos kubīšos.
- ♦ Sajauciet visas sastāvdaļas un pievienojiet olīvas.
- ♦ Sajauciet eļļu ar citronu sulu un pārlejiet šo maisījumu pāri salātiem.
- ♦ Pārkaisiet salātus ar zaļumiem.

Cukini sacepums

Sastāvdaļas

- 6 cukini
- 2 kartupeļi
- 1 sīpols
- 1 tase vārītu rīsu
- 1 ola
- apm. 30 ml piena
- 150 g Griķēras siera (Šveices cietais siers Greyerzer)
- Sāls un pipari

Pagatavošana

- ♦ Sagatavojiet cukini, kartupeļus un sīpolu tā, lai tos varētu ievietot iepildes teknē **11**.
- ♦ Sasmalciniet cukini un kartupeļus, izmantojot rupjo smalcināšanas cilindru **(IV)** **4**.
- ♦ Sagrieziet sīpolu, izmantojot rupjo griešanas cilindru **(II)** **2**.
- ♦ Nedaudz apcepjiet dārzeņus pannā.
- ♦ Sacepuma gatavošanas traukā lieciet vienu kārtu ar rīsiem un tad vienu kārtu dārzeņus.
- ♦ Sakuliet olu ar pienu, sāli un pipariem un pārlejiet visu pāri sacepumam.
- ♦ Sarīvējiet Griķēras sieru, izmantojot rupjo smalcināšanas cilindru **(IV)** **4**, un pārkaisiet to pāri sacepumam.
- ♦ Cepiet sacepumu apm. 20 minūtes 180 °C temperatūrā.

Bazilika un mandeļu pesto

Sastāvdaļas

100 g bazilika
45 g pīniju sēkliņu
25 g mandeļu
50 g Parmezāna siera
100 ml labas olīveļļas
Sāls un pipari

Pagatavošana

- ♦ Sarīvējiet Parmezāna sieru, izmantojot rīvēšanas cilindru (V) 5.
- ♦ Sarīvējiet mandeļus, izmantojot rīvēšanas cilindru (V) 5.
- ♦ Ielieciet bazilika lapiņas, eļļu, pīniju sēkliņus, mandeļus, sāli un piparus maisītājā un visu kārtīgi sablendējiet.
- ♦ Pašās beigās pievienojiet Parmezāna sieru un visu vēlreiz kārtīgi samaisiet.

Biezpiens ar avenēm un šokolādes skaidiņām

Sastāvdaļas

500 g biezpiena
200 g avenju (svaigu vai sasaldētu)
2 olu baltumus
50 g cukura
100 g šokolādes (atdzesētas)

Pagatavošana

- ♦ Samaisiet biezpienu ar avenēm un cukuru.
- ♦ Stingrās putās saputojiet abus olu baltumus.
- ♦ Sasmalciniet šokolādi, izmantojot rupjo smalcināšanas cilindru (IV) 4.
- ♦ Uzmanīgi iecilājiet olu baltumus un šokolādes skaidiņas biezpiena masā, līdz viss ir kārtīgi samaisīts.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information

Stan informacj · Informācijas data · Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums:

11/2025 · Ident.-No.: SGR150E3/082025-1

IAN 506475_2507

