

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ELECTRIC GRATER SGR 150 B2

GB IE NI CY

ELECTRIC GRATER

Operating instructions

DE AT CH

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Bedienungsanleitung

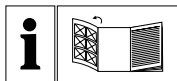
GR CY

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΤΡΙΦΤΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Οδηγίες χρήσης

IAN 311001

GB IE NI CY



GB IE NI CY

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

GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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/IE/NI/CY | Operating instructions | Page | 1 |
| GR/CY | Οδηγίες χρήσης | Σελίδα | 19 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 37 |



Contents

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Introduction | 2 |
| Intended use | 2 |
| Package contents | 2 |
| Unpacking | 2 |
| Appliance description | 3 |
| Safety information | 3 |
| Initial operation | 7 |
| Usage | 8 |
| Drums | 8 |
| Inserting/removing a drum | 9 |
| Preparing food | 10 |
| Operation | 10 |
| Cleaning | 11 |
| Storage | 12 |
| Troubleshooting | 12 |
| Disposal | 13 |
| Disposal of the appliance | 13 |
| Disposal of packaging | 13 |
| Appendix | 13 |
| Technical details | 13 |
| Kompnass Handels GmbH warranty | 14 |
| Service | 15 |
| Importer | 15 |
| Recipes | 16 |

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This product may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is designed for rasping/grating/cutting vegetables, fruit, hard cheese and other foods suitable for rasping/grating/cutting.

The appliance is intended exclusively for use in dry interior rooms in private households. Do not use the appliance in industrial or commercial areas.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Electric grater
- 5 drums
- Drum housing/feed tube
- Storage container
- Pusher
- Operating instructions

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging materials from the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation!

NOTE

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Appliance description


- ❶ Lid of the storage container
- ❷ Coarse slicing drum (II)
- ❸ Fine rasping drum (III)
- ❹ Coarse rasping drum (IV)
- ❺ Grating drum (V)
- ❻ Storage container
- ❼ Cable storage compartment
- ❽ Drive shaft
- ❾ Drum housing
- ❿ Fine slicing drum (I)
- ⓫ Feed tube
- ⓬ Pusher
- ⓭ Start button

Safety information

RISK OF ELECTROCUTION!

- ▶ In order to prevent a hazard, a damaged power cable or plug must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person.
- ▶ Do not open the appliance housing. This can be hazardous. It also invalidates the warranty.
- ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the mains plug from the mains socket.
- ▶ Always disconnect the power cable from the mains socket by pulling on the plug, not on the power cable itself.
- ▶ Ensure that the power cable does not become wet or moist during use. Route the cable in such a way that it cannot be crushed or damaged.
- ▶ Never hold the appliance, power cable or mains plug with wet hands.

RISK OF ELECTROCUTION!

- ▶ Never subject the appliance to the effects of moisture and do not use it outdoors. If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
-  Never immerse the appliance in liquids and never allow liquids to penetrate the appliance housing.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Cleaning and user maintenance may not be carried out by children.
- ▶ The appliance and its cable must be kept away from children.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly, changing accessories or cleaning. Always wait until the motor comes to a complete stop.
- ▶ Before replacing accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains supply.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not connect the appliance to the mains until it has been completely assembled.
- ▶ Do not kink or crush the power cable. Route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- ▶ Use only accessories recommended by the manufacturer.
- ▶ Do not insert kitchen utensils or any other objects into the rotating drums!



Be careful when handling the drums.

The blades are very sharp!



- ▶ Never place your hands in the rotating drums!
- ▶ Never press food into the feed tube with your bare hands. Always use the pusher.
- ▶ Keep hair, loose clothing and all body parts away from moving parts of the appliance during operation.
- ▶ Keep the drums out of the reach of children.
- ▶ Allow the used accessories to cool down before removing them.
- ▶ Take extreme care when cleaning the drums. The blades are very sharp!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never chop meat or harder foods with the appliance.
- ▶ Never operate the appliance without a drum or with two drums at the same time.
- ▶ Never fill the appliance with hot liquids.
- ▶ Stop processing immediately if the drum does not rotate or is labouring. Disconnect the mains plug and check whether there is an obstacle in the feed tube.
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ The appliance is designed for a maximum continuous operating time of 2 minutes (CO time). Afterwards, the appliance must be switched off until the motor has cooled down.
- ▶ Do not use abrasive, aggressive or chemical cleaning agents. They could irreparably damage the surface.

Initial operation

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always switch off the appliance and remove the mains plug from the mains socket before assembling or disassembling the appliance and fitting or changing accessories. Wait until the motor stops completely.
 - ▶ Do not connect the appliance to the mains until it has been completely assembled.
 - ▶ Be careful when handling the drums **2 3 4 5 10**.
The blades are very sharp!
- ◆ Before first use, clean all parts of the appliance as described in the section **Cleaning**.
 - ◆ Pull the power cable fully out of the cable storage compartment **7**.
 - ◆ Set up the appliance on a level, dry and non-slip surface.
 - ◆ Fit the drum housing **9**:
 - Insert the drum housing **9** so that the arrow ▶ on the drum housing **9** points to the open lock symbol  on the appliance.
 - Turn the drum housing **9** anticlockwise so that the feed tube **11** points upwards and the arrow ▶ on the drum housing **9** points to the closed lock symbol  on the appliance. The drum housing **9** engages noticeably.
 - Insert the pusher **12** into the feed tube **11**.
 - ◆ Insert a drum **2 3 4 5 10** into the drum housing **9**, as described in the section **Inserting/removing a drum**.
 - ◆ Carefully stack the remaining drums in the storage container **6** and close the lid **1**. Slide the storage container **6** from above onto the locking device at the rear end of the appliance.
 - ◆ Insert the plug into a suitable mains socket.

The appliance is now ready for use.





Usage

Drums

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Be careful when handling the drums **2** **3** **4** **5** **10**.
The blades are very sharp!

There are 5 different slicing, rasping and grating drums to choose from:

| | | |
|---------------------------------------|--|---|
| Fine slicing drum 10 (blue) | Marking "I" on the metal part of the drum* |  |
| Coarse slicing drum 2 (green) | Marking "II" on the metal part of the drum* | |
| Fine rasping drum 3 (red) | Marking "III" on the metal part of the drum* |  |
| Coarse rasping drum 4 (orange) | Marking "IV" on the metal part of the drum* |  |
| Grating drum 5 (yellow) | Marking "V" on the metal part of the drum* |  |

*The markings are located in the following position:



When selecting the suitable drum **2** **3** **4** **5** **10**, please also refer to the following table:

| | Fine slicing drum 10 (blue, I) | Coarse slicing drum 2 (green, II) | Fine rasping drum 3 (red, III) | Coarse rasping drum 4 (orange, IV) | Grating drum 5 (yellow, V) |
|-------------|---------------------------------------|--|---------------------------------------|---|-----------------------------------|
| Food | | | | | |
| Courgettes | • | • | • | • | |
| Cucumbers | • | • | | | |
| Potatoes | • | • | | • | |
| Bell pepper | • | • | | • | |
| Beetroot | • | • | | | |
| Onions | • | • | | | |

| Food | Fine slicing drum ⑩ (blue, I) | Coarse slicing drum ② (green, II) | Fine rasping drum ③ (red, III) | Coarse rasping drum ④ (orange, IV) | Grating drum ⑤ (yellow, V) |
|-------------------------------|-------------------------------------|---|--------------------------------------|--|----------------------------------|
| | Apples | • | • | | |
| Cabbage red/white | • | • | | | |
| Chocolate | | | • | • | • |
| Coconut | | | • | | • |
| Almonds/hazelnuts | | | | | • |
| Dry bread | | | | | • |
| Carrots | • | • | • | • | |
| Parmesan | | | | | • |
| Swiss hard cheese/ Gruyère | • | • | • | • | |

Inserting/removing a drum

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always remove the plug from the mains socket before fitting/changing accessories. Wait until the motor stops completely.
- ▶ Do not connect the appliance to the mains until it has been completely assembled.
- ▶ Be careful when handling the drums ② ③ ④ ⑤ ⑩. The blades are very sharp!

To insert a drum ② ③ ④ ⑤ ⑩, proceed as follows:

- ◆ Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).
- ◆ Use the information in the **Drums** section to determine which drum ② ③ ④ ⑤ ⑩ is best suited for your purposes.
- ◆ Open the lid of the storage container ① and carefully remove the desired drum ② ③ ④ ⑤ ⑩. Re-close the lid ①.

- ◆ Place the desired drum **2 3 4 5 10** onto the drive shaft **8** in the drum housing **9**. Try to grip only the plastic part of the drum **2 3 4 5 10**. If necessary, turn the drum **2 3 4 5 10** clockwise a little way until the recesses lock onto the appropriate latches on the drive shaft **8**.

To remove a drum **2 3 4 5 10**, proceed as follows:

- ◆ Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).
- ◆ Turn the drum **2 3 4 5 10** carefully anticlockwise until it can be removed from the drive shaft **8**.

Preparing food

Choose a suitable food before processing and prepare it appropriately:

- Foods with a firm structure are ideal. The firmer the food, the better the result. However, particularly hard or fibrous foods, such as ice cubes or meat, are not suitable and can irreparably damage the appliance!
- Wash and dry fruit and vegetables before processing.
- Food with thick skins, such as kohlrabi or pumpkins, must be peeled before processing. Nut shells must be removed.
- Before processing, cut the food so that it can pass easily through the feed tube **11**.

Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always remove the plug from the mains socket before fitting/changing accessories! Wait until the motor stops completely.
- ▶ Never press food into the feed tube **11** with your bare hands. Always use the pusher **12**!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!


- ▶ The appliance is designed for a maximum continuous operating time of 2 minutes (CO time). Afterwards, the appliance must be switched off until the motor has cooled down.

- ◆ Place a bowl or other container under the drum housing **9**.
- ◆ Press and hold down the start button **13**. The drum **2 3 4 5 10** begins to rotate.
- ◆ Gradually pour the prepared food into the feed tube **11** and push it along with the pusher **12** so that it is chopped by the drum **2 3 4 5 10**. The chopped food falls from the front of the drum housing **9** into the container placed underneath.

- ◆ When all the food has been processed, release the start button **13**. The drum **2 3 4 5 10** stops.
- ◆ Pull the mains plug out of the mains socket when you have finished using the appliance.

Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

- ▶ Always remove the plug from the mains socket before cleaning the appliance. Wait until the motor stops completely.
-  Never immerse the appliance in water or hold it under running water during cleaning.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Be careful when handling the drums **2 3 4 5 10**. The blades are very sharp!

NOTE

- ▶ Processing strongly staining foodstuffs (e.g. carrots) can discolour the plastic parts of the appliance. This is harmless to health and does not represent a fault in the appliance. If necessary, you can rub off the discolorations with some neutral cooking oil.
- ◆ Unplug the appliance from the mains socket (if necessary).
- ◆ If you have not already done so, take the drum **2 3 4 5 10** out of the drum housing **9** and then remove the drum housing from the appliance.
- ◆ Clean the appliance with a moist cloth. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with water to remove all detergent residue.
- ◆ Clean the drums **2 3 4 5 10**, the drum housing **9**, the storage container **6** including the lid of the storage container **1** as well as the pusher **12** in warm water with a mild detergent. Use a dishwashing brush or similar implement for stubborn food residues. Rinse off all the parts with fresh water.

NOTE



The drums **2 3 4 5 10**, the drum housing **9**, the storage container **6** and the lid of the storage container **1** as well as the pusher **12** are dishwasher-safe. Place the parts in the upper basket only and ensure that none of the parts can get stuck. Otherwise, they could become deformed!

- ◆ Ensure that all parts are completely dry before reusing or storing them.

Storage

- ◆ Clean all parts as described in the section **Cleaning**.
- ◆ Carefully stack the drums **2 3 4 5 10** in the storage container **6** and close the lid **1**.
- ◆ Push the power cable into the cable storage compartment **7** so that only the mains plug protrudes.
- ◆ Store the appliance in a dust-free and dry location.

Troubleshooting

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | POSSIBLE SOLUTION |
|--|---|---|
| The appliance is not working. | The appliance is not connected to a mains socket. | Connect the appliance to a mains socket. |
| | The appliance is defective. | Contact the Customer Service department. |
| | The mains socket is defective. | Try a different socket. |
| The drum 2 3 4 5 10 is labouring or not turning at all. | The drum 2 3 4 5 10 is blocked by an obstacle. | Unplug the appliance and check whether there is any blockage in the feed tube 11 . |

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Disposal

Disposal of the appliance



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of packaging



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: Plastics, 20-22: Paper and cardboard, 80-98: Composites.

Appendix

Technical details

| | |
|------------------|--|
| Power supply | 220 - 240 V ~ (alternating current), 50 Hz |
| Nominal power | 150 W |
| Protection Class | II / (double insulation) |
| CO time | 2 minutes |
| | All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe. |

NOTE

- The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for the given CO time, switch it off until the motor has cooled down.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 311001

Importer

Please note that the following address is not the service address.

Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Coleslaw

Ingredients

- 1 kg white cabbage
- 1/2 bell pepper
- 85 g sugar
- 85 ml oil
- 85 ml vinegar
- Approx. 1 tbsp. salt
- A little pepper

Preparation

- ◆ Cut the cabbage into small pieces and process them with the coarse slicing drum (II) ②.
- ◆ Cut the peppers so that they fit into the feed tube ① and chop them with the coarse rasping drum (IV) ④.
- ◆ Heat the oil, vinegar, sugar, salt and a little pepper.
- ◆ Add this mixture to the cabbage and let it steep for about 2 hours.

Salad with feta cheese

Ingredients

- 2 large tomatoes
- 1 cucumber
- 1 green pepper
- 1 red pepper
- 1 onion
- 200 g feta cheese
- 50 g olives
- 4 tbsp. of oil
- 1 lemon
- 30 g fresh herbs to taste (e.g. basil)

Preparation

- ◆ Prepare the cucumber, pepper and onion so that they fit into the feed tube
①. Remove the seeds and white skin from the pepper.
- ◆ Chop everything with the fine slicing drum (I) ⑩.
- ◆ Cut the tomatoes and feta cheese into small cubes.
- ◆ Mix all the ingredients and add the olives.
- ◆ Mix the oil with the lemon juice and add this to the salad.
- ◆ Sprinkle the herbs over the salad.

Courgette casserole

Ingredients

- 6 courgettes
- 2 potatoes
- 1 onion
- 1 cup of boiled rice
- 1 egg
- Approx. 30 ml milk
- 150 g Gruyère (Swiss hard cheese)
- Salt and pepper

Preparation

- ◆ Prepare the courgettes, the potatoes and the onion so that they fit into the feed tube ①.
- ◆ Grate the courgettes and potatoes with the coarse rasping drum (IV) ④.
- ◆ Cut the onions with the coarse slicing drum (II). ②.
- ◆ Fry the vegetables briefly in a pan.
- ◆ Add a layer of rice and a layer of vegetables to the casserole dish.
- ◆ Mix the egg with the milk, salt and pepper and pour everything over the casserole.
- ◆ Grate the Gruyère with the coarse rasping drum (IV) ④ and pour it over the casserole.
- ◆ Bake the casserole 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

Preparation

- ◆ Grate the Parmesan cheese with the grating drum (V) ⑤.
- ◆ Grate the almonds with the grating drum (V) ⑤.
- ◆ Put the basil leaves, oil, pine nuts, almonds, salt and pepper into the blender and puree well.
- ◆ Finally, add the Parmesan and mix well again.

Raspberry & grated chocolate quark

Ingredients

- 500 g quark or curd cheese
- 200 g raspberries (fresh or frozen)
- 2 egg whites
- 50 g sugar
- 100 g chocolate (chilled)

Preparation

- ◆ Mix the quark with the raspberries and the sugar.
- ◆ Whisk the two egg whites until they are stiff.
- ◆ Grate the chocolate with the coarse rasping drum (IV) ④.
- ◆ Carefully fold the egg whites and chocolate shavings into the quark mixture until everything is well mixed.

Περιεχόμενα

| | |
|---|-----------|
| Εισαγωγή | 20 |
| Προβλεπόμενη χρήση | 20 |
| Παραδοτέος εξοπλισμός | 20 |
| Αποσυσκευασία | 20 |
| Περιγραφή συσκευής | 21 |
| Υποδείξεις ασφαλείας | 21 |
| Έναρξη λειτουργίας | 25 |
| Χρήση | 26 |
| Τα τύμπανα | 26 |
| Τοποθέτηση/αφαίρεση τυμπάνου | 27 |
| Προετοιμασία τροφίμων | 28 |
| Χειρισμός | 28 |
| Καθαρισμός | 29 |
| Φύλαξη | 30 |
| Αντιμετώπιση σφαλμάτων | 30 |
| Απόρριψη | 31 |
| Απόρριψη συσκευής | 31 |
| Απόρριψη της συσκευασίας | 31 |
| Παράρτημα | 31 |
| Τεχνικά χαρακτηριστικά | 31 |
| Εγγύηση της Kompermass Handels GmbH | 32 |
| Σέρβις | 33 |
| Εισαγωγέας | 33 |
| Συνταγές | 34 |

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα σύγχρονο προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Η παρούσα συσκευή είναι σχεδιασμένη για το τρίψιμο και το κόψιμο λαχανικών, φρούτων, σκληρών τυριών, καθώς και για το τρίψιμο και το κόψιμο άλλων κατάλληλων τροφίμων.

Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε στεγνούς εσωτερικούς οικιακούς χώρους. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε βιομηχανικούς χώρους.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται μαζί με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών
- 5 τύμπανα
- Περιβλήμα τυμπάνου/Υποδοχή πλήρωσης
- Δοχείο φύλαξης
- Εξάρτημα ώθησης
- Οδηγίες χρήσης

Αποσυσκευασία

- ◆ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ◆ Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ως παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητά του, καθώς και για εμφανείς ζημιές.
- ▶ Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Περιγραφή συσκευής

- ❶ Καπάκι δοχείου φύλαξης
- ❷ Χοντρό τύμπανο κοπής (II)
- ❸ Λεπτό τύμπανο τριψίματος (III)
- ❹ Χοντρό τύμπανο τριψίματος (IV)
- ❺ Τύμπανο τριψίματος (V)
- ❻ Δοχείο φύλαξης
- ❼ Θήκη φύλαξης καλωδίου
- ❽ Άξονας μετάδοσης κίνησης
- ❾ Περιβλήμα τυμπάνου
- ❿ Λεπτό τύμπανο κοπής (I)
- ⓫ Υποδοχή πλήρωσης
- ⓬ Εξάρτημα ώθησης
- ⓭ Πλήκτρο έναρξης

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ▶ Εάν το καλώδιο ή το βύσμα δικτύου παρουσιάσει βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών του ή ένα αντιστοίχως εξειδικευμένο άτομο, προς αποφυγή κινδύνων.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής. Διαφορετικά, δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση.
- ▶ Σε περίπτωση δυσλειτουργιών και πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.
- ▶ Αφαιρείτε πάντα το καλώδιο δικτύου από την πρίζα, τραβώντας το βύσμα και όχι το ίδιο το καλώδιο.
- ▶ Το καλώδιο δεν επιτρέπεται να βρέχεται ή να υγραίνεται κατά τη λειτουργία. Περάστε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην πιάνεται ή φθείρεται.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τη συσκευή, το καλώδιο δικτύου και το βύσμα με βρεγμένα χέρια.
- ▶ Μην εκθέτετε τη συσκευή σε υγρασία και μην τη χρησιμοποιείτε σε ανοιχτούς χώρους. Στην περίπτωση που εισχωρήσει, πάντως, υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα δικτύου της συσκευής από την πρίζα δικτύου και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.



Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά, ούτε και να εισχωρήσουν υγρά μέσα στο περίβλημά της.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.
- ▶ Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο ρεύματος όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή τον καθαρισμό. Περιμένετε πάντα, μέχρι το μοτέρ να ακινητοποιηθεί εντελώς.
- ▶ Πριν από την αντικατάσταση πρόσθετων εξαρτημάτων ή μερών αυτών, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιείται και να αποσυνδέεται από το δίκτυο ρεύματος.
- ▶ Η συσκευή θα πρέπει να εδράζεται σταθερά και επίπεδα.
- ▶ Συνδέετε τη συσκευή με το δίκτυο ρεύματος μόνο αφού έχει συναρμολογηθεί εντελώς.
- ▶ Μην τσακίζετε ή συμπιέζετε το καλώδιο δικτύου και τοποθετείτε το κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην μπορεί κανείς να το πατήσει ή να σκοντάψει σε αυτό.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα, τα οποία προτείνονται από τον κατασκευαστή.
- ▶ Μην εισάγετε εργαλεία κουζίνας ή άλλα αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα τύμπανα!



Na είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό των τυμπάνων.
Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!

- ▶ Ποτέ μην πιάνετε με τα χέρια μέσα στα περιστρεφόμενα τύμπανα!
- ▶ Ποτέ μην πιέζετε τα τρόφιμα με γυμνά χέρια μέσα στην υποδοχή πλήρωσης! Χρησιμοποιείτε πάντα το εξάρτημα ώθησης.
- ▶ Κρατάτε τα μαλλιά, τα χαλαρά ρούχα και άλλα μέρη του σώματος μακριά από τα κινούμενα μέρη της συσκευής, όταν αυτή είναι σε λειτουργία.
- ▶ Φυλάτε τα τύμπανα σε μέρος μη προσβάσιμο από παιδιά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αφήνετε τα χρησιμοποιημένα εξαρτήματα πρώτα να κρυώσουν, πριν τα αφαιρέσετε.
- ▶ Κατά τον καθαρισμό να είστε προσεκτικοί με τα τύμπανα. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!



ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μην τεμαχίζετε ποτέ κρέας ή άλλα σκληρά τρόφιμα με τη συσκευή.
- ▶ Μη θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη συσκευή χωρίς τύμπανο ή με δύο τύμπανα ταυτόχρονα.
- ▶ Μη γεμίζετε με καυτά υγρά τη συσκευή.
- ▶ Διακόψτε αμέσως τη διαδικασία, εάν το τύμπανο δεν περιστρέφεται ή περιστρέφεται με δυσκολία. Αποσυνδέστε το βύσμα και ελέγξτε εάν υπάρχει εμπόδιο μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τη χρήση της συσκευής.
- ▶ Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για διάρκεια αδιάλειπτης λειτουργίας το πολύ 2 λεπτών (χρόνος σύντομης λειτουργίας). Στη συνέχεια, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί, μέχρι να κρυώσει το μοτέρ.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά, χημικά ή τριβικά μέσα καθαρισμού. Διαφορετικά, ενδέχεται να διαβρωθεί ανεπανόρθωτα η επιφάνεια.

Έναρξη λειτουργίας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα, πριν συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή ή τοποθετήσετε ή αντικαταστήσετε εξαρτήματα. Περιμένετε μέχρι το μοτέρ να ακινητοποιηθεί εντελώς.
- ▶ Συνδέετε τη συσκευή με το δίκτυο ρεύματος μόνο αφού έχει συναρμολογηθεί εντελώς.
- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό των τυμπάνων **2 3 4 5 10**. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!

- ◆ Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Καθαρισμός**.
- ◆ Τραβήξτε όλο το καλώδιο έξω από τη θήκη φύλαξης καλωδίου **7**.
- ◆ Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια επίπεδη, στεγνή και αντιολισθητική επιφάνεια.
- ◆ Τοποθετήστε το περίβλημα τυμπάνου **9**:
 - Τοποθετήστε το περίβλημα τυμπάνου **9** έτσι ώστε το βέλος ▶ στο περίβλημα τυμπάνου **9** να δείχνει προς την κλειστή κλειδαριά  στη συσκευή.
 - Περιστρέψτε το περίβλημα τυμπάνου **9** προς τα αριστερά, ώστε η υποδοχή πλήρωσης **11** να δείχνει προς τα επάνω και το βέλος ▶ στο περίβλημα τυμπάνου **9** να δείχνει προς την κλειστή κλειδαριά  στη συσκευή. Το περίβλημα τυμπάνου **9** ασφαλίζει αισθητά.
 - Περάστε το εξάρτημα ώθησης **12** μέσα στην υποδοχή πλήρωσης **11**.
- ◆ Τοποθετήστε ένα τύμπανο **2 3 4 5 10** μέσα στο περίβλημα του τυμπάνου **9**, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο **Τοποθέτηση/αφαίρεση τυμπάνου**.
- ◆ Στοιβάξτε προσεκτικά τα υπόλοιπα τύμπανα στο δοχείο φύλαξης **6** και κλείστε το καπάκι **1**. Στη συνέχεια, σπρώξτε το δοχείο φύλαξης **6** από επάνω στην προβλεπόμενη ασφάλεια στο πίσω άκρο της συσκευής.
- ◆ Συνδέστε το βύσμα σε κατάλληλη πρίζα.

Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.




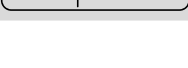

Χρήση

Τα τύμπανα

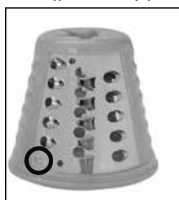
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό των τυμπάνων ② ③ ④ ⑤ ⑩.
Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!

Υπάρχουν διαθέσιμα προς επιλογή 5 διαφορετικά τύμπανα κοπής και τριψίματος:

| | | |
|---|---|---|
| Λεπτό τύμπανο κοπής ⑩ (μπλε) | Σήμανση «I» στο μεταλλικό μέρος του τυμπάνου* |  |
| Χοντρό τύμπανο κοπής ② (πράσινο) | Σήμανση «II» στο μεταλλικό μέρος του τυμπάνου* |  |
| Λεπτό τύμπανο τριψίματος ③ (κόκκινο) | Σήμανση «III» στο μεταλλικό μέρος του τυμπάνου* |  |
| Χοντρό τύμπανο τριψίματος ④ (πορτοκαλί) | Σήμανση «IV» στο μεταλλικό μέρος του τυμπάνου* |  |
| Τύμπανο τριψίματος ⑤ (κίτρινο) | Σήμανση «V» στο μεταλλικό μέρος του τυμπάνου* |  |

* Οι σημάσεις βρίσκονται στο ακόλουθο σημείο:



Για την επιλογή του κατάλληλου τυμπάνου ② ③ ④ ⑤ ⑩ συμβουλευτείτε, επίσης, και τον ακόλουθο πίνακα:

| Τρόφιμα | Λεπτό τύμπανο κοπής ⑩ (μπλε, I) | Χοντρό τύμπανο κοπής ② (πράσινο, II) | Λεπτό τύμπανο τριψίματος ③ (κόκκινο, III) | Χοντρό τύμπανο τριψίματος ④ (πορτοκαλί, IV) | Τύμπανο τριψίματος ⑤ (κίτρινο, V) |
|-----------|---------------------------------|--------------------------------------|---|---|-----------------------------------|
| Κολοκύθια | • | • | • | • | |
| Αγγούρια | • | • | | | |
| Πατάτες | • | • | | • | |
| Πιπεριές | • | • | | • | |
| Παντζάρια | • | • | | | |
| Κρεμμύδια | • | • | | | |

| Τρόφιμα | Λεπτό τύμπανο κοπής ⑩ (μπλε, I) | Χοντρό τύμπανο κοπής ② (πράσινο, II) | Λεπτό τύμπανο τριψίματος ③ (κόκκινο, III) | Χοντρό τύμπανο τριψίματος ④ (πορτοκαλί, IV) | Τύμπανο τριψίματος ⑤ (κίτρινο, V) |
|----------------------------------|---|--|---|---|--|
| Μήλα | • | • | | | |
| Λάχανο κόκκινο/ άσπρο | • | • | | | |
| Σοκολάτα | | | • | • | • |
| Καρύδα | | | • | | • |
| Αμύδαλα/ φουντούκια | | | | | • |
| Ξερό ψωμί | | | | | • |
| Καρότα | • | • | • | • | |
| Παρμεζάνα | | | | | • |
| Ελβετικό σκληρό τυρί/γραβιέρα | • | • | • | • | |

Τοποθέτηση/αφαίρεση τυμπάνου

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα, προτού τοποθετήσετε ή αλλάξετε εξαρτήματα. Περιμένετε μέχρι το μοτέρ να ακινητοποιηθεί εντελώς.
- ▶ Συνδέετε τη συσκευή με το δίκτυο ρεύματος μόνο αφού έχει συναρμολογηθεί εντελώς.
- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό των τυμπάνων ② ③ ④ ⑤ ⑩. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!

Για να τοποθετήσετε ένα τύμπανο ② ③ ④ ⑤ ⑩, προχωρήστε ως εξής:

- ◆ Αποσυνδέστε, εάν χρειάζεται, το βύσμα από την πρίζα.
- ◆ Με τη βοήθεια των πληροφοριών στο Κεφάλαιο **Τα τύμπανα**, ελέγξτε ποιο τύμπανο ② ③ ④ ⑤ ⑩ είναι το καταλληλότερο για τους σκοπούς σας.
- ◆ Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου φύλαξης ① και βγάλτε προσεκτικά το τύμπανο που θέλετε ② ③ ④ ⑤ ⑩. Κλείστε πάλι το καπάκι ①.

- ♦ Βάλτε το επιλεγμένο τύμπανο **2 3 4 5 10** στον άξονα μετάδοσης κίνησης **8** του περιβλήματος τυμπάνου **9** πιάνοντας παράλληλα όσο το δυνατόν μόνο το πλαστικό μέρος του τυμπάνου **2 3 4 5 10**. Περιστρέψτε, ενδεχομένως, το τύμπανο **2 3 4 5 10** ελαφρώς προς τα δεξιά, έως ότου γλιστρήσει με τις εγκοπές στις κατάλληλες ασφάλειες του άξονα μετάδοσης κίνησης **8**.

Για να αφαιρέσετε ένα τύμπανο **2 3 4 5 10**, προχωρήστε ως εξής:

- ♦ Αποσυνδέστε, εάν χρειάζεται, το βύσμα από την πρίζα.
- ♦ Περιστρέψτε το τύμπανο **2 3 4 5 10** προσεκτικά προς τα αριστερά, έως ότου να βγαίνει από τον άξονα μετάδοσης κίνησης **8**.

Προετοιμασία τροφίμων

Πριν από την επεξεργασία, επιλέξτε το κατάλληλο τρόφιμο και προετοιμάστε το:

- Κατάλληλα είναι κυρίως τρόφιμα στέρεης υφής. Όσο πιο στέρεο το τρόφιμο, τόσο καλύτερο το αποτέλεσμα. Εξαιρετικά σκληρά ή ινώδη τρόφιμα, ωστόσο, όπως παγάκια ή κρέας, δεν ενδείκνυνται και μπορούν να καταστρέψουν ανεπανόρθωτα τη συσκευή!
- Πλένετε και στεγνώνετε τα φρούτα και τα λαχανικά πριν από την επεξεργασία.
- Τρόφιμα με χοντρές φλούδες, όπως π.χ. λαχανόγouλα ή κολοκυθία, πρέπει να ξεφλουδίζονται πριν από την επεξεργασία. Τα καρυδοτσουφλα πρέπει να αφαιρούνται.
- Κόβετε τα τρόφιμα πριν από την επεξεργασία έτσι ώστε να περνάνε εύκολα μέσα από την υποδοχή πλήρωσης **11**.

Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα, προτού τοποθετήσετε ή αλλάξετε εξαρτήματα! Περιμένετε μέχρι το μοτέρ να ακινητοποιηθεί εντελώς.
- ▶ Ποτέ μην πιέζετε τα τρόφιμα με γυμνά χέρια μέσα στην υποδοχή πλήρωσης **11**. Χρησιμοποιείτε πάντα το εξάρτημα ώθησης **12**!

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για διάρκεια αδιάλειπτης λειτουργίας το πολύ 2 λεπτών (χρόνος σύντομης λειτουργίας). Στη συνέχεια, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί, μέχρι να κρυώσει το μοτέρ.
- ♦ Τοποθετήστε ένα μπολ ή ένα άλλο δοχείο κάτω από το περίβλημα τυμπάνου **9**.
- ♦ Πιέστε και κρατήστε το πλήκτρο έναρξης **15**. Το τοποθετημένο τύμπανο **2 3 4 5 10** αρχίζει να περιστρέφεται.

- ◆ Εισαγάγετε σταδιακά τα προετοιμασμένα τρόφιμα μέσα στην υποδοχή πλήρωσης **11** και σπρώξτε τα με το εξάρτημα ώθησης **12** περαιτέρω, ώστε να τεμαχιστούν από το τύμπανο **2 3 4 5 10**. Τα τεμαχισμένα τρόφιμα πέφτουν από το περίβλημα τυμπάνου **9** μπροστά, μέσα στο δοχείο που έχετε τοποθετήσει.
- ◆ Μόλις ολοκληρώσετε την επεξεργασία όλων των τροφίμων, αφήστε το πλήκτρο έναρξης **13**. Το τύμπανο **2 3 4 5 10** σταματάει.
- ◆ Εάν δεν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε άλλο τη συσκευή, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

Καθαρισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα, προτού καθαρίσετε τη συσκευή. Περιμένετε μέχρι το μοτέρ να ακινητοποιηθεί εντελώς.



Κατά τον καθαρισμό δεν επιτρέπεται να βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ή να την κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό των τυμπάνων **2 3 4 5 10**. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Η επεξεργασία τροφίμων που ξεβάφουν πολύ (π.χ. καρότων) μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό των πλαστικών μερών της συσκευής. Αυτό δεν είναι επιβλαβές για την υγεία και δεν αποτελεί σφάλμα της συσκευής. Μπορείτε, ενδεχομένως, να αφαιρέσετε τους αποχρωματισμούς με λίγο ουδέτερο μαγειρικό λάδι.

- ◆ Αποσυνδέστε, εάν χρειάζεται, το βύσμα από την πρίζα.
- ◆ Βγάλτε, εάν δεν το έχετε ήδη κάνει, το τοποθετημένο τύμπανο **2 3 4 5 10** από το σχετικό περίβλημα **9** και αφαιρέστε το από τη συσκευή.
- ◆ Καθαρίστε τη συσκευή με ένα νωπό πανί. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Σκουπίστε, στη συνέχεια, με ένα βρεγμένο μόνο με νερό πανί, για να απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα του απορρυπαντικού.
- ◆ Καθαρίστε τα τύμπανα **2 3 4 5 10**, το περίβλημα τυμπάνου **9**, το δοχείο φύλαξης **6** μαζί με το καπάκι **1**, καθώς και το εξάρτημα ώθησης **12** σε ζεστό νερό με ήπιο απορρυπαντικό. Σε περίπτωση επίμονων υπολειμμάτων τροφίμων, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα πλυσίματος ή κάτι παρόμοιο. Ξεπλύνετε όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Τα τύμπανα **2 3 4 5 10**, το περίβλημα τυμπάνου **9**, το δοχείο φύλαξης **6** μαζί με το καπάκι **1**, καθώς και το εξάρτημα ώθησης **12** είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Εφόσον υπάρχει τέτοια δυνατότητα, τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε ώστε να μην υπάρχει περιπτωση να μαγκώσουν πουθενά. Ειδάλλως, ενδέχεται να παραμορφωθούν!

- ◆ Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά, πριν τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου ή τα αποθηκεύσετε.

Φύλαξη

- ◆ Καθαρίστε όλα τα στοιχεία όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο *Καθαρισμός*.
- ◆ Στοιβάξτε τα τύμπανα **2 3 4 5 10** στο δοχείο φύλαξης **6** και κλείστε το καπάκι **1**.
- ◆ Σπρώξτε το καλώδιο μέσα στη θήκη φύλαξης καλωδίου **7**, ώστε να φαίνεται μόνο το βύσμα.
- ◆ Φυλάξτε τη συσκευή σε ένα στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

Αντιμετώπιση σφαλμάτων

| ΠΡΟΒΛΗΜΑ | ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ | ΠΙΘΑΝΗ ΛΥΣΗ |
|---|---|---|
| Η συσκευή δεν λειτουργεί. | Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα. | Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα. |
| | Η συσκευή είναι ελαττωματική. | Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. |
| | Η πρίζα είναι ελαττωματική. | Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα δικτύου. |
| Το τύμπανο 2 3 4 5 10 περιστρέφεται με δυσκολία ή δεν περιστρέφεται καθόλου. | Το τύμπανο 2 3 4 5 10 μπλοκάρει εξαιτίας εμποδίου. | Αποσυνδέστε το βύσμα και ελέγξτε εάν υπάρχει εμπόδιο μέσα στην υποδοχή πλήρωσης 11 . |

Εάν οι βλάβες δεν διορθώνονται με τις ανωτέρω αναφερόμενες λύσεις ή εάν διαπιστώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνήστε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.

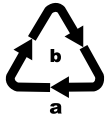


Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη της συσκευασίας





Η επιστροφή της συσκευασίας σε σημεία ανακύκλωσης εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις κατά τόπους ισχύουσες προδιαγραφές.



Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (α) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

Παράρτημα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

| | |
|---|--|
| Τάση δικτύου | 220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 Hz |
| Ονομαστική ισχύς | 150 W |
| Κατηγορία προστασίας | II /  (διπλή θωράκιση) |
| Χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ) | 2 λεπτά |
|  | Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα. |

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ο χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ) δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή, χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να υποστεί βλάβες. Μετά τον αναγραφόμενο χρόνο σύντομης λειτουργίας, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί, έως ότου να κρυώσει το μοτέρ.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και τότε προέκυψε.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompennass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompennass@lidl.com.cy

IAN 311001

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompennass.com

Συνταγές

Λαχανοσαλάτα

Υλικά

- 1 κιλό άσπρο λάχανο
- 1/2 πιπεριά
- 85 γρ. ζάχαρη
- 85 ml λάδι
- 85 ml ξύδι
- περ. 1 ΚΣ αλάτι
- Λίγο πιπέρι

Παρασκευή

- ♦ Κόβετε το λάχανο σε μικρά κομμάτια και το επεξεργάζεστε με το χοντρό τύμπανο κοπής (II) ②.
- ♦ Κόβετε την πιπεριά με τέτοιο τρόπο, ώστε να χωράει μέσα στην υποδοχή πλήρωσης ①, και την τεμαχίζετε με το χοντρό τύμπανο τριψίματος (IV) ④.
- ♦ Ζεσταίνετε το λάδι, το ξύδι, τη ζάχαρη, το αλάτι και λίγο πιπέρι.
- ♦ Ρίχνετε το μείγμα πάνω από το λάχανο και τα αφήνετε όλα να «τραβήξουν» για περίπου 2 ώρες.

Σαλάτα με φέτα

Υλικά

- 2 μεγάλες τομάτες
- 1 αγγούρι
- 1 πράσινη πιπεριά
- 1 κόκκινη πιπεριά
- 1 κρεμμύδι
- 200 γρ. φέτα
- 50 γρ. ελιές
- 4 ΚΣ λάδι
- 1 λεμόνι
- 30 γρ. φρέσκα βότανα της αρεσκείας σας (π.χ. βασιλικό)

Παρασκευή

- ♦ Ετοιμάζετε το αγγούρι, την πιπεριά και το κρεμμύδι έτσι ώστε να χωράνε μέσα στην υποδοχή πλήρωσης **11**. Αφαιρείτε τα σπόρια, καθώς και τη λευκή σάρκα από την πιπεριά.
- ♦ Τα τεμαχίζετε όλα με το λεπτό τύμπανο κοπής (I) **10**.
- ♦ Κόβετε τις τομάτες και τη φέτα σε μικρούς κύβους.
- ♦ Ανακατεύετε όλα τα υλικά και προσθέτετε τις ελιές.
- ♦ Ανακατεύετε το λάδι με το χυμό λεμονιού και τα προσθέτετε στη σαλάτα.
- ♦ Πασπαλίζετε τα βότανα πάνω στη σαλάτα.

Σουφλέ κολοκυθίου

Υλικά

- 6 κολοκύθια
- 2 πατάτες
- 1 κρεμμύδι
- 1 φλυτζάνι βρασμένο ρύζι
- 1 αυγό
- περ. 30 ml γάλα
- 150 γρ. γραβιέρα (ελβετικό σκληρό τυρί)
- Αλάτι και πιπέρι

Παρασκευή

- ♦ Ετοιμάζετε τα κολοκύθια, τις πατάτες και το κρεμμύδι έτσι ώστε να χωράνε μέσα στην υποδοχή πλήρωσης **11**.
- ♦ Τρίβετε τα κολοκύθια και τις πατάτες με το χοντρό τύμπανο τριψίματος (IV) **4**.
- ♦ Κόβετε το κρεμμύδι με το χοντρό τύμπανο κοπής (II) **2**.
- ♦ Τσιγαρίζετε για λίγο τα λαχανικά σε ένα τηγάνι.
- ♦ Στη φόρμα σουφλέ βάζετε από μία στρώση ρυζιού και μία στρώση λαχανικών.
- ♦ Ανακατεύετε το αυγό με το γάλα, το αλάτι και το πιπέρι και τα ρίχνετε όλα πάνω στο σουφλέ.
- ♦ Τρίβετε τη γραβιέρα με το χοντρό τύμπανο τριψίματος (IV) **4** και τη ρίχνετε πάνω στο σουφλέ.
- ♦ Ψήνετε το σουφλέ στους 180 °C για περ. 20 λεπτά.

Πέστο βασιλικού-αμυγδάλου

Υλικά

- 100 γρ. βασιλικός
- 45 γρ. κουκουναρόσποροι
- 25 γρ. αμύγδαλα
- 50 γρ. παρμεζάνα
- 100 ml παρθένο ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι

Παρασκευή

- ♦ Τρίβετε την παρμεζάνα με το τύμπανο τριψίματος (V) ⑤.
- ♦ Τρίβετε τα αμύγδαλα με το τύμπανο τριψίματος (V) ⑤.
- ♦ Ρίχνετε τα φύλλα βασιλικού, το λάδι, τους κουκουναρόσπορους, τα αμύγδαλα, το αλάτι και το πιπέρι στο μίξερ και τα αλέθετε όλα καλά.
- ♦ Τελευταία ρίχνετε την παρμεζάνα και τα ανακατεύετε όλα ζανά καλά.

Κουάρκ σμέουρων-τριμμάτων σοκολάτας

Υλικά

- 500 γρ. κουάρκ
- 200 γρ. σμέουρα (φρέσκα ή κατεψυγμένα)
- 2 αυγά, το ασπράδι τους
- 50 γρ. ζάχαρη
- 100 γρ. σοκολάτα (παγωμένη)

Παρασκευή

- ♦ Ανακατεύετε το κουάρκ με τα σμέουρα και τη ζάχαρη.
- ♦ Χτυπάτε το ασπράδι των δύο αυγών μέχρι να πήξει.
- ♦ Τρίβετε τη σοκολάτα με το χοντρό τύμπανο τριψίματος (IV) ④.
- ♦ Σηκώνετε προσεκτικά το ασπράδι και τα τρίμματα σοκολάτας κάτω από τη μάζα του κουάρκ, μέχρι να ανακατευτούν όλα καλά.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| Einleitung | 38 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung | 38 |
| Lieferumfang | 38 |
| Auspacken | 38 |
| Gerätebeschreibung | 39 |
| Sicherheitshinweise | 39 |
| Inbetriebnahme | 43 |
| Gebrauch | 44 |
| Die Trommeln | 44 |
| Trommel einsetzen/entnehmen | 45 |
| Lebensmittel vorbereiten | 46 |
| Bedienen | 46 |
| Reinigen | 47 |
| Aufbewahren | 48 |
| Fehlerbehebung | 48 |
| Entsorgen | 49 |
| Gerät entsorgen | 49 |
| Verpackung entsorgen | 49 |
| Anhang | 49 |
| Technische Daten | 49 |
| Garantie der Kompernaß Handels GmbH | 50 |
| Service | 51 |
| Importeur | 51 |
| Rezepte | 52 |

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. 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 das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Raspeln/Reiben/Schneiden von Gemüse, Obst, Hartkäse und anderen, zum Raspeln/Reiben/Schneiden geeigneten Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in trockenen Innenräumen von privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie das Gerät nicht in industriellen oder gewerblichen Bereichen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- elektrische Gemüseraspel
- 5 Trommeln
- Trommelgehäuse/Einfüllschacht
- Aufbewahrungsbehälter
- Stopfer
- Bedienungsanleitung

Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erststickungsgefahr!

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**).

Gerätebeschreibung

- ❶ Deckel Aufbewahrungsbehälter
- ❷ grobe Schneidtrommel (II)
- ❸ feine Raspeltrommel (III)
- ❹ grobe Raspeltrommel (IV)
- ❺ Reibetrommel (V)
- ❻ Aufbewahrungsbehälter
- ❼ Kabelstufach
- ❽ Antriebswelle
- ❾ Trommelgehäuse
- ❿ feine Schneidtrommel (I)
- ⓫ Einfüllschacht
- ⓬ Stopfer
- ⓭ Start-Taste

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ 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.
- ▶ Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit aus und benutzen Sie es nicht im Freien. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Gerätes aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.



Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Gerätes gelangen lassen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Auswechseln von Zubehör oder dem Reinigen stets vom Stromnetz zu trennen. Warten Sie immer, bis der Motor vollständig stillsteht.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren und ebenen Stand des Gerätes.
- ▶ Verbinden Sie das Gerät erst mit dem Stromnetz, wenn es vollständig zusammengebaut ist.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie es so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Verwenden Sie nur Zubehörteile, die vom Hersteller empfohlen werden.
- ▶ Stecken Sie keine Küchenutensilien oder andere Dinge in die rotierenden Trommeln!



Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln. Die Messer sind sehr scharf!



- ▶ Greifen Sie niemals mit den Händen in die rotierenden Trommeln!
- ▶ Drücken Sie die Lebensmittel niemals mit bloßen Händen in den Einfüllschacht! Benutzen Sie immer den Stopfer.
- ▶ Halten Sie Haare, lose Kleider und alle Körperteile von beweglichen Geräteteilen fern, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Bewahren Sie die Trommeln für Kinder unzugänglich auf.
- ▶ Lassen Sie die verwendeten Zubehörteile abkühlen, bevor Sie diese abnehmen.
- ▶ Gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig mit den Trommeln um. Die Messer sind sehr scharf!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Zerkleinern Sie niemals Fleisch oder härtere Lebensmittel mit dem Gerät.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Trommel oder mit zwei Trommeln gleichzeitig.
- ▶ Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in das Gerät.
- ▶ Unterbrechen Sie den Vorgang sofort, wenn sich die Trommel nicht oder nur schwer dreht. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Einfüllschacht befindet.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 2 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen.

Inbetriebnahme

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Schalten Sie immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät zusammen- oder auseinander bauen oder Zubehör einsetzen bzw. wechseln. Warten Sie, bis der Motor vollständig stillsteht.
 - ▶ Verbinden Sie das Gerät erst mit dem Stromnetz, wenn es vollständig zusammengebaut ist.
 - ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln **2 3 4 5 10**. Die Messer sind sehr scharf!
- ◆ Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.
 - ◆ Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelstufach **7**.
 - ◆ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und rutschfeste Oberfläche.
 - ◆ Montieren Sie das Trommelgehäuse **9**:
 - Stecken Sie das Trommelgehäuse **9** so auf, dass der Pfeil ▶ am Trommelgehäuse **9** auf das geöffnete Schloss  am Gerät weist.
 - Drehen Sie das Trommelgehäuse **9** gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Einfüllschacht **11** nach oben und der Pfeil ▶ am Trommelgehäuse **9** auf das geschlossene Schloss  am Gerät weist. Das Trommelgehäuse **9** rastet spürbar ein.
 - Stecken Sie den Stopfer **12** in den Einfüllschacht **11**.
 - ◆ Setzen Sie eine Trommel **2 3 4 5 10** in das Trommelgehäuse **9** ein, wie im Kapitel **Trommel einsetzen/entnehmen** beschrieben.
 - ◆ Stapeln Sie die restlichen Trommeln vorsichtig im Aufbewahrungsbehälter **6** und schließen Sie den Deckel **1**. Schieben Sie den Aufbewahrungsbehälter **6** dann von oben auf die dafür vorgesehene Arretierung am hinteren Ende des Gerätes.
 - ◆ Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.




Gebrauch

Die Trommeln

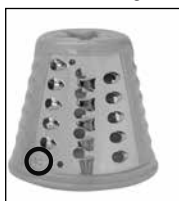
⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln **2 3 4 5 10**.
Die Messer sind sehr scharf!

Es stehen 5 verschiedene Schneid-, Raspel- und Reibetrommeln zur Auswahl:

| | | |
|--|---|---|
| Feine Schneidtrommel 10 (blau) | Markierung „I“ am Metallteil der Trommel* |  |
| Grobe Schneidtrommel 2 (grün) | Markierung „II“ am Metallteil der Trommel* | |
| Feine Raspeltrommel 3 (rot) | Markierung „III“ am Metallteil der Trommel* |  |
| Grobe Raspeltrommel 4 (orange) | Markierung „IV“ am Metallteil der Trommel* | |
| Reibetrommel 5 (gelb) | Markierung „V“ am Metallteil der Trommel* |  |

* Die Markierungen befinden sich an folgender Stelle:



Orientieren Sie sich bei der Auswahl der passenden Trommel **2 3 4 5 10** auch an folgender Tabelle:

| | Feine Schneidtrommel 10 (blau, I) | Grobe Schneidtrommel 2 (grün, II) | Feine Raspeltrommel 3 (rot, III) | Grobe Raspeltrommel 4 (orange, IV) | Reibetrommel 5 (gelb, V) |
|---------------------|--|--|---|---|---------------------------------------|
| Lebensmittel | | | | | |
| Zucchini | • | • | • | • | |
| Gurken | • | • | | | |
| Kartoffeln | • | • | | • | |
| Paprika | • | • | | • | |
| Rote Beete | • | • | | | |

| Lebensmittel | Feine Schneid- trommel | Grobe Schneid- trommel | Feine Raspel- trommel | Grobe Raspel- trommel | Reibe- trommel |
|-----------------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| | ⑩ (blau, I) | ② (grün, II) | ③ (rot, III) | ④ (orange, IV) | ⑤ (gelb, V) |
| Zwiebeln | • | • | | | |
| Äpfel | • | • | | | |
| Kohl rot/weiß | • | • | | | |
| Schokolade | | | • | • | • |
| Kokosnuss | | | • | | • |
| Mandeln/ Haselnüsse | | | | | • |
| trockenes Brot | | | | | • |
| Karotten | • | • | • | • | |
| Parmesan | | | | | • |
| Schweizer Hart- käse/Greyerzer | • | • | • | • | |

Trommel einsetzen/entnehmen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie Zubehör einsetzen bzw. wechseln. Warten Sie, bis der Motor vollständig stillsteht.
- ▶ Verbinden Sie das Gerät erst mit dem Stromnetz, wenn es vollständig zusammengebaut ist.
- ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln ② ③ ④ ⑤ ⑩. Die Messer sind sehr scharf!

Um eine Trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩ einzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Überprüfen Sie anhand der Informationen im Kapitel **Die Trommeln**, welche Trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩ für Ihre Zwecke am besten geeignet ist.
- ◆ Öffnen Sie den Deckel des Aufbewahrungsbehälters ① und entnehmen Sie vorsichtig die gewünschte Trommel ② ③ ④ ⑤ ⑩. Schließen Sie den Deckel ① wieder.

- ◆ Stecken Sie die gewählte Trommel **2 3 4 5 10** auf die Antriebswelle **8** im Trommelgehäuse **9**, greifen Sie dabei möglichst nur an den Plastikteil der Trommel **2 3 4 5 10**. Drehen Sie die Trommel **2 3 4 5 10** ggf. ein wenig im Uhrzeigersinn, bis diese mit den Aussparungen auf die passenden Arretierungen an der Antriebswelle **8** rutscht.

Um eine Trommel **2 3 4 5 10** zu entnehmen, gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Drehen Sie die Trommel **2 3 4 5 10** vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn, bis sie sich von der Antriebswelle **8** abnehmen lässt.

Lebensmittel vorbereiten

Wählen Sie vor der Verarbeitung das passende Lebensmittel und bereiten Sie es vor:

- Geeignet sind vor allem Lebensmittel mit fester Struktur. Je fester das Lebensmittel beschaffen ist, desto besser das Ergebnis. Besonders harte bzw. faserige Lebensmittel wie Eiswürfel oder Fleisch sind jedoch nicht geeignet und können das Gerät irreparabel beschädigen!
- Waschen und trocknen Sie Obst und Gemüse vor der Verarbeitung.
- Lebensmittel mit dicken Schalen, wie z. B. Kohlrabi oder Kürbis, müssen vor der Verarbeitung geschält werden. Nusschalen müssen entfernt werden.
- Schneiden Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung so zu, dass sie leicht durch den Einfüllschacht **11** passen.

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie Zubehör einsetzen oder wechseln! Warten Sie, bis der Motor vollständig stillsteht.
- ▶ Drücken Sie die Lebensmittel niemals mit bloßen Händen in den Einfüllschacht **11**. Benutzen Sie immer den Stopfer **12**!


ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 2 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.
- ◆ Stellen Sie eine Schüssel oder ein anderes Gefäß unter das Trommelgehäuse **9**.
- ◆ Drücken und halten Sie die Start-Taste **13**. Die eingesetzte Trommel **2 3 4 5 10** beginnt zu rotieren.

- ◆ Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel nach und nach in den Einfüllschacht **11** und schieben Sie diese mit dem Stopfer **12** weiter, so dass sie von der Trommel **2 3 4 5 10** zerkleinert werden. Die zerkleinerten Lebensmittel fallen vorne aus dem Trommelgehäuse **9** in das darunter platzierte Gefäß.
- ◆ Wenn alle Lebensmittel verarbeitet sind, lassen Sie die Start-Taste **18** los. Die Trommel **2 3 4 5 10** stoppt.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht weiter verwenden wollen.

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Warten Sie, bis der Motor vollständig stillsteht.
-  Sie dürfen das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln **2 3 4 5 10**. Die Messer sind sehr scharf!

HINWEIS

- ▶ Die Verarbeitung von stark abfärbenden Lebensmitteln (z. B. Karotten) kann zu einer Verfärbung von Plastikteilen des Gerätes führen. Dies ist gesundheitlich unbedenklich und stellt keinen Gerätefehler dar. Evtl. können Sie die Verfärbungen mit etwas neutralem Speiseöl abreiben.
- ◆ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Nehmen Sie, falls noch nicht geschehen, die eingesetzte Trommel **2 3 4 5 10** aus dem Trommelgehäuse **9** und lösen Sie dieses vom Gerät.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie dann mit einem nur mit Wasser befeuchtetem Tuch nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen.
- ◆ Reinigen Sie die Trommeln **2 3 4 5 10**, das Trommelgehäuse **9**, den Aufbewahrungsbehälter **6** samt Deckel **1** sowie den Stopfer **12** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Nehmen Sie bei hartnäckigen Lebensmittelresten eine Spülbürste o. Ä. zu Hilfe. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab.

HINWEIS



Die Trommeln **2 3 4 5 10**, das Trommelgehäuse **9**, der Aufbewahrungsbehälter **6** samt Deckel **1** sowie der Stopfer **12** sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!

- ◆ Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie sie erneut verwenden oder verstauen.

Aufbewahren

- ◆ Reinigen Sie alle Komponenten wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.
- ◆ Stapeln Sie die Trommeln **2 3 4 5 10** im Aufbewahrungsbehälter **6** und schließen Sie den Deckel **1**.
- ◆ Schieben Sie das Netzkabel in das Kabelstufach **7**, so dass nur noch der Netzstecker herauschaut.
- ◆ Bewahren Sie das Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

| Fehler | mögliche Ursache | mögliche Behebung |
|---|---|--|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden. | Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an. |
| | Das Gerät ist defekt. | Wenden Sie sich an den Kundenservice. |
| | Die Netzsteckdose ist defekt. | Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus. |
| Die Trommel 2 3 4 5 10 dreht sich nur schwer oder gar nicht. | Die Trommel 2 3 4 5 10 wird durch ein Hindernis blockiert. | Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Einfüllschacht 11 befindet. |

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Lösungen beheben lassen oder, wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

Entsorgen

Gerät entsorgen



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

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

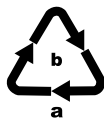


Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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




Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

Anhang

Technische Daten

| | |
|---|--|
| Netzspannung | 220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz |
| Nennleistung | 150 W |
| Schutzklasse | II / □ (Doppelisolierung) |
| KB-Zeit | 2 Minuten |
|  | Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht. |

HINWEIS

- 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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur 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.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 311001

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Krautsalat

Zutaten

- 1 kg Weißkohl
- 1/2 Paprikaschote
- 85 g Zucker
- 85 ml Öl
- 85 ml Essig
- ca. 1 EL Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

- ◆ Schneiden Sie den Kohl in kleine Stücke und verarbeiten Sie ihn mit der groben Schneidtrommel (II) ②.
- ◆ Schneiden Sie die Paprika so, dass Sie in den Einfüllschacht ⑪ passt und zerkleinern Sie sie mit der groben Raspeltrommel (IV) ④.
- ◆ Erhitzen Sie das Öl, den Essig, den Zucker, das Salz und ein wenig Pfeffer.
- ◆ Geben Sie dieses Gemisch 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)

Zubereitung

- ◆ Bereiten Sie die Gurke, die Paprika und die Zwiebel so vor, dass diese in den Einfüllschacht **(I)** passen. Entfernen Sie die Kerne sowie die weiße Haut aus den Paprika.
- ◆ Zerkleinern Sie alles mit der feinen Schneidtrommel **(II)** **(10)**.
- ◆ Schneiden Sie die Tomaten und den Fetakäse in kleine Würfel.
- ◆ Vermischen Sie alle Zutaten und geben Sie die Oliven hinzu.
- ◆ Vermengen Sie das Öl mit dem Zitronensaft und geben Sie alles zu dem Salat.
- ◆ Streuen Sie die Kräuter über den Salat.

Zucchini-Auflauf

Zutaten

- 6 Zucchini
- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Tasse gekochter Reis
- 1 Ei
- ca. 30 ml Milch
- 150 g Greyerzer (Schweizer Hartkäse)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

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

Zubereitung

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

Himbeer-Schokoladenraspel-Quark

Zutaten

- 500 g Quark
- 200 g Himbeeren (frisch oder tiefgefroren)
- 2 Eier, davon das Eiweiß
- 50 g Zucker
- 100 g Schokolade (gekühlt)

Zubereitung

- ◆ Verrühren Sie den Quark mit den Himbeeren und dem Zucker.
- ◆ Schlagen Sie das Eiweiß der beiden Eier steif.
- ◆ Raspeln Sie die Schokolade mit der groben Raspeltrommel (IV) ④.
- ◆ Heben Sie das Eiweiß und die Schokoladenraspeln vorsichtig unter die Quarkmasse, bis alles gut vermengt ist.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
11 / 2018 · Ident.-No.: SGR150B2-092018-3

IAN 31 1001