



FR

Risque d'accident !

BE

Manipulez les tambours avec
précaution.

Les lames sont très aiguisées !

DE

Verletzungsgefahr!

AT

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln.

CH

Die Messer sind sehr scharf!

GB

Risk of injury!

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

SILVERCREST®



RÂPE À LÉGUMES ÉLECTRIQUE SGR 150 A1

FR BE

RÂPE À LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

DE AT CH

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Bedienungsanleitung

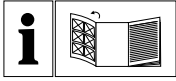
GB

ELECTRIC GRATER

Operating instructions

IAN 96051

2 ○



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

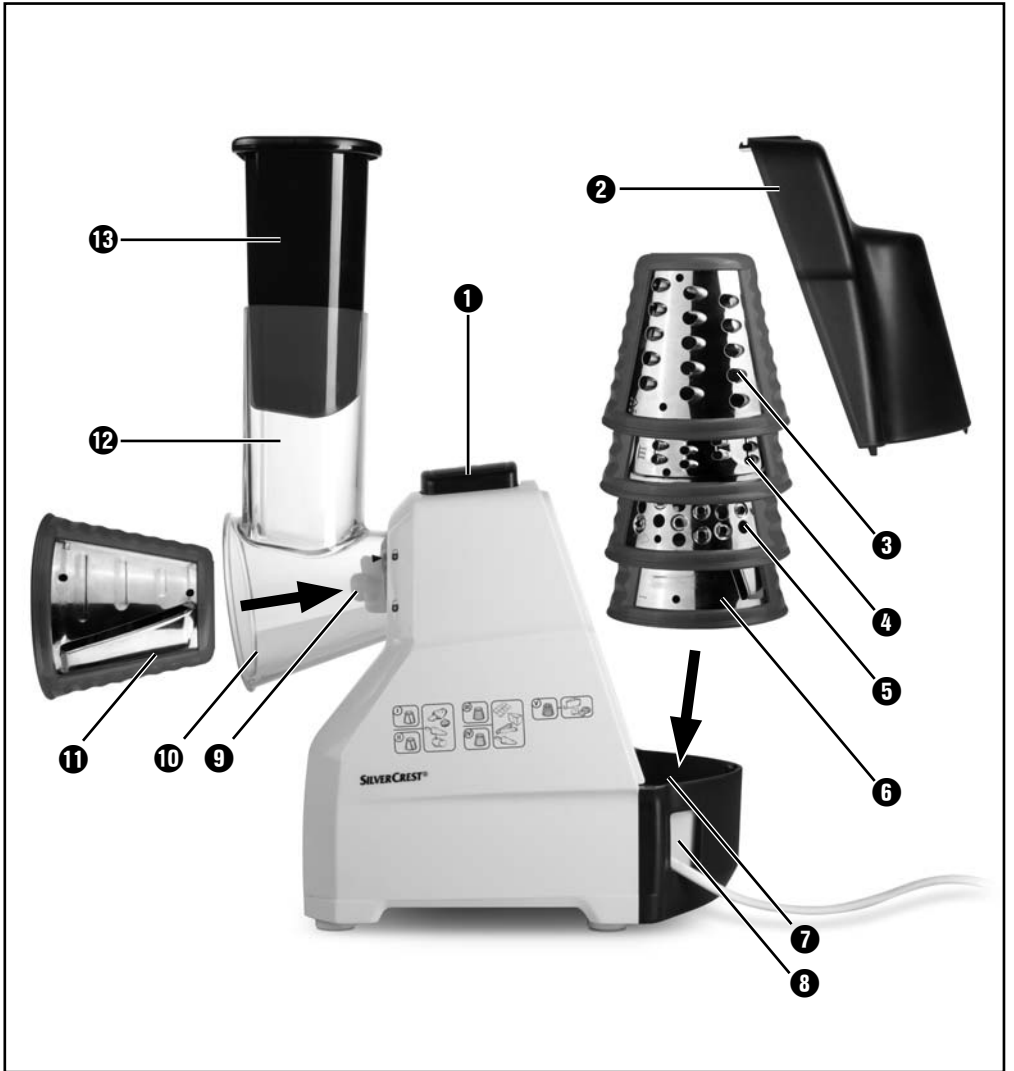
DE AT CH

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

GB

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17
GB	Operating instructions	Page	33



Sommaire

Introduction	2
Droits d'auteur	2
Utilisation conforme	2
Accessoires fournis	3
Recyclage de l'emballage	3
Description de l'appareil/accessoires	4
Caractéristiques techniques	4
Consignes de sécurité	5
Avant la première utilisation	8
Utilisation	8
Les tambours	8
Assemblage	9
Opération	10
Nettoyage	11
Conservation	12
Dépannage	12
Mise au rebut	12
Importateur	13
Garantie	13
Service après-vente	13
Recettes	14
Salade de chou	14
Salade avec fromage féta	15
Gratin de courgettes	15
Pesto au basilic et aux amandes	16

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

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

Utilisation conforme

Cet appareil est destiné à râper épais/râper fin/couper des légumes, des fruits et autres aliments pouvant être râpés épais/râpés fin/coupés.

Cet appareil est exclusivement réservé à une utilisation dans un cadre domestique.

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

AVERTISSEMENT

Danger par l'usage non conforme !

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

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

REMARQUE

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

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

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

1) Sortir du carton les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.

2) Retirer tous les matériaux d'emballage.

REMARQUE

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

Recyclage de l'emballage

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



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


REMARQUE

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

Description de l'appareil / accessoires

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

Caractéristiques techniques

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

Temps d'opération par intermittence :

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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement sur une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur, sans tirer sur le câble lui-même.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas mouillé ni humide en cours d'opération. Guidez-le de telle manière qu'il ne soit ni coincé ni endommagé.
- ▶ Si l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé, veuillez le/la faire remplacer par le service après-vente pour éviter tous risques.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.
- ▶ Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides !

⚠ Avertissement ! Risque de blessures !

- ▶ Laissez d'abord refroidir les accessoires utilisés avant de les enlever.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'origine du fabricant prévus pour cet appareil. L'utilisation de pièces différentes peut ne pas être suffisamment sûre.
- ▶ Faites attention lors du nettoyage des tambours et du remplacement des accessoires. Les lames sont très aiguisées !
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice. Sinon, il y a un risque de blessures.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Tenir l'appareil et son câble de raccordement à l'écart des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance.
- ▶ Éloignez l'appareil et son câble de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien sans surveillance.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil sur des plaques chauffantes (cuisinière électrique) ou à proximité d'un feu (cuisinière à gaz).
- ▶ Toujours installer l'appareil sur une surface de travail stable.
- ▶ Ne pas laisser les cheveux longs, écharpes, cravates, etc. pendre au-dessus de l'appareil en cours de fonctionnement. Il y a en effet un risque d'entraînement par les pièces en rotation.
- ▶ Ne jamais mettre les mains dans un tambour en rotation !
- ▶ Ne pas insérer d'ustensile de cuisine ou autre dans un tambour en rotation !
- ▶ Débrancher la fiche secteur de la prise secteur avant un changement de tambour et attendre que celui-ci soit à l'arrêt complet.
- ▶ Ne jamais introduire à mains nues les aliments dans l'ouverture pour le remplissage. Toujours utiliser le tasseur.
- ▶ Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il reste branché sur la prise électrique.
- ▶ Ne pas utiliser de cordon de rallonge. En cas d'urgence, la fiche secteur doit être rapidement accessible.
- ▶ Ne plus utiliser l'appareil après une chute à terre ou en présence d'un dommage manifeste.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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











Avant la première utilisation

- Nettoyer l'appareil et toutes ses pièces (tambours ③ ④ ⑤ ⑥ ⑪, tasseur ⑬, boîtier de tambour ⑩) comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

Utilisation

Les tambours

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

Tambour de découpe fine ⑥	marquage "I" sur la partie métallique du tambour		
Tambour pour trancher ⑪	marquage "II" sur la partie métallique du tambour		
Tambour à râper (fines lamelles) ④	marquage III" sur la partie métallique du tambour		
Tambour à râper (lamelles épaisses) ③	marquage "IV" sur la partie métallique du tambour		
Tambour à émincer ⑤	marquage "V" sur la partie métallique du tambour		

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

Denrées alimentaires	tambour pour découpe fine - I ⑥	tambour à trancher - II ⑪	tambour à râper (fines lamelles) - III ④	tambour à râper (lamelles épaisses) - IV ③	tambour à émincer - V ⑤
courgettes	•	•	•	•	
concombres	•	•			
pommes de terre	•	•		•	
poivrons	•	•		•	
betteraves rouges	•	•			
oignons	•	•			
pommes	•	•			
chou rouge/ chou pommé	•	•			
chocolat			•	•	•
noix de coco			•		•
amandes/noix/ noisettes					•
pain sec					•
carottes	•	•	•	•	
parmesan					•
Greyerzer/ fromage suisse	•	•	•	•	

Assemblage

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

MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT !



Manipulez les tambours **3 4 5 6 11** avec précaution!
Die Les Lames sont très aiguisées !


REMARQUE

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

5) Enfichez ensuite la fiche secteur dans la prise.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

REMARQUE

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

Opération

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

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


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

6) Retirez la fiche secteur de la prise.

Nettoyage

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

► Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.

►  Lors du nettoyage, ne plongez surtout jamais l'appareil dans de l'eau ou tenez-le sous de l'eau courante.

⚠ ATTENTION - RISQUE D'ACCIDENT !

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

1) Débranchez la fiche secteur.

2) Sortir le tambour **3 4 5 6 11** du boîtier de tambour **10**.

3) Détacher le boîtier de tambour **10** du bloc-moteur.

4) Nettoyer le bloc-moteur et le couvercle du compartiment de rangement **2** avec un chiffon humide. En cas de taches tenaces, appliquez un produit de nettoyage doux. Retirer tous les résidus de produit vaisselle à l'aide d'un chiffon uniquement humidifié d'eau.

- Les tambours **3 4 5 6 11**, le boîtier de tambour **10** et le tasseur **13** peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle. Placez les pièces **exclusivement** dans le panier **supérieur** du lave-vaisselle et veillez bien à ce que les pièces en plastique ne se coincent pas. Elles risquent sinon de se déformer ! Si ce n'est pas possible, nettoyez les tambours **3 4 5 6 11**, le boîtier de tambour **10** ainsi que le tasseur **13** dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle. Rincez toutes les pièces à l'eau claire. Vérifiez que toutes les pièces sont entièrement sèches avant de réutiliser l'appareil ou de le ranger.

REMARQUE

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

Conservation

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

Conservez l'appareil à un endroit sec et propre.

Dépannage

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

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit relève de la directive européenne 2012/19/EU.

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

Importateur

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

Garantie

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

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

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

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par l'exercice de la garantie. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

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

Toutes réparations survenant après la période sous garantie seront payantes.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 96051

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 96051

Heures de service de notre hotline : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Recettes

Salade de chou

Ingrédients

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

- 1) Découper le chou en petits morceaux et le passer dans le tambour à découper **11** (II).
- 2) Découper le poivron pour pouvoir l'introduire dans l'ouverture **12** et le passer dans le tambour à râper en lamelles épaisses **3** (IV).
- 3) Réchauffer l'huile, le vinaigre, le sucre, le sel et un peu de poivre.
- 4) Verser cette préparation sur le chou et laisser le tout mariner environ 2 heures.

Salade avec fromage féta

Ingrédients

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

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

Gratin de courgettes

Ingrédients

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

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

Pesto au basilic et aux amandes

Ingrédients

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

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

Inhaltsverzeichnis

DE
AT
CH

Einleitung	18
Urheberrecht	18
Bestimmungsgemäße Verwendung	18
Lieferumfang	19
Entsorgung der Verpackung	19
Gerätebeschreibung / Zubehör	20
Technische Daten	20
Sicherheitshinweise	21
Vor dem ersten Gebrauch	24
Gebrauch	24
Die Trommeln	24
Zusammenbau	25
Bedienen	26
Reinigen	27
Aufbewahrung	28
Fehlerbehebung	28
Gerät entsorgen	29
Importeur	29
Garantie	29
Service	30
Rezepte	30
Krautsalat	30
Salat mit Fetakäse	31
Zucchini-Auflauf	31
Basilikum-Mandel-Pesto	32

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.

DE
AT
CH











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 6	Markierung „I“ am Metallteil der Trommel		
Grobe Schneidtrommel 11	Markierung „II“ am Metallteil der Trommel		
Feine Raspeltrommel 4	Markierung „III“ am Metallteil der Trommel		
Grobe Raspeltrommel 3	Markierung „IV“ am Metallteil der Trommel		
Reibetrommel 5	Markierung „V“ am Metallteil der Trommel		

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

Lebensmittel	feine Schneid- trommel - I 6	grobe Schneid- trommel - II 11	feine Raspel- trommel - III 4	grobe Raspel- trommel - IV 3	Reibe- trommel - V 5
Zucchini	•	•	•	•	
Gurken	•	•			
Kartoffeln	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Rote Beete	•	•			
Zwiebeln	•	•			
Äpfel	•	•			
Kohl rot/weiß	•	•			
Schokolade			•	•	•
Kokosnuss			•		•
Mandeln/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 3 4 5 6 11 lässt sich nicht lösen.	Die Trommel 3 4 5 6 11 hat sich während des Betriebes etwas verhakt.	Lösen Sie das komplette Trommelgehäuse 10 . Die Trommel 3 4 5 6 11 löst sich dann auch.

Gerät entsorgen



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

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
IAN 96051

AT **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: 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
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 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.

Index

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






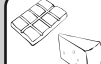




Before the First Usage

- 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 6	Marked "I" on the metal part of the drum		
Coarse cutting drum 11	Marked "II" on the metal part of the drum		
Fine shredding drum 4	Marked "III" on the metal part of the drum		
Coarse shredding drum 3	Marked "IV" on the metal part of the drum		
Grating drum 5	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

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.

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 3 4 5 6 11 cannot be loosened.	The drum 3 4 5 6 11 has become somewhat jammed during operation.	Loosen the complete drum housing 10 . The drum 3 4 5 6 11 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 11 (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

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

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

IAN 96051