



## GRATTUGIA ELETTRICA MULTIFUNZIONE SGR 150 E1

(IT) (MT)

### GRATTUGIA ELETTRICA MULTIFUNZIONE

Istruzioni brevi

(PT)

### RALADOR ELÉTRICO DE LEGUMES

Guia rápido

(GB) (MT)

### ELECTRIC GRATER

Short manual

(DE) (AT) (CH)

### ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Kurzanleitung

IAN 444317\_2307



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 a página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

---

GB MT

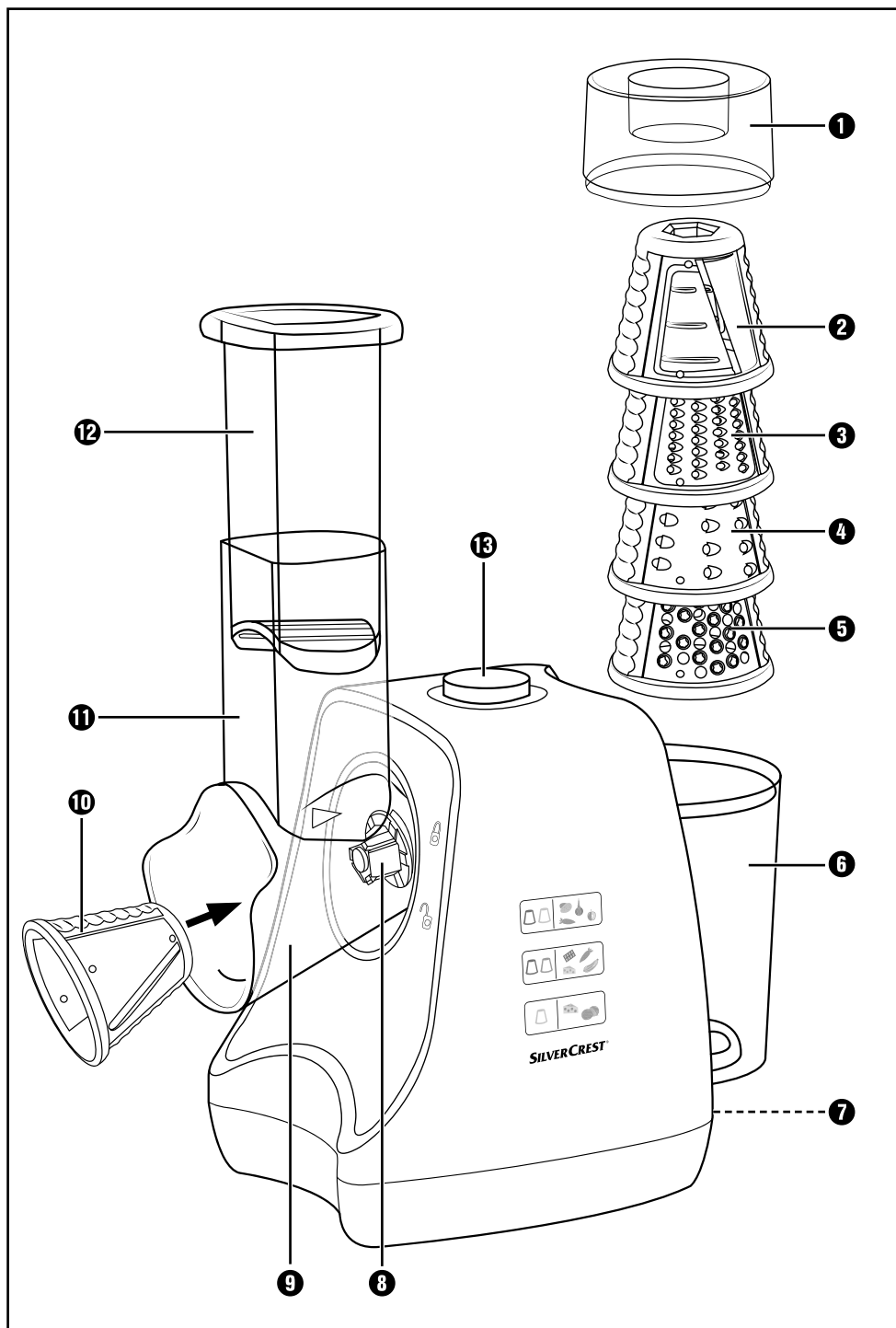
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

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.

|              |                  |        |    |
|--------------|------------------|--------|----|
| IT / MT      | Istruzioni brevi | Pagina | 1  |
| PT           | Guia rápido      | Página | 19 |
| GB / MT      | Short manual     | Page   | 37 |
| DE / AT / CH | Kurzanleitung    | Seite  | 55 |



## Indice

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Informazioni sulle presenti istruzioni brevi</b> | <b>2</b>  |
| <b>Uso conforme</b>                                 | <b>2</b>  |
| <b>Materiale in dotazione</b>                       | <b>2</b>  |
| <b>Disimballaggio</b>                               | <b>2</b>  |
| <b>Descrizione dell'apparecchio</b>                 | <b>3</b>  |
| <b>Avvertenze di sicurezza</b>                      | <b>3</b>  |
| <b>Messa in funzione</b>                            | <b>7</b>  |
| <b>Uso</b>                                          | <b>8</b>  |
| I tamburi                                           | 8         |
| Inserimento/estrazione del tamburo                  | 9         |
| Preparazione degli alimenti                         | 10        |
| Utilizzo                                            | 11        |
| <b>Pulizia</b>                                      | <b>11</b> |
| <b>Conservazione</b>                                | <b>12</b> |
| <b>Smaltimento</b>                                  | <b>12</b> |
| Smaltimento dell'apparecchio                        | 12        |
| Smaltimento dell'imballaggio                        | 13        |
| <b>Appendice</b>                                    | <b>13</b> |
| Dati tecnici                                        | 13        |
| Garanzia della Kompernass Handels GmbH              | 14        |
| Assistenza                                          | 15        |
| Importatore                                         | 15        |
| Ricette                                             | 16        |

## Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e digitando il codice articolo (IAN) 444317\_2307 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

### AVVERTENZA!

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

## 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
- Istruzioni brevi

## Disimballaggio

- ◆ Rimuovere dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e le istruzioni brevi.
- ◆ 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 bocchetta 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!**

- ▶ Spegner 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**. Prendere i tamburi dalla parte di plastica e non dalle superfici metalliche con le lame. 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 sdruciolevole.
  - ◆ Inserire un tamburo **2 3 4 5 10** nell'alloggiamento dei tamburi **9** come descritto al capitolo **Inserimento/estrazione del tamburo**.
  - ◆ 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**.
  - ◆ Impilare gli altri tamburi con cautela nel recipiente di custodia **6** e chiudere il coperchio **1**. Assicurarsi di prendere i tamburi solo dalle superfici di plastica e non dalle lame. A questo punto spingere il recipiente di custodia **6** dall'alto nell'apposito supporto dell'estremità posteriore dell'apparecchio.
  - ◆ Inserire la spina in una presa di corrente adatta.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

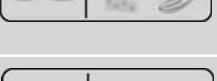
## Uso

### I tamburi

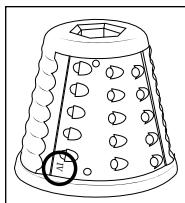
#### **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- 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 <b>10</b> (blu)    | Contrassegno "I" sulla parte metallica del tamburo*   |  |
| Tamburo per il taglio grosso <b>2</b> (verde) | Contrassegno "II" sulla parte metallica del tamburo*  |  |
| Tamburo grattugia fine <b>3</b> (rosso)       | Contrassegno "III" sulla parte metallica del tamburo* |  |
| Tamburo grattugia grossa <b>4</b> (arancione) | Contrassegno "IV" sulla parte metallica del tamburo*  |  |
| Tamburo sminuzzatore <b>5</b> (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 <b>10</b> (blu, I) | Tamburo per il taglio grosso <b>2</b> (verde, II) | Tamburo grattugia fine <b>3</b> (rosso, III) | Tamburo grattugia grossa <b>4</b> (arancione, IV) | Tamburo sminuzzatore <b>5</b> (giallo, V) |
|--------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Zucchine           | •                                             | •                                                 | •                                            | •                                                 |                                           |
| Cetrioli           | •                                             | •                                                 |                                              |                                                   |                                           |
| Patate             | •                                             | •                                                 |                                              | •                                                 |                                           |
| Peperoni           | •                                             | •                                                 |                                              | •                                                 |                                           |
| Barbabietola rossa | •                                             | •                                                 |                                              |                                                   |                                           |
| Cipolle            | •                                             | •                                                 |                                              |                                                   |                                           |

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

## Inserimento/estrazione del tamburo

### ⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

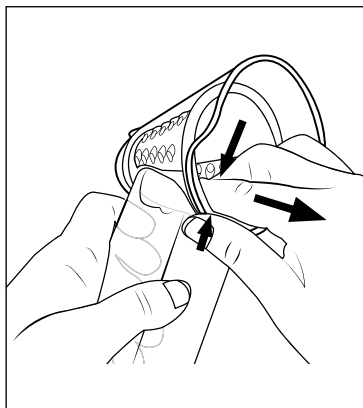
- Staccare sempre la spina di rete dalla presa prima di inserire o cambiare gli accessori. Attendere il completo arresto del motore.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica solamente quando è completamente assemblato.
- Maneggiare con cautela i tamburi ② ③ ④ ⑤ ⑩. Prendere i tamburi dalla parte di plastica e non dalle superfici metalliche con le lame. 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.
- ◆ Se non lo si è ancora fatto, staccare l'alloggiamento dei tamburi ⑨. Applicare il tamburo ② ③ ④ ⑤ ⑩ scelto all'albero motore ⑧ nell'alloggiamento dei tamburi ⑨, 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 l'incavo 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.
- ◆ Se non lo si è ancora fatto, staccare l'alloggiamento dei tamburi **9**. Per farlo, girare l'alloggiamento dei tamburi in modo che la bocchetta di riempimento **11** sia rivolta verso il lato e la freccia ► dell'alloggiamento dei tamburi **9** sia rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto  presente sull'apparecchio. Poi togliere l'alloggiamento dei tamburi **9**.



- ◆ Afferrarlo con il pollice sul bordo dell'alloggiamento dei tamburi **9** e l'indice, ed eventualmente anche il medio, sulla parte di plastica del tamburo **2 3 4 5 10** inserito. Esercitando una leggera pressione, staccare il tamburo **2 3 4 5 10** dai fermi dell'albero motore **8** ed estrarlo dall'alloggiamento dei tamburi **9**.

## Preparazione degli alimenti

Prima della lavorazione, scegliere gli alimenti adatti e prepararli:

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

## Utilizzo

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

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

### **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- L'apparecchio è concepito per una durata di esercizio massima senza interruzione di 2 minuti (ciclo di funzionamento breve). Successivamente l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando non si sia raffreddato il motore.
- ◆ Collocare una ciotola o un altro recipiente sotto l'alloggiamento dei tamburi **9**.
- ◆ Premere e mantenere premuto il tasto Start **13**. Il tamburo inserito **2 3 4 5 10** inizia a girare.
- ◆ Aggiungere gradualmente gli alimenti preparati attraverso la bocchetta di riempimento **11** continuando a spingere con il pressino **12**, in modo che vengano tritati dal tamburo **2 3 4 5 10**. Nella parte anteriore, gli alimenti tritati cadono dall'alloggiamento dei tamburi **9** al recipiente collocato sotto.
- ◆ Una volta lavorati tutti gli alimenti, rilasciare il tasto Start **13**. Il tamburo **2 3 4 5 10** si arresta.
- ◆ Estrarre la spina dalla presa di corrente se non si desidera più utilizzare l'apparecchio.

## Pulizia

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Attendere il completo arresto del motore.
-  Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua per la pulizia e non tenerlo sotto l'acqua corrente.

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- Maneggiare con cautela i tamburi **2 3 4 5 10**. Prendere i tamburi dalla parte di plastica e non dalle superfici metalliche con le lame. 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, staccare l'alloggiamento dei tamburi **9** dall'apparecchio e togliere il tamburo **2 3 4 5 10**.
- ◆ 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**/tubo di riempimento **11**, 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.

## Smaltimento

### Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

**Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.**

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



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

## Smaltimento dell'imballaggio



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. 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 di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

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

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 prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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 (IAN) 444317\_2307 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- 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.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 444317\_2307 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

### IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)

### MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)

IAN 444317\_2307

## 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

44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompernass.com](http://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 zucchine****Ingredienti**

6 zucchine

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 zucchine, le patate e la cipolla in modo che entrino nella bocchetta di riempimento **11**.
- ◆ Grattugiare le zucchine 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

|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| <b>Informações sobre este guia rápido</b> | <b>20</b> |
| <b>Utilização correta</b>                 | <b>20</b> |
| <b>Conteúdo da embalagem</b>              | <b>20</b> |
| <b>Desembalagem</b>                       | <b>20</b> |
| <b>Descrição do aparelho</b>              | <b>21</b> |
| <b>Instruções de segurança</b>            | <b>21</b> |
| <b>Colocação em funcionamento</b>         | <b>25</b> |
| <b>Utilização</b>                         | <b>26</b> |
| Tambores                                  | 26        |
| Introduzir/remover o tambor               | 27        |
| Preparar alimentos                        | 28        |
| Utilização                                | 29        |
| <b>Limpeza</b>                            | <b>29</b> |
| <b>Armazenamento</b>                      | <b>30</b> |
| <b>Eliminação</b>                         | <b>30</b> |
| Eliminação do aparelho                    | 30        |
| Eliminação da embalagem                   | 31        |
| <b>Anexo</b>                              | <b>31</b> |
| Dados técnicos                            | 31        |
| Garantia da Kompernass Handels GmbH       | 32        |
| Assistência Técnica                       | 33        |
| Importador                                | 33        |
| Receitas                                  | 34        |

## Informações sobre este guia rápido

Este documento é uma versão impressa resumida do manual de instruções completo.



Através da leitura deste código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e poderá abrir e descarregar o manual de instruções completo, introduzindo o número de artigo (IAN) 444317\_2307.

### ⚠ AVISO!

O guia rápido é parte integrante deste produto. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Guarde convenientemente o guia rápido e, 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
- Calçador
- Guia rápido

## Desembalagem

- ◆ Retire todas as peças do aparelho e o guia rápido 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 integralidade 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. Agarre os tambores pela parte de plástico e não pelas superfícies metálicas com as lâminas. 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.
  - ◆ Introduza um tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩ no compartimento do tambor ⑨, como descrito no capítulo **Colocar/substituir o tambor**.
  - ◆ 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 calcador ⑫ no compartimento de enchimento ⑪.
  - ◆ Coloque cuidadosamente os restantes tambores no recipiente de armazenamento ⑥ e feche a tampa ①. Certifique-se de que agarra os tambores apenas pelas superfícies de plástico e não toca nas lâminas. Insira depois o recipiente de armazenamento ⑥ de cima para baixo no suporte previsto para o efeito localizado na extremidade traseira do aparelho.
  - ◆ Insira a ficha numa tomada adequada.
- O aparelho está agora operacional.

## Utilização

### Tambores

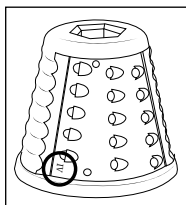
#### ⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- 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<br>para<br>cortar fino<br>⑩<br>(azul, I) | Tambor<br>para<br>cortar grosso<br>②<br>(verde, II) | Tambor<br>para<br>ralar fino<br>③<br>(vermelho, III) | Tambor<br>para ralar<br>grosso<br>④<br>(laranja, IV) | Tambor<br>para<br>moer<br>⑤<br>(amarelo, V) |
|------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Maçãs                        | •                                               | •                                                   |                                                      |                                                      |                                             |
| Couve-roxa/<br>repolho       | •                                               | •                                                   |                                                      |                                                      |                                             |
| Chocolate                    |                                                 |                                                     | •                                                    | •                                                    | •                                           |
| Coco                         |                                                 |                                                     | •                                                    |                                                      | •                                           |
| Amêndoas/<br>avelãs          |                                                 |                                                     |                                                      |                                                      | •                                           |
| Pão seco                     |                                                 |                                                     |                                                      |                                                      | •                                           |
| Cenouras                     | •                                               | •                                                   | •                                                    | •                                                    |                                             |
| Parmesão                     |                                                 |                                                     |                                                      |                                                      | •                                           |
| Queijo suíço<br>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. Agarre os tambores pela parte de plástico e não pelas superfícies metálicas com as lâminas. As lâminas são muito afiadas!

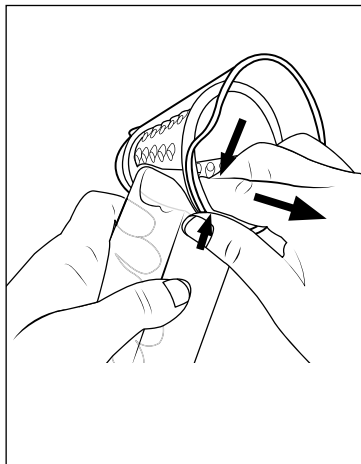
Para introduzir um tambor ② ③ ④ ⑤ ⑩, proceda da seguinte forma:

- ◆ 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.

- ◆ Se ainda não tiver sido feito, retire o compartimento do tambor 9. Introduza o tambor 2 3 4 5 10 desejado no eixo de acionamento 8 do compartimento do tambor 9, agarrando 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 encaixar o entalhe do mesmo nos dispositivos de fixação 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.
- ◆ Se ainda não tiver sido feito, retire o compartimento do tambor 9. Rode o corpo do tambor de forma que o compartimento de enchimento 11 fique orientado para o lado e a seta ► no compartimento do tambor 9 fique apontada para o cadeado aberto  no aparelho. Retire então o compartimento do tambor 9.



- ◆ Agarre o rebordo do compartimento do tambor 9 com o polegar e o indicador e, se necessário, também com o dedo médio, pela parte de plástico do tambor 2 3 4 5 10 inserido. Exercendo uma leve pressão, puxe o tambor 2 3 4 5 10 para o soltar dos dispositivos de fixação no eixo de acionamento 8 e retire-o do compartimento do tambor 9.

## 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 irreparavelmente!
- 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 calcador **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**. Agarre os tambores pela parte de plástico e não pelas superfícies metálicas com as lâminas. 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.
- ♦ Se ainda não o tiver feito, remova o compartimento do tambor 9 do aparelho e retire o tambor 2 3 4 5 10.
- ♦ 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/funil 11, 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.

## Eliminação

### Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

**A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.**

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



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



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. 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 abreviaturas (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 Kompennass 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. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

### 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 sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores 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 (IAN) 444317\_2307 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, 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](http://www.lidl-service.com) poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 444317\_2307.

## Assistência Técnica

**PT** **Assistência Portugal**  
Tel.: 800849000  
E-Mail: [kompernass@lidl.pt](mailto:kompernass@lidl.pt)

IAN 444317\_2307

## 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  
44867 BOCHUM  
ALEMANHA  
[www.kompernass.com](http://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

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Information about this short manual .....</b> | <b>38</b> |
| <b>Intended use .....</b>                        | <b>38</b> |
| <b>Package contents .....</b>                    | <b>38</b> |
| <b>Unpacking .....</b>                           | <b>38</b> |
| <b>Appliance description .....</b>               | <b>39</b> |
| <b>Safety information .....</b>                  | <b>39</b> |
| <b>Initial operation .....</b>                   | <b>43</b> |
| <b>Usage .....</b>                               | <b>44</b> |
| Drums .....                                      | 44        |
| Inserting/removing a drum .....                  | 45        |
| Preparing food .....                             | 46        |
| Operation .....                                  | 47        |
| <b>Cleaning .....</b>                            | <b>47</b> |
| <b>Storage .....</b>                             | <b>48</b> |
| <b>Disposal .....</b>                            | <b>48</b> |
| Disposal of the appliance .....                  | 48        |
| Disposal of the packaging .....                  | 49        |
| <b>Appendix .....</b>                            | <b>49</b> |
| Technical details .....                          | 49        |
| Kompernass Handels GmbH warranty .....           | 50        |
| Service .....                                    | 51        |
| Importer .....                                   | 51        |
| Recipes .....                                    | 52        |

## Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 444317\_2307.

### WARNING!

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

## 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
- Short manual

## Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the short manual 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**. Grip the drums by the plastic part and not by the metal surfaces with the blades. 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.
  - ◆ Insert a drum **2 3 4 5 10** into the drum housing **9**, as described in the section **Inserting/removing a drum**.
  - ◆ 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**.
  - ◆ Carefully stack the remaining drums in the storage container **6** and close the lid **1**. Make sure that you only touch the drums by the plastic surfaces and not by the blades. Slide the storage container **6** from above onto the holder at the rear end of the appliance.
  - ◆ Insert the plug into a suitable mains socket.

The appliance is now ready for use.

## Usage

### Drums

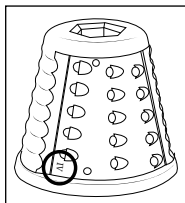
#### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- 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 <b>10</b> (blue)    | Marking "I" on the metal part of the drum*   |  |
| Coarse slicing drum <b>2</b> (green)  | Marking "II" on the metal part of the drum*  |                                                                                   |
| Fine rasping drum <b>3</b> (red)      | Marking "III" on the metal part of the drum* |  |
| Coarse rasping drum <b>4</b> (orange) | Marking "IV" on the metal part of the drum*  |                                                                                   |
| Grating drum <b>5</b> (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<br>slicing<br>drum<br><b>10</b><br>(blue, I) | Coarse<br>slicing<br>drum<br><b>2</b><br>(green, II) | Fine<br>rasping<br>drum<br><b>3</b><br>(red, III) | Coarse<br>rasping<br>drum<br><b>4</b><br>(orange, IV) | Grating<br>drum<br><b>5</b><br>(yellow, V) |
|-------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Food</b> |                                                   |                                                      |                                                   |                                                       |                                            |
| Courgettes  | •                                                 | •                                                    | •                                                 | •                                                     |                                            |
| Cucumbers   | •                                                 | •                                                    |                                                   |                                                       |                                            |
| Potatoes    | •                                                 | •                                                    |                                                   | •                                                     |                                            |
| Bell pepper | •                                                 | •                                                    |                                                   | •                                                     |                                            |
| Beetroot    | •                                                 | •                                                    |                                                   |                                                       |                                            |
| Onions      | •                                                 | •                                                    |                                                   |                                                       |                                            |

| Food                          | Fine slicing drum<br>⑩<br>(blue, I) | Coarse slicing drum<br>②<br>(green, II) | Fine rasping drum<br>③<br>(red, III) | Coarse rasping drum<br>④<br>(orange, IV) | Grating drum<br>⑤<br>(yellow, V) |
|-------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|
| Apples                        | •                                   | •                                       |                                      |                                          |                                  |
| Cabbage red/white             | •                                   | •                                       |                                      |                                          |                                  |
| Chocolate                     |                                     |                                         | •                                    | •                                        | •                                |
| Coconut                       |                                     |                                         | •                                    |                                          | •                                |
| Almonds/hazelnuts             |                                     |                                         |                                      |                                          | •                                |
| Dry bread                     |                                     |                                         |                                      |                                          | •                                |
| Carrots                       | •                                   | •                                       | •                                    | •                                        |                                  |
| Parmesan                      |                                     |                                         |                                      |                                          | •                                |
| Swiss hard cheese/<br>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. Grip the drums by the plastic part and not by the metal surfaces with the blades. The blades are very sharp!

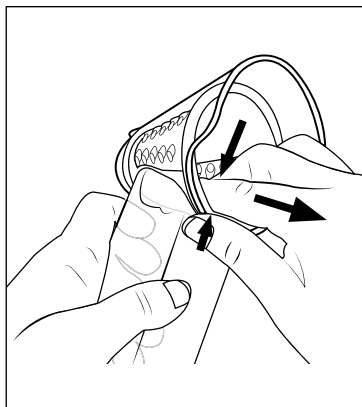
To insert a drum ② ③ ④ ⑤ ⑩, proceed as follows:

- ◆ 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.

- ◆ Remove the drum housing 9 if you have not already done so. Place the desired drum 2 3 4 5 10 on the drive shaft 8 in the drum housing 9, gripping only the plastic part of the drum 2 3 4 5 10 while doing so. If necessary, turn the drum 2 3 4 5 10 clockwise a little way until the recess locks 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).
- ◆ Remove the drum housing 9 if you have not already done so. To do this, turn the drum housing so that the feed tube 11 points to the side and the arrow ► on the drum housing 9 points to the open lock  on the appliance. Then pull off the drum housing 9.



- ◆ Grip the edge of the drum housing 9 with your thumb and the plastic part of the inserted drum 2 3 4 5 10 with your index finger, if necessary also with your middle finger. While applying light pressure, pull the drum 2 3 4 5 10 off the latches on the drive shaft 8 and out of the drum housing 9.

## 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**. Grip the drums by the plastic part and not by the metal surfaces with the blades. 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, remove the drum housing **9** from the appliance and remove the drum **2 3 4 5 10**.
- ◆ 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**/chute **11**, 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.

## Disposal

### Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

**The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.**

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



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

## Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.



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 warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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 to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries 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 (IAN) 444317\_2307 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- 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 installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 444317\_2307.

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

### **MT** Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)

IAN 444317\_2307

## 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

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://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 **⑩**. 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 **⑩**.
- ◆ 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

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Informationen zu dieser Kurzanleitung</b> | <b>56</b> |
| <b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b>          | <b>56</b> |
| <b>Lieferumfang</b>                          | <b>56</b> |
| <b>Auspacken</b>                             | <b>56</b> |
| <b>Gerätebeschreibung</b>                    | <b>57</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b>                   | <b>57</b> |
| <b>Inbetriebnahme</b>                        | <b>61</b> |
| <b>Gebrauch</b>                              | <b>62</b> |
| Die Trommeln                                 | 62        |
| Trommel einsetzen/entnehmen                  | 63        |
| Lebensmittel vorbereiten                     | 64        |
| Bedienen                                     | 65        |
| <b>Reinigen</b>                              | <b>65</b> |
| <b>Aufbewahren</b>                           | <b>66</b> |
| <b>Entsorgung</b>                            | <b>67</b> |
| Gerät entsorgen                              | 67        |
| Verpackung entsorgen                         | 67        |
| <b>Anhang</b>                                | <b>68</b> |
| Technische Daten                             | 68        |
| Garantie der Kompernaß Handels GmbH          | 68        |
| Service                                      | 70        |
| Importeur                                    | 70        |
| Rezepte                                      | 71        |

## 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](http://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

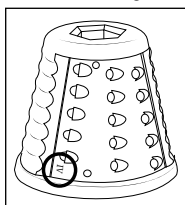
#### ⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- 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 <b>10</b><br>(blau) | Markierung „I“ am Metallteil der Trommel*   |  |
| Grobe Schneidtrommel <b>2</b><br>(grün)  | Markierung „II“ am Metallteil der Trommel*  |  |
| Feine Raspeltrommel <b>3</b><br>(rot)    | Markierung „III“ am Metallteil der Trommel* |  |
| Grobe Raspeltrommel <b>4</b><br>(orange) | Markierung „IV“ am Metallteil der Trommel*  |  |
| Reibetrommel <b>5</b><br>(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-<br>trommel<br><b>10</b><br>(blau, I) | Grobe Schneid-<br>trommel<br><b>2</b><br>(grün, II) | Feine Raspel-<br>trommel<br><b>3</b><br>(rot, III) | Grobe Raspel-<br>trommel<br><b>4</b><br>(orange, IV) | Reibe-<br>trommel<br><b>5</b><br>(gelb, V) |
|---------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Lebensmittel</b> |                                                     |                                                     |                                                    |                                                      |                                            |
| Zucchini            | •                                                   | •                                                   | •                                                  | •                                                    |                                            |
| Gurken              | •                                                   | •                                                   |                                                    |                                                      |                                            |
| Kartoffeln          | •                                                   | •                                                   |                                                    | •                                                    |                                            |
| Paprika             | •                                                   | •                                                   |                                                    | •                                                    |                                            |
| Rote Beete          | •                                                   | •                                                   |                                                    |                                                      |                                            |

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

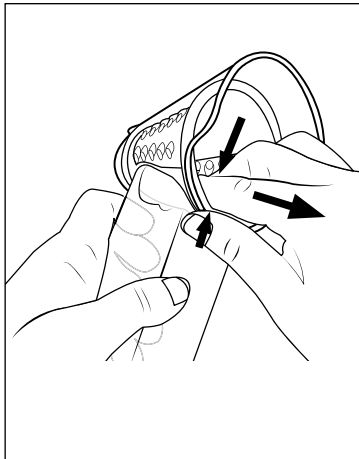
Um eine Trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩ einzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ 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.

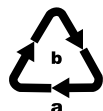
### Verpackung entsorgen



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](http://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](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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](http://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)** **10** 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)** **10** 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](http://www.kompernass.com)

Versione delle informazioni · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

10/2023 · Ident.-No.: SGR150E1-092023-1

---

IAN 444317\_2307