



ELECTRIC GRATER SGR 150 E1

(HU)

ELEKTROMOS ZÖLDSÉGRESZELŐ

Rövid útmutató

(CZ)

ELEKTRICKÉ STRUHADLO

Stručný návod

(SK)

ELEKTRICKÉ STRÚHADLO

Krátky návod

(DE)

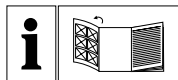
(AT)

(CH)

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Kurzanleitung

IAN 472572_2407



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

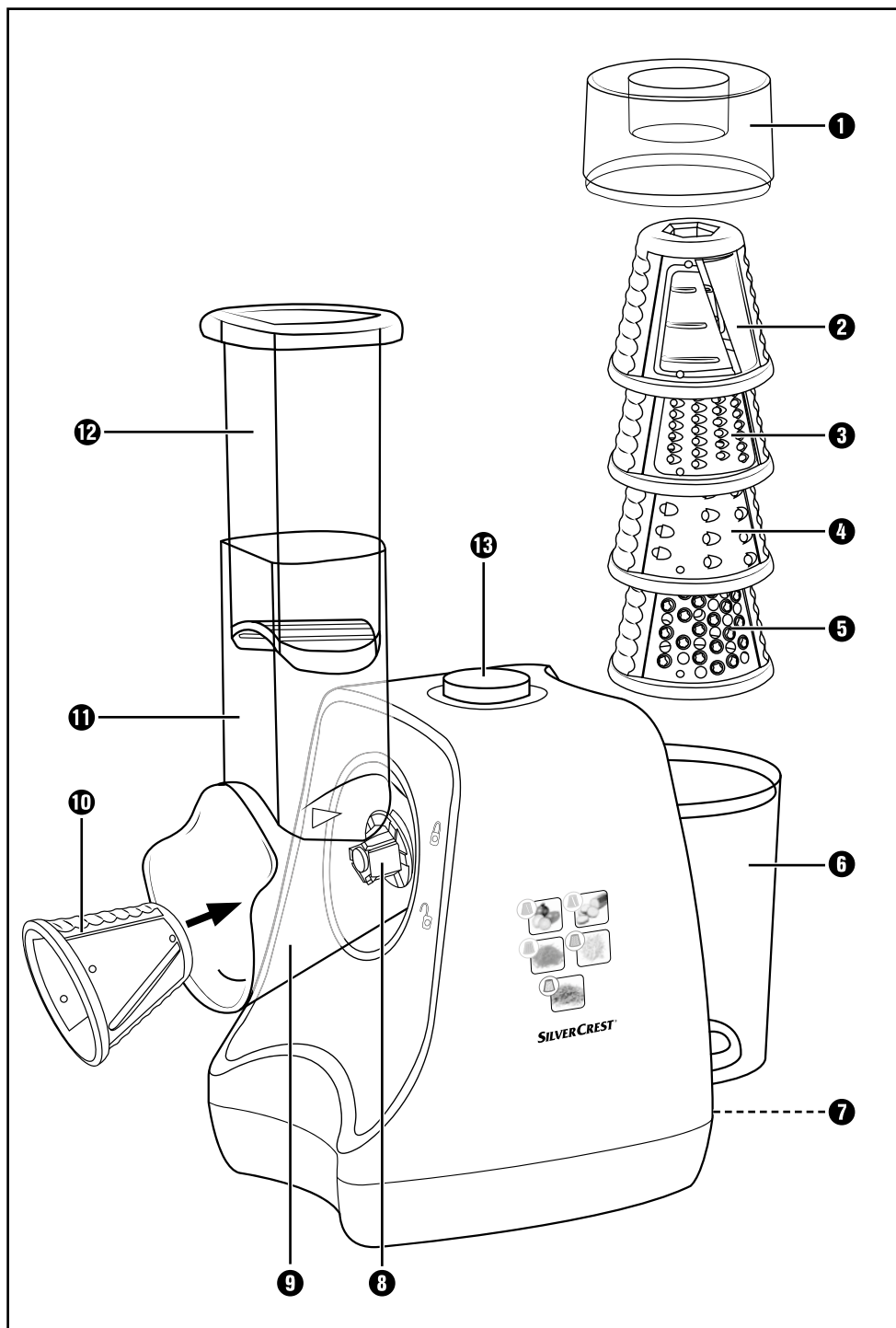
(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(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.

HU	Rövid útmutató	Oldal	1
CZ	Stručný návod	Strana	19
SK	Krátky návod	Strana	37
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	55



Tartalomjegyzék

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása	3
Biztonsági utasítások	3
Üzembe helyezés	7
Használat	8
A dobok	8
Dob behelyezése/kivétele	9
Élelmiszer előkészítése	10
Használat	11
Tisztítás	11
Ártalmatlanítás	12
A készülék ártalmatlanítása	12
A csomagolás ártalmatlanítása	13
Függelék	13
Műszaki adatok	13
A Kompernass Handels GmbH garanciája	14
Szerviz	15
Gyártja	15
Receptek	16

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.



A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra (www.lidl-service.com) kerül és a cikkszámot (IAN) 472572_2407 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék zöldség, gyümölcs, kemény sajtok és egyéb reszelésre/aprításra/vágásra alkalmas élelmiszerek reszelésére/aprítására/vágására szolgál.

Ez a készülék kizárólag magánháztartások száraz belső helyiségeiben használható. Ne használja a készüléket ipari vagy kereskedelmi területen.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- elektromos zöldségreszelő
- 5 dob
- dobház/betöltőnyílás
- tárolóedény
- tömködő
- rövid útmutató

A készülék leírása

- ❶ tárolóedény fedele
- ❷ durva vágódob (II)
- ❸ finom reszelődob (III)
- ❹ durva reszelődob (IV)
- ❺ aprítódob (V)
- ❻ tárolóedény
- ❼ vezetéktároló rekesz
- ❽ hajtótengely
- ❾ dobház
- ❿ finom vágódob (I)
- ⓫ betöltőnyílás
- ⓬ tömkődő
- ⓭ indítógomb 

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt vagy csatlakozódugót a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ Nem szabad kinyitni a készülékházat. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
- ▶ Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ▶ A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozódugónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a hálózati aljzatból.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy használat közben a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves. Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne szoruljon be vagy más módon se sérülhessen meg.
- ▶ Soha ne fogja meg nedves kézzel a készüléket, a hálózati kábelt és a csatlakozódugót.

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék ne legyen nedves, és ne használja a szabadban. Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.



A készüléket semmi esetre sem szabad folyadékba meríteni és hagyni, hogy folyadék kerüljön a készülékházba.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn.
- ▶ Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ Gyermekek nem tisztíthatják a készüléket és nem végezhetnek felhasználói karbantartást.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszedés, tartozékcsere vagy tisztítás előtt. Mindig várja meg, amíg a motor teljesen leáll.
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan és egyenesen álljon.
- ▶ Csak akkor csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra, ha teljesen összeszerelte.
- ▶ Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt és úgy helyezze el, hogy ne lehessen rálépni vagy megbotlani benne.
- ▶ Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- ▶ Ne rakjon konyhafelszerelést vagy más tárgyat a forgó dobba!



Legyen óvatos a dobok használata során.

A kések nagyon élesek!

- ▶ Soha ne nyúljon kézzel a forgó dobokba!
- ▶ Soha ne pusztá kézzel nyomja az élelmiszert a betöltőnyílásba. Mindig használja a tömködőt.
- ▶ Tartsa távol haját, laza ruháját és valamennyi testrészét a mozgó készülékrészekről, ha a készülék üzemben van.
- ▶ Tárolja a dobokat gyermekek számára nem elérhető helyen.
- ▶ Hagyja lehűlni a használt tartozékokat és csak ezt követően vegye le azokat.
- ▶ Legyen óvatos a dobok tisztítása során. A kések nagyon élesek!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Soha ne aprítson húst vagy keményebb élelmiszereket a készülékkel.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket dobok nélkül vagy egyszerre két dobbal.
- ▶ Ne töltsön forró folyadékot a készülékbe.
- ▶ Azonnal szakítsa meg a folyamatot, ha a dob nem vagy csak nehezen forog. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és ellenőrizze, hogy nincs-e akadály a betöltőnyílásban.
- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- ▶ A készülék legfeljebb 2 percig üzemeltethető (rövid üzemeltési idő) megszakítás nélkül. Ezután a készüléket mindaddig kikapcsolva kell tartani, amíg a motor le nem hűl.
- ▶ Ne használjon maró hatású, vegyi vagy súroló tisztítószerket. Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében.

Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból, mielőtt a készüléket össze- vagy szétzereli vagy tartozékokat helyez be, ill. cserél. Várja meg, amíg a motor teljesen leáll.
 - ▶ Csak akkor csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra, ha teljesen összeszerelte.
 - ▶ Legyen óvatos a dobok **2 3 4 5 10** használata során. A dobokat a műanyag résznél fogja meg, és ne a késekkel ellátott fémfelületeknél. A kések nagyon élesek!
- ◆ Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék valamennyi részét a **Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.
 - ◆ Húzza ki teljesen a hálózati kábelt a vezetékátjáró rekeszből **7**.
 - ◆ Állítsa a készüléket sima, száraz és csúszásmentes felületre.
 - ◆ Helyezzen be egy dobot **2 3 4 5 10** a dobházba **9**, a **Dob behelyezése/kivétele** fejezetben leírtak szerint.
 - ◆ Szerelje fel a dobházat **9**:
 - Helyezze fel a dobházat **9** úgy, hogy a dobházon **9** lévő nyíl ▶ a készüléken lévő nyitott zárra  mutasson.
 - Forgassa el a dobházat **9** az óramutató járásával ellentétes irányba úgy, hogy a betöltőnyílás **11** felfelé nézzen és a ▶ nyíl a dobházon **9** a készüléken lévő zárt zárra  mutasson. A dobház **9** érezhetően bekattan.
 - Helyezze be a tömködőt **12** a betöltőnyílásba **11**.
 - ◆ A maradék dobokat rakja egymásra óvatosan a tárolóedényben **6** és csukja le a fedelet **1**. Ügyeljen arra, hogy a dobokat csak a műanyag felületeknél fogja meg és ne a késeknél. Ekkor tolja a tárolóedényt **6** fentről a készülék hátsó végén erre a célra kialakított tartóra.
 - ◆ Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő csatlakozóaljzatba. A készülék ezzel üzemkész.

Használat

A dobok

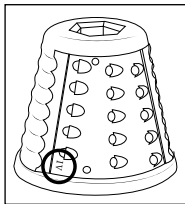
⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Legyen óvatos a dobok **2 3 4 5 10** használata során.
A kések nagyon élesek!

5 különböző vágó, reszelő és aprító dob áll rendelkezésre:

Finom vágódob 10 (kék)	„I” jelölés a dob fémrészén *	
Durva vágódob 2 (zöld)	„II” jelölés a dob fémrészén *	
Finom reszelődob 3 (sárga)	„III” jelölés a dob fémrészén *	
Durva reszelődob 4 (narancssárga)	„IV” jelölés a dob fémrészén *	
Aprítódob 5 (piros)	„V” jelölés a dob fémrészén *	

* A jelölések a következő helyen találhatóak:



A megfelelő dob **2 3 4 5 10** kiválasztásánál vegye figyelembe a következő táblázatot:

	Finom vágódob 10 (kék, I)	Durva vágódob 2 (zöld, II)	Finom reszelődob 3 (sárga, III)	Durva reszelődob 4 (narancssárga, IV)	Aprítódob 5 (piros, V)
Élelmiszer					
Cukkini	•	•	•	•	
Uborka	•	•			

Élelmiszer	Finom vágódob 10 (kék, I)	Durva vágódob 2 (zöld, II)	Finom reszelődob 3 (sárga, III)	Durva reszelődob 4 (narancssárga, IV)	Aprítódob 5 (piros, V)
Burgonya	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Cékla	•	•			
Hagyma	•	•			
Alma	•	•			
Fehér/vörös káposzta	•	•			
Csokoládé			•	•	•
Kókuszdió			•		•
Mandula/mogyoró					•
Száraz kenyér					•
Sárgarépa	•	•	•	•	
Parmezánsajt					•
Svájci keménysajt/ Gruyère	•	•	•	•	

Dob behelyezése/kivétele

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tartozék behelyezése, ill. cseréje előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Várja meg, amíg a motor teljesen leáll.
- ▶ Csak akkor csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra, ha teljesen összeszerelte.
- ▶ Legyen óvatos a dobok 2 3 4 5 10 használata során. A dobokat a műanyag résznél fogja meg, és ne a késekkel ellátott fémfelületeknél. A kések nagyon élesek!

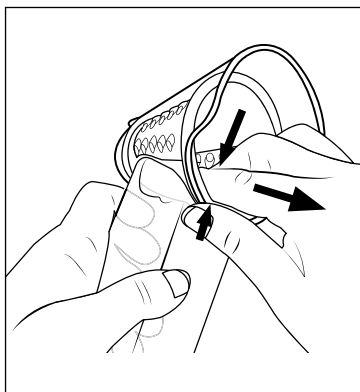
A dob behelyezéséhez 2 3 4 5 10 az alábbiak szerint járjon el:

- ♦ Adott esetben húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ♦ **A dobok** fejezetben található információk alapján ellenőrizze, hogy melyik dob 2 3 4 5 10 a legalkalmasabb az Ön céljaihoz.
- ♦ Nyissa ki a tárolóedény fedelét 1 és óvatosan vegye ki a kívánt dob 2 3 4 5 10. Csukja vissza a fedelet 1.

- ◆ Ha még nem tette meg, vegye le a dobházat 9. Helyezze a kiválasztott dob 2 3 4 5 10 a dobházban 9 lévő hajtótengelyre 8, közben a dob 2 3 4 5 10 csak a műanyag részét fogja meg. Adott esetben forgassa el kissé a dob 2 3 4 5 10 az óramutató járásával megegyező irányba, hogy az a vágatával a hajtótengelyen 8 lévő megfelelő reteszbe csússzon.

A dob 2 3 4 5 10 levételéhez tegye a következőt:

- ◆ Adott esetben húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ◆ Ha még nem tette meg, vegye le a dobházat 9. Forgassa el a dobházat úgy, hogy a betöltőnyílás 11 oldalra, a dobházon 9 lévő ► nyíl pedig a készüléken lévő nyitott lakatra 9 mutasson. Ezután húzza le a dobházat 9.



- ◆ Fogja meg a hüvelykujjával a dobház 9 szélét, mutatóujjával és adott esetben a középső ujjával pedig a behelyezett dob 2 3 4 5 10 műanyag részét. Enyhe nyomást kifejtve húzza le a dob 2 3 4 5 10 a hajtótengelyen 8 lévő reteszről és húzza ki a dobházból 9.

Élelmiszer előkészítése

A feldolgozás előtt válassza ki és készítse elő a megfelelő élelmiszert:

- Elsősorban kemény szerkezetű élelmiszerek alkalmasak. Minél keményebb az élelmiszer, annál jobb az eredmény. Nagyon kemény ill. rostos élelmiszerek, mint a jégkocka vagy a hús azonban nem alkalmasak és helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülékben!
- A feldolgozás előtt mossa meg és szárítsa meg a gyümölcsöt és a zöldséget.
- A vastag héjú élelmiszereket, mint pl. a karalábét vagy a tököt, feldolgozás előtt meg kell hámozni. A dióhéjat el kell távolítani.
- A feldolgozás előtt darabolja össze az élelmiszereket úgy, hogy könnyen átférjenek a betöltőnyíláson 11.

Használat

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tartozék behelyezése vagy cseréje előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból! Várja meg, amíg a motor teljesen leáll.
- ▶ Soha ne pusztá kézzel nyomja az élelmiszert a betöltőnyílásba **11**. Mindig használja a tömködőt **12**!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ A készülék legfeljebb 2 percig üzemeltethető (rövid üzemeltetési idő) megszakítás nélkül. Ezután a készüléket mindaddig kikapcsolva kell tartani, amíg a motor le nem hűl.

- ◆ Tegyen egy tálalt vagy más edényt a dobház **9** alá.
- ◆ Nyomja meg és tartsa lenyomva az indítógombot **13** . A behelyezett dob **2 3 4 5 10** elkezd forogni.
- ◆ Töltse be apránként az előkészített élelmiszert a betöltőnyílásba **11** és nyomja a tömködővel **12** tovább úgy, hogy a dobok **2 3 4 5 10** összeaprítsák. Az összeaprított élelmiszer elől kiesik a dobházból **9** az alá helyezett edénybe.
- ◆ Miután feldolgozta az összes élelmiszert, engedje el az indítógombot **13** . A dob **2 3 4 5 10** leáll.
- ◆ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja tovább a készüléket.
- ◆ Csúsztassa a hálózati csatlakozókábelt a vezetékátaroló rekeszbe **7** úgy, hogy csak a hálózati csatlakozódugó lógjon ki.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Várja meg, amíg a motor teljesen leáll.
-  A tisztítás során a készüléket semmiképpen nem szabad vízbe meríteni vagy folyó víz alá tartani.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Legyen óvatos a dobok **2 3 4 5 10** használata során. A dobokat a műanyag résznél fogja meg, és ne a késekkel ellátott fémfelületeknél. A kések nagyon élesek!

TUDNIVALÓ

- ▶ Az erősen fogó élelmiszerek (pl. répa) feldolgozása elszínezheti a készülék műanyag részeit. Ez ártalmatlan az egészségre és nem jelent készülékhibát. Az esetleges elszíneződéseket le lehet dörzsölni semleges étolajjal.
- ◆ Adott esetben húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ◆ Ha még nem tette meg, vegye le a dobházat **9** a készülékről és vegye le a dobot **2 3 4 5 10**.
- ◆ Tisztítsa meg a készüléket egy nedves törölkendővel. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószer a törölkendőre. Ezután törölje át a készüléket vízzel benedvesített törölkendővel a mosogatószer-maradványok eltávolításához.
- ◆ Tisztítsa meg a dobokat **2 3 4 5 10**, a dobházat **9**, a tárolóedényt **6** a fedéllel **1** együtt, valamint a tömködőt **12** enyhén mosogatószeres meleg vízben. Makacs élelmiszermaradványok esetén használjon mosogatókefét vagy hasonlót. Valamennyi készülékrészt öblítsen le tiszta vízzel.

TUDNIVALÓ



A dobok **2 3 4 5 10**, a dobház **9**/betöltőnyílás **11**, a tárolóedény **6** a fedéllel **1** együtt, valamint a tömködő **12** mosogatógépben is tisztítható. Az alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be. Ellenkező esetben deformálódhatnak!

- ◆ Győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze teljesen száraz, mielőtt ismét használja vagy elteszi.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesszemetéről itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

Függelék

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 – 240 V ~(váltóáram), 50 Hz
Névleges teljesítmény	150 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
Rövid üzemeltetési idő	2 perc
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

TUDNIVALÓ

- A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket mindaddig kikapcsolva kell tartani, amíg a motor le nem hűl.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók vagy üveg-ből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügynék gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 472572_2407.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizszéleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 472572_2407 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 472572_2407

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

Káposztasaláta

Hozzávalók

1 kg fehérekáposzta
1/2 paprika
8,5 dkg cukor
85 ml olaj
85 ml ecet
kb. 1 ek. só
kevés bors

Elkészítése

- ♦ Vágja a káposztát kis darabokra és dolgozza fel a durva vágódobbal (II) ②.
- ♦ Darabolja össze a paprikát úgy, hogy beleférjen a betöltőnyílásba ⑪ és aprítsa össze a durva reszelődobbal (IV) ④.
- ♦ Forrósítsa fel az olajat, az ecetet, a cukrot, a sót és kevés borsot.
- ♦ Öntse ezt a keveréket a káposztára és hagyja kb. 2 órán át állni.

Feta sajtos saláta

Hozzávalók

2 nagy paradicsom
1 uborka
1 zöld paprika
1 piros paprika
1 fej hagyma
20 dkg feta sajt
5 dkg olívabogyó
4 ek. olaj
1 citrom
3 dkg friss fűszernövény, tetszés szerint (pl. bazsalikom)

Elkészítése

- ◆ Készítse elő az uborkát, a paprikát és a hagymát úgy, hogy beleférjenek a betöltőnyílásba **(I) 11**. Távolítsa el a paprikamagokat és a paprika fehér héját.
- ◆ Aprítson össze mindent a finom vágódobbal **(I) 10**.
- ◆ Darabolja kockákra a paradicsomot és a feta sajtot.
- ◆ Keverje össze a hozzávalókat és adja hozzá az olívbogyókat.
- ◆ Keverje el az olajat a citromlével és öntse az egészet a salátára.
- ◆ Szórja a fűszernövényeket a salátára.

Cukkini-felfűjt**Hozzávalók**

6 cukkini
2 burgonya
1 fej hagyma
1 csésze főtt rizs
1 tojás
kb. 30 ml tej
15 dkg Gruyère (svájci kemény sajt)
só és bors

Elkészítése

- ◆ Készítse elő a cukkinit, a burgonyát és a hagymát úgy, hogy beleférjenek a betöltőnyílásba **(I) 11**.
- ◆ Reszelje le a cukkinit és a burgonyát a durva reszelődobbal **(IV) 4**.
- ◆ Darabolja össze a hagymát a durva vágódobbal **(II) 2**.
- ◆ Röviden pirítsa meg a zöldséget egy serpenyőben.
- ◆ Tegyen egy réteg rizst és egy réteg zöldséget a felfűjt-formába.
- ◆ Keverje össze a tojást a tejjel, a sóval és a borssal, és öntse az egészet a felfűjtra.
- ◆ Reszelje le a Gruyère sajtot a durva reszelődobbal **(IV) 4** és szórja a felfűjtra.
- ◆ Süsse a felfűjtat 180 °C-on kb. 20 percig.

Bazsalikomos-mandulás pesto

Hozzávalók

10 dkg bazsalikom
4,5 dkg fenyőmag
2,5 dkg mandula
5 dkg parmezánsajt
1 dl jó minőségű olívaolaj
só és bors

Elkészítése

- ◆ Reszelje le a parmezánsajtot az aprítódobbal (V) ⑤.
- ◆ Reszelje le a mandulát az aprítódobbal (V) ⑤.
- ◆ Tegye a bazsalikomleveleket, az olajat, a fenyőmagot, a mandulát, a sót és a borsot a mixerbe és pürésítse alaposan.
- ◆ Végül adja hozzá a parmezánsajtot és még egyszer keverje össze alaposan.

Málnás-csokoládé reszelékes túró

Hozzávalók

50 dkg túró
20 dkg málna (friss vagy fagyasztott)
2 tojás fehérje
5 dkg cukor
10 dkg csokoládé (hűtött)

Elkészítése

- ◆ Keverje el a túró a málnával és a cukorral.
- ◆ Verje fel kemény habbá a két tojás fehérjét.
- ◆ Reszelje le a csokoládét a durva reszelődobbal (IV) ④.
- ◆ Óvatosan keverje bele a tojáshabot és a csokoládéreszeléket a túróba, amíg minden jól összekeveredik.

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	20
Použití v souladu s určením	20
Rozsah dodávky	20
Popis přístroje	21
Bezpečnostní pokyny	21
Uvedení do provozu	25
Použití	26
Bubínky	26
Vložení/vyjmutí bubínků	27
Příprava potravin	28
Obsluha	29
Čištění	29
Likvidace	30
Likvidace přístroje	30
Likvidace obalu	31
Příloha	31
Technické údaje	31
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	32
Servis	33
Dovozce	33
Recepty	34

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Načtením QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 472572_2407 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

⚠ VÝSTRAHA!

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen ke krouhání/strouhání/krájení zeleniny, ovoce, tvrdého sýra a dalších, ke krouhání/strouhání/krájení vhodných potravin.

Přístroj je určen pouze k použití v suchých vnitřních prostorách v domácnostech pro soukromé účely. Přístroj nepoužívejte v průmyslovém ani komerčním sektoru.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími složkami:

- elektrické struhadlo
- 5 bubínků
- kryt bubínku/plnicí šachta
- úložná nádoba
- pěchovadlo
- stručný návod

Popis přístroje

- ❶ víko úložné nádoby
- ❷ hrubý řezací bubínek (II)
- ❸ jemný krouhací bubínek (III)
- ❹ hrubý krouhací bubínek (IV)
- ❺ strouhací bubínek (V)
- ❻ úložná nádoba
- ❼ úložný prostor na kabel
- ❽ hnací hřídel
- ❾ kryt bubínku
- ❿ jemný řezací bubínek (I)
- ⓫ plnicí šachta
- ⓬ pěchovadlo
- ⓭ spouštěcí tlačítko 

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Pokud se síťový kabel nebo síťová zástrčka poškodí, musí ho výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba vyměnit, aby se zabránilo ohrožení.
- Kryt přístroje nesmíte otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.
- V případě provozních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Síťový kabel vytahujte ze zásuvky vždy za zástrčku, nikdy ne za samotný kabel.
- Dbejte na to, aby za provozu nebyl síťový kabel mokrá nebo vlhký. Kabel ved'te tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
- Přístroje, síťového kabelu ani zástrčky se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti a nepoužívejte jej ve venkovních prostorách. Pokud přesto do krytu přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.



Přístroj v žádném případě nesmíte namáčet do kapaliny a nedovolte, aby se do krytu přístroje dostaly jakékoliv kapaliny.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ V nepřítomnosti dohledu a před složením, rozebráním, výměnou příslušenství nebo čištěním se přístroj musí vždy odpojit od elektrické sítě. Vždy počkejte, dokud se motor zcela nezastaví.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, se přístroj musí vypnout a odpojit od elektrické sítě.
- ▶ Zajistěte stabilní a rovnou polohu přístroje.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Přístroj zapojte do elektrické sítě až po jeho úplném sestavení.
- ▶ Síťový kabel neohýbejte ani nestlačujte a položte jej tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- ▶ Používejte jen příslušenství doporučené výrobcem.
- ▶ Nevkládejte kuchyňské náčiní nebo jiné věci do rotujících bubínků!



Buďte opatrní při manipulaci s bubínky.

Nože jsou velmi ostré!

- ▶ Nikdy nesahejte rukama do rotujících bubínků!
- ▶ Potraviny nikdy nezatlačujte do plnicí šachty holýma rukama! Vždy používejte pěchovadlo.
- ▶ Je-li přístroj v provozu, vlasy, volné oblečení a všechny části těla udržujte od pohybujících se částí v bezpečné vzdálenosti.
- ▶ Bubínky uschovejte mimo dosah dětí.
- ▶ Používané díly příslušenství nechte nejprve vychladnout a teprve poté je sejměte.
- ▶ Při čištění bubínků buďte velmi opatrní. Nože jsou velmi ostré!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Tímto přístrojem nikdy nemelte maso ani tvrdší potraviny.
- ▶ Přístroj nikdy neprovozujte bez bubínku ani s dvěma bubínky najednou.
- ▶ Nenalévejte do přístroje horké tekutiny.
- ▶ Proces okamžitě zastavte, jestliže se bubínek neotáčí nebo se otáčí ztěžka. Vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte, zda se v plnici šachtě nenachází překážka.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj je dimenzován na maximální provozní dobu 2 minut (doba krátkodobého provozu) bez přerušení. Poté se musí přístroj vypnout na tak dlouho, dokud se motor neochladí.
- ▶ Nepoužívejte agresivní, chemické nebo abrazivní čisticí prostředky. Tyto mohou nenávratně poškodit povrch.

Uvedení do provozu

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před sestavením nebo rozebráním nebo vložením, resp. výměnou příslušenství vždy přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Počkejte, dokud se motor zcela nezastaví.
 - ▶ Přístroj zapojte do elektrické sítě až po jeho úplném sestavení.
 - ▶ Buďte opatrní při manipulaci s bubínky **2 3 4 5 10**. Bubínky uchopujte za plastovou část, nikoli za kovové plochy s noži. Nože jsou velmi ostré!
- ◆ Před prvním použitím vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole **Čištění**.
 - ◆ Z úložného prostoru na kabel **7** zcela vytáhněte síťový kabel.
 - ◆ Přístroj postavte na rovný, suchý a neklouzavý povrch.
 - ◆ Bubínek **2 3 4 5 10** vsadte do krytu bubínku **9** tak, jak je popsáno v kapitole **Vložení/vyjmutí bubínku**.
 - ◆ Namontujte kryt bubínku **9**:
 - Kryt bubínku **9** nastrčte tak, aby šipka ► na krytu bubínku **9** ukazovala na otevřený zámek  na přístroji.
 - Kryt bubínku **9** otočte proti směru hodinových ručiček tak, aby plnicí šachta **11** ukazovala nahoru a šipka ► na krytu bubínku **9** ukazovala na uzavřený zámek  na přístroji. Kryt bubínku **9** citelně zaskočí.
 - Pěchovadlo **12** zasuněte do plnicí šachty **11**.
 - ◆ Zbývající bubínky opatrně uložte na sebe v úložné nádobě **6** a zavřete víko **1**. Dbejte na to, abyste bubínky uchopovali pouze za plastové plochy, a nikoli za nože. Poté úložnou nádobu **6** shora nasuňte na k tomu určený držák na zadním konci přístroje.
 - ◆ Zastrčte síťovou zástrčku do vhodné síťové zásuvky.

Přístroj je nyní připraven k provozu.

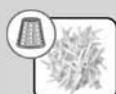
Použití

Bubínky

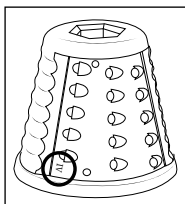
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Buďte opatrní při manipulaci s bubínky ② ③ ④ ⑤ ⑩.
Nože jsou velmi ostré!

Na výběr je 5 různých řezacích, krouhacích a strouhacích bubínků:

Jemný řezací bubínek ⑩ (modrý)	Označení „I“ na kovové části bubínků*	
Hrubý řezací bubínek ② (zelený)	Označení „II“ na kovové části bubínků*	
Jemný krouhací bubínek ③ (žlutý)	Označení „III“ na kovové části bubínků*	
Hrubý krouhací bubínek ④ (oranžový)	Označení „IV“ na kovové části bubínků*	
Strouhací bubínek ⑤ (červený)	Označení „V“ na kovové části bubínků*	

* Označení se nachází na následujícím místě:



Při výběru vhodného bubínku ② ③ ④ ⑤ ⑩ postupujte také podle následující tabulky:

Potravina	Jemný řezací bubínek ⑩ (modrý, I)	Hrubý řezací bubínek ② (zelený, II)	Jemný krouhací bubínek ③ (žlutý, III)	Hrubý krouhací bubínek ④ (oranžový, IV)	Strouhací bubínek ⑤ (červený, V)
cuketa	•	•	•	•	
okurky	•	•			

Potravina	Jemný řezací bubínek ⑩ (modrý, I)	Hrubý řezací bubínek ② (zelený, II)	Jemný krouhací bubínek ③ (žlutý, III)	Hrubý krouhací bubínek ④ (oranžový, IV)	Strouhací bubínek ⑤ (červený, V)
brambory	•	•		•	
paprika	•	•		•	
červená řepa	•	•			
cibule	•	•			
jablka	•	•			
červené/bílé zelí	•	•			
čokoláda			•	•	•
kokosový ořech			•		•
mandle/lískové oříšky					•
suchý chléb					•
mrkev	•	•	•	•	
parmezán					•
švýcarský tvrdý sýr/Greyerzer	•	•	•	•	

Vložení/vyjmutí bubínků

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Před vložení, resp. výměnou příslušenství vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Počkejte, dokud se motor zcela nezastaví.
- Přístroj zapojte do elektrické sítě až po jeho úplném sestavení.
- Buďte opatrní při manipulaci s bubínky ② ③ ④ ⑤ ⑩. Bubínky uchopujte za plastovou část, nikoli za kovové plochy s noži. Nože jsou velmi ostré!

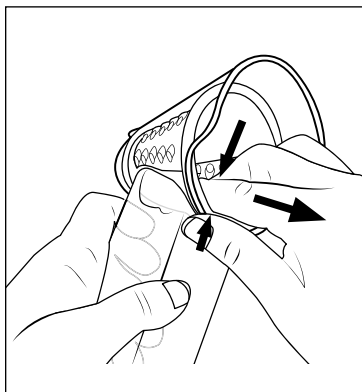
Při vložení bubínku ② ③ ④ ⑤ ⑩ postupujte takto:

- ♦ Vytáhněte příp. síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ♦ Na základě informací uvedených v kapitole **Bubínky** zkontrolujte, který bubínek ② ③ ④ ⑤ ⑩ je nejlepší pro Vaše účely.
- ♦ Otevřete víko úložné nádoby ① a opatrně vyjměte požadovaný bubínek ② ③ ④ ⑤ ⑩. Víko ① opět zavřete.

- ◆ Pokud se tak ještě nestalo, sejměte kryt bubínku ⑨. Zvolený bubínek ② ③ ④ ⑤ ⑩ nasuňte na hnací hřídel ⑧ v krytu bubínku ⑨, při tom uchopte pouze plastovou část bubínku ② ③ ④ ⑤ ⑩. Příp. otočte mírně bubínkem ② ③ ④ ⑤ ⑩ ve směru hodinových ručiček, dokud drážka nesklouzne do odpovídajících aretací hnací hřídele ⑧.

Při vyjmutí bubínku ② ③ ④ ⑤ ⑩ postupujte takto:

- ◆ Vytáhněte příp. síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ◆ Pokud se tak ještě nestalo, sejměte kryt bubínku ⑨. Kryt bubínku k tomu otočte tak, aby plnicí šachta ⑪ ukazovala na stranu a šipka ► na krytu bubínku ⑨ ukazovala na otevřený zámek 🔒 na přístroji. Poté kryt bubínku ⑨ stáhněte.



- ◆ Palcem uchopte okraj krytu bubínku ⑨ a ukazováčkem, příp. navíc prostředníčkem, uchopte plastovou část vloženého bubínku ② ③ ④ ⑤ ⑩. Lehkým tlakem stáhněte bubínek ② ③ ④ ⑤ ⑩ z aretací na hnacím hřídeli ⑧ a vytáhněte z krytu bubínku ⑨.

Příprava potravin

Před zpracováním vyberte vhodnou potravinu a připravte ji:

- Vhodné jsou především potraviny s pevnou strukturou. Čím je potravina pevnější, tím bude výsledek lepší. Zejména tvrdé, resp. vláknité potraviny, jako jsou kostky ledu nebo maso, však nejsou vhodné a mohou přístroj neopravitelně poškodit!
- Před zpracováním ovoce a zeleninu omyjte a osušte.
- Potraviny s hrubou slupkou, např. kedluben nebo dýně, se před zpracováním musejí oloupat. Škořápky je nutné odstranit.
- Potraviny před zpracováním připravte tak, aby lehce vešly do plnicí šachty ⑪.

Obsluha

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Před vložením nebo výměnou příslušenství vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky! Počkejte, dokud se motor zcela nezastaví.
- Potraviny nikdy nezatlačujte do plnicí šachty **11** holýma rukama. Vždy použijte pěchovadlo **12**!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Přístroj je dimenzován na maximální provozní dobu 2 minut (doba krátkodobého provozu) bez přerušení. Poté se musí přístroj vypnout na tak dlouho, dokud se motor neochladí.
- ◆ Pod kryt bubínku **9** postavte mísu nebo jinou nádobu.
- ◆ Stiskněte a podržte spouštěcí tlačítko **13** . Vložený bubínek **2 3 4 5 10** se začne otáčet.
- ◆ Připravené potraviny postupně vkládejte do plnicí šachty **11** a posouvajte pěchovadlem **12** dále tak, aby byly bubínkem **2 3 4 5 10** rozmělněny. Rozmělněné potraviny vypadávají vepředu z krytu bubínku **9** do pod ním umístěné nádoby.
- ◆ Po zpracování všech potravin spouštěcí tlačítko **13**  pusťte. Bubínek **2 3 4 5 10** se zastaví.
- ◆ Když přístroj dále nechcete používat, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ◆ Zasuňte síťový kabel do úložného prostoru na kabel **7** tak, aby vyčnívala pouze zástrčka.

Čištění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě. Počkejte, dokud se motor zcela nezastaví.
-  Při čištění v žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jej nedržte pod tekoucí vodou.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Buďte opatrní při manipulaci s bubínky **2 3 4 5 10**. Bubínky uchopujte za plastovou část, nikoli za kovové plochy s noži. Nože jsou velmi ostré!

UPOZORNĚNÍ

- Zpracování potravin silně pouštějících barvu (např. mrkve) může vést k zbarvení plastových dílů přístroje. To je zdravotně nezávadné a nepředstavuje to žádnou chybu přístroje. Zbarvení lze případně očistit trochou neutrálního stolního oleje.

Vytáhněte příp. síťovou zástrčku ze zásuvky.

- ♦ Pokud se tak ještě nestalo, sejměte kryt bubínku 9 z přístroje a vyjměte bubínky 2 3 4 5 10.
- ♦ Přístroj otřete vlhkým hadříkem. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté otřete hadříkem navlženým ve vodě, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku.
- ♦ Bubínky 2 3 4 5 10, kryt bubínku 9, úložnou nádobu 6 včetně víka 1 a pěchovadlo 12 umyjte v teplé vodě s mírným mycím prostředkem. U těžko odstranitelných zbytků potravin použijte kartáč na nádobí apod. Poté všechny části dobře opláchněte čistou vodou.

UPOZORNĚNÍ



Bubínky 2 3 4 5 10, kryt bubínku 9/plnicí šachta 11, úložnou nádobu 6 včetně víka 1 a pěchovadlo 12 jsou vhodné k mytí v myčce nádobí. Položte díly dle možnosti do horní přihrádky myčky a dbejte na to, aby se nezaklínily. Jinak by se mohly zdeformovat!

- ♦ Před opětovným použitím nebo uložením všech dílů se ujistěte, že jsou zcela suché.

Likvidace

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 1201/2012/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikcích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztříďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Příloha

Technické údaje

Síťové napětí	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Jmenovitý výkon	150 W
Třída ochrany	II / □ (dvojitá izolace)
Doba nepřetržitého provozu	2 minuty
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

UPOZORNĚNÍ

- Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a tím se poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout na tak dlouho, dokud se motor neochladí.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměnění a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 472572_2407 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 472572_2407 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 472572_2407

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Zelný salát

Ingredience

1 kg bílého zelí
1/2 papriky
85 g cukru
85 ml oleje
85 ml octu
cca 1 PL soli
trochu pepře

Příprava

- ♦ Zelí nakrájejte na malé kousky a zpracujte hrubým řezacím bubínkem (II) ②.
- ♦ Papriku nakrájejte tak, aby se vešla do plnicí šachty ⑪, a rozmělněte ji hrubým krouhacím bubínkem (IV) ④.
- ♦ Ohřejte olej, ocet, cukr, sůl a trochu pepře.
- ♦ Přidejte tuto směs k zelí a nechte vše přibližně 2 hodiny odstát.

Salát s feta sýrem

Ingredience

2 velká rajčata
1 okurka
1 zelená paprika
1 červená paprika
1 cibule
200 g feta sýra
50 g oliv
4 PL oleje
1 citron
30 g čerstvých bylinek dle libosti (např. bazalka)

Příprava

- ♦ Okurku, papriku a cibuli připravte tak, aby se vešly do plnicí šachty **11**.
- ♦ Odstraňte jádérka a bílou slupku z papriky.
- ♦ Vše rozmělněte jemným řezacím bubínkem (I) **10**.
- ♦ Rajčata a feta sýr nakrájejte na drobné kostičky.
- ♦ Všechny přísady promíchejte a přidejte olivy.
- ♦ Smíchejte olej s citrónovou šťávou a dejte vše do salátu.
- ♦ Posypte salát bylinkami.

Cuketový nákyp

Ingredience

6 cuket
2 brambory
1 cibule
1 šálek vařené rýže
1 vejce
cca 30 ml mléka
150 g Greyzer (švýcarský tvrdý sýr)
sůl a pepř

Příprava

- ♦ Cuketu, brambory a cibuli připravte tak, aby se vešly do plnicí šachty **11**.
- ♦ Cuketu a brambory nakrouhejte hrubým krouhacím bubínkem (IV) **4**.
- ♦ Cibuli nakrájejte hrubým řezacím bubínkem (II) **2**.
- ♦ Zeleninu krátce osmažte v pánvi.
- ♦ Do nákykové formy dejte vždy jednu vrstvu rýže a jednu vrstvu zeleniny.
- ♦ Smíchejte vejce s mlékem, se solí a pepřem a přelijte jimi nákyp.
- ♦ Sýr Greyzer nastrouhejte hrubým krouhacím bubínkem (IV) **4** a posypte jím nákyp.
- ♦ Nákyp pečte při 180 °C cca 20 minut.

Pesto z mandlí a bazalky

Ingredience

100 g bazalky
45 g piniových jadérek
25 g mandlí
50 g parmezánu
100 ml dobrého olivového oleje
sůl a pepř

Příprava

- ♦ Parmezán nastrouhejte struhacím bubínkem (V) ⑤.
- ♦ Mandle nastrouhejte struhacím bubínkem (V) ⑤.
- ♦ Listy bazalky, olej, piniová jádérka, mandle, sůl a pepř dejte do mixéru a vše dobře promixujte.
- ♦ Nakonec přidejte parmezán a znovu vše jednou dobře promíchejte.

Tvaroh s malinami a čokoládovými lupínky

Ingredience

500 g tvarohu
200 g malin (čerstvé nebo zmražené)
2 vejce, z toho bílek
50 g cukru
100 g čokolády (chlazené)

Příprava

- ♦ Smíchejte tvaroh s malinami a cukrem.
- ♦ Vyšlehejte bílek z obou vajec do tuha.
- ♦ Čokoládu nakrouhejte hrubým krouhacím bubínkem (IV) ④.
- ♦ Bílek a čokoládové lupínky opatrně přimíchejte do tvarohu, aby se vše dobře promíchalo.

Obsah

Informácie o tomto krátkom návode	38
Používanie v súlade s účelom	38
Rozsah dodávky	38
Opis prístroja	39
Bezpečnostné pokyny	39
Uvedenie do prevádzky	43
Používanie	44
Valce	44
Vkladanie/vyberanie valcov	45
Príprava potravín	46
Obsluha	47
Čistenie	47
Likvidácia	48
Likvidácia prístroja	48
Likvidácia obalu	49
Príloha	49
Technické údaje	49
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	50
Servis	51
Dovozca	51
Recepty	52

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného návodu na obsluhu.



Naskenovaním QR-kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) 472572_2407 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

⚠ VÝSTRAHA!

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uchovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Používanie v súlade s účelom

Tento prístroj je určený na škrabanie/strúhanie/krájanie zeleniny, ovocia, tvrdého syra a pod. a na škrabanie/strúhanie/krájanie vhodných potravín. Prístroj je určený výlučne na používanie v suchých vnútorných priestoroch súkromných domácností. Prístroj v žiadnom prípade nepoužívajte v priemyselných ani obchodných priestoroch.

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Elektrické strúhadlo
- 5 valcov
- Plášť valca/plniaca šachta
- Úložná nádoba
- Vtláčadlo
- Krátky návod

Opis prístroja

- ❶ Veko úložnej nádoby
- ❷ Hrubý rezací valec (III)
- ❸ Jemný valec na strúhanie (III)
- ❹ Hrubý valec na strúhanie (IV)
- ❺ Valec na strúhanie (V)
- ❻ Úložná nádoba
- ❼ Odkladacia priehradka na kábel
- ❽ Hnací hriadeľ
- ❾ Plášť valca
- ❿ Jemný rezací valec (II)
- ⓫ Plniaca šachta
- ⓬ Vtláčadlo
- ⓭ Tlačidlo Štart 

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Ak je sieťový kábel alebo sieťová zástrčka poškodená, musí ich vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo obdobne kvalifikovaná osoba, aby ste zabránili nebezpečenstvám.
- Kryt prístroja nesmiete otvárať. V takomto prípade je ohrozená bezpečnosť a zanikne záruka.
- Pri prevádzkových poruchách a pred čistením prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Sieťový kábel vyťahujte zo sieťovej zásuvky vždy za sieťovú zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký. Ved'te ho tak, aby sa nikde nemohol zovrieť alebo inak poškodiť.

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Prístroj, sieťový kábel a elektrickú zástrčku nikdy nechytajte mokrými rukami.
 - ▶ Prístroj nesmiete vystaviť žiadnej vlhkosti ani používať ho vonku na voľnom priestranstve. Ak by do krytu prístroja predsa len vnikla kvapalina, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku prístroja zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
-  V žiadnom prípade nesmiete prístroj ponárať do kvapaliny a musíte zabrániť tomu, aby do krytu prístroja nevnikla žiadna kvapalina.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na účely opísané v tomto návode. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Prístroj sa v prípade neexistujúceho dozoru a pred zmontovaním, demontážou, čistením, výmenou príslušenstva a čistením musí vždy odpojiť od elektrickej siete. Vždy počkajte, až sa motor úplne zastaví.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť ho od elektrickej siete.
- Postarajte sa o bezpečné a vyrovnané umiestnenie prístroja.
- Prístroj zapojte do elektrickej siete až vtedy, keď je kompletne zmontovaný.
- Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel a umiestnite ho tak, aby na neho nikto nemohol stúpiť ani sa oň potknúť.
- Používajte iba také diely príslušenstva, ktoré odporúča výrobca.
- Nezasúvajte žiadne kuchynské náradie ani iné veci do otáčajúcich sa valcov!



Pri manipulácii s valcami buďte opatrní.

Nože sú veľmi ostré!

- Nikdy nesiahajte rukami do rotujúcich valcov!
- Nikdy netlačte potraviny do plniacej šachty holými rukami! Vždy používajte vtláčadlo.
- Majte vlasy, voľné oblečenie a všetky časti tela mimo pohyblivých častí prístroja, keď je tento v prevádzke.
- Uchovajte valce neprístupne pre deti.
- Nechajte používané diely príslušenstva vychladnúť predtým, než ich odmontujete.
- Pri čistení preto postupujte s valcami veľmi opatrne. Nože sú veľmi ostré!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nespracováajte mäso alebo tvrdšie potraviny s prístrojom.
- ▶ Nikdy nepoužívajte prístroj bez valca alebo s dvoma valcami.
- ▶ Do prístroja nenalievajte žiadne horúce tekutiny.
- ▶ Proces prerušte ihneď, keď sa valec neotáča alebo sa otáča iba ťažko. Vytiahnite sieťovú zástrčku a skontrolujte, či sa v plniacej šachte nachádza prekážka.
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Prístroj je koncipovaný na dobu prevádzky maximálne 2 minúty (krátkodobá prevádzka) bez prerušenia. Potom musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, kým motor nevychladne.
- ▶ Nepoužívajte agresívne, chemické alebo abrazívne čistiace prostriedky. Mohli by neopraviteľne poškodiť povrch prístroja.

Uvedenie do prevádzky

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Vždy vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, predtým než prístroj zložíte alebo rozložíte alebo vložíte alebo vymeníte príslušenstvo. Počkajte, až sa motor úplne zastaví.
- ▶ Prístroj zapojte do elektrickej siete až vtedy, keď je kompletne zmontovaný.
- ▶ Pri manipulácii s valcami **2 3 4 5 10** pracujte opatrne. Valce uchopte za plastovú časť, nie za kovové plochy s nožmi. Nože sú veľmi ostré!
- ♦ Pred prvým použitím vyčistíte všetky diely prístroja podľa opisu v kapitole **Čistenie**.
- ♦ Sieťový kábel vytiahnite úplne celý z odkladacej priehradky pre kábel **7**.
- ♦ Prístroj postavte na rovný, suchý a protišmykový povrch.
- ♦ Nasadíte valec **2 3 4 5 10** do plášťa valca **9**, ako je opísané v kapitole **Vkladanie/vyberanie** valcov.
- ♦ Namontujete plášť valca **9**:
 - Nasuňte plášť valca **9** tak, aby šípka ► na plášti valca **9** ukazovala na otvorený zámok  na prístroji.
 - Otočte plášť valca **9** proti smeru hodinových ručičiek tak, aby plniaca šachta **11** ukazovala nahor a šípka ► na plášti valca **9** ukazovala na zatvorený zámok  na prístroji. Plášť valca **9** sa počuteľne zaistí.
 - Zasuňte vtláčadlo **12** do plniacej šachty **11**.
- ♦ Zvyšné valce uložte opatrne na seba v úložnej nádobe **6** a zatvorte veko **1**. Dbajte na to, aby ste valce uchopili iba za plastovú časť, nie za nože. Úložnú nádobu **6** potom nasuňte zhora do určeného držáka v zadnej časti prístroja.
- ♦ Zastrčte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Používanie

Valce

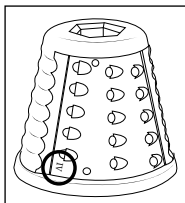
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri manipulácii s valcami **2 3 4 5 10** buďte opatrní.
Nože sú veľmi ostré!

Na výber máte 5 rozličných jemných a hrubých rezacích valcov a valcov na strúhanie:

Jemný rezací valec 10 (modrá)	Označenie „I“ na kovovom diele valca*	
Hrubý rezací valec 2 (zelená)	Označenie „II“ na kovovom diele valca*	
Jemný valec na strúhanie 3 (žltá)	Označenie „III“ na kovovom diele valca*	
Hrubý valec na strúhanie 4 (oranžová)	Označenie „IV“ na kovovom diele valca*	
Valec na strúhanie 5 (červená)	Označenie „V“ na kovovom diele valca*	

* Označenia sa nachádzajú na nasledujúcom mieste:



Pri výbere vhodného valca **2 3 4 5 10** sa orientujte tiež podľa nasledujúcej tabuľky:

Potraviny	Jemný rezací valec ⑩ (modrá, I)	Hrubý rezací valec ② (zelená, II)	Jemný valec na strúhanie ③ (žltá, III)	Hrubý valec na strúhanie ④ (oranžová, IV)	Valec na strúhanie ⑤ (červená, V)
Cuketa	•	•	•	•	
Uhorky	•	•			
Zemiaky	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Cvikla	•	•			
Cibuľa	•	•			
Jablká	•	•			
Kapusta červená/biela	•	•			
Čokoláda			•	•	•
Kokosový orech			•		•
Mandle/lieskové orechy					•
Suchý chlieb					•
Mrkva	•	•	•	•	
Parmezán					•
Švajčiarsky tvrdý syr/Greyerzer	•	•	•	•	

Vkladanie/vyberanie valcov

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, predtým než príslušenstvo vložíte alebo vymeníte. Počkajte, až sa motor úplne zastaví.
- Prístroj zapojte do elektrickej siete až vtedy, keď je kompletne zmontovaný.
- Pri manipulácii s valcami ② ③ ④ ⑤ ⑩ pracujte opatrne. Valce uchopte za plastovú časť, nie za kovové plochy s nožmi. Nože sú veľmi ostré!

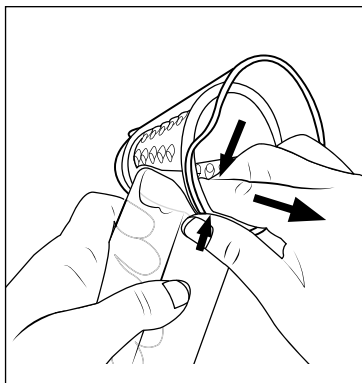
Na vloženie valca ② ③ ④ ⑤ ⑩, postupujte nasledovne:

- ♦ Príp. vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ♦ Na základe informácií v kapitole **Valce**, skontrolujte ktorý valec ② ③ ④ ⑤ ⑩ je najlepšie vhodný pre vaše účely.
- ♦ Otvorte veko úložnej nádoby ① a opatrne vyberte želaný valec ② ③ ④ ⑤ ⑩. Zatvorte znova veko ①.

- ♦ Ak ste to ešte neurobili, odoberte plášť valca **9**. Nasuňte zvolený valec **2** **3** **4** **5** **10** na hnací hriadeľ **8** v plášti valca **9**, siahajte pritom iba na plastovú časť valca **2** **3** **4** **5** **10**. Otočte valec **2** **3** **4** **5** **10** trochu v smere hodinových ručičiek, až kým neskĺzne výrezom na vhodné aretácie na hnacom hriadeľi **8**.

Ak chcete valec **2** **3** **4** **5** **10** vybrať, postupujte takto:

- ♦ Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ♦ Ak ste to ešte neurobili, odoberte plášť valca **9**. Urobíte to tak, že otočíte plášť valca tak, aby plniaca šachta **11** smerovala nabok a šípka ► na plášti valca **9** ukazovala na otvorený zámok  na prístroji. Potom vytiahnite plášť valca **9**.



- ♦ Palcom uchopíte okraj plášťa valca **9** a ukazovák, prípadne aj prostredníkom plastovú časť vloženého valca **2** **3** **4** **5** **10**. Vyvinutím jemného tlaku vytiahnete valec **2** **3** **4** **5** **10** z aretácií na hnacom hriadeľi **8** a z plášťa valca **9**.

Príprava potravín

Pred spracovaním vyberte vhodné potraviny a pripravte ich:

- Vhodné sú predovšetkým potraviny s pevnou štruktúrou. Čím sú potraviny tvrdšie, tým je lepší výsledok. Zvlášť tvrdé, potraviny, resp. potraviny s vláknitou štruktúrou ako ľadové kocky alebo mäso avšak nie sú vhodné a môžu prístroj neopraviteľne poškodiť!
- Pred spracovaním ovocie a zeleninu umyte a osušte.
- Potraviny s hrubými šupkami, ako napríklad kaleráb alebo tekvica, musia byť pred spracovaním ošúpané. Orechové škrupiny sa musia odstrániť.
- Pred spracovaním potraviny nakrájajte tak, aby sa zmestili cez plniacu šachtu **11**.

Obsluha

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, predtým než príslušenstvo vložíte alebo vymeníte! Počkajte, až sa motor úplne zastaví.
- ▶ Nikdy netlačte potraviny do plniacej šachty **11** holými rukami. Vždy používajte vtláčadlo **12**!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Prístroj je koncipovaný na dobu prevádzky maximálne 2 minúty (krátkodobá prevádzka) bez prerušenia. Potom musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, kým motor nevychladne.
- ◆ Postavte misku alebo vhodnú nádobu pod plášť valca **9**.
- ◆ Stlačte a podržte tlačidlo Štart **13** . Použitý valec **2 3 4 5 10** začne rotovať.
- ◆ Pripravené potraviny pridávajte postupne do plniacej šachty **11** a tieto pomocou vtláčadlom **12** posúvajte ďalej tak, aby boli valcom **2 3 4 5 10** rozomleté. Rozomleté potraviny padajú vpredu z plášťa valca **9** do nádoby umiestnenej pred valec.
- ◆ Keď sú všetky potraviny spracované, tlačidlo Štart **13**  pustíte. Valec **2 3 4 5 10** sa zastaví.
- ◆ Ak prístroj nechcete ďalej používať, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ◆ Sieťový kábel zasuňte do odkladacej priehradky na kábel **7** tak, aby vyčnievala už iba sieťová zástrčka.

Čistenie

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Skôr než vyčistíte prístroj vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Počkajte, až sa motor úplne zastaví.
-  Pri čistení nesmiete prístroj v žiadnom prípade ponárať do vody ani ho držať pod tečúcou vodou.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pri manipulácii s valcami **2 3 4 5 10** pracujte opatrne. Valce uchopte za plastovú časť, nie za kovové plochy s nožmi. Nože sú veľmi ostré!

UPOZORNENIE

- Spracovanie silne farbiacich potravín (napr. mrkvy) môže mať za následok sfarbenie plastových častí prístroja. To je zdraviu neškodné a nepredstavuje chybu prístroja. Prípadne môžete sfarbenie odstrániť trochu neutrálneho stolového oleja.

Príp. vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

- ♦ Ak ste to ešte neurobili, vyberte plášť valca 9 z prístroja a odoberte valec 2 3 4 5 10.
- ♦ Prístroj očistite vlhkou utierkou. Pri odolných nečistotách dajte na vlhkú utierku trochu jemného umývacieho prostriedku. Otrite ho potom utierkou zvlhčenou vodou, aby ste odstránili všetky zvyšky umývacieho prostriedku.
- ♦ Valce 2 3 4 5 10, plášť valca 9, úložnú nádobu 6 i s vekom 1, ako aj vtláčadlo 12 umyte v teplej vode s jemným umývacím prostriedkom. Pri odolných zvyškoch potravín si okrem iného zoberte na pomoc kefkou na umývanie riadu. Všetky diely opláchnite čistou vodou.

UPOZORNENIE



Valce 2 3 4 5 10, plášť valca 9/ plniaca šachta 11, úložnú nádobu 6 i s vekom 1, ak aj vtláčadlo 12 sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Diely vložte podľa možnosti do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa nezasekli. V opačnom prípade sa môžu zdeformovať!

- ♦ Skôr ako časti znovu použijete alebo odložíte, uistite sa, že sú všetky úplne suché.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Príloha

Technické údaje

Sieťové napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Menovitý výkon	150 W
Trieda ochrany	II / □ (dvojité izolácia)
Čas krátkodobej prevádzky	2 minúty
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

UPOZORNENIE

- Doba KP (krátkodobá prevádzka) udáva, ako dlho sa dá prevádzkovať prístroj bez toho, aby sa motor prehrial a došlo k jeho poškodeniu. Po uvedenej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, kým motor nevychladne.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 472572_2407 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 472572_2407 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 472572_2407

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Kapustový šalát

Prísady

1 kg bielej kapusty
1/2 papriky
85 g cukru
85 ml oleja
85 ml octu
cca 1 PL soli
trocha čierneho korenia

Príprava

- ♦ Kapustu nakrájajte na malé kusy a spracujte ju pomocou hrubého rezacieho valca (II) ②.
- ♦ Papriku nakrájajte tak, aby vošla do plniacej šachty ⑪ a rozdrobte ju pomocou hrubého valca na strúhanie (IV) ④.
- ♦ Zohrejte olej, ocot, cukor, soľ a trochu čierneho korenia.
- ♦ Pridajte túto zmes ku kapuste a všetko nechajte približne 2 hodiny odstáť.

Šalát so syrom Feta

Prísady

2 veľké paradajky
1 uhorka
1 zelená paprika
1 červená paprika
1 cibuľa
200 g syr Feta
50 g olív
4 PL oleja
1 citrón
30 g čerstvých bylínok podľa chuti (napr. bazalka)

Príprava

- ♦ Pripravte uhorku, papriku a cibuľu tak, aby tieto vošli do plniacej šachty **11**. Z papriky odstráňte jadierka, ako aj bielu kožu.
- ♦ Všetko rozdrobte pomocou jemného rezacieho valca (I) **10**.
- ♦ Paradajky a syr Feta nakrájajte na malé kocky.
- ♦ Premiešajte všetky prísady a pridajte k tomu olivy.
- ♦ Zmiešajte olej s citrónovou šťavou a pridajte všetko k šalátu.
- ♦ Šalát posypte bylinkami.

Cuketový nákyp**Prísady**

6 cukiet

2 zemiaky

1 cibuľa

1 šálka varenej ryže

1 vajce

cca 30 ml mlieka

150 g Greyzer (švajčiarsky tvrdý syr)

soľ a čierne korenie

Príprava

- ♦ Pripravte cukety, zemiaky a cibuľu tak, aby tieto vošli do plniacej šachty **11**.
- ♦ Cuketu a zemiaky nastrúhajte pomocou hrubého valca na strúhanie (IV) **4**.
- ♦ Cibuľu nakrájajte pomocou hrubého rezacieho valca (II) **2**.
- ♦ Zeleninu trochu opražte v panvici.
- ♦ Do formy na nákyp dajte vždy jednu vrstvu ryže a jednu vrstvu zeleniny.
- ♦ Zmiešajte vajce s mliekom, soľou a čiernym korením a všetko prelejte cez nákyp.
- ♦ Greyzer nastrúhajte pomocou hrubého valca na strúhanie (IV) **4** a dajte ho na nákyp.
- ♦ Nákyp pečte pri 180 °C cca 20 minút.

Bazalkové-mandľové pesto

Prísady

100 g bazalky
45 g píniových jadier
25 g mandlí
50 g parmezánu
100 ml dobrého olivového oleja
soľ a čierne korenie

Príprava

- ♦ Nastrúhajte parmezán pomocou valca na strúhanie (V) ⑤.
- ♦ Nastrúhajte mandle pomocou valca na strúhanie (V) ⑤.
- ♦ Dajte do mixéra listy bazalky, olej, píniové jadrá, mandle, soľ a čierne korenie a všetko vyšľahajte na pyré.
- ♦ Ako posledné pridajte k tomu parmezán a všetko ešte raz dobre premiešajte.

Tvaroh s malinami a strúhanou čokoládou

Prísady

500 g tvarohu
200 g malín (čerstvé alebo mrazené)
2 vajcia, z toho vaječný bielok
50 g cukru
100 g čokolády (vychladenej)

Príprava

- ♦ Zmiešajte tvaroh s malinami a cukrom.
- ♦ Vyšľahajte vaječný bielok z obidvoch vajec.
- ♦ Pomocou hrubého valca na strúhanie (IV) ④ nastrúhajte čokoládu.
- ♦ Vaječný bielok a strúhanú čokoládu opatrne pridávajúte pod tvarohovú hmotu, až bude všetko dobre premiešané.

Inhaltsverzeichnis

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

Informationen zu dieser Kurzanleitung

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



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) 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

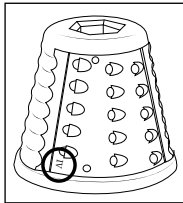
⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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!

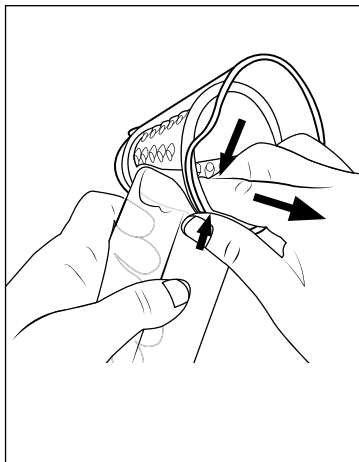
Um eine Trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩ einzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ 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 gelten den Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Anhang

Technische Daten

Netzspannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	150 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	2 Minuten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

HINWEIS

- Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 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)** 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

Információk állása · Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:
08/2024 · Ident.No.: SGR150E1-082024-1

IAN 472572_2407

