



MINI CHOPPER SIZE 200 A1

(NL) (BE)

HAKKER

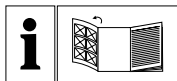
Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)

ZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

IAN 489874_2501



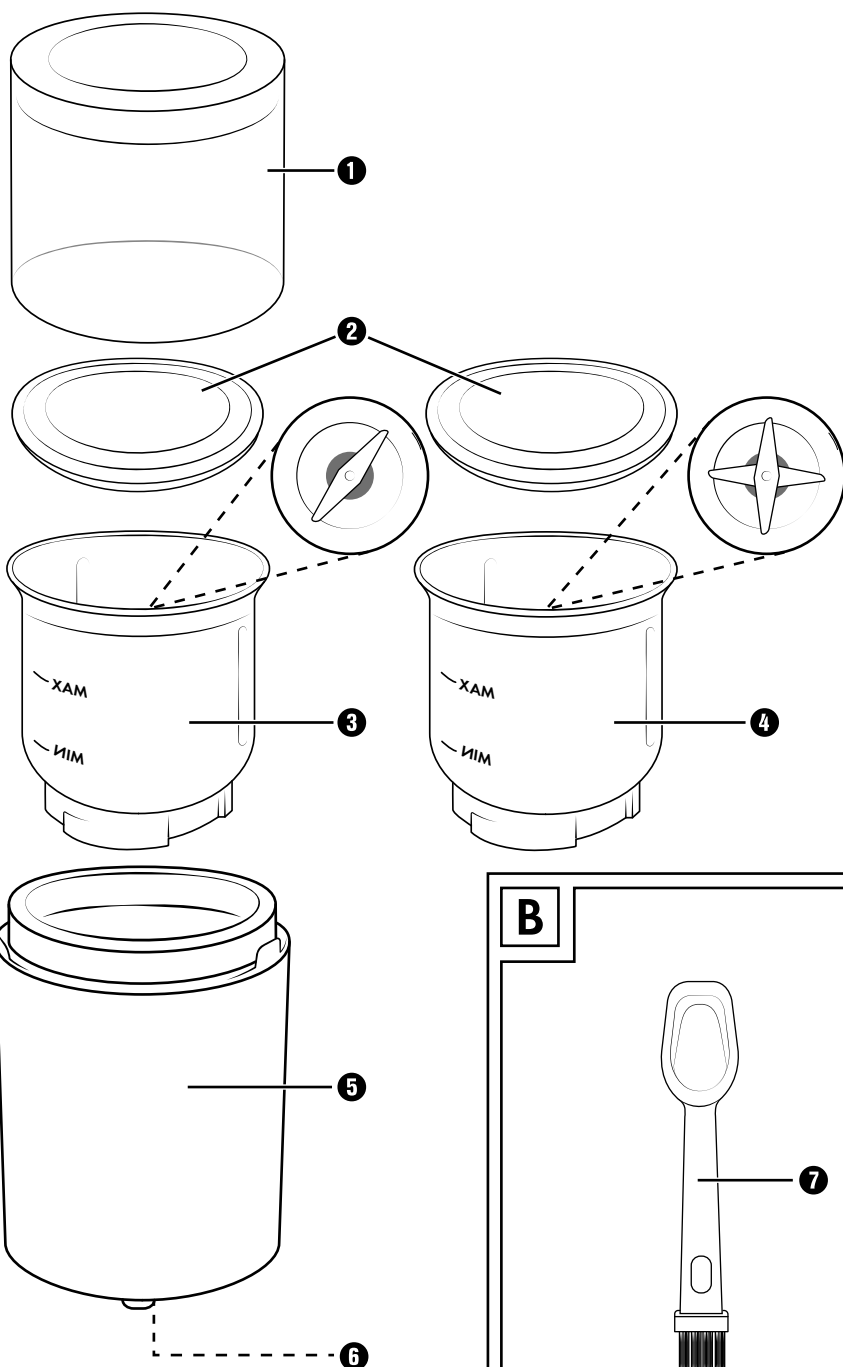
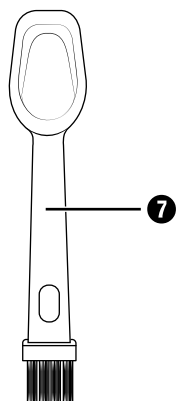
NL BE

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

DE AT CH

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

NL/BE	Gebraiksaanwijzing	Pagina	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

A**B**

Inhoud

1. Inleiding	2
2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	2
3. Veiligheidsvoorschriften	3
4. Gebruik in overeenstemming met de bestemming	6
5. Inhoud van de levering	6
6. Apparaatbeschrijving	6
7. Technische gegevens	6
8. Opstellen	7
9. Geschikte levensmiddelen	7
9.1. Levensmiddelentabel	7
10. Bediening en gebruik	7
10.1. Koffiebonen malen	8
11. Reiniging en onderhoud	9
12. Opbergen	10
13. Recepten	10
13.1. Rode pesto	10
13.2. Pap van verse granen	10
13.3. Bloesemzout	10
13.4. Broodkruiden	11
13.5. Mediterrane kruidendressing	11
14. Afvoeren	11
15. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	12
15.1. Service	13
15.2. Importeur	13

1. Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Hij bevat belangrijke voorschriften voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product. Maak u vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documentatie mee als u het product doorgeeft aan derden.

2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.

	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie tussen spanningvoerende en aanraakbare delen.
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelenecht.
	Elektrisch apparaat niet met het gewone huisvuil meegeven!
 	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
 	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: deze zijn gemarkeerd met afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

3. Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of door een persoon met vergelijkbare kwalificaties om risico's te voorkomen.
- Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- Knik of plet het snoer niet en installeer het netsnoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- Pak het motorblok, het netsnoer of de stekker nooit met natte handen vast.
- Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de open lucht. Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat terechtkomen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door een gekwalificeerde vakman repareren.
- Wanneer het snoer of het motorblok beschadigd is, dient u het apparaat door een erkend vakman te laten repareren voordat u het opnieuw gebruikt.
- U mag de behuizing van het motorblok van het apparaat niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- Koppel het apparaat meteen na gebruik los van het stroomnet. Alleen wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, is het apparaat helemaal spanningsloos.



Dompel het motorblok van het apparaat in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok binnendringen.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Berg het apparaat en het snoer altijd buiten bereik van kinderen op.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes. Zet het apparaat na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes kunt verwonden. Zorg dat kinderen niet bij het mes kunnen komen.
- Haal nooit de koffiebonen uit het apparaat terwijl het mes nog draait. Letselgevaar!
- Wacht tot het mes tot stilstand is gekomen, voordat u het deksel afneemt. Grijp nooit in het nog draaiende mes! Letselgevaar!
- Houd het apparaat en het bijbehorende netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden gescheiden als er geen toezicht is, en voorafgaand aan montage, demontage of reiniging.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Gebruik het nooit voor andere doeleinden.
- Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Probeer met dit apparaat geen ijsklontjes te vermalen!
Dat leidt tot schade aan het apparaat!
- Gebruik het apparaat niet voor het malen of fijnhakken van harde levensmiddelen zoals nootmuskaat of vruchten met pitten.
- Gebruik het apparaat niet zonder dat het met levensmiddelen is gevuld.
- Gebruik alleen de meegeleverde originele accessoires.
- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.

OPMERKING

- Tussenkomsst van de gebruiker is niet vereist om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen. Het product past zich zowel voor 50 Hz als voor 60 Hz vanzelf aan.

4. Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het malen van koffie-/espressobonen. Het kan ook worden gebruikt om verschillende soorten granen, droge specerijen zoals peperkorrels, chilipepers of korian-der of verse en gedroogde kruiden fijn te hakken. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in particuliere huishoudens. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.

5. Inhoud van de levering

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Hakmolen (motorblok, 2 reservoirs ③/④, 2 deksels ②, veiligheidskap ①)
 - Schoonmaakborsteltje met geïntegreerde koffielepel ⑦
 - Gebruiksaanwijzing
- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
 - 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

① Opmerking

- Controleer of de levering compleet is en of er zichtbare schade is.
- Neem contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als de levering niet compleet is of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

6. Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- ① Veiligheidskap
- ② Deksel
- ③ Maalreservoir (met 2-vleugelig slagmes)
- ④ Universeel reservoir (met 4-vleugelig mes)
- ⑤ Motorblok
- ⑥ Kabelspoel

Afbeelding B:

- ⑦ Schoonmaakborsteltje met geïntegreerde koffielepel

7. Technische gegevens

Nominale spanning	220–240 V ~, 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	200 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0,0 W
Nuttig volume	max. ca. 170 ml (tot aan de MAX-markering) min. ca. 22 ml (tot aan de MIN-markering)
Vulvolume	ca. 300 ml

① Opmerking

- Na vier keer gebruik voor het malen (4 x 30 seconden met steeds 1 minuut pauze ertussen) achter elkaar, adviseren wij een pauze van 60 minuten, zodat het apparaat kan afkoelen.
- Na twee keer gebruik voor het malen (2 x 45 seconden met steeds 1 minuut pauze ertussen) achter elkaar, adviseren wij een pauze van 60 minuten, zodat het apparaat kan afkoelen.

8. Opstellen

- 1) Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **Reiniging en onderhoud**.
- 2) Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
- 3) Rol het netsnoer van de kabelspoel **6** af en leid het door de uitsparing in de rand van de behuizing. Er moet een goed bereikbaar stopcontact zijn.

9. Geschikte levensmiddelen

! LET OP!

- ▶ Vermaal geen ingrediënten die te hard zijn, zoals nootmuskaat of vruchtenpitten.
- ▶ Verwerk geen kleverige of te vochtige levensmiddelen, zoals zachtere kazen, dadels, wortels of uien!
- ▶ Vul het reservoir nooit alleen met dunne ingrediënten, zoals water of sappen.
- Verwijder steeltjes, pitten en indien nodig schillen van de levensmiddelen.
- Snijd de levensmiddelen in niet te grote stukken (1 x 1 cm).
- Met dit apparaat kunnen sauzen, pesto en dipsauzen die een stroperige consistentie moeten hebben, worden gemaakt. Gebruik daarvoor uitsluitend het universele reservoir **4** en voeg vloeibare ingrediënten alleen in kleine hoeveelheden toe.
- Informatie over de verwerking van koffiebonen vindt in het hoofdstuk **Koffiebonen malen**.

9.1. Levensmiddelentabel

De hoeveelheden en tijden in de navolgende tabel zijn richtwaarden. Ze hebben betrekking op de optimale verwerkingshoeveelheid. De resultaten zijn onder andere afhankelijk van de versheid, kwaliteit en hoeveelheid van het te verwerken levensmiddel en van uw persoonlijke smaak.

Levensmiddel	Reservoir	Optimale hoeveelheid	Tijd
Koffiebonen	3	30 g	10-30 sec.
Mosterdzaad	3	15 - 20 g	5-20 sec.
Lijnzaad	3	30 g	5-10 sec.
Zeezout	3	15 - 40 g	5-10 sec.
Rogge	3	20 - 40 g	5-15 sec.
Gerst	3	20 - 40 g	5-15 sec.
Haver	3	20 - 40 g	5-15 sec.
Amandelen	4	20 - 40 g	5-10 sec.
Hazelnoten	4	20 - 40 g	5-15 sec.
Pijnboom-pitten	4	20 - 40 g	5-10 sec.
Harde kaas (Parmezaanse kaas)	4	20 - 40 g	5-10 sec.
Kruiden (vers)	4	5 - 20 g	3 x 2 sec.

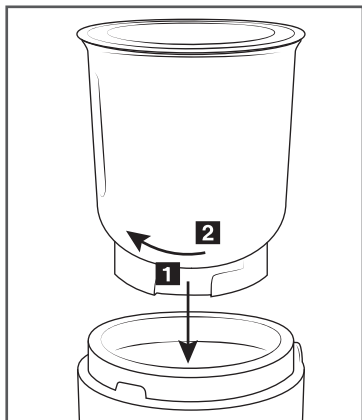
10. Bediening en gebruik

- 1) Haal vóór het vullen het reservoir **3/4** van het apparaat af, indien het was geplaatst.
- 2) Kies het passende reservoir **3/4**:
 - **Maalreservoir 3**
Het maalreservoir **3** is voorzien van een 2-vleugelig slagmes en is geschikt voor het fijnmalen/kneuzen van hardere en droge levensmiddelen zoals koffiebonen, rogge, gerst, middelgrof zeezout, peperkorrels of mosterdzaad.

– **Universeel reservoir ④**

Het universele reservoir ④ is voorzien van een 4-vleugelig mes en is geschikt voor bijvoorbeeld het fijnhakken van amandelen of kruiden.

- 3) Vul het gekozen reservoir ③/④ met de te verwerken levensmiddelen. Let daarbij op de MAX- en MIN-markeringen.
- 4) Plaats het deksel ② op het reservoir ③/④ en druk het omlaag, zodat het vastzit. Het deksel ② voorkomt dat de levensmiddelen tijdens de verwerking uit het reservoir worden geslingerd.
- 5) Plaats het reservoir ③/④ in het motorblok ⑤: zorg ervoor dat de vergrendelingen in het binnenste van het motorblok ⑤ in de uitsparingen op de sokkel van het reservoir ③/④ glijden (zie afb. 1/①).



Afb. 1

- 6) Draai het reservoir ③/④ zodanig, dat de vergrendelingen in het motorblok ⑤ verder in de geleiding glijden (in de richting van ①) en het reservoir ③/④ wordt vergrendeld (zie afb. 1/②).
- 7) Steek de stekker in een stopcontact.
- 8) Plaats de veiligheidskap ① op het motorblok ⑤.
- 9) Het apparaat is voorzien van een pulsschakelaar: druk de veiligheidskap ① omlaag om het apparaat te starten.

① Opmerking

- Bij hardere levensmiddelen, of als de levensmiddelen zich ophopen aan de rand van het reservoir, werkt u met het pulsritme, d.w.z. een paar seconden malen en daarna kort pauzeren. Herhaal deze procedure een aantal keren.

① LET OP!

- Neem de in de technische gegevens aangegeven bedrijfs- en pauzetijden van het apparaat in acht!
- 10) Om het apparaat te stoppen, laat u de veiligheidskap ① los.
 - 11) Wanneer u klaar bent met de verwerking, haalt u de stekker uit het stopcontact.
 - 12) Neem de veiligheidskap ① eraf.
 - 13) Maak het reservoir ③/④ los door het van het motorblok ⑤ te draaien (in de richting ①) en neem het reservoir er naar boven vanaf.
 - 14) Verwijder het deksel ② en maak het reservoir leeg.

① Opmerking

- U kunt de levensmiddelen ook in de reservoirs ③/④ bewaren.

10.1. Koffiebonen malen

Verschillende manieren om koffie te bereiden vereisen verschillende maalgraden, maar ook de soort koffie en de branding van de bonen beïnvloeden het resultaat. Pas ook de gebruikte hoeveelheid en eventueel de maalgraad aan uw persoonlijke smaak aan.

De maalgraad van de koffie hangt af van de hoeveelheid koffiebonen die is gebruikt en de duur van het malen.

Hoe langer u de koffie maalt, hoe fijner het koffiopoeder wordt. Een kortere maalduur resulteert in grover koffiopoeder.

Opmerking

- De in deze gebruiksaanwijzing aangegeven verwerkingshoeveelheden en -tijden zijn ruwe richtwaarden. Neem ook altijd de aanwijzingen voor de maalgraad in de gebruiksaanwijzing van uw koffiezetapparaat in acht.

Filterkoffie



Filterkoffie vereist een gemiddelde maalgraad van de koffiebonen. Voor een optimaal resultaat adviseren we om ca. 45 g (ca. 5 eetlepels) ongeveer 35 seconden te malen.

Cafetière



Koffiepoeder voor de cafetière vereist een gemiddelde tot grove maalgraad. Om een grove maalgraad te verkrijgen voor de bereiding in de cafetière, adviseren wij om maximaal 70 g espressobonen (ca. 8 eetlepels) gedurende ca. 30 seconden te malen. Verminder zo nodig de vulhoeveelheid voor het malen of de maalduur.

Espresso



Koffiepoeder voor espresso vereist een zeer fijne maalgraad. Om de benodigde maalgraad voor espresso te bereiken, raden we aan maximaal 36 g espressobonen (ca. 4 eetlepels) gedurende ca. 45 seconden te malen.

Neem de volgende richtwaarden als uitgangspunt:

- 18 g (ca. 2 eetlepels) espressobonen voor 2 kopjes espresso.
- 36 g (ca. 4 eetlepels) espressobonen voor 4 kopjes espresso.

11. Reiniging en onderhoud

GEVAAR!

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



Dompel het motorblok **5** van het apparaat in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok **5** binnendringen.

WAARSCHUWING!

- Ga voorzichtig om met de messen in de reservoirs **3/4**. Letselgevaar!

Opmerking

- Na de verwerking van hardere levensmiddelen of specerijen met intense essentiële oliën, zoals komijn of kruidnagel, kan het oppervlak van de binnenkant van de deksels **2** ruw worden. Dit is normaal en vormt geen geldige reden voor claims.
- Bij de verwerking van sterk geurende levensmiddelen zoals kaneelstokjes, kan het deksel **2** de geur/smaak van het verwerkte levensmiddel overnemen. Doe in dat geval een beetje droge witte rijst in het reservoir **3/4** en maal die een paar seconden. De rijst kan de geur/smaak opnemen.
- ◆ Reinig na elk gebruik de binnenkant van het motorblok **5** met een droge, zachte doek of met het schoonmaakborsteltje **7**.
- ◆ Reinig na elk gebruik de buitenkant van het motorblok **5** met een vochtige doek. Breng bij hardnekkige vuilresten een mild afwasmiddel aan op de doek. Wis het motorblok daarna met schoon water af. Controleer of er geen afwasmiddelresten op het apparaat zijn achtergebleven en of het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.
- ◆ Was de deksels **2**, de reservoirs **3/4**, de veiligheidskap **1** en het schoonmaakborsteltje **7** in lauw water met een beetje afwasmiddel af.

i Opmerking

-  De deksels **2**, de reservoirs **3/4**, de veiligheidskap **1** en het schoonmaakborsteltje **7** kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd. Leg de onderdelen zo mogelijk in het bovenste rek van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken.
- ♦ Controleer of alle afwasmiddelresten zijn verwijderd en of de onderdelen van het apparaat volledig droog zijn voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

12. Opbergen

- ♦ Reinig het apparaat grondig voordat u het opbergt.
- ♦ Rol het netsnoer om de kabelspoel **6**.
- ♦ Berg het apparaat op een schone en droge plek op.

13. Recepten

13.1. Rode pesto

- 20 g pijnboompitten
 - 40 g gedroogde tomaten (in olie ingelegd/ uitlekgewicht)
 - 30 g Parmezaanse kaas (Parmigiano Reggiano)
 - 1 teentje knoflook
 - 25 ml olijfolie
 - 1/2 tl balsamico-azijn
 - 1 snufje peper
- 1) Rooster de pijnboompitten in een pan en laat ze afkoelen.
 - 2) Hak ze ca. 10 seconden fijn in het universele reservoir **4** en haal ze eruit.
 - 3) Doe de Parmezaanse kaas in grove stukken gesneden in het universele reservoir **4** en hak de stukken ca. 10 seconden fijn.

- 4) Doe de gepelde knoflookteen, uitgelekte tomaten, pijnboompitten, kruiden, azijn en olijfolie in het universele reservoir **4** en pureer alles.

13.2. Pap van verse granen

- 40 g kiembaar graan, zoals rogge, spelt of tarwe
 - 60 g water
 - 1 appel (of fruit naar keuze)
- 1) Doe het graan in het maalreservoir **3** en maal het graan tot de gewenste maalgraad is bereikt.
 - 2) Doe het gemalen graan in een kom, voeg het water toe en dek de kom af.
 - 3) Laat alles 6 - 8 uur ('s nachts) op een koele plek weken.
 - 4) Wanneer het graan het water heeft opgenomen, voegt u de geraspte appel toe of combineert u de graanpap met seizoensfruit naar keuze.

i Tip

- U kunt ook noten, rozijnen, vanille, versgeperst citroensap en/of gedroogd fruit toevoegen, al naar gelang uw smaak.

13.3. Bloesemzout

- 80 g zeezout (fijnkorrelig)
 - 1 el gedroogde lavendelbloesems
 - Geraspte schil van een citroen
- 1) Doe alle ingrediënten in het universele reservoir **4** en hak de ingrediënten ca. 15 seconden fijn.
 - 2) Doe het mengsel in een glas.

Het bloesemzout is bijzonder geschikt voor het verfijnen van desserts of salades.

13.4. Broodkruiden

- 2 el anijs
- 2 el venkelzaad
- 2 el koriander
- 2 el karwijzaad

Doe alle kruiden in het universele reservoir ④ en verwerk alles ca. 10 seconden.

13.5. Mediterrane kruidendressing

- 50 ml olijfolie
- 1 takje tijm
- 7 rozemarijnnaaldjes
- 1 klein teentje knoflook
- 1 tl venkelzaad
- 10 ml azijn
- 1 takje oregano
- 1 tl tomatenpuree
- Zout en peper

- 1) Doe de vaste ingrediënten en 25 ml van de olijfolie in het universele reservoir ④.
- 2) Verwerk alles ca. 15 seconden.
- 3) Voeg dan de azijn en de rest van de olijfolie toe en meng alles ongeveer 10 seconden.

14. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvoorschriften.

15. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 489874_2501 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 489874_2501 de gebruiksaanwijzing openen.

15.1. Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 489874_2501

15.2. Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	16
2. Verwendete Warnhinweise und Symbole	16
3. Sicherheitshinweise	17
4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	20
5. Lieferumfang	20
6. Gerätebeschreibung	20
7. Technische Daten	20
8. Aufstellen	21
9. Geeignete Lebensmittel	21
9.1. Lebensmitteltabelle	21
10. Bedienung und Betrieb	21
10.1. Kaffeebohnen mahlen	22
11. Reinigen und Pflegen	23
12. Lagerung	24
13. Rezepte	24
13.1. Rotes Pesto	24
13.2. Frischkornbrei	24
13.3. Blütensalz	25
13.4. Brotgewürz	25
13.5. Mediterranes Kräuterdressing	25
14. Entsorgung	25
15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	26
15.1. Service	27
15.2. Importeur	27

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

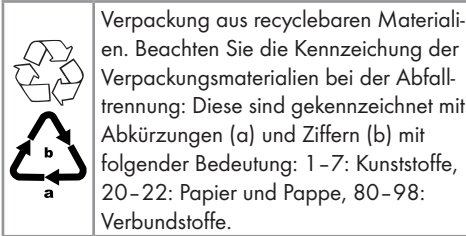
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie 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.



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).

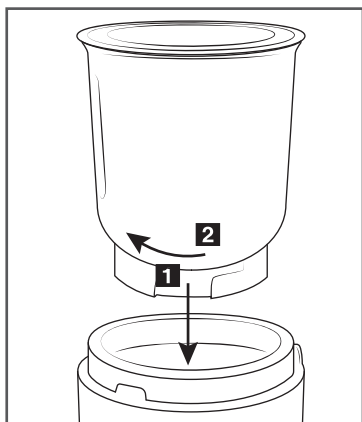


Abb. 1

- 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.

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

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

IAN 489874_2501