



ELECTRIC GRATER SGR 150 E1

(FI)

SÄHKÖRAASTIN

Pikaohje

(PL)

ELEKTRYCZNA TARKA DO WARZYW

Skrócona instrukcja obsługi

(EE)

ELEKTRILINE KÖÖGIVILJARIIV

Lühijuhend

(DE)

(AT)

(CH)

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Kurzanleitung

(SE)

ELEKTRISKT RIVJÄRN

Snabbinstruktion

(LT)

ELEKTRINĖ DARŽOVIŲ TARKA

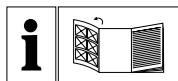
Trumpoji instrukcija

(LV)

ELEKTRISKS DĀRŽEŅU SMALCINĀTĀJS

Īsā instrukcija

IAN 472572_2407



FI

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

SE

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

PL

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

LT

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

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

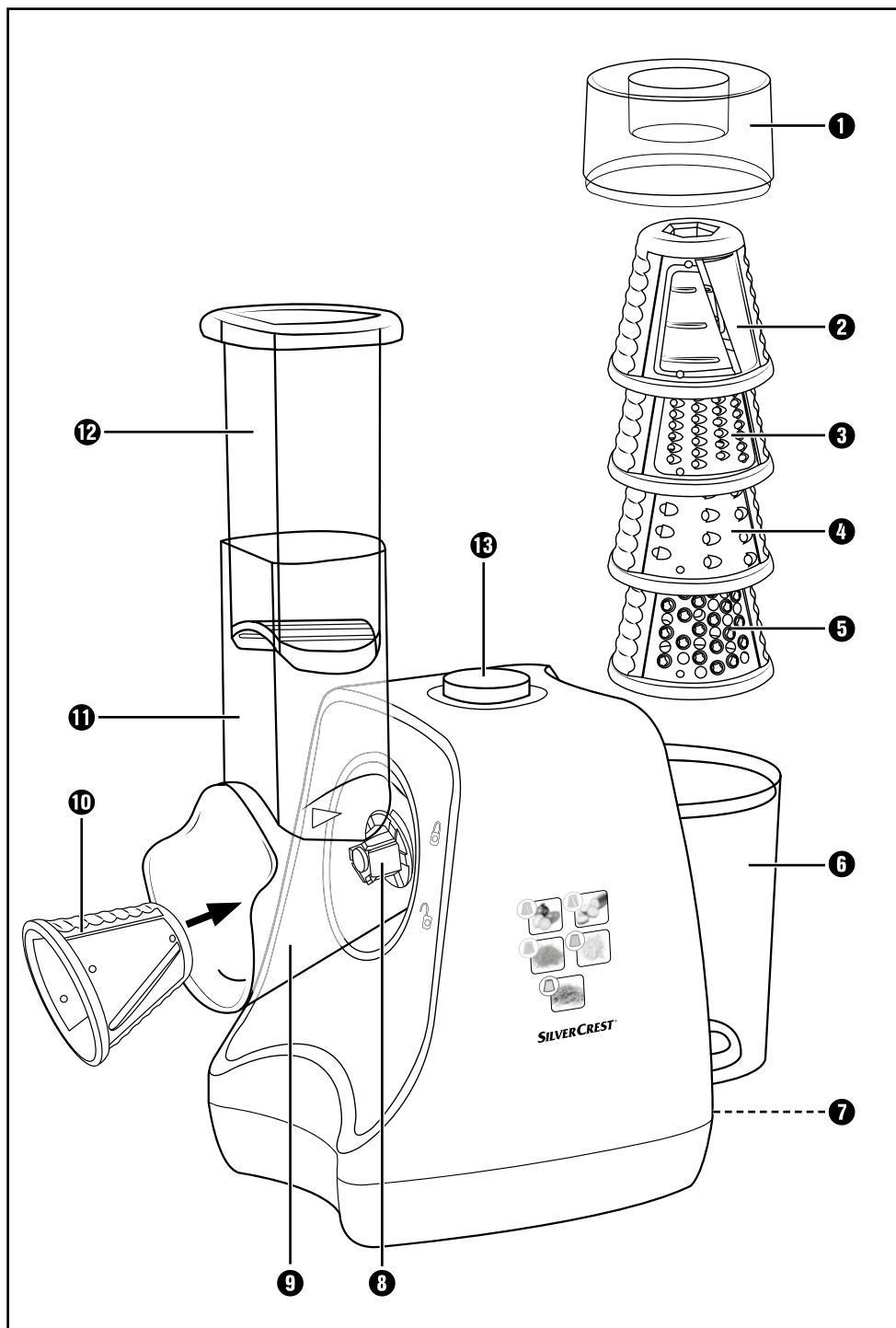
LV

Pirms lasišanas atlokiēt lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

DE AT CH

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

FI	Pikaohje	Sivu	1
SE	Snabbinstruktion	Sidan	19
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	37
LT	Trumpoji instrukcija	Puslapis	57
EE	Lühijuhend	Lehekülg	75
LV	Īsā instrukcija	Lappuse	93
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	111



Sisällysluettelo

Tätä pikaohjetta koskevia tietoja	2
Tarkoituksenmukainen käyttö	2
Toimitussisältö	2
Laitteen kuvaus	3
Turvallisuusohjeet	3
Käyttöönotto	6
Käyttö	7
Raastinrummut	7
Raastinrummun kiinnittäminen/irrottaminen	8
Elintarvikkeiden valmistelu	9
Käyttö	10
Puhdistaminen	10
Hävittäminen	11
Laitteen hävittäminen	11
Pakkauksen hävittäminen	12
Liite	12
Tekniset tiedot	12
Kompernass Handels GmbH:n takuu	12
Huolto	14
Maahantuoja	14
Reseptit	15

Tätä pikaohjetta koskevia tietoja

Tämä asiakirja on täydellisen käyttöohjeen lyhennetty painoversio.



Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidl-huoltosivulle (www.lidl-service.com) ja voit tutustua täydelliseen käyttöohjeeseen ja ladata sen syöttämällä tuotenumeron (IAN) 472572_2407.

VAROITUS!

Pikaohje on osa tätä tuotetta. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Säilytä pikaohje tallessa ja luovuta kaikki tuotetta koskevat asiakirjat, kun luovutat tuotteen eteenpäin.

Tarkoituksenmukainen käyttö

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

Toimitussisältö

Toimitus sisältää vakiona seuraavat osat:

- sähköraastin
- viisi raastin- ja viipalointirumpua
- rumpukotelo/täyttökuilu
- säilytysastia
- syöttöpainin
- pikaohje

Laitteen kuvaus

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

Turvallisuusohjeet

SÄHKÖISKUN VAARA!

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

SÄHKÖISKUN VAARA!

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



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

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Käytä ainoastaan valmistajan suosittelemia lisävarusteita.
- Älä koskaan työnnä keittiövälineitä tai muita esineitä pyöriviin raastinrumpuihin!



Ole varovainen käsitellessäsi raastinrumpuja.
Terät ovat erittäin teräviä!

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

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

Käyttöönotto

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

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

Laite on nyt käyttövalmis.

Käyttö

Raastinrummut

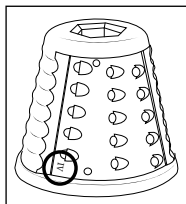
⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

Käytössäsi on viisi erilaista viipalointi- ja raastinrumpua:

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

* Merkinnät sijaitsevat kuvassa esitetyssä kohdassa:



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

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

Raastinrummun kiinnittäminen/irrottaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen varusteosien paikalleen asettamista ja vaihtamista. Odota, kunnes moottori on täysin pysähtynyt.
- Liitä laite sähköverkkoon vasta, kun se on täysin koottu.
- Ole varovainen raastinrumpuja **2 3 4 5 10** käsitellessäsi. Ota kiinni raastinrumpujen muoviosasta, älä metallipinnoista, joissa on teriä. Terät ovat erittäin teräviä!

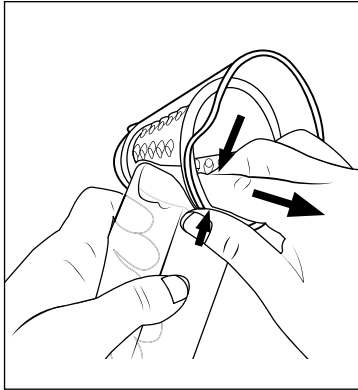
Asenna raastinrumpu **2 3 4 5 10** menettelemällä seuraavasti:

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

- ♦ Irrota rumpukotelo **9**, mikäli näin ei ole vielä tehty. Työnnä valittu raastinrumpu **2 3 4 5 10** rumpukotelossa **9** olevaan käyttöakseliin **8**. Pidä mahdollisuuksien mukaan kiinni vain raastinrummun **2 3 4 5 10** muovisesta osasta. Kierrä raastinrumpua **2 3 4 5 10** tarvittaessa hieman myötäpäivään, kunnes siinä olevat aukot asettuvat käyttöakselissa **8** oleviin lukituksiin.

Irrota raastinrumpu **2 3 4 5 10** seuraavasti:

- ♦ Irrota tarvittaessa pistoke pistorasiasta.
- ♦ Irrota rumpukotelo **9**, mikäli näin ei ole vielä tehty. Pyöritä tätä varten rumpukoteloä siten, että täyttökuihu **11** osoittaa sivulle ja rumpukotelossa **9** oleva nuoli ► on laitteessa olevan avoimen lukkosymbolin  kohdalla. Vedä sitten rumpukotelo **9** irti.



- ♦ Ota rumpukotelon **9** reunasta kiinni peukalolla ja paikoilleen asetetun raastinrummun **2 3 4 5 10** muoviosasta etusormella ja tarvittaessa lisäksi keskisormella. Vedä raastinrumpu **2 3 4 5 10** kevyesti painaen pois käyttöakselissa **8** olevista lukituksista ja rumpukotelosta **9**.

Elintarvikkeiden valmistelu

Valitse työstettävä elintarvike ja valmiste se.

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

Käyttö

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Laitteen yhtäjaksoiseksi käyttöajaksi on määritelty enintään kaksi minuuttia (lyhytkäyttöaika). Sen jälkeen laite on kytkettävä pois päältä, kunnes moottori on jäähtynyt.
- ◆ Aseta kulho tai muu astia rumpukotelon **9** alle.
- ◆ Paina ja pidä käynnistyspainiketta **13**  painettuna.
- ◆ Kiinnitetty raastinrumpu **2 3 4 5 10** alkaa pyöriä. Laita valmistellut elintarvikkeet yksi toisensa jälkeen täyttökuihuun **11** ja työnnä niitä syöttöpainimella **12** eteenpäin raastinrummelle **2 3 4 5 10** pienennettäväksi. Pienennetyt elintarvikkeet tulevat ulos rumpukotelosta **9** sen alle asetettuun astiaan.
- ◆ Kun kaikki elintarvikkeet on työstetty, vapauta käynnistyspainike **13** .
- ◆ Raastinrumpu **2 3 4 5 10** pysähtyy.
- ◆ Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun et enää halua jatkaa laitteen käyttöä.
- ◆ Työnnä virtajohto johdon säilytyslokeroon **7** siten, että vain pistoke jää ulkopuolelle.

Puhdistaminen

SÄHKÖISKUN VAARA!

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista. Odota, kunnes moottori on täysin pysähtynyt.
-  Älä missään nimessä puhdista laitetta upottamalla sitä veteen tai pitämällä sitä juoksevan veden alla.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Ole varovainen raastinrumpuja **2 3 4 5 10** käsitellessäsi. Ota kiinni raastinrumpujen muoviosasta, älä metallipinnoista, joissa on teriä. Terät ovat erittäin teräviä!

OHJE

► Voimakkaasti värjäävien elintarvikkeiden (esimerkiksi porkkanoiden) työstäminen voi värjätä laitteen muoviosia. Sillä ei ole haitallisia vaikutuksia terveyteen, eikä se ole merkki laiteviasta. Mahdolliset värjäytymät voidaan hieroa pois neutraalilla ruokaöljyllä.

- ◆ Irrota tarvittaessa pistoke pistorasiasta.
- ◆ Mikäli näin ei ole vielä tehty, irrota rumpukotelo 9 laitteesta ja poista raastinrumpu 2 3 4 5 10.
- ◆ Puhdista laite kostealla liinalla. Jos lika on pinttynyt, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi kaikki pesuainejäämät tämän jälkeen pelkällä vedellä kostutetulla liinalla.
- ◆ Puhdista raastinrummut 2 3 4 5 10, rumpukotelo 9, säilytysastia 6 ja kansi 1 sekä syöttöpainin 12 lämpimässä pesuainevedessä. Jos lika on pinttynyt, ota avuksi astianpesuharja. Huuhtelee kaikki osat puhtaalla vedellä.

OHJE



Raastinrummut 2 3 4 5 10, rumpukotelo 9 / syöttöaukko 11, säilytysastia 6 ja kansi 1 sekä syöttöpainin 12 soveltuvat pestäväksi astianpesukoneessa. Mikäli on mahdollista, pese osat astianpesukoneen yläkorissa, ja varmista, etteivät ne jää puristuksiin. Ne voivat vääntyä muodottomiksi!

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

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen



Oheinen yliiviatun, pyörien päällä seisovan jäteastian symboli osoittaa, että tämä laite on direktiivin 2012/19/EU alainen. Direktiivin mukaan tätä laitetta ei saa sen käyttöiän päätyttyä hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan sen on toimitettava sille osoitettuihin keräys- tai kierrätyspisteisiin tai annettava jätahuoltoyrityksen hävitettäväksi.

Hävittäminen on sinulle maksutonta. Suojele ympäristöä ja hävitä laite asianmukaisesti.

Mikäli käytetty laitteesi sisältää henkilökohtaisia tietoja, vastaat itse niiden poistamisesta, ennen kuin palautat laitteen.

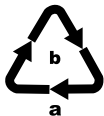


Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen hävittämisestä saat tietoja kuntasi tai kaupunkisi jätahuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Pakkauksen hävittäminen



Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden, ja ne voidaan kierrättää. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkaustarvikkeissa olevat merkinnät ja lajittele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

Liite

Tekniset tiedot

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

OHJE

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

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostosittien (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisaikakohta.

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

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

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

Takuun laajuus

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

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

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

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

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 472572_2407 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



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

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 472572_2407.

Huolto



Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 472572_2407

Maahantuoja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Reseptit

Kaalisalaatti

Ainekset

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

Valmistelu

- ♦ Leikkaa kaali pieniksi paloiksi, ja leikkaa se karkealla viipalointirummulla (II) ②.
- ♦ Leikkaa paprika siten, että se sopii täyttökuihuun ① ja raasta se karkealla raastinrummulla (IV) ④.
- ♦ Kuumenna öljy, etikka, sokeri, suola ja pippuri.
- ♦ Kaada seos kaalin päällä ja anna vetäytyä noin kaksi tuntia.

Fetasalaatti

Ainekset

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

Valmistelu

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

Kesäkurpitsapaistos

Ainekset

- 6 kesäkurpitsaa
- 2 perunaa
- 1 sipuli
- 1 kupillinen keitettyä riisiä
- 1 kananmuna
- n. 30 ml maitoa
- 150 g Gruyère-juustoa (sveitsiläinen kova juusto)
- suolaa ja pippuria

Valmistelu

- ◆ Valmistele kesäkurpitsat, perunat ja sipuli siten, että ne mahtuvat täyttökuihuun ①.
- ◆ Raasta kesäkurpitsat ja perunat karkealla raastinrummulla (IV) ④.
- ◆ Siivuta sipulit karkealla viipalointinrummulla (III) ②.
- ◆ Paista vihanneksia lyhyesti pannulla.
- ◆ Täytä vuokaan vuorotellen kerros riisiä ja kerros vihanneksia.
- ◆ Sekoita kananmuna, maito, suola ja pippuri keskenään, ja kaada seos vuokaan.
- ◆ Raasta Gruyère-juusto karkealla raastinrummulla (IV) ④ ja kaada se vuokaan.
- ◆ Paista paistosta 180 °C:ssa n. 20 minuuttia.

Basilika-mantelipesto**Ainekset**

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

Valmistelu

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

Vadelma-suklaaraasterahka

Ainekset

500 g rahkaa

200 g vadelmia (tuoreita tai pakasteesta)

2 kananmunanvalkuaista

50 g sokeria

100 g suklaata (jäähdytettyinä)

Valmistelu

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

Innehållsförteckning

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

Information om den här snabbinstruktionen

Det här dokumentet är en förkortad, tryckt version av den fullständiga bruksanvisningen.



Om du skannar den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (**www.lidl-service.com**) där du kan öppna och ladda ned den fullständiga bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 472572_2407.

VARNING!

Snabbinstruktionen är en del av leveransen. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Ta väl vara på snabbinstruktionen och lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

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

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

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

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

Beskrivning

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

Säkerhetsanvisningar

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK

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

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK

- Utsätt inte produkten för fukt och använd den inte utomhus. Om det ändå råkar komma in vätska innanför höljet ska du genast dra ut kontakten ur uttaget och lämna in produkten till kvalificerad fackpersonal för reparation.



Produkten får absolut inte doppas ner i vatten eller andra vätskor och det får inte komma in vätska innanför höljet.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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



Var försiktig när du handskas med trummorna.

Bladen är mycket vassa!

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

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Ta produkten i bruk

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

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

Produkten är nu klar att användas.

Användning

Trummorna

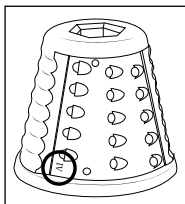
⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

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

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

* Markeringarna sitter på följande ställe:



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

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

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

Sätta in/Ta ut en trumma

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

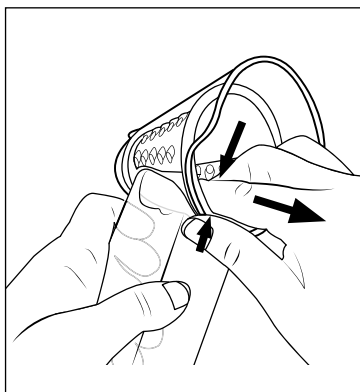
Gör så här för att montera en trumma ② ③ ④ ⑤ ⑩:

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

- ♦ Om du inte redan gjort det tar du av trumhuset ⑨. Sätt den trumma ② ③ ④ ⑤ ⑩ du valt på drivaxeln ⑧ i trumhuset ⑨. Ta bara tag i trummans ② ③ ④ ⑤ ⑩ plastdel. Vrid ev. trumman ② ③ ④ ⑤ ⑩ lite medsols tills uttaget på trumman glider in i rätt låsningar på drivaxeln ⑧.

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

- ♦ Dra ut kontakten om den sitter i uttaget.
- ♦ Om du inte redan gjort det tar du av trumhuset ⑨. Vrid på trumhuset så att påfyllningsröret ⑪ pekar åt sidan och pilen ► på trumhuset ⑨ mot det öppna låset  på rivjärnet. Dra sedan av trumhuset ⑨.



- ♦ Fatta tag med tummarna vid trumhusets ⑨ kant och med pekfingeret och ev. också långfingeret i den isatta trummans ② ③ ④ ⑤ ⑩ plastdel. Dra och tryck lite lätt loss trumman ② ③ ④ ⑤ ⑩ från låsningarna på drivaxeln ⑧ och ta sedan ut den ur trumhuset ⑨.

Förbereda livsmedel

Förbered de livsmedel du tänker skära upp:

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

Användning

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Produkten är bara konstruerad för att arbeta max 2 minuter i sträck (kontinuerlig drifttid). När den tiden har gått måste produkten stängas av och får inte kopplas på igen förrän motorn kallnat.
- ◆ Ställ en skål eller ett annat kärl under trumhuset **9**.
- ◆ Tryck på startknappen **13**  och håll den inne. Trumman **2 3 4 5 10** börjar snurra.
- ◆ Stoppa in de förberedda bitarna lite i taget i påfyllningsröret **11** och tryck ned dem med påmataren **12** så att de kan rivas eller skäras av trumman **2 3 4 5 10**. De livsmedel som bearbetats kommer ut framtill på trumhuset **9** och faller ned i kärlet under det.
- ◆ Släpp startknappen **13**  när du arbetat färdigt. Trumman **2 3 4 5 10** slutar snurra.
- ◆ Dra alltid ut kontakten ur uttaget om du inte ska använda produkten mera.
- ◆ För in kabeln i kabelfacket **7** så att bara kontakten sticker ut.

Rengöring

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

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



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

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Var försiktig när du handskas med trummorna **2 3 4 5 10**. Fatta tag i trummornas plastdel och inte i metallytorna där bladen sitter. Bladen är mycket vassa!

OBSERVERA

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

Dra ut kontakten om den sitter i uttaget.

- ◆ Om du inte redan gjort det tar du av trumhuset **9** från rivjärnet och tar ut trumman **2 3 4 5 10**.
- ◆ Rengör produkten med en fuktig trasa. Envisa fläckar tar du bort med några droppar mildt diskmedel på trasan. Torka sedan bort resterna av diskmedlet med en trasa som fuktats med rent vatten.
- ◆ Rengör trummorna **2 3 4 5 10**, trumhuset **9**, trumbehållaren **6** samt locket **1** och påmataren **12** i varmt vatten och mildt diskmedel. Envisa beläggningar kan tas bort med en diskborste eller liknande. Skölj alla delarna i rent vatten.

OBSERVERA



Trummorna **2 3 4 5 10**, trumhuset **9**/tratt **11**, trumbehållaren **6** samt locket **1** och påmataren **12** kan också diskas i maskin. Lägg dem i så fall helst i den övre korgen i diskmaskinen och akta så att inga delar kläms fast. Annars kan de förlora formen!

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

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.

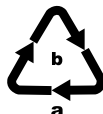


Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

Bilaga

Tekniska data

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

OBSERVERA

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

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 472572_2407 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 472572_2407.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 472572_2407

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Recept

Kålsallad

Ingredienser

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

Gör så här

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

Grekisk sallad

Ingredienser

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

Gör så här

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

Zucchinigratäng**Ingredienser**

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

Gör så här

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

Pesto med mandel och basilika

Ingredienser

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

Gör så här

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

Hallonkvarg med riven choklad

Ingredienser

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

Gör så här

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

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	38
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	38
Zakres dostawy	38
Opis urządzenia	39
Wskazówki bezpieczeństwa	39
Uruchomienie	43
Zastosowanie	44
Wkładki	44
Montaż/demontaż wkładki	45
Przygotowanie produktów spożywczych	46
Obsługa	47
Czyszczenie	48
Utylizacja	49
Utylizacja urządzenia	49
Utylizacja opakowania	49
Załącznik	50
Dane techniczne	50
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	50
Serwis	52
Importer	52
Przepisy	53

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.



Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (**www.lidl-service.com**) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 472572_2407 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE!

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

Opis urządzenia

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

Wskazówki bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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



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

ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

⚠ ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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



Korzystając z wkładek zachowaj ostrożność.

Ostrza są bardzo ostre!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Uruchomienie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

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

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Zastosowanie

Wkładki

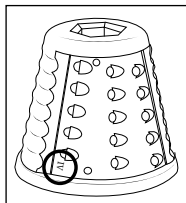
⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

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

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

* Oznaczenia znajdują się w następującym miejscu:



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

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

Montaż/demontaż wkładki

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

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

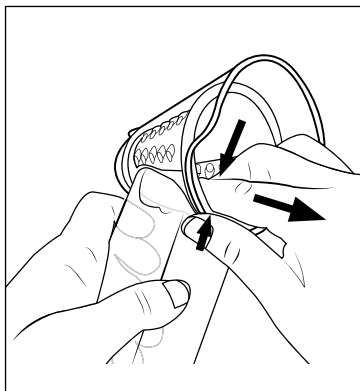
W celu zamontowania wkładki **2 3 4 5 10**, postępuj w następujący sposób:

- ♦ Ewentualnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ♦ Sprawdź na podstawie informacji w rozdziale **Wkładki**, która wkładka **2 3 4 5 10** najlepiej nadaje się do zamierzonego celu.

- ♦ Otwórz pokrywę pojemnika do przechowywania ❶ i wyjmij ostrożnie potrzebną wkładkę ❷ ❸ ❹ ❺ ❻ ❽. Zamknij ponownie pokrywę ❶.
- ♦ O ile jeszcze tego nie zrobiono, zdejmij obudowę wkładki ❾. Załóż wybraną wkładkę ❷ ❸ ❹ ❺ ❽ ❽ na wałek napędowy ❸ w obudowie wkładki ❾, chwytając przy tym możliwie tylko za plastikową część wkładki ❷ ❸ ❹ ❺ ❽ ❽. Obróć w razie potrzeby wkładkę ❷ ❸ ❹ ❺ ❽ lekko w prawo, aż ta wsunie się wycięciami w pasujące blokady na wałku napędowym ❸.

W celu zdemonstrowania wkładki ❷ ❸ ❹ ❺ ❽ ❽ wykonaj poniższe czynności:

- ♦ Ewentualnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ♦ O ile jeszcze tego nie zrobiono, zdejmij obudowę wkładki ❾. Obróć obudowę wkładki w taki sposób, aby podajnik ❾ był skierowany w bok, a strzałka ► na obudowie wkładki ❾ na symbol otwartej kłódki ☞ na urządzeniu. Następnie zdejmij obudowę wkładki ❾.



- ♦ Chwyć krawędź obudowy wkładki ❾ kciukiem, a plastikową część włożonej wkładki ❷ ❸ ❹ ❺ ❽ ❽ palcem wskazującym, w razie potrzeby również palcem środkowym. Wywierając lekki nacisk zdejmij wkładkę ❷ ❸ ❹ ❺ ❽ ❽ z blokad na wałku napędowym ❸ i wyjmij z obudowy wkładki ❾.

Przygotowanie produktów spożywczych

Przed przetworzeniem wybierz właściwe produkty spożywcze i przygotuj je:

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

Obsługa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Urządzenie jest zaprojektowane na maksymalny czas pracy przez 2 minuty (czas pracy krótkotrwałej) bez przerwy. Po upływie tego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.
- ◆ Umieść miskę lub inne naczynie pod obudową wkładki **9**.
- ◆ Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start **13** . Włożona wkładka **2 3 4 5 10** zaczyna się obracać.
- ◆ Stopniowo dodawaj przygotowane produkty spożywcze do podajnika **11** i wsuwaj je dalej popychaczem **12**, aby mogły zostać rozdrobnione wkładką **2 3 4 5 10**. Rozdrobnione produkty spożywcze wypadają z przodu z obudowy wkładki **9** do umieszczonego poniżej naczynia.
- ◆ Kiedy cała żywność zostanie przetworzona, zwolnij przycisk start **13** . Wkładka **2 3 4 5 10** zatrzyma się.
- ◆ Odłącz wtyk sieciowy z gniazda zasilania, jeśli nie chcesz już korzystać z urządzenia.
- ◆ Wsuń kabel zasilający do schowka na kabel **7**, aby wystawał tylko wtyk sieciowy.

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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



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

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Korzystając z wkładek **2 3 4 5 10** zachowuj zawsze ostrożność. Wkładki należy chwycić za plastikową część, a nie za metalowe powierzchnie z ostrzami. Ostrza są bardzo ostre!

WSKAZÓWKA

- ▶ Przetwarzanie silnie barwiących produktów spożywczych (np. marchwi) może spowodować przebarwienia plastikowych elementów urządzenia. Jest to nieszkodliwe dla zdrowia i nie stanowi usterki urządzenia. W razie potrzeby można zetrzeć przebarwienia neutralnym olejem jadalnym.

- ◆ Ewentualnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ◆ Jeśli się to jeszcze nie stało, zdejmij obudowę wkładki **9** z urządzenia i wyjmij wkładkę **2 3 4 5 10**.
- ◆ Urządzenie czyść wilgotną ściereczką. Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń nanieś na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń. Następnie wytrzyj urządzenie szmatką zwilżoną w czystej wodzie, aby usunąć wszystkie resztki środka do mycia naczyń.
- ◆ Umyj wkładki **2 3 4 5 10**, obudowę wkładki **9**, pojemnik do przechowywania **6** wraz z pokrywką **1** oraz popychacz **12** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. W przypadku uporczywych pozostałości żywności należy użyć szczotki do mycia naczyń lub podobnych. Wszystkie elementy spłucz czystą wodą.

WSKAZÓWKA



Wkładki **2 3 4 5 10**, obudowa wkładki **9**/podajnik **11**, pojemnik do przechowywania **6** wraz z pokrywką **1** oraz popychacz **12** przystosowane są do zmywania w zmywarce do naczyń. Części wkładaj możliwie tylko do górnego kosza zmywarki i dopilnuj, by żadna z części się nie zaklinowała. W przeciwnym razie mogą się odkształcić!

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

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużyte urządzenie nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



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

Załącznik

Dane techniczne

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

WSKAZÓWKA

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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 472572_2407 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 472572_2407.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 472572_2407

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Surówka z kapusty

Składniki

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

Przygotowanie

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

Sałatka z serem feta

Składniki

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

Przygotowanie

- ◆ Przygotuj ogórek, paprykę i cebulę tak, aby pasowały do podajnika ⑪. Usuń pestki i białą skórkę z papryki.
- ◆ Rozdrobnij wszystko za pomocą wkładki do cięcia na drobno (I) ⑩.
- ◆ Pokrój pomidory i ser feta na małe kostki.
- ◆ Wymieszaj wszystkie składniki i dodaj oliwki.
- ◆ Wymieszaj olej z sokiem z cytryny i dodaj wszystko do sałatki.
- ◆ Posyp ziołami sałatkę.

Zapiekanka z cukinii

Składniki

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

Przygotowanie

- ◆ Przygotuj cukinię, ziemniaki i cebulę tak, aby pasowały do podajnika **(I)**.
- ◆ Poszatkuj cukinię i ziemniaki wkładką do szatkowania na grubo **(IV)** **4**.
- ◆ Pokrój cebulę za pomocą wkładki do cięcia na grubo **(II)** **2**.
- ◆ Podsmaż warzywa krótko na patelni.
- ◆ Ułóż jedną warstwę ryżu i jedną warstwę warzyw do naczynia żaroodpornego.
- ◆ Wymieszaj jajko z mlekiem, solą i pieprzem i polej tym wszystkim przygotowaną zapiekankę.
- ◆ Zetrzyj ser Greyerzer za pomocą wkładki do szatkowania na grubo **(IV)** **4** i posyp nim zapiekankę.
- ◆ Piecz zapiekankę w 180 °C przez około 20 minut.

Pesto z bazylią i migdałami**Składniki**

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

Przygotowanie

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

Twarożek z malinami i posypką czekoladową

Składniki

500 g twarogu

200 g malin (świeżych lub mrożonych)

Białka z 2 jajek

50 g cukru

100 g czekolady (schłodzonej)

Przygotowanie

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

Turinys

Informacija apie šią trumpąją instrukciją	58
Naudojimas pagal paskirtį	58
Tiekiamas rinkinys	58
Prietaiso aprašymas.	59
Saugos nurodymai	59
Naudojimo pradžia	63
Naudojimas.	64
Būgnai	64
Būgno įdėjimas ir išėmimas	65
Maisto produktų paruošimas	66
Valdymas	67
Valymas.	68
Šalinimas	69
Prietaiso šalinimas	69
Pakuotės šalinimas	69
Priedas.	69
Techniniai duomenys	69
Kompernaß Handels GmbH garantija	70
Priežiūra	71
Importuotojas	71
Receptai	72

Informacija apie šią trumpąją instrukciją

Šis dokumentas yra visos naudojimo instrukcijos sutrumpintas spausdintinis leidinys.



Nuskaityę QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 472572_2407 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija ir ją atsisiųsti.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Trumpoji instrukcija yra šio gaminio sudedamoji dalis. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Būtinai išsaugokite trumpąją instrukciją ir perduodami gaminį kitiems asmenims kartu perduokite ir visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

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

Tiekiamas rinkinys

Paprastai tiekiamos šios prietaiso dalys:

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

Prietaiso aprašymas

- ❶ Laikymo indo dangtis
- ❷ Stambaus pjaustymo būgnas (II)
- ❸ Smulkaus tarkavimo būgnas (III)
- ❹ Stambaus tarkavimo būgnas (IV)
- ❺ Trynimo būgnas (V)
- ❻ Laikymo indas
- ❼ Laido skyrius
- ❽ Varantysis velenas
- ❾ Būgno korpusas
- ❿ Smulkaus pjaustymo būgnas (I)
- ⓫ Pildymo vamzdis
- ⓬ Stūmiklis
- ⓭ Paleidimo mygtukas 

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą maitinimo laidą ar tinklo kištuką turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- ▶ Draudžiama atidaryti prietaiso korpusą. Šiuo atveju neužtikrinama sauga ir prarandama garantija.
- ▶ Sutrikus veikimui ir prieš valydami prietaisą, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ▶ Maitinimo laidą iš elektros lizdo kas kartą traukite laikydami už tinklo kištuko. Niekada netraukite suėmę už paties laido.
- ▶ Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas nesušlaptų ir nesudrėktų. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ir jo nebūtų galima pažeisti.
- ▶ Niekada neimkite prietaiso, maitinimo laido ir tinklo kištuko šlapiomis rankomis.

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke. Jei į prietaiso korpusą patektų skysčio, nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite prietaiso tinklo kištuką ir paveskite kvalifikuotiems specialistams prietaisą pataisyti.
-  Niekada nenardinkite prietaiso į koki nors skystį, saugokite, kad į prietaiso vidų nepatektų jokių skysčių.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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



Atsargiai elkitės su būgnais.

Peiliai labai aštrūs!

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

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

Naudojimo pradžia

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Visada išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo prieš prietaisą surinkdami ar išrinkdami, įdėdami ar keisdami jo priedus. Palaukite, kol variklis visiškai sustos.
 - ▶ Į elektros tinklą junkite tik visiškai surinktą prietaisą.
 - ▶ Atsargiai elkitės su būgnais **2 3 4 5 10**. Būgnus imkite už plastikinės dalies, o ne už metalinių paviršių su peiliais. Peiliai labai aštrūs!
- ◆ Prieš naudodami pirmą kartą, nuvalykite visas prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje **Valymas**.
 - ◆ Maitinimo laidą visiškai ištraukite iš laido skyriaus **7**.
 - ◆ Pastatykite prietaisą ant lygaus, sauso ir neslidaus paviršiaus.
 - ◆ Į būgno korpusą **9** įdėkite kurį nors būgną **2 3 4 5 10**, kaip aprašyta skyriuje **Būgno įdėjimas ir išėmimas**.
 - ◆ Surinkite būgno korpusą **9**:
 - Būgno korpusą **9** uždėkite taip, kad rodyklė ► ant būgno korpuso **9** būtų nukreipta į atrakiną spyną  ant prietaiso.
 - Būgno korpusą **9** prieš laikrodžio rodyklę pasukite taip, kad pildymo vamzdis **11** būtų nukreiptas į viršų, o rodyklė ► ant būgno korpuso **9** – į užrakiną spyną  ant prietaiso. Būgno korpusas **9** juntamai užsifiksuoja.
 - Įkiškite stūmiklį **12** į pildymo vamzdį **11**.
 - ◆ Likusius būgnus atsargiai vieną ant kito sudėkite į laikymo indą **6** ir uždarykite dangtį **1**. Stebėkite, kad būgnus intumėte tik už plastikinių paviršių, o ne už peilių. Tada laikymo indą **6** iš viršaus užstumkite ant tam skirto laikiklio prietaiso galinėje pusėje.
 - ◆ Į tinkamą elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką.
- Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

Naudojimas

Būgnai

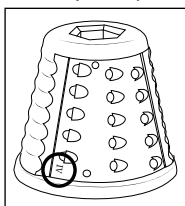
⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

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

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

* Ženkloi yra šioje vietoje:



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

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

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

Būgno įdėjimas ir išėmimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš įdėdami ar keisdami priedus visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Palaukite, kol variklis visiškai sustos.
- Į elektros tinklą junkite tik visiškai surinktą prietaisą.
- Atsargiai elkitės su būgnais 2 3 4 5 10. Būgnus imkite už plastikinės dalies, o ne už metalinių paviršių su peiliais. Peiliai labai aštrūs!

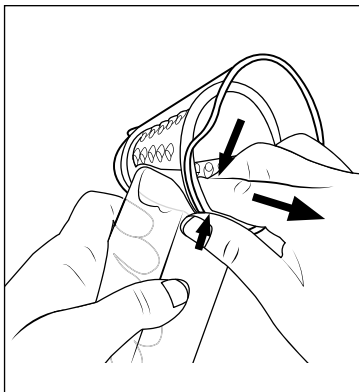
Būgną 2 3 4 5 10 įdėsite taip:

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

- ◆ Nuimkite būgno korpusą **9**, jei to dar nepadarėte. Pasirinktą būgną **2 3 4 5 10** užmaukite ant varančiojo veleno **8** būgno korpuse **9**, liesdami tik plastikinę būgno **2 3 4 5 10** dalį. Jei reikia, būgną **2 3 4 5 10** šiek tiek pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad išėma jis įsitvirtintų ant atitinkamų varančiojo veleno **8** fiksatorių.

Būgną **2 3 4 5 10** išimsite taip:

- ◆ Jei reikia, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ◆ Nuimkite būgno korpusą **9**, jei to dar nepadarėte. Būgno korpusą pasukite taip, kad pildymo vamzdis **11** būtų nukreiptas į šoną, o rodyklė ► ant būgno korpuso **9** – į atrakintą spyną  ant prietaiso. Tada nutraukite būgno korpusą **9**.



- ◆ Nykščiu suimkite būgno korpuso **9** kraštą, o smiliu mi ir, jei reikia, papildomai didžiuoju pirštu, įdėto būgno **2 3 4 5 10** plastikinę dalį. Lengvai spausdami nutraukite būgną **2 3 4 5 10** nuo varančiojo veleno **8** fiksatorių ir ištraukite iš būgno korpuso **9**.

Maisto produktų paruošimas

Prieš apdorodami pasirinkite tinkamus maisto produktus ir juos paruoškite:

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

Valdymas

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Prietaisą galima nepertraukiamai naudoti daugiausia 2 minutes (trumpalaikio veikimo trukmė). Paskui prietaisas turi būti išjungtas, kol atvės variklis.
- ◆ Po būgno korpusu **9** padėkite dubenį ar kitokį indą.
- ◆ Paspauskite ir laikykite nuspaustą paleidimo mygtuką **13** . Įdėtas būgnas **2** **3** **4** **5** **10** ima suktis.
- ◆ Paruoštus maisto produktus vis dėkite į pildymo vamzdį **11** ir toliau pastumkite stūmikliu **12**, kad būgnas **2** **3** **4** **5** **10** juos susmulkintų. Susmulkinti maisto produktai priekyje iš būgno korpuso **9** sukrenta į po juo padėtą indą.
- ◆ Apdoroję visus maisto produktus, paleidimo mygtuką **13**  atleiskite. Būgnas **2** **3** **4** **5** **10** sustoja.
- ◆ Jei prietaiso nebekefinatė toliau naudoti, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- ◆ Maitinimo laidą į laido skyrių **7** įstumkite taip, kad matytųsi tik tinklo kištukas.

Valymas

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami prietaisą visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Palaukite, kol variklis visiškai sustos.



Valomo prietaiso jokių būdu nenardinkite į vandenį ir nelaikykite po tekančiomis vandeniu.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Atsargiai elkitės su būgnais **2 3 4 5 10**. Būgnus imkite už plastikinės dalies, o ne už metalinių paviršių su peiliais. Peiliai labai aštrūs!

NURODYMAS

- Apdorojant labai dažančius maisto produktus (pvz., morkas), plastikinės prietaiso dalys gali nusidažyti. Tai nekelia jokio pavojaus sveikatai ir nėra prietaiso trūkumas. Nudažytas vietas galite pavalyti trupučiu neutralaus valgomojo aliejaus.

- ♦ Jei reikia, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ♦ Jei to dar nepadarėte, nuimkite būgno korpusą **9** nuo prietaiso ir išimkite būgną **2 3 4 5 10**.
- ♦ Prietaisą nuvalykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirčiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Tada nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad nuvalytumėte visus ploviklio likučius.
- ♦ Būgnus **2 3 4 5 10**, būgno korpusą **9**, laikymo indą **6** su dangčiu **1** ir stūmiklių **12** plaukite šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Jei maisto produktų likučiai prikibę tvirčiau, naudokite indų plovimo šepetį ar panašų daiktą. Visas dalis nuskalaukite švarių vandeniu.

NURODYMAS



Būgnus **2 3 4 5 10**, būgno korpusą **9**/pildymo vamzdį **11**, laikymo indą **6** su dangčiu **1** ir stūmiklių **12** galima plauti indaplovėje. Jei įmanoma, dalis sudėkite į viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos. Antraip dalys gali deformuotis!

- ♦ Prieš vėl naudodami ar padėdami laikyti įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausas.

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU. Šioje direktyvoje nurodoma, kad pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti į tam skirtas surinkimo vietas, perdirbimo centrus arba atliekų šalinimo įmones.

Jums šalinimas yra nemokamas. Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.

Jei nenaudojame prietaise yra asmens duomenų, prieš grąžindami Jūs patys privalote juos pašalinti.

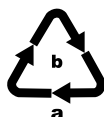


Kaip pašalinti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Pakuotės šalinimas



Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite tausodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Priedas

Techniniai duomenys

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

NURODYMAS

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

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 472572_2407.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



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

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 472572_2407 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 472572_2407

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Receptai

Kopūstų salotos

Maisto produktai

1 kg baltagūžio kopūsto
1/2 paprikos ankšties
85 g cukraus
85 ml aliejaus
85 ml acto
apie 1 v. š. druskos
šiek tiek pipirų

Paruošimas

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

Salotos su fetos sūriu

Maisto produktai

2 dideli pomidorai
1 agurkas
1 žalia paprika
1 raudona paprika
1 svogūnas
200 g fetos sūrio
50 g alyvuogių
4 v. š. aliejaus
1 citrina
30 g šviežių mėgstamų prieskoninių žolelių (pvz., baziliko)

Paruošimas

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

Cukinių apkepas**Maisto produktai**

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

Paruošimas

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

Bazilikų ir migdolų pestas

Maisto produktai

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

Paruošimas

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

Varškė su avietėmis ir šokolado drožlėmis

Maisto produktai

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

Paruošimas

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

Sisukord

Selle lühijuhendi selgitus	76
Sihipärane kasutamine	76
Tarnekomplekt	76
Seadme kirjeldus	77
Ohutusjuhised	77
Kasutuselevõtmine	81
Kasutamine	82
Trumlid	82
Trumli paigaldamine/eemaldamine	83
Toiduainete ettevalmistamine	84
Käsitsemine	85
Puhastamine	86
Jäätmekäitlus	87
Seadme jäätmekäitlus	87
Pakendi jäätmekäitlus	87
Lisa	87
Tehnilised andmed	87
Kompernaß Handels GmbH garantii	88
Teenindus	89
Importija	89
Retseptid	90

Selle lühijuhendi selgitus

Selle dokumendi puhul on tegemist täieliku kasutusjuhendi lühendatud trükitväljaandega.



QR-koodi skannimisega liigute otse Lidl'i teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ja saate toote numbri (IAN) 472572_2407 sisestamisega vaadata ja alla laadida täieliku kasutusjuhendi.

⚠ HOIATUS!

Lühijuhend on selle toote osa. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Hoidke lühijuhend hästi alles ja andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

See seade on ette nähtud köögiviljade, puuviljade, kõva juustu ja teiste peenestamiseks/riivimiseks/lõikamiseks sobivate toiduainete peenestamiseks/riivimiseks/lõikamiseks. Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamises kuivades siseruumides. Ärge kasutage seadet tööstuslikes või töönduslikes valdkondades.

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- elektriline köögiviljapeenesti
- 5 trumlit
- Trumli korpus/täitekanal
- Hoiunõu
- Täitepulk
- Lühijuhend

Seadme kirjeldus

- ❶ Hoiunõu kaas
- ❷ Jäme lõiketrummel (II)
- ❸ Peen peenestustrummel (III)
- ❹ Jäme peenestustrummel (IV)
- ❺ Riivimistrummel (V)
- ❻ Hoiunõu
- ❼ Kaabli hoiulaegas
- ❽ Ajamivõll
- ❾ Trumli korpus
- ❿ Peen lõiketrummel (I)
- ⓫ Täitekanal
- ⓫ Täitepulk
- ⓫ Käivitusklahv 

Ohutusjuhised

ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Kui võrgukaabel või võrgupistik on kahjustatud, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul välja vahetada.
- ▶ Te ei tohi seadme korpust avada. Sel juhul ei ole ohutus enam tagatud ja garantii kaotab kehtivuse.
- ▶ Tõmmake talitlushäirete korral ja enne seadme puhastamist võrgupistik võrgupistikupesast välja.
- ▶ Tõmmake võrgukaabel võrgupistikupesast välja alati pistikust, ärge tõmmake kaablist endast.
- ▶ Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel märjaks või niiskeks. Paigutage laadimiskaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või kahjustada.
- ▶ Ärge mitte kunagi võtke seadmest, võrgukaablist ja -pistikust kinni märgade kätega.

ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Ärge laske seadmele mõjuda niiskusel ja ärge kasutage seda välitingimustes. Juhul kui vedelik tungib siiski seadme korpusesse, tõmmake seadme võrgupistik koheselt võrgupistikupesast välja ja laske seade kvalifitseeritud spetsialistil remontida.



Te ei tohi seadet mitte mingil juhul asetada vedeliku sisse ega lasta vedelikel tungida seadme korpusesse.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ärge kasutage seadet muul eesmärgil, kui selles juhendis kirjeldatud. Seadme vale kasutamine põhjustab vigastusohtu.
- ▶ Seda seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- ▶ Lapsed ei tohi seda seadet kasutada.
- ▶ Lapsed ei tohi teostada puhastamist ja kasutajapoolset hoolust.
- ▶ Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- ▶ Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanemist, lahtivõtmist, tarvikute vahetamist või puhastamist alati vooluvõrgust lahutada. Oodake alati, kuni mootor on täielikult seiskunud.
- ▶ Enne tarvikute või lisaosade, mis käitamisel liiguvad, vahetamist tuleb seade välja lülitada ja vooluvõrgust lahutada.
- ▶ Tagage seadme ohutu ja horisontaalne asend.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ühendage seade vooluvõrku alles siis, kui seade on täielikult kokku pandud.
- Ärge murdke ega muljuge võrgukaablit ja paigutage võrgukaabel nii, et keegi ei saaks selle peale astuda või sellele komistada.
- Kasutage vaid tootja poolt soovitatud tarvikuid.
- Ärge asetage köögitarbeid või teisi asju pöörlevatesse trumlitesse!



Olge trumlitega ümberkäimisel ettevaatlik.

Noad on väga teravad!

- Ärge mitte kunagi pange käsi pöörlevatesse trumlitesse!
- Ärge mitte kunagi suruge toiduaineid ainult paljaste kätega täitekanalisse! Kasutage alati täitepulka.
- Hoidke seadme käitamise ajal juuksed, lahtised rõivad ja kõik kehaosad liikuvatest seadme osadest eemal.
- Hoidke trumleid lastele kättesaamatus kohas.
- Laske kasutatud tarvikutel enne nende eemaldamist jahtuda.
- Käige puhastamisel trumlitega ettevaatlikult ümber. Noad on väga teravad!

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge mitte kunagi peenestage seadmega liha või kõvemaid toiduaineid.
- ▶ Ärge mitte kunagi käitage seadet ilma trumlita või samaaegselt kahe trumliga.
- ▶ Ärge mitte mingil juhul valage seadmesse kuumi vedelikke.
- ▶ Kui trummel ei pöörle või pöörleb ainult raskelt, katkestage koheselt toiming. Tõmmake võrgupistik välja ja kontrollige, kas täitekanalis asub mõni takistus.
- ▶ Ärge kasutage seadme käitamiseks välist programmkella või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.
- ▶ Seade on konstrueeritud ilma katkestuseta käituskestuseks maksimaalselt 2 minutit (PK aeg). Seejärel tuleb seade seniks välja lülitada, kuni mootor on jahtunud.
- ▶ Ärge kasutage agressiivseid, keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pealispinna jäädavalt rikkuda.

Kasutuselevõtmine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Enne seadme kokkupanekut või lahtivõtmist, tarvikute paigaldamist või vahetamist lülitage alati seade välja ja tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja. Oodake, kuni mootor on täielikult seiskunud.
- ▶ Ühendage seade vooluvõrku alles siis, kui seade on täielikult kokku pandud.
- ▶ Olge trumlitega **2 3 4 5 10** ümberkäimisel ettevaatlik. Haarake trumlitest plastosast ja mitte nugaadega metallpindadest. Noad on väga teravad!

- ♦ Puhastage enne esimest kasutamist seadme kõik osad nagu peatükis **Puhastamine** kirjeldatud.
- ♦ Tõmmake võrgukaabel täielikult kaabli hoiulaekast **7** välja.
- ♦ Asetage seade tasasele, kuivale ja libisemiskindlale pinnale.
- ♦ Asetage üks trummel **2 3 4 5 10** trumli korpusesse **9**, nagu peatükis **Trumli paigaldamine/eemaldamine** kirjeldatud.
- ♦ Monteerige trumli korpus **9**:
 - Asetage trumli korpus **9** nii peale, et nool ► trumli korpusel **9** on suunatud seadmel avatud luku  suunas.
 - Keerake trumli korpust **9** vastupäeva, nii et täitekanal **11** on suunatud ülespoole ja nool ► trumli korpusel **9** seadmel suletud luku  suunas. Trumli korpus **9** fikseerub tuntuvalt.
 - Asetage täitepulk **12** täitekanalisse **11**.
- ♦ Värnastage ülejäänud trumlid ettevaatlikult hoiunõusse **6** ja sulgege kaas **1**. Jälgige, et haarate trumlitest ainult plastpindadest ja mitte nugaadest. Lükake hoiunõu **6** siis ülaltpoolt seadme tagumisel otsal olevasse selleks ettenähtud hoidikusse.
- ♦ Ühendage võrgupistik sobivasse võrgupistikupesasse.

Seade on nüüd kasutusvalmis.

Kasutamine

Trumlid

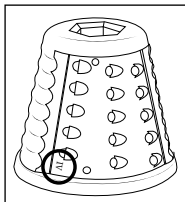
⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Olge trumlitega **2 3 4 5 10** ümberkäimisel ettevaatlik. Noad on väga teravad!

Valikus on 5 erinevat lõike-, peenestus- ja riivimistrumlit:

Peen lõiketrummel 10 (sinine)	Märgistus „I“ trumli metallosal*	
Jäme lõiketrummel 2 (roheline)	Märgistus „II“ trumli metallosal*	
Peen peenestustrummel 3 (kollane)	Märgistus „III“ trumli metallosal*	
Jäme peenestustrummel 4 (oranž)	Märgistus „IV“ trumli metallosal*	
Riivimistrummel 5 (punane)	Märgistus „V“ trumli metallosal*	

* Märgistused asuvad järgmises kohas:



Orienteeruge sobiva trumli **2 3 4 5 10** valikul ka järgmisest tabelist:

Toiduaine	Peen lõiketrummel 10 (sinine, I)	Jäme lõiketrummel 2 (roheline, II)	Peen peenestustrummel 3 (kollane, III)	Jäme peenestustrummel 4 (oranž, IV)	Riivimistrummel 5 (punane, V)
Suvikõrvits	•	•	•	•	
Kurgid	•	•			

Toiduaine	Peen lõiketrummel ⑩ (sinine, I)	Jäme lõiketrummel ② (roheline, II)	Peen peenestustrummel ③ (kollane, III)	Jäme peenestustrummel ④ (oranž, IV)	Riivimistrummel ⑤ (punane, V)
Kartulid	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Punapeet	•	•			
Sibulad	•	•			
Õunad	•	•			
Kapsas punane/ valge	•	•			
Šokolaad			•	•	•
Kookospähkel			•		•
Mandlid/sarapuupähklid					•
Kuiv leib					•
Suviporgandid	•	•	•	•	
Parma juust					•
Šveitsi kõva juust / Gruyère juust	•	•	•	•	

Trumli paigaldamine/eemaldamine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Enne tarvikute paigaldamist või vahetamist tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja. Oodake, kuni mootor on täielikult seiskunud.
- ▶ Ühendage seade vooluvõrku alles siis, kui seade on täielikult kokku pandud.
- ▶ Olge trumlitega ② ③ ④ ⑤ ⑩ ümberkäimisel ettevaatlik. Haarake trumlitest plastosast ja mitte nugaodega metallpindadest. Noad on väga teravad!

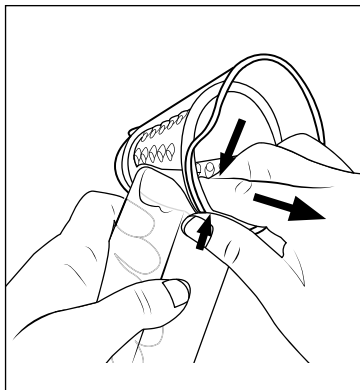
Trumli ② ③ ④ ⑤ ⑩ paigaldamiseks toimige järgmiselt:

- ◆ Tõmmake vajadusel võrgupistik võrgupistikupesast välja.
- ◆ Kontrollige peatükis **Trumli** toodud info abil, milline trummel ② ③ ④ ⑤ ⑩ on teie otstarbeks kõige paremini sobiv.
- ◆ Avage hoiunõu ① kaas ja võtke soovitud trummel ② ③ ④ ⑤ ⑩ ettevaatlikult välja. Sulgege uuesti kaas ①.

- ◆ Eemaldage, kui seda pole veel tehtud, trumli korpus ⑨. Asetage valitud trummel ② ③ ④ ⑤ ⑩ trumli korpuses ⑨ ajamivõllile ⑧, haarake sealjuures ainult trumli ② ③ ④ ⑤ ⑩ plastosast. Keerake trumliit ② ③ ④ ⑤ ⑩ vajadusel veidi päripäeva, kuni trummel libiseb väljalõikega ajamivõllil ⑧ sobivatesse fiksaatoritesse.

Trumli ② ③ ④ ⑤ ⑩ eemaldamiseks toimige järgmiselt:

- ◆ Tõmmake vajadusel võrgupistik võrgupistikupesast välja.
- ◆ Eemaldage, kui seda pole veel tehtud, trumli korpus ⑨. Keerake selleks trumli korpust, nii et täitekanal ⑪ on suunatud küljele ja nool ► trumli korpusel ⑨ seadmel avatud luku ① suunas. Tõmmake siis trumli korpus ⑨ ära.



- ◆ Haarake pöidlaga trumli korpuse ⑨ servast ja nimetissõrmega, vajadusel täiendavalt keskmise sõrmega paigaldatud trumli ② ③ ④ ⑤ ⑩ plastosast. Tõmmake kergelt survet rakendades trummel ② ③ ④ ⑤ ⑩ ajamivõllil ⑧ fiksaatoritelt ära ja trumli korpusest ⑨ välja.

Toiduainete ettevalmistamine

Valige töötlemiseks sobiv toiduaine ja valmistage see ette:

- Sobivad on eelkõige tugeva struktuuriga toidudained. Mida tugevam on toiduaine, seda parem on tulemus. Eriti kõvad või kiulised toidudained nagu jääkuubikud või liha ei ole siiski sobivad ja need võivad seadet jäädavalt kahjustada!
- Peske ja kuivatage puuviljad ja köögiviljad enne töötlemist.
- Paksude koortega toidudained, nagu nt nuikapsas või kõrvits, tuleb enne töötlemist koorida. Päklikoored tuleb eemaldada.
- Lõigake toidudained enne töötlemist selliseks, et need lähevad kergesti läbi täitekanali ⑪.

Käsitsemine

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Enne tarvikute paigaldamist või vahetamist tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja! Oodake, kuni mootor on täielikult seiskunud.
- ▶ Ärge mitte kunagi suruge toiduaineid ainult paljaste kätega täitekanalisse **11**. Kasutage alati täitepulka **12**!

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Seade on konstrueeritud ilma katkestuseta käituskestuseks maksimaalselt 2 minutit (PK aeg). Seejärel tuleb seade seniks välja lülitada, kuni mootor on jahtunud.
- ♦ Asetage trumli korpuse **9** alla kauss või mõni muu nõu.
- ♦ Vajutage ja hoidke käivitusklahvi **13**  vajutatult. Paigaldatud trummel **2 3 4 5 10** hakkab pöörlema.
- ♦ Sisestage ettevalmistatud toiduained üksteise järel täitekanalisse **11** ja lükake neid täitepulgaga **12** edasi, nii et trummel **2 3 4 5 10** peenestab need. Peenestatud toiduained kukuvad ees trumli korpusest **9** selle alla paigutatud nõusse.
- ♦ Kui kõik toiduained on peenestatud, laske käivitusklahv **13**  lahti. Trummel **2 3 4 5 10** peatub.
- ♦ Kui te ei soovi seadet edasi kasutada, tõmmake võrgupistik võrgupistikupesast välja.
- ♦ Lükake võrgukaabel kaabli hoiulaekasse **7**, nii et välja ulatub veel ainult võrgupistik.

Puhastamine

ELEKTRILÖÖGI OHT!

- Enne seadme puhastamist tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja. Oodake, kuni mootor on täielikult seiskunud.



- Seadet ei tohi mitte mingil juhul asetada puhastamisel vette või hoida voolava vee all.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Olge trumlitega **2 3 4 5 10** ümberkäimisel ettevaatlik. Haarake trumlitest plastosast ja mitte nuga- või metallpindadest. Noad on väga teravad!

JUHIS

- Tugevasti värviandvate toiduainete (nt suviporgandite) töötlemine võib tekitada seadme plastosade värvumist. See on tervishoiu seisukohalt ohutu ja ei kujuta endast seadme viga. Vajadusel saate värvunud kohad vähese neutraalse toiduõliga üle hõõruda.

- ◆ Tõmmake vajadusel võrgupistik võrgupistikupesast välja.
- ◆ Võtke, kui seda pole veel tehtud, trumli korpus **9** seadmelt ära ja eemaldage trummel **2 3 4 5 10**.
- ◆ Puhastage seadet niiske lapiga. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet. Siis pühkige üle ainult veega niisutatud lapiga, et eemaldada kõik pesuaine jäägid.
- ◆ Puhastage trumleid **2 3 4 5 10**, trumli korpus **9**, hoiunõud **6** koos kaanega **1** ning täitepulka **12** neutraalse pesuainega sooja vees. Tugevamate toiduainete jääkide korral võtke abiks pesuhari vms. Loputage kõik osad puhta veega üle.

JUHIS



Trumlid **2 3 4 5 10**, trumli korpus **9**/täitešaht **11**, hoiunõu **6** koos kaanega **1** ning täitepulk **12** on sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks. Asetage osad nõudepesumasinas võimalikult ülemisse korvi ja jälgige, et neid ei kiiluta kinni. Vastasel juhul võivad need deformeeruda!

- ◆ Veenduge, et kõik osad on enne nende uuesti kasutamist või hoiukohta panemist täielikult kuivad.

Jäätmekäitus

Seadme jäätmekäitus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlustevõttesse.

See jäätmekäitus on teile tasuta. Säastke keskkonda ja käideldge nõuetekohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.

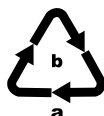


Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käideldge enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käideldge pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käideldge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

Lisa

Tehnilised andmed

Võrgupinge	220 – 240 V ~ (vahelduvvool), 50 Hz
Nimivõimsus	150 W
Kaitseklass	II / □ (kahekordne isolatsioon)
PK aeg	2 minutit
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.

JUHIS

- PK aeg (pideva käitamise aeg) näitab, kui kaua tohib seadet käitada, ilma et mootor üle kuumeneks ja saaks kahjustada. Pärast toodud PK aja möödumist tuleb seade seniks välja lülitada, kuni mootor on jahtunud.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülitiitel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Tootet asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 472572_2407, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 472572_2407 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE

Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 472572_2407

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.

Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Retseptid

Lehesalat

Lisandid

- 1 kg valget peakapsast
- 1/2 paprikakauna
- 85 g suhkrut
- 85 ml õli
- 85 ml äädikat
- umbes 1 sl soola
- veidi pipart

Valmistamine

- ♦ Lõigake kapsas väikesteks tükkideks ja töödelge jämeda lõiketrumliga (II) ②.
- ♦ Lõigake paprika nii, et see sobib täitekanalisse ① ja peenestage jämeda peenestustrumliga (IV) ④.
- ♦ Kuumutage õli, äädikas, suhkur, sool ja veidi pipart.
- ♦ Valage see segu kapsale ja laske kõigel umbes 2 tundi tõmmata.

Fetajuustuga salat

Lisandid

- 2 suurt tomatit
- 1 kurk
- 1 roheline paprika
- 1 punane paprika
- 1 sibul
- 200 g fetajuustu
- 50 g oliive
- 4 sl õli
- 1 sidrun
- 30 g värskaid ürte vastavalt soovile (nt basiilikut)

Valmistamine

- ◆ Valmistage kurk, paprika ja sibul nii ette, et need sobivad täitekanalisse ⑪. Eemaldage paprikast seemned ning valge sisekest.
- ◆ Peenestage kõik peene lõiketrumliga (I) ⑩.
- ◆ Lõigake tomatid ja fetajuust väikesteks kuubikuteks.
- ◆ Segage kõik lisandid ja lisage juurde oliivid.
- ◆ Segage õli sidrunimahlaga ja valage kõik salatile.
- ◆ Puistake ürdid salatile.

Suvikõrvitsa vormiroog**Lisandid**

6 suvikõrvitsat

2 kartulit

1 sibul

1 tass keedetud riisi

1 muna

umbes 30 ml piima

150 g Gruyère juustu (Šveitsi kõva juustu)

Soola ja pipart

Valmistamine

- ◆ Valmistage suvikõrvits, kartulid ja sibul nii ette, et need sobivad täitekanalisse ⑪.
- ◆ Peenestage suvikõrvits ja kartulid jämeda peenestustrumliga (IV) ④.
- ◆ Lõigake sibulad jämeda lõiketrumliga (II) ②.
- ◆ Pruunistage köögiviljad lühidalt pannil.
- ◆ Lisage vastavalt üks kiht riisi ja üks kiht köögivilju küpsetusvormi sisse.
- ◆ Segage muna piima, soola ja pipraga ja valage kõik vormiroale.
- ◆ Riivige Gruyère juust jämeda peenestustrumliga (IV) ④ ja valage see vormiroa peale.
- ◆ Küpsetage vormirooga 180 °C juures umbes 20 minutit.

Basiiliku-mandli pesto

Lisandid

- 100 g basiilikut
- 45 g piiniaseemneid
- 25 g mandleid
- 50 g Parma juust
- 100 ml head oliiviõli
- Soola ja pipart

Valmistamine

- ◆ Riivige Parma juust riivimistruumliga (V) ⑤.
- ◆ Riivige mandlid riivimistruumliga (V) ⑤.
- ◆ Lisage basiilikulehed, õli, piiniaseemned, mandlid, sool ja pipar mikserisse ning püreestage kõik hästi läbi.
- ◆ Viimasena lisage juurde Parma juust ja segage kõike veelkord hästi läbi.

Šokolaadihelvestega vaarikakohupiim

Lisandid

- 500 g kohupiima
- 200 g vaarikaid (värsked või sügavkülmutatud)
- 2 muna, nendest munavalge
- 50 g suhkrut
- 100 g šokolaadi (jahutatud)

Valmistamine

- ◆ Segage kohupiim vaarikate ja suhkruga.
- ◆ Vahustage mõlema muna munavalged.
- ◆ Peenestage šokolaad jämeda peenestustruumliga (IV) ④.
- ◆ Lisage munavalge ja šokolaadihelbed ettevaatlikult kohupiimamassile, kuni kõik on hästi segunenud.

Satura rādītājs

Informācija par šo īso instrukciju	94
Noteikumiem atbilstoša lietošana	94
Piegādes komplektācija	94
Ierīces apraksts	95
Drošības norādījumi	95
Ekspluatācijas sākšana	99
Lietošana	100
Cilindri	100
Cilindra ievietošana un izņemšana	101
Pārtikas produktu sagatavošana	102
Lietošana	103
Tīrīšana	103
Utilizācija	104
Ierīces likvidēšana	104
Iepakojuma utilizēšana	105
Pielikums	105
Tehniskie parametri	105
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	106
Serviss	107
Importētājs	107
Receptes	108

Informācija par šo īso instrukciju

Šis dokuments ir pilnās lietošanas instrukcijas saīsinātā versija drukātā formātā.



Noskenējot kvadrātkodu, jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 472572_2407, skatīt un lejupielādēt lietošanas instrukcijas pilno versiju.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Šī instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Glabājiet īso instrukciju drošā vietā un, nododot izstrādājumu lietošanā citiem, iedodiet līdzī arī visu izstrādājuma dokumentāciju.

Noteikumiem atbilstoša lietošana

Šī ierīce ir paredzēta dārzeņu, augļu, cietā siera un citu rīvēšanai/smalcināšanai/griešanai piemērotu pārtikas produktu sarīvēšanai/sasmalcināšanai/sagriešanai. Ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai sausās telpās privātās mājāsaimniecībās. Neizmantojiet šo ierīci industriālajā vai komerciālajā sektorā.

Piegādes komplektācija

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem:

- elektriskais dārzeņu smalcinātājs
- 5 cilindri
- cilindra korpus/iepildes tekne
- uzglabāšanas tvertne
- bīdītājs
- Īsā instrukcija

Ierīces apraksts

- ❶ Uzglabāšanas tvertnes vāks
- ❷ Rupjais griešanas cilindrs (II)
- ❸ Smalkais smalcināšanas cilindrs (III)
- ❹ Rupjais smalcināšanas cilindrs (IV)
- ❺ Rīvēšanas cilindrs (V)
- ❻ Uzglabāšanas tvertne
- ❼ Kabeļa nodalījums
- ❽ Piedziņas vārpsta
- ❾ Cilindra korpusa
- ❿ Smalkais griešanas cilindrs (I)
- ⓫ Iepildes tekne
- ⓬ Bīdītājs
- ⓭ Palaides taustiņš 

Drošības norādījumi

STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Ja tīkla kabelis vai tīkla kontaktspraudnis ir sabojāts, ražotājam vai tā klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Lietotājs nedrīkst atvērt ierīces korpusu. Šo norādījumu neievērojot, vairs netiek garantēta drošība un garantija zaudē spēku.
- Darbības traucējumu gadījumā un pirms ierīces tīrīšanas atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- Tīkla kabeli no tīkla kontaktligzdas vienmēr atvienojiet, velkot aiz kontaktspraudņa, nevis aiz kabeļa.
- Raugieties, lai ierīces darbības laikā tīkla kabelis nekļūtu slapjš vai mitrs. Izvietojiet kabeli tā, lai tas netiktu iespiests vai bojāts.

STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- ▶ Nekad nepieskarieties ierīcei, tīkla kabelim un kontaktspaudnim ar slapjām rokām.
- ▶ Nepakļaujiet ierīci mitruma iedarbībai un nelietojiet to ārpus telpām. Ja šķidrums tomēr iekļūst ierīces korpusā, nekavējoties atvienojiet ierīces tīkla kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas un lūdziet to salabot kvalificētam speciālistam.



Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī un nedrīkst pieļaut šķidruma iekļūšanu ierīces korpusā.

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav minēti šajā instrukcijā. Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainojumu gūšanas risks.
- ▶ Šo ierīci drīkst lietot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā, ir instruētas par drošu ierīces lietošanu un izprot ar to saistītos iespējamās apdraudējumus.
- ▶ Ierīci nedrīkst lietot bērni.
- ▶ Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam.
- ▶ Ierīce un tās pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.
- ▶ Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- ▶ Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas, piederumu nomaiņas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla. Vienmēr pagaidiet, līdz motors pilnībā ir apstājies.
- ▶ Pirms nomaināt piederumus vai papildu detaļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīce jāizslēdz un jāatvieno no strāvas tīkla.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Nodrošiniet, lai ierīce būtu drošā veidā novietota uz stabilas virsmas.
- ▶ Savienojiet ierīci ar strāvas tīklu, kad tā ir pilnībā salikta.
- ▶ Nesalokiet un nespiediet tīkla kabeli, kā arī novietojiet to tā, lai neviens uz tā nevarētu uzkāpt vai aiz tā aizķerties.
- ▶ Izmantojiet tikai tādas piederumu daļas, kuras ir ieteicis ražotājs.
- ▶ Neievietojiet rotējošajā cilindrā virtuves piederumus vai citus priekšmetus!



Rīkojoties ar cilindriem, ievērojiet piesardzību.

Asmeņi ir ļoti asi!

- ▶ Nekad neķerieties ar rokām rotējošajos cilindros!
- ▶ Nekad nespiediet pārtikas produktus ar kailām rokām iepildes tehnē! Vienmēr izmantojiet bīdītāju.
- ▶ Ierīces darbības laikā turiet matus, plandošus apģērbus un visas ķermeņa daļas atstatu no kustīgām ierīces daļām.
- ▶ Uzglabājiet cilindrus bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Pirms izmantoto piederumu noņemšanas ļaujiet tiem atdzist.
- ▶ Tīrīšanas laikā rīkojieties ar cilindriem uzmanīgi. Asmeņi ir ļoti asi!

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Nekad nesmalciniet ierīcē gaļu vai cietākus pārtikas produktus.
- ▶ Nekad nedarbiniet ierīci bez cilindra vai vienlaicīgi ar diviem cilindriem.
- ▶ Neiepildiet ierīcē karstus šķidrumus.
- ▶ Nekavējoties pārtrauciet procesu, ja cilindrs negriežas vai griežas smagnēji. Atvienojiet kontaktspraudni no elektrotīkla un pārbaudiet, vai iepildes tehnē neatrodas kāds traucēklis.
- ▶ Ierīces darbināšanai neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu.
- ▶ Ierīce ir konstruēta maksimāli 2 minūšu ilgam darbības laikam, darbinot to bez pārtraukuma (īsl. darbības laiks). Pēc tam ierīcei jāpaliek izslēgtai līdz brīdim, kad ir atdzisis motors.
- ▶ Neizmantojiet agresīvas iedarbības, ķīmiskus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie var neatgriezeniski sabojāt ierīces virsmu.

Ekspluatācijas sākšana

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas, pirms saliekat vai izjaucat ierīci pa daļām vai ievietojat vai nomaināt piederumus. Pagaidiet, līdz motors pilnībā ir apstājies.
- ▶ Savienojiet ierīci ar strāvas tīklu, kad tā ir pilnībā salikta.
- ▶ Rīkojoties ar cilindriem **2 3 4 5 10**, ievērojiet piesardzību. Satveriet cilindrus aiz plastmasas daļas, nevis aiz metāla virsmām, kurās atrodas asmeņi. Asmeņi ir ļoti asi!

- ♦ Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet visus ierīces daļas, kā aprakstīts nodaļā **Tīrīšana**.
- ♦ Izvelciet visu tīkla kabeli no kabeļu nodalījuma **7**.
- ♦ Novietojiet ierīci uz līdzenas, sausas un neslidošas virsmas.
- ♦ Ievietojiet kādu no cilindriem **2 3 4 5 10** cilindra korpusā **9**, kā aprakstīts nodaļā **Cilindra ievietošana un izņemšana**.
- ♦ Uzstādiet cilindra korpusu **9**:
 - Uzlieciet cilindra korpusu **9** tā, lai bultiņa ► pie cilindra korpusa **9** būtu vērsta pret atvērto slēdzeni  uz ierīces.
 - Grieziet cilindra korpusu **9** pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam tā, lai iepildes tekne **11** būtu vērsta uz augšu, bet bultiņa ► uz cilindra korpusa **9** pret aizvērtu slēdzeni  uz ierīces. Cilindra korpusu **9** jūtami nofiksējas.
 - Ievietojiet bīdītāju **12** iepildes teknē **11**.
- ♦ Uzmanīgi noglabājiet pārējos cilindrus uzglabāšanas tvertnē **6** un aizveriet vāku **1**. Raugieties, lai jūs cilindrus satvertu tikai aiz plastmasas daļām, nevis aiz asmeņiem. Pēc tam virzienā no augšas uzbīdīet uzglabāšanas tvertni **6** uz tai paredzētā turētāja ierīces aizmugurē.
- ♦ Iespraudiet tīkla spraudni piemērotā tīkla kontaktligzdā.

Tagad ierīce ir sagatavota lietošanai.

Lietošana

Cilindri

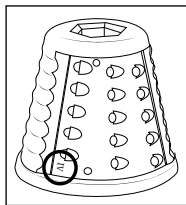
⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Rīkojoties ar cilindriem **2 3 4 5 10**, ievērojiet piesardzību.
Asmeņi ir ļoti asi!

Izvēlei ir pieejami 5 dažādi griešanas, smalcināšanas un rīvēšanas cilindri:

Smalkais griešanas cilindrs 10 (zilā krāsā)	Marķējums „I” uz cilindra metāla daļas*	
Rupjais griešanas cilindrs 2 (zaļā krāsā)	Marķējums „II” uz cilindra metāla daļas*	
Smalkais smalcināšanas cilindrs 3 (dzeltenā krāsā)	Marķējums „III” uz cilindra metāla daļas*	
Rupjais smalcināšanas cilindrs 4 (oranžā krāsā)	Marķējums „IV” uz cilindra metāla daļas*	
Rīvēšanas cilindrs 5 (sarkanā krāsā)	Marķējums „V” uz cilindra metāla daļas*	

* Marķējumi atrodas šajā vietā:



Izvēloties cilindru **2 3 4 5 10**, vadieties arī pēc norādēm šajā tabulā:

Pārtikas produkts	Smalkais griešanas cilindrs 10 (zilā krāsā, I)	Rupjais griešanas cilindrs 2 (zaļā krāsā, II)	Smalkais smalcinā- šanas ci- lindrs 3 (dzeltenā krāsā, III)	Rupjais smalcināša- nas cilindrs 4 (oranžā krāsā, IV)	Rīvēšanas cilindrs 5 (sarkanā krāsā, V)
Cukini	•	•	•	•	
Gurķi	•	•			

Pārtikas produkts	Smalkais griešanas cilindrs 10 (zilā krāsā, I)	Rupjais griešanas cilindrs 2 (zaļā krāsā, II)	Smalkais smalcināšanas cilindrs 3 (dzeltenā krāsā, III)	Rupjais smalcināšanas cilindrs 4 (oranžā krāsā, IV)	Rīvēšanas cilindrs 5 (sarkanā krāsā, V)
Kartupeļi	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Sarkanās bietes	•	•			
Sīpoli	•	•			
Āboli	•	•			
Sarkanie/baltie kāposti	•	•			
Šokolāde			•	•	•
Kokosrieksts			•		•
Mandeles/lazdu rieksti					•
Kaltēta maize					•
Burkāni	•	•	•	•	
Parmezāna siers					•
Šveices cietais siers/Grijēras siers (Greyerzer)	•	•	•	•	

Cilindra ievietošana un izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Pirms piederumu ievietošanas vai nomaiņas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Pagaidiet, līdz motors pilnībā ir apstājies.
- Savienojiet ierīci ar strāvas tīklu, kad tā ir pilnībā salikta.
- Rīkojoties ar cilindriem 2 3 4 5 10, ievērojiet piesardzību. Satveriet cilindrus aiz plastmasas daļas, nevis aiz metāla virsmām, kurās atrodas asmeņi. Asmeņi ir ļoti asi!

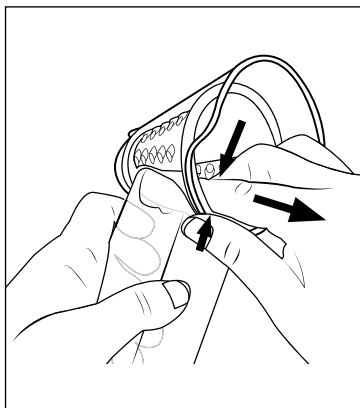
Lai ievietotu cilindru 2 3 4 5 10, rīkojieties šādi:

- ♦ Ja tas vēl nav izdarīts, atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- ♦ Izmantojot nodaļā **Cilindri** sniegto informāciju, pārbaudiet, kurš cilindrs 2 3 4 5 10 ir vislabāk piemērots konkrētā mērķa sasniegšanai.
- ♦ Atveriet uzglabāšanas tvertnes vāku 1 un uzmanīgi izņemiet no tvertnes nepieciešamo cilindru 2 3 4 5 10. Atkal aizveriet vāku 1.

- ♦ Ja tas vēl nav izdarīts, noņemiet cilindra korpusu **9**. Uzlieciet izvēlēto cilindru **2 3 4 5 10** uz piedziņas vārpstas **8** cilindra korpusā **9**, cilindru **2 3 4 5 10** satverot tikai aiz plastmasas daļas. Nedaudz pagrieziet cilindru **2 3 4 5 10** pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz tas ar padziļinājumu uzslīd uz piedziņas vārpstas **8** atbilstošajiem fiksatoriem.

Lai cilindru **2 3 4 5 10** izņemtu, rīkojieties šādi:

- ♦ Ja tas vēl nav izdarīts, atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- ♦ Ja tas vēl nav izdarīts, noņemiet cilindra korpusu **9**. Šai nolūkā grieziet cilindra korpusu tā, lai iepildes tekne **11** būtu vērsta uz sāniem, bet bultiņa ► uz cilindra korpusa **9** būtu vērsta pret aizvērto slēdzeni **10** uz ierīces. Pēc tam nobīdiet cilindra korpusu **9**.



- ♦ Ar īkšķi satveriet cilindra korpusa **9** malu, bet ar rādītājpirkstu un, ja nepieciešams, papildus vēl ar vidējo pirkstu ievietotā cilindra **2 3 4 5 10** plastmasas daļu. Nedaudz paspiežot, nobīdiet cilindru **2 3 4 5 10** no fiksatoriem, kas atrodas uz piedziņas vārpstas **8**, un izvelciet no cilindra korpusa **9**.

Pārtikas produktu sagatavošana

Pirms pārstrādes izvēlieties atbilstošo pārtikas produktu un sagatavojiet to:

- Īpaši piemēroti ir pārtikas produkti ar cietu struktūru. Jo cietāks ir pārtikas produkts, jo labāks rezultāts tiks sasniegts. Tomēr pārstrādei nav piemēroti īpaši cieti un šķiedraini pārtikas produkti, piemēram, ledus kubiņi vai gaļa, un tie var ierīcei nodarīt neatgriezeniskus bojājumus!
- Pirms pārstrādes augļus un dārzeņus nomazgājiet un nožāvējiet.
- Pārtikas produkti ar biezu mizu, piemēram, kolrābis vai ķirbis, pirms pārstrādes ir jānomizo. Riekstiem ir jānoņem čaumala.
- Pirms pārstrādes sagrieziet pārtikas produktu tā, lai to varētu viegli izbīdīt cauri iepildes teknei **11**.

Lietošana

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Pirms piederumu ievietošanas vai nomaiņas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas! Pagaidiet, līdz motors pilnībā ir apstājies.
- Nekad nespiediet pārtikas produktus ar kailām rokām iepildes teknē **11**. Vienmēr izmantojiet bīdītāju **12**!

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Ierīce ir konstruēta maksimāli 2 minūšu ilgām darbības laukumam, darbinot to bez pārtraukuma (īsl. darbības laiks). Pēc tam ierīcei jāpaliek izslēgtai līdz brīdim, kad ir atdzisis motors.
- ♦ Novietojiet zem cilindra korpusa **9** bļodu vai citu trauku.
- ♦ Nospiediet un turiet nospiešu palaišanas taustiņu **13**. Ievietotais cilindrs **2 3 4 5 10** sāk griezties.
- ♦ Pakāpeniski iepildiet sagatavotos pārtikas produktus iepildes teknē **11** un ar bīdītāju **12** bīdīet tos uz leju, līdz cilindrs **2 3 4 5 10** tos sasmalcina. Sasmalcinātie pārtikas produkti priekšpusē no cilindra korpusa **9** iekrīt apakšā novietotajā traukā.
- ♦ Kad visi pārtikas produkti ir pārstrādāti, atlaidiet palaišanas taustiņu **13**. Cilindrs **2 3 4 5 10** pārstāj griezties.
- ♦ Ja vēlaties pārtraukt ierīces lietošanu, atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- ♦ Iebīdīet tīkla kabeli kabeļa nodaļījumā **7** tā, lai ārā paliktu tikai tīkla kontaktspraudnis.

Tīrīšana

STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Pagaidiet, līdz motors pilnībā ir apstājies.
-  Tīrīšanas laikā ierīci nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī vai turēt zem tekoša ūdens.

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Rīkojoties ar cilindriem **2 3 4 5 10**, ievērojiet piesardzību. Satveriet cilindrus aiz plastmasas daļas, nevis aiz metāla virsmām, kurās atrodas asmeņi. Asmeņi ir ļoti asi!

IEVĒRĪBAI

► Pārtikas produktu, kuriem piemīt izteikti krāsojošas īpašības (piem, burkāni), pārstrāde var izraisīt ierīces plastmasas daļu iekrāsošanos. Tas veselībai nekādu kaitējumu nenodara un nenorāda uz kļūdu ierīces darbībā. Iespējams, ka šos iekrāsojumus var noberzt ar nelielu daudzumu neitrālas iedarbības pārtikas eļļas.

- ♦ Ja tas vēl nav izdarīts, atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- ♦ Ja tas vēl nav izdarīts, noņemiet cilindra korpusu **9** no ierīces un izņemiet cilindru **2 3 4 5 10**.
- ♦ Notīriet ierīci ar mitru drāniņu. Ja netīrumus ir grūti notīrīt, uzleļiet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tam noslaukiet ierīci ar tikai ūdeni samitrinātu lupatiņu, lai likvidētu visas trauku mazgājamā līdzekļa paliekas.
- ♦ Nomazgājiet cilindrus **2 3 4 5 10**, cilindra korpusu **9**, uzglabāšanas tvertni **6** kopā ar vāku **1**, kā arī bīdītāju **12** siltā ūdenī, kam pievienots saudzīgas iedarbības trauku mazgājamais līdzeklis. Lai notīrītu piekaltušas pārtikas produktu paliekas, nepieciešamības gadījumā izmantojiet trauku mazgājamo birsti vai tamlīdzīgu priekšmetu. Noskalojiet visas ierīces daļas ar tīru ūdeni.

IEVĒRĪBAI



Cilindri **2 3 4 5 10**, cilindra korpus **9**/padeves atveri **11**, uzglabāšanas tvertne **6** kopā ar vāku **1**, kā arī bīdītājs **12** ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā. Ja iespējams, ievietojiet ierīces daļas trauku mašīnas augšējā grozā un raugieties, lai tās netiktu iespiļētas. Citādi tās var deformēties!

- ♦ Pārliecinieties, ka visas daļas ir pilnīgi sausas, pirms tās izmantojat atkārtoti vai novietojat glabāšanā.

Utilizācija

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītenīšiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU. Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Iepakojuma utilizēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķīrojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Pielikums

Tehniskie parametri

Tīkla spriegums	220 - 240 V ~ (maiņstrāva), 50 HZ
Nominālā jauda	150 W
Aizsardzības klase	II / □ (dubultā izolācija)
Īsl. darbības laiks	2 minūtes
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces daļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

IEVĒRĪBAI

- Īsl. darbības laiks (īslaicīgās darbības laiks) norāda, cik ilgi iespējams darbināt ierīci, tai nepārkarstot un netiekot bojātam motoram. Pēc norādītā īsl. darbības laika sasniegšanas ierīcei jāpaliek izslēgtai līdz brīdim, kad ir atdzisis motors.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiņiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikā beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauslu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darijuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 472572_2407 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 472572_2407, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettland

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 472572_2407

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

Receptes

Kāpostu salāti

Sastāvdaļas

1 kg galviņkāpostu
1/2 paprikas pāksts
85 g cukura
85 ml eļļas
85 ml etiķa
apm. 1 ēdamkarote sāls
nedaudz piparu

Pagatavošana

- ◆ Sagrieziet kāpostu mazākos gabalos un pārstrādājiet tos ierīcē, izmantojot rupjo griešanas cilindru (II) ②.
- ◆ Sagrieziet papriku tā, lai to varētu ievietot iepildes tekņē ⑪, un sasmalciniet to, izmantojot rupjo smalcināšanas cilindru (IV) ④.
- ◆ Uzkarsējiet eļļu, etiķi, cukuru, sāli un nedaudz piparu.
- ◆ Pārlejiet šo maisījumu pāri kāpostiem un ļaujiet visam aptuveni 2 stundas ievilkties.

Salāti ar Fetas sieru

Sastāvdaļas

2 lieli tomāti
1 gurķis
1 zaļā paprika
1 sarkanā paprika
1 sīpols
200 g Fetas siers
50 g olīvu
4 ēdamkarotes eļļas
1 citrons
30 g svaigu zaļumu, kādus pats/-i vēlaties (piemēram, baziliku)

Pagatavošana

- ◆ Sagatavojiet gurķi, papriku un sīpolu tā, lai tos varētu ievietot iepildes tekņē **11**. Izņemiet no paprikas sēkliņas, kā arī balto mikstumu.
- ◆ Visu sasmalciniet, izmantojot smalko griešanas cilindru (I) **10**.
- ◆ Sagrieziet tomātus un Fetas sieru mazos kubiņos.
- ◆ Sajauciet visas sastāvdaļas un pievienojiet olīvas.
- ◆ Sajauciet eļļu ar citronu sulu un pārlejiet šo maisījumu pāri salātiem.
- ◆ Pārkaisiet salātus ar zaļumiem.

Cukini sacepums**Sastāvdaļas**

6 cukini

2 kartupeļi

1 sīpols

1 tase vārītu rīsu

1 ola

apm. 30 ml piena

150 g Griķēras siera (Šveices cietais siers Greyerzer)

Sāls un pipari

Pagatavošana

- ◆ Sagatavojiet cukini, kartupeļus un sīpolu tā, lai tos varētu ievietot iepildes tekņē **11**.
- ◆ Sasmalciniet cukini un kartupeļus, izmantojot rupjo smalcināšanas cilindru (IV) **4**.
- ◆ Sagrieziet sīpolu, izmantojot rupjo griešanas cilindru (II) **2**.
- ◆ Nedaudz apcepjiet dārzeņus pannā.
- ◆ Sacepuma gatavošanas traukā lieciet vienu kārtu ar rīsiem un tad vienu kārtu dārzeņus.
- ◆ Sakuliet olu ar pienu, sāli un pipariem un pārlejiet visu pāri sacepumam.
- ◆ Sarīvējiet Griķēras sieru, izmantojot rupjo smalcināšanas cilindru (IV) **4**, un pārkaisiet to pāri sacepumam.
- ◆ Cepiet sacepumu apm. 20 minūtes 180 °C temperatūrā.

Bazilika un mandeļu pesto

Sastāvdaļas

- 100 g bazilika
- 45 g pīniju sēkliņu
- 25 g mandeļu
- 50 g Parmezāna siera
- 100 ml labas olīveļļas
- Sāls un pipari

Pagatavošana

- ♦ Sarīvējiet Parmezāna sieru, izmantojot rīvēšanas cilindru (V) ⑤.
- ♦ Sarīvējiet mandeles, izmantojot rīvēšanas cilindru (V) ⑤.
- ♦ Ielieciet bazilika lapiņas, eļļu, pīniju sēkliņas, mandeles, sāli un piparus maisītājā un visu kārtīgi sablendējiet.
- ♦ Pašās beigās pievienojiet Parmezāna sieru un visu vēlreiz kārtīgi samaisiet.

Biezpiens ar avenēm un šokolādes skaidiņām

Sastāvdaļas

- 500 g biezpiena
- 200 g aveņu (svaigu vai sasaldētu)
- 2 olu baltumus
- 50 g cukura
- 100 g šokolādes (atdzesētas)

Pagatavošana

- ♦ Samaisiet biezpienu ar avenēm un cukuru.
- ♦ Stingrās putās saputojiet abus olu baltumus.
- ♦ Sasmalciniet šokolādi, izmantojot rupjo smalcināšanas cilindru (IV) ④.
- ♦ Uzmanīgi iecilājiet olu baltumus un šokolādes skaidiņas biezpiena masā, līdz viss ir kārtīgi samaisīts.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	112
Bestimmungsgemäße Verwendung	112
Lieferumfang	112
Gerätebeschreibung	113
Sicherheitshinweise	113
Inbetriebnahme	117
Gebrauch	118
Die Trommeln	118
Trommel einsetzen/entnehmen	119
Lebensmittel vorbereiten	120
Bedienen	121
Reinigen	122
Entsorgung	123
Gerät entsorgen	123
Verpackung entsorgen	123
Anhang	124
Technische Daten	124
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	124
Service	126
Importeur	126
Rezepte	127

Informationen zu dieser Kurzanleitung

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



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 472572_2407 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

Gerätebeschreibung

- ❶ Deckel Aufbewahrungsbehälter
- ❷ Grobe Schneidtrommel (II)
- ❸ Feine Raspeltrommel (III)
- ❹ Grobe Raspeltrommel (IV)
- ❺ Reibetrommel (V)
- ❻ Aufbewahrungsbehälter
- ❼ Kabelstufach
- ❽ Antriebswelle
- ❾ Trommelgehäuse
- ❿ Feine Schneidtrommel (I)
- ⓫ Einfüllschacht
- ⓬ Stopfer
- ⓭ Start-Taste 

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel nicht nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann.
- ▶ Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit aus und benutzen Sie es nicht im Freien. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Gerätes aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.



Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Gerätes gelangen lassen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Auswechseln von Zubehör oder dem Reinigen stets vom Stromnetz zu trennen. Warten Sie immer, bis der Motor vollständig stillsteht.

** WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren und ebenen Stand des Gerätes.
- ▶ Verbinden Sie das Gerät erst mit dem Stromnetz, wenn es vollständig zusammengebaut ist.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie es so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Verwenden Sie nur Zubehöerteile, die vom Hersteller empfohlen werden.
- ▶ Stecken Sie keine Küchenutensilien oder andere Dinge in die rotierenden Trommeln!



Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln.
Die Messer sind sehr scharf!

- ▶ Greifen Sie niemals mit den Händen in die rotierenden Trommeln!
- ▶ Drücken Sie die Lebensmittel niemals mit bloßen Händen in den Einfüllschacht! Benutzen Sie immer den Stopfer.
- ▶ Halten Sie Haare, lose Kleider und alle Körperteile von beweglichen Geräteteilen fern, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Bewahren Sie die Trommeln für Kinder unzugänglich auf.
- ▶ Lassen Sie die verwendeten Zubehöerteile abkühlen, bevor Sie diese abnehmen.
- ▶ Gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig mit den Trommeln um.
Die Messer sind sehr scharf!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Zerkleinern Sie niemals Fleisch oder härtere Lebensmittel mit dem Gerät.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Trommel oder mit zwei Trommeln gleichzeitig.
- ▶ Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in das Gerät.
- ▶ Unterbrechen Sie den Vorgang sofort, wenn sich die Trommel nicht oder nur schwer dreht. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Einfüllschacht befindet.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 2 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuern-den Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen.

Inbetriebnahme

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Schalten Sie immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät zusammen- oder auseinander bauen oder Zubehör einsetzen bzw. wechseln. Warten Sie, bis der Motor vollständig stillsteht.
- ▶ Verbinden Sie das Gerät erst mit dem Stromnetz, wenn es vollständig zusammengebaut ist.
- ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln **2 3 4 5 10**. Fassen Sie die Trommeln an dem Kunststoffteil an und nicht an den Metallflächen mit den Messern. Die Messer sind sehr scharf!

- ◆ Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes, wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.
- ◆ Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelstufach **7**.
- ◆ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und rutschfeste Oberfläche.
- ◆ Setzen Sie eine Trommel **2 3 4 5 10** in das Trommelgehäuse **9** ein, wie im Kapitel **Trommel einsetzen/entnehmen** beschrieben.
- ◆ Montieren Sie das Trommelgehäuse **9**:
 - Stecken Sie das Trommelgehäuse **9** so auf, dass der Pfeil ► am Trommelgehäuse **9** auf das geöffnete Schloss  am Gerät weist.
 - Drehen Sie das Trommelgehäuse **9** gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Einfüllschacht **11** nach oben und der Pfeil ► am Trommelgehäuse **9** auf das geschlossene Schloss  am Gerät weist. Das Trommelgehäuse **9** rastet spürbar ein.
 - Stecken Sie den Stopfer **12** in den Einfüllschacht **11**.
- ◆ Stapeln Sie die restlichen Trommeln vorsichtig im Aufbewahrungsbehälter **6** und schließen Sie den Deckel **1**. Achten Sie darauf, dass Sie die Trommeln nur an den Kunststoffflächen und nicht an den Messern anfassen. Schieben Sie den Aufbewahrungsbehälter **6** dann von oben auf die dafür vorgesehene Halterung am hinteren Ende des Gerätes.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Gebrauch

Die Trommeln

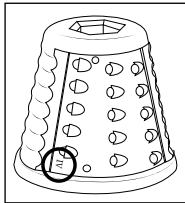
⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

* Die Markierungen befinden sich an folgender Stelle:



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

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

Trommel einsetzen/entnehmen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

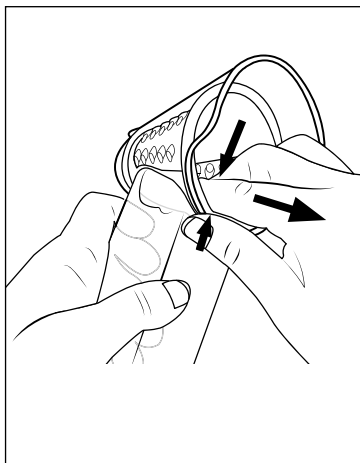
Um eine Trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩ einzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

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

- ◆ Nehmen Sie, falls noch nicht geschehen, das Trommelgehäuse **9** ab. Stecken Sie die gewählte Trommel **2 3 4 5 10** auf die Antriebswelle **8** im Trommelgehäuse **9**, greifen Sie dabei nur an den Kunststoffteil der Trommel **2 3 4 5 10**. Drehen Sie die Trommel **2 3 4 5 10** ggf. ein wenig im Uhrzeigersinn, bis diese mit der Aussparung auf die passenden Arretierungen auf der Antriebswelle **8** rutscht.

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

- ◆ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Nehmen Sie, falls noch nicht geschehen, das Trommelgehäuse **9** ab. Drehen Sie dazu das Trommelgehäuse so, dass der Einfüllschacht **11** zur Seite und der Pfeil ► am Trommelgehäuse **9** auf das geöffnete Schloss  am Gerät weist. Ziehen Sie dann das Trommelgehäuse **9** ab.



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

Lebensmittel vorbereiten

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

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

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 2 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.
- ◆ Stellen Sie eine Schüssel oder ein anderes Gefäß unter das Trommelgehäuse **9**.
- ◆ Drücken und halten Sie die Start-Taste **13** . Die eingesetzte Trommel **2 3 4 5 10** beginnt zu rotieren.
- ◆ Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel nach und nach in den Einfüllschacht **11** und schieben Sie diese mit dem Stopfer **12** weiter, so dass sie von der Trommel **2 3 4 5 10** zerkleinert werden. Die zerkleinerten Lebensmittel fallen vorne aus dem Trommelgehäuse **9** in das darunter platzierte Gefäß.
- ◆ Wenn alle Lebensmittel verarbeitet sind, lassen Sie die Start-Taste **13**  los. Die Trommel **2 3 4 5 10** stoppt.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht weiter verwenden wollen.
- ◆ Schieben Sie das Netzkabel in das Kabelstufach **7**, so dass nur noch der Netzstecker herauschaut.

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.

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 Kassenbonn 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 (Kassenbonn) 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 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 Serviceabteilung 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) 472572_2407 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 472572_2407 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 472572_2407

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Krautsalat

Zutaten

1 kg Weißkohl
1/2 Paprikaschote
85 g Zucker
85 ml Öl
85 ml Essig
ca. 1 EL Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

- ◆ Schneiden Sie den Kohl in kleine Stücke und verarbeiten Sie ihn mit der groben Schneidtrommel (II) ②.
- ◆ Schneiden Sie die Paprika so, dass Sie in den Einfüllschacht ⑪ passt und zerkleinern Sie sie mit der groben Raspeltrommel (IV) ④.
- ◆ Erhitzen Sie das Öl, den Essig, den Zucker, das Salz und ein wenig Pfeffer.
- ◆ Geben Sie dieses Gemisch über den Kohl und lassen Sie alles etwa 2 Stunden ziehen.

Salat mit Fetakäse

Zutaten

- 2 große Tomaten
- 1 Gurke
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 200 g Fetakäse
- 50 g Oliven
- 4 EL Öl
- 1 Zitrone
- 30 g frische Kräuter nach Belieben (z. B. Basilikum)

Zubereitung

- ◆ Bereiten Sie die Gurke, die Paprika und die Zwiebel so vor, dass diese in den Einfüllschacht **11** passen. Entfernen Sie die Kerne sowie die weiße Haut aus den Paprika.
- ◆ Zerkleinern Sie alles mit der feinen Schneidtrommel **(II) 10**.
- ◆ Schneiden Sie die Tomaten und den Fetakäse in kleine Würfel.
- ◆ Vermischen Sie alle Zutaten und geben Sie die Oliven hinzu.
- ◆ Vermengen Sie das Öl mit dem Zitronensaft und geben Sie alles zu dem Salat.
- ◆ Streuen Sie die Kräuter über den Salat.

Zucchini-Auflauf

Zutaten

- 6 Zucchini
- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Tasse gekochter Reis
- 1 Ei
- ca. 30 ml Milch
- 150 g Greyerzer (Schweizer Hartkäse)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- ◆ Bereiten Sie die Zucchini, die Kartoffeln und die Zwiebel so vor, dass sie in den Einfüllschacht **(I)** **1** 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

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii · Informacijos data

Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

08/2024 · Ident.No.: SGR150E1-082024-1

IAN 472572_2407