



ELECTRIC GRATER SGR 150 E1

(FR) (BE)

RÂPE À LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Guide abrégé

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

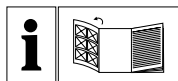
Kurzanleitung

(NL) (BE)

ELEKTRISCHE GROENTERASP

Beknopte gebruiksaanwijzing

IAN 444317_2307



FR BE

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

NL BE

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

DE AT CH

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

FR / BE	Guide abrégé	Page	1
NL / BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	19
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	37

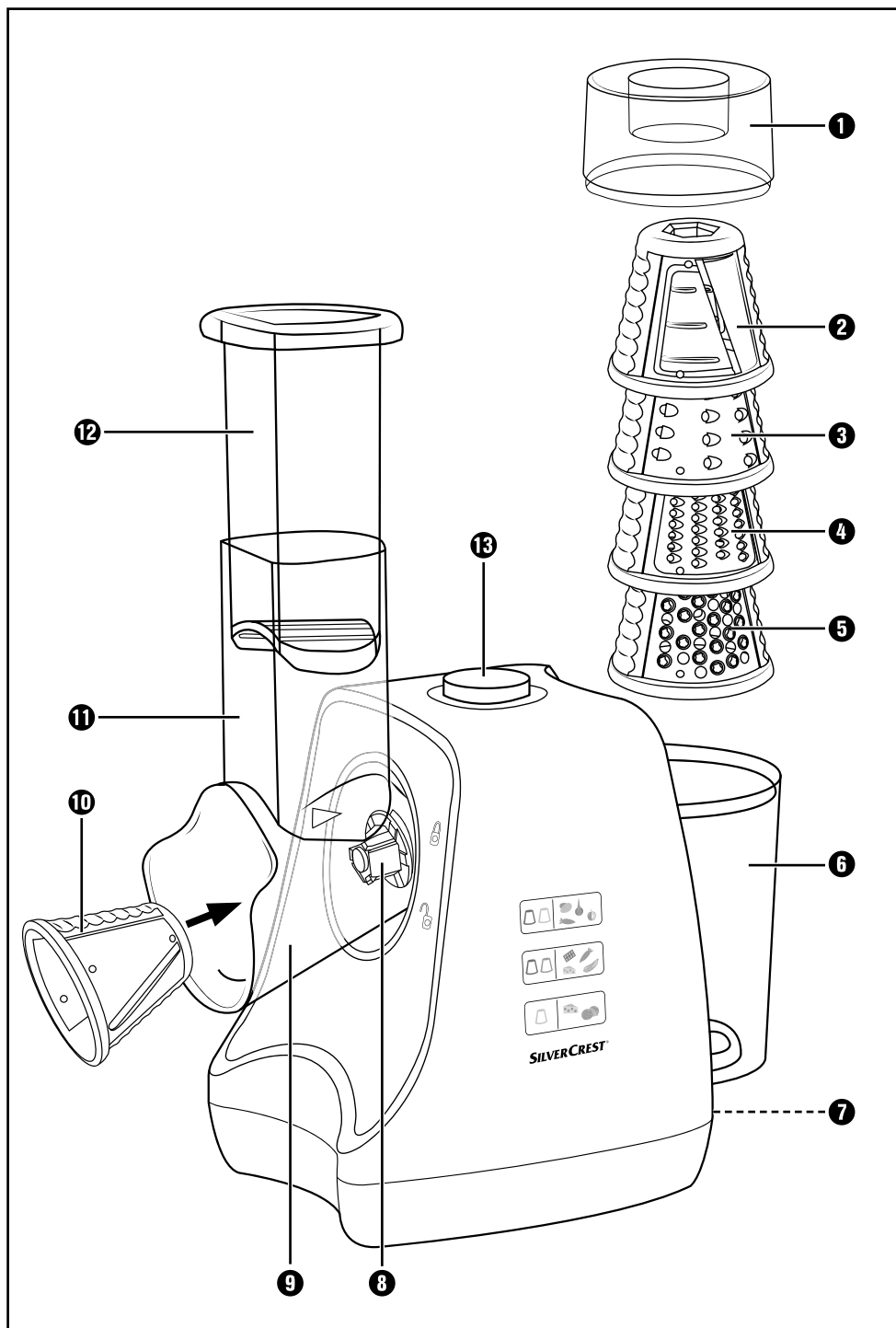


Table des matières

Informations relatives à ce guide abrégé	2
Usage conforme	2
Matériel livré	2
Déballage	2
Description de l'appareil	3
Consignes de sécurité	3
Mise en service	7
Utilisation	8
Les cônes	8
Introduire/retirer le cône	9
Préparer les aliments	10
Utilisation	11
Nettoyage	11
Rangement	12
Recyclage	12
Recyclage de l'appareil	12
Recyclage de l'emballage	13
Annexe	13
Caractéristiques techniques	13
Garantie de Kompernass Handels GmbH	14
Service après-vente	15
Importateur	15
Recettes	16

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 444317_2307, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

AVERTISSEMENT !

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

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

Matériel livré

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

- Râpe à légumes électrique
- 5 cônes
- Logement du cône/goulotte de remplissage
- Compartiment de rangement
- Poussoir
- Guide abrégé

Déballage

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

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

REMARQUE

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

Description de l'appareil

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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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



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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ Avertissement ! Risque de blessures !

- ▶ Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit posé bien d'aplomb sur une surface plane.
- ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique uniquement une fois entièrement assemblé.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
- ▶ Ne pas insérer d'ustensile de cuisine ou autre dans les cônes en rotation !



Soyez prudent en manipulant les cônes.

Les lames sont très tranchantes !

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

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Mise en service

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation

Les cônes

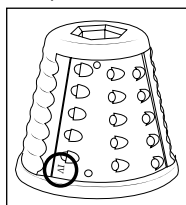
⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

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

* Les repères se trouvent à l'endroit suivant :



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

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

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

Introduire/retirer le cône

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

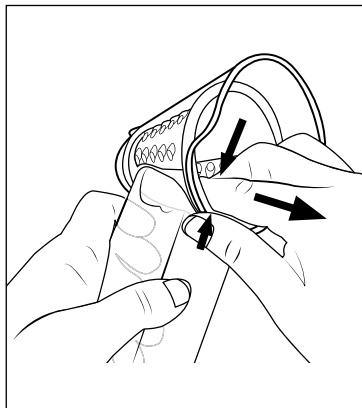
Procédez comme suit pour introduire un cône ② ③ ④ ⑤ ⑩ :

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

- ◆ Si vous ne l'avez pas encore fait, retirez le logement du cône 9. Placez le cône 2 3 4 5 10 choisi sur l'arbre d'entraînement 8 dans le logement du cône 9, ne touchez pour cela que la partie en plastique du cône 2 3 4 5 10. Si nécessaire, tournez un peu le cône 2 3 4 5 10 dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il glisse avec l'évidement sur les crans correspondants sur l'arbre d'entraînement 8.

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

- ◆ Si nécessaire, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ◆ Si vous ne l'avez pas encore fait, retirez le logement du cône 9. Pour ce faire, tournez le logement du cône de manière à ce que la goulotte de remplissage 11 pointe vers le côté et que la flèche ► sur le logement du cône 9 pointe sur le cadenas ouvert  sur l'appareil. Retirez ensuite le logement du cône 9.



- ◆ En plaçant le pouce et l'index (si besoin le majeur également) de chaque côté du bord du logement du cône 9, saisissez la partie en plastique du cône 2 3 4 5 10 inséré. En exerçant une légère pression, retirez le cône 2 3 4 5 10 des crans situés sur l'arbre d'entraînement 8 et sortez-le du logement du cône 9.

Préparer les aliments

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

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

Utilisation

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

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

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ L'appareil est prévu pour une durée d'utilisation continue de 2 minutes maximum (fonctionnement de courte durée). L'appareil doit ensuite rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.
- ◆ Placez un bol ou un autre récipient sous le logement du cône **9**.
- ◆ Appuyez sur la touche Start **13** et maintenez-la enfoncée. Le cône **2 3 4 5 10** mis en place se met à tourner.
- ◆ Placez les aliments au fur et à mesure dans la goulotte de remplissage **11** et poussez-les avec le poussoir **12** de manière à ce qu'ils soient hachés par le cône **2 3 4 5 10**. Les aliments hachés sortent par l'avant du logement du cône **9** et tombent dans le récipient placé en dessous.
- ◆ Une fois tous les aliments transformés, relâchez la touche Start **13**. Le cône **2 3 4 5 10** s'arrête.
- ◆ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil.

Nettoyage

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Soyez prudent en manipulant les cônes **2 3 4 5 10**. Tenez les cônes par la partie en plastique et non pas par les surfaces métalliques comportant les lames. Les lames sont très tranchantes !

REMARQUE

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

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

REMARQUE



Les cônes ❷ ❸ ❹ ❺ ❽ ❽, le logement du cône ❹/Goulotte de remplissage ❶, le compartiment de rangement ❻ avec le couvercle ❶ ainsi que le poussoir ❿ peuvent être lavés au lave-vaisselle. Placez les pièces de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer. Risque de déformation dans le cas contraire !

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

Rangement

- ◆ Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre **Nettoyage**.
- ◆ Empilez les autres cônes ❷ ❸ ❹ ❺ ❽ ❽ dans le compartiment de rangement ❻ et fermez le couvercle du compartiment de rangement ❶.
- ◆ Poussez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement du cordon ❼ de manière à ce que seule la fiche secteur en ressorte.
- ◆ Conservez l'appareil dans un endroit sec et exempt de poussières.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



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

Annexe

Caractéristiques techniques

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

REMARQUE

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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 444317_2307 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 444317_2307.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 444317_2307

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Recettes

Salade de chou

Ingrédients

1 kg de chou blanc

1/2 poivron

85 g de sucre

85 ml d'huile

85 ml de vinaigre

env. 1 cs de sel

un peu de poivre

Préparation

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

Salade à la feta

Ingrédients

2 grosses tomates

1 concombre

1 poivron vert

1 poivron rouge

1 oignon

200 g de feta

50 g d'olives

4 cs. d'huile

1 citron

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

Préparation

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

Gratin aux courgettes**Ingrédients**

6 courgettes

2 pommes de terre

1 oignon

1 tasse de riz cuit

1 œuf

env. 30 ml de lait

150 g de gruyère (fromage suisse à pâte dure)

Sel et poivre

Préparation

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

Pesto basilic-amandes

Ingrédients

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

Préparation

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

Fromage blanc aux framboises et aux copeaux de chocolat

Ingrédients

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

Préparation

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

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	20
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	20
Inhoud van het pakket	20
Uitpakken	20
Apparaatbeschrijving	21
Veiligheidsvoorschriften	21
Ingebruikname	25
Gebruik	26
De trommels	26
Trommel plaatsen/verwijderen	27
Levensmiddelen prepareren	28
Bediening	29
Reinigen	29
Opbergen	30
Afvoeren	30
Apparaat afvoeren	30
Verpakking afvoeren	31
Bijlage	31
Technische gegevens	31
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	32
Service	33
Importeur	33
Recepten	34

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 444317_2307 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

⚠ WAARSCHUWING!

De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

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

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Elektrische groenterasp
- 5 trommels
- Trommelbehuizing/vulschacht
- Opbergbeker
- Stopper
- Beknopte gebruiksaanwijzing

Uitpakken

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

OPMERKING

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

Apparaatbeschrijving

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Wanneer het netsnoer of de netstekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant, diens klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ▶ Open de behuizing van het apparaat nooit. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Let erop dat het snoer niet nat of vochtig wordt tijdens het gebruik van het apparaat. Leg het snoer zodanig, dat het niet bekneld of beschadigd kan raken.
- ▶ Pak het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit met natte handen vast.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door een erkend vakbedrijf repareren.



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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen geen reiniging en gebruikersonderhoud uitvoeren.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Haal altijd eerst de stekker van het apparaat uit het stop-contact voordat u het apparaat zonder toezicht achterlaat, in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt of voordat u de accessoires verwisselt. Wacht altijd totdat de motor volledig stilstaat.
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stop-contact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat op een veilige manier opgesteld staat.
- ▶ Sluit het apparaat pas aan op het lichtnet als het volledig in elkaar is gezet.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leg het zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Gebruik alleen door de fabrikant aanbevolen accessoires.
- ▶ Steek geen kookgerei of andere voorwerpen in de roterende trommels!



Ga voorzichtig om met de trommels.

De messen zijn zeer scherp!

- ▶ Grijp nooit met de handen in de roterende trommels!
- ▶ Druk de levensmiddelen nooit met blote handen in de vulschacht! Gebruik altijd de stopper.
- ▶ Houd haren, losse kleding en alle lichaamsdelen uit de buurt van bewegende onderdelen wanneer het apparaat in werking is.
- ▶ Bewaar de trommels buiten het bereik van kinderen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat de gebruikte accessoires eerst afkoelen, voordat u deze verwijdt.
- ▶ Ga bij het reinigen uiterst voorzichtig met de trommels om. De messen zijn zeer scherp!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Ingebruikname

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Zet altijd het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt of voordat u accessoires plaatst of verwisselt. Wacht totdat de motor volledig stilstaat.
 - ▶ Sluit het apparaat pas aan op het lichtnet als het volledig in elkaar is gezet.
 - ▶ Ga voorzichtig om met de trommels **2 3 4 5 10**. Houd de trommels vast aan het kunststofgedeelte en niet aan de metaalvlakken met de messen. De messen zijn zeer scherp!
 - ◆ Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u eerst alle delen van het apparaat te reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk **Reinigen**.
 - ◆ Trek het snoer volledig uit het kabelvak **7**.
 - ◆ Plaats het apparaat op een egale, droge en slipvaste ondergrond.
 - ◆ Zet een trommel **2 3 4 5 10** in de trommelbehuizing **9** zoals beschreven in hoofdstuk **Trommel inzetten/verwijderen**.
 - ◆ Monteer de trommelbehuizing **9**:
 - Bevestig de trommelbehuizing **9** zodanig, dat de pijl ► op de trommelbehuizing **9** naar het geopende hangslot  op het apparaat wijst.
 - Draai de trommelbehuizing **9** linksom zodat de vulschacht **11** naar boven wijst en de pijl ► op de trommelbehuizing **9** naar het gesloten hangslot  op het apparaat wijst. De trommelbehuizing **9** klikt merkbaar vast.
 - Steek de stopper **12** in de vulschacht **11**.
 - ◆ Stapel de andere trommels voorzichtig op elkaar in de opbergbeker **6** en sluit het deksel **1**. Zorg ervoor dat u de trommels alleen vasthoudt aan de kunststofvlakken en niet aan de messen. Schuif de opbergbeker **6** vervolgens van boven af op de daarvoor bestemde houder op de achterkant van het apparaat.
 - ◆ Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

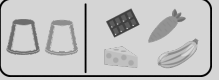
Gebruik

De trommels

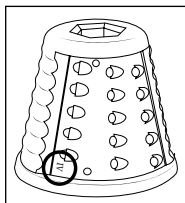
⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

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

* De markeringen bevinden zich op de volgende plek:



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

2 3 4 5 10 :

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

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

Trommel plaatsen/verwijderen

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

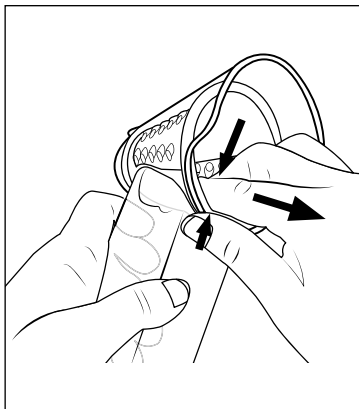
Om een trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩ te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

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

- ◆ Mocht dit nog niet zijn gebeurd: verwijder de trommelbehuizing 9. Steek de gewenste trommel 2 3 4 5 10 op de aandrijfas 8 in de trommelbehuizing 9; houd daarbij alleen het kunststofgedeelte van de trommel 2 3 4 5 10 vast. Draai de trommel 2 3 4 5 10 zo nodig voorzichtig rechtersom totdat de trommel met zijn uitsparing in de overeenkomstige aanslagen op de aandrijfas 8 schuift.

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

- ◆ Haal indien nodig de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Mocht dit nog niet zijn gebeurd: verwijder de trommelbehuizing 9. Draai de trommelbehuizing zodanig dat de vulschacht 11 naar de zijkant wijst en de pijl ► op de trommelbehuizing 9 naar het geopende slot 12 op het apparaat wijst. Verwijder daarna de trommelbehuizing 9.



- ◆ Pak met de duimen tegen de rand van de trommelbehuizing 9 en met de wijsvinger, evt. samen met de middelvinger, het kunststofgedeelte van de geplaatste trommel 2 3 4 5 10 vast. Trek met lichte druk de trommel 2 3 4 5 10 uit de aanslagen op de aandrijfas 8 en uit de trommelbehuizing 9.

Levensmiddelen prepareren

Kies het gewenste levensmiddel voor de verwerking en prepareer het:

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

Bediening

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- ▶ Het apparaat is berekend op een gebruiksduur van maximaal 2 minuten (KB-tijd) zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.
- ◆ Plaats een kom of een andere opvangbak onder de trommelbehuizing **9**.
- ◆ Houd de startknop **13** ingedrukt. De ingezette trommel **2 3 4 5 10** begint te roteren.
- ◆ Steek de geprepareerde levensmiddelen stuk voor stuk in de vulschacht **11** en schuif ze met de stopper **12** verder, zodat ze door de trommel **2 3 4 5 10** worden fijngehakt. De fijngehakte levensmiddelen vallen vooraan uit de trommelbehuizing **9** in de eronder geplaatste kom of opvangbak.
- ◆ Wanneer alle levensmiddelen verwerkt zijn, laat u de startknop **13** los. De trommel **2 3 4 5 10** stopt.
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet verder wilt gebruiken.

Reinigen

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Ga voorzichtig om met de trommels **2 3 4 5 10**. Houd de trommels vast aan het kunststofgedeelte en niet aan de metaalvlakken met de messen. De messen zijn zeer scherp!

OPMERKING

- ▶ De verwerking van sterk kleur afgevendende levensmiddelen (bijv. wortels) kan resulteren in een verkleuring van kunststof onderdelen van het apparaat. Dit vormt geen gevaar voor de gezondheid en duidt niet op een fout in het apparaat. Desgewenst kunt u de verkleuringen met een beetje neutrale spijsolie wegwrijven.

- ◆ Haal indien nodig de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Mocht dit nog niet zijn gebeurd: haal de trommelbehuizing 9 van het apparaat af en verwijder de trommel 2 3 4 5 10.
- ◆ Reinig het apparaat met een vochtige doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg vervolgens na met een doek die alleen is bevochtigd met water, om alle afwasmiddelresten te verwijderen.
- ◆ Reinig de trommels 2 3 4 5 10, de trommelbehuizing 9, de opbergbeker 6 met deksel 1 en de stopper 12 in warm water met een zacht afwasmiddel. Gebruik bij hardnekkige levensmiddelresten een afwasborstel of iets dergelijks. Spoel alle delen af met schoon water.

OPMERKING



De trommels 2 3 4 5 10, de trommelbehuizing 9/vulschacht 11, de opbergbeker 6 met deksel 1 en de stopper 12 zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Leg de onderdelen uitsluitend in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken. Daardoor kunnen de onderdelen vervormd raken!

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

Opbergen

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

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamel punten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



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

1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton,
80–98: composietmaterialen.

Bijlage

Technische gegevens

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

OPMERKING

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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiεκwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 444317_2307 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 444317_2307 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

- NL Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl
- BE Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 444317_2307

Importeur

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

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

Recepten

Koolsalade

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Salade met feta

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Courgette-ovenshotel**Ingrediënten**

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

Bereiding

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

Basilicum-amandel-pesto

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Kwark met frambozen en chocoladerasp

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Lieferumfang	38
Auspacken	38
Gerätebeschreibung	39
Sicherheitshinweise	39
Inbetriebnahme	43
Gebrauch	44
Die Trommeln	44
Trommel einsetzen/entnehmen	45
Lebensmittel vorbereiten	46
Bedienen	47
Reinigen	47
Aufbewahren	48
Entsorgung	48
Gerät entsorgen	48
Verpackung entsorgen	49
Anhang	49
Technische Daten	49
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	50
Service	51
Importeur	51
Rezepte	52

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 444317_2307 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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
- Kurzanleitung

Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Kurzanleitung 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**. Fassen Sie die Trommeln an dem Kunststoffteil an und nicht an den Metallflächen mit den Messern. 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.
- ◆ Setzen Sie eine Trommel **2 3 4 5 10** in das Trommelgehäuse **9** ein, wie im Kapitel **Trommel einsetzen/entnehmen** beschrieben.
- ◆ 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**.
- ◆ Stapeln Sie die restlichen Trommeln vorsichtig im Aufbewahrungsbehälter **6** und schließen Sie den Deckel **1**. Achten Sie darauf, dass Sie die Trommeln nur an den Kunststoffflächen und nicht an den Messern anfassen. Schieben Sie den Aufbewahrungsbehälter **6** dann von oben auf die dafür vorgesehene Halterung am hinteren Ende des Gerätes.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

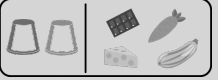
Gebrauch

Die Trommeln

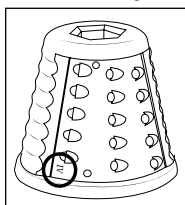
⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- 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 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)
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. Fassen Sie die Trommeln an dem Kunststoffteil an und nicht an den Metallflächen mit den Messern. Die Messer sind sehr scharf!

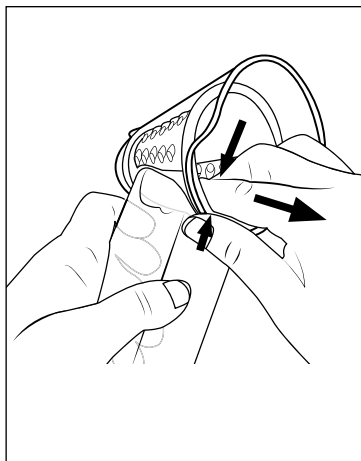
Um eine Trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩ einzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ 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.

- ◆ Nehmen Sie, falls noch nicht geschehen, das Trommelgehäuse **9** ab. Stecken Sie die gewählte Trommel **2 3 4 5 10** auf die Antriebswelle **8** im Trommelgehäuse **9**, greifen Sie dabei nur an den Kunststoffteil der Trommel **2 3 4 5 10**. Drehen Sie die Trommel **2 3 4 5 10** ggf. ein wenig im Uhrzeigersinn, bis diese mit der Aussparung auf die passenden Arretierungen auf 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.
- ◆ Nehmen Sie, falls noch nicht geschehen, das Trommelgehäuse **9** ab. Drehen Sie dazu das Trommelgehäuse so, dass der Einfüllschacht **11** zur Seite und der Pfeil ► am Trommelgehäuse **9** auf das geöffnete Schloss  am Gerät weist. Ziehen Sie dann das Trommelgehäuse **9** ab.



- ◆ Greifen Sie mit dem Daumen an den Rand des Trommelgehäuses **9** und mit dem Zeigefinger, ggf. zusätzlich mit dem Mittelfinger, auf das Kunststoffteil der eingesetzten Trommel **2 3 4 5 10**. Ziehen Sie unter Ausübung von leichtem Druck die Trommel **2 3 4 5 10** von den Arretierungen auf der Antriebswelle **8** ab und aus dem Trommelgehäuse **9** heraus.

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**. Fassen Sie die Trommeln an dem Kunststoffteil an und nicht an den Metallflächen mit den Messern. Die Messer sind sehr scharf!

HINWEIS

- ▶ Die Verarbeitung von stark abfärbenden Lebensmitteln (z. B. Karotten) kann zu einer Verfärbung von Kunststoffteilen 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, das Trommelgehäuse **9** vom Gerät ab und entnehmen die Trommel **2 3 4 5 10**.
- ◆ 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 Einfüllschacht **11**, der Aufbewahrungsbehälter **6** samt Deckel **1** sowie der Stopfer **12** sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!

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

Aufbewahren

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

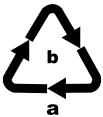


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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 Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist 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 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 Serviceniederlassung 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 (IAN) 444317_2307 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 444317_2307 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 444317_2307

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

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

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:
10/2023 · Ident.No.: SGR150E1-092023-1

IAN 444317_2307