

Elektrische Gemüseraspel SGR 150 A1



DE Elektrische Gemüseraspel

AT Bedienungsanleitung

CH

FR Râpe à légumes électrique

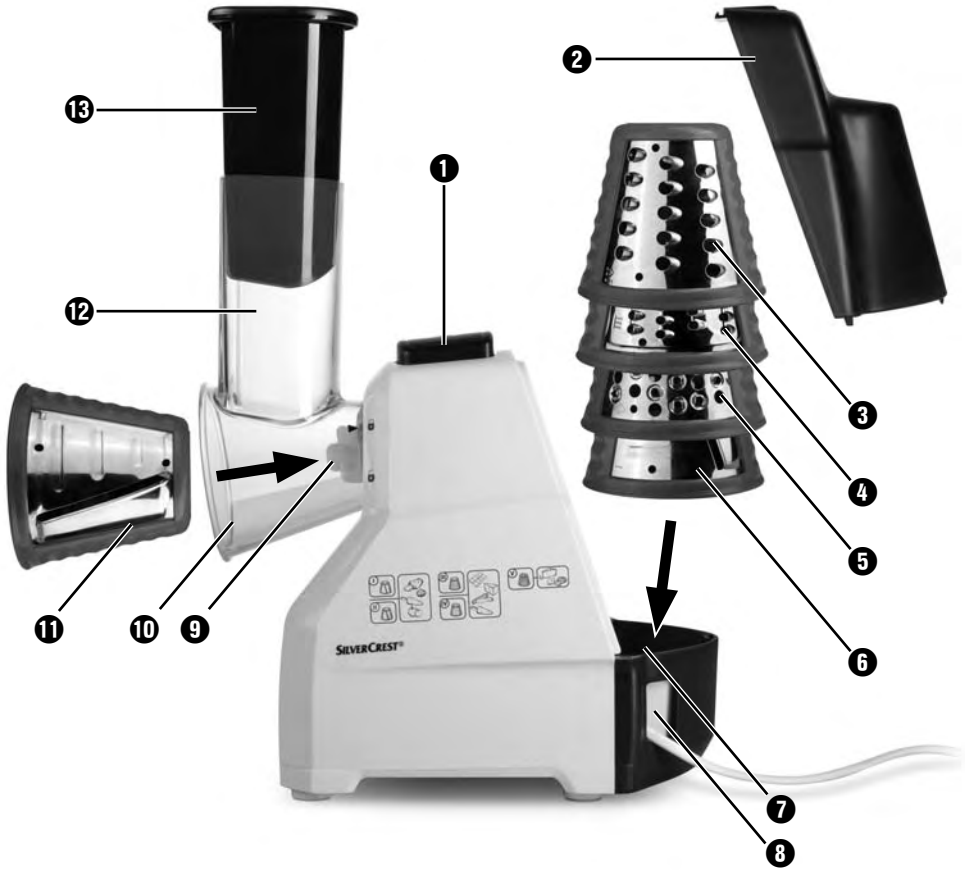
CH Mode d'emploi

IT Grattugia elettrica per verdure

CH Istruzioni per l'uso

NL Elektrische groenterasp

Gebruiksaanwijzing



Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Sicherheitshinweise	3
Lieferumfang	4
Entsorgung der Verpackung	5
Technische Daten	5
Gerätebeschreibung/Zubehör	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Gebrauch	6
Die Trommeln	6
Zusammenbau	8
Bedienen	9
Reinigen	9
Aufbewahrung	10
Fehlerbehebung	11
Gerät entsorgen	11
Importeur	11
Garantie	12
Service	12
Rezepte	13
Krautsalat	13
Salat mit Fetakäse	13
Zucchini-Auflauf	14
Basilikum-Mandel-Pesto	15

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Raspeln von Gemüse, Obst und anderen, nicht zu harten Lebensmitteln.

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung in industriellen oder gewerblichen Bereichen vorgesehen.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen, und bevor Sie das Gerät reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ 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.
- ▶ Sollte das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, lassen Sie diese durch den Kundendienst ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie die verwendeten Zubehörteile erst abkühlen, bevor Sie diese abnehmen.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals auf heißen Platten (Herd) oder in der Nähe von offenen Flammen (Gasherd).
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen Arbeitsfläche.
- ▶ Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. während des Betriebes nicht über dem Gerät hängen. Diese könnten sich ansonsten in den rotierenden Teilen verfangen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie niemals mit den Händen in die rotierenden Trommeln!
- ▶ Stecken Sie keine Küchenutensilien oder andere Dinge in die rotierenden Trommeln!
- ▶ Ziehen Sie vor jedem Wechseln der Trommel den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis die Trommel völlig still steht.
- ▶ Drücken Sie die Lebensmittel niemals mit bloßen Händen in den Einfüllschacht. Benutzen Sie immer den Stopfer.
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, solange es mit dem Stromnetz verbunden ist.
- ▶ Benutzen Sie keine Verlängerungskabel. Im Notfall muss der Netzstecker schnell zu erreichen sein.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht weiter, wenn es zu Boden gefallen ist oder sichtbare Beschädigungen aufweist.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Trommel oder mit zwei Trommeln gleichzeitig.
- ▶ Zerkleinern Sie niemals Fleisch oder härtere Lebensmittel mit diesem Gerät.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- elektrische Gemüseraspel
- 5 Trommeln
- Stopfer
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	150 W
Schutzklasse	II 
KB-Zeit	2 Minuten

KB-Zeit

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.

Gerätebeschreibung/Zubehör

- ❶ Start-Knopf
- ❷ Deckel Aufbewahrungsfach
- ❸ grobe Raspeltrommel (IV)
- ❹ feine Raspeltrommel (III)
- ❺ Reibetrommel (V)
- ❻ feine Schneidtrommel (I)
- ❼ Aufbewahrungsfach
- ❽ Kabelschacht
- ❾ Antriebswelle
- ❿ Trommelgehäuse
- ⓫ grobe Schneidtrommel (II)
- ⓫ Einfüllschacht
- ⓫ Stopfer

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät und alle Teile (Trommeln ❸ ❹ ❺ ❻ ⓫, Stopfer ⓫, Trommelgehäuse ❿) wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Gebrauch

Die Trommeln

Sie haben insgesamt 5 verschiedene Schneid-, Raspel- und Reibetrommeln zur Verfügung:

Feine Schneidtrommel ❻	Markierung „I“ am Metallteil der Trommel	 
Grobe Schneidtrommel ⓫	Markierung „II“ am Metallteil der Trommel	 
Feine Raspeltrommel ❹	Markierung „III“ am Metallteil der Trommel	 
Grobe Raspeltrommel ❸	Markierung „IV“ am Metallteil der Trommel	 
Reibetrommel ❺	Markierung „V“ am Metallteil der Trommel	 

Orientieren Sie sich bei der Auswahl der passenden Trommel an folgender Tabelle:

Lebensmittel	feine Schneid- trommel - I 6	grobe Schneid- trommel - II 11	feine Raspel- trommel - III 4	grobe Raspel- trommel - IV 3	Reibe- trommel - V 5
Zucchini	•	•	•	•	
Gurken	•	•			
Kartoffeln	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Rote Beete	•	•			
Zwiebeln	•	•			
Äpfel	•	•			
Kohl rot/weiß	•	•			
Schokolade			•	•	•
Kokosnuss			•		•
Mandeln/Walnüsse/ Haselnüsse					•
trockenes Brot					•
Karotten	•	•	•	•	
Parmesan					•
Greyerzer/Schweizer Hartkäse	•	•	•	•	

Zusammenbau

- 1) Stecken Sie das Trommelgehäuse **10** so auf den Motorblock, dass der Pfeil auf das geöffnete Schloss **6** weist.
- 2) Drehen Sie das Trommelgehäuse **10** gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Einfüllschacht **12** nach oben weist und der Pfeil auf das geschlossene Schloss **6** weist. Das Trommelgehäuse **10** rastet ein und sitzt fest.
- 3) Öffnen Sie das Aufbewahrungsfach **7** und entnehmen Sie die gewünschte Trommel **3 4 5 6 11**.
- 4) Stecken Sie die gewünschte Trommel **3 4 5 6 11** auf die Antriebswelle **9** im Trommelgehäuse **10** und drehen Sie sie ein wenig im Uhrzeigersinn, so dass sie fest sitzt.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

 Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln **3 4 5 6 11**! Die Messer sind sehr scharf!

HINWEIS

- Wenn Sie die Trommel wieder herausnehmen wollen, drehen Sie das Trommelgehäuse **10** soweit, dass es sich, zusammen mit der eingesetzten Trommel, vom Motorblock löst. Nehmen Sie dann die Trommel aus dem Trommelgehäuse **10**. Montieren Sie das Trommelgehäuse **10** wieder wie oben beschrieben am Motorblock und setzen Sie die gewünschte neue Trommel ein.

- 5) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

HINWEIS

- Die Trommeln, die Sie nicht benötigen, können Sie platzsparend und immer griffbereit im Aufbewahrungsfach **7** stapeln. Drücken Sie den Deckel des Aufbewahrungsfaches **2** an dem Zeichen  ein wenig nach unten und ziehen Sie ihn gleichzeitig nach hinten. Der Deckel **2** lässt sich nun abheben. Achten Sie beim wieder Aufsetzen des Deckels **2** darauf, dass die Arretierungen in die dafür vorgesehenen Löcher am Gerät greifen.

Bedienen

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Zerkleinern Sie niemals harte Lebensmittel wie Eiswürfel mit diesem Gerät! Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!
- ▶ Zerkleinern Sie niemals faserige Lebensmittel wie z.B. Fleisch mit diesem Gerät! Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals länger als 2 Minuten am Stück. Danach muss sich der Motor erst abkühlen, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.

- 1) Bereiten Sie das Lebensmittel vor: schneiden Sie größere Stücke so klein, dass diese problemlos in den Einfüllschacht **12** passen.
- 2) Stellen Sie eine Schüssel oder ein anderes Gefäß unter das Trommelgehäuse **10**.
- 3) Drücken und halten Sie den Start-Knopf **1**. Die eingesetzte Trommel **3 4 5 6 11** beginnt sich zu drehen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Drücken Sie immer erst den Start-Knopf **1**, bevor Sie Lebensmittel in den Einfüllschacht **12** geben. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden!

- 4) Geben Sie das Lebensmittel in den Einfüllschacht **12** und schieben Sie es mit dem Stopfer **13** weiter, so dass es von der Trommel **3 4 5 6 11** zerkleinert wird.

Das fertig geriebene/geschnittene/geraspelte Lebensmittel fällt vorne aus dem Trommelgehäuse **10**.

- 5) Wenn alle Lebensmittel verarbeitet sind, lassen Sie den Start-Knopf **1** los. Die Trommel **3 4 5 6 11** stoppt.
- 6) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig mit den Trommeln **3 4 5 6 11**! Die Messer sind sehr scharf!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
 - 2) Nehmen Sie die Trommel **3 4 5 6 11** aus dem Trommelgehäuse **10**.
 - 3) Lösen Sie das Trommelgehäuse **10** vom Motorblock.
 - 4) Reinigen Sie den Motorblock und den Deckel des Aufbewahrungsfaches **2** mit einem feuchten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Beseitigen Sie danach alle Spülmittelreste mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch.
- Die Trommeln **3 4 5 6 11**, das Trommelgehäuse **10**, sowie der Stopfer **13** sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

HINWEIS

- Durch stark abfärbende Lebensmittel, wie zum Beispiel Karotten, kann es passieren, dass sich Plastikteile des Gerätes verfärben. Reiben Sie diese Verfärbungen mit etwas neutralem Speiseöl ab.

Aufbewahrung

- 1) Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
- 2) Verstauen Sie die Trommeln **3 4 5 6 11** im Aufbewahrungsfach **7**.
- 3) Schieben Sie das Netzkabel in den Kabelschacht **8**, so dass nur noch der Netzstecker heraus schaut.

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus.
Die Trommel ③ ④ ⑤ ⑥ ⑪ lässt sich nicht lösen	Die Trommel ③ ④ ⑤ ⑥ ⑪ hat sich während des Betriebes etwas verhakt.	Lösen Sie das komplette Trommelgehäuse ⑩. Die Trommel ③ ④ ⑤ ⑥ ⑪ löst sich dann auch.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 70022

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 70022

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 70022

Rezepte

Krautsalat

Zutaten

- 1,5 kg Weißkohl
- 1/2 Paprikaschote
- 125 g Zucker
- 125 ml Öl
- 125 ml Essig
- 1 EL Salz
- etwas Pfeffer

- 1) Schneiden Sie den Kohl in kleine Stücke und schneiden Sie ihn mit der groben Schneidtrommel **11** (II).
- 2) Schneiden Sie die Paprika so, dass Sie in den Einfüllschacht **12** passt und zerkleinern Sie sie mit der groben Raspeltrommel **3** (IV).
- 3) Erhitzen Sie das Öl, den Essig, den Zucker, das Salz und ein wenig Pfeffer.
- 4) Geben Sie diese Flüssigkeit 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)

- 1) Bereiten Sie die Gurke, die Paprika und die Zwiebel so vor, dass diese in den Einfüllschacht **12** passen. Entfernen Sie die Kerne sowie die weiße Haut aus den Paprika.
- 2) Zerkleinern Sie alles mit der feinen Schneidtrommel **6** (I).
- 3) Schneiden Sie die Tomaten und den Fetakäse in kleine Würfel.
- 4) Vermischen Sie alle Zutaten und geben Sie die Oliven hinzu.
- 5) Vermengen Sie das Öl mit dem Zitronensaft und geben Sie alles zu dem Salat.
- 6) 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

- 1) Bereiten Sie die Zucchini, die Kartoffeln und die Zwiebel so vor, dass sie in den Einfüllschacht **12** passen.
- 2) Raspeln Sie die Zucchini und die Kartoffeln mit der groben Raspeltrommel **3** (IV).
- 3) Schneiden Sie die Zwiebeln mit der groben Schneidtrommel **11** (II).
- 4) Braten Sie das Gemüse kurz in einer Pfanne an.
- 5) Geben Sie jeweils eine Schicht Reis und eine Schicht Gemüse in die Auflauf-
form.
- 6) Mischen Sie das Ei mit der Milch, dem Salz und dem Pfeffer und geben Sie
alles über den Auflauf.
- 7) Reiben Sie den Greyerzer mit der groben Raspeltrommel **3** (IV) und geben
Sie diesen über den Auflauf.
- 8) 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

- 1) Reiben Sie den Parmesan mit der Reibetrommel **5** (V).
- 2) Reiben Sie die Mandeln mit der Reibetrommel **5** (V).
- 3) Geben Sie die Basilikumblätter, das Öl, die Pinienkerne, die Mandeln, das Salz und den Pfeffer in den Mixer und pürieren Sie alles gut durch.
- 4) Als letztes geben Sie den Parmesan hinzu und mischen alles noch einmal gut durch.

Sommaire

Informations relatives à ce mode d'emploi	18
Droits d'auteur	18
Utilisation conforme	18
Consignes de sécurité	19
Accessoires fournis	20
Recyclage de l'emballage	21
Caractéristiques techniques	21
Description de l'appareil / accessoires	22
Avant la première utilisation	22
Utilisation	22
Les tambours	22
Assemblage	24
Opération	25
Nettoyage	25
Conservation	26
Dépannage	26
Mise au rebut	27
Importateur	27
Garantie	27
Service après-vente	28
Recettes	28
Salade de chou	28
Salade avec fromage féta	29
Gratin de courgettes	29
Pesto au basilic et aux amandes	30

Informations relatives à ce mode d'emploi

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un équipement de qualité. Cette notice est indissociable de l'appareil. Elle donne en effet des informations importantes concernant le mode opératoire, la sécurité d'emploi et la mise au rebut. Bien prendre connaissance de cette notice et des recommandations d'emploi avant d'utiliser l'appareil. N'utiliser l'appareil que comme indiqué et pour les domaines d'application spécifiés. Remettre également tous les documents à la personne à qui l'appareil est remis.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Cet appareil est destiné à râper des légumes, des fruits et d'autres aliments qui ne sont pas excessivement durs.

Il n'est pas prévu pour une utilisation dans un cadre commercial ou industriel.

AVERTISSEMENT

Danger par l'usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent.

- Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

REMARQUE

- L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent. Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination. Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi. Toute réclamation suite à des dommages qui seraient la conséquence du non respect des recommandations d'emploi, de réparations mal exécutées, de l'utilisation de pièces de rechange non validées ou de modification non autorisée sera déclarée irrecevable. La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

Consignes de sécurité

FR
CH

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement sur une prise secteur avec une tension secteur de 220 - 240 V ~ /50 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Retirez toujours le câble d'alimentation de la prise en tirant au niveau de la fiche secteur, sans tirer sur le cordon électrique lui-même.
- ▶ Ne courbez pas ou ne coincez pas le câble d'alimentation ; acheminez le cordon de telle manière qu'il ne représente aucun risque de trébuchement ou que des personnes marchent dessus.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni mouillé ni humide lors de l'exploitation de l'appareil. Acheminez-le de telle manière qu'il ne soit ni coincé ni endommagé.
- ▶ En cas de dommage sur l'appareil, le câble électrique ou la fiche secteur, faites appel au service après-vente pour éviter tout danger.
- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.
- ▶ Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides !

MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Laissez refroidir les accessoires utilisés avant de les enlever.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'origine constructeur prévus pour cet appareil. L'utilisation de pièces différentes peut ne pas être suffisamment sûr.
- ▶ Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil sur des plaques chauffantes (cuisinière électrique) ou à proximité d'un feu (cuisinière à gaz).
- ▶ Toujours installer l'appareil sur une assise stable.
- ▶ Veuillez à ne pas laisser de cheveux longs, d'écharpes, de cravattes au-dessus de l'appareil en cours d'opération, car ils pourraient être entraînés par les pièces en rotation.

⚠ MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Ne jamais mettre les mains dans un tambour en rotation !
- ▶ Ne pas mettre d'ustensile de cuisine ou autre dans un tambour en rotation !
- ▶ Débrancher la fiche secteur de la prise secteur avant un changement de tambour, attendre que celui-ci soit à l'arrêt complet.
- ▶ Ne jamais introduire à mains nues les aliments dans l'ouverture pour le remplissage. Toujours utiliser le tasseur.
- ▶ Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il reste branché sur la prise électrique.
- ▶ Ne pas utiliser de rallonge de câble. En cas d'urgence, la fiche secteur doit être rapidement accessible.
- ▶ Ne plus utiliser l'appareil après une chute à terre ou en présence d'un dommage manifeste.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans tambour ou avec deux tambours simultanément.
- ▶ N'utiliser en aucun cas cet appareil pour râper ou découper des viandes ou d'autres produits présentant une certaine dureté.

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Râpe électrique pour légumes
- 5 tambours
- Tasseur
- Mode d'emploi

- 1) Sortir du carton les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirer tous les matériaux d'emballage.

REMARQUE

- ▶ Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.

FR
CH

REMARQUE

- Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	150 W
Classe de protection	II 
Temps d'opération par intermittence :	2 minutes

Temps d'opération par intermittence :

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré, sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Après le temps d'opération par intermittence indiqué, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur se soit refroidi.

Description de l'appareil / accessoires

- ❶ bouton de démarrage
- ❷ couvercle du compartiment de rangement
- ❸ tambour à râper (lamelles épaisses) (IV)
- ❹ tambour à râper (lamelles fines) (III)
- ❺ tambour à émincer (V)
- ❻ tambour de découpe fine (I)
- ❼ compartiment de rangement
- ❽ compartiment de rangement du câble
- ❾ axe d'entraînement
- ❿ boîtier de tambour
- ⓫ tambour à trancher (II)
- ⓬ ouverture d'introduction
- ⓭ tasseur

Avant la première utilisation

- Nettoyer l'appareil et toutes ses pièces (tambours ❸ ❹ ❺ ❻ ⓫, tasseur ⓭, boîtier de tambour ❿) comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

Utilisation

Les tambours

L'appareil est pourvu de 5 tambours pour râper, émincer ou découper :

Tambour de découpe fine ❻	marquage "I" sur la partie métallique du tambour	❶  
Tambour pour trancher ⓫	marquage "II" sur la partie métallique du tambour	❷  
Tambour à râper (fines lamelles) ❹	marquage III" sur la partie métallique du tambour	❸  
Tambour à râper (lamelles épaisses) ❸	marquage "IV" sur la partie métallique du tambour	❹  
Tambour à émincer ❺	marquage "V" sur la partie métallique du tambour	❺  

Le tableau suivant donne des indications pour le choix du tambour :

Denrées alimentaires	tambour pour découpe fine - I ⑥	tambour à tran- cher - II ⑪	tambour à râper (fines la- melles) III ④	tambour à râper (lamelles épais- ses) IV ③	tambour à émin- cer - V ⑤
courgettes	•	•	•	•	
concombres	•	•			
pommes de terre	•	•		•	
poivrons	•	•		•	
betteraves rouges	•	•			
oignons	•	•			
pommes	•	•			
chou rouge/chou pommé	•	•			
chocolat			•	•	•
noix de coco			•		•
amandes/noix/ noisettes					•
pain sec					•
carottes	•	•	•	•	
parmesan					•
Greizer/fromage suisse	•	•	•	•	

Assemblage

FR
CH

- 1) Insérez le boîtier de tambour ⑩ de telle manière sur le bloc moteur que la flèche indique le cadenas ouvert ⑥.
- 2) Tournez le boîtier de tambour ⑩ dans le sens horaire inverse jusqu'à ce que l'ouverture de remplissage ⑫ soit dirigée vers le haut et que la flèche soit dirigée vers le cadenas fermé ⑦. Le boîtier de tambour ⑩ s'enclenche et est fermement installé.
- 3) Ouvrir le compartiment de rangement ⑦ et retirer le tambour souhaité ③ ④ ⑤ ⑥ ⑪.
- 4) Enficher le tambour souhaité ③ ④ ⑤ ⑥ ⑪ sur l'axe d'entraînement ⑨ dans le boîtier de tambour ⑩, le tourner légèrement dans le sens horaire pour le fixer en place.



MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT !



Manipulez les tambours ③ ④ ⑤ ⑥ ⑪ avec précaution!

Die Les Lames sont très aiguisées !

REMARQUE

- Si vous souhaitez à nouveau prélever le tambour, tournez le boîtier de tambour ⑩ jusqu'à ce qu'avec le tambour inséré, il se détache du bloc moteur. Sortir le tambour du boîtier du tambour ⑩. Installer à nouveau le boîtier de tambour ⑩ comme décrit ci-dessus sur le bloc-moteur et installer le nouveau tambour comme souhaité.

- 5) Enfichez ensuite la fiche secteur dans la prise.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

REMARQUE

- Les tambours non utilisés peuvent être rangés dans le compartiment de rangement ⑦, ce qui donne de la place et le matériel est immédiatement accessible. Faire pression sur le couvercle du compartiment de rangement ② (appuyer un peu sur le signe ▲) et le tirer en même temps vers l'arrière. Le couvercle ② peut maintenant s'enlever. A la remise en place du couvercle ② prendre garde que les ergots soient bien en prise dans les trous aménagés pour la fixation.

Opération

FR
CH

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne jamais traiter avec cet appareil des produits tels que des morceaux de glace ! L'appareil risque alors d'être endommagé de manière irréparable.
- Ne jamais traiter non plus avec cet appareil des produits filamenteux (produits carnés, etc.) ! L'appareil risque alors d'être endommagé de manière irréparable.
- Ne pas opérer l'appareil plus que 2 minutes d'affilée. Laisser refroidir le moteur avant de réutiliser l'appareil.

- 1) Préparation des produits : découper les plus gros morceaux pour les passer sans problème dans l'ouverture **12** pour le remplissage.
- 2) Disposer un plat ou un autre récipient sous le boîtier de tambour **10**.
- 3) Appuyer sur le bouton Démarrage **1**. Le tambour installé **3 4 5 6 11** commence à tourner.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Toujours appuyer d'abord sur le bouton Démarrage **1** avant d'introduire les aliments dans l'ouverture de remplissage **12**. Sinon, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable.

- 4) Introduire les aliments dans l'ouverture **12** pour le remplissage, les pousser avec le tasseur **13** pour que le tambour **3 4 5 6 11** puisse agir.

Les aliments râpés, émincés ou découpés sortent du boîtier du tambour **10**.

- 5) Lorsque tous les aliments ont été transformés, relâcher le bouton de démarrage **1**. Le tambour **3 4 5 6 11** s'arrête.
- 6) Retirez la fiche secteur de la prise.

Nettoyage

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
-  Lors du nettoyage, ne plongez surtout jamais l'appareil dans de l'eau ou tenez-le sous de l'eau courante.

ATTENTION - RISQUE D'ACCIDENT !

- Procéder avec prudence avec les tambours **3 4 5 6 11** ! Lames très aiguisées

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, abrasifs ou chimiques ! Ils peuvent en effet abîmer les surfaces !

- 1) Débranchez la fiche secteur.
 - 2) Sortir le tambour **3 4 5 6 11** du boîtier de tambour **10**.
 - 3) Détacher le boîtier de tambour **10** du bloc-moteur.
 - 4) Nettoyer le bloc-moteur et le couvercle du compartiment de rangement **2** avec un chiffon humide. En cas de taches tenaces, appliquez un produit de nettoyage doux. Retirer tous les résidus de produit vaisselle à l'aide d'un chiffon uniquement humidifié d'eau.
- Les tambours **3 4 5 6 11**, le boîtier de tambour **10** et le tasseur **13** peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle.

REMARQUE

- Les pièces en plastique peuvent se colorer en présence de certains aliments ayant tendance à déteindre (carottes, etc.). Éliminer ces taches avec un peu d'huile alimentaire neutre.

Conservation

- 1) Nettoyer l'appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage».
- 2) Ranger les tambours **3 4 5 6 11** dans le compartiment **7**.
- 3) Faites glisser le câble secteur dans la gaine du câble **8**, afin que seule la fiche secteur dépasse encore.

Conservez l'appareil à un endroit sec et propre.

Dépannage

PROBLÈMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	Appareil endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
	La prise secteur est défectueuse.	Essayez d'utiliser une autre prise de courant.
Impossible de retirer le tambour 3 4 5 6 11	Blocage, coincement du tambour 3 4 5 6 11 en cours de fonctionnement.	Desserrer l'intégralité du boîtier de tambour 10 . Le tambour 3 4 5 6 11 se desserre alors.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit relève de la directive européenne 2002/96/EC.

Remettez l'appareil destiné au recyclage au centre de collecte des déchets de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez les services techniques de la mairie.

FR
CH

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Garantie

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

- Cette garantie s'applique uniquement en cas de malfaçons, de défaut de fabrication et ne concerne pas les pièces sujettes à usure ou les dommages subis par des éléments fragiles tels que commutateur, etc.

Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. La durée de la garantie n'est pas prolongée par l'exercice de la garantie. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations survenant après la période sous garantie seront payantes.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 70022

CH Service Suisse

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 70022

Recettes

Salade de chou

Ingrédients

- 1,5 kg de chou pommé
- 1/2 cosse de poivron
- 125 g de sucre
- 125 ml d'huile
- 125 ml de vinaigre
- 1 CS de sel
- un peu de poivre

- 1) Découper le chou en petits morceaux et le passer dans le tambour à découper ❶ (II).
- 2) Découper le poivron pour pouvoir l'introduire dans l'ouverture ❷ et le passer dans le tambour à râper en lamelles épaisses ❸ (IV).
- 3) Réchauffer l'huile, le vinaigre, le sucre, le sel et un peu de poivre.
- 4) Verser cette préparation sur le chou et laisser le tout mariner environ 2 heures.

Salade avec fromage fêta

Ingrédients

- 2 grandes tomates
- 1 concombre
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 200 g de fromage fêta
- 50 g d'olives
- 4 CS d'huile
- 1 citron
- 30 g d'herbes fraîches au choix (par ex. basilic)

- 1) Préparer le concombre, le poivron et les oignons (couper s'il le faut) et introduire dans l'ouverture 12. Retirer les pépins ainsi que la membrane blanche du poivron.
- 2) Broyer le tout avec le tambour de découpe fine 6 (I).
- 3) Découper les tomates et le fromage fêta en petits cubes.
- 4) Mélanger tous ces ingrédients, ajouter les olives.
- 5) Mélanger l'huile avec le jus de citron et ajouter le tout dans la salade.
- 6) Répartir les fines herbes sur la salade.

Gratin de courgettes

Ingrédients

- 6 courgettes
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 tasse de riz cuit
- 1 œuf
- env. 30 ml de lait
- 150 g de Greyerzer (fromage suisse)
- sel et poivre

- 1) Préparer les courgettes, les pommes de terre et les oignons (couper s'il le faut) et les introduire dans l'ouverture 12.
- 2) Râper les courgettes et les pommes de terre avec le tambour à râper en lamelles épaisses 3 (IV).
- 3) Découper les oignons avec le tambour à découper en tranches épaisses 11 (II).
- 4) Cuire brièvement les légumes à la poêle.
- 5) Ajouter une couche de riz et une de légumes dans le moule à gratin.
- 6) Mélanger l'œuf avec le lait, le sel et le poivre et mettre le tout sur la préparation.
- 7) Emincer le fromage Greyerzer avec le tambour à râper en lamelles épaisses 3 (IV) et le répartir sur la préparation.
- 8) Faire cuire le gratin de courgettes à 180°C pendant env. 20 minutes.

Pesto au basilic et aux amandes

Ingrédients

- 100 g de basilic
- 45 g de pignons de pin
- 25 g d'amandes
- 50 g de parmesan
- 100 ml d'huile d'olive de qualité
- sel et poivre

- 1) Emincer le parmesan avec le tambour 5 (V).
- 2) Emincer les amandes avec le tambour 5 (V).
- 3) Mettre les feuilles de basilic, l'huile, les pignons de pin, les amandes, le sel et le poivre dans le mixeur et bien réduire en purée.
- 4) Ajouter en dernier le parmesan et bien mélanger le tout encore une fois.

Indice

Informazioni sul presente manuale di istruzioni	32
Diritto d'autore	32
Uso conforme	32
Indicazioni di sicurezza	33
Volume della fornitura	34
Smaltimento della confezione	35
Dati tecnici	35
Descrizione dell'apparecchio / Accessori	36
Prima del primo impiego	36
Uso	36
I tamburi	36
Montaggio	38
Uso	39
Pulizia	39
Conservazione	40
Guasti e possibili rimedi	40
Smaltimento dell'apparecchio	41
Importatore	41
Garanzia	41
Assistenza	42
Ricette	42
Insalata di crauti	42
Insalata con formaggio feta	43
Sformato di zucchine	43
Pesto al basilico e mandorle	44

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

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

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, ovvero la riproduzione delle immagini, anche se modificate, è consentita solo previo permesso scritto del produttore.

Uso conforme

Il presente prodotto è previsto per grattugiare le verdure, la frutta e altri alimenti non duri.

Questo apparecchio non è destinato all'uso nei settori commerciali e industriali.

AVVISO

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.
- Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

AVVERTENZA

- In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla destinazione. Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni. Si escludono rivendicazioni di qualsiasi genere per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o impiego di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ In caso di guasti e prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Estrarre la spina dalla presa tirando sempre dalla spina, mai dal cavo.
- ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione e posizionarlo in modo che non sia di intralcio o di inciampo.
- ▶ Assicurarsi che durante il funzionamento il cavo di rete non diventi umido o bagnato. Collocarlo in modo tale da impedirne il bloccaggio o il danneggiamento.
- ▶ In caso di danni all'apparecchio, al cavo di rete o alla spina di rete fare eseguire la sostituzione dal centro di assistenza ai clienti, al fine di evitare pericoli.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Fare raffreddare gli accessori utilizzati prima di rimuoverli.
- ▶ Utilizzare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Componenti diversi potrebbero non essere sufficientemente sicuri.
- ▶ Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio su piastre elettriche bollenti o nelle vicinanze di fiamme libere (fornelli a gas).
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo su una superficie di lavoro stabile.
- ▶ Non fare pendere capelli lunghi, sciarpe, cravatte, ecc. sull'apparecchio durante l'uso. Essi potrebbero altrimenti essere catturati dalle parti in rotazione.

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non toccare mai i tamburi rotanti con le mani!
- ▶ Non inserire utensili da cucina o altri oggetti nei tamburi rotanti!
- ▶ Prima di qualsiasi sostituzione dei tamburi staccare la spina dalla presa di rete e attendere fino all'arresto completo del tamburo.
- ▶ Non premere mai gli alimenti con le mani nude nel pozzetto di riempimento. Utilizzare sempre l'apposito pressino.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è collegato alla rete elettrica.
- ▶ Non utilizzare prolunghes. In caso di emergenza, la spina di rete dev'essere raggiungibile rapidamente.
- ▶ Non continuare a utilizzare l'apparecchio se è caduto o se presenta danni visibili.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio senza tamburo o con due tamburi contemporaneamente.
- ▶ Non tagliare mai la carne o alimenti duri con questo apparecchio.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Grattugia elettrica per verdure
 - 5 tamburi
 - Pressino
 - Istruzioni per l'uso
- 1) Rimuovere tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dal cartone.
 - 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

AVVERTENZA

- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo **Assistenza**).

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, e pertanto sono riciclabili.



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

AVVERTENZA

- Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

IT
CH

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50 Hz
Tensione nominale	150 W
Classe di protezione	II
Tempo di funzionamento abbreviato	2 minuti

Tempo di funzionamento abbreviato

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Dopo l'uso per il tempo di funzionamento abbreviato indicato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore.

Descrizione dell'apparecchio / Accessori

- ❶ Pulsante di avvio
- ❷ Coperchio del vano di custodia
- ❸ Tamburo per grattugia grossolana (IV)
- ❹ Tamburo per grattugia fine (III)
- ❺ Tamburo per raspa (V)
- ❻ Tamburo per taglio fine (I)
- ❼ Vano di custodia
- ❽ Vano portacavo
- ❾ Albero motore
- ❿ Alloggiamento dei tamburi
- ⓫ Tamburo per taglio grossolano (II)
- ⓫ Pozzetto di riempimento
- ⓫ Pressino

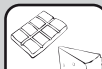
Prima del primo impiego

- Pulire l'apparecchio e tutti i componenti (tamburo ❸ ❹ ❺ ❻ ⓫, pressino ⓫, alloggiamento tamburi ❿) come descritto al capitolo "Pulizia".

Uso

I tamburi

Sono a disposizione in totale 5 diversi tamburi di taglio, raspa e grattugia:

Tamburo per taglio fine	Marcatura "I" sulla parte metallica del tamburo		
Tamburo per taglio grossolano ⓫	Marcatura "II" sulla parte metallica del tamburo		
Tamburo per grattugia fine ❹	Marcatura "III" sulla parte metallica del tamburo		
Tamburo per grattugia grossolana ❸	Marcatura "IV" sulla parte metallica del tamburo		
Tamburo per raspa ❺	Marcatura "V" sulla parte metallica del tamburo		

Per la scelta del tamburo adatto orientarsi in base alla seguente tabella:

Alimento	Tamburo per taglio fine - I 6	Tambu- ro per taglio grosso- lano - II 11	Tambu- ro per grattu- gia fine - III 4	Tamburo per grattugia grosso- lana - IV 3	Tamburo per raspa - V 5
Zucchine	•	•	•	•	
Cetrioli	•	•			
Patate	•	•		•	
Peperoni	•	•		•	
Bietole rosse	•	•			
Cipolle	•	•			
Mele	•	•			
Cavolo bianco/rosso	•	•			
Cioccolata			•	•	•
Noce di cocco			•		•
Mandorle/noci/ nocciole					•
Pane secco					•
Carote	•	•	•	•	
Parmigiano					•
Formaggio duro Greizer (gruviera)/ svizzero	•	•	•	•	

Montaggio

- 1) Inserire l'alloggiamento dei tamburi **10** sul blocco motore in modo tale che la freccia punti sul lucchetto chiuso **6**.
- 2) Ruotare l'alloggiamento dei tamburi **10** in senso antiorario, in modo che il pozzetto di riempimento **12** punti verso l'alto e la freccia punti verso il cate-naccio chiuso **6**. L'alloggiamento dei tamburi **10** si inserisce e si blocca.
- 3) Aprire il vano di custodia **7** e prelevare il tamburo desiderato **3 4 5 6 11**.
- 4) Inserire il tamburo desiderato **3 4 5 6 11** sull'albero motore **9** nell'al-loggiamento dei tamburi **10** e ruotarlo leggermente in senso orario, in modo da ottenerne il saldo posizionamento.

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!



Agire con cautela nell'uso dei rulli **3 4 5 6 11**.
Le lame sono molto affilate!

AVVERTENZA

- Se si desidera estrarre nuovamente il tamburo, ruotare l'alloggiamento dei tamburi **10** fino a distaccarlo dal blocco motore insieme al tamburo inserito. Rimuovere quindi il tamburo dall'alloggiamento dei tamburi **10**. Rimontare l'alloggiamento dei tamburi **10** come descritto in precedenza sul blocco motore e inserire il nuovo tamburo desiderato.

- 5) Inserire la spina nella presa di corrente.

L'apparecchio è pronto per l'uso.

AVVERTENZA

- I tamburi non necessari possono essere riposti nuovamente in modo da rispar-miare spazio ed essere sempre a portata di mano nel vano di custodia **7**. Premere leggermente verso il basso il coperchio del vano di custodia **2** sul segno  e tirarlo contemporaneamente all'indietro. In tal modo è possibile sollevare il coperchio **2**. Nel riposizionare il coperchio **2** assicurarsi che i blocchi rientrino negli appositi fori dell'apparecchio.

Uso

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non cercare mai di sminuzzare alimenti duri, come ad esempio il ghiaccio, con questo apparecchio! L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!
- Non cercare mai di sminuzzare alimenti fibrosi, come ad es. la carne, con questo apparecchio! L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!
- Non utilizzare l'apparecchio per oltre 2 minuti alla volta. Fare raffreddare il motore prima di riutilizzare l'apparecchio.

- 1) Preparare l'alimento: tagliare i pezzi più grossi in modo che entrino nel pozzetto di riempimento **12** senza problemi.
- 2) Collocare una scodella o altro recipiente sotto l'alloggiamento dei tamburi **10**.
- 3) Premere e tenere premuto il pulsante Start **1**. Il tamburo inserito **3 4 5 6 11** comincia a ruotare.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Premere sempre il pulsante Start **1** prima di versare gli alimenti nel pozzetto di riempimento **12**. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!

- 4) Versare gli alimenti nel pozzetto di riempimento **12** e spingerli con il presino **13** in modo da consentire al tamburo **3 4 5 6 11** di sminuzzarli.

Gli alimenti grattugiati/tagliati/raspati cadono in avanti dall'alloggiamento dei tamburi **10**.

- 5) Al termine della lavorazione, rilasciare il pulsante Start **1**. Il tamburo **3 4 5 6 11** si ferma.
- 6) Staccare la spina dalla presa di corrente.

Pulizia

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
-  Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua per la pulizia e non metterlo sotto l'acqua corrente.

AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

- Utilizzare la massima cautela con i tamburi **3 4 5 6 11**! I coltelli sono molto affilati!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare detergenti chimici, abrasivi o aggressivi! Essi possono attaccare irrimediabilmente la superficie.

- 1) Staccare la spina.
 - 2) Rimuovere il tamburo **3 4 5 6 11** dall'alloggiamento dei tamburi **10**.
 - 3) Staccare l'alloggiamento dei tamburi **10** dal blocco motore.
 - 4) Pulire il blocco motore e il coperchio del vano di custodia **2** con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detergente delicato sul panno. Rimuovere quindi tutti i resti di detergente solo con un panno inumidito con acqua.
- I tamburi **3 4 5 6 11**, l'alloggiamento dei tamburi **10** e il pressino **13** sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.

AVVERTENZA

- Alcuni alimenti, come ad esempio le carote, potrebbero colorare le parti in plastica dell'apparecchio. Trattare queste macchie strofinando un po' di olio alimentare neutro.

Conservazione

- 1) Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".
 - 2) Riporre i tamburi **3 4 5 6 11** nel vano di custodia **7**.
 - 3) Spingere il cavo di rete nel vano per il cavo **8** in modo tale che sporga solo la spina.
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto e pulito.

Guasti e possibili rimedi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è collegata.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio clienti.
	La presa di corrente è guasta.	Provare a utilizzare un'altra presa di corrente.
Il tamburo 3 4 5 6 11 non si stacca	Il tamburo 3 4 5 6 11 si è leggermente agganciato durante l'uso.	Staccare tutto l'alloggiamento dei tamburi 10 dal blocco motore. In tal modo anche il tamburo 3 4 5 6 11 si staccherà.

Smaltimento dell'apparecchio



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2002/96/EC.

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

IT
CH

Importatore

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

AVVERTENZA

- La prestazione della garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come ad es. interruttori.

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

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo della garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia.

Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti rilevati già all'atto dell'acquisto devono essere segnalati subito dopo il disimballaggio, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite successivamente alla scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 70022

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 70022

Ricette

Insalata di crauti

Ingredienti

- 1,5 kg di cavolo bianco a foglia
- 1/2 peperone
- 125 g di zucchero
- 125 ml di olio
- 125 ml di aceto
- 1 cucchiaino di sale
- un po' di pepe

- 1) Tagliare il cavolo a pezzetti e tagliarlo con il tamburo per taglio grossolano 11 (II).
- 2) Tagliare il peperone in modo tale che entri nel pozzetto di riempimento 12 e sminuzzarlo con il tamburo per grattugia grossolana 3 (IV).
- 3) Riscaldare l'olio, l'aceto, lo zucchero, il sale e un po' di pepe.
- 4) Versare il liquido così ottenuto sul cavolo e far macerare per circa 2 ore.

Insalata con formaggio feta

Ingredienti

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

- 1) Preparare il cetriolo, il peperone e le cipolle in modo che entrino nel pozzetto di riempimento 12. Rimuovere i noccioli e la parte bianca dal peperone.
- 2) Sminuzzare tutto con il tamburo per taglio fine 6 (I).
- 3) Tagliare i pomodori e il formaggio feta a dadini.
- 4) Mescolare tutti gli ingredienti e aggiungere le olive.
- 5) Mescolare l'olio con il succo di limone e versare il tutto sull'insalata.
- 6) Cospargere l'insalata con le erbe.

Sformato di zucchine

Ingredienti

- 6 zucchine
- 2 patate
- 1 cipolla
- 1 tazza di riso già cotto
- 1 uovo
- ca. 30 ml di latte
- 150 g di formaggio Greyerzer (o gruviera, formaggio duro svizzero)
- Sale e pepe

- 1) Preparare le zucchine, le patate e le cipolle in modo che entrino nel pozzetto di riempimento 12.
- 2) Grattugiare le zucchine e le patate con il tamburo per grattugia grossolana 3 (IV).
- 3) Tagliare le cipolle con il tamburo per taglio grossolano 11 (II).
- 4) Soffriggere brevemente le verdure in padella.
- 5) Alternare uno strato di riso e uno strato di verdure nella teglia.
- 6) Mescolare l'uovo con il latte, il sale e il pepe e versare il tutto sullo sformato.
- 7) Grattugiare il formaggio Greyzer con il tamburo per grattugia grossolana 3 (IV) e cospargerne lo sformato.
- 8) Far cuocere lo sformato in forno a 180° C per circa 20 minuti.

Pesto al basilico e mandorle

Ingredienti

- 100 g di basilico
- 45 g di pinoli
- 25 g di mandorle
- 50 g di parmigiano
- 100 ml di olio d'oliva di buona qualità
- Sale e pepe

- 1) Grattare il parmigiano con il tamburo per raspa 5 (V).
- 2) Grattare le mandorle con il tamburo per raspa 5 (V).
- 3) Aggiungere le foglie di basilico, l'olio, i pinoli, le mandorle, il sale e il pepe nel mixer e ottenerne una purea.
- 4) Infine aggiungere il parmigiano e mescolare nuovamente tutto bene.

Inhoud

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing.	46
Auteursrecht.	46
Gebruik in overeenstemming met bestemming.	46
Veiligheidsvoorschriften.	47
Inhoud van het pakket.	48
De verpakking afvoeren.	49
Technische gegevens	49
Beschrijving van het apparaat / accessoires	50
Vóór de eerste ingebruikname	50
Gebruik	50
De trommels.	50
In elkaar zetten	52
Bediening.	53
Reinigen.	53
Opbergen	54
Problemen oplossen.	54
Apparaat afdanken	55
Importeur	55
Garantie.	55
Service	56
Recepten	56
Witte koolsalade	56
Salade met fetakaas	57
Courgette-ovenshotel	57
Basilicum-amandel-pesto	58

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met aankoop van uw nieuwe apparaat!

U heeft daarmee gekozen voor een modern en eersteklas product. De gebruiksaanwijzing maakt onderdeel uit van dit product. Zij bevat belangrijke instructies voor veiligheid, gebruik en milieu. Zorg ervoor dat u bekend bent met alle bedienings- en veiligheidsinstructies alvorens het product te gebruiken. Gebruik het apparaat uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aan-gegeven doeleinden. Als u het apparaat aan derden geeft, overhandig dan ook alle bijbehorende documenten.

NL

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van de afbeeldingen, ook in veranderde toestand is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de producent.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is bestemd voor het raspen van groenten, fruit en andere niet al te harde levensmiddelen.

Dit apparaat is niet bestemd voor het gebruik op industrieel of bedrijfsmatig gebied.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- ▶ Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- ▶ De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

OPMERKING

- ▶ Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik. Gebruik het apparaat uitsluitend in overeenstemming met de bestemming. De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van gebruik dat niet volgens de bestemming is, ondeskundige reparaties, ongeoorloofd uitgevoerde veranderingen of gebruik van niet toegelaten onderdelen. Alleen de gebruiker draagt het risico.

Veiligheidsvoorschriften



GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de netstekker uit het stopcontact.
- ▶ Trek het netsnoer steeds met de netstekker uit de contactdoos, trek niet aan de kabel zelf.
- ▶ Knik of beklem het netsnoer niet en leg het zo dat niemand erop kan stappen of erover kan struikelen.
- ▶ Let erop, dat het netsnoer tijdens het bedrijf niet nat of vochtig wordt. Leid het snoer zodanig dat het niet bekneeld of beschadigd kan raken.
- ▶ Indien het apparaat, het netsnoer of de netstekker beschadigd blijken te zijn, laat u deze door de klantenservice vervangen, om gevaren te voorkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.
- ▶ Het apparaat nooit onderdompelen in water of andere vloeistoffen!



WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat de gebruikte accessoires eerst afkoelen, voordat u deze afneemt.
- ▶ Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Andere onderdelen zijn daarvoor mogelijk niet veilig genoeg.
- ▶ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat. Bij kinderen is toezicht noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit op hete platen (fornuis), of in de buurt van open vlammen (gasfornuis).
- ▶ Gebruik het apparaat alleen op een stabiel werkblad.
- ▶ Laat geen lang haar, shawls, dassen etc. tijdens het gebruik boven het apparaat hangen. Deze kunnen anders vast komen te zitten in de roterende delen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Nooit met de handen in de roterende trommels grijpen!
- ▶ Steek geen kookgerei of andere dingen in de roterende trommels!
- ▶ Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de trommels verwisselt en wacht totdat de trommels volledig tot stilstand zijn gekomen.
- ▶ Druk de levensmiddelen nooit met blote handen in de vulschacht. Gebruik altijd de stopper.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd, zo lang het verbonden is met de netsroom.
- ▶ Gebruik geen verlengsnoer. In geval van nood moet de netstekker snel te bereiken zijn.
- ▶ Het apparaat mag niet verder worden gebruikt, als het op de grond is gevallen of als er zichtbare beschadigingen te zien zijn.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder trommel of met twee trommels gelijktijdig.
- ▶ Nooit vlees of hardere levensmiddelen klein snijden met dit apparaat.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- elektrische groenterasp
- 5 trommels
- stopper
- gebruiksaanwijzing

1) Haal alle delen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.

2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

OPMERKING

- ▶ Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ In geval de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en reduceert het ontstaan van afval. Voer verpakkingsmaterialen die niet meer worden gebruikt af conform de plaatselijke geldende voorschriften.

OPMERKING

- Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

NL

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominaal vermogen	150 W
Beschermingsklasse	II 
KB-tijd	2 minuten

KB-tijd

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

Beschrijving van het apparaat / accessoires

- ❶ start-knop
- ❷ deksel bewaarvak
- ❸ grove rasptrommel (IV)
- ❹ fijne rasptrommel (III)
- ❺ schaaftrommel (V)
- ❻ fijne snijtrommel (I)
- ❼ bewaarvak
- ❽ kabelkanaal
- ❾ aandrijfas
- ❿ trommelbehuizing
- ⓫ grove snijtrommel (II)
- ⓬ vulschacht
- ⓭ stopper

NL

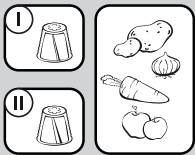
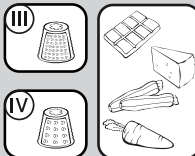
Vóór de eerste ingebruikname

- Reinig het apparaat en alle delen (trommels ❸ ❹ ❺ ❻ ⓫, stopper ⓭, trommelbehuizing ❿) zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen”.

Gebruik

De trommels

U heeft in het totaal beschikking over 5 verschillende snij-, rasp- en schaaftrommels:

Fijne snijtrommel ❻	Markering „I” op het metalen gedeelte van de trommels	
Grove snijtrommel ⓫	Markering „II” op het metalen gedeelte van de trommels	
Fijne rasptrommel ❹	Markering „III” op het metalen gedeelte van de trommels	
Grove rasptrommel ❸	Markering „IV” op het metalen gedeelte van de trommels	
Schaaftrommel ❺	Markering „V” op het metalen gedeelte van de trommels	

Oriënteert u zich aan de volgende tabel voor de keuze van de juiste trommel:

Levensmiddelen	fijne snijtrom- mel - I 6	grove snijtrom- mel - II 11	fijne rasp- trommel - III 4	grove rasptrom- mel - IV 3	schaaf- trommel - V 5
Courgettes	•	•	•	•	
Komkommers	•	•			
Aardappels	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Rode biet	•	•			
Uien	•	•			
appels	•	•			
Kool rood/wit	•	•			
Chocolade			•	•	•
Kokosnoot			•		•
Amandelen/ walnoten/hazelenoten					•
Droog brood					•
Wortelen	•	•	•	•	
Parmezaanse kaas					•
Gruyère/harde Zwitserse kaas	•	•	•	•	

NL

In elkaar zetten

- 1) Steek de trommelbehuizing 10 zodanig op het motorblok, dat de pijl naar het geopende slot 6 wijst.
- 2) Draai de trommelbehuizing 10 tegen de wijzers van de klok in, zodat de vulschacht 12 naar boven wijst en de pijl naar het geopende slot 6 wijst. De trommelbehuizing 10 klikt vast en komt vast te zitten.
- 3) Open het bewaarvak 7 en haal de gewenste trommel 3 4 5 6 11 eruit.
- 4) Steek de gewenste trommel 3 4 5 6 11 op de aandrijfas 9 in de trommelbehuizing 10 en draai deze een beetje tegen de richting van de wijzers van de klok in, zodat deze vastzit.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



Wees voorzichtig bij het hanteren van de trommels 3 4 5 6 11. De messen zijn erg scherp!

OPMERKING

- Als u de trommel er weer uit wilt nemen, draait u de trommelbehuizing 10 zo ver, dat deze samen met de ingezette trommel van het motorblok loskomt. Haal dan de trommel uit de trommelbehuizing 10. Monteer de trommelbehuizing 10 weer zoals boven beschreven op het motorblok en zet de gewenste trommel erin.

- 5) Steek de stekker in het stopcontact.

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

OPMERKING

- De trommels, die u niet nodig heeft, kunt u ruimtebesparend en altijd binnen handbereik in het bewaarvak 7 opbergen. Druk het deksel van het bewaarvak 2 op het teken  een beetje omlaag en trek het deksel gelijktijdig omhoog. Het deksel 2 kan er nu afgetild worden. Let er bij het opzetten van het deksel 2 op, dat de vergrendelingen in de daarvoor bedoelde gaten op het apparaat grijpen.

Bediening

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Maak nooit harde levensmiddelen, zoals ijsklontjes, fijn met dit apparaat! Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!
- Maak nooit levensmiddelen met een vezelachtige structuur fijn, zoals bijv. vlees, met dit apparaat. Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!
- Gebruik het apparaat niet langer dan 2 minuten aaneen. Daarna moet de motor eerst afkoelen, voordat het apparaat weer gebruikt kan worden.

- 1) Prepareer de levensmiddelen: snijd grotere stukken zo klein, dat deze moeiteloos in de vulschacht 12 passen.
- 2) Zet een schotel of een ander reservoir onder de trommelbehuizing 10.
- 3) Druk op de start-knop 1 en houd deze ingedrukt. De ingezette trommel 3 4 5 6 11 gaat draaien.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Druk altijd eerst op de start-knop 1, voordat u levensmiddelen in de vulschacht 12 doet. Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken!

- 4) Doe de levensmiddelen in de vulschacht 12 en schuif deze met de stopper 13 verder, zodat deze door de trommel 3 4 5 6 11 fijn gehakt worden.

De levensmiddelen die klaar zijn en dus geraspt/gesneden/geschaafd, vallen van voren uit de trommelbehuizing 10.

- 5) Als alle levensmiddelen verwerkt zijn, laat u de start-knop 1 los. De trommel 3 4 5 6 11 stopt.
- 6) Trek de netstekker uit het stopcontact.

Reinigen

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Voordat u het apparaat reinigt, haalt u altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
-  Dompel het apparaat bij het schoonmaken in geen geval onder in water en houd het niet onder stromend water.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Wees voorzichtig met de trommels 3 4 5 6 11! De messen zijn zeer scherp!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak aantasten!

- 1) Trek de netstekker uit het stopcontact.
 - 2) Haal de trommels **3 4 5 6 11** uit de trommelbehuizing **10**.
 - 3) Maak de trommelbehuizing **10** los van het motorblok.
 - 4) Reinig het motorblok en het deksel van het bewaarvak **2** met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een mild afwasmiddel op het doek. Verwijder vervolgens alle afwasmiddelresten met een alleen met water vochtig gemaakte doek.
- De trommels **3 4 5 6 11**, de trommelbehuizing **10**, evenals de stopper **13** zijn vaatwasmachinebestendig.

OPMERKING

- Door levensmiddelen die sterk afgeven, zoals bijvoorbeeld wortelen, kan het voorkomen, dat plastic delen van het apparaat verkleuren. Wrijf deze verkleuringen met een beetje neutrale spijsolie af.

Opbergen

- 1) Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging“.
- 2) Berg de trommels **3 4 5 6 11** op in het bewaarvak **7**.
- 3) Schuif het netsnoer in de kabelschacht **8**, zodat alleen nog maar de stekker eruit steekt.

Bewaar het apparaat op een droge, schone plaats.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat functioneert niet.	De netstekker is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de service.
	Het stopcontact is defect.	Probeer een ander stopcontact.
De trommel 3 4 5 6 11 kan niet losgemaakt worden	De trommel 3 4 5 6 11 is in bedrijf vast komen te zitten.	Maak de gehele trommelbehuizing 10 los. De trommel 3 4 5 6 11 laat dan ook los.

Apparaat afdanken



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeente-reiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

NL

Garantie

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.

OPMERKING

- De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschaden, aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars.

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

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt. De garantietijd wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventuele reeds bij aankoop geconstateerde beschadigingen en gebreken moeten onmiddellijk na het uitpakken worden gemeld, echter hoogstens twee dagen na de aankoopdatum.

Voor reparaties die na afloop van de garantietijd moeten worden uitgevoerd, worden kosten in rekening gebracht.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 70022

Recepten

Witte koolsalade

Ingrediënten

- 1,5 kg witte kool
- 1/2 paprika
- 125 g suiker
- 125 ml olie
- 125 ml azijn
- 1 EL zout
- beetje peper

- 1) Snijd de kool in kleine stukken en snijd hem vervolgens met de grove snijtrommel **11** (II).
- 2) Snijd de paprika zodanig, dat deze in de vulschacht **12** past en maak hem fijn met de grove rasptrommel **3** (IV).
- 3) Verhit de olie, de azijn, het zout en een beetje peper.
- 4) Doe deze vloeistof over de kool en laat alles ongeveer 2 uur trekken.

Salade met fetakaas

Ingrediënten

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

- 1) Prepareer de komkommer, de paprika en de uien zodanig, dat deze in de vulschacht **12** passen. Haal de pitten en het witte vel uit de paprika.
- 2) Maak alles fijn met de fijne snijtrommel **6** (I).
- 3) Snijd de tomaten en de fetakaas in kleine blokjes.
- 4) Meng alle ingrediënten en voeg de olijven toe.
- 5) Meng de olie met het citroensap en doe alles bij de salade.
- 6) Strooi de kruiden over de salade.

Courgette-ovenshotel

Ingrediënten

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

- 1) Prepareer de courgettes, de aardappelen en de uien zodanig, dat deze in de vulschacht 12 passen.
- 2) Rasp de courgettes met de grove rasptrommel 3 (IV).
- 3) Snijd de uien met de grove snijtrommel 11 (II).
- 4) Bak de groenten kort aan in een pan.
- 5) Doe afwisselend een laag rijst en een laag groenten in de ovenschaal.
- 6) Meng het ei met de melk, het zout en de peper en giet alles over de ovenschotel heen.
- 7) Rasp de Gruyère met de grove rasptrommel 3 (IV) en strooi dit over de ovenschotel.
- 8) Bak de ovenschotel ca. 20 minuten op 180°C.

Basilicum-amandel-pesto

Ingrediënten

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

- 1) Rasp de Parmezaanse kaas met de schaaftrommel 5 (V).
- 2) Rasp de amandelen met de schaaftrommel 5 (V).
- 3) Doe de basilicumblaadjes, de olie, de pijnboompitten, het zout en de peper in de mixer en pureer alles goed door elkaar.
- 4) Als laatste voegt u de Parmezaanse kaas toe en mengt u alles nog eens goed door elkaar heen.