

### Rallador de verdura eléctrico SGR 150 A1 Grattugia elettrica per verdure



**ES Rallador de verdura eléctrico**

Instrucciones de uso

**PT Ralador elétrico de legumes**

Manual de instruções

**DE Elektrische Gemüseraspel**

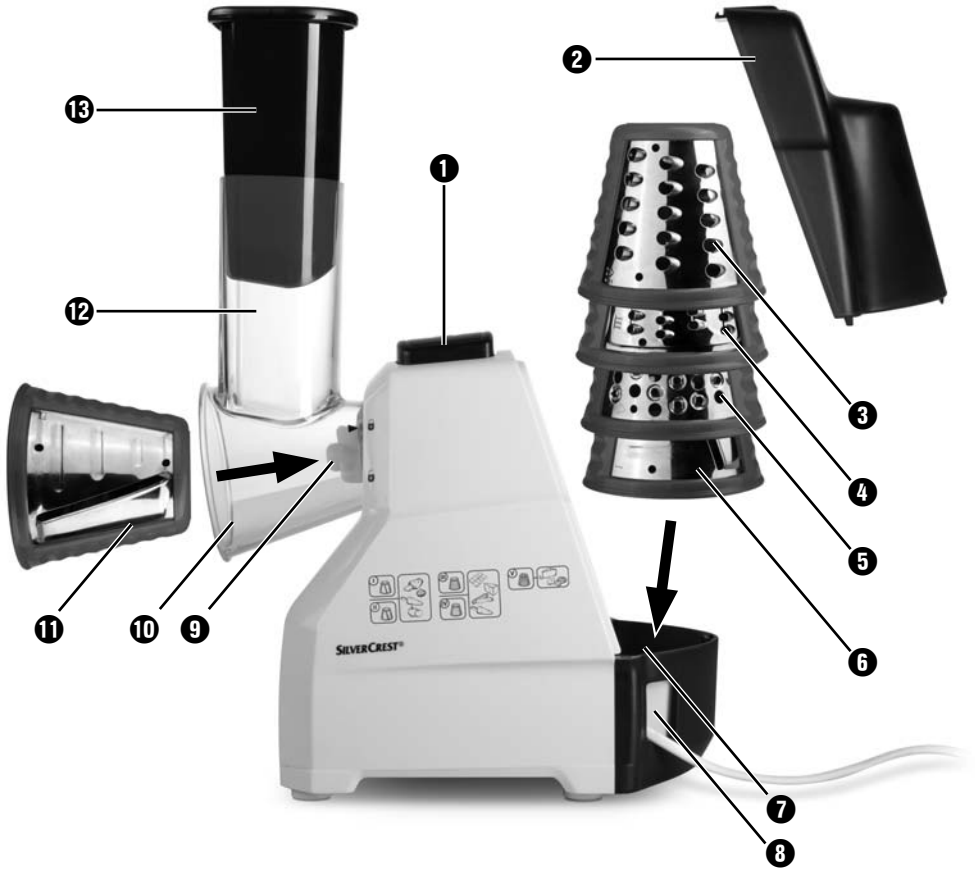
**AT Bedienungsanleitung**

**IT Grattugia elettrica per verdure**

Istruzioni per l'uso

**GB Electric Grater**

Operating instructions



# Índice

<b>Información sobre estas instrucciones de uso</b> .....	<b>2</b>
Derechos de autor .....	2
<b>Finalidad de uso</b> .....	<b>2</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>3</b>
<b>Contenido del suministro</b> .....	<b>4</b>
Reciclaje del embalaje .....	5
<b>Características técnicas</b> .....	<b>5</b>
<b>Descripción del aparato/accesorios</b> .....	<b>6</b>
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>6</b>
<b>Empleo</b> .....	<b>6</b>
Los tambores .....	6
Montaje .....	8
Manejo .....	8
<b>Limpieza</b> .....	<b>9</b>
<b>Conservación</b> .....	<b>10</b>
<b>Solución de fallos</b> .....	<b>10</b>
<b>Reciclaje del aparato</b> .....	<b>11</b>
<b>Importador</b> .....	<b>11</b>
<b>Garantía</b> .....	<b>11</b>
<b>Asistencia técnica</b> .....	<b>12</b>
<b>Recetas</b> .....	<b>12</b>
Ensalada de repollo .....	12
Ensalada con queso Feta .....	13
Calabacín gratinado .....	13
Pesto de albahaca y almendras .....	14

## Información sobre estas instrucciones de uso

¡Enhorabuena por la compra de este nuevo aparato!

Ha elegido un producto moderno y de gran calidad. El manual de instrucciones es un componente integral de este producto. Contiene indicaciones importantes sobre seguridad, empleo y reciclaje. Antes de utilizar el producto, consulte todas las indicaciones de uso y seguridad. Utilice este producto exclusivamente tal y como se describe y para los fines indicados. Entregue también las instrucciones en caso de traspasar el aparato a terceros.

## Derechos de autor

Esta documentación está protegida por derechos de autor.

La reproducción o cualquier tipo de reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, únicamente estarán permitidas con el consentimiento escrito del fabricante.

## Finalidad de uso

Este aparato está diseñado para el picar verduras, frutas y otros alimentos que no sean excesivamente duros.

Este aparato no ha sido diseñado para su uso en entornos comerciales o industriales.

### **ADVERTENCIA**

#### **¡Peligro debido al uso contrario a lo dispuesto!**

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente.

- ▶ Usar el aparato exclusivamente según lo previsto.
- ▶ Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

### **ADVERTENCIA**

- ▶ El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente. Usar el aparato exclusivamente según lo previsto. Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. No se asumirán responsabilidades de ningún tipo por daños debidos al uso que no se corresponda a las indicaciones, reparaciones no profesionales, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no admitidas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

## Indicaciones de seguridad

### PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

- ▶ Conecte el aparato sólo a una base de enchufe de instalación normalizada con una tensión de red de 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ En caso de fallos de funcionamiento y antes de limpiar el aparato, extraiga la clavija de la base de enchufe.
- ▶ Extraiga siempre el cable de red de la base de enchufe tirando de la clavija, y no del cable mismo.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- ▶ No permita que el cable de conexión se moje o humedezca mientras el aparato esté en funcionamiento. Tenga cuidado para que durante el manejo no se dañe o quede aprisionado.
- ▶ En caso de que el aparato, el cable de red o la clavija de red estén dañados, deberán ser sustituidos por el servicio de asistencia técnica para prevenir posibles situaciones de peligro.
- ▶ Utilice el aparato sólo en habitaciones secas, no en el exterior.
- ▶ ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje enfriar los accesorios antes de extraerlos.
- ▶ Utilice sólo los accesorios originales de este aparato. Las piezas de otros fabricantes no son, probablemente, suficientemente seguras.
- ▶ No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente acerca del uso del aparato. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ▶ Nunca utilice el aparato sobre una placa caliente (fogón) o cerca de llamas expuestas (cocina de gas).
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente sobre una superficie de trabajo estable.
- ▶ No permita que cuelguen sobre el aparato cabellos, corbatas, bufandas mientras lo esté utilizando. Podrían resultar atrapados en los componentes rotatorios.

## ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Nunca alcance con las manos el tambor en movimiento!
- ▶ ¡No introduzca utensilios de cocina o cualquier otro objeto en el tambor en movimiento!
- ▶ ¡Desenchufe la clavija de red de la base de enchufe antes de cada cambio de tambor y espere a que el tambor se detenga por completo.
- ▶ Nunca empuje los alimentos con las manos descubiertas en el tubo de alimentación. Utilice siempre el compactador.
- ▶ Nunca deje el aparato sin supervisión mientras esté enchufado.
- ▶ No utilice un cable prolongador. La clavija de red debe estar bien accesible para los casos de emergencia.
- ▶ No siga utilizando el aparato si se ha caído al suelo o se puedan observar daños.

## ATENCIÓN - ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Nunca utilice el aparato sin tambor o con dos tambores al mismo tiempo.
- ▶ Nunca utilice el aparato para triturar carne o alimentos duros.

## Contenido del suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Picador eléctrico de verduras
- 5 tambores
- Compactador
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga de la caja todas las piezas del aparato y el manual de instrucciones.
- 2) Retire todo el material de embalaje.

## ADVERTENCIA

- ▶ Compruebe la integridad de suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro es incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (véase capítulo **Asistencia técnica**).

## Reciclaje del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de técnica de eliminación y por ello es reciclable.




La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche los materiales de embalaje que no sean necesarios según las normativas locales aplicables.

### ADVERTENCIA

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de aplicación de la garantía.

## Características técnicas

Tensión de red	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potencia nominal	150 W
Clase de protección	II 
Intervalos de uso	2 minutos

### Intervalos de uso

Los intervalos de uso (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) indican durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

## Descripción del aparato/accesorios

- ❶ Botón de inicio
- ❷ Tapa de la bandeja de almacenamiento
- ❸ Tambor de picado grueso (IV)
- ❹ Tambor de picado fino (III)
- ❺ Tambor de rallado (V)
- ❻ Tambor de corte fino (I)
- ❼ Tambor de corte grueso (II)
- ❽ Bandeja de almacenamiento
- ❾ Compartimento para guardar el cable
- ❿ Eje motriz
- ⓫ Carcasa del tambor
- ⓬ Tambor de corte grueso (II)
- ⓭ Tubo de alimentación
- ⓮ Compactador

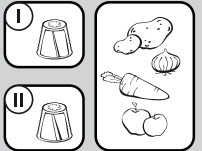
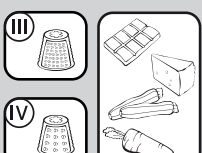


## Antes del primer uso

- Limpie el aparato y todas las piezas (tambores ❸ ❹ ❺ ❻ ⓬, compactador ⓮, carcasa de tambor ⓫) tal y como se describe en el capítulo "Limpieza".

## Empleo

### Los tambores

Dispone en total de 5 tambores diferentes para corte, picado y rallado:

Tambor de corte fino ❻	Marca "I" en la parte metálica del tambor	
Tambor de corte grueso ⓬	Marca "II" en la parte metálica del tambor	
Tambor de picado fino ❹	Marca "III" en la parte metálica del tambor	
Tambor de picado grueso ❸	Marca "IV" en la parte metálica del tambor	
Tambor de rallado ❺	Marca "V" en la parte metálica del tambor	



Utilice la siguiente tabla para seleccionar el tambor adecuado:

ES

Alimento	Tambor de corte fino - I <b>6</b>	Tambor de corte grueso - II <b>11</b>	Tambor de picado fino - III <b>4</b>	Tambor de picado grueso - IV <b>3</b>	Tambor de rallado - V <b>5</b>
Calabacín	•	•	•	•	
Pepino	•	•			
Patata	•	•		•	
Pimiento	•	•		•	
Remolacha	•	•			
Cebolla	•	•			
Manzana	•	•			
Col lombarda y repollo	•	•			
Chocolate			•	•	•
Coco			•		•
Almendras/nueces/ avellanas					•
Pan duro					•
Zanahorias	•	•	•	•	
Parmesano					•
Queso gruyere/suizo	•	•	•	•	

## Montaje

- 1) Coloque la carcasa del tambor 10 sobre el bloque de motor de forma que la flecha apunte al candado abierto 6.
- 2) Gire la carcasa del tambor 10 en el sentido contrario a las agujas del reloj de forma que el tubo de alimentación 12 apunte hacia arriba y la flecha apunte hacia el candado cerrado 6. La carcasa del tambor 10 se encajará y quedará fijada.
- 3) Abra la bandeja de almacenamiento 7 y extraiga el tambor deseado 3 4 5 6 11.
- 4) Coloque el tambor deseado 3 4 5 6 11 sobre el eje motriz 9 en la carcasa del tambor 10 y gírelo ligeramente en el sentido de las agujas del reloj de forma que quede fijado.

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!



Tenga precaución al manipular el tambor 3 4 5 6 11.  
¡Las cuchillas están muy afiladas!

### ADVERTENCIA

- Cuando desee extraer el tambor nuevamente, gire la carcasa del tambor 10 de forma que se suelte del bloque de motor junto con el tambor aplicado. Extraiga entonces el tambor de la carcasa 10. Monte la carcasa del tambor 10 nuevamente tal y como se ha descrito anteriormente sobre el bloque de motor y coloque el nuevo tambor que desee.

- 5) Conecte la clavija de red a la base de enchufe.  
El aparato está ahora listo para funcionar.

### ADVERTENCIA

- Puede almacenar el tambor que no necesita de forma cómoda, accesible y ahorrando espacio en la bandeja de almacenamiento 7. Presione la tapa de la bandeja de almacenamiento 2 sobre el símbolo ▲ ligeramente hacia abajo y tire al mismo tiempo hacia atrás. Ahora puede levantar la tapa 2. Cuando coloque la tapa 2, tenga en cuenta que las fijaciones encajen en los orificios previstos del aparato.

## Manejo

### ATENCIÓN - ¡DAÑOS MATERIALES!

- ¡Nunca triture con el aparato alimentos duros como por ejemplo cubitos de hielo! ¡Podría dañar el aparato de forma irreparable!
- ¡Nunca triture con este aparato alimentos fibrosos como la carne! ¡Podría dañar el aparato de forma irreparable!
- No permita nunca que el aparato funcione más de 2 minutos continuados. Deberá esperar a que el motor se refrigere antes de volver a utilizar el aparato.

- 1) Prepare los alimentos: corte las piezas grandes en trozos más pequeños para que entren fácilmente en el tubo de alimentación 12.
- 2) Coloque una bandeja u otro recipiente debajo de la carcasa del tambor 10.
- 3) Pulse y mantenga presionado el botón de inicio 1. El tambor utilizado 3 4 5 6 11 comenzará a girar.

**ATENCIÓN - ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ Pulse siempre primero el botón de inicio 1, antes de introducir los alimentos en el tubo de alimentación 12. ¡Podría dañar el aparato de forma irreparable!


- 4) Introduzca los alimentos en el tubo de alimentación 12 y empújelos con el compactador 13, de forma que sean triturados por el tambor 3 4 5 6 11.

El alimento rallado/cortado/picado caerá hacia delante desde la carcasa del tambor 10.

- 5) Cuando se hayan procesado todos los alimentos, suelte el botón de inicio 1. El tambor 3 4 5 6 11 se detendrá.
- 6) Retire la clavija de red de la base del enchufe.

## Limpieza

**⚠ PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN**

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red.
- ▶  Durante la limpieza no deberá en ningún caso sumergir el aparato en agua o mantenerlo bajo un grifo de agua corriente.

**⚠ ¡ATENCIÓN - PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ ¡Tenga cuidado con los tambores 3 4 5 6 11! ¡Los cuchillos están muy afilados!

**ATENCIÓN - ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ No use productos de limpieza abrasivos, agresivos o químicos. ¡Podrían dañar la superficie de forma irreparable!

- 1) Retire la clavija de red.
- 2) Extraiga luego el tambor 3 4 5 6 11 de la carcasa 10.
- 3) Suelte la carcasa del tambor 10 del bloque de motor.

- 4) Limpie el bloque de motor y la tapa del depósito de acumulación ② con un paño húmedo. En caso de suciedad persistente, añada al paño un detergente suave. A continuación, elimine todos los restos de detergente solo con agua y con un paño húmedo.
- Los tambores ③ ④ ⑤ ⑥ ⑪, la carcasa del tambor ⑩, y el compactador ⑬ se pueden lavar en el lavavajillas.

## ADVERTENCIA

- Los alimentos con colorantes fuertes, como por ejemplo las zanahorias, puede suceder que los componentes plásticos del aparato mantengan la coloración. Limpie la coloración con un aceite alimenticio neutral.

## Conservación

- 1) Lave el aparato tal y como se indica en el capítulo "Limpieza".
- 2) Almacene los tambores ③ ④ ⑤ ⑥ ⑪ en la bandeja de almacenamiento ⑦.
- 3) Introduzca el cable de alimentación en el compartimento del cable ⑧, de forma que solo sobresalga la clavija.

Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

## Solución de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona.	La clavija de red no está conectada.	Conecte la clavija de red a una base de enchufe.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el Servicio técnico.
	La base de enchufe tiene un defecto.	Pruebe otra base de enchufe.
No se puede soltar el tambor ③ ④ ⑤ ⑥ ⑪	El tambor ③ ④ ⑤ ⑥ ⑪ se engancha durante el funcionamiento.	Suelte la carcasa del tambor ⑩ al completo. El tambor ③ ④ ⑤ ⑥ ⑪ también se soltará.

## Reciclaje del aparato



**En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/EC.**

Recicle el aparato en un centro de reciclaje autorizado a través de las instalaciones de reciclaje comunitarias. Preste atención a las normas en vigor. En caso de dudas póngase en contacto con su centro de reciclaje.

## Importador

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, ALEMANIA  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Garantía

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

### ADVERTENCIA

- La garantía cubre solo los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste, ni los daños sufridos por las piezas frágiles, p. ej. el interruptor.

El producto ha sido diseñado únicamente para el uso privado y no para el uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía. El período de validez de la garantía no se prolonga al hacer uso de la misma. Lo mismo se aplica a las piezas sustituidas y reparadas.

Los posibles daños y defectos ya presentes en el momento de la compra se deberán notificar inmediatamente después de desembalar el producto o, como máximo, en un plazo de dos días desde de la fecha de compra.

Una vez finalizado el período de garantía las reparaciones no son gratuitas.

## Asistencia técnica

### ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 70022

## Recetas

### Ensalada de repollo

#### Ingredientes

- 1,5 kg de repollo
- 1/2 pimiento
- 125 g de azúcar
- 125 ml de aceite
- 125 ml de vinagre
- 1 cucharada de sal
- algo de pimienta

- 1) Corte el repollo en trozos pequeños y píquelos con el tambor de corte grueso ① (II).
- 2) Corte el pimiento de forma que quepa en el tubo de alimentación ⑫ y píquelos con el tambor de rallado ③ (IV).
- 3) Caliente el aceite, el vinagre, el azúcar, la sal y un poco de pimienta.
- 4) Coloque la mezcla sobre el repollo y déjelo reposar durante unas 2 horas.

## Ensalada con queso Feta

### Ingredientes

- 2 tomates grandes
- 1 pepino
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 200 g de queso Feta
- 50 g de aceitunas
- 4 cucharadas de aceite
- 1 limón
- 30 g de su especia frescas preferida (por ejemplo albahaca)

- 1) Prepare los pepinos, pimientos y cebollas de forma que quepan en el tubo de alimentación **12**. Retire el corazón y la piel blanca del pimiento.
- 2) Triture todo con el tambor de corte fino **6** (1).
- 3) Corte los tomates y el queso Feta en dados pequeños.
- 4) Mezcle todos los ingredientes y añada las aceitunas.
- 5) Mezcle el aceite con el zumo de limón y añádalo todo a la ensalada.
- 6) Espolvoree las hierbas sobre la ensalada.

## Calabacín gratinado

### Ingredientes

- 6 pepinos
- 2 patatas
- 1 cebolla
- 1 taza de arroz cocido
- 1 huevo
- Aprox. 30 ml de leche:
- 150 g de queso gruyere (queso suizo)
- Sal y pimienta

- 1) Prepare los calabacines, pimientos y cebollas de forma que quepan en el tubo de alimentación ❷.
- 2) Ralle los calabacines y las patatas con el tambor de rallado grueso ❸ (IV).
- 3) Corte las cebollas con el tambor de corte grueso ❶ (II).
- 4) Fría las verduras brevemente en una sartén.
- 5) Coloque una capa de arroz y otra de verduras en el envase para horno.
- 6) Mezcle el huevo con la leche, la sal y la pimienta y colóquelo todo sobre el envase para horno.
- 7) Ralle el queso gruyere con el tambor de rallado grueso ❸ (IV) y añádalo al envase para horno.
- 8) Hornee el envase a unos 180° C durante unos 20 minutos.

## Pesto de albahaca y almendras

### Ingredientes

- 100 g de albahaca
- 45 g de piñones
- 25 g de almendras
- 50 g de queso parmesano
- 100 ml de aceite de oliva de calidad
- Sal y pimienta

- 1) Ralle el queso parmesano con el tambor de rallado ❹ (V).
- 2) Ralle las almendras con el tambor de rallado ❹ (V).
- 3) Introduzca las hojas de albahaca, el aceite, los piñones, las almendras, la sal y la pimientos en la batidora y tritúrelo todo al máximo.
- 4) Finalmente, añada el queso parmesano y mézclelo todo nuevamente.



# Indice

<b>Informazioni sul presente manuale di istruzioni</b> .....	<b>16</b>
Diritto d'autore.....	16
<b>Uso conforme</b> .....	<b>16</b>
<b>Indicazioni di sicurezza</b> .....	<b>17</b>
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>18</b>
Smaltimento della confezione .....	19
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>19</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio / Accessori</b> .....	<b>20</b>
<b>Prima del primo impiego</b> .....	<b>20</b>
<b>Uso</b> .....	<b>20</b>
I tamburi .....	20
Montaggio.....	22
Uso .....	23
<b>Pulizia</b> .....	<b>23</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>24</b>
<b>Guasti e possibili rimedi</b> .....	<b>24</b>
<b>Smaltimento dell'apparecchio</b> .....	<b>25</b>
<b>Importatore</b> .....	<b>25</b>
<b>Garanzia</b> .....	<b>25</b>
<b>Assistenza</b> .....	<b>26</b>
<b>Ricette</b> .....	<b>26</b>
Insalata di crauti .....	26
Insalata con formaggio feta .....	27
Sformato di zucchine.....	27
Pesto al basilico e mandorle .....	28

IT  
MT

## 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 prolunghie. 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.

## 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)
- ⓬ Pozzetto di riempimento
- ⓭ Pressino

## Prima del primo impiego

- Pulire l'apparecchio e tutti i componenti (tamburo ❸ ❹ ❺ ❻ ⓫, pressino ⓬, 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 ❸	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 <b>6</b>	Tamburo per taglio grossolano - II <b>11</b>	Tamburo per grattugia fine - III <b>4</b>	Tamburo per grattugia grossolana - IV <b>3</b>	Tamburo per raspa - V <b>5</b>
Zucchine	•	•	•	•	
Cetrioli	•	•			
Patate	•	•		•	
Peperoni	•	•		•	
Bietole rosse	•	•			
Cipolle	•	•			
Mele	•	•			
Cavolo bianco/rosso	•	•			
Cioccolata			•	•	•
Noce di cocco			•		•
Mandorle/noci/nocciole					•
Pane secco					•
Carote	•	•	•	•	
Parmigiano					•
Formaggio duro Greyerzer (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'alloggiamento 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 risparmiare 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 <b>3 4 5 6 11</b> non si stacca	Il tamburo <b>3 4 5 6 11</b> si è leggermente agganciato durante l'uso.	Staccare tutto l'alloggiamento dei tamburi <b>10</b> dal blocco motore. In tal modo anche il tamburo <b>3 4 5 6 11</b> 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  
MT

## Importatore

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY  
[www.kompernass.com](http://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](mailto:kompernass@lidl.it)  
IAN 70022

**MT Assistenza Malta**  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)  
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 cucchiaio 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 cucchiaini 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** (1).
- 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 Greyzer (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 sfornato.
- 7) Grattugiare il formaggio Greyzer con il tamburo per grattugia grossolana 3 (IV) e cospargere lo sfornato.
- 8) Far cuocere lo sfornato 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.

# Índice

<b>Informações acerca deste manual de instruções</b> . . . . .	<b>30</b>
Direitos de autor . . . . .	30
<b>Utilização correcta</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Indicações de segurança</b> . . . . .	<b>31</b>
<b>Volume de fornecimento</b> . . . . .	<b>32</b>
Eliminação da embalagem . . . . .	33
<b>Dados técnicos</b> . . . . .	<b>33</b>
<b>Descrição do aparelho/ acessórios</b> . . . . .	<b>34</b>
<b>Antes da primeira utilização</b> . . . . .	<b>34</b>
<b>Utilização</b> . . . . .	<b>34</b>
Os tambores . . . . .	34
Montagem . . . . .	36
Funcionamento . . . . .	36
<b>Limpeza</b> . . . . .	<b>37</b>
<b>Armazenamento</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Resolução de problemas</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Eliminar o aparelho</b> . . . . .	<b>39</b>
<b>Importador</b> . . . . .	<b>39</b>
<b>Garantia</b> . . . . .	<b>39</b>
<b>Assistência técnica</b> . . . . .	<b>40</b>
<b>Receitas</b> . . . . .	<b>40</b>
Salada de repolho . . . . .	40
Salada com queijo Feta . . . . .	41
Empadão de courgete . . . . .	41
Pesto de manjeriço e amêndoas . . . . .	42

PT

## Informações acerca deste manual de instruções

Parabéns pela aquisição do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno e de alta qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, familiarize-se com todas as indicações de operação e segurança. Utilize este produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o produto a terceiros, entregue também todos os documentos.

### Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Qualquer reprodução ou reimpressão, mesmo de extractos, assim como a reprodução de imagens, mesmo que editadas, apenas podem ser realizadas mediante autorização por escrito do fabricante.

### Utilização correcta

Este aparelho foi concebido para ralar legumes, fruta e outros alimentos não rijos.

Este aparelho não se destina à utilização em áreas industriais ou comerciais.

#### AVISO

##### **Perigo devido a uma utilização incorrecta!**

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorrecta e/ou não adequada do aparelho.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ▶ Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

#### **NOTA**

- ▶ Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorrecta e/ou não adequada do aparelho. Utilize o aparelho exclusivamente da forma correcta. Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções. Está excluída a possibilidade de reclamações de qualquer tipo associadas a danos resultantes de uma utilização incorrecta, reparações indevidas, alterações realizadas sem autorização ou utilização de peças de substituição não permitidas. O risco é da total responsabilidade do utilizador.



## Indicações de segurança

### PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada correctamente instalada, com uma tensão de rede de 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ Em caso de avarias de funcionamento e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- ▶ Retire o cabo de rede da tomada sempre pela ficha de rede, não puxe pelo cabo.
- ▶ Não dobre nem esmague o cabo de rede e coloque-o de forma que não possa ser pisado e que pessoas não tropecem no mesmo.
- ▶ Tenha atenção para que o cabo de rede não fique molhado ou húmido quando estiver em funcionamento. Manuseie-o de tal forma que não fique entalado ou seja danificado.
- ▶ Se o aparelho, o cabo ou a ficha de rede apresentarem danos, devem ser substituídos pela assistência técnica, de modo a evitar perigos.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços secos, não ao ar livre.
- ▶ Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos!

### AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Deixe arrefecer os acessórios antes de os retirar.
- ▶ Utilize apenas acessórios originais para este aparelho. As outras peças podem não ser suficientemente seguras.
- ▶ Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que desta recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho. As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- ▶ Nunca opere o aparelho sobre placas quentes (fogão) ou na proximidade de chamas (fogão a gás).
- ▶ Utilize o aparelho apenas sobre uma superfície de trabalho estável.
- ▶ Nunca deixe cabelos compridos, lenços ou gravatas etc. pendurados sobre o aparelho durante o funcionamento do mesmo. Caso contrário estes podem ser recolhidos pelas peças rotativas.

## **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Nunca toque com as mãos nos tambores em rotação!
- ▶ Não introduza utensílios de cozinha ou outros objectos nos tambores em rotação!
- ▶ Antes de substituir os tambores, retire a ficha de rede da tomada e aguarde até o tambor estar totalmente parado.
- ▶ Nunca pressione os alimentos na abertura para enchimento com as mãos desprotegidas. Utilize sempre a barra de auxílio de enchimento.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto este se encontrar ligado à rede eléctrica.
- ▶ Não utilize extensões. A ficha de rede deve encontrar-se num local de fácil acesso, em caso de emergência.
- ▶ Não continue a utilizar o aparelho se este tiver caído ao chão ou se apresentar danos visíveis.

## **ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!**

- ▶ Nunca opere o aparelho sem tambor ou com dois tambores em simultâneo.
- ▶ Nunca triture carne ou alimentos mais duros com este aparelho.

## **Volume de fornecimento**

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Raspador eléctrico de legumes
- 5 tambores
- Barra de auxílio de enchimento
- Manual de instruções

- 1) Retire da embalagem todas as peças do aparelho, assim como o manual de instruções.
- 2) Retire todo o material de embalagem.

## **NOTA**

- ▶ Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.
- ▶ No caso de um fornecimento incompleto ou de danos resultantes de uma embalagem incompleta ou do transporte, contacte a linha directa de assistência técnica (ver capítulo **Assistência técnica**).

## Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho de danos durante o transporte. Os materiais da embalagem devem ser seleccionados numa perspectiva ecológica e de poupança energética e, como tal, reciclados.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários em conformidade com as normas locais em vigor.

### NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho correctamente em caso de devolução ou semelhante.

PT

## Dados técnicos

Tensão de rede	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potência nominal	150 W
Classe de protecção	II □
Tempo de funcionamento contínuo	2 minutos

### Tempo de funcionamento contínuo

O tempo de funcionamento contínuo indica durante quanto tempo é possível trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e apresente danos. Após o tempo de funcionamento contínuo indicado, o aparelho deverá ser desligado até que o motor arrefeça.

## Descrição do aparelho/ acessórios

- 1 Botão de início
- 2 Tampa do compartimento de armazenamento
- 3 Tambor-raspador grande (IV)
- 4 Tambor-raspador pequeno (III)
- 5 Tambor-ralador (V)
- 6 Tambor de corte fino (I)
- 7 Compartimento de armazenamento
- 8 Orifício de recolha do cabo
- 9 Eixo de accionamento
- 10 Caixa do tambor
- 11 Tambor de corte grande (II)
- 12 Abertura para enchimento
- 13 Barra de auxílio de enchimento






## Antes da primeira utilização

- Limpe o aparelho e todas as peças (tambores 3 4 5 6 11, barra de auxílio de enchimento 13, caixa do tambor 10) como descrito no capítulo "Limpeza".

## Utilização

### Os tambores



Tem à sua disposição um total de 5 tambores diferentes para cortar, raspar e ralar:

Tambor de corte fino 6	Marcação "I" na parte metálica do tambor	
Tambor de corte grande 11	Marcação "II" na parte metálica do tambor	
Tambor-raspador fino 4	Marcação "III" na parte metálica do tambor	
Tambor-raspador grande 3	Marcação "IV" na parte metálica do tambor	
Tambor-ralador 5	Marcação "V" na parte metálica do tambor	

Orientar-se pela seguinte tabela ao seleccionar o tambor mais adequado:

Alimento	Tambor de corte fino - I <b>6</b>	Tambor de corte grande - II <b>11</b>	Tambor-raspador fino - III <b>4</b>	Tambor-raspador grande - IV <b>3</b>	Tambor-ralador - V <b>5</b>
Courgete	•	•	•	•	
Pepino	•	•			
Batatas	•	•		•	
Pimento	•	•		•	
Beterraba	•	•			
Cebolas	•	•			
Maçãs	•	•			
Couve vermelha/ branca	•	•			
Chocolate			•	•	•
Coco			•		•
Amêndoas/nozes/ avelãs					•
Pão seco					•
Cenouras	•	•	•	•	
Queijo parmesão					•
Queijo duro suíço/ Gruyère	•	•	•	•	

## Montagem

- 1) Introduza a caixa do tambor 10 no bloco do motor de forma que a seta indique no sentido do cadeado aberto .
- 2) Rode a caixa do tambor 10 no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, de forma que a abertura para enchimento 12 fique virada para cima e a seta aponte no sentido do cadeado fechado . A caixa do tambor 10 encaixa e prende.
- 3) Abra o compartimento para armazenamento 7 e retire o tambor pretendido 3 4 5 6 11.
- 4) Encaixe o tambor pretendido 3 4 5 6 11 no eixo de accionamento 9 da caixa do tambor 10 e rode ligeiramente no sentido dos ponteiros do relógio, de forma que prenda.

### **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**




Utilize cuidadosamente os cones 3 4 5 6 11. As lâminas são muito afiadas!

### **NOTA**

- ▶ Quando pretender voltar a retirar o tambor, rode a caixa do tambor 10 até que esta se solte do bloco do motor, juntamente com o tambor aplicado. De seguida, retire o tambor da caixa 10. Volte a montar a caixa do tambor 10 no bloco do motor como acima descrito e coloque o novo tambor pretendido.

- 5) • Encaixe a ficha de rede na tomada.  
O aparelho encontra-se agora operacional.

### **NOTA**

- ▶ Os tambores de que não precisar podem ser guardados, ficando sempre à mão no compartimento de armazenamento 7. Pressione a tampa do compartimento de armazenamento 2 no símbolo  um pouco para baixo e puxe em simultâneo para trás. A tampa 2 pode agora ser levantada. Ao voltar a colocar a tampa 2, certifique-se de que os bloqueios engatam nos orifícios previstos no aparelho.

## Funcionamento

### **ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!**

- ▶ Nunca triture alimentos duros com este aparelho, como por exemplo cubos de gelo. O aparelho pode sofrer danos irreparáveis!
- ▶ Nunca triture alimentos fibrosos, como por ex. carne, com este aparelho! O aparelho pode sofrer danos irreparáveis!
- ▶ Nunca utilize o aparelho por mais de 2 minutos sem interrupção. De seguida o motor deve primeiro arrefecer antes de se voltar a utilizar o mesmo.

- 1) Prepare o alimento: corte pedaços maiores em menores, de forma que estes entrem sem problemas na abertura para enchimento 12.
- 2) Coloque uma taça ou outro recipiente sob a caixa do tambor 10.
- 3) Prima e mantenha premido o botão Start 1. O tambor aplicado 3 4 5 6 11 começa a rodar.

## ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Prima o botão Start 1 sempre antes de colocar os alimentos na abertura para enchimento 12. Caso contrário, poderá provocar danos irreparáveis no aparelho!


- 4) Introduza os alimentos na abertura para enchimento 12 e empurre-os com a barra de auxílio de enchimento 13, de forma que sejam triturados pelo tambor 3 4 5 6 11.

O alimento ralado/raspado/cortado cai pela parte da frente da caixa do tambor 10.

- 5) Quando tiver processado todos os alimentos, solte o botão Start 1. O tambor 3 4 5 6 11 pára.
- 6) Retire a ficha de rede da tomada.

## Limpeza

### PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- ▶  Durante a limpeza, nunca deve mergulhar o aparelho em água ou colocá-lo debaixo de água corrente.

### AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Proceda cuidadosamente com os tambores 3 4 5 6 11! As lâminas estão muito afiadas!

## ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos, agressivos ou químicos. Estes podem danificar a superfície irreparavelmente!

- 1) Retire a ficha de rede.
- 2) Retire o tambor 3 4 5 6 11 da caixa 10.
- 3) Solte a caixa do tambor 10 do bloco do motor.

- 4) Limpe o bloco do motor e a tampa do compartimento de armazenamento **2** com um pano húmido. Em caso de sujidade profunda, aplique um detergente suave no pano. De seguida, elimine todos os resíduos de detergente com um pano humedecido apenas com água.
- Os tambores **3 4 5 6 11**, a caixa do tambor **10** e a barra de auxílio de enchimento **13** podem ir à máquina de lavar louça.

## NOTA

- ▶ No caso de alimentos de cor intensa, como por exemplo as cenouras, pode acontecer que as peças plásticas do aparelho fiquem manchadas. Limpe estas manchas com um pouco de óleo alimentar neutro.

PT

## Armazenamento

- 1) Limpe o aparelho como descrito no capítulo "Limpeza".
  - 2) Guarde os tambores **3 4 5 6 11** no compartimento de armazenamento **7**.
  - 3) Introduza o cabo de rede no compartimento do cabo **8**, de forma que apenas a ficha de rede fique do lado de fora.
- Guarde o aparelho num local limpo e seco.

## Resolução de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES POSSÍVEIS
O aparelho não funciona.	A ficha de rede não está ligada.	Ligue o aparelho a uma tomada.
	O aparelho encontra-se danificado.	Dirija-se à assistência técnica.
	A tomada de rede está avariada.	Experimente outra tomada.
O tambor <b>3 4 5 6 11</b> não se solta.	O tambor <b>3 4 5 6 11</b> ficou preso durante o funcionamento.	Solte toda a caixa do tambor <b>10</b> . Assim também é possível soltar o tambor <b>3 4 5 6 11</b> .



## Eliminar o aparelho



**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC.**

Elimine o aparelho através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município. Tenha atenção aos regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

PT

## Importador

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Garantia

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escurpulosamente testado antes da sua distribuição.

Guarde o talão como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

### NOTA

- ▶ A garantia abrange apenas defeitos de material e de fabrico, mas não danos devido ao transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores.

O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial. Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição.

As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

## Assistência técnica

**PT** Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 70022

PT

## Receitas

### Salada de repolho

Ingredientes

- 1,5 kg de repolho
- 1/2 pimento
- 125 g de açúcar
- 125 ml de óleo
- 125 ml de vinagre
- 1 c.s. de sal
- uma pitada de pimenta

- 1) Separe a couve em pedaços pequenos e corte-a com o tambor de corte grande **11** (II).
- 2) Corte o pimento de forma a caber na abertura para enchimento **12** e triture-o com o tambor-raspador grande **3** (IV).
- 3) Aqueça o óleo, o vinagre, o açúcar, o sal e um pouco de pimenta.
- 4) Coloque este líquido sobre a couve e deixe tudo repousar durante aprox. 2 horas.

## Salada com queijo Feta

### Ingredientes

- 2 tomates grandes
- 1 pepino
- 1 pimento verde
- 1 pimento vermelho
- 1 cebola
- 200 g de queijo Feta
- 50 g de azeitonas
- 4 c.s. de óleo
- 1 limão
- 30 g de ervas frescas a gosto (p. ex. manjeriço)

- 1) Prepare o pepino, os pimentos e a cebola, de forma a caberem na abertura para enchimento **12**. Remova as sementes e a pele branca dos pimentos.
- 2) Triture tudo com o tambor de corte fino **6** (1).
- 3) Corte os tomates e o queijo Feta em cubos pequenos.
- 4) Misture todos os ingredientes e adicione as azeitonas.
- 5) Misture o óleo com o sumo do limão e coloque sobre a salada.
- 6) Polvilhe as ervas sobre a salada.

## Empadão de courgete

### Ingredientes

- 6 courgetes
- 2 batatas
- 1 cebola
- 1 cháv. de arroz cozido
- 1 ovo
- aprox. 30 ml de leite
- 150 g de Gruyère (queijo duro suíço)
- Sal e pimenta

- 1) Prepare as courgetes, as batatas e a cebola de forma a caberem na abertura para enchimento 12.
- 2) Raspe as courgetes e as batatas com o tambor-raspador grande 3 (IV).
- 3) Corte as cebolas com o tambor de corte grande 11 (II).
- 4) Salteie brevemente os legumes numa frigideira.
- 5) Coloque uma camada de arroz e uma camada de legumes alternadamente na forma de empadão.
- 6) Misture o ovo com o leite, sal e pimenta, e coloque sobre todo o empadão.
- 7) Raspe o Gruyère com o tambor-raspador grande 3 (IV) e coloque sobre o empadão.
- 8) Leve o empadão ao forno a 180°C por aprox. 20 minutos.

## Pesto de manjericão e amêndoas

### Ingredientes

- 100 g de manjericão
- 45 g de pinhões
- 25 g de amêndoas
- 50 g de queijo Parmesão
- 100 ml de azeite de boa qualidade
- Sal e pimenta

- 1) Raspe o queijo Parmesão com o tambor-ralador 5 (V).
- 2) Raspe as amêndoas com o tambor-ralador 5 (V).
- 3) Adicione as folhas de manjericão, o azeite, os pinhões, as amêndoas, o sal e a pimenta na batadeira e triture tudo bem.
- 4) Por último, adicione o queijo parmesão e misture tudo bem novamente.

# Index

<b>Information for these operating instructions</b> .....	<b>44</b>
Copyright .....	44
<b>Intended use</b> .....	<b>44</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>45</b>
<b>Items supplied</b> .....	<b>46</b>
Disposal of the packaging .....	47
<b>Technical data</b> .....	<b>47</b>
<b>Description of appliance / attachments</b> .....	<b>48</b>
<b>Before the First Usage</b> .....	<b>48</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>48</b>
The Drums .....	48
Assembly .....	50
Operation .....	51
<b>Cleaning</b> .....	<b>51</b>
<b>Storage</b> .....	<b>52</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>52</b>
<b>Disposal of the appliance</b> .....	<b>53</b>
<b>Importer</b> .....	<b>53</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>53</b>
<b>Service</b> .....	<b>54</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>54</b>
Coleslaw .....	54
Salad with feta cheese .....	55
Zucchini souffle .....	55
Basil-Almond Pesto .....	56

GB  
MT

## Information for these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have decided clearly in favour of a modern, high quality product. These operating instructions are a component of this product. They contain important information on its safety, use and disposal. Familiarise yourself with all of these operating and safety instructions before using the product. Use this appliance only as described and only for the purposes indicated. Additionally, pass these instructions on to whoever might acquire the appliance at a future date.

### Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction of it, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

### Intended use

This appliance is intended for the shredding of vegetables, fruits and other not too hard foods.

This appliance is not intended for use in commercial or industrial applications.

#### **WARNING**

##### **Risks from unintended use!**

Risks can be engendered if the appliance is used for unintended purposes and/or other types of use.

- ▶ Use the appliance exclusively for its intended purposes.
- ▶ Pay heed to the procedures described in these operating instructions.

#### **NOTICE**

- ▶ Risks can be engendered if the appliance is used for unintended purposes and/or other types of use. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Pay heed to the procedures described in these operating instructions. Claims of all kinds resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorised modifications or the use of unauthorised spare parts are excluded. The operator alone bears the risk.

## Safety instructions

### **RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- ▶ Connect the appliance only to correctly installed mains power sockets supplying a mains voltage of 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ In the event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the plug from the mains power socket.
- ▶ To disconnect the power cable, always pull the plug from the mains power socket, do not pull on the power cable itself.
- ▶ Do not kink or crimp the power cable and place it in such a way as to prevent anyone from stepping on or tripping over it.
- ▶ Ensure that the power cable cannot become wet or moist during use. Place it such that it cannot be trapped or damaged.
- ▶ Should the appliance, the power cable or the plug become damaged, to avoid personal risks arrange for it/them to be repaired by Customer Services.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
- ▶ NEVER submerge the appliance in water or other liquids!

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Allow the accessories used to cool down before dismantling them.
- ▶ Only use the original accessory parts for this appliance. Other accessories may not meet the safety requirements.
- ▶ This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ NEVER operate the appliance on hotplates (stoves) or in the vicinity of open flames (gas cookers).
- ▶ Operate the appliance only on a stable working surface.
- ▶ Do not let long hair, scarves, ties, etc. hang over the appliance when it is in operation. These could otherwise become entangled in the rotating parts.

## **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ NEVER place your hands in the rotating drums!
- ▶ Do not insert kitchen utensils or any other objects into the rotating drums!
- ▶ Before changing a drum, always disconnect the plug from the mains power socket and wait until the appliance comes to a complete stop.
- ▶ Never press foodstuffs with your bare hands into the filling funnel. Always use the stodger.
- ▶ NEVER leave the appliance unattended when it is connected to the mains power network.
- ▶ Do not use an extension cable. In an emergency the plug must be quickly and easily accessible.
- ▶ Discontinue using the appliance if it has been dropped or is visibly damaged.

## **CAUTION - PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Never operate the appliance without a drum or with two drums simultaneously.
- ▶ Never cut up meats or harder foodstuffs with this appliance.

## Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Electric vegetable grater
  - 5 Drums
  - Stodger
  - These operating instructions
- 1) Remove all components of the appliance and these operating instructions from the carton.
  - 2) Remove all packaging material.

## **NOTICE**

- ▶ Check the contents to ensure everything is available and for signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is not complete, or is damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).



## Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.




The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

### NOTICE

- If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

GB  
MT

## Technical data

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated power	150 W
Protection class	II 
C.O. Time	2 Minutes

### C.O. Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. After the appliance has run for this period it must be switched off until the motor has cooled itself down.

## Description of appliance / attachments

- ❶ Start button
- ❷ Storage compartment lid
- ❸ Coarse shredding drum (IV)
- ❹ Fine shredding drum (III)
- ❺ Grating drum (V)
- ❻ Fine cutting drum (I)
- ❼ Storage compartment
- ❽ Cable compartment
- ❾ Drive shaft
- ❿ Drum housing
- ⓫ Coarse cutting drum (II)
- ⓬ Filling shaft
- ⓭ Stodger

GB  
MT






## Before the First Usage

- Clean the appliance and all of its components (Drums ❸ ❹ ❺ ❻ ⓫, Stodger ⓭, Drum housing ❿) as described in the chapter "Cleaning".

## Utilisation

### The Drums

You have a total of 5 different cutting, shredding and grating drums available:

Fine cutting drum ❻	Marked "I" on the metal part of the drum	
Coarse cutting drum ⓫	Marked "II" on the metal part of the drum	
Fine shredding drum ❹	Marked "III" on the metal part of the drum	
Coarse shredding drum ❸	Marked "IV" on the metal part of the drum	
Grating drum ❺	Marked "V" on the metal part of the drum	

For the selection of the appropriate drum, orientate yourself with the following table:

Foodstuff	Fine cutting drum - I ⑥	Coarse cutting drum - II ⑪	Fine shredding drum - III ④	Coarse shredding drum - IV ③	Grating drum - V ⑤
Zucchini	•	•	•	•	
Cucumber	•	•			
Potatoes	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Beetroot	•	•			
Onions	•	•			
apple I	•	•			
Red/white cabbage	•	•			
Chocolate			•	•	•
Coconut			•		•
Almonds/Walnuts/ Hazelnuts					•
Dry bread					•
Carrots	•	•	•	•	
Parmesan					•
Greizer/Swiss hard cheeses	•	•	•	•	

GB  
MT

## Assembly

- 1) Place the drum housing 10 on the motor block such that the arrow points to the opened lock 6.
- 2) Turn the drum housing 10 anti-clockwise, so that the filling shaft 12 faces upwards and the arrow points to the closed lock 6. The drum housing 10 engages and is firmly seated.
- 3) Open the storage compartment 7 and extract the required drum 3 4 5 6 11.
- 4) Fit the required drum 3 4 5 6 11 onto the drive shaft 9 in the drum housing 10 and rotate it slightly clockwise so that it is securely seated.

### **WARNING! RISK OF INJURY!**



Exercise caution in your interaction with the drums 3 4 5 6 11. The blades are very sharp!


### **NOTICE**

- ▶ When you wish to remove the drum, rotate the drum housing 10 so far that it, together with the fitted drum, loosens itself from the motor block. Then remove the drum from the drum housing 10. Fit the drum housing 10 as described above back onto the motor block and insert the desired new drum.

- 5) Insert the plug into a mains power socket.

The appliance is now ready for use.

### **NOTICE**

- ▶ The drums which you do not need can, to save space and always have handy, be stacked in the storage compartment 7. Press the lid of the storage compartment 2 down a little at the markings  and simultaneously pull it backwards. The lid 2 can now be lifted off. When re-attaching the lid 2 ensure that the restraints grip in the holes provided on the appliance.

## Operation

### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ NEVER shred hard foods such as ice cubes with this appliance! The appliance could be irreparably damaged!
- ▶ NEVER cut up fibrous foodstuffs such as meats with this appliance! The appliance could be irreparably damaged!
- ▶ Do not operate the appliance for longer than 2 minutes in one session. Afterwards, allow the motor to cool down before using the appliance again.

- 1) Prepare the foodstuffs: cut larger pieces so small that they fit easily into the filling shaft **12**.
- 2) Place a bowl or other container under the drum housing **10**.
- 3) Press and hold the start button **1**. The fitted drum **3 4 5 6 11** begins to rotate.


### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Always first press the start button **1** before you place foodstuffs into the filling shaft **12**. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged!
- 4) Insert the foodstuffs into the filling shaft **12** and then push them in further with the stodger **13**, so that they can be shredded by the drum **3 4 5 6 11**.  
The ready grinded/sliced/grated foodstuffs fall out from the front of the drum housing **10**.

- 5) When all of the food have been processed, release the start button **1**.  
The drum **3 4 5 6 11** stops.
- 6) Remove the plug from the mains power socket.

## Cleaning

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance.
- ▶  You must never immerse the appliance in water when cleaning it or hold it under running water.

### WARNING - RISK OF INJURY!

- ▶ Be careful with the drums **3 4 5 6 11**! The blades are very sharp!

## CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

► Do not use aggressive, abrasive or chemical cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

- 1) Remove the plug from the mains power socket.
  - 2) Remove the drum **3 4 5 6 11** from the drum housing **10**.
  - 3) Detach the drum housing **10** from the motor block.
  - 4) Clean the motor block and the lid of the storage compartment **2** with a moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Then remove all detergent residues with a cloth moistened only with water.
- The drums **3 4 5 6 11** and the drum housing, **10**, as well as the stodger **13**, are suitable for cleaning in the dishwasher.

## NOTICE

► Due to strongly staining foods, such as carrots, it can happen that plastic parts on the appliance become discoloured. Rub these discolourations off with a little neutral cooking oil.

## Storage

- 1) Clean the appliance as described in "Cleaning".
- 2) Store the drums **3 4 5 6 11** in the storage compartment **7**.
- 3) Push the power cable into the cable compartment **8** so that only the plug is sticking out..

Store the appliance at a clean and dry location.

## Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance does not function.	The plug is not connected.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	In this case, contact Customer Services.
	The mains power socket is defective.	Try another mains power socket.
The drum <b>3 4 5 6 11</b> cannot be loosened	The drum <b>3 4 5 6 11</b> has become somewhat jammed during operation.	Loosen the complete drum housing <b>10</b> . The drum <b>3 4 5 6 11</b> will then also be loosened.

## Disposal of the appliance



**Do not dispose of this appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.**

Dispose of this appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your local waste disposal centre.

## Importer

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

GB  
MT

## Warranty

You receive a 3-year warranty for this appliance as of the purchase date. This appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

### NOTICE

- ▶ The warranty is valid only for material or manufacturing faults, not for transport damage, normal wear and tear or damage to fragile parts, such as switches.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial applications. In the event of misuse and improper handling, use of force and interference not carried out by our authorised service branch, the warranty will become void..

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not extended by repairs effected under warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.

Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

## Service

### GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

IAN 70022

### MT Service Malta

Tel.: 80062230

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

IAN 70022

GB  
MT

## Recipes

### Coleslaw

Ingredients

- 1.5 kg White cabbage
- 1/2 Paprika pod
- 125 g Sugar
- 125 ml Cooking oil
- 125 ml Vinegar
- 1 tbsp. Salt
- a pinch of pepper

- 1) Cut the white cabbage up into small pieces and then slice it with the coarse cutting drum ① (II).
- 2) Cut the paprika pod up so that it fits into the filling shaft ⑫ and then shred it with the coarse shredding drum ③ (IV).
- 3) Heat up the oil, vinegar, sugar, salt and the pepper.
- 4) Pour this liquid over the white cabbage and let it marinate for about 2 hours.



## Salad with feta cheese

### Ingredients

- 2 large Tomatoes
- 1 Cucumber
- 1 green Paprika
- 1 red Paprika
- 1 Onion
- 200 g Feta cheese
- 50 g Olives
- 4 tbsp. Cooking oil
- 1 Lemon
- 30 g fresh herbs as desired (for example, basil)

- 1) Prepare the cucumber, the pepper and the onion so that they fit into the filling shaft 12. Remove the seeds and the white skin from the paprikas.
- 2) Slice everything with the fine cutting drum 6 (I).
- 3) Cut the tomatoes and the feta cheese into small cubes.
- 4) Mix all of the ingredients and add the olives.
- 5) Blend the oil with the lemon juice and add all of it to the salad.
- 6) Sprinkle the herbs over the salad.

## Zucchini soufflé

### Ingredients

- 6 Zucchini
- 2 Potatoes
- 1 Onion
- 1 cup of cooked Rice
- 1 Egg
- Approx. 30 ml Milk
- 150 g Greyerzer (Swiss hard cheese)
- Salt and Pepper

- 1) Prepare the zucchinis, the potatoes und and the onion so that they fit into the filling shaft 12.
- 2) Grate the zucchinis and potatoes with the coarse shredding drum 3 (IV).
- 3) Slice the onion with the coarse cutting drum 1 (II).
- 4) Briefly fry the vegetables in a pan.
- 5) Place alternatively a layer of rice and a layer of vegetables in the soufflé dish.
- 6) Mix the egg with the milk, salt and pepper and pour it all over the soufflé.
- 7) Grate the Gruyere with the coarse shredding drum 3 (IV) and sprinkle it over the soufflé.
- 8) Bake the soufflé at 180°C for about 20 minutes.

## Basil-Almond Pesto

### Ingredients

- 100 g Basil
- 45 g Pine nuts
- 25 g Almonds
- 50 g Parmesan
- 100 ml good Olive oil
- Salt and Pepper

- 1) Grate the Parmesan cheese with the grater drum 5 (V).
- 2) Grate the almonds with the grater drum 5 (V).
- 3) Place the basil leaves, olive oil, pine nuts, almonds, salt and pepper in a blender and puree everything well.
- 4) Finally add the Parmesan and mix everything again thoroughly.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung</b> .....	<b>58</b>
Urheberrecht .....	58
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>58</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>59</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>60</b>
Entsorgung der Verpackung .....	61
<b>Technische Daten</b> .....	<b>61</b>
<b>Gerätebeschreibung/Zubehör</b> .....	<b>62</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>62</b>
<b>Gebrauch</b> .....	<b>62</b>
Die Trommeln .....	62
Zusammenbau .....	64
Bedienen .....	65
<b>Reinigen</b> .....	<b>65</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>66</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>67</b>
<b>Gerät entsorgen</b> .....	<b>67</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>67</b>
<b>Garantie</b> .....	<b>68</b>
<b>Service</b> .....	<b>68</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>69</b>
Krautsalat .....	69
Salat mit Fetakäse .....	69
Zucchini-Auflauf .....	70
Basilikum-Mandel-Pesto .....	71

DE  
AT  
CH

## 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

### STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ 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.

DE  
AT  
CH

## 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)
- ⓬ Einfüllschacht
- ⓭ Stopfer

DE  
AT  
CH











## Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät und alle Teile (Trommeln ❸ ❹ ❺ ❻ ⓫, Stopfer ⓭, 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 <b>6</b>	grobe Schneid-trommel - II <b>11</b>	feine Raspel-trommel - III <b>4</b>	grobe Raspel-trommel - IV <b>3</b>	Reibe-trommel - V <b>5</b>
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 <b>3 4 5 6 11</b> lässt sich nicht lösen	Die Trommel <b>3 4 5 6 11</b> hat sich während des Betriebes etwas verhakht.	Lösen Sie das komplette Trommelgehäuse <b>10</b> . Die Trommel <b>3 4 5 6 11</b> löst sich dann auch.

DE  
AT  
CH

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

IAN 70022

### AT Service Österreich

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

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