



MINI CHOPPER SIZE 200 A1

(GB) (IE) (NI)

MINI CHOPPER

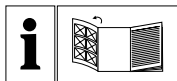
Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

ZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

IAN 489874_2501



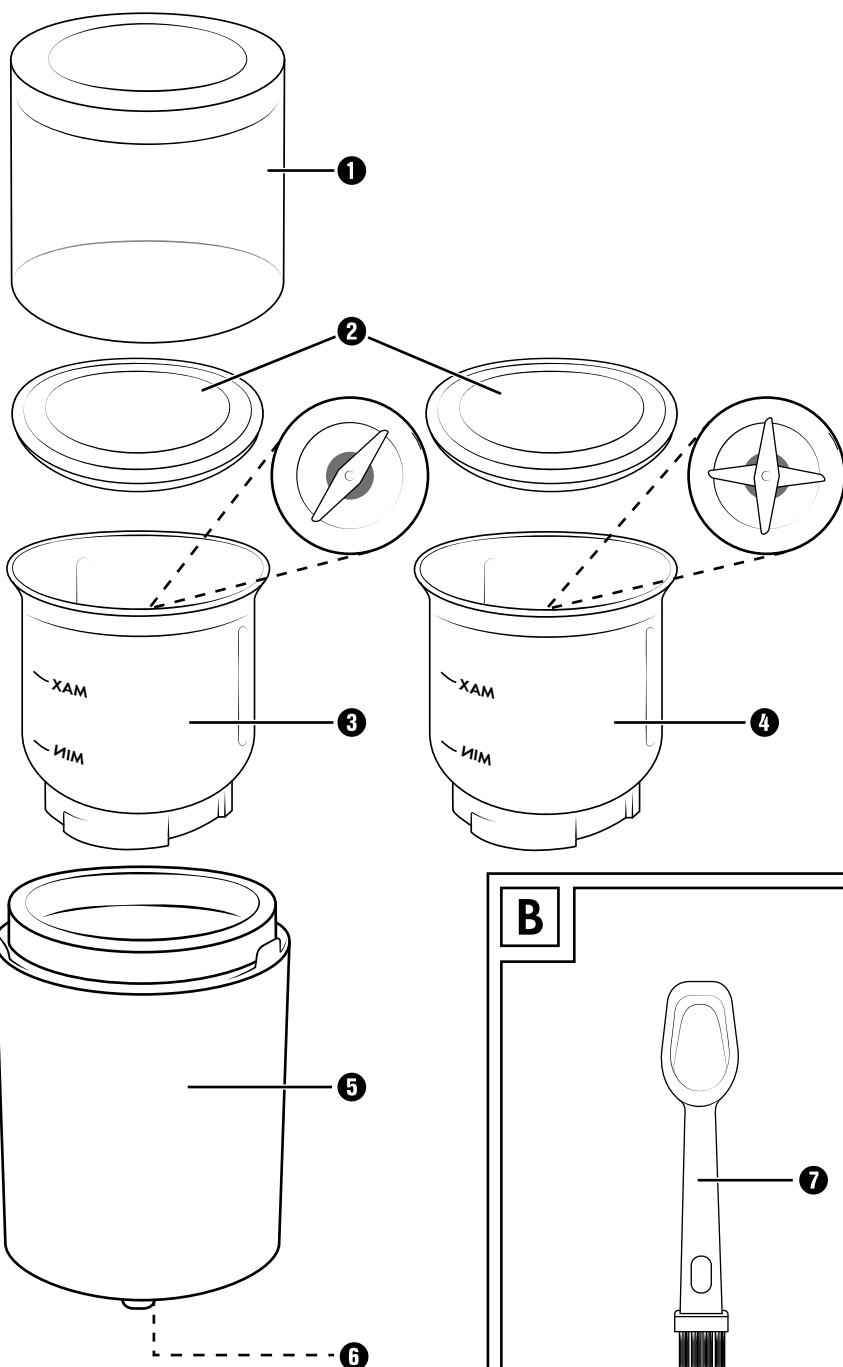
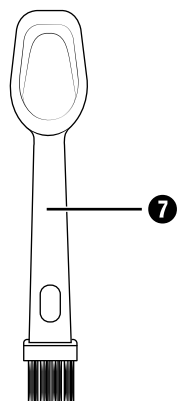
GB IE NI

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

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	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	13

A**B**

Contents

1. Introduction	2
2. Warnings and symbols used	2
3. Safety information	3
4. Intended use	5
5. Package contents	5
6. Appliance description	5
7. Technical data	5
8. Setting up	6
9. Suitable foods	6
9.1. Food table	6
10. Operation and use	6
10.1. Grinding coffee beans	7
11. Cleaning and care	8
12. Storage	9
13. Recipes	9
13.1. Red pesto	9
13.2. Raw grain porridge	9
13.3. Floral salt	9
13.4. Bread spice mix	9
13.5. Mediterranean herb dressing	10
14. Disposal	10
15. Kompernass Handels GmbH warranty	10
15.1. Service	11
15.2. Importer	11

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The instructions for use are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all instructions regarding safety and use. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass on all documents to any future owner.

2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these instructions for use, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.

	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation between live and touchable parts.
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.
	This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

3. Safety information

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Connect the appliance only to a properly installed mains power socket supplying a mains power voltage of 220–240 V ~, 50/60 Hz.
 - To avoid potential risks, a damaged power cable for this appliance should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.
 - In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the power plug from the mains socket.
 - Always remove the power cable from the socket by pulling on the plug, not on the power cable itself.
 - Do not kink or crush the power cable, and make sure to route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
 - Never take hold the motor unit, the power cable or the power plug with wet hands.
 - Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the power outlet immediately and have it repaired by a qualified technician.
 - If the power cable or the motor unit are damaged, you must have the appliance repaired by qualified technicians before using it again.
 - Do not open the housing of the appliance motor unit. This can lead to hazards and also invalidates the warranty.
 - Disconnect the appliance from the mains power source immediately after use. The appliance is completely free of electrical power only when unplugged.
-  Never immerse the appliance motor unit in liquid and do not allow any liquids to enter the motor unit casing.

WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance should not be used by children.
- Keep the appliance and its cable out of reach of children.
- 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.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries. Reassemble the appliance after using and/or cleaning it so that you do not injure yourself with the exposed blade. Keep the blade out of the reach of children.
- Never attempt to remove coffee beans from the appliance as long as the blade is still rotating. Risk of injury!
- Wait until the blade has stopped rotating before removing the lid. Never try to grasp the blade if it is still rotating! Risk of injury!
- The appliance and its power cable must be kept away from children.
- The appliance should always be disconnected from the mains power when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Use this appliance only as described in this instruction manual. Never use it for other purposes.
- There is a risk of injury if the appliance is misused.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not try to use the appliance to crush ice cubes!
This will irreparably damage the appliance!
- Do not use the appliance for grinding or chopping hard foods such as nutmeg or fruits that contain stones.
- Do not operate the appliance without filling it with food first.
- Use only the original accessories supplied with the appliance.

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.

i NOTE

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product switches automatically to either 50 or 60 Hz.

4. Intended use

This appliance is intended exclusively for grinding coffee/espresso beans. It can also be used for various grains, dry spices (such as peppercorns, chili peppers, or coriander seeds) or fresh and dried herbs. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

5. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Grinder (motor unit, 2 containers **3**/**4**, 2 lids **2**, safety cover **1**)
- Cleaning brush with integrated coffee scoop **7**
- Instructions for use
 - 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packaging material.

i 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 Customer Service hotline (see section **Service**).

6. Appliance description

Figure A:

- 1** Safety cover
- 2** Lid
- 3** Grinding container (with 2-blade impact cutter)
- 4** Universal container (with 4-blade cutter)
- 5** Motor block
- 6** Cable retainer

Figure B:

- 7** Cleaning brush with integrated coffee scoop

7. Technical data

Rated voltage	220–240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption	200 W
Power consumption in off mode	0,0 W
Useful volume	Max. approx. 170 ml (up to Max mark) Min. approx. 22 ml (up to Min mark)
Full volume	Approx. 300 ml

Note

- ▶ After grinding four times (4 x 30 seconds with 1 minute pause in between) in succession, we recommend pausing for around 60 minutes so that the appliance can cool down.
- ▶ After grinding four times (2 x 45 seconds with 1 minute pause in between) in succession, we recommend pausing for around 60 minutes so that the appliance can cool down.

8. Setting up

- 1) Clean the appliance as described in the section **Cleaning and care**.
- 2) Place the appliance on a level surface.
- 3) Unwrap the power cable from the cable retainer  and run the cable through the slot on the edge of the housing. There must be a power socket within easy reach.

9. Suitable foods

ATTENTION!

- ▶ Do not grind any overly hard ingredients, such as nutmeg or fruit stones.
- ▶ Do not process any sticky or overly moist foods, such as soft cheeses, dates, carrots or onions!
- ▶ Never add only thin fluids such as water or juice.
- Remove any stems, stones or peels from the food
- Cut the food into relatively small pieces (1 x 1 cm).
- Sauces, pesto and dips with a viscous consistency can be made with this appliance. Use only the universal container  for this purpose and add liquid ingredients only in small quantities.
- For information on grinding coffee beans, see the section **Grinding coffee beans**.

9.1. Food table

The quantities and times in the table below are guide values. They refer to the optimal processing quantity. The results will vary based on the freshness, quality and quantity of the processed food as well as your personal taste.

Food	Container	Optimal quantity	Time
Coffee beans		30 g	10 - 30 s
Mustard seeds		15 - 20 g	5 - 20 s
Linseeds		30 g	5 - 10 s
Sea salt		15 - 40 g	5 - 10 s
Rye		20 - 40 g	5 - 15 s
Barley		20 - 40 g	5 - 15 s
Oats		20 - 40 g	5 - 15 s
Almonds		20 - 40 g	5 - 10 s
Hazelnuts		20 - 40 g	5 - 15 s
Pine nuts		20 - 40 g	5 - 10 s
Hard cheese (Parmesan)		20 - 40 g	5 - 10 s
Herbs (fresh)		5 - 20 g	3x 2 s

10. Operation and use

- 1) Remove the container / from the appliance before filling it.
- 2) Select the appropriate container /:
 - **Grinding container **
The grinding container  is equipped with a 2-blade impact cutter and is suitable for grinding/crushing harder and dry foods such as coffee beans, rye, barley, medium-sized sea salt, peppercorns or mustard seeds.
 - **Universal container **
The universal container  is equipped with a 4-blade cutter and is suitable for chopping almonds or herbs, for example.

- 3) Fill the selected container **3/4** with the food to be processed. Note the MAX and MIN marks.
- 4) Place the lid **2** on the container **3/4** and press it down so that it is firmly seated. The lid **2** prevents the food from being thrown out during processing.
- 5) Place the container **3/4** in the motor unit **5**: Make sure that the locks inside the motor unit **5** match up with the recesses on the base of the container **3/4** (see Fig. 1/**1**).

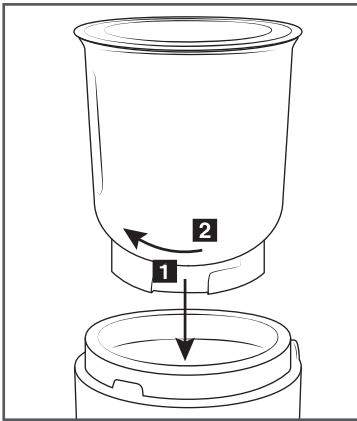


Fig. 1

- 6) Turn the container **3/4** so that the locks inside the motor unit **5** slide further into the tracks (towards **1**) and the container **3/4** is locked in place (see Fig. 1/**2**).
- 7) Plug the plug into a mains power outlet.
- 8) Place the safety cover **1** on the motor unit **5**.
- 9) The appliance has a pulse switch: Press down the safety cover **1** to start the appliance.

i Note

- For harder foods or if the food collects at the edge of the container, work in a pulsing rhythm; in other words, grind for a few seconds, then make a brief pause. Repeat this procedure several times.

ⓘ ATTENTION!

- Note the operating and pause times of the appliance specified in the technical data!
- 10) To stop the appliance, release the safety cover **1**.
- 11) When you are finished processing, pull the power plug out of the power socket.
- 12) Take off the safety cover **1**.
- 13) Remove the container **3/4** by turning it off the motor unit **5** (towards **1**) and lifting it up.
- 14) Remove the lid **2** and empty out the contents.

i Note

- You can also store the food in the containers **3/4**.

10.1. Grinding coffee beans

Different techniques for brewing coffee require different grind sizes, and the type of coffee bean and the roast also influence the result. Adjust the quantity used and, if necessary, the grind size to your personal taste.

The grind size of the coffee is influenced by the quantity of coffee beans added and the duration of grinding.

The longer you grind the coffee, the finer the grind will be. Shorter grinding results in coarser ground coffee.

i Note

- The processing quantities and times given in this manual are rough guide values. Always note the information on the grind size in the operating manual of your coffee machine.

Filter coffee



Filter coffee requires a medium grind. For an optimal result, we recommend grinding about 45 g (approx. 5 tbsp) for about 35 seconds.

French press



Coffee powder for a French press requires a medium to coarse grind. To obtain a coarse grind for preparation in the French press, we recommend grinding a maximum of 70 g of espresso beans (approx. 8 tablespoons) for approx. 30 seconds. If necessary, reduce the quantity added for grinding or decrease the grinding time.

Espresso



Espresso requires a very fine grind. To obtain the required grind for espresso, we recommend grinding a maximum of 36 g espresso beans (approx. 4 tbsp) for about 45 seconds.

Use the following guide values to help you:

- 18 g (approx. 2 tbsp.) of espresso beans for 2 cups of espresso.
- 36 g (approx. 4 tbsp.) of espresso beans for 4 cups of espresso.

11. Cleaning and care

DANGER!

- Always remove the plug from the power outlet before you clean the appliance.



The motor unit **5** of the appliance must never be immersed in liquid and no liquids may enter the motor unit **5** housing.

WARNING!

- Be careful when handling the blades in the containers **3/4**. Risk of injury!

Note

- After processing harder foods or spices with intensive essential oils, such as caraway or cloves, the surface of the inside of the lid **2** may take on a duller appearance. This is normal and not grounds for complaint.
- When processing odour-intensive foods, such as cinnamon sticks, the lid **2** may take on the odour/flavour of the processed food. In this case, add a little dry white rice to the container **3/4** and grind it for several seconds. This will absorb the odour/flavour.
- ◆ After every use, clean the motor unit **5** from the inside with a soft, dry cloth or the cleaning brush **7**.
- ◆ After each use, clean the motor unit **5** from the outside with a damp cloth. For stubborn dirt, add some mild detergent to the cloth. Rinse detergent residues off with fresh water. Ensure that there are no detergent residues on the appliance and that the appliance is completely dry before using it again.
- ◆ Rinse the lids **2**, the containers **3/4**, the safety cover **1** and the cleaning brush **7** in lukewarm water with some detergent.

Note

- The lids **2**, the containers **3/4**, the safety cover **1** and the cleaning brush **7** can also be washed in the dishwasher. If possible, place all the parts in the upper basket of the dishwasher and make sure that they are not jammed in place.
- ♦ Make sure that all detergent residue is removed and the parts of the appliance are dry before using the appliance again.

12. Storage

- ♦ Always clean the appliance thoroughly before storing.
- ♦ Wrap the power cable around the cable retainer **6**.
- ♦ Store the appliance in a clean, dry location.

13. Recipes

13.1. Red pesto

- 20 g pine nuts
 - 40 g sun-dried tomatoes (in oil / drained)
 - 30 g Parmesan (Parmigiano Reggiano)
 - 1 clove of garlic
 - 25 ml olive oil
 - 1/2 tsp balsamic vinegar
 - 1 pinch of pepper
- 1) Roast the pine nuts briefly in a pan and allow them to cool.
 - 2) Chop them in the universal container **4** for about 10 seconds and transfer them to another container.
 - 3) Add the Parmesan, cut into chunks, to the universal container **4** and grind it for about 10 seconds.
 - 4) Add the peeled garlic cloves, the drained tomatoes, the pine nuts, the spices, the vinegar and the olive oil to the universal container **4** and purée it all thoroughly.

13.2. Raw grain porridge

- 40 g sproutable grains, such as rye, spelt or wheat
 - 60 g water
 - 1 apple (or preferred fruit)
- 1) Add the grain to the grinding container **3** and grind the grain until it has reached the desired grind size.
 - 2) Transfer the ground grain to a bowl, add the water and cover the bowl.
 - 3) Allow the mixture to soften for 6 - 8 hours (over night) in a cool location.
 - 4) When the grain has absorbed the water, add the grated apple or combine the raw grain porridge with seasonal fruit of your choice.

Tip

- You can also add nuts, raisins, vanilla, freshly pressed lemon juice and/or dried fruits according to taste.

13.3. Floral salt

- 80 g sea salt (small grain)
 - 1 tbsp dried lavender blossoms
 - Grated zest of one lemon
- 1) Add all ingredients to the universal container **4** and grind them for about 15 seconds.
 - 2) Pour the mixture into a glass.

The floral salt adds a refined touch to desserts or salads.

13.4. Bread spice mix

- 2 tbsp anis
- 2 tbsp fennel seeds
- 2 tbsp coriander seeds
- 2 tbsp caraway

Add the spices to the universal container **4** and grind everything for about 10 seconds.

13.5. Mediterranean herb dressing

- 50 ml olive oil
- 1 sprig of thyme
- 7 rosemary needles
- 1 small clove of garlic
- 1 tsp fennel seeds
- 10 ml vinegar
- 1 sprig of oregano
- 1 tsp tomato paste
- Salt and pepper

- 1) Add the solid ingredients and 25 ml of the olive oil to the universal container ④.
- 2) Grind everything for about 15 seconds.
- 3) Then add the vinegar and the rest of the olive oil and mix everything for about 10 seconds.

14. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

15. 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 warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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 to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches 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 (IAN) 489874_2501 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- 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 installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 489874_2501.

15.1. Service

(GB) Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 489874_2501

15.2. Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

For EU market



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

For GB market

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	14
2. Verwendete Warnhinweise und Symbole	14
3. Sicherheitshinweise	15
4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
5. Lieferumfang	18
6. Gerätebeschreibung	18
7. Technische Daten	18
8. Aufstellen	19
9. Geeignete Lebensmittel	19
9.1. Lebensmitteltabelle	19
10. Bedienung und Betrieb	19
10.1. Kaffeebohnen mahlen	20
11. Reinigen und Pflegen	21
12. Lagerung	22
13. Rezepte	22
13.1. Rotes Pesto	22
13.2. Frischkornbrei	22
13.3. Blütensalz	23
13.4. Brotgewürz	23
13.5. Mediterranes Kräuterdressing	23
14. Entsorgung	23
15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	24
15.1. Service	25
15.2. Importeur	25

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

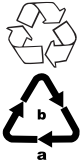
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.

	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.



Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

3. Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 – 240 V ~, 50/60 Hz an.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Fassen Sie den Motorblock, das Netzkabel oder den Netzstecker nie mit nassen Händen an.
- Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Wenn das Netzkabel oder der Motorblock beschädigt sind, müssen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren lassen, bevor Sie es erneut verwenden.

- Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Gerätes nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Garantie erlischt.
- Trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist es vollständig stromfrei.
-  Sie dürfen den Motorblock des Gerätes keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Machen Sie das Messer für Kinder unzugänglich.
- Entnehmen Sie niemals die Kaffeebohnen aus dem Gerät, solange sich das Messer noch dreht. Verletzungsgefahr!

- Warten Sie, bis das Messer steht, bevor Sie den Deckel abnehmen. Greifen Sie niemals in das noch rotierende Messer! Verletzungsgefahr!
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Gebrauchen Sie dieses Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Missbrauchen Sie es nicht für andere Zwecke.
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Versuchen Sie nicht, Eiswürfel mit diesem Gerät zu zerkleinern! Das führt zu Schäden am Gerät!
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Mahlen oder Zerkleinern von harten Lebensmitteln wie Muskatnuss oder Früchten, die Steine enthalten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne eingefüllte Lebensmittel.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, um das Gerät zu betreiben.

i HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Mahlen von Kaffee-/Espressobohnen. Auch kann damit verschiedenes Getreide, trockene Gewürze, wie Pfefferkörner, Chilischoten oder Koriander oder frische und getrocknete Kräuter zerkleinert werden. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

5. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Zerkleinerer (Motorblock, 2 Behälter **3/4**, 2 Deckel **2**, Sicherheitshaube **1**)
 - Reinigungspinsel mit integrierten Kaffeelöffel **7**
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

i 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**).

6. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1** Sicherheitshaube
- 2** Deckel
- 3** Mahlbehälter (mit 2-flügligem Schlagmesser)
- 4** Universalbehälter (mit 4-flügligem Messer)
- 5** Motorblock
- 6** Kabelaufwicklung

Abbildung B:

- 7** Reinigungspinsel mit integriertem Kaffeelöffel

7. Technische Daten

Nennspannung	220-240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	200 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,0 W
Nutzvolumen	max. ca. 170 ml (bis zur Max-Markierung) min. ca. 22 ml (bis zur Min-Markierung)
Füllvolumen	ca. 300 ml

i Hinweis

- Nach viermaliger Benutzung zum Mahlen (4 x 30 Sekunden mit je 1 Minute Pause dazwischen) hintereinander, empfehlen wir eine Pause von 60 Minuten, damit das Gerät abkühlen kann.
- Nach zweimaliger Benutzung zum Mahlen (2 x 45 Sekunden mit je 1 Minute Pause dazwischen) hintereinander, empfehlen wir eine Pause von 60 Minuten, damit das Gerät abkühlen kann.

8. Aufstellen

- 1) Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel **Reinigen und Pflegen** beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund.
- 3) Wickeln Sie das Netzkabel von der Kabelfaufwicklung **6** und führen Sie das Kabel durch die Aussparung am Gehäuserand. Eine Netzsteckdose muss gut erreichbar sein.

9. Geeignete Lebensmittel

! ACHTUNG!

- ▶ Mahlen Sie keine zu harten Zutaten, wie z. B. Muskatnuss oder Obstkerne.
- ▶ Verarbeiten Sie keine klebrigen oder zu feuchte Lebensmittel, wie z. B. weichen Käse, Datteln, Karotten oder Zwiebeln!
- ▶ Füllen Sie niemals ausschließlich dünnflüssige Zutaten wie Wasser oder Säfte ein.
- Entfernen Sie Stiele, Kerne und ggf. Schalen von den Lebensmitteln
- Schneiden Sie die Lebensmittel in nicht zu große Stücke (1 x 1 cm).
- Saucen, Pesto und Dips, die eine zähflüssige Konsistenz haben sollen, können Sie mit diesem Gerät herstellen. Benutzen Sie dafür jedoch ausschließlich den Universalbehälter **4** und geben Sie flüssige Zutaten nur in kleinen Mengen ein.
- Für Informationen zur Verarbeitung von Kaffeebohnen siehe Kapitel **Kaffeebohnen mahlen**.

9.1. Lebensmitteltabelle

Die Mengen und Zeiten in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte. Sie beziehen sich auf die optimale Verarbeitungsmenge, die Ergebnisse sind unter anderem abhängig von der Frische, Qualität und Menge des zu verarbeitenden Lebensmittels sowie von Ihrem persönlichen Geschmack.

Lebensmittel	Behälter	optimale Menge	Zeit
Kaffeebohnen	3	30 g	10-30 Sek.
Senfkörner	3	15 - 20 g	5-20 Sek.
Leinsamen	3	30 g	5-10 Sek.
Meersalz	3	15 - 40 g	5-10 Sek.
Roggen	3	20 - 40 g	5-15 Sek.
Gerste	3	20 - 40 g	5-15 Sek.
Hafer	3	20 - 40 g	5-15 Sek.
Mandeln	4	20 - 40 g	5-10 Sek.
Haselnüsse	4	20 - 40 g	5-15 Sek.
Pinienkerne	4	20 - 40 g	5-10 Sek.
Hartkäse (Parmesan)	4	20 - 40 g	5-10 Sek.
Kräuter (frisch)	4	5 - 20 g	3x 2 Sek.

10. Bedienung und Betrieb

- 1) Nehmen Sie vor dem Befüllen den Behälter **3/4** vom Gerät ab, falls aufgesetzt.
- 2) Wählen Sie den passenden Behälter **3/4**:
 - **Mahlbehälter 3**
Der Mahlbehälter **3** ist mit einem 2-flügeligen Schlagmesser ausgestattet und eignet sich zum Zermahlen/Zerstoßen von härteren und trockenen Lebensmitteln wie Kaffeebohnen, Roggen, Gerste, mittelgroben Meersalz, Pfeffer- oder Senfkörnern.

– **Universalbehälter ④**

Der Universalbehälter ④ ist mit einem 4-flügeligem Messer ausgestattet und eignet sich zum Beispiel zu Zerkleinern von Mandeln oder Kräutern.

- 3) Befüllen Sie den gewählten Behälter ③/④ mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Beachten Sie dabei die MAX- und die MIN-Markierungen.
- 4) Setzen Sie den Deckel ② auf den Behälter ③/④ und drücken Sie diesen herunter, so dass er festsitzt. Der Deckel ② verhindert das Herausschleudern der Lebensmittel während der Verarbeitung.
- 5) Setzen Sie den Behälter ③/④ in den Motorblock ⑤: Achten Sie darauf, dass die Arretierungen im Inneren des Motorblocks ⑤ in die Aussparungen am Sockel des Behälters ③/④ gleiten (siehe Abb.1/①).

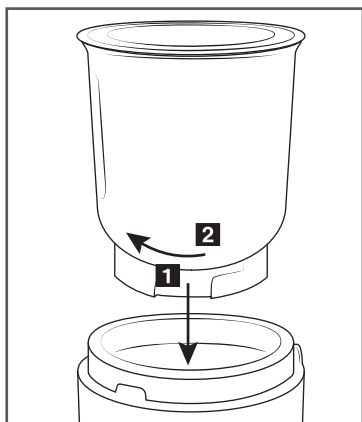


Abb. 1

- 6) Drehen Sie den Behälter ③/④, so dass die Arretierungen im Inneren des Motorblocks ⑤ weiter in die Schiene rutschen (Richtung ①) und der Behälter ③/④ arretiert wird (siehe Abb.1/②).
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 8) Setzen Sie die Sicherheitshaube ① auf den Motorblock ⑤.

- 9) Das Gerät ist mit einem Impulsschalter ausgestattet: Drücken Sie die Sicherheitshaube ① nach unten, um das Gerät zu starten.

① Hinweis

- Bei härteren Lebensmitteln, oder wenn sich die Lebensmittel am Rand des Behälters sammeln, arbeiten Sie im Pulse-Rhythmus, d. h. wenige Sekunden mahlen – dann kurze Pause. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen.

① ACHTUNG!

- Beachten Sie die in den technischen Daten angegebenen Betriebs- und Pausenzeiten des Gerätes!
- 10) Um das Gerät zu stoppen, lassen Sie die Sicherheitshaube ① los.
 - 11) Wenn Sie mit der Verarbeitung fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - 12) Nehmen Sie die Sicherheitshaube ① ab.
 - 13) Lösen Sie den Behälter ③/④ durch Drehen vom Motorblock ⑤ (Richtung ①) und heben Sie diesen nach oben ab.
 - 14) Nehmen Sie den Deckel ② ab und entleeren Sie den Inhalt.

① Hinweis

- Sie können die Lebensmittel auch in den Behälter ③/④ aufbewahren.

10.1. Kaffeebohnen mahlen

Verschiedene Zubereitungsarten von Kaffee erfordern unterschiedliche Mahlgrade, jedoch beeinflussen die Kaffeesorte sowie die Röstung der Bohnen auch das Ergebnis. Passen Sie zudem die verwendete Menge und ggf. den Mahlgrad Ihrem persönlichen Geschmack an.

Der Mahlgrad des Kaffees wird durch die Menge der eingefüllten Kaffeebohnen und die Dauer des Mahlens beeinflusst.

Je länger Sie den Kaffee mahlen, desto feiner wird das Kaffeepulver. Kürzere Mahlzeiten ergeben gröberes Kaffeepulver.

Hinweis

- Bei den in dieser Anleitung angegebenen Verarbeitungsmengen und -zeiten handelt es sich um grobe Richtwerte. Beachten Sie auch immer die Hinweise über den Mahlgrad in der Bedienungsanleitung Ihrer Kaffeemaschine.

Filterkaffee



Filterkaffee erfordert einen mittleren Mahlgrad der Kaffeebohnen. Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, ca. 45 g (ca. 5 EL) ungefähr 35 Sekunden zu mahlen.

French Press



Kaffeepulver für die French Press erfordert einen mittleren bis groben Mahlgrad. Um einen groben Mahlgrad für die Zubereitung in der French Press zu erhalten, empfehlen wir maximal 70 g espressobohnen (ca. 8 EL) für ca. 30 Sekunden zu mahlen. Verringern Sie ggf. die zum Mahlen eingefüllte Menge bzw. die Mahldauer.

Espresso



Kaffeepulver für Espresso erfordert einen sehr feinen Mahlgrad. Um den erforderlichen Mahlgrad für Espresso zu erhalten, empfehlen wir maximal 36 g espressobohnen (ca. 4 EL) für ca. 45 Sekunden zu mahlen.

Orientieren Sie sich an folgenden Richtwerten:

- 18 g (ca. 2 EL) espressobohnen für 2 Tassen Espresso.
- 36 g (ca. 4 EL) espressobohnen für 4 Tassen Espresso.

11. Reinigen und Pflegen

GEFAHR!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



Sie dürfen den Motorblock **5** des Gerätes keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks **5** gelangen lassen.

WARNUNG!

- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Messern in den Behältern **3/4**. Verletzungsgefahr!

Hinweis

- Nach der Verarbeitung von härteren Lebensmitteln, oder bei Gewürzen mit intensiven ätherischen Ölen, wie Kümmel oder Nelken, kann die Oberfläche der Innenseite der Deckel **2** stumpf werden. Dies ist normal und kein Reklamationsgrund.
- Bei der Verarbeitung von geruchsintensiven Lebensmitteln wie z. B. Zimtstangen, kann der Deckel **2** den Geruch/Geschmack des verarbeiteten Lebensmittels annehmen. Geben Sie in diesem Fall ein wenig trockenen, weißen Reis in den Behälter **3/4** und mahlen Sie diesen einige Sekunden. Dieser kann den Geruch/Geschmack aufnehmen.

- ◆ Reinigen Sie den Motorblock **5** von innen nach jeder Benutzung mit einem trockenen, weichen Tuch oder dem Reinigungspinsel **7**.
- ◆ Reinigen Sie den Motorblock **5** von außen nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie dann mit klarem Wasser nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste am Gerät befinden und dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.
- ◆ Spülen Sie die Deckel **2**, die Behälter **3/4**, die Sicherheitshaube **1** und den Reinigungspinsel **7** in lauwarmem Wasser mit etwas Spülmittel.

i Hinweis

-  Die Deckel **2**, die Behälter **3/4**, die Sicherheitshaube **1** und der Reinigungspinsel **7** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, diese nicht einzuklemmen.
- ◆ Stellen Sie sicher, dass alle Spülmittelreste entfernt sind und die Teile des Gerätes vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

12. Lagerung

- ◆ Reinigen Sie das Gerät vor dem Verstauen gründlich.
- ◆ Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **6**.
- ◆ Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort auf.

13. Rezepte

13.1. Rotes Pesto

- 20 g Pinienkerne
- 40 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt/ Abtropfgewicht)
- 30 g Parmesan (Parmigiano Reggiano)
- 1 Knoblauchzehe
- 25 ml Olivenöl
- 1/2 TL Balsamico Essig
- 1 Prise Pfeffer

- 1) Rösten Sie die Pinienkerne in einer Pfanne kurz an und lassen Sie sie abkühlen.
- 2) Zerhacken Sie sie in dem Universalbehälter **4** für ca. 10 Sekunden und füllen Sie sie um.
- 3) Geben Sie den Parmesan, in groben Stücken geschnitten in der Universalbehälter **4** und zerkleinern Sie diesen für ca. 10 Sekunden.
- 4) Geben Sie die geschälte Knoblauchzehe, die abgetropften Tomaten, die Pinienkerne, die Gewürze, den Essig und das Olivenöl in den Universalbehälter **4** und pürieren Sie alles durch.

13.2. Frischkornbrei

- 40 g keimfähiges Getreide, wie z. B. Roggen, Dinkel oder Weizen
- 60 g Wasser
- 1 Apfel (oder Obst nach Wahl)

- 1) Geben Sie das Getreide in den Mahlbehälter **3** und mahlen Sie das Getreide so lange, bis der gewünschte Mahlgrad entstanden ist.
- 2) Füllen Sie das gemahlene Getreide in eine Schale, geben Sie das Wasser hinzu und decken Sie die Schale ab.
- 3) Lassen Sie alles 6 - 8 Stunden (über Nacht) an einem kühlen Ort einweichen.
- 4) Wenn das Getreide das Wasser aufgenommen hat, geben Sie den geraspelten Apfel dazu oder kombinieren den Frischkornbrei mit saisonalem Obst Ihrer Wahl.

i Tipp

- Man kann auch noch Nüsse, Rosinen, Vanille, frisch gepressten Zitronensaft und/oder Trockenfrüchte dazugeben, je nach Geschmack.

13.3. Blütensalz

- 80 g Meersalz (kleine Körnung)
- 1 EL getrocknete Lavendelblüten
- geriebene Schale einer Zitrone

- 1) Geben Sie alle Zutaten in den Universalbehälter ④ und zerkleinern Sie die Zutaten für ca. 15 Sekunden.
- 2) Füllen Sie die Mischung in ein Glas.

Das Blütensalz eignet sich besonders zum Verfeinern von Desserts oder Salaten.

13.4. Brotgewürz

- 2 EL Anis
- 2 EL Fenchelsamen
- 2 EL Koriander
- 2 EL Kümmel

Geben Sie alle Gewürze in den Universalbehälter ④ und verarbeiten Sie alles ca. 10 Sekunden.

13.5. Mediterranes Kräuterdressing

- 50 ml Olivenöl
- 1 Zweig Thymian
- 7 Rosmarinnadeln
- 1 kleine Zehe Knoblauch
- 1 TL Fenchelsamen
- 10 ml Essig
- 1 Zweig Oregano
- 1 TL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer

- 1) Geben Sie die festen Zutaten und 25 ml des Olivenöls in den Universalbehälter ④.
- 2) Zerstoßen Sie alles ca. 15 Sekunden.
- 3) Füllen Sie dann den Essig und das restliche Olivenöl hinzu und vermengen Sie alles für ca. 10 Sekunden.

14. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL/Kaufland bieten Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

15. 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 Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist 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 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 Serviceniederlassung 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 Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 489874_2501 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 489874_2501 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

15.1. Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 489874_2501

15.2. Importeur

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

Für den EU-Markt



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

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen:

05/2025 · Ident.-No.: SZE200A1-032025-1

IAN 489874_2501