



**DE Verletzungsgefahr!**

**AT** Seien Sie vorsichtig im Umgang mit  
**CH** den Trommeln.

Die Messer sind sehr scharf!

**NL Letselgevaar!**

Wees voorzichtig bij het hanteren van de trommels.  
De messen zijn erg scherp!

**GB Risk of injury!**

Exercise caution in your interaction with the drums.  
The blades are very sharp!

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL SGR 150 A1

DE AT CH

### ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Bedienungsanleitung

GB

### ELECTRIC GRATER

Operating instructions

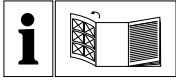
NL

### ELEKTRISCHE GROENTERASP

Gebruiksaanwijzing

IAN 96051

DE AT NL



DE AT CH

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

---

NL

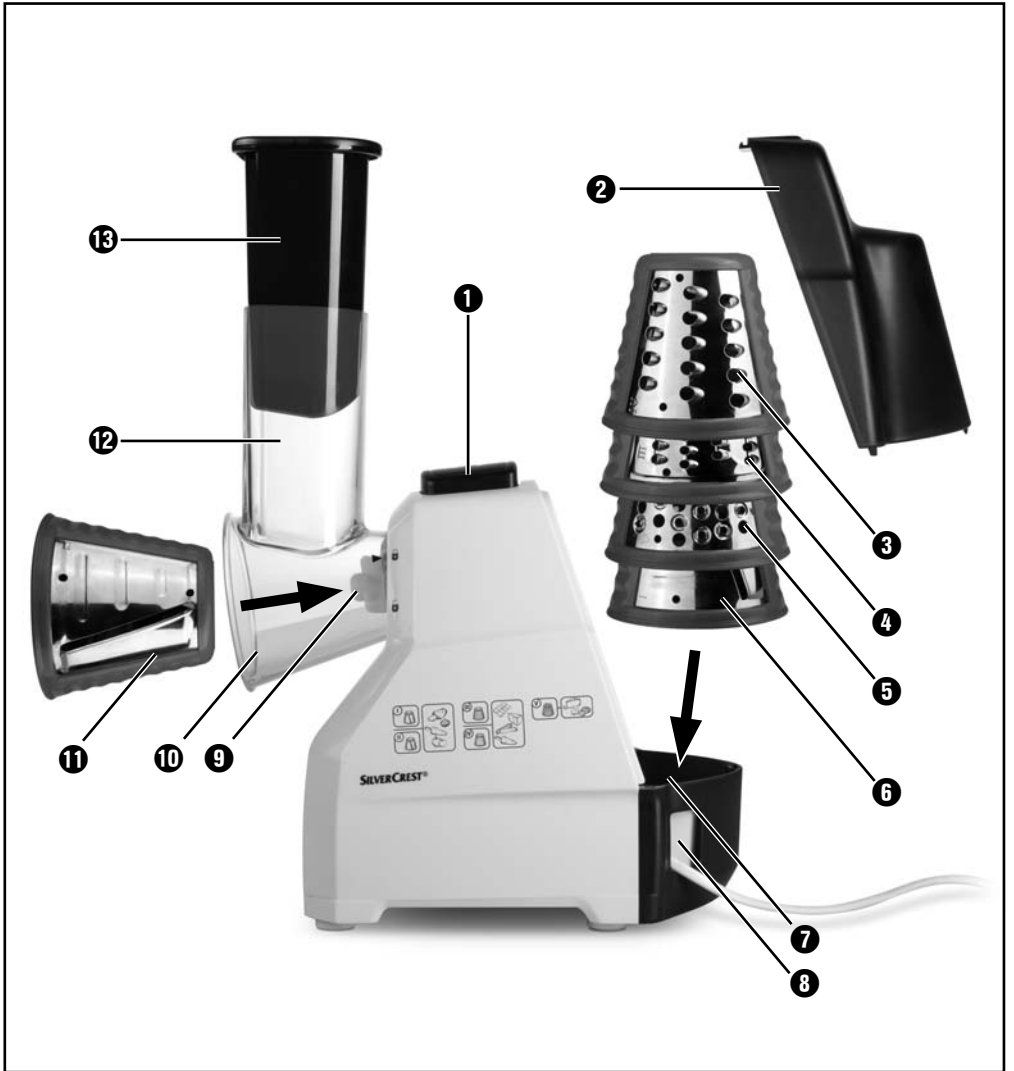
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

GB

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
NL	Gebruiksaanwijzing	Pagina	17
GB	Operating instructions	Page	33



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>2</b>
<b>Urheberrecht</b> .....	<b>2</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>2</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>3</b>
Entsorgung der Verpackung .....	3
<b>Gerätebeschreibung / Zubehör</b> .....	<b>4</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>4</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>5</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>8</b>
<b>Gebrauch</b> .....	<b>8</b>
Die Trommeln .....	8
Zusammenbau .....	9
Bedienen .....	10
<b>Reinigen</b> .....	<b>11</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>12</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>12</b>
<b>Gerät entsorgen</b> .....	<b>13</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>13</b>
<b>Garantie</b> .....	<b>13</b>
<b>Service</b> .....	<b>14</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>14</b>
Krautsalat .....	14
Salat mit Fetakäse .....	15
Zucchini-Auflauf .....	15
Basilikum-Mandel-Pesto .....	16

## Einleitung

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/Reiben/Schneiden von Gemüse, Obst und anderen, zum Raspeln/Reiben/Schneiden geeigneten, Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt!

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.

## 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.

## 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

## 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.



## Sicherheitshinweise

### STROMSCHLAGGEFAHR

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

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie die verwendeten Zubehörteile erst abkühlen, bevor Sie diese abnehmen.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Reinigen der Trommeln sowie beim Auswechseln des Zubehörs. Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Gebrauchen Sie das Gerät niemals zu anderen Zwecken als in dieser Anleitung beschrieben! Ansonsten besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seinen Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sein denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ▶ 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.
- ▶ 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.






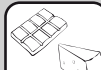




## Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät und alle Teile (Trommeln **3** **4** **5** **6** **11**, Stopfer **13**, Trommelgehäuse **10**) wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

## Gebrauch

### Die Trommeln

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

Feine Schneidtrommel <b>6</b>	Markierung „I“ am Metallteil der Trommel		
Grobe Schneidtrommel <b>11</b>	Markierung „II“ am Metallteil der Trommel		
Feine Raspeltrommel <b>4</b>	Markierung „III“ am Metallteil der Trommel		
Grobe Raspeltrommel <b>3</b>	Markierung „IV“ am Metallteil der Trommel		
Reibetrommel <b>5</b>	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/Wal- nüsse/Haselnüsse					•
trockenes Brot					•
Karotten	•	•	•	•	
Parmesan					•
Greyerzer/Schwei- zer 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 drücken Sie sie etwas nach innen, so dass die Trommel **3 4 5 6 11** auf die Antriebswelle rutscht **9**.

## **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** so weit, 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 Wiederaufsetzen 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. Legen Sie die Teile **ausschließlich** in den **oberen** Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!

Sollte dies nicht möglich sein, reinigen Sie die Trommeln **3 4 5 6 11**, das Trommelgehäuse **10** sowie den Stopfer **13** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder verwenden oder verstauen.

## 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

- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Verstauen Sie die Trommeln **3 4 5 6 11** im Aufbewahrungsfach **7**.
- 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 verhakt.	Lösen Sie das komplette Trommelgehäuse <b>10</b> . Die Trommel <b>3 4 5 6 11</b> löst sich dann auch.



## Gerät entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

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 HANDELS 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.: 0800 5435 111  
E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)  
IAN 96051

**AT Service Österreich**  
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)  
IAN 96051

**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 96051

**Erreichbarkeit Hotline:** Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

## 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 **1** (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 Greizer 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.

# Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>18</b>
<b>Auteursrecht</b> .....	<b>18</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>18</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>19</b>
De verpakking afvoeren .....	19
<b>Beschrijving van het apparaat / accessoires</b> .....	<b>20</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>20</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>21</b>
<b>Vóór de eerste gebruikname</b> .....	<b>24</b>
<b>Gebruik</b> .....	<b>24</b>
De trommels .....	24
In elkaar zetten .....	25
Bediening .....	26
<b>Reinigen</b> .....	<b>27</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>28</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>28</b>
<b>Apparaat afdanken</b> .....	<b>28</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>29</b>
<b>Garantie</b> .....	<b>29</b>
<b>Service</b> .....	<b>29</b>
<b>Recepten</b> .....	<b>30</b>
Witte koolsalade .....	30
Salade met fetakaas .....	31
Courgette-ovenshotel .....	31
Basilicum-amandel-pesto .....	32

## Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

NL

## Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

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

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is bestemd voor het raspen en snijden van groente, fruit en andere voor raspen en snijden geschikte levensmiddelen.

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privéhuishouden!

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

### **WAARSCHUWING**

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

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

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

### **OPMERKING**

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

## Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- elektrische groenterasp
- 5 trommels
- stopper
- gebruiksaanwijzing

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

2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

### OPMERKING

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

## De verpakking afvoeren

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



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

### OPMERKING

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

## Beschrijving van het apparaat / accessoires

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

## Technische gegevens

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

### KB-tijd

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



## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leidt het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Let erop dat het snoer tijdens het gebruik niet nat of vochtig wordt. Leid het snoer zodanig dat het niet bekneld of beschadigd kan raken.
- ▶ Als het apparaat, het snoer of de stekker beschadigd is, laat u deze door de klantendienst vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.
- ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen!

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Laat de gebruikte accessoires eerst afkoelen, voordat u deze van het apparaat neemt.
- ▶ Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Andere onderdelen zijn daarvoor mogelijk niet veilig genoeg.
- ▶ Ga voorzichtig te werk bij het reinigen van de trommels en bij het verwisselen van de accessoires. De messen zijn zeer scherp!
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Anders bestaat er letselgevaar.
- ▶ Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Dit product mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het product zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen zonder toezicht geen reiniging en gebruiksonderhoud uitvoeren.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit op hete kookplaten (fornuis), of in de buurt van open vuur (gasfornuis).
- ▶ Gebruik het apparaat alleen op een stabiel werkblad.
- ▶ Laat geen lang haar, shawls, stropdassen enz. tijdens het gebruik boven het apparaat hangen. Deze kunnen anders vast komen te zitten in de roterende delen.
- ▶ Grijp nooit met de handen in de roterende trommels!
- ▶ Steek geen kookgerei of andere dingen in de roterende trommels!
- ▶ Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de trommel verwisselt en wacht totdat de trommel volledig tot stilstand is gekomen.
- ▶ Druk de levensmiddelen nooit met blote handen in de vulschacht. Gebruik altijd de stopper.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd, zolang het op het lichtnet is aangesloten.
- ▶ Gebruik geen verlengsnoer. In geval van nood moet de stekker snel te bereiken zijn.
- ▶ Het apparaat mag niet verder worden gebruikt, als het op de grond is gevallen of als er zichtbare beschadigingen te zien zijn.

## LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

## Vóór de eerste ingebruikname

- Reinig het apparaat en alle delen (trommels ③ ④ ⑤ ⑥ ⑪, stopper ⑬, trommelbehuizing ⑩) zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

## Gebruik

### De trommels

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

Fijne snijtrommel ⑥	Markering „I“ op het metalen gedeelte van de trommels		
Grove snijtrommel ①	Markering „II“ op het metalen gedeelte van de trommels		
Fijne rasptrommel ④	Markering „III“ op het metalen gedeelte van de trommels		
Grove rasptrommel ③	Markering „IV“ op het metalen gedeelte van de trommels		
Schaaftrommel ⑤	Markering „V“ op het metalen gedeelte van de trommels		

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

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

## In elkaar zetten

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

## **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**



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

## **OPMERKING**

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

5) Steek de stekker in het stopcontact.

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

## **OPMERKING**

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

## Bediening

### **LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

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

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

## LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

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

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


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

6) Trek de netstekker uit het stopcontact.

## Reinigen

### GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

► Voordat u het apparaat reinigt, haalt u altijd eerst de stekker uit het stopcontact.

►  Dompel het apparaat bij het schoonmaken in geen geval onder in water en houd het niet onder stromend water.

### WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

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

## LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

1) Trek de netstekker uit het stopcontact.

2) Haal de trommels **3 4 5 6 11** uit de trommelbehuizing **10**.

3) Maak de trommelbehuizing **10** los van het motorblok.

4) Reinig het motorblok en het deksel van het bewaarvak **2** met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een mild afwasmiddel op het doek. Verwijder vervolgens alle afwasmiddelresten met een alleen met water vochtig gemaakte doek.

- De trommels **3 4 5 6 11**, de trommelbehuizing **10**, evenals de stopper **13** zijn vaatwasmachinebestendig. Leg de onderdelen **uitsluitend** in het **bovenste** rek van de vaatwasser en zorg ervoor dat de delen van kunststof niet bekneld raken. Dat kan leiden tot vervorming!

Maak, als dat niet mogelijk is, de trommels **3 4 5 6 11**, de trommelbehuizing **10** en de stopper **13** met warm water en een klein beetje afwasmiddel schoon. Spoel alle onderdelen met schoon water af. Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat weer in gebruik neemt of opbergt.

## OPMERKING

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

## Opbergen

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

Bewaar het apparaat op een droge, schone plaats.

## Problemen oplossen

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

## Apparaat afdanken



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

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



## Importeur

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

NL

## Garantie

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

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

### OPMERKING

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

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

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantietermijn wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

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

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

## Service

**NL** Service Nederland  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.nl  
IAN 96051

**Bereikbaarheid hotline:** Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

## Recepten

### Witte koolsalade

#### Ingrediënten

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

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

## Salade met fetakaas

### Ingrediënten

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

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

## Courgette-ovenshotel

### Ingrediënten

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

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

## **Basilicum-amandel-pesto**

### Ingrediënten

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

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

# Index

<b>Introduction</b> .....	<b>34</b>
<b>Copyright</b> .....	<b>34</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>34</b>
<b>Items supplied</b> .....	<b>35</b>
Disposal of the packaging .....	35
<b>Description of appliance / attachments</b> .....	<b>36</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>36</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>37</b>
<b>Before the First Usage</b> .....	<b>40</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>40</b>
The Drums .....	40
Assembly .....	41
Operation .....	42
<b>Cleaning</b> .....	<b>43</b>
<b>Storage</b> .....	<b>44</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>44</b>
<b>Disposal of the appliance</b> .....	<b>44</b>
<b>Importer</b> .....	<b>45</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>45</b>
<b>Service</b> .....	<b>45</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>46</b>
Coleslaw .....	46
Salad with feta cheese .....	47
Zucchini souffle .....	47
Basil-Almond Pesto .....	48

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

GB

## 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 grating, shredding and cutting of vegetables, fruit and other foods suitable for grating, shredding and cutting.

This appliance is intended exclusively for use in domestic households!

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.

## Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Electric 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.

## 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

## 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.



## Safety instructions

### **RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- ▶ Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ In event of a malfunction, or before cleaning the appliance, remove the plug from the mains power socket.
- ▶ Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- ▶ Ensure that the power cable does not become wet or moist during use. Route the cable in such a way that it cannot be crushed or damaged.
- ▶ If the appliance, the power cable or the plug are damaged, arrange for them to be repaired by Customer Services to avoid any potentially hazardous situations.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
- ▶ NEVER submerge the appliance in water or other liquids!

GB

**⚠ 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.
- ▶ Be careful when cleaning the drums and when changing the accessories. The blades are very sharp!
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. This can lead to a risk of serious injury!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks..
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or older and are supervised.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ Children must not play with the appliance.

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ This appliance may be used by children aged 8 over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are supervised.
- ▶ 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.
- ▶ 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 into the filling funnel with your bare hands. 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.
- ▶ Stop 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.

GB






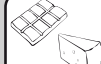




## Before the First Usage

- Clean the appliance and all of its components (Drums **3** **4** **5** **6** **11**, Stodger **13**, Drum housing **10**) 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 <b>6</b>	Marked "I" on the metal part of the drum		
Coarse cutting drum <b>11</b>	Marked "II" on the metal part of the drum		
Fine shredding drum <b>4</b>	Marked "III" on the metal part of the drum		
Coarse shredding drum <b>3</b>	Marked "IV" on the metal part of the drum		
Grating drum <b>5</b>	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 <b>6</b>	Coarse cutting drum - II <b>11</b>	Fine shredding drum - III <b>4</b>	Coarse shredding drum - IV <b>3</b>	Grating drum - V <b>5</b>
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

## 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) Place the desired drum **3 4 5 6 11** onto the drive shaft **9** in the drum housing **10** and press it inwards a little so that the drum **3 4 5 6 11** slides onto the drive shaft **9**.

## **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 storage compartment lid **2** can now be lifted off. When re-attaching the storage compartment 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.

GB

## 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 lid **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. Place the parts **exclusively** in the **upper** basket of the dishwasher and ensure that the plastic parts are not jammed in. Otherwise, they may be deformed!  
If this is not possible, clean the drums **3 4 5 6 11**, the drum housing **10** and the stodger **13** in warm water containing a mild detergent. Rinse all parts with clean water. Ensure that all parts are completely dry before you use the appliance again or put it into storage.

## 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 2012/19/EU.**

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 HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
www.kompernass.com

GB

## 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

IAN 96051

**Hotline availability:** Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

## 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 **11** (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.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

Burgstraße 21

44867 Bochum

Germany

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Stand van de informatie

Last Information Update: 10/2013 · Ident.-No.: SGR150A1-102013-1

IAN 96051

1