

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



RALLADOR DE VERDURA ELÉCTRICO GRATTUGIA ELETTRICA MULTIFUNZIONE SGR 150 B2

(ES)

RALLADOR DE VERDURA ELÉCTRICO

Instrucciones de uso

(PT)

RALADOR ELÉTRICO DE LEGUMES

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

GRATTUGIA ELETTRICA MULTIFUNZIONE

Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)

ELECTRIC GRATER

Operating instructions

IAN 311001

(ES) (IT) (PT)



ES

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

IT MT

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

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

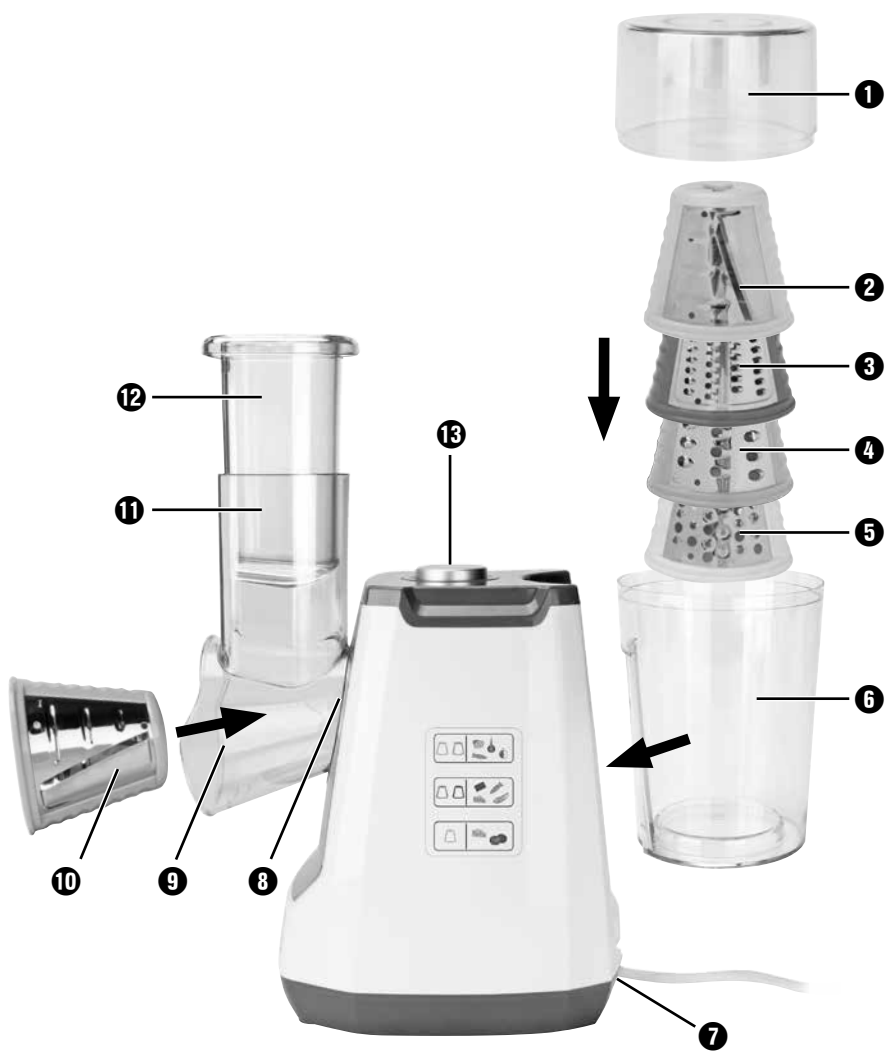
GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	19
PT	Manual de instruções	Página	37
GB / MT	Operating instructions	Page	55
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	73



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Desembalaje	2
Descripción del aparato	3
Indicaciones de seguridad	3
Puesta en funcionamiento	7
Utilización	8
Los tambores	8
Montaje/desmontaje de los tambores	9
Preparación de los alimentos	10
Manejo	10
Limpieza	11
Almacenamiento	12
Solución de fallos	12
Desecho	13
Desecho del aparato	13
Desecho del embalaje	13
Anexo	13
Características técnicas	13
Garantía de Kompernass Handels GmbH	14
Asistencia técnica	15
Importador	15
Recetas	16

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto de la manera descrita y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está previsto para el rallado/corte de verduras, frutas, quesos de pasta dura y otros alimentos que puedan rallarse/cortarse. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado en estancias interiores secas. No utilice el aparato con fines industriales o comerciales.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Rallador de verdura eléctrico
- 5 tambores
- Carcasa del tambor/tubo de llenado
- Recipiente de almacenamiento
- Compactador
- Instrucciones de uso

Desembalaje

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar.
¡Existe peligro de asfixia!

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Descripción del aparato

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

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Si el cable de red o el enchufe están dañados, debe encomendarse su sustitución al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ No abra la carcasa del aparato. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- ▶ Desconecte el enchufe de la toma eléctrica si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato.
- ▶ Para desconectar el cable de red de la toma eléctrica, tire siempre del enchufe y no del propio cable.
- ▶ No permita que el cable de conexión se moje o humedezca mientras el aparato esté en funcionamiento. Tienda el cable de forma que no se dañe ni quede aprisionado durante el manejo.

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ No toque el aparato, el cable ni el enchufe con las manos húmedas.
- ▶ No exponga el aparato a la humedad ni lo utilice en el exterior. Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.



No sumerja el aparato en líquidos ni permita que ningún líquido penetre en la carcasa del aparato.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza, así como antes de cambiar sus accesorios. Espere siempre hasta que el motor se haya detenido completamente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma segura en una posición estable.
- ▶ Conecte el aparato a la red eléctrica solo cuando esté completamente montado.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- ▶ ¡No introduzca utensilios de cocina ni cualquier otro objeto en los tambores en movimiento!



Proceda con cautela al manipular los tambores.

¡Las cuchillas están muy afiladas!

- ▶ ¡No toque nunca los tambores con las manos mientras estén en movimiento!
- ▶ ¡No empuje nunca los alimentos con las manos desnudas hacia el interior del tubo de llenado! Utilice siempre el compactador.
- ▶ Mantenga el pelo, la ropa holgada y cualquier parte del cuerpo lejos de las piezas móviles del aparato cuando esté en funcionamiento.
- ▶ Guarde los tambores fuera del alcance de los niños.
- ▶ Deje enfriar los accesorios antes de desmontarlos.
- ▶ Proceda con especial cautela al limpiar los tambores.
¡Las cuchillas están muy afiladas!

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No triture nunca carne o alimentos más duros con el aparato.
- ▶ No ponga nunca el aparato en funcionamiento si no hay ningún tambor montado o si hay dos tambores montados al mismo tiempo.
- ▶ No vierta líquidos calientes en el aparato.
- ▶ Interrumpa inmediatamente el funcionamiento si el tambor no gira o si lo hace con dificultad. Desconecte el enchufe y compruebe si hay algún obstáculo en el tubo de llenado.
- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ Este aparato está previsto para un funcionamiento continuo de un máximo de 2 minutos (funcionamiento corto). Tras esto, deberá apagarse hasta que el motor se haya enfriado.
- ▶ No use productos de limpieza abrasivos, agresivos o químicos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.

Puesta en funcionamiento

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Apague siempre el aparato y desconecte el enchufe de la toma eléctrica antes del montaje y desmontaje o de insertar y cambiar los accesorios. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente.
 - ▶ Conecte el aparato a la red eléctrica solo cuando esté completamente montado.
 - ▶ Proceda con cautela al manipular los tambores **2 3 4 5 10**. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ◆ Limpie todas las piezas del aparato antes de utilizarlo por primera vez de la manera descrita en el capítulo **Limpieza**.
 - ◆ Extraiga el cable de red completamente del enrollables **7**.
 - ◆ Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y antideslizante.
 - ◆ Monte la carcasa del tambor **9**:
 - Monte la carcasa del tambor **9** de forma que la flecha ▶ de la carcasa del tambor **9** apunte hacia el símbolo del candado abierto  del aparato.
 - Gire la carcasa del tambor **9** en sentido antihorario de forma que el tubo de llenado **11** apunte hacia arriba y la flecha ▶ de la carcasa del tambor **9** apunte hacia el símbolo del candado cerrado  del aparato. Tras esto, notará cómo la carcasa del tambor **9** queda encastrada.
 - Introduzca el compactador **12** en el tubo de llenado **11**.
 - ◆ Coloque un tambor **2 3 4 5 10** en la carcasa del tambor **9** de la forma descrita en el capítulo **Montaje/desmontaje de los tambores**.
 - ◆ Apile cuidadosamente el resto de los tambores en el recipiente de almacenamiento **6** y cierre la tapa **1**. Tras esto, inserte el recipiente de almacenamiento **6** desde arriba en el alojamiento previsto para ello situado en el extremo posterior del aparato.
 - ◆ Conecte el enchufe a una toma eléctrica adecuada.

Tras esto, el aparato estará listo para su uso.

Utilización

Los tambores

 **¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

► Proceda con cautela al manipular los tambores 2 3 4 5 10.

¡Las cuchillas están muy afiladas!

El aparato cuenta con 5 tambores de corte y rallado distintos:

Tambor de corte fino 10 (azul)	Marca "I" en la parte metálica del tambor*	
Tambor de corte grueso 2 (verde)	Marca "II" en la parte metálica del tambor*	
Tambor de rallado fino 3 (rojo)	Marca "III" en la parte metálica del tambor*	
Tambor de rallado grueso 4 (naranja)	Marca "IV" en la parte metálica del tambor*	
Tambor de rallado en polvo 5 (amarillo)	Marca "V" en la parte metálica del tambor*	

* Las marcas se encuentran en la siguiente zona:



Para seleccionar el tambor 2 3 4 5 10 más adecuado, utilice también la siguiente tabla como guía:

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

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

Montaje/desmontaje de los tambores

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Antes de montar o cambiar los accesorios, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente.
- Conecte el aparato a la red eléctrica solo cuando esté completamente montado.
- Proceda con cautela al manipular los tambores ② ③ ④ ⑤ ⑩. ¡Las cuchillas están muy afiladas!

Para montar un tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩, proceda de la siguiente manera:

- ◆ Si aún no lo ha hecho, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ◆ Consulte la información del capítulo **Los tambores** para comprobar qué tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩ es el más adecuado para la tarea que desee realizar.
- ◆ Abra la tapa del recipiente de almacenamiento ① y extraiga cuidadosamente el tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩ deseado. Vuelva a cerrar la tapa ①.

- ◆ Coloque el tambor deseado **2 3 4 5 10** en el eje de accionamiento **8** de la carcasa del tambor **9**; para ello, procure agarrar el tambor **2 3 4 5 10** exclusivamente por la parte de plástico en la medida de lo posible. En caso necesario, gire ligeramente el tambor **2 3 4 5 10** en sentido horario hasta que los alojamientos encajen en los encastres correspondientes del eje de accionamiento **8**.

Para desmontar un tambor **2 3 4 5 10**, proceda de la siguiente manera:

- ◆ Si aún no lo ha hecho, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ◆ Gire cuidadosamente el tambor **2 3 4 5 10** en sentido antihorario hasta que pueda extraerse del eje de accionamiento **8**.

Preparación de los alimentos

Antes del procesamiento, seleccione el alimento adecuado y prepárelo de la siguiente manera:

- Los alimentos con una estructura firme son los más apropiados. Cuanto más firme sea el alimento, mejor será el resultado. No obstante, los alimentos especialmente duros o fibrosos, como los cubitos de hielo o la carne, no son aptos para su procesamiento con el aparato, ya que podrían dañarlo irremediablemente.
- Limpie y seque las piezas de fruta y verdura antes de procesarlas.
- Los alimentos que tengan una piel o cáscara gruesa, como, p. ej., el colinabo o la calabaza, deben pelarse antes de procesarlos. También deben pelarse las cáscaras de los frutos secos.
- Corte los alimentos antes de procesarlos de forma que puedan introducirse fácilmente por el tubo de llenado **11**.

Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Antes de montar o cambiar los accesorios, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente.
- No empuje nunca los alimentos con las manos desnudas hacia el interior del tubo de llenado **11**. ¡Utilice siempre el compactador **12**!

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Este aparato está previsto para un funcionamiento continuo de un máximo de 2 minutos (funcionamiento corto). Tras esto, deberá apagarse hasta que el motor se haya enfriado.

- ◆ Coloque un bol o un recipiente similar bajo la carcasa del tambor **9**.
- ◆ Mantenga pulsado el botón de inicio **15**. Tras esto, el tambor montado **2 3 4 5 10** comenzará a girar.

- ♦ Introduzca poco a poco los alimentos preparados en el tubo de llenado **11** y empujuelos con el compactador **12** para que el tambor **2 3 4 5 10** pueda procesarlos. Los alimentos preparados salen por la parte delantera de la carcasa del tambor **9** y caen en el recipiente colocado debajo.
- ♦ Tras procesar todos los alimentos, suelte el botón de inicio **13**. Con esto, el tambor montado **2 3 4 5 10** se detiene.
- ♦ Si no desea seguir utilizando el aparato, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

Limpieza

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente.



- El aparato no debe sumergirse en agua ni mantenerse bajo un grifo de agua corriente para su limpieza.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Proceda con cautela al manipular los tambores **2 3 4 5 10**. ¡Las cuchillas están muy afiladas!

INDICACIÓN

- El procesamiento de alimentos que destiñan mucho (p. ej., zanahorias) puede decolorar las piezas de plástico del aparato. Estas decoloraciones son inocuas para el usuario y no causan ninguna avería en el aparato. En caso necesario, puede frotar las decoloraciones con un poco de aceite neutro para cocinar.

- ♦ Si procede, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ♦ Si aún no lo ha hecho, retire el tambor **2 3 4 5 10** montado de la carcasa del tambor **9** y extráigalo del aparato.
- ♦ Limpie el aparato con un paño húmedo. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Tras esto, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de jabón lavavajillas.
- ♦ Limpie los tambores **2 3 4 5 10**, la carcasa del tambor **9**, el recipiente de almacenamiento **6** con su tapa **1** y el compactador **12** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas suave. Si quedan restos incrustados, utilice también un cepillo de limpieza o un utensilio similar. Enjuague todas las piezas con agua limpia.

INDICACIÓN



Los tambores **2 3 4 5 10**, la carcasa del tambor **9**, el recipiente de almacenamiento **6** con su tapa **1** y el compactador **12** son aptos para su limpieza en el lavavajillas. En la medida de lo posible, coloque estas piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada. De lo contrario, podrían deformarse.

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

Almacenamiento

- ◆ Limpie todos los componentes de la manera descrita en el capítulo **Limpieza**.
- ◆ Apile los tambores **2 3 4 5 10** en el recipiente de almacenamiento **6** y cierre la tapa **1**.
- ◆ Introduzca el cable de red en el enrollacables **7** de forma que solo sobresalga el enchufe.
- ◆ Guarde el aparato en un lugar seco y sin polvo.

Solución de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una toma eléctrica.	Conecte el aparato a una toma eléctrica.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	La toma eléctrica está defectuosa.	Pruebe otra toma eléctrica.
El tambor montado 2 3 4 5 10 no gira o lo hace con dificultad.	El tambor 2 3 4 5 10 está bloqueado por un obstáculo.	Desconecte el enchufe y compruebe si hay algún obstáculo en el tubo de llenado 11 .

Si no logra solucionar los fallos con las soluciones mencionadas o compruebe la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Desecho

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.

Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

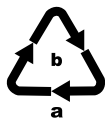


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

Anexo

Características técnicas

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

INDICACIÓN

- La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del comprobante de caja, así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 311001

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Ensalada de col

Ingredientes

- 1 kg de col blanca
- 1/2 pimiento
- 85 g de azúcar
- 85 ml de aceite
- 85 ml de vinagre
- Aprox. 1 cucharada de sal
- Un poco de pimienta

Preparación

- ◆ Corte la col en trozos pequeños y procésela con el tambor de corte grueso (II) ②.
- ◆ Corte el pimiento de forma que quepa en el tubo de llenado ⑪ y procéselo con el tambor de rallado grueso (IV) ④.
- ◆ Caliente el aceite, el vinagre, el azúcar, la sal y un poco de pimienta.
- ◆ Vierta la mezcla sobre la col y deje macerar la mezcla unas 2 horas.

Ensalada con queso feta

Ingredientes

- 2 tomates grandes
- 1 pepino
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 200 g de queso feta
- 50 g de aceitunas
- 4 cucharadas de aceite
- 1 limón
- 30 g de las hierbas frescas que prefiera (p. ej., albahaca)

Preparación

- ◆ Prepare el pepino, los pimientos y la cebolla de forma que quepan en el tubo de llenado **(I)** **10**.
- ◆ Procéselo todo con el tambor de corte fino **(I)** **10**.
- ◆ Corte los tomates y el queso feta en daditos.
- ◆ Mezcle todos los ingredientes y añada las aceitunas.
- ◆ Mezcle el aceite con el zumo de limón y aliñe la ensalada con la mezcla.
- ◆ Esparza las hierbas sobre la ensalada.

Gratinado de calabacín**Ingredientes**

6 calabacines

2 patatas

1 cebolla

1 taza de arroz cocido

1 huevo

Aprox. 30 ml de leche

150 g de gruyér (queso suizo de pasta dura)

Sal y pimienta

Preparación

- ◆ Prepare los calabacines, las patatas y la cebolla de forma que quepan en el tubo de llenado **(I)**.
- ◆ Ralle los calabacines y las patatas con el tambor de rallado grueso **(IV)** **4**.
- ◆ Corte las cebollas con el tambor de corte grueso **(II)** **2**.
- ◆ Saltee brevemente las verduras en una sartén.
- ◆ Alterne una capa de arroz con una capa de verduras en el molde de horno.
- ◆ Mezcle el huevo con la leche, la sal y la pimienta y añada la mezcla sobre el resto de los ingredientes del molde.
- ◆ Ralle el gruyér con el tambor de rallado grueso **(IV)** **4** y espolvoréelo por encima del resto de los ingredientes.
- ◆ Hornee los ingredientes durante aprox. 20 minutos a 180 °C.

Pesto de albahaca y almendras

Ingredientes

- 100 g de albahaca
- 45 g de piñones
- 25 g de almendras
- 50 g de parmesano
- 100 ml de aceite de oliva de buena calidad
- Sal y pimienta

Preparación

- ◆ Ralle el parmesano con el tambor de rallado en polvo (V) ⑤.
- ◆ Ralle las almendras con el tambor de rallado en polvo (V) ⑤.
- ◆ Triture bien las hojas de albahaca, el aceite, los piñones, las almendras, la sal y la pimienta con la batidora.
- ◆ Por último, añada el parmesano y mézclelo todo bien.

Queso quark con virutas de chocolate y frambuesas

Ingredientes

- 500 g de queso de untar tipo quark
- 200 g de frambuesas (frescas o congeladas)
- 2 claras de huevo
- 50 g de azúcar
- 100 g de chocolate (refrigerado)

Preparación

- ◆ Mezcle el queso quark con las frambuesas y el azúcar.
- ◆ Bata las dos claras de huevo a punto de nieve.
- ◆ Ralle el chocolate con el tambor de rallado grueso (IV) ④.
- ◆ Mezcle cuidadosamente las claras montadas y las virutas de chocolate con la masa de queso quark hasta que quede una masa uniforme.

Indice

Introduzione	20
Uso conforme	20
Materiale in dotazione	20
Disimballaggio	20
Descrizione dell'apparecchio	21
Avvertenze di sicurezza	21
Messa in funzione	25
Uso	26
I tamburi	26
Inserimento/estrazione del tamburo	27
Preparazione degli alimenti	28
Utilizzo	28
Pulizia	29
Conservazione	30
Eliminazione dei guasti	30
Smaltimento	31
Smaltimento dell'apparecchio	31
Smaltimento dell'imballaggio	31
Appendice	31
Dati tecnici	31
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	32
Assistenza	33
Importatore	33
Ricette	34

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

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

Uso conforme

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

Materiale in dotazione

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

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

Disimballaggio

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

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

NOTA

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

Descrizione dell'apparecchio

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

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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



Maneggiare con cautela i tamburi.

Le lame sono molto affilate!

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

Messa in funzione

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

Uso

I tamburi

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

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

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

* I contrassegni si trova nel seguente punto:



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

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

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

Inserimento/estrazione del tamburo

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

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

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

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

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

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

Preparazione degli alimenti

Prima della lavorazione, scegliere gli alimenti adatti e prepararli:

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

Utilizzo

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

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

Pulizia

AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

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

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

NOTA

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

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

NOTA



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

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

Conservazione

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

Eliminazione dei guasti

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

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

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



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

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

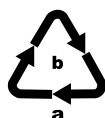


Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



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



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

Appendice

Dati tecnici

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

NOTA

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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

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



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

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 311001

Importatore

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

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

Ricette

Insalata di cavolo crudo

Ingredienti

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

Preparazione

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

Insalata con feta

Ingredienti

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

Preparazione

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

Sformato di zucchini**Ingredienti**

6 zucchini

2 patate

1 cipolla

1 tazza di riso bollito

1 uovo

Circa 30 ml di latte

150 g di groviera (formaggio duro svizzero)

Sale e pepe

Preparazione

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

Pesto di basilico e mandorle

Ingredienti

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

Preparazione

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

Quark al lampone con scaglie di cioccolato

Ingredienti

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

Preparazione

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

Índice

Introdução	38
Utilização correta	38
Conteúdo da embalagem	38
Desembalagem	38
Descrição do aparelho	39
Instruções de segurança	39
Colocação em funcionamento	43
Utilização	44
Tambores	44
Introduzir/remover o tambor	45
Preparar alimentos	46
Utilização	46
Limpeza	47
Armazenamento	48
Resolução de falhas	48
Eliminação	49
Eliminação do aparelho	49
Eliminação da embalagem	49
Anexo	49
Dados técnicos	49
Garantia da Kompernass Handels GmbH	50
Assistência Técnica	51
Importador	51
Receitas	52

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno e de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize este produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido para ralar/cortar legumes, fruta, queijo duro e outros, bem como ralar/cortar alimentos apropriados.

O aparelho destina-se apenas a uso doméstico em espaços interiores secos. Não utilize o aparelho em áreas comerciais ou industriais.

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Ralador elétrico de legumes
- 5 Tambores
- Compartimento do tambor/compartimento de enchimento
- Recipiente de armazenamento
- Calcador
- Manual de instruções

Desembalagem

- ◆ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- ◆ Remova todo o material de embalagem do aparelho.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para brincar.
Perigo de asfixia!

NOTA

- Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Descrição do aparelho

- ❶ Tampa do recipiente de armazenamento
- ❷ Tambor para cortar grosso (II)
- ❸ Tambor para ralar fino (III)
- ❹ Tambor para ralar grosso (IV)
- ❺ Tambor para moer (V)
- ❻ Recipiente de armazenamento
- ❼ Compartimento do cabo
- ❽ Eixo de acionamento
- ❾ Compartimento do tambor
- ❿ Tambor para cortar fino (I)
- ⓫ Compartimento de enchimento
- ⓬ Calcador
- ⓭ Botão Iniciar

Instruções de segurança

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por outra pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar perigos.
- ▶ Não pode abrir o corpo do aparelho. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.
- ▶ Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- ▶ Retire o cabo de alimentação da tomada elétrica, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica húmido ou molhado durante o funcionamento. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado.
- ▶ Nunca toque no aparelho, no cabo de alimentação e na ficha elétrica com as mãos molhadas.

⚠ AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Não exponha o aparelho à humidade, nem o utilize ao ar livre. No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.



Nunca mergulhe o aparelho em líquidos e não deixe entrar líquidos no corpo do aparelho.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser realizadas por crianças.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem, troca de acessórios ou limpeza. Aguarde sempre até o motor estar completamente parado.
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais que são móveis durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base plana e segura.
- ▶ Ligue o aparelho à corrente apenas quando estiver completamente montado.
- ▶ Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- ▶ Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante.
- ▶ Não introduza utensílios de cozinha ou outros objetos nos tambores em rotação!



Seja prudente ao manusear os tambores.

As lâminas são muito afiadas!

- ▶ Nunca toque com as mãos nos tambores em rotação!
- ▶ Nunca pressione os alimentos no compartimento de enchimento com as mãos desprotegidas! Utilize sempre o calcador.
- ▶ Mantenha o cabelo, vestuário largo e todas as partes do corpo afastados das peças móveis do aparelho, quando este estiver em funcionamento.
- ▶ Mantenha os tambores fora do alcance das crianças.
- ▶ Deixe arrefecer os acessórios utilizados antes de os retirar.
- ▶ Proceda com muito cuidado na limpeza dos tambores. As lâminas são muito afiadas!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca triture carne ou alimentos mais duros com este aparelho.
- ▶ Nunca opere o aparelho sem tambor ou com dois tambores em simultâneo.
- ▶ Não encha o aparelho com líquidos quentes.
- ▶ Interrompa imediatamente o processo se o tambor não rodar ou rodar com dificuldade. Retire a ficha da tomada e verifique se o compartimento de enchimento está obstruído.
- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ O aparelho foi concebido para um período de funcionamento máximo de 2 minutos (período de funcionamento temporário) sem interrupção. Em seguida, o aparelho tem de ser desligado até que o motor arrefeça.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos, agressivos ou químicos. Estes podem danificar a superfície de forma irreparável.

Colocação em funcionamento

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada antes de montar ou desmontar o aparelho ou antes de colocar ou substituir os acessórios. Aguarde até o motor estar completamente parado.
 - ▶ Ligue o aparelho à corrente apenas quando estiver completamente montado.
 - ▶ Seja prudente ao manusear os tambores ② ③ ④ ⑤ ⑩. As lâminas são muito afiadas!
- ◆ Antes da primeira utilização, limpe todas as peças do aparelho, tal como descrito no capítulo **Limpeza**.
 - ◆ Remova completamente o cabo de alimentação do compartimento do cabo ⑦.
 - ◆ Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, seca e antiderrapante.
 - ◆ Monte o compartimento do tambor ⑨:
 - Coloque o compartimento do tambor ⑨ de tal forma que a seta ► no compartimento do tambor ⑨ fique orientada para o cadeado  aberto no aparelho.
 - Rode o compartimento do tambor ⑨ no sentido contrário aos ponteiros do relógio, de forma que o compartimento de enchimento ⑪ fique orientado para cima e a seta ► no compartimento do tambor ⑨ fique orientada para o cadeado  fechado no aparelho. O compartimento do tambor ⑨ encaixa de forma audível.
 - Coloque o calçador ⑫ no compartimento de enchimento ⑪.
 - ◆ Introduza um tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩ no compartimento do tambor ⑨, como descrito no capítulo **Colocar/substituir o tambor**.
 - ◆ Coloque cuidadosamente os restantes tambores no recipiente de armazenamento ⑥ e feche a tampa ①. Insira depois o recipiente de armazenamento ⑥ de cima para baixo no dispositivo de fixação previsto para o efeito, na extremidade traseira do aparelho.
 - ◆ Insira a ficha numa tomada adequada.
- O aparelho está agora operacional.

Utilização

Tambores

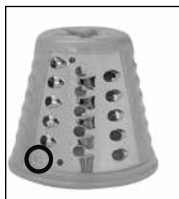
⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Seja prudente ao manusear os tambores ② ③ ④ ⑤ ⑩.
As lâminas são muito afiadas!

Estão à disposição 5 tambores diferentes para cortar, ralar e moer:

Tambor para cortar fino ⑩ (azul)	Marcação "I" na parte metálica do tambor*	
Tambor para cortar grosso ② (verde)	Marcação "II" na parte metálica do tambor*	
Tambor para ralar fino ③ (vermelho)	Marcação "III" na parte metálica do tambor*	
Tambor para ralar grosso ④ (laranja)	Marcação "IV" na parte metálica do tambor*	
Tambor para moer ⑤ (amarelo)	Marcação "V" na parte metálica do tambor*	

* A marcação encontra-se no seguinte ponto:



Na seleção do tambor adequado ② ③ ④ ⑤ ⑩, oriente-se também pela seguinte tabela:

Alimento	Tambor para cortar fino ⑩ (azul, I)	Tambor para cortar grosso ② (verde, II)	Tambor para ralar fino ③ (vermelho, III)	Tambor para ralar grosso ④ (laranja, IV)	Tambor para moer ⑤ (amarelo, V)
Curgete	•	•	•	•	
Pepinos	•	•			
Batatas	•	•		•	
Pimento	•	•		•	
Beterraba	•	•			
Cebolas	•	•			

Alimento	Tambor para cortar fino ⑩ (azul, I)	Tambor para cortar grosso ② (verde, II)	Tambor para ralar fino ③ (vermelho, III)	Tambor para ralar grosso ④ (laranja, IV)	Tambor para moer ⑤ (amarelo, V)
Maçãs	•	•			
Couve-roxa/ repolho	•	•			
Chocolate			•	•	•
Coco			•		•
Amêndoas/ avelãs					•
Pão seco					•
Cenouras	•	•	•	•	
Parmesão					•
Queijo suíço duro/Gruyère	•	•	•	•	

Introduzir/remover o tambor

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Retire sempre a ficha da tomada antes de colocar ou substituir os acessórios. Aguarde até o motor estar completamente parado.
- ▶ Ligue o aparelho à corrente apenas quando estiver completamente montado.
- ▶ Seja prudente ao manusear os tambores ② ③ ④ ⑤ ⑩. As lâminas são muito afiadas!

Para introduzir um tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩, proceda da seguinte forma:

- ◆ Se necessário, retire a ficha da tomada.
- ◆ Com base nas informações facilitadas no capítulo **Tambores**, verifique qual é o tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩ mais adequado para os seus fins.
- ◆ Abra a tampa do recipiente de armazenamento ① e remova cuidadosamente o tambor desejado ② ③ ④ ⑤ ⑩. Feche novamente a tampa ①.

- ◆ Introduza o tambor desejado **2 3 4 5 10** no eixo de acionamento **8** do compartimento do tambor **9**, agarrando, dentro do possível, apenas na parte de plástico do tambor **2 3 4 5 10**. Se necessário, rode um pouco o tambor **2 3 4 5 10** no sentido dos ponteiros do relógio, até este encaixar com os entalhes nos dispositivos de fixação adequados do eixo de acionamento **8**.

Para remover um tambor **2 3 4 5 10**, proceda da seguinte forma:

- ◆ Se necessário, retire a ficha da tomada.
- ◆ Rode cuidadosamente o tambor **2 3 4 5 10** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até ele se desencaixar do eixo de acionamento **8**.

Preparar alimentos

Antes do processamento, selecione o alimento adequado e prepare-o:

- Os alimentos mais adequados são aqueles com uma estrutura firme. Quanto mais rijo for o alimento, melhor é o resultado. No entanto, alimentos especialmente duros ou fibrosos, como gelo ou carne, não são adequados e podem danificar o aparelho irremediavelmente!
- Antes da preparação, lave e seque os frutos e os legumes.
- Alimentos com cascas grossas, como p. ex. couve-rábano ou abóbora têm de ser descascados antes da preparação. As cascas dos frutos secos têm de ser removidas.
- Antes do processamento, corte os alimentos de tal forma que estes caibam facilmente no compartimento de enchimento **11**.

Utilização

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Retire sempre a ficha da tomada antes de colocar ou substituir os acessórios! Aguarde até o motor estar completamente parado.
- Nunca pressione os alimentos no compartimento de enchimento **11** com as mãos desprotegidas. Utilize sempre o calçador **12**!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- O aparelho foi concebido para um período de funcionamento máximo de 2 minutos (período de funcionamento temporário) sem interrupção. Em seguida, o aparelho tem de ser desligado até que o motor arrefeça.
- ◆ Coloque uma taça ou outro recipiente por baixo do compartimento do tambor **9**.
- ◆ Prima e mantenha premido o botão Iniciar **13**. O tambor introduzido **2 3 4 5 10** começa a rodar.

- ◆ Introduza pouco a pouco os alimentos preparados no compartimento de enchimento **11** e empurre-os com o calcador **12**, de forma que sejam triturados pelo tambor **2 3 4 5 10**. Os alimentos triturados caem à frente do compartimento do tambor **9**, no recipiente colocado por baixo do mesmo.
- ◆ Quando todos os alimentos estiverem processados, solte o botão Iniciar **13**. O tambor **2 3 4 5 10** para.
- ◆ Retire sempre a ficha da tomada quando não já não pretender utilizar o aparelho.

Limpeza

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada. Aguarde até o motor estar completamente parado.



- Nunca mergulhe o aparelho em água nem o coloque debaixo de água corrente durante a limpeza.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Seja prudente ao manusear os tambores **2 3 4 5 10**. As lâminas são muito afiadas!

NOTA

- O processamento de alimentos que tingem muito (p. ex. cenouras) pode provocar uma coloração das peças de plástico do aparelho. Isto não é perigoso para a saúde e não é um defeito do aparelho. Eventualmente poderá remover a coloração com um pouco de óleo alimentar neutro.
- ◆ Se necessário, retire a ficha da tomada.
- ◆ Remova, se ainda não o tiver feito, o tambor **2 3 4 5 10** introduzido do compartimento do tambor **9** e separe-o do aparelho.
- ◆ Limpe o aparelho com um pano húmido. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água para eliminar todos os restos de detergente.
- ◆ Lave os tambores **2 3 4 5 10**, o compartimento do tambor **9**, o recipiente de armazenamento **6** com a tampa **1**, bem como o calcador **12** em água quente com um detergente da loiça suave. Em caso de resíduos de alimentos entranhados, utilize uma escova de lavagem ou algo semelhante. Enxague todas as peças com água limpa.

NOTA



Os tambores **2 3 4 5 10**, o compartimento do tambor **9**, o recipiente de armazenamento **6** com a tampa **1**, bem como o calcador **12** são adequados à lavagem na máquina da loiça. Coloque as peças preferencialmente no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que não ficam encravadas. Caso contrário, estas poderão ficar deformadas!

- ◆ Certifique-se de que todas as peças estão totalmente secas antes de as voltar a utilizar ou guardar.

Armazenamento

- ◆ Limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo **Limpeza**.
- ◆ Empilhe os tambores **2 3 4 5 10** no recipiente de armazenamento **6** e feche a tampa **1**.
- ◆ Empurre o cabo de alimentação para dentro do compartimento do cabo **7**, de forma que apenas a ficha fique de fora.
- ◆ Guarde o aparelho num local seco e sem pó.

Resolução de falhas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO POSSÍVEL
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está avariado.	Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.
	A tomada elétrica está avariada.	Experimente outra tomada.
O tambor 2 3 4 5 10 não roda ou roda com dificuldade.	O tambor 2 3 4 5 10 está obstruído.	Retire a ficha da tomada e verifique se existe uma obstrução no compartimento de enchimento 11 .

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita ou caso detete outros tipos de falhas, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Eliminação

Eliminação do aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.

Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2012/19/EU.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais. Respeite os regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

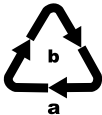


Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Eliminação da embalagem



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviauras (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Anexo

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 – 240 V ~ (corrente alternada), 50 Hz
Potência nominal	150 W
Classe de protecção	II / □ (isolamento duplo)
Período de funcionamento temporário	2 minutos
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.

NOTA

- O período de funcionamento temporário indica durante quanto tempo o aparelho pode funcionar sem que o motor sobreaqueça e fique danificado. Após o período de funcionamento temporário indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 311001

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Receitas

Salada de couve

Ingredientes

- 1 kg de repolho
- 1/2 pimento
- 85 g de açúcar
- 85 ml de óleo
- 85 ml de vinagre
- Aprox. 1 colher de sopa de sal
- Um pouco de pimenta

Preparação

- ◆ Corte a couve em pedaços pequenos e prepare-a com o tambor para cortar grosso (II) ②.
- ◆ Corte o pimento de forma a caber no compartimento de enchimento ⑪ e triture-o com o tambor para ralar grosso (IV) ④.
- ◆ Aqueça o óleo, o vinagre, o açúcar, o sal e um pouco de pimenta.
- ◆ Deite este preparado sobre a couve e deixe repousar tudo aproximadamente 2 horas.

Salada com queijo Feta

Ingredientes

- 2 tomates grandes
- 1 pepino
- 1 pimento verde
- 1 pimento vermelho
- 1 cebola
- 200 g de queijo Feta
- 50 g de azeitonas
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 limão
- 30 g de ervas aromáticas a gosto (p. ex. manjeriço)

Preparação

- ◆ Prepare o pepino, o pimento e a cebola de forma a caberem no compartimento de enchimento **(I)** **11**. Remova as sementes, bem como a pele branca do pimento.
- ◆ Triture tudo com o tambor para cortar fino **(II)** **10**.
- ◆ Corte os tomates e o queijo Feta em cubos pequenos.
- ◆ Misture todos os ingredientes e adicione as azeitonas.
- ◆ Misture o óleo com o sumo de limão e adicione à salada.
- ◆ Espalhe as ervas aromáticas pela salada.

Empadão de curgete**Ingredientes**

6 curgetes
2 batatas
1 cebola
1 taça de arroz cozido
1 ovo
Aprox. 30 ml de leite
150 g de queijo Gruyère (queijo duro suíço)
Sal e pimenta

Preparação

- ◆ Prepare as curgetes, as batatas e a cebola de forma a caberem no compartimento de enchimento **(I)** **11**.
- ◆ Rale as curgetes e as batatas com o tambor para ralar grosso **(IV)** **4**.
- ◆ Corte a cebola com o tambor para cortar grosso **(II)** **2**.
- ◆ Frite um pouco os legumes numa frigideira.
- ◆ Coloque uma camada de arroz e uma de legumes num recipiente para empadão.
- ◆ Misture o ovo com o leite, o sal e a pimenta e deite a mistura sobre o empadão.
- ◆ Rale o queijo Gruyère com o tambor para ralar grosso **(IV)** **4** e espalhe-o por cima do empadão.
- ◆ Coza o empadão a 180 °C durante aprox. 20 minutos.

Pesto de manjeriço e amêndoas

Ingredientes

- 100 g de manjeriço
- 45 g de pinhões
- 25 g de amêndoas
- 50 g de parmesão
- 100 ml de azeite de qualidade
- Sal e pimenta

Preparação

- ◆ Rale o parmesão com o tambor para moer (V) ⑤.
- ◆ Moa as amêndoas com o tambor para moer (V) ⑤.
- ◆ Introduza as folhas de manjeriço, o óleo, os pinhões, as amêndoas, o sal e a pimenta no liquidificador e triture tudo bem.
- ◆ Por fim, adicione o parmesão e volte a misturar bem todos os ingredientes.

Quark de framboesas e raspas de chocolate

Ingredientes

- 500 g de Quark
- 200 g de framboesas (frescas ou congeladas)
- 2 ovos, apenas as claras
- 50 g de açúcar
- 100 g de chocolate (refrigerado)

Preparação

- ◆ Misture o Quark com as framboesas e o açúcar.
- ◆ Bata as claras dos dois ovos em castelo.
- ◆ Rale o chocolate com o tambor para ralar grosso (IV) ④.
- ◆ Adicione cuidadosamente as claras e as raspas de chocolate à massa de Quark até ficar tudo bem misturado.

Contents

Introduction	56
Intended use	56
Package contents	56
Unpacking	56
Appliance description	57
Safety information	57
Initial operation	61
Usage	62
Drums	62
Inserting/removing a drum	63
Preparing food	64
Operation	64
Cleaning	65
Storage	66
Troubleshooting	66
Disposal	67
Disposal of the appliance	67
Disposal of packaging	67
Appendix	67
Technical details	67
Kompernass Handels GmbH warranty	68
Service	69
Importer	69
Recipes	70

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

Intended use

This appliance is designed for rasping/grating/cutting vegetables, fruit, hard cheese and other foods suitable for rasping/grating/cutting.

The appliance is intended exclusively for use in dry interior rooms in private households. Do not use the appliance in industrial or commercial areas.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Electric grater
- 5 drums
- Drum housing/feed tube
- Storage container
- Pusher
- Operating instructions

Unpacking

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTE

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

Appliance description

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

Safety information

RISK OF ELECTROCUTION!

- ▶ In order to prevent a hazard, a damaged power cable or plug must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person.
- ▶ Do not open the appliance housing. This can be hazardous. It also invalidates the warranty.
- ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the mains plug from the mains socket.
- ▶ Always disconnect the power cable from the mains socket by pulling on the plug, not on the power cable itself.
- ▶ Ensure that the power cable does not become wet or moist during use. Route the cable in such a way that it cannot be crushed or damaged.
- ▶ Never hold the appliance, power cable or mains plug with wet hands.

RISK OF ELECTROCUTION!

- ▶ Never subject the appliance to the effects of moisture and do not use it outdoors. If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
-  Never immerse the appliance in liquids and never allow liquids to penetrate the appliance housing.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Cleaning and user maintenance may not be carried out by children.
- ▶ The appliance and its cable must be kept away from children.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly, changing accessories or cleaning. Always wait until the motor comes to a complete stop.
- ▶ Before replacing accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains supply.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not connect the appliance to the mains until it has been completely assembled.
- ▶ Do not kink or crush the power cable. Route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- ▶ Use only accessories recommended by the manufacturer.
- ▶ Do not insert kitchen utensils or any other objects into the rotating drums!



Be careful when handling the drums.

The blades are very sharp!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Initial operation

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always switch off the appliance and remove the mains plug from the mains socket before assembling or disassembling the appliance and fitting or changing accessories. Wait until the motor stops completely.
- ▶ Do not connect the appliance to the mains until it has been completely assembled.
- ▶ Be careful when handling the drums **2 3 4 5 10**.
The blades are very sharp!

- ◆ Before first use, clean all parts of the appliance as described in the section **Cleaning**.
- ◆ Pull the power cable fully out of the cable storage compartment **7**.
- ◆ Set up the appliance on a level, dry and non-slip surface.
- ◆ Fit the drum housing **9**:
 - Insert the drum housing **9** so that the arrow ▶ on the drum housing **9** points to the open lock symbol  on the appliance.
 - Turn the drum housing **9** anticlockwise so that the feed tube **11** points upwards and the arrow ▶ on the drum housing **9** points to the closed lock symbol  on the appliance. The drum housing **9** engages noticeably.
 - Insert the pusher **12** into the feed tube **11**.
- ◆ Insert a drum **2 3 4 5 10** into the drum housing **9**, as described in the section **Inserting/removing a drum**.
- ◆ Carefully stack the remaining drums in the storage container **6** and close the lid **1**. Slide the storage container **6** from above onto the locking device at the rear end of the appliance.
- ◆ Insert the plug into a suitable mains socket.

The appliance is now ready for use.

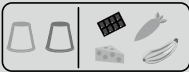
Usage

Drums

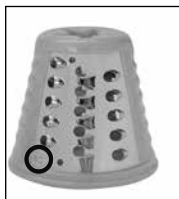
WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

Fine slicing drum 10 (blue)	Marking "I" on the metal part of the drum *	
Coarse slicing drum 2 (green)	Marking "II" on the metal part of the drum *	
Fine rasping drum 3 (red)	Marking "III" on the metal part of the drum *	
Coarse rasping drum 4 (orange)	Marking "IV" on the metal part of the drum *	
Grating drum 5 (yellow)	Marking "V" on the metal part of the drum *	

*The markings are located in the following position:



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

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

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

Inserting/removing a drum

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

- ◆ Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).
- ◆ Use the information in the **Drums** section to determine which drum ② ③ ④ ⑤ ⑩ is best suited for your purposes.
- ◆ Open the lid of the storage container ① and carefully remove the desired drum ② ③ ④ ⑤ ⑩. Re-close the lid ①.

- ◆ Place the desired drum **2 3 4 5 10** onto the drive shaft **8** in the drum housing **9**. Try to grip only the plastic part of the drum **2 3 4 5 10**. If necessary, turn the drum **2 3 4 5 10** clockwise a little way until the recesses lock onto the appropriate latches on the drive shaft **8**.

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

- ◆ Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).
- ◆ Turn the drum **2 3 4 5 10** carefully anticlockwise until it can be removed from the drive shaft **8**.

Preparing food

Choose a suitable food before processing and prepare it appropriately:

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

Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ The appliance is designed for a maximum continuous operating time of 2 minutes (CO time). Afterwards, the appliance must be switched off until the motor has cooled down.

- ◆ Place a bowl or other container under the drum housing **9**.
- ◆ Press and hold down the start button **13**. The drum **2 3 4 5 10** begins to rotate.
- ◆ Gradually pour the prepared food into the feed tube **11** and push it along with the pusher **12** so that it is chopped by the drum **2 3 4 5 10**. The chopped food falls from the front of the drum housing **9** into the container placed underneath.

- ◆ When all the food has been processed, release the start button **13**. The drum **2 3 4 5 10** stops.
- ◆ Pull the mains plug out of the mains socket when you have finished using the appliance.

Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTE

- ▶ Processing strongly staining foodstuffs (e.g. carrots) can discolour the plastic parts of the appliance. This is harmless to health and does not represent a fault in the appliance. If necessary, you can rub off the discolorations with some neutral cooking oil.
- ◆ Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).
- ◆ If you have not already done so, take the drum **2 3 4 5 10** out of the drum housing **9** and then remove the drum housing from the appliance.
- ◆ Clean the appliance with a moist cloth. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with water to remove all detergent residue.
- ◆ Clean the drums **2 3 4 5 10**, the drum housing **9**, the storage container **6** including the lid of the storage container **1** as well as the pusher **12** in warm water with a mild detergent. Use a dishwashing brush or similar implement for stubborn food residues. Rinse off all the parts with fresh water.

NOTE



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

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

Storage

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

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains socket.	Connect the appliance to a mains socket.
	The appliance is defective.	Contact the Customer Service department.
	The mains socket is defective.	Try a different socket.
The drum 2 3 4 5 10 is labouring or not turning at all.	The drum 2 3 4 5 10 is blocked by an obstacle.	Unplug the appliance and check whether there is any blockage in the feed tube 11 .

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

Disposal

Disposal of the appliance



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

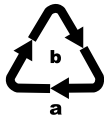


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of packaging



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



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

Appendix

Technical details

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

NOTE

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 311001

Importer

Please note that the following address is not the service address.

Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Coleslaw

Ingredients

- 1 kg white cabbage
- 1/2 bell pepper
- 85 g sugar
- 85 ml oil
- 85 ml vinegar
- Approx. 1 tbsp. salt
- A little pepper

Preparation

- ◆ Cut the cabbage into small pieces and process them with the coarse slicing drum (II) ②.
- ◆ Cut the peppers so that they fit into the feed tube ⑪ and chop them with the coarse rasping drum (IV) ④.
- ◆ Heat the oil, vinegar, sugar, salt and a little pepper.
- ◆ Add this mixture to the cabbage and let it steep for about 2 hours.

Salad with feta cheese

Ingredients

- 2 large tomatoes
- 1 cucumber
- 1 green pepper
- 1 red pepper
- 1 onion
- 200 g feta cheese
- 50 g olives
- 4 tbsp. of oil
- 1 lemon
- 30 g fresh herbs to taste (e.g. basil)

Preparation

- ◆ Prepare the cucumber, pepper and onion so that they fit into the feed tube **①**. Remove the seeds and white skin from the pepper.
- ◆ Chop everything with the fine slicing drum **(I) ⑩**.
- ◆ Cut the tomatoes and feta cheese into small cubes.
- ◆ Mix all the ingredients and add the olives.
- ◆ Mix the oil with the lemon juice and add this to the salad.
- ◆ Sprinkle the herbs over the salad.

Courgette casserole**Ingredients**

6 courgettes
2 potatoes
1 onion
1 cup of boiled rice
1 egg
Approx. 30 ml milk
150 g Gruyère (Swiss hard cheese)
Salt and pepper

Preparation

- ◆ Prepare the courgettes, the potatoes and the onion so that they fit into the feed tube **①**.
- ◆ Grate the courgettes and potatoes with the coarse rasping drum **(IV) ④**.
- ◆ Cut the onions with the coarse slicing drum **(II) ②**.
- ◆ Fry the vegetables briefly in a pan.
- ◆ Add a layer of rice and a layer of vegetables to the casserole dish.
- ◆ Mix the egg with the milk, salt and pepper and pour everything over the casserole.
- ◆ Grate the Gruyère with the coarse rasping drum **(IV) ④** and pour it over the casserole.
- ◆ Bake the casserole at 180 °C for about 20 minutes.

Basil & almond pesto

Ingredients

100 g basil

45 g pine nuts

25 g almonds

50 g Parmesan

100 ml good olive oil

Salt and pepper

Preparation

- ◆ Grate the Parmesan cheese with the grating drum (V) ⑤.
- ◆ Grate the almonds with the grating drum (V) ⑤.
- ◆ Put the basil leaves, oil, pine nuts, almonds, salt and pepper into the blender and puree well.
- ◆ Finally, add the Parmesan and mix well again.

Raspberry & grated chocolate quark

Ingredients

500 g quark or curd cheese

200 g raspberries (fresh or frozen)

2 egg whites

50 g sugar

100 g chocolate (chilled)

Preparation

- ◆ Mix the quark with the raspberries and the sugar.
- ◆ Whisk the two egg whites until they are stiff.
- ◆ Grate the chocolate with the coarse rasping drum (IV) ④.
- ◆ Carefully fold the egg whites and chocolate shavings into the quark mixture until everything is well mixed.

Inhaltsverzeichnis

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Gebrauch

Die Trommeln

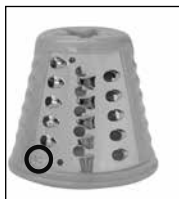
⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

* Die Markierungen befinden sich an folgender Stelle:



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

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

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

Trommel einsetzen/entnehmen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

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

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

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

Lebensmittel vorbereiten

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

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

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Warten Sie, bis der Motor vollständig stillsteht.
-  Sie dürfen das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- ▶ Die Verarbeitung von stark abfärbenden Lebensmitteln (z. B. Karotten) kann zu einer Verfärbung von Plastikteilen des Gerätes führen. Dies ist gesundheitlich unbedenklich und stellt keinen Gerätefehler dar. Evtl. können Sie die Verfärbungen mit etwas neutralem Speiseöl abreiben.
- ◆ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Nehmen Sie, falls noch nicht geschehen, die eingesetzte Trommel **2 3 4 5 10** aus dem Trommelgehäuse **9** und lösen Sie dieses vom Gerät.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie dann mit einem nur mit Wasser befeuchtetem Tuch nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen.
- ◆ Reinigen Sie die Trommeln **2 3 4 5 10**, das Trommelgehäuse **9**, den Aufbewahrungsbehälter **6** samt Deckel **1** sowie den Stopfer **12** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Nehmen Sie bei hartnäckigen Lebensmittelresten eine Spülbürste o. Ä. zu Hilfe. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab.

HINWEIS



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

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

Aufbewahren

- ◆ Reinigen Sie alle Komponenten wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.
- ◆ Stapeln Sie die Trommeln **2 3 4 5 10** im Aufbewahrungsbehälter **6** und schließen Sie den Deckel **1**.
- ◆ Schieben Sie das Netzkabel in das Kabelstaufach **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.

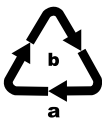


Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
11 / 2018 · Ident.-No.: SGR150B2-092018-3

IAN 311001