

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ELECTRIC GRATER SGR 150 B2

(DK)

ELEKTRISK RÅKOSTJERN

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

ELEKTRISCHE GROENTERASP

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

RÂPE À LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Bedienungsanleitung

IAN 311001

(BE) (DK)



DK

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

FR BE

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

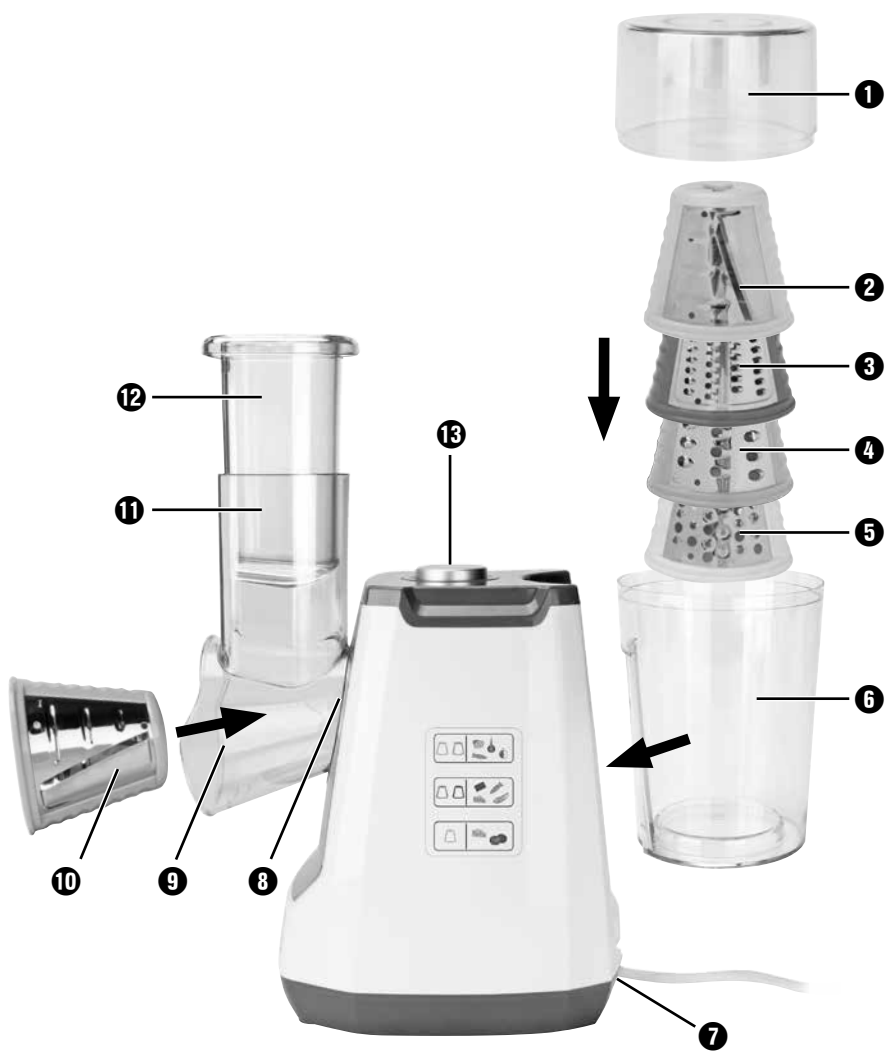
NL BE

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

DE AT CH

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	19
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	55



Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	2
Udpakning	2
Beskrivelse af produktet	3
Sikkerhedsanvisninger	3
Ibrugtagning	7
Anvendelse	8
Tromlerne	8
Indsætning/udtagning af tromlerne	9
Forberedelse af fødevarer	10
Betjening	10
Rengøring	11
Opbevaring	12
Afhjælpning af fejl	12
Bortskaffelse	13
Bortskaffelse af produktet	13
Bortskaffelse af emballage	13
Tillæg	13
Tekniske data	13
Garanti for Kompernass Handels GmbH	14
Service	15
Importør	15
Opskrifter	16

Indledning

Til lykke med købet af dit nye produkt!

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

Anvendelsesområde

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

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

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

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

Udpakning

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

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

BEMÆRK

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

Beskrivelse af produktet

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

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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

FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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



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

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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



Vær forsigtig ved omgang med tromlerne.

Knivene er meget skarpe!

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

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

Ibrugtagning

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

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

Nu er produktet klar til brug.

Anvendelse

Tromlerne

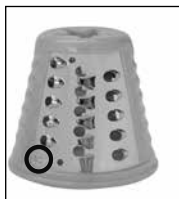
⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

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

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

* Markeringerne befinder sig på følgende sted:



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

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

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

Indsætning/udtagning af tromlerne

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

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

- ♦ Tag stikket ud af stikkontakten, hvis det er sat i.
- ♦ Find ud af, hvilke tromler ② ③ ④ ⑤ ⑩, der er bedst egnet til det aktuelle formål ved hjælp af informationerne i kapitlet **Tromler**.
- ♦ Åbn låget på opbevaringsbeholderen ①, og tag forsigtigt den ønskede tromle ② ③ ④ ⑤ ⑩ ud. Sæt låget ① på igen.

- ◆ Sæt den valgte tromle **2 3 4 5 10** på drivakslen **8** i tromlehuset **9**, og rør så vidt muligt kun ved tromlens plastdel **2 3 4 5 10**, når du sætter tromlen på. Drej eventuelt tromlen **2 3 4 5 10** lidt i urets retning, indtil udskæringerne på tromlen klikker ned i de matchende låseanordninger på drivakslen **8**.

Tromlen **2 3 4 5 10** fjernes på følgende måde:

- ◆ Tag stikket ud af stikkontakten, hvis det er sat i.
- ◆ Drej forsigtigt tromlen **2 3 4 5 10** mod urets retning, indtil den kan tages af drivakslen **8**.

Forberedelse af fødevarer

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

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

Betjening

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Produktet er beregnet til en maksimal driftstid på 2 minutter (korttidsdrift) uden afbrydelse. Derefter skal der slukkes for produktet, indtil motoren er kølet af.

- ◆ Stil en skål eller lignende under tromlehuset **9**.
- ◆ Tryk på startknappen **13**, og hold den nede. Den indsatte tromle **2 3 4 5 10** begynder at rotere.

- ♦ Hæld de forberedte fødevarer ned i påfyldningstragten **11** lidt efter lidt, og pres fødevarerne ned med stopperen **12**, så fødevarerne kan blive snittet i tromlen **2 3 4 5 10**. De snittede fødevarer falder ud af tromlehuset **9** og ned i skålen under tromlehuset.
- ♦ Når alle fødevarer er bearbejdet, kan du slippe startknappen **13**. Tromlen **2 3 4 5 10** stopper.
- ♦ Træk strømstikket ud af stikkontakten, hvis du ikke længere ønsker at anvende produktet.

Rengøring

ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Vær forsigtig ved omgang med tromlerne **2 3 4 5 10**. 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.
- ♦ Hvis tromlen **2 3 4 5 10** stadig er sat i, fjernes den fra tromlehuset **9**, og tromlehuset løsnes fra produktet.
- ♦ 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**, opbevaringsbeholderen **6**, låget **1** og stopperen **12** tåler maskinopvask. Læg så vidt muligt delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme. Ellers kan de blive deformet!

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

Opbevaring

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

Afhjælpning af fejl

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 der sidder fremmedlegemer i påfyldningstragten 11 .

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

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

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

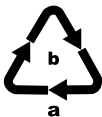


Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Tillæg

Tekniske data

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

BEMÆRK

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

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- 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 håndbøger, produktvideoer og software.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 311001

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

Hvidkålssalat

Ingredienser

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

Tilberedning

- ◆ Skær kålen i mindre stykker, og snit kålen med den grove skæretromle (II) ②.
- ◆ Skær peberfrugten, så den kan komme ned gennem påfyldningstragten ⑪, 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)** **11**. 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 **11**.
- ♦ Snit squash og kartofler med den grove snittetromle **(IV)** **4**.
- ♦ Skær løgene med den grove skæretromle **(II)** **2**.
- ♦ Svits grøntsagerne på en pande.
- ♦ Læg skiftevist et lag ris og et lag grøntsager i gratinformen.
- ♦ Bland ægget med mælken, salt og peber, og hæld det hele over risene og grøntsagerne i fadet.
- ♦ Riv den hårde ost med den grove snittetromle **(IV)** **4** og strø den over gratinen.
- ♦ Bag gratinen ved 180 °C i ca. 20 minutter.

Basilikum-mandel-pesto

Ingredienser

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

Tilberedning

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

Kvark med hindbær og revet chokolade

Ingredienser

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

Tilberedning

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

Table des matières

Introduction	20
Usage conforme	20
Matériel livré	20
Déballage	20
Description de l'appareil	21
Consignes de sécurité	21
Mise en service	25
Utilisation	26
Les cônes	26
Introduire/retirer le cône	27
Préparer les aliments	28
Utilisation	28
Nettoyage	29
Rangement	30
Dépannage	30
Mise au rebut	31
Mise au rebut de l'appareil	31
Recyclage de l'emballage	31
Annexe	31
Caractéristiques techniques	31
Garantie de Kompernass Handels GmbH	32
Service après-vente	33
Importateur	33
Recettes	34

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous venez ainsi d'opter pour un produit moderne et de grande qualité.

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

Usage conforme

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

Matériel livré

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

- Râpe à légumes électrique
- 5 cônes
- Logement du cône/goulotte de remplissage
- Compartiment de rangement
- Poussoir
- Mode d'emploi

Déballage

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

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

REMARQUE

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

Description de l'appareil

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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon et la fiche avec les mains humides.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur. Si toutefois du liquide venait à pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à des professionnels spécialisés pour le réparer.



Vous ne devez en aucun cas plonger l'appareil dans un liquide ni laisser pénétrer du liquide dans le boîtier de l'appareil.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice. En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Il faut toujours débrancher l'appareil du secteur s'il doit rester sans surveillance, avant l'assemblage, le démontage, le changement d'accessoires ou le nettoyage. Attendez toujours que le moteur s'immobilise entièrement.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant de changer les accessoires ou des pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du réseau électrique.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit posé bien d'aplomb sur une surface plane.
- ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique uniquement une fois entièrement assemblé.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
- ▶ Ne pas insérer d'ustensile de cuisine ou autre dans les cônes en rotation !



Soyez prudent en manipulant les cônes.

Les lames sont très tranchantes !

- ▶ Ne jamais mettre les mains dans les cônes en rotation !
 - ▶ N'introduisez jamais les aliments à mains nues dans la goulotte de remplissage ! Utilisez toujours le poussoir.
 - ▶ Tenez cheveux, vêtements amples et toutes parties du corps éloignés des pièces mobiles de l'appareil, lorsque celui-ci est en service.
 - ▶ Conservez les cônes hors de portée des enfants.
 - ▶ Laissez refroidir les accessoires utilisés avant de les retirer.
 - ▶ Manipulez les cônes prudemment lors du nettoyage.
- Les lames sont très tranchantes !

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Mise en service

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise secteur avant de monter ou de démonter l'appareil ou de changer les accessoires. Attendez que le moteur s'immobilise entièrement.
- ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique uniquement une fois entièrement assemblé.
- ▶ Soyez prudent en manipulant les cônes **2 3 4 5 10**.
Les lames sont très tranchantes !

- ◆ Nettoyez toutes les pièces de l'appareil conformément à la description du chapitre **Nettoyage** avant la première utilisation.
- ◆ Sortez entièrement le cordon d'alimentation du compartiment de rangement du cordon **7**.
- ◆ Placez l'appareil sur un support plan, sec et antidérapant.
- ◆ Montez le logement du cône **9** :
 - Emboîtez le logement du cône **9** de manière à ce que la flèche ► sur le logement du cône **9** pointe sur le cadenas ouvert  sur l'appareil.
 - Tournez le logement du cône **9** dans le sens anti-horaire, de manière à ce que la goulotte de remplissage **11** pointe vers le haut et la flèche ► sur le logement du cône **9** pointe sur le cadenas fermé  sur l'appareil. Le logement du cône **9** s'enclenche audiblement.
 - Introduisez le poussoir **12** dans la goulotte de remplissage **11**.
- ◆ Mettez en place un cône **2 3 4 5 10** dans le logement du cône **9** comme décrit dans le chapitre **Introduire/retirer le cône**.
- ◆ Empilez les autres cônes avec précaution dans le compartiment de rangement **6** et fermez le couvercle du compartiment de rangement **1**. Glissez le compartiment de rangement **6** par le haut sur l'arrêt prévu à cet effet sur l'extrémité arrière de l'appareil.
- ◆ Branchez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

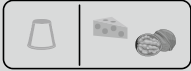
Utilisation

Les cônes

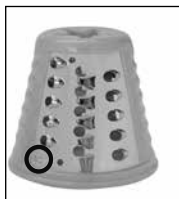
⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Soyez prudent en manipulant les cônes ② ③ ④ ⑤ ⑩.
Les lames sont très tranchantes !

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

Cône Tranché fin ⑩ (bleu)	Repère "I" sur la pièce métallique du cône*	
Cône Tranché gros ② (vert)	Repère "II" sur la pièce métallique du cône*	
Cône Râpé fin ③ (rouge)	Repère "III" sur la pièce métallique du cône*	
Cône Râpé gros ④ (orange)	Repère "IV" sur la pièce métallique du cône*	
Cône Gratté ⑤ (jaune)	Repère "V" sur la pièce métallique du cône*	

* Les repères se trouvent à l'endroit suivant :



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

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

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

Introduire/retirer le cône

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

- ◆ Si nécessaire, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ◆ À l'aide des informations données au chapitre **Les cônes**, vérifiez quel est le cône ② ③ ④ ⑤ ⑩ le mieux adapté à votre utilisation.
- ◆ Ouvrez le couvercle du compartiment de rangement ① et sortez avec précaution le cône ② ③ ④ ⑤ ⑩ souhaité. Refermez le couvercle ①.

- ◆ Placez le cône ② ③ ④ ⑤ ⑩ choisi sur l'arbre d'entraînement ⑧ dans le logement du cône ⑨, ne touchez si possible pour cela que la partie plastique du cône ② ③ ④ ⑤ ⑩. Si nécessaire, tournez un peu le cône ② ③ ④ ⑤ ⑩ dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il glisse avec les évidements sur les arrêts correspondants sur l'arbre d'entraînement ⑧.

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

- ◆ Si nécessaire, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ◆ Tournez le cône ② ③ ④ ⑤ ⑩ prudemment dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il puisse être retiré de l'arbre d'entraînement ⑧.

Préparer les aliments

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

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

Utilisation

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- L'appareil est prévu pour une durée d'utilisation continue de 2 minutes maximum (fonctionnement de courte durée). L'appareil doit ensuite rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.
- ◆ Placez un bol ou un autre récipient sous le logement du cône ⑨.
- ◆ Appuyez sur la touche Start ⑬ et maintenez-la enfoncée. Le cône ② ③ ④ ⑤ ⑩ mis en place se met à tourner.

- ◆ Placez les aliments au fur et à mesure dans la goulotte de remplissage **11** et poussez-les avec le poussoir **12** de manière à ce qu'ils soient hachés par le cône **2 3 4 5 10**. Les aliments hachés sortent par l'avant du logement du cône **9** et tombent dans le récipient placé en dessous.
- ◆ Une fois tous les aliments transformés, relâchez la touche Start **13**. Le cône **2 3 4 5 10** s'arrête.
- ◆ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil.

Nettoyage

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Soyez prudent en manipulant les cônes **2 3 4 5 10**. Les lames sont très tranchantes !

REMARQUE

- La transformation d'aliments qui décolorent fortement (par ex. carottes) peut entraîner une coloration des pièces en plastique de l'appareil. C'est absolument inoffensif pour la santé et cela ne constitue pas un défaut de l'appareil. Vous pouvez éventuellement frotter les colorations avec un peu d'huile alimentaire neutre.

- ◆ Si nécessaire, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ◆ Si ce n'est pas encore fait, retirez le cône **2 3 4 5 10** du logement du cône **9** et détachez-le de l'appareil.
- ◆ Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. En cas de taches tenaces, mettez du produit vaisselle doux sur votre chiffon. Essuyez ensuite uniquement avec un chiffon humecté d'eau pour éliminer tous les résidus de produit vaisselle.
- ◆ Nettoyez les cônes **2 3 4 5 10**, le logement du cône **9**, le compartiment de rangement **6** avec le couvercle **1** ainsi que le poussoir **12** dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle doux. En présence de restes d'aliments coriaces, aidez-vous d'une brosse ou autre. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire.

REMARQUE



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

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

Rangement

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

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
	La prise secteur est défectueuse.	Essayez avec une autre prise secteur.
Le cône 2 3 4 5 10 tourne difficilement ou pas du tout.	Le cône 2 3 4 5 10 est bloqué par un obstacle.	Débranchez la fiche secteur et contrôlez s'il y a un obstacle dans la goulotte de remplissage 11 .

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

Mise au rebut

Mise au rebut de l'appareil



L'appareil ne doit jamais être jeté avec les ordures ménagères normales. Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2012/19/EU.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

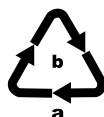


Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

Recyclage de l'emballage



Le retour de l'emballage dans les filières de recyclage permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Remettre les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés dans les points de collecte prévus par la réglementation.



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

Annexe

Caractéristiques techniques

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

REMARQUE

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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 311001

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Recettes

Salade de chou

Ingrédients

1 kg de chou blanc

1/2 poivron

85 g de sucre

85 ml d'huile

85 ml de vinaigre

env. 1 cs de sel

un peu de poivre

Préparation

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

Salade à la feta

Ingrédients

2 grosses tomates

1 concombre

1 poivron vert

1 poivron rouge

1 oignon

200 g de feta

50 g d'olives

4 cs. d'huile

1 citron

30 g d'herbes aromatiques au choix (par ex. basilic)

Préparation

- ◆ Préparez le concombre, les poivrons et l'oignon de manière à ce qu'ils rentrent dans la goulotte de remplissage ⑪. Épépinez et retirez la peau blanche des poivrons.
- ◆ Hachez le tout avec le cône Tranché fin (I) ⑩.
- ◆ Coupez les tomates et la feta en petits dés.
- ◆ Mélangez tous les ingrédients et ajoutez les olives.
- ◆ Mélangez l'huile et le jus de citron et versez sur la salade.
- ◆ Répartissez les herbes aromatiques sur la salade.

Gratin aux courgettes**Ingrédients**

6 courgettes

2 pommes de terre

1 oignon

1 tasse de riz cuit

1 œuf

env. 30 ml de lait

150 g de gruyère (fromage suisse à pâte dure)

Sel et poivre

Préparation

- ◆ Préparez les courgettes, les pommes de terre et l'oignon de manière à ce qu'ils rentrent dans la goulotte de remplissage ⑪.
- ◆ Râpez les courgettes et les pommes de terre avec le cône Râpé gros (IV) ④.
- ◆ Émincez les oignons avec le cône Tranché gros (II) ②.
- ◆ Faites revenir brièvement les légumes à la poêle.
- ◆ Mettez respectivement une couche de riz et une couche de courgettes dans le moule à gratin.
- ◆ Mélangez l'œuf avec le lait, le sel et le poivre et versez sur le gratin.
- ◆ Râpez le gruyère avec le cône Râpé gros (IV) ④ et répartissez-le sur le gratin.
- ◆ Faites cuire le gratin environ 20 minutes au four à 180 °C.

Pesto basilic-amandes

Ingrédients

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

Préparation

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

Fromage blanc aux framboises et aux copeaux de chocolat

Ingrédients

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

Préparation

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

Inhoud

Inleiding	38
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	38
Inhoud van het pakket	38
Uitpakken	38
Apparaatbeschrijving	39
Veiligheidsvoorschriften	39
Ingebruikname	43
Gebruik	44
De trommels	44
Trommel plaatsen/verwijderen	45
Levensmiddelen prepareren	46
Bediening	46
Reinigen	47
Opbergen	48
Problemen oplossen	48
Afvoeren	49
Product afvoeren	49
Verpakking afvoeren	49
Bijlage	49
Technische gegevens	49
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	50
Service	51
Importeur	51
Recepten	52

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

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

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

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

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik in droge ruimtes binnenshuis. Gebruik het apparaat niet in industriële of bedrijfsmatige omgevingen.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

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

Uitpakken

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

OPMERKING

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

Apparaatbeschrijving

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

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

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

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



Dompel het apparaat in geen geval onder in vloeistof en laat geen vloeistoffen in de apparaatbehuizing binnendringen.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen geen reiniging en gebruikersonderhoud uitvoeren.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Haal altijd eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het apparaat zonder toezicht achterlaat, in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt of voordat u de accessoires verwisselt. Wacht altijd totdat de motor volledig stilstaat.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stop-contact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat op een veilige manier opgesteld staat.
- ▶ Sluit het apparaat pas aan op het lichtnet als het volledig in elkaar is gezet.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leg het zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Gebruik alleen door de fabrikant aanbevolen accessoires.
- ▶ Steek geen kookgerei of andere voorwerpen in de roterende trommels!



Ga voorzichtig om met de trommels.

De messen zijn zeer scherp!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Ingebruikname

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

Gebruik

De trommels

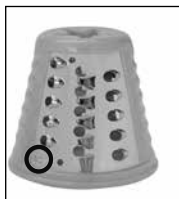
WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Ga voorzichtig om met de trommels **2 3 4 5 10**.
De messen zijn zeer scherp!

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

Fijne snijtrommel 10 (blauw)	Markering "I" op het metalen deel van de trommel*	
Grove snijtrommel 2 (groen)	Markering "II" op het metalen deel van de trommel*	
Fijne rasptrommel 3 (rood)	Markering "III" op het metalen deel van de trommel*	
Grove rasptrommel 4 (oranje)	Markering "IV" op het metalen deel van de trommel*	
Schaaftrommel 5 (geel)	Markering "V" op het metalen deel van de trommel*	

* De markeringen bevinden zich op de volgende plek:



Raadpleeg ook de onderstaande tabel voor het kiezen van de geschikte trommel

2 3 4 5 10 :

	Fijne snijtrommel 10 (blauw, I)	Grove snijtrommel 2 (groen, II)	Fijne rasptrommel 3 (rood, III)	Grove rasptrommel 4 (oranje, IV)	Schaaftrommel 5 (geel, V)
Levensmiddel					
Courgettes	•	•	•	•	
Komkommers	•	•			
Aardappels	•	•		•	
Paprika's	•	•		•	
Rode bieten	•	•			
Uien	•	•			

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

Trommel plaatsen/verwijderen

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

- ◆ Haal indien nodig de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Raadpleeg de informatie in het hoofdstuk **De trommels** om te weten welke trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩ het beste geschikt is voor uw doel.
- ◆ Open het deksel van de opbergbeker ① en haal voorzichtig de gewenste trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩ eruit. Sluit het deksel ① weer.

- ◆ Steek de gewenste trommel **2 3 4 5 10** op de aandrijfas **8** in de trommelbehuizing **9**; houd daarbij alleen het plastic deel van de trommel **2 3 4 5 10** vast, indien mogelijk. Draai de trommel **2 3 4 5 10** zo nodig voorzichtig rechtsom totdat de trommel met zijn uitsparingen in de overeenkomstige aanslagen van de aandrijfas **8** schuift.

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

- ◆ Haal indien nodig de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Draai de trommel **2 3 4 5 10** voorzichtig linksom totdat u de trommel uit de aanslagen van de aandrijfas **8** kunt halen.

Levensmiddelen prepareren

Kies het gewenste levensmiddel voor de verwerking en prepareer het:

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

Bediening

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

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

Reinigen

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Ga voorzichtig om met de trommels ② ③ ④ ⑤ ⑩. De messen zijn zeer scherp!

OPMERKING

- ▶ De verwerking van sterk kleur afgevendende levensmiddelen (bijv. wortels) kan resulteren in een verkleuring van kunststof onderdelen van het apparaat. Dit vormt geen gevaar voor de gezondheid en duidt niet op een fout in het apparaat. Desgewenst kunt u de verkleuringen met een beetje neutrale spijsolie wegwrijven.
- ◆ Haal indien nodig de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Neem, als dit nog niet is gebeurd, de ingezette trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩ uit de trommelbehuizing ⑨ en neem de trommelbehuizing uit het apparaat.
- ◆ Reinig het apparaat met een vochtige doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg vervolgens na met een doek die alleen is bevochtigd met water, om alle afwasmiddelresten te verwijderen.
- ◆ Reinig de trommels ② ③ ④ ⑤ ⑩, de trommelbehuizing ⑨, de opbergbeker ⑥ met deksel ① en de stopper ⑫ in warm water met een zacht afwasmiddel. Gebruik bij hardnekkige levensmiddelresten een afwasborstel of iets dergelijks. Spoel alle delen af met schoon water.

OPMERKING



De trommels **2 3 4 5 10**, de trommelbehuizing **9**, de opbergbeker **6** met deksel **1** en de stopper **12** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Leg de onderdelen uitsluitend in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken. Daardoor kunnen de onderdelen vervormd raken!

- ♦ Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt of opbergt.

Opbergen

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

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
	Het stopcontact is defect.	Probeer een ander stopcontact.
De trommel 2 3 4 5 10 draait heel zwaar of helemaal niet.	De trommel 2 3 4 5 10 wordt door een obstakel geblokkeerd.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer of zich een obstakel in de vulschacht 11 bevindt.

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

Afvoeren

Product afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.

Verpakking afvoeren



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop helpt grondstoffen besparen en reduceert de afvalberg. Voer verpakkingsmateriaal dat u niet meer nodig hebt af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1 - 7: kunststoffen,
20 - 22: papier en karton,

Bijlage

Technische gegevens

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

OPMERKING

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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, product-video's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 311001

Importeur

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

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

Recepten

Koolsalade

Ingrediënten

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

Bereiding

- ◆ Snij de kool in kleine stukken en verwerkt hem met de grove snijtrommel (II) ②.
- ◆ Snijd de paprika zo, dat hij in de vulschacht ⑪ past en hak hem klein met de grove schaaftrommel (IV) ④.
- ◆ Verwarm de olie, de azijn, de suiker, het zout en een beetje peper.
- ◆ Giet dit mengsel over de kool en laat alles ongeveer 2 uur trekken.

Salade met feta

Ingrediënten

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

Bereiding

- ◆ Snijd de komkommer, de paprika en de ui zodanig, dat ze in de vulschacht **(I)** **11** passen. Verwijder de zaadjes en de witte zaadlijst uit de paprika.
- ◆ Hak alles fijn met de fijne snijtrommel **(I)** **10**.
- ◆ Snijd de tomaten en de fetakaas in kleine blokjes.
- ◆ Meng alle ingrediënten en voeg de olijven toe.
- ◆ Meng de olie met het citroensap en giet alles over de salade.
- ◆ Strooi de kruiden over de salade.

Courgette-ovenshotel**Ingrediënten**

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

Bereiding

- ◆ Snij de komkommer, de aardappelen en de ui zodanig, dat ze in de vulschacht **(I)** **11** passen.
- ◆ Rasp de courgettes en de aardappelen met de grove rasptrommel **(IV)** **4**.
- ◆ Snijd de ui met de grove snijtrommel **(II)** **2**.
- ◆ Bak de groenten kort in een pan.
- ◆ Leg in de ovenshotel een laag rijst en dan een laag groenten.
- ◆ Meng het ei met de melk, het zout en de peper, en verdeel alles over de ovenshotel.
- ◆ Rasp de gruyère met de grove rasptrommel **(IV)** **4** en verdeel deze over de ovenshotel.
- ◆ Bak de ovenshotel ca. 20 minuten op 180 °C.

Basilicum-amandel-pesto

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Kwark met frambozen en chocoladerasp

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	56
Bestimmungsgemäße Verwendung	56
Lieferumfang	56
Auspacken	56
Gerätebeschreibung	57
Sicherheitshinweise	57
Inbetriebnahme	61
Gebrauch	62
Die Trommeln	62
Trommel einsetzen/entnehmen	63
Lebensmittel vorbereiten	64
Bedienen	64
Reinigen	65
Aufbewahren	66
Fehlerbehebung	66
Entsorgen	67
Gerät entsorgen	67
Verpackung entsorgen	67
Anhang	67
Technische Daten	67
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	68
Service	69
Importeur	69
Rezepte	70

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Auspacken

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel nicht nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann.
- ▶ Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit aus und benutzen Sie es nicht im Freien. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Gerätes aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.



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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Auswechseln von Zubehör oder dem Reinigen stets vom Stromnetz zu trennen. Warten Sie immer, bis der Motor vollständig stillsteht.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren und ebenen Stand des Gerätes.
- ▶ Verbinden Sie das Gerät erst mit dem Stromnetz, wenn es vollständig zusammengebaut ist.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie es so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Verwenden Sie nur Zubehöerteile, die vom Hersteller empfohlen werden.
- ▶ Stecken Sie keine Küchenutensilien oder andere Dinge in die rotierenden Trommeln!



Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln.
Die Messer sind sehr scharf!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Inbetriebnahme

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Schalten Sie immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät zusammen- oder auseinander bauen oder Zubehör einsetzen bzw. wechseln. Warten Sie, bis der Motor vollständig stillsteht.
- ▶ Verbinden Sie das Gerät erst mit dem Stromnetz, wenn es vollständig zusammengebaut ist.
- ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln **2 3 4 5 10**. Die Messer sind sehr scharf!

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Gebrauch

Die Trommeln

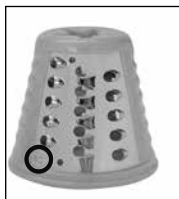
⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Feine Schneidtrommel 10 (blau)	Markierung „I“ am Metallteil der Trommel*	
Grobe Schneidtrommel 2 (grün)	Markierung „II“ am Metallteil der Trommel*	
Feine Raspeltrommel 3 (rot)	Markierung „III“ am Metallteil der Trommel*	
Grobe Raspeltrommel 4 (orange)	Markierung „IV“ am Metallteil der Trommel*	
Reibetrommel 5 (gelb)	Markierung „V“ am Metallteil der Trommel*	

* Die Markierungen befinden sich an folgender Stelle:



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

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

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

Trommel einsetzen/entnehmen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

- ◆ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Überprüfen Sie anhand der Informationen im Kapitel **Die Trommeln**, welche Trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩ für Ihre Zwecke am besten geeignet ist.
- ◆ Öffnen Sie den Deckel des Aufbewahrungsbehälters ① und entnehmen Sie vorsichtig die gewünschte Trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩. Schließen Sie den Deckel ① wieder.

- ◆ Stecken Sie die gewählte Trommel **2 3 4 5 10** auf die Antriebswelle **8** im Trommelgehäuse **9**, greifen Sie dabei möglichst nur an den Plastikteil der Trommel **2 3 4 5 10**. Drehen Sie die Trommel **2 3 4 5 10** ggf. ein wenig im Uhrzeigersinn, bis diese mit den Aussparungen auf die passenden Arretierungen an der Antriebswelle **8** rutscht.

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

- ◆ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Drehen Sie die Trommel **2 3 4 5 10** vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn, bis sie sich von der Antriebswelle **8** abnehmen lässt.

Lebensmittel vorbereiten

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

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

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 2 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.
- ◆ Stellen Sie eine Schüssel oder ein anderes Gefäß unter das Trommelgehäuse **9**.
- ◆ Drücken und halten Sie die Start-Taste **13**. Die eingesetzte Trommel **2 3 4 5 10** beginnt zu rotieren.

- ◆ Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel nach und nach in den Einfüllschacht **11** und schieben Sie diese mit dem Stopfer **12** weiter, so dass sie von der Trommel **2 3 4 5 10** zerkleinert werden. Die zerkleinerten Lebensmittel fallen vorne aus dem Trommelgehäuse **9** in das darunter platzierte Gefäß.
- ◆ Wenn alle Lebensmittel verarbeitet sind, lassen Sie die Start-Taste **13** los. Die Trommel **2 3 4 5 10** stoppt.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht weiter verwenden wollen.

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Warten Sie, bis der Motor vollständig stillsteht.



Sie dürfen das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- Die Verarbeitung von stark abfärbenden Lebensmitteln (z. B. Karotten) kann zu einer Verfärbung von Plastikteilen des Gerätes führen. Dies ist gesundheitlich unbedenklich und stellt keinen Gerätefehler dar. Evtl. können Sie die Verfärbungen mit etwas neutralem Speiseöl abreiben.

- ◆ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Nehmen Sie, falls noch nicht geschehen, die eingesetzte Trommel **2 3 4 5 10** aus dem Trommelgehäuse **9** und lösen Sie dieses vom Gerät.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie dann mit einem nur mit Wasser befeuchtetem Tuch nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen.
- ◆ Reinigen Sie die Trommeln **2 3 4 5 10**, das Trommelgehäuse **9**, den Aufbewahrungsbehälter **6** samt Deckel **1** sowie den Stopfer **12** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Nehmen Sie bei hartnäckigen Lebensmittelresten eine Spülbürste o. Ä. zu Hilfe. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab.

HINWEIS



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

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

Aufbewahren

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

Fehlerbehebung

Fehler	mögliche Ursache	mögliche Behebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus.
Die Trommel 2 3 4 5 10 dreht sich nur schwer oder gar nicht.	Die Trommel 2 3 4 5 10 wird durch ein Hindernis blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Einfüllschacht 11 befindet.

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

Entsorgen

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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

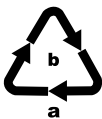


Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Anhang

Technische Daten

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

HINWEIS

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 311001

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Adresse keine Serviceadresse ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Krautsalat

Zutaten

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

Zubereitung

- ◆ Schneiden Sie den Kohl in kleine Stücke und verarbeiten Sie ihn mit der groben Schneidtrommel (II) ②.
- ◆ Schneiden Sie die Paprika so, dass Sie in den Einfüllschacht ⑪ passt und zerkleinern Sie sie mit der groben Raspeltrommel (IV) ④.
- ◆ Erhitzen Sie das Öl, den Essig, den Zucker, das Salz und ein wenig Pfeffer.
- ◆ Geben Sie dieses Gemisch über den Kohl und lassen Sie alles etwa 2 Stunden ziehen.

Salat mit Fetakäse

Zutaten

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

Zubereitung

- ◆ Bereiten Sie die Gurke, die Paprika und die Zwiebel so vor, dass diese in den Einfüllschacht **(I)** **11** passen. Entfernen Sie die Kerne sowie die weiße Haut aus den Paprika.
- ◆ Zerkleinern Sie alles mit der feinen Schneidtrommel **(II)** **10**.
- ◆ Schneiden Sie die Tomaten und den Fetakäse in kleine Würfel.
- ◆ Vermischen Sie alle Zutaten und geben Sie die Oliven hinzu.
- ◆ Vermengen Sie das Öl mit dem Zitronensaft und geben Sie alles zu dem Salat.
- ◆ Streuen Sie die Kräuter über den Salat.

Zucchini-Auflauf

Zutaten

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

Zubereitung

- ◆ Bereiten Sie die Zucchini, die Kartoffeln und die Zwiebel so vor, dass sie in den Einfüllschacht **(I)** **11** passen.
- ◆ Raspeln Sie die Zucchini und die Kartoffeln mit der groben Raspeltrommel **(IV)** **4**.
- ◆ Schneiden Sie die Zwiebeln mit der groben Schneidtrommel **(II)** **2**.
- ◆ Braten Sie das Gemüse kurz in einer Pfanne an.
- ◆ Geben Sie jeweils eine Schicht Reis und eine Schicht Gemüse in die Auflaufform.
- ◆ Mischen Sie das Ei mit der Milch, dem Salz und dem Pfeffer und geben Sie alles über den Auflauf.
- ◆ Reiben Sie den Greyerzer mit der groben Raspeltrommel **(IV)** **4** und geben Sie diesen über den Auflauf.
- ◆ Backen Sie den Auflauf bei 180 °C ca. 20 Minuten.

Basilikum-Mandel-Pesto

Zutaten

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

Zubereitung

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

Himbeer-Schokoladenraspel-Quark

Zutaten

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

Zubereitung

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

11 / 2018 · Ident.-No.: SGR150B2-092018-3

IAN 311001