

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ELECTRIC GRATER SGR 150 B2

(FI)

SÄHKÖRAASTIN

Käyttöohje

(PL)

ELEKTRYCZNA TARKA DO WARZYW

Instrukcja obsługi

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Bedienungsanleitung

(SE)

ELEKTRISK RIVJÄRN

Bruksanvisning

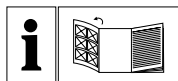
(LT)

ELEKTRINĖ DARŽOVIŲ TARKA

Naudojimo instrukcija

IAN 311001

(FI) (SE)
(PL) (LT)



FI

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

SE

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

PL

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

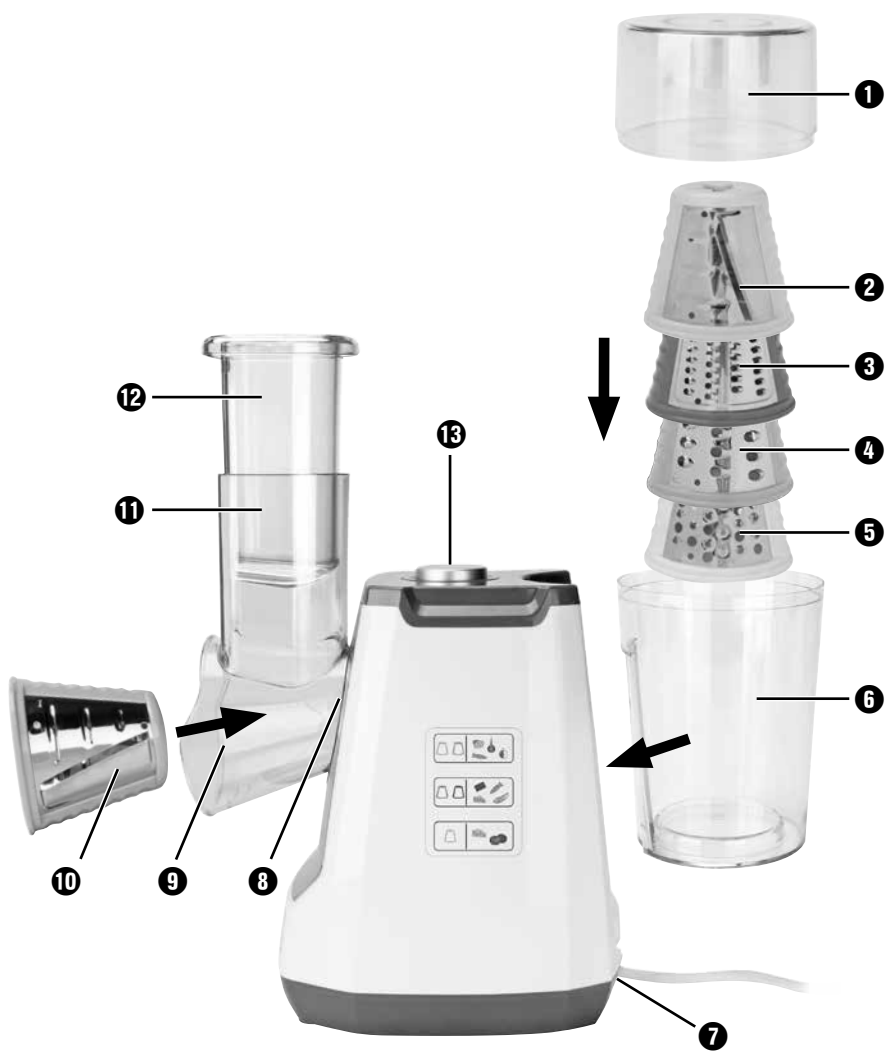
LT

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

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.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	19
PL	Instrukcja obsługi	Strona	37
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	55
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73



Sisällysluettelo

Johdanto	2
Tarkoituksenmukainen käyttö	2
Toimitussisältö	2
Purkaminen pakkauksesta	2
Laitteen kuvaus	3
Turvallisuusohjeet	3
Käyttöönotto	7
Käyttö	8
Raastinrummut	8
Raastinrummun kiinnittäminen/irrottaminen	9
Elintarvikkeiden valmistelu	10
Käyttö	10
Puhdistaminen	11
Säilytys	12
Vianetsintä	12
Hävittäminen	13
Laitteen hävittäminen	13
Pakkauksen hävittäminen	13
Liite	13
Tekniset tiedot	13
Kompernass Handels GmbH:n takuu	14
Huolto	15
Maahantuoja	15
Reseptit	16

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta!

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

Tarkoituksenmukainen käyttö

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

Toimitussisältö

Toimitus sisältää vakiona seuraavat osat:

- sähköraastin
- viisi raastin- ja viipalointirumpua
- rumpukotelo/täyttökuilu
- säilytysastia
- syöttöpainin
- käyttöohje.

Purkaminen pakkauksesta

- ◆ Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- ◆ Poista kaikki pakkausmateriaalit laitteesta.



VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Pakkausmateriaaleilla ei saa leikkiä.
Tukehtumisvaara!

OHJE

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

Laitteen kuvaus

- ❶ Säilytysastian kansi
- ❷ Karkea viipalointirumpu (II)
- ❸ Hieno raastinrumpu (III)
- ❹ Karkea raastinrumpu (IV)
- ❺ Erittäin hieno raastinrumpu (V)
- ❻ Säilytysastia
- ❼ Johdon säilytyslokero
- ❽ Käyttöakseli
- ❾ Rumpukotelo
- ❿ Hieno viipalointirumpu (I)
- ⓫ Täyttökuilu
- ⓬ Syöttöpainin
- ⓭ Start-painike (käynnistys)

Turvallisuusohjeet

SÄHKÖISKUN VAARA!

- Jos virtajohto tai virtapistoke vaurioituu, ne on annettava laitteen valmistajan, valmistajan asiakashuollon tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Älä avaa laitteen koteloä. Se vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista, ja jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriöitä.
- Irrota virtajohto pistorasiasta aina vetämällä pistokkeesta, älä koskaan vedä johdosta.
- Varmista, ettei virtajohto kastu tai altistu kosteudelle käytön aikana. Ohjaa johto kulkemaan niin, ettei se jää puristuksiin tai pääse vaurioitumaan.
- Älä milloinkaan koske laitteeseen, virtajohtoon tai pistokkeeseen märin käsin.

SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkona. Jos laitteen sisään kuitenkin pääsee nestettä, irrota laitteen pistoke heti pistorasiasta, ja vie laite korjattavaksi asiantuntevaan huoltoliikkeeseen.



Älä missään tapauksessa upota laitetta nesteeseen. Huolehdi siitä, ettei laitteen sisälle pääse nestettä.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Laitteen väärinkäyttö aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
- ▶ Henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- ▶ Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön.
- ▶ Lapset eivät saa puhdistaa laitetta eivätkä tehdä käyttäjähuoltoa.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Laite on irrotettava pistorasiasta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista, osien vaihtamista ja puhdistamista. Odota aina, kunnes moottori on täysin pysähtynyt.
- ▶ Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia varusteita tai lisäosia, kytke laite pois päältä, ja irrota se sähköverkosta.
- ▶ Varmista, että laite seisoo tukevasti ja tasapainossa.
- ▶ Liitä laite sähköverkkoon vasta, kun se on täysin koottu.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Älä taita tai purista virtajohtoa. Ohjaa virtajohto kulkemaan niin, ettei kukaan voi astua sen päälle tai kompastua siihen.
- Käytä ainoastaan valmistajan suosittelemia lisävarusteita.
- Älä koskaan työnnä keittiövälineitä tai muita esineitä pyöriviin raastinrumpuihin!



Ole varovainen käsitellessäsi raastinrumpuja.

Terät ovat erittäin teräviä!

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

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

Käyttöönotto

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kuin kokoat tai purat laitteen tai asennat tai vaihdat varusteosia. Odota, kunnes moottori on täysin pysähtynyt.
- ▶ Liitä laite sähköverkkoon vasta, kun se on täysin koottu.
- ▶ Ole varovainen raastinrumpujen **2 3 4 5 10** kanssa. Terät ovat erittäin teräviä!

- ◆ Puhdista ennen ensimmäistä käyttöä kaikki laitteen osat kohdassa **Puhdistaminen** kuvatulla tavalla.
- ◆ Vedä virtajohto kokonaan ulos johdon säilytyslokerosta **7**.
- ◆ Aseta laite tasaiselle, kuivalle ja liukumattomalle alustalle.
- ◆ Asenna rumpukotelo **9**:
 - Työnnä rumpukotelo **9** paikalleen siten, että rumpukotelossa **9** oleva nuoli ► on laitteessa olevan avoimen lukon  kohdalla.
 - Pyöritä rumpukotelo **9** vastapäivään siten, että täyttökuilu **11** osoittaa ylöspäin ja rumpukotelossa **9** oleva nuoli ► on laitteessa olevan avoimen lukon  kohdalla. Rumpukotelo **9** lukittuu tuntuvasti paikoilleen.
 - Työnnä syöttöpainin **12** täyttökuiluun **11**.
- ◆ Aseta yksi raastinrumpu **2 3 4 5 10** rumpukoteloon **9** kohdassa **Raastinrummun kiinnittäminen/irrottaminen** kuvatulla tavalla.
- ◆ Pinoa loput raastinrummut varovasti säilytysastiaan **6** ja sulje kansi **1**. Työnnä säilytysastia **6** sitten yläkautta sille tarkoitettuun lukitukseen laitteen takapuolelle.
- ◆ Työnnä pistoke soveltuvaan pistorasiaan.

Laite on nyt käyttövalmis.

Käyttö

Raastinrummut

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

Käytössäsi on viisi erilaista viipalointi- ja raastinrumpua:

Hieno viipalointirumpu 10 (sininen)	Merkintä "I" rummun metalliosassa*	
Karkea viipalointirumpu 2 (vihreä)	Merkintä "II" rummun metalliosassa*	
Hieno raastinrumpu 3 (punainen)	Merkintä "III" rummun metalliosassa*	
Karkea raastinrumpu 4 (oranssi)	Merkintä "IV" rummun metalliosassa*	
Erittäin hieno raastinrumpu 5 (keltainen)	Merkintä "V" rummun metalliosassa*	

* Merkinnät sijaitsevat kuvassa esitetyssä kohdassa:



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

Elintarvike	Hieno viipalointirumpu 10 (sininen, I)	Karkea viipalointirumpu 2 (vihreä, II)	Hieno raastinrumpu 3 (punainen, III)	Karkea raastinrumpu 4 (oranssi, IV)	Erittäin hieno raastinrumpu 5 (keltainen, V)
Kesäkurpitsa	•	•	•	•	
Kurkku	•	•			
Peruna	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Punajuuri	•	•			
Sipuli	•	•			

Elintarvike	Hieno viipalointirumpu 10 (sininen, I)	Karkea viipalointirumpu 2 (vihreä, II)	Hieno raastinrumpu 3 (punainen, III)	Karkea raastinrumpu 4 (oranssi, IV)	Erittäin hieno raastinrumpu 5 (keltainen, V)
Omena	•	•			
Punakaali, keräkaali	•	•			
Suklaa			•	•	•
Kookospähkinä			•		•
Manteli/hasselpähkinä					•
Kuiva leipä					•
Porkkana	•	•	•	•	
Parmesaani					•
Sveitsiläinen kova juusto/Gruyère	•	•	•	•	

Raastinrummun kiinnittäminen/irrottaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen varusteosien paikalleen asettamista ja vaihtamista. Odota, kunnes moottori on täysin pysähtynyt.
- Liitä laite sähköverkkoon vasta, kun se on täysin koottu.
- Ole varovainen raastinrumpujen 2 3 4 5 10 kanssa. Terät ovat erittäin teräviä!

Asenna raastinrumpu 2 3 4 5 10 menettelemällä seuraavasti:

- ◆ Irrota tarvittaessa pistoke pistorasiasta.
- ◆ Tarkista kohdasta **Raastinrummut**, mikä raastinrumpu 2 3 4 5 10 soveltuu tarkoitukseesi parhaiten.
- ◆ Avaa säilytysastian 1 kansi ja ota varovasti haluamasi raastinrumpu 2 3 4 5 10. Sulje kansi 1 jälleen.

- ◆ Työnnä valittu raastinrumpu 2 3 4 5 10 rumpukotelossa 9 olevalle käyttöakselille 8. Pidä mahdollisuuksien mukaan kiinni vain raastinrummun 2 3 4 5 10 muovisesta osasta. Pyöritä raastinrumpua 2 3 4 5 10 tarvittaessa varovasti myötäpäivään, kunnes siinä olevat aukot asettuvat käyttöakselissa 8 oleviin lukituksiin.

Irrota raastinrumpu 2 3 4 5 10 seuraavasti:

- ◆ Irrota tarvittaessa pistoke pistorasiasta.
- ◆ Pyöritä raastinrumpua 2 3 4 5 10 varovasti vastapäivään, kunnes sen voi irrottaa käyttöakselista 8.

Elintarvikkeiden valmistelu

Valitse työstettävä elintarvike ja valmiste se.

- Työstettäväksi soveltuvat etenkin rakenteeltaan kiinteät elintarvikkeet. Mitä kiinteämpi elintarvikkeen koostumus on, sitä parempi on lopputulos. Erityisesti kovat tai säikeiset elintarvikkeet, kuten jääpalat tai liha, eivät kuitenkaan sovellu laitteella työstettäväksi ja voivat vaurioittaa laitetta vakavasti!
- Pese ja kuivaa hedelmät ja vihannekset ennen työstämistä.
- Paksukuoriset elintarvikkeet, kuten kyssäkaali tai kurpitsa, on kuorittava ennen työstämistä. Pähkinöiden kuoret on poistettava.
- Leikkaa elintarvikkeet ennen työstämistä niin, että ne sopivat hyvin täyttökuiluun 11.

Käyttö

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Laitteen yhtäjaksoiseksi käyttöajaksi on määriteltä enintään kaksi minuuttia (lyhytkäyttöaika). Sen jälkeen laite on kytkettävä pois päältä, kunnes moottori on jäähtynyt.
- ◆ Aseta kulho tai muu astia rumpukotelon 9 alle.
- ◆ Paina ja pidä käynnistyspainiketta 13 painettuna.

- ◆ Kiinnitetty raastinrumpu **2 3 4 5 10** alkaa pyöriä. Laita valmistellut elintarvikkeet yksi toisensa jälkeen täyttökuiluun **11** ja työnnä niitä syöttöpainimella **12** eteenpäin raastinrummulle **2 3 4 5 10** pienennettäviksi. Pienennetyt elintarvikkeet tulevat ulos rumpukotelosta **9** sen alle asetettuun astiaan.
- ◆ Kun kaikki elintarvikkeet on työstetty, vapauta käynnistyspainike **13**. Raastinrumpu **2 3 4 5 10** pysähtyy.
- ◆ Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun et enää halua jatkaa laitteen käyttöä.

Puhdistaminen

SÄHKÖISKUN VAARA!

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista. Odota, kunnes moottori on täysin pysähtynyt.



Älä missään nimessä puhdista laitetta upottamalla sitä veteen tai pitämällä sitä juoksevan veden alla.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

OHJE

- Voimakkaasti värjäävien elintarvikkeiden (esimerkiksi porkkanoiden) työstäminen voi värjätä laitteen muoviosia. Sillä ei ole haitallisia vaikutuksia terveyteen, eikä se ole merkki laiteviasta. Mahdolliset värjäytymät voidaan hieroa pois neutraalilla ruokaöljyllä.
- ◆ Irrota tarvittaessa pistoke pistorasiasta.
- ◆ Mikäli näin ei ole vielä tehty, irrota kiinnitetty raastinrumpu **2 3 4 5 10** rumpukotelosta **9**, ja poista rumpukotelo laitteesta.
- ◆ Puhdista laite kostealla liinalla. Jos lika on pinttynyt, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi kaikki pesuainejäämät tämän jälkeen pelkällä vedellä kostutetulla liinalla.
- ◆ Puhdista raastinrummut **2 3 4 5 10**, rumpukotelo **9**, säilytysastia **6** ja kansi **1** sekä syöttöpainin **12** lämpimässä pesuainovedessä. Jos lika on pinttynyt, ota avuksi astianpesuharja. Huuhtele kaikki osat puhtaalla vedellä.

OHJE



Raastinrummut **2 3 4 5 10**, rumpukotelo **9**, säilytysastia **6** ja kansi **1** sekä syöttöpainin **12** soveltuvat pestäväksi astianpesukoneessa. Mikäli on mahdollista, pese osat astianpesukoneen yläkorissa, ja varmista, etteivät ne jää puristuksiin. Ne voivat vääntyä muodottomiksi!

- ♦ Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin käytät niitä uudelleen tai laitat ne säilöön.

Säilytys

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

Vianetsintä

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	MAHDOLLINEN RATKAISU
Laite ei toimi.	Laitetta ei ole liitetty sähköverkkoon.	Liitä laite pistorasiaan.
	Laite on viallinen.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
	Pistorasia on viallinen.	Kokeile toista pistorasiaa.
Raastinrumpu 2 3 4 5 10 pyörii vaivalloisesti tai ei lainkaan.	Tukos ehkäisee raastinrumpua 2 3 4 5 10 pyörimästä.	Irrota pistoke pistorasiasta ja tarkasta, ettei täyttökuilussa 11 ole tukosta.

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

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen



Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite hyväksytyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epävarmoissa tilanteissa yhteyttä jätelaitokseen.

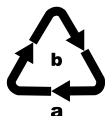


Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

Pakkauksen hävittäminen



Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit paikallisten voimassa olevien määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät ja hävitä ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:

1–7: Muovit,

20–22: Paperi ja pahvi,

80–98: Yhdistelmäateriaalit.

Liite

Tekniset tiedot

Verkköjännite	220 – 240 V ~ (vaihtovirta), 50 Hz
Nimellisteho	150 W
Suojaluokka	II / □ (kaksoiseristys)
LK-aika	2 minuuttia
	Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat laitteen osat ovat elintarvikekelpoisia.

OHJE

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

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäivämäärästä alkaen. Säilytä alkuperäinen ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset ostokuittia todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, harkintamme mukaan joko korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostokuitin kanssa kolmen vuoden määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohdasta.

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

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

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

Takuun laajuus

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

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

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

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

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Artikkelinumeron löydät tyyppikilvestä (kaiverrus), käyttöohjeen etusivulta (alhaalla vasemmalla) tai laitteen taka- tai alapuolella olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



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

Huolto

FI

Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 311001

Maahantuoja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Reseptit

Kaalisalaatti

Ainekset

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

Valmistelu

- ♦ Leikkaa kaali pieniksi paloiksi, ja leikkaa se karkealla viipalointirummulla (II) ②.
- ♦ Leikkaa paprika siten, että se sopii täyttökuiluun ⑪ ja raasta se karkealla raastinrummulla (IV) ④.
- ♦ Kuumenna öljy, etikka, sokeri, suola ja pippuri.
- ♦ Kaada seos kaalin päällä ja anna vetäytyä noin kaksi tuntia.

Fetasalaatti

Ainekset

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

Valmistelu

- ♦ Valmistele kurkku, paprika ja sipuli siten, että ne mahtuvat täyttökuihuun ⑪.
Poista paprikasta siemenet ja valkoiset osat.
- ♦ Hienonna kaikki hienolla viipalointirummulla (I) ⑩.
- ♦ Leikkaa tomaatti ja fetajuusto pieniksi kuutioiksi.
- ♦ Sekoita ainekset ja lisää oliivit.
- ♦ Sekoita öljy ja sitruunamehu ja sekoita salaatin joukkoon.
- ♦ Ripottele salaatin päälle yrttejä.

Kesäkurpitsapaistos

Ainekset

6 kesäkurpitsaa

2 perunaa

1 sipuli

1 kupillinen keitettyä riisiä

1 kananmuna

n. 30 ml maitoa

150 g Gruyère-juustoa (sveitsiläinen kova juusto)

suolaa ja pippuria

Valmistelu

- ♦ Valmistele kesäkurpitsat, perunat ja sipuli siten, että ne mahtuvat täyttökuihuun ⑪.
- ♦ Raasta kesäkurpitsat ja perunat karkealla raastinrummulla (IV) ④.
- ♦ Siivuta sipulit karkealla viipalointirummulla (II) ②.
- ♦ Paista vihanneksia lyhyesti pannulla.
- ♦ Täytä vuokaan vuorotellen kerros riisiä ja kerros vihanneksia.
- ♦ Sekoita kananmuna, maito, suola ja pippuri keskenään, ja kaada seos vuokaan.
- ♦ Raasta Gruyère-juusto karkealla raastinrummulla (IV) ④ ja kaada se vuokaan.
- ♦ Paista paistosta 180 °C:ssa n. 20 minuuttia.

Basilika-mantelipesto

Ainekset

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

Valmistelu

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

Vadelma-suklaaraasterahka

Ainekset

- 500 g rahkaa
- 200 g vadelmia (tuoreita tai pakasteesta)
- 2 kananmunanvalkuaista
- 50 g sokeria
- 100 g suklaata (jäähdytettyinä)

Valmistelu

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

Innehållsförteckning

Inledning	20
Föreskriven användning	20
Leveransens innehåll	20
Uppackning	20
Beskrivning	21
Säkerhetsanvisningar	21
Ta produkten i bruk	25
Användning	26
Trummorna	26
Sätta in/Ta ut en trumma	27
Förbereda livsmedel	28
Användning	28
Rengöring	29
Förvaring	30
Åtgärda fel	30
Kassering	31
Kassera produkten	31
Kassera förpackningen	31
Bilaga	31
Tekniska data	31
Garanti från Kompernass Handels GmbH	32
Service	33
Importör	33
Recept	34

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

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

Föreskriven användning

Den här produkten ska användas för att raspa, riva och skära upp grönsaker, frukt, hårdost och andra livsmedel som kan raspas, rivas eller skäras.

Produkten ska endast användas i torra utrymmen i privata hem. Använd inte produkten industriellt eller yrkesmässigt.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Elektrisk rivjärn
- 5 trummor
- Trumhus/Påfyllningsrör
- Trumbehållare
- Påmatare
- Bruksanvisning

Uppackning

- ◆ Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- ◆ Ta bort allt förpackningsmaterial.

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Förpackningsmaterial är inga leksaker.
Kvävningrisk!

OBSERVERA

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

Beskrivning

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

Säkerhetsanvisningar

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK

- Om kabeln eller kontakten skadas måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller personer med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- Du får inte försöka öppna produktens hölje. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget vid störningar och innan du rengör produkten.
- Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i själva kabeln.
- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas fast någonstans eller skadas.
- Ta aldrig i produkten, kabeln eller kontakten med våta händer.

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK

- Utsätt inte produkten för fukt och använd den inte utomhus. Om det ändå råkar komma in vätska innanför höljet ska du genast dra ut kontakten ur uttaget och lämna in produkten till kvalificerad fackpersonal för reparation.
-  Produkten får absolut inte doppas ner i vatten eller andra vätskor och det får inte komma in vätska innanför höljet.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen. Om produkten används på fel sätt finns risk för personskador.
- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Den här produkten får inte användas av barn.
- Rengöring och allmän service får inte göras av barn.
- Produkten och dess anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.
- Barn får inte leka med produkten.
- Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär, sätts ihop samt när du byter tillbehör eller rengör produkten. Vänta alltid tills motorn står helt stilla.
- Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ut ur uttaget.
- Se till så att produkten står stadigt och plant.
- Koppla inte produkten till ett eluttag förrän du monterat ihop den fullständigt.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Bocka eller kläm inte kabeln och lägg den så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- ▶ Använd endast de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- ▶ Stick inte in några köksredskap eller liknande i en roterande trumma!



Var försiktig när du handskas med trummorna.
Bladen är mycket vassa!

- ▶ Stick aldrig in händerna i en roterande trumma!
- ▶ Använd aldrig händerna för att trycka in livsmedel i påfyllningsröret! Använd alltid påmataren.
- ▶ Håll hår, vida klädesplagg och alla kroppsdelar på avstånd från delar som rör sig när produkten arbetar.
- ▶ Se till så att inga barn kan komma åt trummorna.
- ▶ Låt alltid tillbehören kallna innan du tar av dem.
- ▶ Var försiktig när du rengör trummorna. Bladen är mycket vassa!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Ta produkten i bruk

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Stäng alltid av produkten och dra ut kontakten ur uttaget innan du sätter ihop eller tar isär produkten samt innan du monterar eller byter tillbehör. Vänta alltid tills motorn står helt stilla.
- ▶ Koppla inte produkten till ett eluttag förrän du monterat ihop den fullständigt.
- ▶ Var försiktig när du handskas med trummorna **2 3 4 5 10**. Bladen är mycket vassa!

- ◆ Innan produkten används första gången ska alla delar rengöras så som beskrivs i kapitel **Rengöring**.
- ◆ Dra ut hela kabeln ur kabelfacket **7**.
- ◆ Ställ produkten på en plan, torr och halksäker yta.
- ◆ Montera trumhuset **9**:
 - Sätt på trumhuset **9** så att pilen ► på trumhuset **9** pekar mot det öppna låset  på produkten.
 - Skruva trumhuset **9** motsols så att påfyllningsröret **11** pekar uppåt och pilen ► på trumhuset **9** pekar mot det stängda låset  på produkten. Det ska kännas när trumhuset **9** låser fast.
 - Sätt påmataren **12** i påfyllningsröret **11**.
- ◆ Sätt in en trumma **2 3 4 5 10** i trumhuset **9** så som beskrivs i kapitel **Sätta in /Ta ut en trumma**.
- ◆ Stapla försiktigt de övriga trummorna i trumbehållaren **6** och stäng locket **1**. Skjut sedan in trumbehållaren **6** uppifrån i låsningen baktill på produkten.
- ◆ Sätt kontakten i ett lämpligt eluttag.

Produkten är nu klar att användas.

Användning

Trummorna

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

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

Fin skärtrumma ⑩ (blå)	Markering I på trummans metalldel*	
Grov skärtrumma ② (grön)	Markering II på trummans metalldel*	
Fin rasptrumma ③ (röd)	Markering III på trummans metalldel*	
Grov rasptrumma ④ (orange)	Markering IV på trummans metalldel*	
Rivtrumma ⑤ (gul)	Markering V på trummans metalldel*	

* Markeringarna sitter på följande ställe:



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

	Fin skärtrumma ⑩ (blå, I)	Grov skärtrumma ② (grön, II)	Fin rasptrumma ③ (röd, III)	Grov rasptrumma ④ (orange, IV)	Rivtrumma ⑤ (gul, V)
Livsmedel					
Zucchini	•	•	•	•	
Gurka	•	•			
Potatis	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Rödbeta	•	•			
Lök	•	•			

Livsmedel	Fin skärtrumma ⑩ (blå, I)	Grov skärtrumma ② (grön, II)	Fin rasp-trumma ③ (röd, III)	Grov rasp-trumma ④ (orange, IV)	Riv-trumma ⑤ (gul, V)
Äpple	•	•			
Rödkål/Vitkål	•	•			
Choklad			•	•	•
Kokosnöt			•		•
Mandel/Hassel-nötter					•
Torrbröd					•
Morötter	•	•	•	•	
Parmesan					•
Schweizisk hård-ost/Gruyère	•	•	•	•	

Sätta in/Ta ut en trumma

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

Gör så här för att montera en trumma ② ③ ④ ⑤ ⑩:

- ◆ Dra ut kontakten om den sitter i uttaget.
- ◆ Titta efter i kapitel **Trummorna** vilken av trummorna ② ③ ④ ⑤ ⑩ som passar bäst till det du ska göra.
- ◆ Öppna locket till trumbehållaren ① och ta försiktigt ut den trumma ② ③ ④ ⑤ ⑩ du ska använda. Stäng locket ① igen.

- ◆ Sätt den valda trumman **2 3 4 5 10** på drivaxeln **8** i trumhuset **9**. Ta då helst bara i trummans **2 3 4 5 10** plastdel. Vrid ev. trumman **2 3 4 5 10** lite medsols tills urtagen på trumman glider in i rätt låsningar på drivaxeln **8**.

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

- ◆ Dra ut kontakten om den sitter i uttaget.
- ◆ Vrid försiktigt trumman **2 3 4 5 10** motsols tills den lossnar och kan tas av från drivaxeln **8**.

Förbereda livsmedel

Förbered de livsmedel du tänker skära upp:

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

Användning

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

- ◆ Släpp startknappen **13** när du arbetat färdigt.
Trumman **2 3 4 5 10** slutar snurra.
- ◆ Dra alltid ut kontakten ur uttaget om du inte ska använda produkten mera.

Rengöring

WARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten. Vänta alltid tills motorn står helt stilla.



Produkten får absolut inte doppas ner i vatten eller sköljas av under rinnande vatten.

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

OBSERVERA

- Om man bearbetar livsmedel som färgar av sig mycket (t ex morötter) kan produktens plastdelar missfärgas. Det är inte skadligt för hälsan och betyder inte att det är något fel på produkten. Ev. kan missfärgningarna gnuggas bort med lite neutral matolja.

- ◆ Dra ut kontakten om den sitter i uttaget.
- ◆ Ta ut en ev. trumma **2 3 4 5 10** som sitter kvar i trumhuset **9** och ta loss det från produkten.
- ◆ Rengör produkten med en fuktig trasa. Envisa fläckar tar du bort med några droppar mildt diskmedel på trasan. Torka sedan bort resterna av diskmedlet med en trasa som fuktats med rent vatten.
- ◆ Rengör trummorna **2 3 4 5 10**, trumhuset **9**, trumbehållaren **6** samt locket **1** och påmåtaren **12** i varmt vatten och mildt diskmedel. Envisa beläggningar kan tas bort med en diskborste eller liknande. Skölj alla delarna i rent vatten.

OBSERVERA



Trummorna **2 3 4 5 10**, trumhuset **9**, trumbehållaren **6** samt locket **1** och påmataren **12** kan också diskas i maskin. Lägg dem i så fall helst i den övre korgen i diskmaskinen och akta så att inga delar kläms fast. Annars kan de förlora formen!

- ♦ Kontrollera att alla delar är helt torra innan du använder dem igen eller ställer undan dem.

Förvaring

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

Åtgärda fel

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	MÖJLIG LÖSNING
Produkten fungerar inte.	Produkten är inte kopplad till ett eluttag.	Anslut produkten till ett eluttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta kundservice.
	Eluttaget är defekt.	Prova med ett annat uttag.
Trumman 2 3 4 5 10 snurrar bara trögt eller inte alls.	Trumman 2 3 4 5 10 är blockerad.	Dra ur kontakten och kontrollera om det är stopp i påfyllningsröret 11 .

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

Kassering

Kassera produkten



Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av kasserade produkter eller till din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.

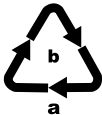


Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

Kassera förpackningen



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1-7: Plast, 20-22: Papper och kartong, 80-98: Komposit.

Bilaga

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~ (växelström) 50 Hz
Märkeffekt	150 W
Skyddsklass	II /  (dubbel isolering)
Kontinuerlig drifttid	2 minuter
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

OBSERVERA

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

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

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

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 311001

Importör

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

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

Recept

Kålsallad

Ingredienser

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

Gör så här

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

Grekisk sallad

Ingredienser

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

Gör så här

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

Zucchinigratäng**Ingredienser**

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

Gör så här

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

Pesto med mandel och basilika

Ingredienser

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

Gör så här

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

Hallonkvarg med riven choklad

Ingredienser

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

Gör så här

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

Spis treści

Wstęp	38
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	38
Zakres dostawy	38
Rozpakowanie	38
Opis urządzenia	39
Wskazówki bezpieczeństwa	39
Uruchomienie	43
Zastosowanie	44
Wkładki	44
Montaż/demontaż wkładki	45
Przygotowanie produktów spożywczych	46
Obsługa	46
Czyszczenie	47
Przechowywanie	48
Usuwanie usterek	48
Utylizacja	49
Utylizacja urządzenia	49
Utylizacja opakowania	49
Załącznik	49
Dane techniczne	49
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	50
Serwis	51
Importer	51
Przepisy	52

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

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

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

Rozpakowanie

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

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

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

WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia

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

Wskazówki bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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



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

ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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



Korzystając z wkładek zachowaj ostrożność.

Ostrza są bardzo ostre!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Uruchomienie

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

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

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Zastosowanie

Wkładki

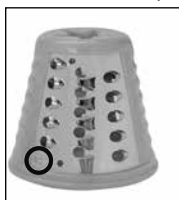
⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

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

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

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

* Oznaczenia znajdują się w następującym miejscu:



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

Artykuł s pożywczy	Wkładka do cięcia na drobno 10 (niebieska, I)	Wkładka do cięcia na grubo 2 (zielona, II)	Wkładka do szatkowa- nia na drobno 3 (czerwona, III)	Wkładka do szatkowa- nia na grubo 4 (pomarań- czowa, IV)	Wkładka do ucierania 5 (żółta, V)
Cukinia	•	•	•	•	
Ogórki	•	•			
Ziemniaki	•	•		•	
Papryka	•	•		•	
Buraki	•	•			

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

Montaż/demontaż wkładki

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

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

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

- ♦ Załóż wybraną wkładkę **2 3 4 5 10** na wałek napędowy **8** w obudowie wkładki **9**, chwytając przy tym możliwie tylko za plastikową część wkładki **2 3 4 5 10**. Obróć w razie potrzeby wkładkę **2 3 4 5 10** lekko w prawo, aż ta wsunie się wycięciami w pasujące blokady na wałku napędowym **8**.

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

- ♦ Ewentualnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ♦ Obróć wkładkę **2 3 4 5 10** ostrożnie w lewo, aż ta pozwoli się zdjąć z wałka napędowego **8**.

Przygotowanie produktów spożywczych

Przed przetworzeniem wybierz właściwe produkty spożywcze i przygotuj je:

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

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Urządzenie jest zaprojektowane na maksymalny czas pracy przez 2 minuty (czas pracy krótkotrwałej) bez przerwy. Po upływie tego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

- ♦ Umieść miskę lub inne naczynie pod obudową wkładki **9**.
- ♦ Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start **13**. Włożona wkładka **2 3 4 5 10** zaczyna się obracać.

- ♦ Stopniowo dodawaj przygotowane produkty spożywcze do podajnika **11** i wsuwaj je dalej popychaczem **12**, aby mogły zostać rozdrobnione wkładką **2 3 4 5 10**. Rozdrobnione produkty spożywcze wypadają z przodu z obudowy wkładki **9** do umieszczonego poniżej naczynia.
- ♦ Kiedy cała żywność zostanie przetworzona, zwolnij przycisk start **13**. Wkładka **2 3 4 5 10** zatrzyma się.
- ♦ Odłącz wtyk sieciowy z gniazda zasilania, jeśli nie chcesz już korzystać z urządzenia.

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Zawsze należy odczekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma.



Urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani trzymać pod bieżącą wodą.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA



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

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

Przechowywanie

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

Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
	Gniazdo zasilania jest uszkodzone.	Spróbować podłączyć do innego gniazda.
Wkładka 2 3 4 5 10 obraca się z oporem lub wcale.	Wkładka 2 3 4 5 10 blokowana jest przez przeszkodę.	Odłącz wtyk sieciowy i sprawdź, czy w podajniku 11 nie występują żadne przeszkody.

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

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia jako normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2012/19/EU.

Urządzenie należy poddać utylizacji w akredytowanym zakładzie utylizacji lub w komunalnym zakładzie utylizacji odpadów. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższy zakładem utylizacji.

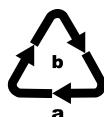


Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta

Utylizacja opakowania



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.



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

Załącznik

Dane techniczne

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

WSKAZÓWKA

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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tytułu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 311001

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Surówka z kapusty

Składniki

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

Przygotowanie

- ♦ Pokrój kapustę na małe kawałki i potnij ją za pomocą wkładki do grubego cięcia (II) ②.
- ♦ Pokrój paprykę w taki sposób, aby pasowała do podajnika ⑪ i rozdrobnij ją wkładką do szatkowania na grubo (IV) ④.
- ♦ Rozgrzej olej, ocet, cukier, sól i trochę pieprzu.
- ♦ Dodaj tę mieszankę do kapusty i zostaw wszystko na około 2 godziny do przegryzienia.

Salatka z serem feta

Składniki

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

Przygotowanie

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

Zapiekanka z cukinii**Składniki**

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

Przygotowanie

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

Pesto z bazylią i migdałami

Składniki

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

Przygotowanie

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

Twarożek z malinami i posypką czekoladową

Składniki

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

Przygotowanie

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

Turinys

Ižanga	56
Naudojimas pagal paskirtį	56
Tiekiamas rinkinys	56
Išpakavimas	56
Prietaiso aprašas	57
Saugos nurodymai	57
Naudojimo pradžia	61
Naudojimas	62
Būgnai	62
Būgno įdėjimas ir išėmimas	63
Maisto produktų paruošimas	64
Naudojimas	64
Valymas	65
Laikymas nenaudojant	66
Trikčių šalinimas	66
Šalinimas	67
Prietaiso šalinimas	67
Pakuotės šalinimas	67
Priedas	67
Techniniai duomenys	67
Kompernaß Handels GmbH garantija	68
Priežiūra	69
Importuotojas	69
Receptai	70

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

Pasirinkote šiuolaikišką ir kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Šį gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

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

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Elektrinė daržovių tarka
- 5 būgnai
- Būgno korpusas/pildymo vamzdis
- Laikymo indas
- Stūmiklis
- Naudojimo instrukcija

Išpakavimas

- ◆ Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
- ◆ Pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

NURODYMAS

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

Prietaiso aprašas

- ❶ laikymo indo dangtis
- ❷ stambaus pjaustymo būgnas (II)
- ❸ smulkaus tarkavimo būgnas (III)
- ❹ stambaus tarkavimo būgnas (IV)
- ❺ trynimo būgnas (V)
- ❻ laikymo indas
- ❼ laidų dėtuvinė
- ❽ varantysis velenas
- ❾ būgno korpusas
- ❿ smulkaus pjaustymo būgnas (I)
- ⓫ pildymo vamzdis
- ⓬ stūmiklis
- ⓭ paleidimo mygtukas

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą maitinimo laidą ar tinklo kištuką turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnyba arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- Draudžiama atidaryti prietaiso korpusą. Šiuo atveju neužtikrinama sauga ir prarandama garantija.
- Jei sutrinka veikimas ar ketinate valyti prietaisą, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- Maitinimo laidą iš elektros lizdo kas kartą traukite laikydami už tinklo kištuko. Niekada netraukite suėmę už paties laido.
- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas nesušlaptų ir nesudrėktų. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ir jo nebūtų galima pažeisti.
- Niekada neimkite prietaiso, maitinimo laido ir tinklo kištuko šlapiomis rankomis.

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke. Jei į prietaiso korpusą patektų skysčio, nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite prietaiso tinklo kištuką ir paveskite kvalifikuotiems specialistams prietaisą pataisyti.



Niekada nenardinkite prietaiso į kokį nors skystį, saugokite, kad į prietaiso vidų nepatektų jokių skysčių.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams, išskyrus aprašytus šioje instrukcijoje. Netinkamai naudojant prietaisą kyla pavojus susižaloti.
- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai jį naudoti ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Vaikams naudoti prietaisą draudžiama.
- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams.
- ▶ Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Prietaisą kas kartą išjunkite iš elektros tinklo, kai ketinate palikti jį neprižiūrimą, surinkti, išrinkti, keisti priedus ar valyti. Visada palaukite, kol variklis visiškai sustos.
- ▶ Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisą reikia išjungti ir atjungti nuo elektros tinklo.
- ▶ Pasirūpinkite, kad prietaisas stovėtų stabiliai ir lygiai.
- ▶ Į elektros tinklą junkite tik visiškai surinktą prietaisą.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laidų. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas negalėtų užlipti ar už jo užkliūti.
- ▶ Naudokite tik gamintojo rekomenduojamus priedus.
- ▶ Į besisukančius būgnus nekiškite jokių virtuvinių reikmenų ar kitų daiktų!



Atsargiai elkitės su būgnais.

Peiliai labai aštrūs!

- ▶ Niekada nekiškite rankų į besisukančius būgnus!
- ▶ Niekada nestumkite maisto produktų į pildymo vamzdį vien rankomis! Visada naudokite stūmiklį.
- ▶ Naudodami prietaisą pasirūpinkite, kad plaukai, laisvi drabužiai ir visos kūno dalys būtų atokiai nuo judamųjų prietaiso dalių.
- ▶ Būgnus laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Prieš nuimdami naudotus priedus leiskite jiems atvėsti.
- ▶ Plaudami atsargiai elkitės su būgnais. Peiliai labai aštrūs!

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

Naudojimo pradžia

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Visada išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo prieš prietaisą surinkdami ar išrinkdami, įdėdami ar keisdami jo priedus. Palaukite, kol variklis visiškai sustos.
- ▶ Į elektros tinklą junkite tik visiškai surinktą prietaisą.
- ▶ Atsargiai elkitės su būgnais **2 3 4 5 10**. Peiliai labai aštrūs!

- ◆ Prieš naudodami pirmą kartą, nuvalykite visas prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje **Valymas**.
- ◆ Maitinimo laidą visiškai ištraukite iš laido dėtuvės **7**.
- ◆ Pastatykite prietaisą ant lygaus, sauso ir neslidus pagrindo.
- ◆ Surinkite būgno korpusą **9**:
 - Būgno korpusą **9** uždėkite taip, kad rodyklė ► ant būgno korpuso **9** būtų nukreipta į atrakinčią spyną  ant prietaiso.
 - Būgno korpusą **9** prieš laikrodžio rodyklę pasukite taip, kad pildymo vamzdis **11** būtų nukreiptas į viršų, o rodyklė ► ant būgno korpuso **9** – į užrakintą spyną  ant prietaiso. Būgno korpusas **9** juntamai užsifiksuoja.
 - Įkiškite stūmiklį **12** į pildymo vamzdį **11**.
- ◆ Į būgno korpusą **9** įdėkite kurį nors būgną **2 3 4 5 10**, kaip aprašyta skyriuje **Būgno įdėjimas ir išėmimas**.
- ◆ Likusius būgnus atsargiai vieną ant kito sudėkite į laikymo indą **6** ir uždarykite dangtį **1**. Tada laikymo indą **6** iš viršaus užstumkite ant tam skirtą fiksatoriaus prietaiso galinėje pusėje.
- ◆ Į tinkamą elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką.

Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

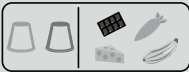
Naudojimas

Būgnai

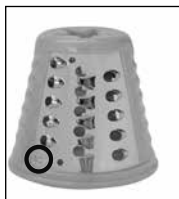
⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

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

Smulkaus pjaustymo būgnas ⑩ (mėlynas)	Ženklas I ant metalinės būgno dalies*	
Stambaus pjaustymo būgnas ② (žalias)	Ženklas II ant metalinės būgno dalies*	
Smulkaus tarkavimo būgnas ③ (raudonas)	Ženklas III ant metalinės būgno dalies*	
Stambaus tarkavimo būgnas ④ (oranžinis)	Ženklas IV ant metalinės būgno dalies*	
Trynimo būgnas ⑤ (geltonas)	Ženklas V ant metalinės būgno dalies*	

* Ženklai yra šioje vietoje:



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

Maisto produktas	Smulkaus pjaustymo būgnas ⑩ (mėlynas, I)	Stambaus pjaustymo būgnas ② (žalias, II)	Smulkaus tarkavimo būgnas ③ (raudonas, III)	Stambaus tarkavimo būgnas ④ (oranžinis, IV)	Trynimo būgnas ⑤ (geltonas, V)
Cukinijos	•	•	•	•	
Agurkai	•	•			
Bulvės	•	•		•	
Paprikos	•	•		•	
Burokėliai	•	•			
Svogūnai	•	•			

Maisto produktas	Smulkaus pjaustymo būgnas 10 (mėlynas, I)	Stambaus pjaustymo būgnas 2 (žalias, II)	Smulkaus tarkavimo būgnas 3 (raudonas, III)	Stambaus tarkavimo būgnas 4 (oranžinis, IV)	Trynimo būgnas 5 (geltonas, V)
Obuoliai	•	•			
Raudonieji/ baltieji kopūstai	•	•			
Šokoladas			•	•	•
Kokoso riešutas			•		•
Migdolai/ lazdynų riešutai					•
Džiovinta duona					•
Morkos	•	•	•	•	
Parmezano sūris					•
Šveicariškas kietas sūris/griujeras	•	•	•	•	

Būgno įdėjimas ir išėmimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš įdėdami ar keisdami priedus, būtinai iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Palaukite, kol variklis visiškai sustos.
- Į elektros tinklą junkite tik visiškai surinktą prietaisą.
- Atsargiai elkitės su būgnais 2 3 4 5 10. Peiliai labai aštrūs!

Būgną 2 3 4 5 10 įdėsite taip:

- ♦ Jei reikia, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ♦ Pagal informaciją skyriuje **Būgnai** pasitikslinkite, koks būgnas 2 3 4 5 10 geriausiai tinka jūsų tikslams.
- ♦ Atidarykite laikymo indo 1 dangtį ir atsargiai išimkite norimą būgną 2 3 4 5 10. Vėl uždarykite dangtį 1.

- ◆ Pasirinktą būgną **2 3 4 5 10** užmaukite ant varančiojo veleno **8** būgno korpusė **9**, stengdamiesi liesti tik plastikinę būgno **2 3 4 5 10** dalį. Jei reikia, būgną **2 3 4 5 10** šiek tiek pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad išėmoms jį įsitvirtintų ant atitinkamų varančiojo veleno **8** fiksatorių.

Būgną **2 3 4 5 10** išimsite taip:

- ◆ Jei reikia, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ◆ Būgną **2 3 4 5 10** atsargiai sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol galėsite jį nuimti nuo varančiojo veleno **8**.

Maisto produktų paruošimas

Prieš apdorodami pasirinkite tinkamus maisto produktus ir juos paruoškite:

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

Naudojimas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Prietaisą galima nepertraukiamai naudoti daugiausia 2 minutes (trumpalaikio veikimo trukmė). Paskui prietaisas turi būti išjungtas, kol atvės variklis.
- ◆ Po būgno korpusu **9** padėkite dubenį ar kitokį indą.
- ◆ Paspauskite ir laikykite paspaudę paleidimo mygtuką **13**. Įdėtas būgnas **2 3 4 5 10** ima sukstis.

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

Valymas

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

NURODYMAS

- Apdorojant labai dažančius maisto produktus (pvz., morkas), plastikinės prietaiso dalys gali nusidažyti. Tai nekelia jokio pavojaus sveikatai ir nėra prietaiso trūkumas. Nudažytas vietas galite pavalyti trupučiu valgomojo aliejaus.
- ♦ Jei reikia, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ♦ Jei dar neišėmėte, išimkite įdėtą būgną **2 3 4 5 10** iš būgno korpuso **9**, o šį atskirkite nuo prietaiso.
- ♦ Prietaisą valykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Tada nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad nuvalytumėte visus ploviklio likučius.
- ♦ Būgnus **2 3 4 5 10**, būgno korpusą **9**, laikymo indą **6** su dangčiu **1** ir stūmiklį **12** plaukite šiltu vandeniu su trupučiu švelnaus ploviklio. Jei maisto produktų likučiai prikibę tvirtiau, naudokite indų plovimo šepetį ar panašų daiktą. Visas dalis nuskalaukite švari vandeniu.

NURODYMAS



Būgnus **2 3 4 5 10**, būgno korpusą **9**, laikymo indą **6** su dangčiu **1** ir stūmklį **12** galima plauti indaplovėje. Jei įmanoma, dalis sudėkite į viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos nepripaustos. Antraip jos gali deformuotis!

- ◆ Prieš vėl naudodami ar padėdami laikyti įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.

Laikymas nenaudojant

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

Trikčių šalinimas

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	GALIMAS SPRENDIMAS
Prietaisas neveikia.	Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą.	Ijunkite prietaisą į elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Elektros lizdas neveikia.	Ijunkite prietaisą į kitą elektros lizdą.
Būgnas 2 3 4 5 10 sukasi sunkiai ar visiškai nesisuka.	Būgną 2 3 4 5 10 blokuoja trukdantis daiktas.	Ištraukite tinklo kištuką ir patikrinkite, ar pildymo vamzdyje 11 nėra trukdančių daiktų.

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

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą utilizuokite jį atiduodami sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonų, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.

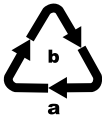


Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Pakuotės šalinimas



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nebereikalingas pakuotės medžiagas utilizuokite, laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: Plastikai,

20–22: Popierius ir kartonas,

80–98: Sudėtinės medžiagos.

Priedas

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220 – 240 V ~ (kintamoji srovė), 50 Hz
Vardinė galia	150 W
Apsaugos klasė	II / □ (dviguba izoliacija)
TV trukmė	2 minutės
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

NURODYMAS

- TV trukmė (trumpalaikio veikimo trukmė) parodo, kiek laiko prietaisas gali veikti, kad variklis neperkaistų ir nesugestų. Praėjus nurodytai TV trukmei, prietaisas turi būti išjungtas, kol atvės variklis.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvėjusių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

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

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

Garantinių išipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet kokių klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Svetainėje www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 311001

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Kopūstų salotos

Sudedamosios dalys

1 kg baltažūžio kopūsto

1/2 paprikos ankšties

85 g cukraus

85 ml aliejaus

85 ml acto

apie 1 v. š. druskos

šiek tiek pipirų

Paruošimas

- ♦ Kopūstą supjaustykite nedideliais gabalais ir susmulkinkite stambaus pjaustymo būgnu (II) ②.
- ♦ Papriką supjaustykite taip, kad tilptų į pildymo vamzdį ⑪ ir susmulkinkite ją stambaus tarkavimo būgnu (IV) ④.
- ♦ Pakaitinkite aliejų, actą, cukrų, druską bei šiek tiek pipirų.
- ♦ Šį mišinį užpilkite ant kopūstų ir palaikykite viską apie 2 valandas.

Salotos su fetos sūriu

Sudedamosios dalys

2 dideli pomidorai

1 agurkas

1 žalia paprika

1 raudona paprika

1 svogūnas

200 g fetos sūrio

50 g alyvuogių

4 v. š. aliejaus

1 citrina

30 g šviežių mėgstamų prieskoninių žolelių (pvz., baziliko)

Paruošimas

- ◆ Agurką, paprikas ir svogūną paruoškite taip, kad jie tilptų į pildymo vamzdį ⑪.
Iš paprikų pašalinkite sėklas ir baltą odele.
- ◆ Viską susmulkinkite smulkaus pjaustymo būgnu (I) ⑩.
- ◆ Pomidorus ir fetos sūrį supjaustykite nedideliais kubeliais.
- ◆ Visus produktus sumaišykite ir suberkite į juos alyvuoges.
- ◆ Aliejų sumaišykite su citrinos sultimis ir mišinį supilkite į salotas.
- ◆ Salotas apibarstykite prieskoninėmis žolelėmis.

Cukinių apkepas**Sudedamosios dalys**

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

Paruošimas

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

Bazilikų ir migdolų pestas

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

Varškė su avietėmis ir šokolado drožlėmis

Sudedamosios dalys

500 g varškės
200 g aviečių (šviežių arba šaldytų)
2 kiaušinių baltymai
50 g cukraus
100 g šokolado (atvėsinto)

Paruošimas

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	74
Bestimmungsgemäße Verwendung	74
Lieferumfang	74
Auspacken	74
Gerätebeschreibung	75
Sicherheitshinweise	75
Inbetriebnahme	79
Gebrauch	80
Die Trommeln	80
Trommel einsetzen/entnehmen	81
Lebensmittel vorbereiten	82
Bedienen	82
Reinigen	83
Aufbewahren	84
Fehlerbehebung	84
Entsorgen	85
Gerät entsorgen	85
Verpackung entsorgen	85
Anhang	85
Technische Daten	85
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	86
Service	87
Importeur	87
Rezepte	88

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 Kabelstaufach **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

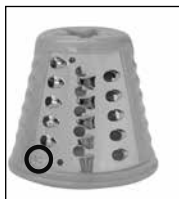
⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- 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.

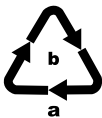


Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacij

Informacijos data · Stand der Informationen:

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

IAN 311001