

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

ELECTRIC GRATER SGR 150 A1

(GB)

ELECTRIC GRATER

Operating instructions

(SI)

VEČNAMENSKI ELEKTRIČNI MLINČEK

Navodila za uporabo

(SK)

ELEKTRICKÉ STRÚHADLO ZELENINY

Návod na obsluhu

(PL)

ELEKTRYCZNA TARKA DO WARZYW

Instrukcja obsługi

(CZ)

ELEKTRICKÉ STRUHADLO

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

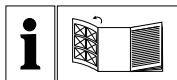
(CH)

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Bedienungsanleitung

IAN 86510

(PL) (SI) (CZ) (SK)



(GB)

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

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznaniš z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

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

(SK)

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

(DE) (AT) (CH)

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

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	15
SI	Navodila za uporabo	Stran	29
CZ	Návod k obsluze	Strana	43
SK	Návod na obsluhu	Strana	57
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	71



Index

Introduction	2
Copyright	2
Intended use	2
Items supplied	3
Disposal of the packaging	3
Description of appliance / attachments	4
Technical data	4
Safety instructions	5
Before the First Usage	6
Utilisation	6
The Drums	6
Assembly	7
Operation	8
Cleaning	9
Storage	10
Troubleshooting	10
Disposal of the appliance	10
Importer	11
Warranty	11
Service	11
Recipes	12
Coleslaw	12
Salad with feta cheese	12
Zucchini souffle	13
Basil-Almond Pesto	14

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.

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

GB

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

Before the First Usage

- Clean the appliance and all of its components (Drums **3** **4** **5** **6** **11**, Stodger **18**, 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 shred- ding drum - III 4	Coarse shred- ding 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	•	•	•	•	

Assembly

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

WARNING! RISK OF INJURY!



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

NOTICE

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

5) Insert the plug into a mains power socket.

The appliance is now ready for use.

NOTICE

- The drums which you do not need can, to save space and always have handy, be stacked in the storage compartment **7**. Press the lid of the storage compartment **2** down a little at the markings  and simultaneously pull it backwards. The 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 2002/96/EC.

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

Importer

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

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



Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 86510

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 souffle

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 souffle dish.
- 6) Mix the egg with the milk, salt and pepper and pour it all over the souffle.
- 7) Grate the Gruyere with the coarse shredding drum **3** (IV) and sprinkle it over the souffle.
- 8) Bake the souffle 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.

Spis treści

Wprowadzenie	16
Prawo autorskie	16
Użycie zgodne z przeznaczeniem	16
Zakres dostawy	17
Utylizacja opakowania	17
Opis urządzenia / Oprzyrządowanie	18
Dane techniczne	18
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	19
Przed pierwszym użyciem	20
Użytkowanie	20
Bębny	20
Montaż	21
Obsługa	22
Czyszczenie	23
Przechowywanie	24
Usuwanie usterek	24
Utylizacja urządzenia	24
Importer	25
Gwarancja	25
Serwis	25
Przepisy	26
Surówka z białej kapusty	26
Salatka z serem feta	26
Zapiekanka z cukinii	27
Pesto z bazylią i migdałami	28

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest prawnie chroniona.

Wszelkiego rodzaju rozpowszechnianie, wgl. przedruk, także we fragmentach, jak również odtwarzanie ilustracji, także w zmienionej postaci, dozwolone wyłącznie za zgodą producenta.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przewidziane jest do szatkowania/tarcia/krojenia warzyw, owoców i innych artykułów spożywczych przewidzianych do szatkowania/tarcia/krojenia. Niniejsze urządzenie przewidziane jest wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych!

Urządzenie nie jest przystosowane do użytkowania przemysłowego ani komercyjnego.



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo spowodowane użytkowaniem niezgodnie z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania.

WSKAZÓWKA

- ▶ Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami. Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania. Wszelkie roszczenia z powodu szkód wynikających z użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, niefachowych napraw, niedozwolonych zmian i stosowania niedopuszczonych części zamiennych, wykluczone. Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- Elektryczna tarka do warzyw
- 5 bębnow
- popychacz
- instrukcja obsługi

1) Wyjmij wszystkie elementy urządzenia i instrukcję obsługi z kartonu.

2) Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

WSKAZÓWKA

- Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.
- W wypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta (patrz rozdział **Serwis**).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. W trosce o ochronę środowiska, wszystkie zastosowane elementy opakowania nadają się do ponownego przetworzenia.



Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowania utylizuj zgodnie z obowiązującymi przepisami.

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Opis urządzenia / Oprzyrządowanie

- ❶ przycisk Start
- ❷ przykrycie schowka na bębny
- ❸ bęben z grubą tarką (IV)
- ❹ bęben z cienką tarką (III)
- ❺ bęben z tarką (V)
- ❻ drobny bęben tnący (I)
- ❼ schowek na bębny
- ❽ schowek na kabel
- ❾ wał napędowy
- ❿ obudowa bębna
- ⓫ gruby bęben tnący (II)
- ⓬ lejek do napełniania
- ⓭ popychacz

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 - 240 V ~, 50 Hz
Moc nominalna	150 W
Klasa ochrony	II 
Czas pracy	2 minuty

Czas pracy

Czas pracy określa, jak długo można używać urządzenia bez zagrożenia przegrzaniem silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Urządzenie przyłączaj tylko i wyłączanie do gniazdka zasilania o napięciu sieciowym 220–240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ W razie jakichkolwiek problemów eksploatacyjnych oraz przed wyczyszczeniem urządzenia, wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- ▶ Kabel sieciowy wyciągaj z gniazdka trzymając zawsze za wtyczkę, nie zaś za kabel.
- ▶ Nie zginać ani nie zginać kabla. Zwracaj uwagę, aby nikt nie potknął się o rozwinięty kabel sieciowy.
- ▶ Zwracaj uwagę na to, aby podczas pracy urządzenia kabel sieciowy nie był mokry ani wilgotny. Kabel należy tak przeprowadzić, aby nie został ani zakleszczony ani uszkodzony.
- ▶ Jeżeli urządzenie, kabel sieciowy lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, przed ponownym użyciem urządzenia należy zlecić serwisowi wymianę uszkodzonej części.
- ▶ Urządzenie wolno stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno stosować go na wolnym powietrzu.
- ▶ W żadnym razie nie zanurzaj urządzenia w wodzie, ani w żadnej innej cieczy!

OSTRZEŻENIE!

NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Przed zdjęciem akcesoriów należy odczekać, aż ostygną.
- ▶ Używaj tylko oryginalnych akcesoriów do urządzenia. Inne akcesoria mogą nie być wystarczająco bezpieczne.
- ▶ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, ruchowej bądź umysłowej lub nieposiadające doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one przebywały pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskają od niej wskazówki dotyczące właściwego używania urządzenia. Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- ▶ Nie używaj nigdy urządzenia na gorących płytach (grzewczych), ani w pobliżu otwartych płomieni (palniki gazowe).
- ▶ Urządzenie do pracy stawiaj zawsze na stabilnej powierzchni roboczej.
- ▶ Uważaj, by długie włosy, szale, krawaty itp. w czasie pracy nigdy nie zwisały nad urządzeniem. Włosy, ubrania, i inne zwisające przedmioty mogłyby zostać wkręcone w obrotowe elementy urządzenia.
- ▶ Nigdy nie wkładaj ręk do obracających się bębnow!
- ▶ Nigdy nie wkładaj żadnych przyrządów kuchennych, ani innych przedmiotów do obracających się bębnow!

⚠ OSTRZEŻENIE!

NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed przystąpieniem do wymiany bębna, najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i zaczekaj, aż bęben zatrzyma się.
- ▶ Nigdy nie wypychaj produktów spożywczych do lejka gołymi rękoma. Używaj do tego zawsze popychacza.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy pozostaje ono podłączone do zasilania elektrycznego.
- ▶ Nie używaj przedłużaczy. Należy zapewnić szybki dostęp do wtyczki w sytuacjach awaryjnych.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia z widocznymi uszkodzeniami, ani wtedy, gdy urządzenie upadnie z wysokości.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj urządzenia bez założonego bębna, ani też z dwoma bębniami jednocześnie.
- ▶ To urządzenie nie nadaje się do rozdrabniania mięsa ani żadnych innych twardych produktów spożywczych.

Przed pierwszym użyciem

- Urządzenie i wszystkie jego luźne części (bębny 3 4 5 6 11, popychacz 13, obudowę bębnow 10) wyczyść, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

Użytkowanie

Bębny

Łącznie urządzenie ma 5 różnych bębnow do cięcia, ścierania i tarcia:

Drobny bęben tnący 6	Zaznaczenie „I” na metalowym elemencie bębna		
Gruby bęben tnący 11	Zaznaczenie „II” na metalowym elemencie bębna		
Bęben z cieką tarką 4	Zaznaczenie „III” na metalowym elemencie bębna		
Bęben z grubą tarką 3	Zaznaczenie „IV” na metalowym elemencie bębna		
Bęben z tarką 5	Zaznaczenie „V” na metalowym elemencie bębna		

Dobierając odpowiedni bęben skorzystaj z informacji podanych w poniższej tabeli:

Artykuł spożywczy	drobny bęben tnący - I 6	gruby bęben tnący - II 11	bęben z cieką tarką - III 4	bęben z grubą tarką - IV 3	bęben z tarką - V 5
cukinia	•	•	•	•	
ogórek	•	•			
ziemniaki	•	•		•	
papryka	•	•		•	
buraki czerwone	•	•			
cebula	•	•			
jabłka	•	•			
kapusta czerwona/ biała	•	•			
czekolada			•	•	•
orzech kokosowy			•		•
migdały/orzechy włoskie/orzechy laskowe					•
suchy chleb					•
marchew	•	•	•	•	
parmezan					•
ser Greyerzer/ szwajcarski ser twardy	•	•	•	•	

PL

Montaż

- 1) Obudowę bębna **10** załóż na blok silnika w taki sposób, by strzałka była skierowana w stronę symbolu otwartej kłódki **6**.
- 2) Obudowę bębna **10** obróć w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara tak, by lejek do napełniania **12** był skierowany do góry, a strzałka była skierowana w stronę symbolu zamkniętej kłódki **6**. Obudowa bębna **10** zatrząskuje się i trzyma się w miejscu.
- 3) Otwórz schowek na bębny **7** i wyjmij odpowiedni bęben **3 4 5 6 11**.
- 4) Wybrany bęben **3 4 5 6 11** załóż na wał napędowy **9** w obudowie bębna **10**, a następnie obróć nim nieco w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, by bęben dobrze się trzymał na swoim miejscu.



OSTRZEŻENIE!

NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!



Zachowaj ostrożność przy korzystaniu z tarek **3 4 5 6 11**.
Noże są bardzo ostre!

WSKAZÓWKA

- By ponownie wyjąć bęben, obudowę bębna **10** obróć dotąd, aż dojdzie do jej zwolnienia wraz z założonym bębniem, z bloku silnika. Następnie ściągnij bęben z obudowy **10**. Ponownie zamontuj obudowę bębna **10**, jak opisano powyżej, w bloku silnika i załóż nowy bęben.

5) Podłączyć wtyczkę do gniazdka.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

WSKAZÓWKA

- Nieużywane bębny możesz schować wygodnie i pod ręką w schowku **7**. Przykrycie schowka na bębny **2** pociągnij za znak ▲ nieco w dół i jednocześnie do wewnątrz. Teraz możesz podnieść pokrywę **2**. Przy ponownym zakładaniu przykrycia **2** zwróć uwagę na to by, blokady weszły w przewidziane do nich otwory w urządzeniu.

Obsługa

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie próbuj rozdrabniać twardych produktów spożywczych, takich jak kostki lodu! Może dojść do uszkodzenia urządzenia!
- Nigdy nie próbuj rozdrabniać włóknistych produktów spożywczych, takich jak mięso! Może dojść do uszkodzenia urządzenia!
- Nie użytkuj urządzenia dłużej niż 2 minuty bez przerwy. Po upływie tego czasu silnik musi ostygnąć.

- 1) Przygotuj produkty spożywcze: większe części poprzecinaj na mniejsze kawałki, by weszły do lejka do napełniania **12**.
- 2) Pod obudowę bębna **10** podstaw miskę lub inne podobne urządzenie.
- 3) Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start **1**. Założony bęben **3 4 5 6 11** zaczyna się obracać.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Zawsze najpierw naciśnij przycisk Start **1**, zanim włożysz produkty spożywcze do lejka do napełniania **12**. W przeciwnym wypadku urządzenie może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.

- 4) Umieść produkty spożywcze w lejku do napełniania **12** i popychaczem **13** przepchnij je dotąd, aż przedostaną się do bębna **3 4 5 6 11** i zostaną rozdrobnione.

Starte, pokrojone lub posiekane produkty spożywcze wypadają z przodu z obudowy bębna **10**.

- 5) Po przetworzeniu wszystkich produktów spożywczych, puść przycisk Start **1**. Bęben **3 4 5 6 11** zatrzymuje się.
- 6) Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- Przed czyszczeniem urządzenia należy najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka.
-  Urządzenia nie wolno zanurzać pod wodą ani trzymać pod wodą z kranu.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEN

- Zachowaj ostrożność w pracy z bębniami **3 4 5 6 11**! Noże są bardzo ostre!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Do czyszczenia nie stosuj żadnych chemicznych, szorujących ani silnych środków czyszczących. Mogłyby one nieodwracalnie zniszczyć powierzchnie urządzenia.

- 1) Wyciągnij wtyczkę.
- 2) Ściągnij bęben **3 4 5 6 11** z obudowy **10**.
- 3) Odtłącz obudowę bębna **10** od bloku silnika.
- 4) Blok silnika i przykrycie schowka na bębny **2** wytrzyj wilgotną szmatką. Do wyczyszczenia przyschniętych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Następnie mokrą szmatką wytrzyj pozostałości płynu do mycia naczyń.

- Bębny **3 4 5 6 11**, obudowę bębna **10**, jak również popychacz **13** można zmywać w zmywarce do naczyń. Części należy układać **wyłącznie** w **górnym** koszu zmywarki i uważać na to, by elementy z tworzywa nie zostały zaklinowane. W przeciwnym razie może dojść do ich odkształcenia! Jeśli by to było niemożliwe, bębny **3 4 5 6 11**, obudowę bębna **10**, oraz popychacz **13** należy myć ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Wszystkie elementy spłukać czystą wodą. Przed ponownym użyciem urządzenia lub jego odłożeniem należy się upewnić, że wszystkie części są całkowicie suche.

WSKAZÓWKA

- Plastikowe elementy urządzenia mogą się zabarwić po starciu niektórych produktów spożywczych, silnie barwiących powierzchnie, jak np. marchew. Przebbarwienia usunąć niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego.

Przechowywanie

- 1) Najpierw wyczyść urządzenie, patrz rozdział „Czyszczenie”.
- 2) Schowaj bębny **3 4 5 6 11** do schowka na bębny **7**.
- 3) Kabel sieciowy wsuń do schowka na kabel **8** tak, by wystawała sama wtyczka. Urządzenie należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona.	Podłącz urządzenie do gniazdka zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	W takim przypadku zwróć się do serwisu.
	Gniazdko zasilania jest uszkodzone.	Spróbować podłączyć do innego gniazdka.
Nie można odłączyć bębna 3 4 5 6 11 .	Bęben 3 4 5 6 11 zablokował się w czasie pracy.	Zdejmij całą obudowę bębna 10 . Bęben 3 4 5 6 11 również się odłączy.

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2002/96/EC.

Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższym zakładem utylizacji.

Importer

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

PL

Gwarancja

Urządzenie jest objęte 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką.

Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

WSKAZÓWKA

- Gwarancja obejmuje tylko wady materiałowe i produkcyjne, nie obejmuje zaś szkód transportowych, uszkodzeń części ulegających zużyciu ani uszkodzeń kruchych części, np. przetłaczników.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych i profesjonalnych. Gwarancja wygasa w razie niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użycia, zastosowania przemocy lub w przypadku ingerencji, nie podjętych przez autoryzowaną placówkę serwisową.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza w praw ustawowych konsumenta. Okres gwarancji nie wydłuża się w wyniku wykonanej usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych elementów.

Uszkodzenia i wady występujące już w chwili zakupu należy zgłosić zaraz po rozpakowaniu, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu.

Wszelkie naprawy wykonywane po upływie okresu gwarancji będą płatne.

Serwis

PL **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl
IAN 86510

Przepisy

Surówka z białej kapusty

Składniki

- biała kapusta 1,5 kg
- 1/2 papryki
- 125 g cukru
- 125 ml oleju
- 125 ml octu
- 1 łyżki soli
- trochę pieprzu

- 1) Kapustę pokroić na mniejsze kawałki, a następnie pociąć je na grubym bębnie tnącym ❶ (II).
- 2) Paprykę pokroić w taki sposób, by jej kawałki weszły do lejka do napętniania ❷ i rozdrobnić bębniem z grubą tarką ❸ (IV).
- 3) Rozgrzać olej, ocet, cukier, sól i trochę pieprzu.
- 4) Przygotowaną zalewę rozlać na kapustę i zostawić całość na 2 godziny.

Salatka z serem feta

Składniki

- 2 duże pomidory
- 1 ogórek
- 1 zielona papryka
- 1 czerwona papryka
- 1 cebula
- 200 g sera feta
- 50 g oliwek
- 4 łyżki oleju
- 1 cytryna
- 30 g świeżych ziół wedle smaku (np. bazylia)

- 1) Ogórek, paprykę i cebulę pokroić na kawałki, które zmieszczą się do lejka do napełniania 12. Usunąć pestki i białą skórkę z papryki.
- 2) Wszystkie składniki rozdrobnić bębniem tnącym 6 (I).
- 3) Pomidory i ser feta pokroić na małe kostki.
- 4) Wymieszać wszystkie składniki i dodać oliwki.
- 5) Wymieszać olej z sokiem z cytryny i połączyć sałatkę.
- 6) Sałatkę posypać ziołami.

Zapiekanka z cukinii

Składniki

- 6 cukinii
- 2 ziemniaki
- 1 cebula
- 1 filiżanka gotowanego ryżu
- 1 jajko
- około 30 ml mleka
- 150 g sera Greyerzer (szwajcarski ser twardy)
- sól i pieprz

- 1) Cukinie, ziemniaki i cebulę pokroić na kawałki, które zmieszczą się do lejka do napełniania 12.
- 2) Cukinie i ziemniaki zetrzeć na bębnie z grubą tarką 3 (IV).
- 3) Cebulę pokroić na grubym bębnie tnącym 11 (II).
- 4) Warzywa podsmażyć lekko na patelni.
- 5) W aluminiowej formie układać warstwę ryżu i warstwę warzyw.
- 6) Wymieszać jajko z mlekiem, dodać sól i pieprz, a następnie połączyć zapiekankę.
- 7) Ser Greyerzer zetrzeć na bębnie z grubą tarką 3 (IV) i posypać nim zapiekankę.
- 8) Zapiekankę piec w temperaturze 180°C przez około 20 minut.

Pesto z bazylią i migdałami

Składniki

- 100 g bazylii
- 45 g pestek pinii
- 25 g migdałów
- 50 g parmezanu
- 100 ml dobrej oliwy z oliwek
- sól i pieprz

- 1) Parmezan zetrzeć na bębnie z grubą tarką **5** (V).
- 2) Migdały zetrzeć na bębnie z grubą tarką **5** (V).
- 3) Drobno zmiksować listki bazylii, oliwę, pestki pinii, migdały, sól i pieprz.
- 4) Na końcu dodać parmezan i całość jeszcze raz dobrze wymieszać.

Kazalo vsebine

Uvod	30
Avtorske pravice	30
Predvidena uporaba	30
Vsebina kompleta	31
Odstranitev embalaže	31
Opis naprave / pribor	32
Tehnični podatki	32
Varnostni napotki	33
Pred prvo uporabo	34
Uporaba	34
Bobni	34
Montaža	35
Uporaba	36
Čiščenje	37
Shranjevanje	38
Odprava napak	38
Odstranitev naprave	38
Proizvajalec	39
Servis	39
Garancijski list	39
Recepti	40
Zeljnata solata	40
Solata s sirom feta	40
Narastek z bučkami	41
Pesto z baziliko in mandlji	42

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Ta navodila za uporabo so sestavni del vašega izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za njegovo varnost, uporabo in odstranitev. Preden izdelek začnete uporabljati, si preberite vse napotke za njegovo varno uporabo. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščiten z zakonom o avtorskih pravicah.

Vsakršno razmnoževanje oz. vsak ponatis, tudi po delih, kakor tudi prikazovanje slik, tudi v spremenjenem stanju, so dovoljeni le s pisnim dovoljenjem proizvajalca.

Predvidena uporaba

Ta naprava je predvidena za strganje/ribanje/rezanje zelenjave, sadja in drugih živil, primernih za strganje/ribanje/rezanje.

Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih!

Naprava ni predvidena za uporabo na industrijskih ali obrtnih področjih.

OPOZORILO

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

V primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne uporabe od opisane, naprava lahko predstavlja vir nevarnosti.

- ▶ Napravo je treba uporabljati izključno za predvidene namene.
- ▶ Upoštevajte načine ravnanja, opisane v teh navodilih za uporabo.

NAPOTEK

- ▶ V primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne uporabe od opisane, naprava lahko predstavlja vir nevarnosti. Napravo je treba uporabljati izključno za predvidene namene. Upoštevajte načine ravnanja, opisane v teh navodilih za uporabo. Kakršni koli zahtevki zaradi škode na podlagi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih izvedenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov so izključeni. Tveganje nosi izključno uporabnik.

Vsebina kompleta

Naprava se standardno dobavi z naslednjimi komponentami:

- Večnamenski električni mlinček
- 5 bobnov
- Potiskalo
- Navodila za uporabo

1) Vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo iz škatle.

2) Odstranite ves embalažni material.

NAPOTEK

- Vsebino kompleta preverite glede popolnosti obsega dobave in vidne škode.
- V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali transporta se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **Servis**).

Odstranitev embalaže

Embalaža napravo zaščiti pred poškodbami pri transportu. Embalažni materiali so izbrani v skladu z načeli varovanja okolja in tehničnimi vidiki odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.



Vrnitev embalaže v krogotok materialov pomeni prihranek surovin in zmanjša količino nastalih odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale odstranite v skladu s krajevno veljavnimi predpisi.

NAPOTEK

- Po možnosti shranite originalno embalažo tekom trajanja garancijske dobe naprave, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

Opis naprave / pribor

- ❶ Gumb za zagon
- ❷ Pokrov predalčka za shranjevanje
- ❸ Grob strgalni boben (IV)
- ❹ Fin strgalni boben (III)
- ❺ Boben za ribanje (V)
- ❻ Fin rezalni boben (I)
- ❼ Predalček za shranjevanje
- ❽ Odprtina za kabel
- ❾ Pogonska gred
- ❿ Ohišje za bobne
- ⓫ Grob rezalni boben (II)
- ⓬ Polnilni nastavak
- ⓭ Potiskalo

Tehnični podatki

Omrežna napetost	220–240 V ~, 50 Hz
Nazivna moč	150 W
Razred zaščite	II 
Čas kratkotrajne uporabe:	2 minuti

Čas kratkotrajne uporabe:

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedenega časa KU mora naprava ostati izklopljena tako dolgo, dokler se motor ni ohladil.

Varnostni napotki

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Napravo priključite na omrežno vtičnico z omrežno napetostjo 220–240 V ~/50 Hz.
- ▶ V primeru motenj pri obratovanju in preden napravo začnete čistiti, omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice.
- ▶ Omrežni kabel zmeraj povlecite iz omrežne vtičnice za omrežni vtič, ne vlecite kabla samega.
- ▶ Omrežnega kabla ne prepogibajte ali stiskajte in ga speljite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se spotakniti čezenj.
- ▶ Zmeraj pazite na to, da se omrežni kabel med obratovanjem naprave ne namoči ali navlaži. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ga ne da poškodovati.
- ▶ Če se naprava, omrežni kabel ali omrežni vtič poškodujejo, jih dajte zamenjati pri servisni službi, da preprečite nevarnost.
- ▶ Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.
- ▶ Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

OPOZORILO NEVARNOST POŠKODBE!

- ▶ Počakajte, da se uporabljeni deli pribora ohladijo, preden jih odstranite.
- ▶ Skupaj s to napravo uporabljajte samo originalne dele pribora. Drugi deli morebiti niso dovolj varni.
- ▶ Ta naprava ni namenjena temu, da bi jo uporabljale osebe (tudi otroci ne) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo naprave. Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z napravo.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte na vroči plošči (na štedilniku) ali v bližini odprtega plamena (plinski štedilnik).
- ▶ Napravo uporabljajte samo na stabilni delovni površini.
- ▶ Med uporabo naprave naj nad njo ne visijo dolgi lasje, šal ali kravata itd. Ti bi se sicer lahko zataknili za vrteče dele.
- ▶ Nikoli ne segajte z rokami v vrteče bobne!
- ▶ V vrteče bobne ne vtikajte kuhinjskih pripomočkov ali drugih stvari!

⚠ OPOZORILO NEVARNOST POŠKODBE!

- Pred vsako menjavo bobna omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice in počakajte, da se boben dokončno umiri.
- Živil nikoli ne potiskajte v polnilni nastavek s svojimi rokami. Vedno uporabljajte potiskalo.
- Naprave nikoli ne pustite nenadzorovane, dokler je priključena na električno omrežje.
- Ne uporabljajte podaljškov kabla. Omrežni vtič mora biti v primeru sile hitro dosegljiv.
- Naprave ne uporabljajte naprej, če vam je padla na tla ali je vidno poškodovana.

POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Naprave nikoli ne uporabljajte brez vstavljenega bobna ali z dvema bobnoma istočasno.
- S to napravo nikoli ne sekljajte mesa ali bolj trdih živil.

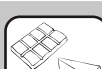
Pred prvo uporabo

- Očistite napravo in vse dele (bobne 3 4 5 6 11, potiskalo 13, ohišje za bobne 10), kot je opisano v poglavju „Čiščenje“.

Uporaba

Bobni

Na voljo vam je skupno 5 različnih bobnov za rezanje, strganje in ribanje:

Fin rezalni boben 6	oznaka „I“ na kovinskem delu bobna		
Grob rezalni boben 11	oznaka „II“ na kovinskem delu bobna		
Fin strgalni boben 4	oznaka „III“ na kovinskem delu bobna		
Grob strgalni boben 3	oznaka „IV“ na kovinskem delu bobna		
Boben za ribanje 5	oznaka „V“ na kovinskem delu bobna		

Pri izbiri primernega bobna si pomagajte z naslednjo tabelo:

Živilo	fin rezalni bobn - I 6	grob rezalni bobn - II 11	fin strgalni bobn - III 4	grob strgalni bobn - IV 3	boben za ribanje - V 5
Bučke	•	•	•	•	
Kumare	•	•			
Krompir	•	•		•	
Paprika	•	•		•	
Rdeča pesa	•	•			
Čebula	•	•			
Jabolka	•	•			
Rdeče/belo zelje	•	•			
Čokolada			•	•	•
Kokos			•		•
Mandlji/orahi/lešniki					•
Suh kruh					•
Korenček	•	•	•	•	
Parmezan					•
Sir Greyerzer/ švicarski trdi sir	•	•	•	•	

SI

Montaža

- 1) Nataknite ohišje za bobne **10** tako na motorni blok, da puščica kaže na odprto ključavnico **6**.
- 2) Obrnite ohišje za bobne **10** v nasprotni smeri urnega kazalca, tako da polnilni nastavek **12** kaže navzgor, puščica pa na zaprto ključavnico **6**. Ohišje za bobne **10** se zaskoči in je trdno pritrjeno.
- 3) Odprite predalček za shranjevanje **7** in vzemite ven zeleni boben **3 4 5 6 11**.
- 4) Nataknite izbrani bobn **3 4 5 6 11** na pogonsko gred **9** v ohišju za bobne **10** in ga malce obrnite v smeri urnega kazalca, tako da je trdno pritrjen.

OPOZORILO NEVARNOST POŠKODBE!



Bodite previdni pri rokovanju z rezalnimi bobni **3 4 5 6 11**.
Rezila so zelo ostra!

NAPOTEK

- Ko boben ponovno želite vzeti ven, obrnite ohišje za bobne **10** tako daleč, da se to skupaj z vstavljenim bobnom loči od motornega bloka. Potem boben vzemite iz ohišja za bobne **10**. Ponovno montirajte ohišje za bobne **10** na motorni blok, kot je opisano zgoraj, in vstavite želeni novi boben.

5) Omrežni vtič vtaknite v omrežno vtičnico.

Naprava je sedaj pripravljena za uporabo.

NAPOTEK

- Bobne, ki jih ne potrebujete, lahko prostorsko varčno shranite v predalčku za shranjevanje **7**, da so na doseg roke. Potisnite pokrov predalčka za shranjevanje **2** na znaku  malce navzdol in ga istočasno povlecite nazaj. Pokrov **2** sedaj lahko dvignete. Pri ponovnem nameščanju pokrova **2** pazite na to, da zaskočni nastavki segajo v zanje predvidene luknje v napravi.

Uporaba

POZOR – STVARNA ŠKODA!

- S to napravo nikoli ne sekljajte bolj trdih živil, kot so ledene kocke! Naprava se lahko nepopravljivo poškoduje!
- S to napravo nikoli ne sekljajte vlaknatih živil, na primer mesa! Naprava se lahko nepopravljivo poškoduje!
- Naprave ne pustite obratovati dlje kot 2 minuti naenkrat. Potem se mora motor najprej ohladiti, preden napravo lahko ponovno uporabite.

- 1) Pripravite živilo: velike kose narežite tako na drobno, da jih lahko brez težav daste v polnilni nastavek **12**.
- 2) Postavite posodo ali podobno pod ohišje za bobne **10**.
- 3) Pritisnite in držite gumb za zagon **1**. Vstavljeni boben **3 4 5 6 11** se začne vrteti.

POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Vedno najprej pritisnite gumb za zagon **1**, preden daste živila v polnilni nastavek **12**. Drugače se naprava lahko nepopravljivo poškoduje!

4) Dajte živilo v polnilni nastavek **12** in ga s potiskalom **13** potisnite naprej, tako da se v bobnu **3 4 5 6 11** seseklja.

Dokončno naribano/narezano/nastrgano živilo spredaj pade iz ohišje za bobne **10**.

5) Ko so vsa živila predelana, gumb za zagon **1** spustite. Boben **3 4 5 6 11** se zaustavi.

6) Omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice.

Čiščenje

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Pred čiščenjem naprave vedno prej potegnite omrežni vtič iz vtičnice.

-  Naprave pri čiščenju nikakor ne smete potopiti v vodo ali je držati pod tekočo vodo.

⚠ OPOZORILO – NEVARNOST POŠKODB!

- Bodite previdni pri bobnih **3 4 5 6 11**! Rezila so zelo ostra!

POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Za čiščenje ne uporabljajte nobenih agresivnih, kemičnih ali ostrih sredstev. Ta lahko površine nepopravljivo poškodujejo!

1) Omrežni vtič potegnite iz vtičnice.

2) Vzemite bobne **3 4 5 6 11** iz ohišja za bobne **10**.

3) Ločite ohišje za bobne **10** od motornega bloka.

4) Očistite motorni blok in pokrov predalčka za shranjevanje **2** z vlažno krpo. V primeru trdovratne umazanije na krpo dajte še blago sredstvo za pomivanje. Potem odstranite vse sledove sredstva za pomivanje s krpo, navlaženo z vodo.

- Bobni **3 4 5 6 11**, ohišje za bobne **10** in potiskalo **13** so primerni za čiščenje v pomivalnem stroju. Vse dele položite izključno v zgornji del pomivalnega stroja in pazite na to, da se deli iz umetne snovi ne zataknejo. Drugače se lahko njihova oblika spremeni!
- Če to ne bi bilo mogoče, očistite bobne **3 4 5 6 11**, ohišje za bobne **10** in potiskalo **13** v topli vodi, ki ji dodate malce blagega sredstva za pomivanje. Vse dele sperite s čisto vodo. Preverite, ali so vsi deli povsem suhi, preden napravo ponovno uporabite ali jo shranite.

NAPOTEK

- Pri živilih, ki obarvajo svojo okolico, na primer korenje, se lahko zgodi, da se zaradi njih obarvajo plastični deli naprave. Takšno obarvanje zdrgnite z malce nevtralnega jedilnega olja.

Shranjevanje

- 1) Napravo očistite, kot je opisano v poglavju „Čiščenje“.
- 2) Shranite bobne **3 4 5 6 11** v predalčku za shranjevanje **7**.
- 3) Potisnite omrežni kabel v kabelski jašek **8**, tako da iz njega gleda samo še omrežni vtič.

Napravo shranite na suhem in čistem mestu.

Odprava napak

PROBLEM	MOŽNI VZROK	MOŽNE REŠITVE
Naprava ne deluje.	Omrežni vtič ni priključen.	Napravo priklopite na omrežno vtičnico.
	Naprava je poškodovana.	Obrnite se na servisno službo.
	Omrežna vtičnica je pokvarjena.	Poskusite z drugo omrežno vtičnico.
Bobna 3 4 5 6 11 se ne da ločiti.	Boben 3 4 5 6 11 se je med delovanjem malce zataknil.	Od naprave ločite celotno ohišje za bobne 10 . Boben 3 4 5 6 11 se bo potem tudi dal odstraniti.

Odstranitev naprave



Naprave nikakor ne odvrzite v običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2002/96/EC.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.

Proizvajalec

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

Servis



Servis Slovenija

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 86510

SI

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Recepti

Zeljnata solata

Sestavine

- 1,5 kg zelja
- 1/2 paprike
- 125 g sladkorja
- 125 ml olja
- 125 ml kisa
- 1 žlica soli
- malce popra

- 1) Narežite zelje na majhne koščke, ki jih potem razrežite z grobim rezalnim bobnom ❶ (II).
- 2) Papriko narežite na koščke, ki so primerni za polnilni nastavek ❷, in jih sesekljajte z grobim strgalnim bobnom ❸ (IV).
- 3) Segrejte olje, kis, sladkor, sol in malce popra.
- 4) To tekočino prelijte čez zelje in vse skupaj pustite počivati kakšni 2 uri.

Solata s sirom feta

Sestavine

- 2 velika paradižnika
- 1 kumara
- 1 zelena paprika
- 1 rdeča paprika
- 1 čebula
- 200 g sira feta
- 50 g oliv
- 4 žlice olja
- 1 limona
- 30 g svežih zelišč po želji (npr. bazilike)

- 1) Narežite kumaro, papriko in čebulo tako, da so primerni za polnilni nastavek 12. Iz paprike odstranite semena ter bele predele.
- 2) Vse skupaj seseklajte v finem rezalnem bobnu 6 (I).
- 3) Narežite paradižnik in sir feta na majhne kocke.
- 4) Pomešajte vse sestavine in dodajte olive.
- 5) Olje pomešajte z limoninim sokom in vse skupaj dajte na solato.
- 6) Zelišča potresite po solati.

SI

Narastek z bučkami

Sestavine

- 6 bučk
- 2 krompirja
- 1 čebula
- 1 skodelica kuhanega riža
- 1 jajce
- pribl. 30 ml mleka
- 150 g sira Greyerzer (švicarski trdi sir)
- sol in poper

- 1) Narežite bučke, krompir in čebulo na koščke, primerne za polnilni nastavek 12.
- 2) Seseklajte bučke in krompir z grobim strgalnim bobnom 3 (IV).
- 3) Narežite čebulo v grobem rezalnem bobnu 1 (II).
- 4) Zelenjavo na kratko popecite v ponvi.
- 5) V posodo za narastek dajte po eno plast riža in eno plast zelenjave.
- 6) Pomešajte jajce z mlekom, soljo in poprom ter vse skupaj dajte na narastek.
- 7) Naribajte sir Greyerzer v grobem strgalnem bobnu 3 (IV) in ga potresite po narastku.
- 8) Narastek pecite pribl. 20 minut pri 180 °C.

Pesto z baziliko in mandlji

Sestavine

- 100 g bazilike
- 45 g pinjol
- 25 g mandljev
- 50 g parmezana
- 100 ml dobrega olivnega olja
- sol in poper

- 1) Naribajte parmezan v bobu za ribanje **5** (V).
- 2) Naribajte mandlje v bobnu za ribanje **5** (V).
- 3) V mešalnik dajte liste bazilike, olje, pinjole, mandlje, sol in poper in vse skupaj dobro zmešajte v kašo.
- 4) Nazadnje dodajte še parmezan in še enkrat vse skupaj dobro premešajte.

Obsah

Úvod	44
Autorské právo	44
Použití dle předpisů	44
Rozsah dodávky	45
Likvidace obalu	45
Popis přístroje / příslušenství	46
Technická data	46
Bezpečnostní pokyny	47
Před prvním použitím	48
Používání	48
Bubínky	48
Montáž	49
Obsluha	50
Čištění	51
Uskladnění	52
Odstranění závad	52
Likvidace přístroje	52
Dovozce	53
Záruka	53
Servis	53
Recepty	54
Zelný salát	54
Salát s balkánským sýrem Feta	54
Nákyp z cukety	55
Pesto s bazalkou a mandlemi	56

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Vášim nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. dotisk, i jenom částečně, a reprodukce ilustrací i ve změněném stavu, je dovolené pouze za výslovného písemného souhlasu výrobce.

Použití dle předpisů

Tento přístroj je určen pro hrubé strouhání/jemné strouhání/krájení zeleniny, ovoce a dalších potravin, vhodných pro hrubé strouhání/jemné strouhání/krájení.

Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnostech!

Tento přístroj není určen k použití v živnostenských nebo průmyslových provozech.

VÝSTRAHA

Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!

Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí.

- ▶ Přístroj používat výlučně dle předpisů.
- ▶ Dodržovat postup, popsany v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí. Přístroj používejte výlučně dle předpisů. Dodržovat postup, popsany v tomto návodu k obsluze. Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu jsou nesprávným použitím, nesprávnou opravou, nebo neoprávněně provedenou změnou nebo použitím nedovolených náhradních dílů, vyloučeny. Riziko nese sám v plném rozsahu uživatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Elektrické struhadlo
- 5 bubínků
- nacpavač
- návod k obsluze

1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z kartonu.

2) Odstraňte veškerý obalový materiál.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravy, kontaktujte servisní Hotline (viz kapitolu **Servis**).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud možno, uschovejte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje / příslušenství

- ❶ tlačítko Start
- ❷ víko odkládací přihrádky
- ❸ bubínek na hrubé strouhání (IV)
- ❹ bubínek na jemné strouhání (III)
- ❺ třecí bubínek (V)
- ❻ bubínke pro jemné řezání (I)
- ❼ odkládací přihrádka
- ❽ šachta na kabel
- ❾ hnací hřídel
- ❿ plášť bubínku
- ⓫ bubínek pro hrubé řezání (II)
- ⓬ plnicí prostor
- ⓭ nacpavač

Technická data

Síťové napětí	220 - 240 V ~, 50 Hz
Jmenovitý výkon	150 W
Třída ochrany	II 
Krátká provozní doba	2 minuty

Krátká provozní doba

Krátká provozní doba udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál, a tím poškodil motor. Po uvedené krátké provozní době se musí přístroj vypnout na tak dlouho, až se motor ochladí.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Přístroj zapojujete výhradně do síťové zásuvky, instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ V případě funkčních poruch a před čištěním přístroje vytahujte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Vždy vytahujte síťový kabel ze zásuvky za zástrčku, netahejte za vlastní kabel.
- ▶ Síťový kabel nepřelamujte a neprohýbejte a pokládejte jej tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- ▶ Dbejte na to, aby za provozu nebyl síťový kabel mokrá nebo vlhký. Vedte jej tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
- ▶ Pokud dojde k poškození přístroje, síťového kabelu nebo zástrčky, požádejte o výměnu v autorizovaném servisu, aby nedošlo k ohrožení.
- ▶ Používejte přístroj pouze v suchých místnostech, ne ve venkovních prostorech.
- ▶ Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Používané části příslušenství nechejte nejdříve vychladnout a teprve poté je sejměte.
- ▶ Používejte jen originální příslušenství určené k tomuto přístroji. Jiné díly nemusí být k tomu dostatečně bezpečné.
- ▶ Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat. Děti by měly být pod dohledem, abyste měli jistotu, že si s přístrojem nehrají.
- ▶ Neprovozujte přístroj na varných plotnách (sporák), nebo v blízkosti otevřeného ohně (plynový sporák).
- ▶ Provozujte přístroj pouze na stabilní pracovní ploše.
- ▶ Dlouhé vlasy, šály, kravaty, atd., nenechávejte během provozu převisovat přes přístroj. Ty by se mohly jinak zaplést do rotujících částí.
- ▶ Nikdy nesahejte rukama do rotujících bubínků!
- ▶ Nevkládejte kuchyňské náčiní nebo jiné věci do rotujících bubínků!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Před každou výměnou bubínku vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, dokud se bubínek úplně zastaví.
- Potraviny nikdy nezatačujte holýma rukama do naplňovací šachty. Vždy používejte naczapač.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když je připojen k síti.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely. Síťová zástrčka musí být v případě nouze rychle přístupná.
- Přístroj dále nepoužívejte, jestliže spadl na zem, nebo je viditelně poškozen.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- Přístroj nikdy neprovozujte bez bubínku nebo s dvěma bubínky současně.
- Tímto přístrojem nikdy nerozmělnějte maso nebo tvrdší potraviny.

Před prvním použitím

- Vyčistěte přístroj a všechny části (bubínky 3 4 5 6 11, naczapač 13, plášť bubínku 10) tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Používání

Bubínky

K dispozici máte celkem 5 různých řezacích, strouhacích a třecích bubínků:

Bubínek pro jemné řezání 6	Označení „I“ na kovové části bubínku	 
Bubínek pro hrubé řezání 11	Označení „II“ na kovové části bubínku	 
Bubínek na jemné strouhání 4	Označení „III“ na kovové části bubínku	 
Bubínek na hrubé strouhání 3	Označení „IV“ na kovové části bubínku	 
Třecí bubínek 5	Označení „V“ na kovové části bubínku	 

Při výběru vhodného bubínku se orientujte podle této tabulky:

Potraviny	Bubínek pro jemné řezání - I 6	Bubínek pro hrubé řezání - II 11	Bubínek na jemné strouhání - III 4	Bubínek na hrubé strouhání - IV 3	Třecí bubínek - V 5
cuketa	•	•	•	•	
okurky	•	•			
brambory	•	•		•	
paprika	•	•		•	
červená řepa	•	•			
cibule	•	•			
jablka	•	•			
zelí, červené / bílé	•	•			
čokoláda			•	•	•
kokosový ořech			•		•
mandle / ořechy / lískové oříšky					•
suchý chléb					•
karotka	•	•	•	•	
parmazán					•
Greizerzký/ Švýcarský tvrdý sýr	•	•	•	•	

CZ

Montáž

- 1) Plášť bubínku **10** nastrčte na motorový blok tak, aby šipka ukazovala na otevřený zámek **6**.
- 2) Plášť bubínku **10** otočte v proti směru hodinových ručiček, aby naplňovací šachta **12** ukazovala směrem nahoru a šipka na zavřený zámek **6**. Plášť bubínku **10** zaskočí a sedí napevno.
- 3) Otevřete odkládací přihrádku **7** a vyjměte požadovaný bubínek **3 4 5 6 11**.
- 4) Požadovaný bubínek **3 4 5 6 11** nyní nastrčte na hnací hřídel **9** v plášti bubínku **10** a otočte ním několikrát ve směru hodinových ručiček tak, aby dosedal napevno.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!



Buďte opatrní při manipulaci s bubnovými struhadly **3 4 5 6 11**.
Nože jsou velmi ostré!

UPOZORNĚNÍ

- Pokud chcete bubínek znovu odstranit, otáčejte pláštěm bubínku **10** tak dlouho, dokud se spolu se vsazeným bubínkem neuvolní z motorového bloku. Poté vyjměte bubínek z pláště bubínku **10**. Plášť bubínku **10** opět namontujte na motorový blok tak, jak je popsáno výše a vložte požadovaný nový bubínek.

5) Poté zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

Nyní je přístroj připravený k provozu.

UPOZORNĚNÍ

- Bubínky, které nepotřebujete, můžete uložit úsporně a prakticky do odkládací přihrádky **7**. Víko odkládací přihrádky **2** stlačte trochu na značce  směrem dolů a současně jej tahejte směrem dozadu. Nyní je možné víko **2** nadzvednout. Při opětovném nasazení víka **2** dbejte na to, aby aretace zapadaly do k tomu určených otvorů na přístroji.

Obsluha

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- Tímto přístrojem nikdy nerozmělnujte tvrdé potraviny, jako jsou ledové kostky! Přístroj se může nenávratně poškodit!
- Tímto přístrojem nikdy nerozmělnujte vláknité potraviny, jako je např. maso! Přístroj se může nenávratně poškodit!
- Přístroj nikdy nepoužívejte déle než 2 minuty v kuse. Před opětovným použitím přístroje musí nejdříve vychladnout motor.

- 1) Připravte si potraviny: nakrájejte je na malé kousky tak, aby se bez problémů vešly do naplňovací šachty **12**.
- 2) Pod plášť bubínku **10** postavte misku nebo jinou nádobu.
- 3) Stiskněte a podržte stisknuté tlačítko Start **1**. Vsazený bubínek **3 4 5 6 11** se začne točit.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- Stiskněte vždy nejdříve tlačítko Start **1**, než dáte potraviny do naplňovací šachty **12**. V opačném případě se může přístroj nenávratně poškodit!

- 4) Dejte potraviny do naplňovací šachty **12** a posouvejte je nácpačem **13** dál tak, aby je bubínek **3 4 5 6 11** mohl rozmělnit.

Takto rozetřeté/nasekané/nastrouhané potraviny vypadávají vpředu z pláště bubínku **10**.

- 5) Jakmile jsou všechny potraviny zpracovány, pusťte tlačítko Start **1**. Bubínek **3 4 5 6 11** se zastaví.

- 6) Vytáhněte zástrčku ze sítě.

CZ

Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
-  Při čištění v žádném případě nenamáčejte přístroj do vody ani jej nedržte pod tekoucí vodou.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- S bubínky **3 4 5 6 11** pracujte opatrně! Nože jsou velmi ostré!

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, žádná abraziva nebo chemické čisticí prostředky! Tyto mohou neopravitelně poškodit povrch!

- 1) Vytáhněte zástrčku ze sítě.
- 2) Poté vyjměte bubínek **3 4 5 6 11** z pláště bubínku **10**.
- 3) Uvolněte plášť bubínku **10** z motorového bloku.
- 4) Motorový blok a víko odkládací přihrádky **2** ořete vlhkým hadříkem. V případě většího znečištění přidejte na hadřík trochu jemného čisticího prostředku. Pak odstraňte všechny zbytky mycího prostředku hadříkem, namočeným pouze ve vodě.

- Bubínky **3 4 5 6 11**, plášť bubínku **10** a nacípavač **13** jsou vhodné pro čištění v myčce na nádobí. Díly ukládejte **pouze** do **horního** koše myčky na nádobí a dbejte na to, aby nedošlo k sevření plastových dílů. V opačném případě může dojít k jejich deformaci!

Pokud toto není možné, omyjte bubny **3 4 5 6 11**, plášť bubnu **10** a nacípavač **13** v teplé vodě a dejte do vody pár kapek jemného mycího prostředku. Všechny díly dobře opláchněte čistou vodou. Před dalším použitím přístroje se ujistěte, zda jsou všechny díly zcela suché.

UPOZORNĚNÍ

- Silným použitím barvy některých potravin, jako je například mrkev, se může stát, že dojde ke zbarvení plastických součástí přístroje. Očistěte toto zbarvení trochou neutrálního stolního oleje.

Uskladnění

- 1) Vyčistěte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- 2) Bubínky **3 4 5 6 11** uložte do odkládací přihrádky **7**.
- 3) Síťový kabel **8** zasuněte do šachty na kabel tak, aby vyčnívala pouze zástrčka.

Přístroj uchovávejte na suchém a čistém místě.

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÉ PŘÍČINY	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Spotřebič nefunguje.	Síťová zástrčka není zapojena.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
	Zásuvka je vadná.	Vyzkoušejte jinou zásuvku.
Bubínek 3 4 5 6 11 nelze uvolnit.	Bubínek 3 4 5 6 11 se během provozu zasekl.	Uvolněte kompletní plášť bubínku 10 . Poté lze také uvolnit i bubínek 3 4 5 6 11 .

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2002/96/EC.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.

Dovozce

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

Záruka

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou.

Uchovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. Budete-li uplatňovat záruku, spojte se prosím telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.

UPOZORNĚNÍ

- Poskytnutí záruky platí pouze na závady materiálu nebo výrobní chyby, ne však na škody, způsobené při dopravě, na díly podléhající opotřebení nebo na poškození křehkých dílů, např. vypínače.

Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely. V případě neodborné či nesprávné manipulace, použití násilí nebo neautorizovaných zásahů do přístroje záruka zaniká.

Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena. Záručním plněním se záruční doba neprodlouží. To platí jak pro nahrazené, tak i pro opravené součásti.

Případná poškození a závady výrobku, zjištěné při koupi, se musí oznámit ihned po vybalení výrobku z krabice, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby se veškeré provedené opravy musí zaplatit.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 86510

CZ

Recepty

Zelný salát

Suroviny

- 1,5 kg bílého zelí
- 1/2 papriky
- 125 g cukru
- 125 ml oleje
- 125 ml octu
- 1 PL soli
- trochu pepře

- 1) Nakrájejte zelí na malé kousky a nechte ho nasekat bubínkem na hrubé řezání ❶ (II).
- 2) Papriku nakrájejte tak, aby se vešla do naplňovací šachty ❷ a rozemelte ji bubínkem na hrubé strouhání ❸ (IV).
- 3) Zahřejte olej, ocet, cukr, sůl a trochu pepře.
- 4) Takto připravenou tekutinu dejte do nasekaného zelí a nechte vše cca. 2 hodiny pracovat.

Salát s balkánským sýrem Feta

Suroviny

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

- 1) Připravte okurky, papriky a cibule předem tak, aby se vešly do naplňovací šachty 12. Odstraňte semínka a bílou slupku z papriky.
- 2) Rozemelte vše bubínkem na jemné řezání 6 (I).
- 3) Rajčata a balkánský sýr Feta nakrájejte na malé kostičky.
- 4) Smíchejte všechny přísady a přidejte olivy.
- 5) Smíchejte olej s citronovou šťávou a dejte všechno do salátu.
- 6) Posypte salát bylinkami.

Nákyp z cukety

Suroviny

- 6 cuket
- 2 brambory
- 1 cibule
- 1 šálek uvařené rýže
- 1 vejce
- cca 30 ml mléka
- 150 g Greizerzský/Švýcarského tvrdého sýru
- sůl a pepř

- 1) Připravte cukety, brambory a cibule předem tak, aby se vešly do naplňovací šachty 12.
- 2) Cukety a brambory nastrouhejte bubínkem na hrubé strouhání 3 (IV).
- 3) Cibuli nasekejte bubínkem na hrubé řezání 11 (II).
- 4) Zeleninu krátce opečte na pánvi.
- 5) Do formy na nákyp dejte vždy vrstvu rýže a vrstvu zeleniny.
- 6) Smíchejte vejce s mlékem, solí a pepřem a zalijte připravenou masu ve formě na nákyp.
- 7) Bubínkem na hrubé strouhání 3 (IV) nastrouhejte švýcarský tvrdý sýr a posypte ním nákyp.
- 8) Nákyp pečte při 180°C cca 20 minut.

Pesto s bazalkou a mandlemi

Suroviny

- 100 g bazalky
- 45 g piniových oříšků
- 25 g mandlí
- 50 g parmazánu
- 100 ml dobrého olivového oleje
- sůl a pepř

- 1) Parmazán nastrouhejte bubínkem na strouhání **5** (V).
- 2) Mandle nastrouhejte bubínkem na strouhání **5** (V).
- 3) Dejte bazalku, olej, piniové oříšky, mandle, sůl a pepř do mixéru a všechno dobře rozmixujte.
- 4) Jako poslední přidejte parmazán a vše ještě jednou důkladně promíchejte.

Obsah

Úvod	58
Autorské práva	58
Používanie primerané účelu	58
Obsah dodávky	59
Likvidácia obalových materiálov	59
Časti zariadenia a príslušenstvo	60
Technické údaje	60
Bezpečnostné pokyny	61
Pred prvým použitím	62
Používanie	62
Valce	62
Skladanie	63
Používanie	64
Čistenie	65
Uskladnenie	66
Odstraňovanie porúch	66
Likvidácia prístroja	66
Dovozca	67
Záruka	67
Servis	67
Recepty	68
Kapustový šalát	68
Šalát so syrom Feta	68
Cukinový nákyp	69
Bazalkovo mandľové pesto	70

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie zariadenia. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastková, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

Používanie primerané účelu

Tento prístroj je určený na strúhanie a krájanie zeleniny, ovocia a iných, na strúhanie a krájanie vhodných potravín.

Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti.

Tento prístroj nie je určený na komerčné používanie ani na priemyselné využitie.



VAROVANIE

Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!

Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný.

- ▶ Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia.
- ▶ Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy.

UPOZORNENIE

- ▶ Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný. Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia. Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy. Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko znáša výlučne používateľ.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Elektrické strúhadlo zeleniny
- 5 valcov
- Vtlačadlo
- Návod na obsluhu

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na používanie z obalu.
- 2) Odstráňte všetok baliaci materiál.

UPOZORNENIE

- Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

SK

Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením pri preprave. Voľba obalových materiálov zohľadňuje ekologické a likvidačno-technické hľadiská, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.



Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí surovinami a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Časti zariadenia a príslušenstvo

- ❶ tlačidlo Štart
- ❷ veko odkladacieho priestoru
- ❸ valec na hrubé strúhanie (IV)
- ❹ valec na jemné strúhanie (III)
- ❺ škrabací valec (V)
- ❻ valec na jemné plátky (I)
- ❼ odkladací priestor
- ❽ priečinok na uloženie kábla
- ❾ hnací hriadeľ
- ❿ plášť valcov
- ⓫ valec na hrubé plátky (II)
- ⓬ plniaca šachta
- ⓭ vtláčadlo

SK

Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~, 50 Hz
Menovitý výkon	150 W
Trieda ochrany	II 
Krátkodobá prevádzka	2 minúty

Krátkodobá prevádzka

Krátkodobá prevádzka udáva, ako dlho sa dá prevádzkovať prístroj bez toho, aby sa motor prehrial a došlo k jeho poškodeniu. Po udanej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, než motor vychladne.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Prístroj pripojte len do zásuvky s napätím 220 - 240 V ~, 50 Hz, ktorá je nainštalovaná podľa predpisov.
- ▶ Pri prevádzkových poruchách a pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte zo zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťovú šnúru, a položte ju tak, aby na ňu nikto nemohol stúpiť, ani o ňu zakopnúť.
- ▶ Dbajte na to, aby sieťový kábel počas prevádzky nebol vlhký alebo mokrý. Vedzte kábel tak, aby sa neprivrzol alebo nepoškodil.
- ▶ Ak sa sieťový kábel alebo sieťová zástrčka poškodia, nechajte ich pred opätovným používaním vymeniť v zákazníckom servise, aby ste sa vyhlí ohrozeniu.
- ▶ Prístroj používajte len v suchých a uzavretých priestoroch.
- ▶ Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Nechajte používané diely príslušenstva vychladnúť predtým, než ich odmontujete.
- ▶ Používajte len originálne náhradné diely určené na tento prístroj. Iné diely nemusia byť dostatočne bezpečné.
- ▶ Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať. Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- ▶ Nikdy nepoužívajte prístroj na horúcich platniach (sporák) ani v blízkosti otvoreného ohňa (plynový sporák).
- ▶ Prístroj používajte len na stabilnej pracovnej ploche.
- ▶ Nenechajte nad prístrojom visieť dlhé vlasy, šály, viazanky a pod. počas prevádzky. Rotujúce diely by ich mohli zachytiť.
- ▶ Nikdy nesiahajte rukami do rotujúcich valcov!
- ▶ Nezasúvajte žiadne kuchynské náradie ani iné veci do otáčajúcich sa valcov!

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- Pred každou výmenou valcov vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a vyčkajte, kým sa valec celkom zastaví.
- Nikdy netlačte potraviny do plniacej šachty holými rukami. Vždy používajte vtláčadlo.
- Nikdy nenechajte prístroj bez dozoru, keď je pripojený k elektrickej sieti.
- Nepoužívajte žiadne predlžovacie káble. Zástrčka musí byť v prípade potreby ľahko prístupná.
- Nepoužívajte prístroj ďalej, ak spadol na zem alebo vykazuje viditeľné poškodenia.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívajte prístroj bez valca alebo s dvoma valcami súčasne.
- Nikdy nedrvtvite týmto prístrojom mäso alebo tvrdšie potraviny.

Pred prvým použitím

- Vyčistite prístroj a všetky diely (valce 3, 4, 5, 6, 11, vtláčadlo 13, plášť valcov 10) podľa opisu v kapitole „Čistenie“.

Používanie

Valce

Máte k dispozícii 5 rôznych rezacích, strúhacích a škrabacích valcov:

Valec na jemné plátky 6	Značka „I“ na kovovej časti valca	 
Valec na hrubé plátky 11	Značka „II“ na kovovej časti valca	 
Valec na jemné strúhanie 4	Značka „III“ na kovovej časti valca	 
Valec na hrubé strúhanie 3	Značka „IV“ na kovovej časti valca	 
Valec na škrabanie 5	Značka „V“ na kovovej časti valca	 

Pri výbere správneho valca sa riadte podľa nasledujúcej tabuľky:

Potravina	valec na jemné plátky - I 6	valec na hrubé plátky - II 11	valec na jemné strúha- nie - III 4	valec na hrubé strúhanie - IV 3	valec na škraba- nie - V 5
cukina	•	•	•	•	
uhorky	•	•			
zemiaky	•	•		•	
paprika	•	•		•	
červená repa	•	•			
cibuľa	•	•			
jablká	•	•			
kapusta červená a biela	•	•			
čokoláda			•	•	•
kokosový orech			•		•
mandle, vlašské orechy, lieskovce					•
suchý chlieb					•
karotka	•	•	•	•	
parmezán					•
greayerzer, švajčiarsky tvrdý syr	•	•	•	•	

SK

Skladanie

- 1) Nasuňte plášť valcov **10** na blok motora tak, aby šípka smerovala k otvorenej zámke **6**.
- 2) Otočte plášť valcov **10** proti smeru hodinových ručičiek tak, aby plniaca šachta **12** smerovala nahor a šípka k zatvorenej zámke **6**. Plášť valcov **10** zaklapne a pevne drží.
- 3) Otvorte odkladací priestor **7** a vyberte požadovaný valec **3 4 5 6 11**.
- 4) Nasuňte požadovaný valec **3 4 5 6 11** na hnací hriadeľ **9** v plášti valcov **10** a otočte ho trochu v smere hodinových ručičiek, aby pevne držal.

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!



Pri zaobchádzaní so strúhacími **3 4 5 6 11** valcami buďte opatrní. Nože sú veľmi ostré!

UPOZORNENIE

- Keď chcete valec znova vybrať, otočte plášť valcov **10** natoľko, aby sa dal spolu s nasadeným valcom oddeliť od bloku motora. Potom vyberte valec z plášťa valcov **10**. Namontujte plášť valcov **10** podľa vyššie uvedeného opisu na blok motora a nasadíte požadovaný nový valec.

5) Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.

Prístroj je teraz pripravený na prácu.

UPOZORNENIE

- Valce, ktoré práve nepotrebuje, môžete uskladniť v odkladacom priestore **7**, kde zaberať málo miesta a máte ich pritom stále poruke. Stlačte veko odkladacieho priestoru **2** na znaku  trochu nadol a zároveň ho potiahnite dozadu. Teraz sa dá veko **2** zdvihnúť. Pri zatváraní veka **2** dajte pozor na to, aby poistky zapadli do pre ne určených otvorov v prístroji.

Používanie

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy v tomto prístroji nedrvte tvrdé potraviny, ako sú napríklad ľadové kocky! Prístroj by sa mohol neopraviteľne poškodiť!
- Nikdy týmto prístrojom nedrvte vláknité potraviny, ako je mäso! Prístroj by sa mohol neopraviteľne poškodiť!
- Nikdy nepoužívajte prístroj dlhšie než 2 minúty v jednom kuse. Potom sa musí motor ochladiť, aby sa mohol prístroj znova používať.

- 1) Pripravte si potraviny: pokrájajte väčšie kusy na také malé, aby sa dali tieto zasunúť do plniacej šachty **12**.
- 2) Dajte misu alebo inú nádobu pod plášť valcov **10**.
- 3) Stlačte a podržte tlačidlo Štart **1**. Nasadený valec **3 4 5 6 11** sa začne točiť.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Stlačte vždy najprv tlačidlo Štart **1**, až potom dávajte potraviny do plniacej šachty **12**. Inak by ste mohli prístroj neopraviteľne poškodiť.

4) Dajte potraviny do plniacej šachty **12** a zasunite ich vtláčadlom **13** ďalej, aby ich valec **3 4 5 6 11** rozdrvil.

Postrúhané, porezané alebo naškrabané potraviny vypadávajú vpredu z plášťa valcov **10**.

5) Keď sú spracované všetky potraviny, pusťte tlačidlo Štart **1**. Valec **3 4 5 6 11** sa zastaví.

6) Vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky.

Čistenie

SK

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Skôr než začnete prístroj čistiť, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
-  Pri čistení nesmiete prístroj v žiadnom prípade ponárať do vody ani ho držať pod tečúcou vodou.

⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri práci s valcami **3 4 5 6 11** buďte opatrní! Nože sú veľmi ostré.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne drhnúce, agresívne ani chemické čistiace prostriedky. Mohli by neopraviteľne napadnúť povrchy!

1) Vytiahnite zástrčku.

2) Vyberte valec **3 4 5 6 11** z plášťa valcov **10**.

3) Uvoľnite plášť valcov **10** od bloku motora.

4) Vyčistite blok motora a veko odkladacieho priestoru **2** vlhkou handrou. V prípade odolnejších nečistôt môžete pridať na utierku jemný prostriedok na umývanie. Potom odstráňte všetky zvyšky čistiaceho prostriedku len vodou navlhčenou handrou.

- Valce **3 4 5 6 11** plášť valcov **10**, ako aj vtláčadlo **13** sú vhodné na čistenie v umývačke riadu. Diely ukladajte **iba** do **horného** koša umývačky riadu a dbajte na to, aby nedošlo k zovretiu plastových dielov. Inak by mohlo dôjsť k ich deformácii!

Ak toto nie je možné, umyte bubny **3 4 5 6 11** plášť valcov **10** a vtláčadlo **13** v teplej vode a dajte do vody pár kvapiek jemného umývacieho prostriedku. Všetky diely dobre opláchnite čistou vodou. Pred ďalším použitím prístroja sa uistite, či sú všetky diely úplne suché.

UPOZORNENIE

- Pri silno farbiacich potravinách, ako je napríklad mrkva, sa môže stať, že sa plastové diely prístroja zafarbia. Zotrite tieto zafarbenia trochu neutrálneho stolového oleja.

SK

Uskladnenie

- 1) Prístroj čistite podľa opisu v kapitole „Čistenie“.
- 2) Valce **3 4 5 6 11** uložte do odkladacieho priestoru **7**.
- 3) Zasuňte sieťovú šnúru do priečinka na uloženie kábla **8** tak, aby z neho trčala len zástrčka.

Prístroj uskladnite na čistom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Prístroj nefunguje.	Zástrčka nie je pripojená.	Pripojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
	Elektrická zásuvka je pokazená.	Vyskúšajte inú sieťovú zásuvku.
Valec 3 4 5 6 11 sa nedá uvoľniť	Valec 3 4 5 6 11 sa počas prevádzky trochu zasekol.	Uvoľnite celý plášť valcov 10 . Valec 3 4 5 6 11 sa potom tiež uvoľní.

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2002/96/EC.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu. Dodržte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na likvidáciu odpadu.

Dovozca

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

Záruka

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne odskúšaný.

Uchovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatnenia záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

UPOZORNENIE

- Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie však na poškodenia spôsobené prepravou, opotrebením, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače.

Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcim účelu a pri nepriemeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis.

Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené. Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely.

Prípadné už pri kúpe zistené nedostatky a poškodenia musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu kúpy.

Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Servis

SK Servis Slovensko
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk
IAN 86510

SK

Recepty

Kapustový šalát

Suroviny

- 1,5 kg bielej kapusty
- 1/2 papriky
- 125 g cukru
- 125 ml oleja
- 125 ml octu
- 1 PL soli
- trochu korenia

- 1) Pokrájajte kapustu na malé kúsky a rozrežte valcom na hrubé plátky 11 (II).
- 2) Nakrájajte papriku tak, aby sa dala vložiť do plniacej šachty 12 a postrúhajte ju valcom na hrubé strúhanie 3 (IV).
- 3) Zohrejte olej, ocot, cukor, soľ a trochu korenia.
- 4) Dajte túto tekutinu na kapustu a nechajte všetko asi 2 hodiny marinovať.

Šalát so syrom Feta

Suroviny

- 2 veľké rajčiny
- 1 uhorka
- 1 zelená paprika
- 1 červená paprika
- 1 cibuľa
- 200 g syra Feta
- 50 g olív
- 4 PL oleja
- 1 citrón
- 30 g čerstvých bylín (napr. bazalka)

- 1) Pripravte uhorku, papriku a cibuľu tak, aby sa zmestili do plniacej šachty 12.
Odstráňte jadierka a bielu šupku z papriky.
- 2) Všetko pokrájajte valcom na tenké plátky 6 (I).
- 3) Nakrájajte rajčiny a syr Feta na malé kocky.
- 4) Zmiešajte všetky suroviny a pridajte k nim olivy.
- 5) Zmiešajte olej s citrónovou šťavou a pridajte všetko do šalátu.
- 6) Posypte šalát bylinkami.

Cukinový nákyp

Suroviny

- 6 cukín
- 2 zemiaky
- 1 cibuľa
- 1 šálka uvarenej ryže
- 1 vajce
- asi 30 ml mlieka
- 150 g greyerzera (švajčiarsky tvrdý syr)
- soľ a korenie

- 1) Pripravte cukinu, zemiaky a cibuľu tak, aby sa zmestili do plniacej šachty 12.
- 2) Postrúhajte cukinu a zemiaky valcom na hrubé strúhanie 3 (IV).
- 3) Pokrájajte cibuľu valcom na hrubé plátky 11 (II).
- 4) Krátko opečte zeleninu na panvici.
- 5) Dajte vždy striedavo jednu vrstvu ryže a jednu vrstvu zeleniny do formy na nákyp.
- 6) Zmiešajte vajce s mliekom, soľou a korením a dajte všetko na nákyp.
- 7) Postrúhajte syr greyerzer na hrubú strúhanie 3 (IV) a dajte ho na nákyp.
- 8) Pečte nákyp pri teplote 180°C asi 20 minút.

Bazalkovo mandľové pesto

Suroviny

- 100 g bazalky
- 45 g píniové jadrá
- 25 g mandlí
- 50 g parmezánu
- 100 ml dobrého olivového oleja
- soľ a korenie

SK

- 1) Postrúhajte parmezán valcom na škrabanie 5 (V).
- 2) Postrúhajte mandle valcom na škrabanie 5 (V).
- 3) Dajte listy bazalky, olej, píniové oriešky, mandle, soľ a korenie do mixéra a všetko dobre rozmixujte.
- 4) Nakoniec pridajte parmezán a všetko ešte raz dobre premiešajte.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	72
Urheberrecht	72
Bestimmungsgemäße Verwendung	72
Lieferumfang	73
Entsorgung der Verpackung	73
Gerätebeschreibung / Zubehör	74
Technische Daten	74
Sicherheitshinweise	75
Vor dem ersten Gebrauch	76
Gebrauch	76
Die Trommeln	76
Zusammenbau	77
Bedienen	78
Reinigen	79
Aufbewahrung	80
Fehlerbehebung	80
Gerät entsorgen	81
Importeur	81
Garantie	81
Service	82
Rezepte	82
Krautsalat	82
Salat mit Fetakäse	83
Zucchini-Auflauf	83
Basilikum-Mandel-Pesto	84

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**).

DE
AT
CH

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

DE
AT
CH

Technische Daten

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

KB-Zeit

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

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

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- 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 Reibtrommeln 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		
Reibtrommel 5	Markierung „V“ am Metallteil der Trommel		

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

Lebensmittel	feine Schneid- trommel - I ❹	grobe Schneid- trommel - II ❺	feine Raspel- trommel - III ❸	grobe Raspel- trommel - IV ❷	Reibe- trommel - V ❻
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	•	•	•	•	

DE
AT
CH

Zusammenbau

- 1) Stecken Sie das Trommelgehäuse ❿ so auf den Motorblock, dass der Pfeil auf das geöffnete Schloss ❷ weist.
- 2) Drehen Sie das Trommelgehäuse ❿ gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Einfüllschacht ❶ nach oben weist und der Pfeil auf das geschlossene Schloss ❷ weist. Das Trommelgehäuse ❿ rastet ein und sitzt fest.
- 3) Öffnen Sie das Aufbewahrungsfach ❸ und entnehmen Sie die gewünschte Trommel ❸ ❹ ❺ ❻ ❽.
- 4) Stecken Sie die gewünschte Trommel ❸ ❹ ❺ ❻ ❽ auf die Antriebswelle ❶ im Trommelgehäuse ❿ und drehen Sie sie ein wenig im Uhrzeigersinn, so dass sie fest sitzt.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!



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

HINWEIS

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

5) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

HINWEIS

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

Bedienen

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

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

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

Reinigen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie die Trommel **3 4 5 6 11** aus dem Trommelgehäuse **10**.
- 3) Lösen Sie das Trommelgehäuse **10** vom Motorblock.
- 4) Reinigen Sie den Motorblock und den Deckel des Aufbewahrungsfaches **2** mit einem feuchten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Beseitigen Sie danach alle Spülmittelreste mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch.

- Die Trommeln **3 4 5 6 11**, das Trommelgehäuse **10**, sowie der Stopfer **13** sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. 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

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

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

Fehlerbehebung

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

Gerät entsorgen



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

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

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

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

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

HINWEIS

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

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 86510

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 86510

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 86510

DE
AT
CH

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.

DE
AT
CH

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.

KOMPERNASS GMBH

Burgstraße 21

D-44867 Bochum

www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacij · Stanje informacij

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

10/2012 · Ident.-No.: SGR150A1092012-1

IAN 86510