

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL SGR 150 B2

DE AT CH

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Bedienungsanleitung

IT CH

GRATTUGIA ELETTRICA MULTIFUNZIONE

Istruzioni per l'uso

FR CH

RÂPE À LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

IAN 311001

DE AT CH



DE AT CH

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

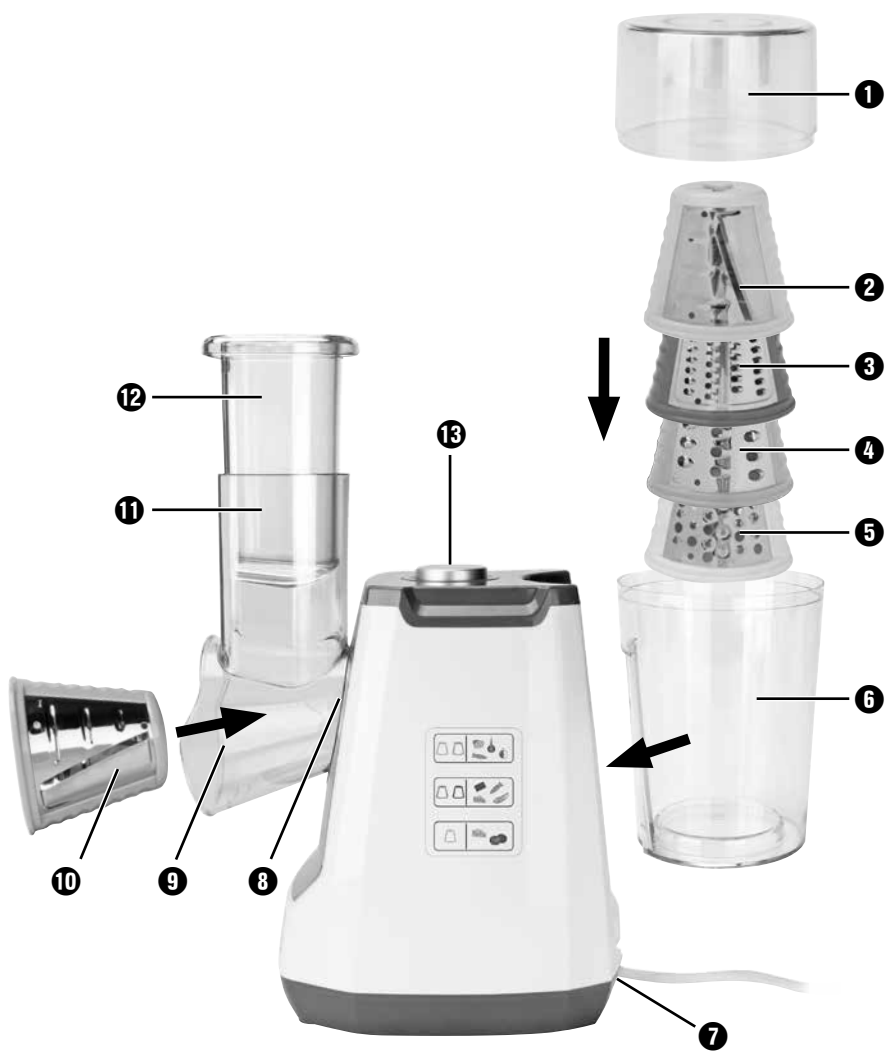
FR CH

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

IT CH

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	19
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	37



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Auspacken	2
Gerätebeschreibung	3
Sicherheitshinweise	3
Inbetriebnahme	7
Gebrauch	8
Die Trommeln	8
Trommel einsetzen/entnehmen	9
Lebensmittel vorbereiten	10
Bedienen	10
Reinigen	11
Aufbewahren	12
Fehlerbehebung	12
Entsorgen	13
Gerät entsorgen	13
Verpackung entsorgen	13
Anhang	13
Technische Daten	13
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	14
Service	15
Importeur	15
Rezepte	16

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

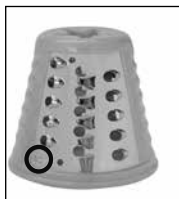
⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- 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:

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

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

Trommel einsetzen/entnehmen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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.

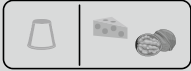
Utilisation

Les cônes

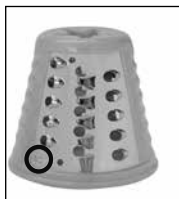
⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- 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 BLESSURE !

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

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

Nettoyage

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur. Attendez que le moteur s'immobilise entièrement.



du nettoyage, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le tenez pas sous l'eau courante.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Soyez prudent en manipulant les cônes **2 3 4 5 10**. 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. Essayez 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.
- ◆ Poussiez 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.

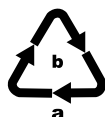


Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

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: kompernass@lidl.fr

CH

Service Suisse

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

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.kompernass.com

Recettes

Salade de chou

Ingrédients

1 kg de chou blanc

1/2 poivron

85 g de sucre

85 ml d'huile

85 ml de vinaigre

env. 1 cs de sel

un peu de poivre

Préparation

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

Salade à la feta

Ingrédients

2 grosses tomates

1 concombre

1 poivron vert

1 poivron rouge

1 oignon

200 g de feta

50 g d'olives

4 cs. d'huile

1 citron

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

Préparation

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

Gratin aux courgettes**Ingrédients**

6 courgettes

2 pommes de terre

1 oignon

1 tasse de riz cuit

1 œuf

env. 30 ml de lait

150 g de gruyère (fromage suisse à pâte dure)

Sel et poivre

Préparation

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

Pesto basilic-amandes

Ingrédients

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

Préparation

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

Fromage blanc aux framboises et aux copeaux de chocolat

Ingrédients

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

Préparation

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

Indice

Introduzione	38
Uso conforme	38
Materiale in dotazione	38
Disimballaggio	38
Descrizione dell'apparecchio	39
Avvertenze di sicurezza	39
Messa in funzione	43
Uso	44
I tamburi	44
Inserimento/estrazione del tamburo	45
Preparazione degli alimenti	46
Utilizzo	46
Pulizia	47
Conservazione	48
Eliminazione dei guasti	48
Smaltimento	49
Smaltimento dell'apparecchio	49
Smaltimento dell'imballaggio	49
Appendice	49
Dati tecnici	49
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	50
Assistenza	51
Importatore	51
Ricette	52

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

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

Uso conforme

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

Materiale in dotazione

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Grattugia elettrica multifunzione
- 5 tamburi
- Alloggiamento dei tamburi/bocchetta di riempimento
- Recipiente di custodia
- Pressino
- Manuale di istruzioni

Disimballaggio

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

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

NOTA

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

Descrizione dell'apparecchio

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

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio, del cambio degli accessori o della pulizia. Attendere sempre il completo arresto del motore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che sono mobili durante il funzionamento, è assolutamente necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Provvedere ad un posizionamento stabile e in piano dell'apparecchio.
- ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica solamente quando è completamente assemblato.
- ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di rete e posizionarlo in modo che non costituisca intralcio o inciampo.
- ▶ Usare solo accessori consigliati dalla casa produttrice.
- ▶ Non inserire utensili da cucina o altri oggetti nei tamburi rotanti!



Maneggiare con cautela i tamburi.

Le lame sono molto affilate!

- ▶ Non toccare mai i tamburi rotanti con le mani!
- ▶ Non premere mai gli alimenti con le mani nude nella boccetta di riempimento! Utilizzare sempre l'apposito pressino.
- ▶ Quando l'apparecchio è in funzione, tenere i capelli, gli indumenti sciolti e tutte le parti del corpo lontani dalle parti mobili dell'apparecchio.
- ▶ Tenere i tamburi fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Fare raffreddare gli accessori utilizzati prima di rimuoverli.
- ▶ Durante la pulizia, maneggiare i tamburi con cautela. Le lame sono molto affilate!

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

Messa in funzione

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Spegnere l'apparecchio e staccare la spina di rete dalla presa prima di montare o smontare l'apparecchio e di inserire o cambiare gli accessori. Attendere il completo arresto del motore.
 - ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica solamente quando è completamente assemblato.
 - ▶ Maneggiare con cautela i tamburi **2 3 4 5 10**.
Le lame sono molto affilate!
- ◆ Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutti i componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo **Pulizia**.
 - ◆ Estrarre completamente il cavo dallo scomparto del cavo **7**.
 - ◆ Collocare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e non sdrucciolevole.
 - ◆ Montare l'alloggiamento dei tamburi **9**:
 - Applicare l'alloggiamento dei tamburi **9** in modo tale che la freccia ▶ dell'alloggiamento dei tamburi **9** sia rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto  presente sull'apparecchio.
 - Girare l'alloggiamento dei tamburi **9** in senso antiorario in modo che la bocchetta di riempimento **11** sia rivolta verso l'alto e la freccia ▶ dell'alloggiamento dei tamburi **9** sia rivolta verso il simbolo del lucchetto chiuso  presente sull'apparecchio. L'alloggiamento dei tamburi **9** scatta in posizione in modo percepibile.
 - Inserire il pressino **12** nella bocchetta di riempimento **11**.
 - ◆ Inserire un tamburo **2 3 4 5 10** nell'alloggiamento dei tamburi **9** come descritto al capitolo **Inserimento/estrazione del tamburo**.
 - ◆ Impilare gli altri tamburi con cautela nel recipiente di custodia **6** e chiudere il coperchio **1**. A questo punto spingere il recipiente di custodia **6** dall'alto nell'apposito arresto dell'estremità posteriore dell'apparecchio.
 - ◆ Inserire la spina in una presa di corrente adatta.
- L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

Uso

I tamburi

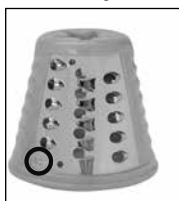
⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Maneggiare con cautela i tamburi ② ③ ④ ⑤ ⑩.
Le lame sono molto affilate!

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

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

* I contrassegni si trova nel seguente punto:



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

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

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

Inserimento/estrazione del tamburo

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

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

- ◆ Staccare eventualmente la spina dalla presa.
- ◆ Sulla base delle informazioni riportate al capitolo **I tamburi**, verificare quale sia il tamburo ② ③ ④ ⑤ ⑩ più adatto allo scopo.

- ◆ Aprire il coperchio del recipiente di custodia **1** ed estrarre con cautela il tamburo **2 3 4 5 10** desiderato. Richiudere il coperchio **1**.
- ◆ Applicare il tamburo scelto **2 3 4 5 10** all'albero motore **8** nell'alloggiamento dei tamburi **9**, se possibile toccando solo la parte in plastica del tamburo **2 3 4 5 10**. Eventualmente girare un poco il tamburo **2 3 4 5 10** in senso orario finché non scivola con gli incavi sugli arresti corrispondenti dell'albero motore **8**.

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

- ◆ Staccare eventualmente la spina dalla presa.
- ◆ Girare il tamburo **2 3 4 5 10** con cautela in senso antiorario finché non sia possibile toglierlo dall'albero motore **8**.

Preparazione degli alimenti

Prima della lavorazione, scegliere gli alimenti adatti e prepararli:

- Sono adatti soprattutto gli alimenti con una struttura compatta. Quanto più è compatta la consistenza dell'alimento, tanto migliore sarà il risultato. Gli alimenti particolarmente duri o fibrosi, come i cubetti di ghiaccio o la carne, non sono tuttavia adatti e possono danneggiare irreparabilmente l'apparecchio!
- Lavare e asciugare la frutta e la verdura prima di lavorarla.
- Gli alimenti con la buccia spessa, come ad esempio cavolo rapa e zucca, devono essere sbucciati prima della lavorazione. I gusci dei frutti secchi devono essere rimossi.
- Prima della lavorazione, tagliare gli alimenti in modo tale che passino attraverso la bocchetta di riempimento **11**.

Utilizzo

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Staccare sempre la spina di rete dalla presa prima di inserire o cambiare gli accessori. Attendere il completo arresto del motore.
- ▶ Non premere mai gli alimenti con le mani nude nella bocchetta di riempimento **11**. Utilizzare sempre l'apposito pressino **12**!

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

- ◆ Aggiungere gradualmente gli alimenti preparati attraverso la bocchetta di riempimento **11** continuando a spingere con il pressino **12**, in modo che vengano tritati dal tamburo **2 3 4 5 10**. Nella parte anteriore, gli alimenti tritati cadono dall'alloggiamento dei tamburi **9** al recipiente collocato sotto.
- ◆ Una volta lavorati tutti gli alimenti, rilasciare il tasto Start **13**. Il tamburo **2 3 4 5 10** si arresta.
- ◆ Estrarre la spina dalla presa di corrente se non si desidera più utilizzare l'apparecchio.

Pulizia

AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Attendere il completo arresto del motore.

 Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua per la pulizia e non tenerlo sotto l'acqua corrente.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Maneggiare con cautela i tamburi **2 3 4 5 10**. Le lame sono molto affilate!

NOTA

- La lavorazione di alimenti che tingono molto (ad es. carote) può comportare una colorazione dei componenti in plastica dell'apparecchio. Ciò non rappresenta alcun pericolo per la salute e non è un difetto dell'apparecchio. È possibile rimuovere la colorazione con un poco di olio alimentare.

- ◆ Staccare eventualmente la spina dalla presa.
- ◆ Se non lo si è ancora fatto, togliere il tamburo **2 3 4 5 10** inserito dall'alloggiamento dei tamburi **9** e staccare quest'ultimo dall'apparecchio.
- ◆ Pulire l'apparecchio con un panno umido. In caso di sporco ostinato, versare un poco di detersivo delicato sul panno. Quindi strofinare con un panno leggermente inumidito con acqua per eliminare residui di detersivo.
- ◆ Pulire i tamburi **2 3 4 5 10**, l'alloggiamento dei tamburi **9**, il recipiente di custodia **6** con il coperchio **1** e il pressino **12** in acqua calda con un detersivo delicato. In presenza di residui alimentari ostinati, utilizzare anche una spazzola o simile. Risciacquare tutte le parti con acqua pulita.

NOTA



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

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

Conservazione

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

Eliminazione dei guasti

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato a una presa di rete.	Collegare l'apparecchio a una presa di rete.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi all'assistenza ai clienti.
	La presa di corrente è guasta.	Provare un'altra presa.
Il tamburo 2 3 4 5 10 gira solo a fatica o non gira affatto.	Il tamburo 2 3 4 5 10 è bloccato da un'ostruzione.	Staccare la spina di rete e controllare se è presente un'ostruzione all'interno della bocchetta di riempimento 11 .

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

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU.

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

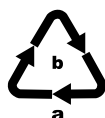


Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Appendice

Dati tecnici

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

NOTA

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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 311001

Importatore

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

Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ricette

Insalata di cavolo crudo

Ingredienti

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

Preparazione

- ◆ Tagliare il cavolo in piccoli pezzi e lavorarlo con il tamburo per il taglio grosso (II) ②.
- ◆ Tagliare il peperone in modo che entri nella bocchetta di riempimento ⑪ e tritarlo con il tamburo grattugia grossa (IV) ④.
- ◆ Riscaldare l'olio, l'aceto, lo zucchero, il sale e un poco di pepe.
- ◆ Versare questo miscuglio sul cavolo e fare riposare il tutto per circa 2 ore.

Insalata con feta

Ingredienti

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

Preparazione

- ◆ Preparare il cetriolo, i peperoni e la cipolla in modo che entrino nella bocchetta di riempimento **11**. Eliminare i semi e la pelle bianca dai peperoni.
- ◆ Triturare il tutto con il tamburo per il taglio fine **(I)** **10**.
- ◆ Tagliare i pomodori e il feta a dadini.
- ◆ Mescolare tutti gli ingredienti e aggiungere le olive.
- ◆ Mescolare l'olio con il succo di limone e aggiungere il tutto all'insalata.
- ◆ Cospargere le erbe aromatiche sull'insalata.

Sformato di zucchini**Ingredienti**

6 zucchini

2 patate

1 cipolla

1 tazza di riso bollito

1 uovo

Circa 30 ml di latte

150 g di groviera (formaggio duro svizzero)

Sale e pepe

Preparazione

- ◆ Preparare le zucchini, le patate e la cipolla in modo che entrino nella bocchetta di riempimento **11**.
- ◆ Grattugiare le zucchini e le patate con il tamburo grattugia grossa **(IV)** **4**.
- ◆ Tagliare la cipolla con il tamburo per il taglio grosso **(II)** **2**.
- ◆ Arrostiti brevemente le verdure in una padella.
- ◆ Distribuire alternativamente uno strato di riso e uno strato di verdure nello stampo per sfornati.
- ◆ Mescolare l'uovo con il latte, il sale e il pepe e cospargere il tutto sullo sfornato.
- ◆ Grattugiare il groviera con il tamburo grattugia grossa **(IV)** **4** e cospargerlo sullo sfornato.
- ◆ Cuocere al forno lo sfornato per circa 20 minuti a 180 °C.

Pesto di basilico e mandorle

Ingredienti

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

Preparazione

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

Quark al lampone con scaglie di cioccolato

Ingredienti

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

Preparazione

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

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

IAN 311001