



MINI CHOPPER / ZERKLEINERER / HACHOIR SZE 200 A1

(GB)

MINI CHOPPER

Operating instructions

(FR) (BE)

HACHOIR

Mode d'emploi

(CZ)

UNIVERZÁLNÍ SEKÁČEK

Návod k obsluze

(SK)

DRVÍČ

Návod na obsluhu

(DK)

MULTIHAKKER

Betjeningsvejledning

(HU)

KONYHAI APRÍTÓ

Használati utasítás

(DE) (AT) (BE)

ZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

HAKMOLEN

Gebruiksaanwijzing

(PL)

ROZDRABNIACZ

Instrukcja obsługi

(ES)

PICADORA

Instrucciones de uso

(IT)

TRITATUTTO ELETTRICO

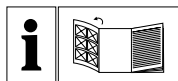
Istruzioni per l'uso

(PT)

TRITURADOR

Manual de instruções

IAN 523509_2601



(GB)

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

(DE) (AT) (BE)

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

(FR) (BE)

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

(NL) (BE)

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

(CZ)

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

(PL)

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

(SK)

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

(ES)

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

(DK)

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(IT)

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

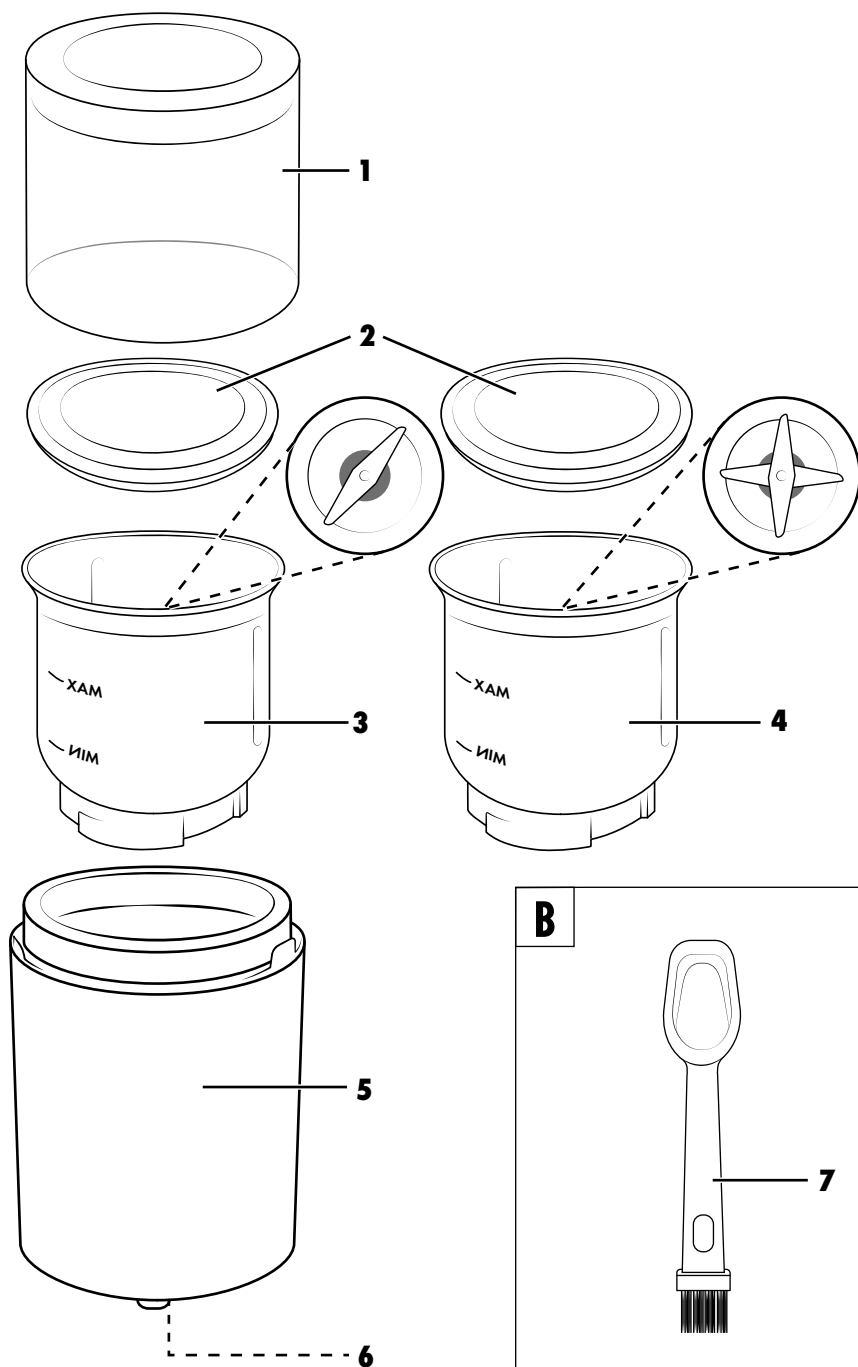
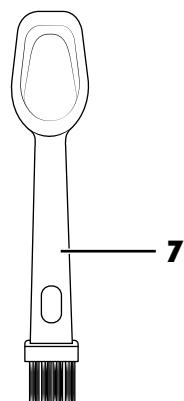
(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(PT)

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	11
Français	Mode d'emploi	Page	21
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	33
Česky	Návod k obsluze	Strana	43
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	51
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	61
Español	Instrucciones de uso	Página	71
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	81
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	91
Magyar	Használati utasítás	Oldal	101
Português	Manual de instruções	Página	111

A**B**

Contents

1. Intended use	2
2. Warnings and symbols used	2
3. Safety information	3
4. Package contents	4
5. Appliance description	4
6. Technical data	4
7. Setting up	5
8. Suitable foods	5
8.1. Food table.	5
9. Operation and use	5
9.1. Grinding coffee beans	6
10. Cleaning and care	7
11. Storage	7
12. Recipes	7
12.1. Red pesto	7
12.2. Raw grain porridge	7
12.3. Floral salt	8
12.4. Bread spice mix.	8
12.5. Mediterranean herb dressing	8
13. Disposal	8
14. Kompernass Handels GmbH warranty	8
14.1. Service	9
14.2. Importer	9
15. Ordering replacement parts	9

1. 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.

2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, 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. Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.
	Do not immerse in water!

	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally responsible manner.
	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.
	The packaging contains paper and/or cardboard components.
	The packaging contains plastic and/or metal components.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN ou A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
	The product, packaging, and accompanying documentation are subject to Extended Producer Responsibility (EPR) in France and must be collected separately in accordance with applicable national sorting and disposal guidelines.

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.

ⓘ **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. 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.

ⓘ **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 **14.1. Service**).

5. 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

6. 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

i 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.

7. Setting up

- 1) Clean the appliance as described in the section

10. Cleaning and care.

- 2) Place the appliance on a level surface.
- 3) Unwrap the power cable from the cable retainer **(6)** and run the cable through the slot on the edge of the housing. There must be a power socket within easy reach.

8. 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 **(4)** for this purpose and add liquid ingredients only in small quantities.
- For information on grinding coffee beans, see the section **9.1. Grinding coffee beans.**

8.1. 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	3	30 g	10 - 30 s
Mustard seeds	3	15 - 20 g	5 - 20 s
Linseeds	3	30 g	5 - 10 s
Sea salt	3	15 - 40 g	5 - 10 s
Rye	3	20 - 40 g	5 - 15 s
Barley	3	20 - 40 g	5 - 15 s
Oats	3	20 - 40 g	5 - 15 s
Almonds	4	20 - 40 g	5 - 10 s
Hazelnuts	4	20 - 40 g	5 - 15 s
Pine nuts	4	20 - 40 g	5 - 10 s
Hard cheese (Parmesan)	4	20 - 40 g	5 - 10 s
Herbs (fresh)	4	5 - 20 g	3x 2 s

9. Operation and use

- 1) Remove the container **(3)/(4)** from the appliance before filling it.
- 2) Select the appropriate container **(3)/(4)**:
 - **Grinding container (3)**
The grinding container **(3)** 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 (4)**
The universal container **(4)** 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**).

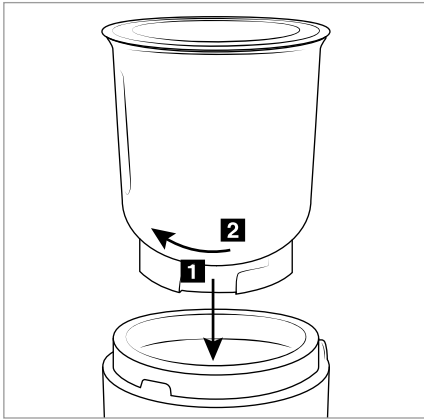


Fig. 1

- 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)**.

9.1. 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.

10. 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.

11. 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.

12. Recipes

12.1. 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
 - ½ 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.

12.2. 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.

12.3. 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.

12.4. 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.

12.5. 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.

13. 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 material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

14. Kompennass 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) 523509_2601 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.

14.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 523509_2601

14.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

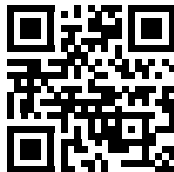
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

15. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at www.kompernass.com.



Scan the QR code with your smartphone/tablet.

You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

i Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 523509_2601 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
2. Verwendete Warnhinweise und Symbole	12
3. Sicherheitshinweise	13
4. Lieferumfang	14
5. Gerätebeschreibung	15
6. Technische Daten	15
7. Aufstellen	15
8. Geeignete Lebensmittel	15
8.1. Lebensmitteltabelle	15
9. Bedienung und Betrieb	16
9.1. Kaffeebohnen mahlen	17
10. Reinigen und Pflegen	17
11. Lagerung	18
12. Rezepte	18
12.1. Rotes Pesto	18
12.2. Frischkornbrei	18
12.3. Blütensalz	18
12.4. Brotgewürz	18
12.5. Mediterranes Kräuterdressing	19
13. Entsorgung	19
14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	19
14.1. Service	20
14.2. Importeur	20
15. Ersatzteile bestellen	20

1. 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.

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. Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.
	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.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht im Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	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.

	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.
ES/PT	
 FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
 FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 	
 FR  Das Produkt, die Verpackung und die beigelegten Unterlagen unterliegen in Frankreich der erweiterten Herstellerverantwortung (EPR) und sind gemäß den geltenden nationalen Sortier- und Entsorgungsvorgaben getrennt zu sammeln.	

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, Eiskwürfel 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 Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

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. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Zerkleinerer (Motorblock, 2 Behälter **(3)/(4)**, 2 Deckel **(2)**, Sicherheitshaube **(1)**)
- Reinigungspinsel mit integriertem 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 **14.1. Service**).

5. 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 Kaffeeöffel

6. 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.

7. Aufstellen

- 1) Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel **10. Reinigen und Pflegen** beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund.
- 3) Wickeln Sie das Netzkabel von der Kabelaufwicklung **(6)** und führen Sie das Kabel durch die Aussparung am Gehäuserand. Eine Netzsteckdose muss gut erreichbar sein.

8. Geeignete Lebensmittel

ⓘ ACHTUNG!

- Mahlen Sie keine zu harten Zutaten, wie z. B. Muskatnuss oder Obstkerne.
- Verarbeiten Sie keine klebrigen oder zu feuchten 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 **9.1. Kaffeebohnen mahlen**.

8.1. 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.

Lebensmittel	Behälter	optimale Menge	Zeit
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.

9. 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-flügeligen Messer ausgestattet und eignet sich zum Beispiel zu Zerhacken 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**).

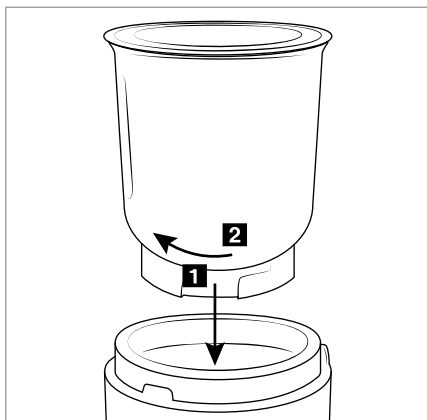


Abb. 1

- 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.
- i Hinweis**
- Bei härteren Lebensmitteln, oder wenn sich die Lebensmittel am Rand des Behälters sammeln, arbeiten Sie im Puls-Rhythmus, d. h. wenige Sekunden mahlen- dann kurze Pause. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen.
- ! 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 ) und heben Sie diesen nach oben ab.

14) Nehmen Sie den Deckel **(2)** ab und entleeren Sie den Inhalt.

Hinweis

- Sie können die Lebensmittel auch in den Behältern **(3)/(4)** aufbewahren.

9.1. 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.

10. 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.

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.

11. 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.

12. Rezepte

12.1. Rotes Pesto

- 20 g Pinienkerne
 - 40 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt/Abtropfgewicht)
 - 30 g Parmesan (Parmigiano Reggiano)
 - 1 Knoblauchzehe
 - 25 ml Olivenöl
 - ½ 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 den 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.

12.2. 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.

Tipp

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

12.3. 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.

12.4. 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.

12.5. Mediterranes Kräuterdressing

- 50 ml Olivenöl
- 1 Zweig Thymian
- 7 Rosmarinadeln
- 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.

13. 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 Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet 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 Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

14. 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) 523509_2601 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.

14.1. 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

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

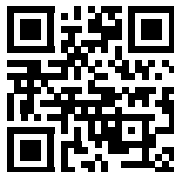
IAN 523509_2601

14.2. Importeur

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

15. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter www.kompernass.com dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

i Hinweis

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 523509_2601 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Table des matières

1. Utilisation conforme à l'usage prévu	22
2. Avertissements et symboles utilisés	22
3. Consignes de sécurité	23
4. Matériel fourni	25
5. Description de l'appareil	25
6. Caractéristiques techniques	25
7. Mise en place	25
8. Aliments appropriés	25
8.1. Tableau des aliments	26
9. Utilisation et fonctionnement	26
9.1. Moulin des grains de café	27
10. Nettoyage et entretien	27
11. Entreposage	28
12. Recettes	28
12.1. Pesto rouge	28
12.2. Porridge de céréales fraîches	28
12.3. Sel aux fleurs	29
12.4. Épices à pain	29
12.5. Vinaigrette méditerranéenne aux herbes	29
13. Recyclage	29
14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	29
15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique)	31
16. Service après-vente	32
17. Importateur	32
18. Commander des pièces de rechange	32

1. Utilisation conforme à l’usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à mouliner des grains de café filtre/expresso. Il permet également de broyer différentes céréales, des épices sèches telles que du poivre en grains ou de la coriandre ou des herbes aromatiques fraîches et sèches. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles.

2. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s’il y a lieu) dans le présent mode d’emploi, sur l’emballage et sur l’appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « DANGER » désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possible-ment dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « PRUDENCE » annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « ATTENTION » annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque : Une remarque comporte des infor-mations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi. Avant l'utilisation du produit, noter toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. En cas de cession du produit à un tiers, remettre également tous les documents.

	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection II : protection par une isolation double.
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.
  	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton. L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.

FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

Le produit, son emballage et la documentation qui l'accompagne relèvent, en France, de la responsabilité élargie des producteurs (REP) et doivent être collectés séparément, conformément aux directives nationales en vigueur en matière de tri et d'élimination des déchets.

3. Consignes de sécurité

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- L'appareil ne doit être branché que dans une prise réglementairement installée et alimentée par une tension secteur de 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- Pour débrancher le cordon d'alimentation, toujours prendre soin de retirer la fiche de la prise et de ne pas tirer sur le cordon.
- Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.

- Ne touchez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur avec les mains mouillées.
 - Vous ne devez en aucun cas exposer l'appareil à l'humidité ni l'utiliser à l'extérieur. Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un technicien spécialisé pour le réparer.
 - Si le cordon d'alimentation ou le bloc-moteur est endommagé, il faut confier la réparation de l'appareil à un technicien qualifié avant de le réutiliser.
 - Il est interdit d'ouvrir le boîtier du bloc-moteur de l'appareil. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et la garantie est annulée.
 - Après utilisation de l'appareil, débranchez-le immédiatement du réseau électrique. L'appareil n'est entièrement hors tension qu'à partir du moment où la fiche secteur est débranchée de la prise secteur.
- ⊘** Le bloc-moteur de l'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le boîtier du bloc-moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Entreposez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - La manipulation du couteau extrêmement tranchant peut entraîner des blessures. Après l'utilisation et le nettoyage, remontez l'appareil afin de ne pas vous blesser au contact du couteau à nu. Rangez le couteau hors de portée des enfants.
 - Ne retirez jamais le café en grains de l'appareil tant que le couteau tourne. Risque de blessures !
 - Avant de retirer le couvercle, attendez que le couteau se soit immobilisé. N'approchez jamais les doigts du couteau en train de tourner ! Risque de blessures !
 - Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
 - En l'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
 - Utilisez cet appareil uniquement de la manière décrite dans ce mode d'emploi. N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins.
 - En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- ⚠ ATTENTION !**
- RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**
- Ne tentez jamais de broyer des glaçons avec cet appareil ! Ceci endommage l'appareil !
 - N'utilisez pas l'appareil pour moulinier ou concasser des aliments durs tels que des noix de muscade ou des fruits à noyau.
 - N'utilisez pas l'appareil sans l'avoir rempli d'aliments.
 - Utilisez exclusivement les accessoires d'origine fournis avec l'appareil.
 - N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- i Remarque**
- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

4. Matériel fourni

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Broyeur (bloc-moteur, 2 bols **(3)/(4)**, 2 couvercles **(2)**, capot de sécurité **(1)**)
- Pinceau de nettoyage avec cuillère à café intégrée **(7)**
- Mode d'emploi

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.

i Remarque

- Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun défaut apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir chapitre **16. Service après-vente**).

5. Description de l'appareil

Figure A :

- 1 Capot de sécurité
- 2 Couvercle
- 3 Bol de broyage (avec couteau-fouet à 2 lames)
- 4 Bol universel (avec couteau à 4 lames)
- 5 Bloc-moteur
- 6 Enroulement du cordon

Figure B :

- 7 Pinceau de nettoyage avec cuillère à café intégrée

6. Caractéristiques techniques

Tension nominale	220-240 V ~, 50/60 Hz
Puissance absorbée	200 W
Puissance absorbée à l'état inactif	0,0 W
Volume utile	env. 170 ml max. (jusqu'au repère Max) env. 22 ml min. (jusqu'au repère Min)
Volume de remplissage	env. 300 ml

i Remarque

- Après l'avoir utilisé quatre fois successivement pour moulin (4 x 30 secondes avec respectivement 1 minute de pause entre chaque cycle), nous recommandons une pause de 60 minutes afin que l'appareil puisse refroidir.
- Après l'avoir utilisé deux fois successivement pour moulin (2 x 45 secondes avec respectivement 1 minute de pause entre chaque cycle), nous recommandons une pause de 60 minutes afin que l'appareil puisse refroidir.

7. Mise en place

- 1) Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre

10. Nettoyage et entretien.

- 2) Placez l'appareil sur un support plan.
- 3) Déroulez le cordon d'alimentation de l'enroulement du cordon **(6)** et passez-le dans l'encoche située sur le bord du boîtier. Une prise secteur doit être facilement accessible.

8. Aliments appropriés

! ATTENTION !

- Ne broyez pas d'ingrédients trop durs, tels que des noix de muscade ou des noyaux de fruits.
- Ne transformez pas d'aliments collants ou trop humides, tels que du fromage à pâte molle, des dattes, des carottes ou des oignons !
- Ne versez jamais uniquement des ingrédients liquides tels que de l'eau ou des jus.
- Retirez les queues, les noyaux et éventuellement la peau des aliments
- Ne coupez pas les aliments en morceaux trop gros (1 x 1 cm).
- Avec cet appareil, vous pouvez préparer des sauces, du pesto et des dips d'une consistance sirupeuse. Pour cela, utilisez toutefois exclusivement le bol universel **(4)** et ne versez les ingrédients liquides qu'en petites quantités.
- Pour obtenir des informations sur la transformation de grains de café, voir le chapitre **9.1. Moulin des grains de café.**

8.1. Tableau des aliments

Les quantités et durées indiquées dans le tableau suivant sont des valeurs indicatives. Elles font référence à la quantité à transformer optimale ; les résultats obtenus dépendent entre autres de la fraîcheur, de la qualité et de la quantité de l'aliment à transformer ainsi que de vos goûts personnels.

Aliments	Bol	Quantité optimale	Temps
Café en grains	3	30 g	10-30 s
Graines de moutarde	3	15 - 20 g	5-20 s
Graines de lin	3	30 g	5-10 s
Sel de mer	3	15 - 40 g	5-10 s
Seigle	3	20 - 40 g	5-15 s
Orge	3	20 - 40 g	5-15 s
Avoine	3	20 - 40 g	5-15 s
Amandes	4	20 - 40 g	5-10 s
Noisettes	4	20 - 40 g	5-15 s
Pignons de pin	4	20 - 40 g	5-10 s
Fromage à pâte dure (parmesan)	4	20 - 40 g	5-10 s
Herbes aromatiques (fraîches)	4	5 - 20 g	3x 2 s

9. Utilisation et fonctionnement

1) Avant le remplissage, retirez le bol **(3)/(4)** de l'appareil s'il se trouve dessus.

2) Sélectionnez le bol **(3)/(4)** adapté :

– Bol de broyage **(3)**

Le bol de broyage **(3)** est équipé d'un couteau-fouet à 2 lames et convient pour mouliner/piler des aliments plus durs et secs tels que des grains de café, du seigle, de l'orge, du sel de mer de taille moyenne, du sel ou du poivre en grains.

– Bol universel **(4)**

Le bol universel **(4)** est équipé d'un couteau à 4 lames et convient notamment au hachage d'amandes ou d'herbes aromatiques.

- Remplissez le bol **(3)/(4)** souhaité avec les aliments à transformer. Respectez ce faisant les repères MAX et MIN.
- Placez le couvercle **(2)** sur le bol **(3)/(4)** et enfoncez-le pour le bloquer. Le couvercle **(2)** empêche les aliments d'être éjectés pendant la transformation.
- Placez le bol **(3)/(4)** dans le bloc-moteur **(5)** : Veillez à ce que les dispositifs de retenue à l'intérieur du bloc-moteur **(5)** glissent dans les évidements sur la base du bol **(3)/(4)** (voir fig. 1/**1**).

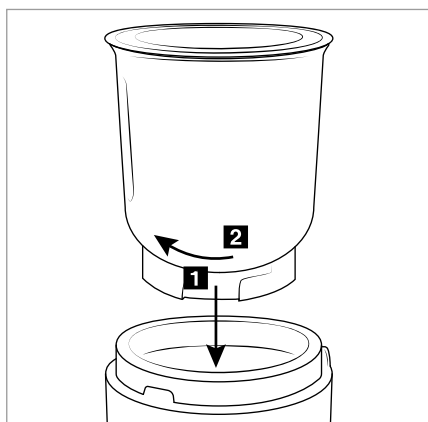


Fig. 1

- Tournez le bol **(3)/(4)** de sorte que les dispositifs de retenue à l'intérieur du bloc-moteur **(5)** glissent jusque dans le rail (sens **1**) et que le bol **(3)/(4)** soit bloqué (voir fig. 1/**2**).
- Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- Placez le capot de sécurité **(1)** sur le bloc-moteur **(5)**.
- L'appareil est doté d'un interrupteur à impulsions : Poussez le capot de sécurité **(1)** vers le bas pour démarrer l'appareil.

Remarque

- Pour des aliments plus durs, ou si les aliments s'accumulent sur le bord du bol, utilisez les impulsions pour mouliner quelques secondes et faire une courte pause ensuite. Répéter ce procédé plusieurs fois.

ATTENTION !

- Observez les temps de fonctionnement et de pause de l'appareil indiqués dans les caractéristiques techniques !
- 10) Pour stopper l'appareil, relâchez le capot de sécurité **(1)**.
 - 11) Une fois la transformation terminée, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
 - 12) Retirez le capot de sécurité **(1)**.
 - 13) Détachez le bol **(3)/(4)** en le tournant hors du bloc-moteur **(5)** (sens ) et soulevez-le vers le haut.
 - 14) Retirez le couvercle **(2)** et videz le contenu.

Remarque

- Vous pouvez également conserver les aliments dans les bols **(3)/(4)**.

9.1. Moulin des grains de café

Les différents types de préparation du café nécessitent des degrés de moutures différents, mais la variété de café ainsi que la torréfaction des grains influencent également le résultat. Adaptez également la quantité utilisée et, le cas échéant, le degré de mouture à votre goût personnel.

Le degré de mouture du café est influencé par la quantité de grains de café versée et par la durée de la mouture.

Plus le café est moulu longtemps, plus la poudre de café sera fine. Des temps de mouture plus courts donnent une poudre de café grossière.

Remarque

- Les quantités et durées indiquées dans cette notice sont de simples valeurs indicatives. Observez également toujours les indications sur le degré de mouture fournies dans le mode d'emploi de votre machine à café.

Café filtre



Le café filtre exige un degré de mouture moyen des grains de café. Pour obtenir un résultat optimal, nous recommandons de moulin environ 45 g (env. 5 cs) pendant 35 secondes environ.

Cafetière à piston



Le café moulu pour la cafetière à piston nécessite un degré de mouture moyen à grossier. Pour obtenir un degré de mouture grossier pour la préparation dans la cafetière à piston, nous recommandons de moulin au maximum 70 g de grains de café à expresso (environ 8 cuillères à soupe) pendant environ 30 secondes. Réduisez si nécessaire la quantité introduite pour la mouture ou la durée de broyage.

Expresso



La poudre de café pour expresso exige un degré de mouture très fin. Pour obtenir le degré de mouture nécessaire pour l'expresso, nous recommandons de moulin au maximum 36 g de grains pour expresso (env. 4 cs) pendant 45 secondes environ.

Orientez-vous sur les valeurs indicatives suivantes :

- 18 g (env. 2 cs) de grains pour expresso pour 2 tasses d'expresso.
- 36 g (env. 4 cs) de grains pour expresso pour 4 tasses d'expresso.

10. Nettoyage et entretien

DANGER !

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur.



Il ne faut en aucun cas plonger le bloc-moteur **(5)** de l'appareil dans un liquide et aucun liquide ne doit pénétrer dans le boîtier du bloc-moteur **(5)**.

AVERTISSEMENT !

- Soyez prudent en manipulant les couteaux dans les bols **(3)/(4)**. Risque de blessures !

Remarque

- Après la transformation d'aliments plus durs, ou avec des épices à forte teneur en huiles volatiles comme le cumin ou les clous de girofle, la surface à l'intérieur du couvercle **(2)** s'opacifie. Ceci est normal et ne constitue pas un motif de réclamation.

- Lors de la transformation de produits alimentaires très odorants tels que les bâtons de cannelle, il peut arriver que le couvercle **(2)** garde l'odeur/le goût de l'aliment transformé. Dans ce cas, mettez un peu de riz blanc sec dans le bol **(3)/(4)** et broyez-le pendant quelques secondes. Ce riz peut absorber l'odeur/le goût.
- ◆ Après chaque utilisation, nettoyez le bloc-moteur **(5)** de l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux et sec, ou avec le pinceau de nettoyage **(7)**.
- ◆ Après chaque utilisation, nettoyez le bloc-moteur **(5)** de l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide. En présence de salissures tenaces, ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle doux sur le chiffon humide. Essuyez ensuite avec un chiffon préalablement rincé à l'eau claire et essoré. Assurez-vous, avant de réutiliser l'appareil, qu'il n'y a plus aucun reste de liquide vaisselle dessus et que l'appareil est entièrement sec.
- ◆ Lavez le couvercle **(2)**, les bols **(3)/(4)**, le capot de sécurité **(1)** et le pinceau de nettoyage **(7)** dans de l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle.

Remarque

-  Le couvercle **(2)**, les bols **(3)/(4)**, le capot de sécurité **(1)** et le pinceau de nettoyage **(7)** peuvent aussi être nettoyés au lave-vaisselle. Placez les pièces de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer.
- ◆ Avant de remettre l'appareil en service, assurez-vous que tous les résidus de liquide vaisselle ont été éliminés et que les éléments de l'appareil sont entièrement secs.

11. Entreposage

- ◆ Nettoyez bien l'appareil avant de le ranger.
- ◆ Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du cordon **(6)**.
- ◆ Conservez l'appareil dans un endroit propre et sec.

12. Recettes

12.1. Pesto rouge

- 20 g de pignons de pin
 - 40 g de tomates séchées (à l'huile/poids égoutté)
 - 30 g de parmesan (Parmigiano Reggiano)
 - 1 gousse d'ail
 - 25 ml d'huile d'olive
 - ½ cc de vinaigre balsamique
 - 1 pincée de poivre
- 1) Faites roussir brièvement les pignons de pin dans une poêle et laissez-les refroidir.
 - 2) Concassez-les dans le bol universel **(4)** pendant 10 secondes environ et transvasez-les.
 - 3) Ajoutez le parmesan, coupé en morceaux grossiers, dans le bol universel **(4)** et broyez-le pendant environ 10 secondes.
 - 4) Mettez la gousse d'ail épluchée, les tomates égouttées, les pignons de pin, les épices, le vinaigre et l'huile d'olive dans le bol universel **(4)** et mixez le tout.

12.2. Porridge de céréales fraîches

- 40 g de céréales pouvant germer, comme le seigle, l'épeautre ou le blé
 - 60 g d'eau
 - 1 pomme (ou fruits au choix)
- 1) Mettez les céréales dans le bol de broyage **(3)** et broyez les céréales jusqu'à obtenir le degré de mouture souhaité.
 - 2) Transvasez les céréales moulues dans un saladier, ajoutez de l'eau et recouvrez le saladier.
 - 3) Laissez tremper le tout pendant 6 à 8 heures (pendant la nuit) dans un endroit frais.
 - 4) Lorsque les céréales ont absorbé l'eau, ajoutez la pomme râpée ou associez le porridge de céréales fraîches à des fruits de saison de votre choix.

Conseil

- Vous pouvez également ajouter des noix, des raisins secs, de la vanille, du jus de citron fraîchement pressé et/ou des fruits secs, selon les goûts.

12.3. Sel aux fleurs

- 80 g de sel de mer (fin)
- 1 cs de fleurs de lavande séchées
- Zeste râpé d'un citron

1) Ajoutez tous les ingrédients dans le bol universel **(4)** et broyez les ingrédients pendant 15 secondes environ.

2) Versez le mélange dans un verre.

Le sel aux fleurs est particulièrement adapté pour apporter une touche raffinée aux desserts ou aux salades.

12.4. Épices à pain

- 2 cs d'anis
- 2 cs de graines de fenouil
- 2 cs de coriandre
- 2 cs de cumin

Mettez toutes les épices dans le bol universel **(4)** et transformez le tout pendant 10 secondes environ.

12.5. Vinaigrette méditerranéenne aux herbes

- 50 ml d'huile d'olive
- 1 brin de thym
- 7 aiguilles de romarin
- 1 petite gousse d'ail
- 1 cc de graines de fenouil
- 10 ml de vinaigre
- 1 brin d'origan
- 1 cc de concentré de tomate
- Sel et poivre

1) Mettez tous les ingrédients solides et 25 ml d'huile d'olive dans le bol universel **(4)**.

2) Pilez le tout pendant 15 secondes environ.

3) Ajoutez ensuite le vinaigre et le reste d'huile d'olive et mélangez le tout pendant 10 secondes environ.

13. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour. L'emballage se compose de matériaux que vous pouvez éliminer dans les centres de recyclage locaux.

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

14. Garantie pour Kompennass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 523509_2601 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique)

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 523509_2601 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

16. Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 523509_2601

17. Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

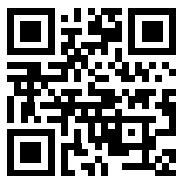
44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

18. Commander des pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur www.kompernass.com.



Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.

Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

i Remarque

- Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 523509_2601.
- Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

Inhoud

1. Gebruik in overeenstemming met de bestemming	34
2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	34
3. Veiligheidsvoorschriften	35
4. Inhoud van de levering	36
5. Apparaatbeschrijving	37
6. Technische gegevens	37
7. Opstellen	37
8. Geschikte levensmiddelen	37
8.1. Levensmiddelen tabel	37
9. Bediening en gebruik	38
9.1. Koffiebonen malen.	39
10. Reiniging en onderhoud	39
11. Opbergen	40
12. Recepten	40
12.1. Rode pesto	40
12.2. Pap van verse granen.	40
12.3. Bloesemzout	41
12.4. Broodkruiden.	41
12.5. Mediterrane kruidendressing.	41
13. Afvoeren	41
14. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	41
14.1. Service	42
14.2. Importeur	42
15. Vervangingsonderdelen bestellen	42

1. 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 koriander 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.

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. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product gebruikt. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.
	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie.
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
	Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

ES/PT

De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.

ES/PT

De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.

ES/PT

FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN

OU

A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

Het product, de verpakking en de bijgevoegde documenten vallen in Frankrijk onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid (EPR) en moeten worden gescheiden ingezameld volgens de geldende nationale voorschriften voor sortering en afvalverwerking.

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

- Tussenkost 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. 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.

i Opmerking

- Controleer of de levering compleet is en of er zichtbare schade is.
- Neem contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk **14.1. Service**) als de levering niet compleet is of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

5. 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

6. 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

i 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.

7. Opstellen

- 1) Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **10. 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.

8. Geschikte levensmiddelen

! LET OP!

- Vermaal geen ingrediënten die te hard zijn, zoals nootmuskaat of vruchtenpitten.
- Verwerk geen kleverige of te vochtige levensmiddelen, zoals zachttere 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 **9.1. Koffiebonen malen**.

8.1. Levensmiddelentabel

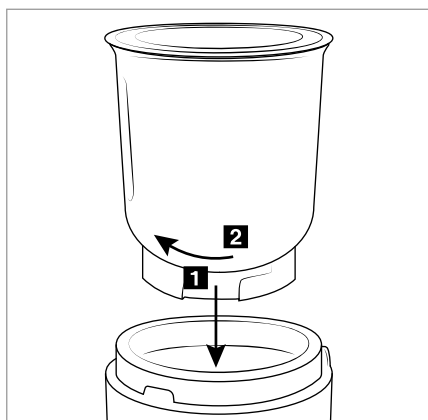
De hoeveelheden en tijden in de navolgende tabel zijn richtwaarden. Ze hebben betrekking op de optimale verwerkingshoeveelheid. De resultaten zijn onder andere afhankelijk van de versheid, kwaliteit en hoeveelheid van het te verwerken levensmiddel en van uw persoonlijke smaak.

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.

Levensmiddel	Reservoir	Optimale hoeveelheid	Tijd
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.
Pijnboompitten	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.

9. 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 veiligheidscap **(1)** op het motorblok **(5)**.
- 9) Het apparaat is voorzien van een pulsschakelaar: druk de veiligheidscap **(1)** omlaag om het apparaat te starten.

i 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.

! 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 veiligheidscap **(1)** los.
 - 11) Wanneer u klaar bent met de verwerking, haalt u de stekker uit het stopcontact.
 - 12) Neem de veiligheidscap **(1)** eraf.

13) Maak het reservoir **(3)/(4)** los door het van het motorblok **(5)** te draaien (in de richting ) en neem het reservoir er naar boven vanaf.

14) Verwijder het deksel **(2)** en maak het reservoir leeg.

i Opmerking

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

9.1. Koffiebonen malen

Verschiede 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 koffiepoeder wordt. Een kortere maalduur resulteert in grover koffiepoeder.

i 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.

10. 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!

i 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.

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.

11. 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.

12. Recepten

12.1. Rode pesto

- 20 g pijnboompitten
 - 40 g gedroogde tomaten (in olie ingelegd/uitlekgewicht)
 - 30 g Parmezaanse kaas (Parmigiano Reggiano)
 - 1 teenkje knoflook
 - 25 ml olijfolie
 - ½ 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.

12.2. 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.

Tip

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

12.3. 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.

12.4. 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.

12.5. 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.

13. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegenomen 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 materialen die u via de plaatselijke recyclingpunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvoorschriften.

14. 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) 523509_2601 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.

14.1. Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 523509_2601

14.2. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

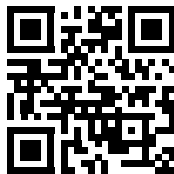
44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

15. Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op www.kompernass.com.



Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.

Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

i Opmerking

- Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer (IAN) 523509_2601 op.
- Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

Obsah

1. Použití v souladu s určením	44
2. Použitá výstražná upozornění a symboly	44
3. Bezpečnostní pokyny	44
4. Rozsah dodávky	46
5. Popis přístroje	46
6. Technické údaje	46
7. Umístění	46
8. Vhodné potraviny	46
8.1. Tabulka potravin	47
9. Obsluha a provoz	47
9.1. Mletí kávových zrn	48
10. Čištění a údržba	48
11. Skladování	48
12. Recepty	48
12.1. Červené pesto	48
12.2. Kaše z čerstvě rozemletých zrn	49
12.3. Květinová sůl	49
12.4. Koření na chléb	49
12.5. Středomořský bylinkový dresink	49
13. Likvidace	49
14. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	49
14.1. Servis	50
14.2. Dovozce	50
15. Objednávání náhradních dílů	50

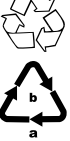
1. Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně k mletí zrnkové kávy / zrnkové kávy na espresso. Lze jej také použít k drcení různých druhů obilovin, suchých koření, jako jsou např. celý pepř, chilli papričky nebo koriandr, či čerstvých a sušených bylinek. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

2. Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRNĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Přečtěte si návod. Před použitím výrobku dbejte všech provozních a bezpečnostních pokynů. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním všechny podklady.
	Střídavý proud/napětí
	Třída ochrany II: ochrana dvojitou nebo zesílenou izolací.
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.

	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
	Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.
	Obal obsahuje papír a/nebo lepenku.
	Obal obsahuje plast a/nebo kov.
	FR A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairemedesdchets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR BAC DE TRI
	FR Tento výrobek, jeho obal a přiložená dokumentace podléhají ve Francii rozšířené odpovědnosti výrobce (EPR) a je třeba je třídit v souladu s platnými vnitrostátními předpisy pro třídění a likvidaci odpadu.

3. Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ!

ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220-240 V ~, 50/60 Hz.

- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- V případě provozních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
- Síťový kabel vytahujte ze síťové zásuvky vždy za zástrčku, nikdy ne za samotný kabel.
- Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- Motorový blok, síťový kabel či síťovou zástrčku nikdy nechte mokréma rukama.
- Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku. Pokud přesto do krytu přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned síťovou zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- Pokud jsou síťový kabel nebo motorový blok poškozeny, musí se přístroj nechat opravit kvalifikovaným personálem, než jej opět použijete.
- Kryt motorového bloku přístroje se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.
- Ihned po použití odpojte přístroj od elektrické sítě. Pouze tehdy, je-li síťová zástrčka vytažena ze síťové zásuvky, je přístroj plně odpojen od proudu.



Motorový blok přístroje se nesmí v žádném případě namáčet do kapalin a také se nesmí dostat žádné kapaliny do krytu motorového bloku.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Tento přístroj nesmí používat děti.
- Uchovávejte přístroj a síťový kabel mimo dosah dětí.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem hrozí nebezpečí poranění. Po použití a vyčištění přístroj opět složte, aby nedošlo k poranění o volně ležící nůž. Nůž uložte mimo dosah dětí.
- Nikdy nevyjímejte kávová zrna z přístroje, pokud se nůž ještě otáčí. Nebezpečí zranění!
- Počkejte, dokud se nůž nezastaví, než sejmete víko. Nezasahujte nikdy do ještě rotujícího nože! Nebezpečí zranění!
- Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- Přístroj musí být vždy odpojen od napájení, pokud není pod dohledem, a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Používejte tento přístroj pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze. Nepoužívejte jej pro jiné účely.
- Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.

POZOR! HNOTNÉ ŠKODY!

- Nesnažte se rozdrtit kostky ledu tímto přístrojem! Vede to k poškození přístroje!

- Přístroj nepoužívejte k mletí nebo drcení tvrdých potravin, např. muškátového oříšku nebo ovoce s peckou.
- Přístroj neprovazujte bez náplně potravin.
- Používejte pouze dodané originální příslušenství.
- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

i Upozornění

- K přepnutí přístroje mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Přístroj se sám upraví pro 50 i 60 Hz.

4. Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- drtič (motorový blok **(5)**, 2 nádoby **(3)/(4)**, 2 víka **(2)**, bezpečnostní kryt **(1)**)
 - čistící štěteček s integrovanou kávovou lžičkou **(7)**
 - návod k obsluze
- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
 - 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.

i Upozornění

- Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **14.1. Servis**).

5. Popis přístroje

Obrázek A:

- 1 bezpečnostní kryt
- 2 víko
- 3 mlecí nádoba (s 2křídlym sekacím nožem)
- 4 univerzální nádoba (s 4křídlym nožem)
- 5 motorový blok
- 6 navíjení kabelu

Obrázek B:

- 7 čistící štěteček s integrovanou kávovou lžičkou

6. Technické údaje

Jmenovité napětí	220-240 V ~, 50/60 Hz
Příkon	200 W
Příkon ve vypnutém stavu	0,0 W
Užitečný objem	max. cca 170 ml (až po značku Max) min. cca 22 ml (až po značku Min)
Objem náplně	cca 300 ml

i Upozornění

- Po čtyřnásobném následném mletí (4x 30 sekund s přestávkou mezitím vždy 1 minuta) doporučujeme přestávku 60 minut, aby přístroj mohl vychladnout.
- Po dvojnásobném následném mletí (2x 45 sekund s přestávkou mezitím vždy 1 minuta) doporučujeme přestávku 60 minut, aby přístroj mohl vychladnout.

7. Umístění

- 1) Přístroj vyčistěte tak, jak je uvedeno v kapitole **10. Čištění a údržba**.
- 2) Přístroj postavte na rovný podklad.
- 3) Odviňte síťový kabel z navíjení kabelu **(6)** a ved'te ho skrz vybrání na okraji pláště. Síťová zásuvka musí být dobře přístupná.

8. Vhodné potraviny

! POZOR!

- Nemelte příliš tvrdé suroviny, např. muškátový oříšek nebo pecky z ovoce.
- Nezpracovávejte lepkavé nebo příliš vlhké potraviny, jako např. měkké sýry, datle, mrkev nebo cibuli!
- Nikdy nenaplňujte výhradně tekuté suroviny, jako je voda nebo džusy.
- Odstraňte stonky, jádra a případně slupky z potravin.
- Nekrájejte potraviny na příliš velké kusy (1 × 1 cm).
- Pomocí tohoto přístroje můžete připravovat omáčky, pesto a dipy, které mají mít hustou konzistenci. Používejte k tomu však výhradně univerzální nádobu **(4)** a přidávejte tekuté suroviny pouze v malých množstvích.
- Informace ke zpracování kávových zrn viz kapitola **9.1. Mletí kávových zrn**.

8.1. Tabulka potravin

Množství a doby uvedené v následující tabulce jsou orientační hodnoty. Vztahují se k optimálnímu množství pro zpracování, výsledky závisí mimo jiné na čerstvosti, kvalitě a množství zpracovávaných potravin a také na vaší osobní chuti.

Potravina	Nádoba	Optimální množství	Čas
kávová zrna	3	30 g	10-30 s
hořčičná semínka	3	15-20 g	5-20 s
lněná semínka	3	30 g	5-10 s
mořská sůl	3	15-40 g	5-10 s
žito	3	20-40 g	5-15 s
ječmen	3	20-40 g	5-15 s
oves	3	20-40 g	5-15 s
mandle	4	20-40 g	5-10 s
lískové oříšky	4	20-40 g	5-15 s
piniové oříšky	4	20-40 g	5-10 s
tvrdý sýr (parmezán)	4	20-40 g	5-10 s
bylinky (čerstvé)	4	5-20 g	3x 2 s

9. Obsluha a provoz

1) Před plněním sejměte nádobu (3)/(4) z přístroje, pokud je nasazená.

2) Zvolte vhodnou nádobu (3)/(4):

– Mlecí nádoba (3)

Mlecí nádoba (3) je vybavena 2křídlym sekacím nožem a je vhodná k mletí/drcení tvrdších a suchých potravin, jako jsou kávová zrna, žito, ječmen, středně hrubá mořská sůl, celý pepř nebo hořčičná semínka.

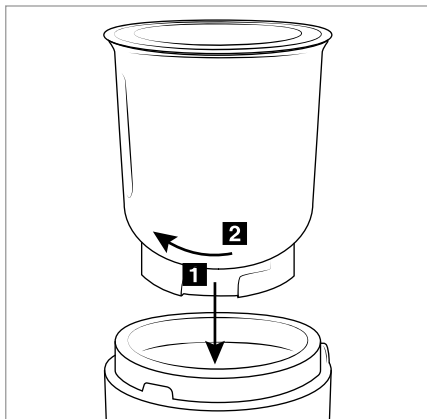
– Univerzální nádoba (4)

Univerzální nádoba (4) je vybavena 4křídlym nožem a je vhodná například k nasekání mandlí nebo bylinek.

3) Naplňte vybranou nádobu (3)/(4) potravinami určenými ke zpracování. Dbejte přitom na značky MAX a MIN.

4) Nasadte víko (2) na nádobu (3)/(4) a zatlačte ho dolů, aby pevně sedělo. Víko (2) zabraňuje vymrštnutí potravin během zpracování.

5) Nasadte nádobu (3)/(4) do motorového bloku (5): Dbejte na to, aby aretace uvnitř motorového bloku (5) vklouzly do vybrání na podstavci nádoby (3)/(4) (viz obr. 1/1).



Obr. 1

6) Otočte nádobu (3)/(4), aby aretace uvnitř motorového bloku (5) opět vklouzly do kolejničky (směr 1) a nádoba (3)/(4) se zaaretovala (viz obr. 1/2).

7) Zapojte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.

8) Nasadte bezpečnostní kryt (1) na motorový blok (5).

9) Přístroj je vybaven impulzním spínačem: Přístroj zapnete stlačením bezpečnostního krytu (1) dolů.

! Upozornění

- U tvrdších potravin nebo pokud se potraviny hromadí na okrajích nádoby, pracujte v pulzním rytmu, tj. několik sekund mletí – pak krátká pauza. Tento postup několikrát opakujte.

! POZOR!

- Dbejte dob provozu a pauzy přístroje uvedených v technických údajích!

10) Přístroj zastavte uvolněním bezpečnostního krytu (1).

11) Jakmile jste se zpracováním hotovi, vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.

12) Sejměte bezpečnostní kryt (1).

13) Uvolněte nádobu (3)/(4) otočením z motorového bloku (5) (směr 2) a zvedněte ji směrem nahoru.

14) Sejměte víko (2) a vyprázdněte obsah.

! Upozornění

- Potraviny můžete také uschovat v nádobách (3)/(4).

9.1. Mletí kávových zrn

Různé způsoby přípravy kávy vyžadují různý stupeň mletí, ale na výsledek má vliv i druh kávy a pražení zrn. Podle vlastní chuti upravte také použité množství a případně i stupeň mletí.

Stupeň mletí kávy je ovlivněn množstvím naplněné zrnkové kávy a dobou mletí.

Čím déle kávu melete, tím jemnější je kávový prášek. Kratší dobou mletí je kávový prášek hrubší.

Upozornění

- Množství a doby zpracování uvedené v tomto návodu jsou hrubé orientační hodnoty. Dodržujte vždy také pokyny týkající se stupně mletí v návodu k obsluze vašeho kávovaru.

Překapávání káva



Překapávaná káva vyžaduje střední stupeň mletí kávových zrn. Pro optimální výsledek doporučujeme mlít cca 45 g (cca 5 PL) po dobu přibližně 35 sekund.

French Press



Kávový prášek pro French Press vyžaduje středně hrubé až hrubé mletí. Abyste dosáhli hrubého stupně mletí pro přípravu ve French Press, doporučujeme mlít maximálně 70 g zrnkové kávy na espresso (cca 8 PL) po dobu cca 30 sekund. Případně snižte množství naplněné pro mletí, resp. dobu mletí.

Espresso



Kávový prášek pro espresso vyžaduje velmi jemný stupeň mletí. Abyste dosáhli požadovaného stupně mletí pro espresso, doporučujeme mlít maximálně 36 g zrnkové kávy na espresso (cca 4 PL) po dobu cca 45 sekund.

Orientujte se podle těchto směrných hodnot:

- 18 g (cca 2 PL) zrnkové kávy na espresso na 2 šálky espresso.
- 36 g (cca 4 PL) zrnkové kávy na espresso na 4 šálky espresso.

10. Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ!

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.



Motorový blok **(5)** přístroje se nesmí v žádném případě namáčet do kapalin a také se nesmí dostat žádné kapaliny do krytu motorového bloku **(5)**.

VÝSTRAHA!

- Buďte opatrní při manipulaci s noži v nádobách **(3)/(4)**. Nebezpečí zranění!

Upozornění

- Po zpracování tvrdších potravin nebo koření s intenzivními éterickými oleji, jako je kmín nebo hřebíček, může povrch vnitřní strany víka **(2)** zmatnět. Toto je normální a nejedná se o důvod k reklamaci.
- Při zpracování potravin s intenzivní vůní, například tyčinek skořice, se může stát, že víko **(2)** pojme vůni/chuť zpracovávané potraviny. V takovém případě nasypete do nádoby **(3)/(4)** trochu suché bílé rýže a několik sekund ji melte. To může vůni/chuť pojmout.
- ◆ Po každém použití očistěte motorový blok **(5)** zevnitř suchým, měkkým hadříkem nebo čistícím štětečkem **(7)**.
- ◆ Po každém použití vyčistěte motorový blok **(5)** zevnitř navlhčeným hadříkem. U těžko odstranitelných nečistot nakapejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté opláchněte čistou vodou. Ujistěte se, zda se v přístroji nenachází zbytky mycího prostředku a zda je přístroj před novým použitím zcela suchý.
- ◆ Omyjte víko **(2)**, nádoby **(3)/(4)**, bezpečnostní kryt **(1)** a čistící štěteček **(7)** ve vlažné vodě s trochou mycího prostředku.

Upozornění

-  Víko **(2)**, nádoby **(3)/(4)**, bezpečnostní kryt **(1)** a čistící štěteček **(7)** lze čistit i v myčce nádobí. Položte díly dle možnosti do horního koše myčky a dbejte na to, aby se nezaklínily.
- ◆ Před opětovným uvedením přístroje do provozu se ujistěte, zda jsou odstraněny veškeré zbytky mycího prostředku a díly přístroje jsou zcela suché.

11. Skladování

- ◆ Před uložením přístroj důkladně vyčistěte.
- ◆ Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu **(6)**.
- ◆ Přístroj uchovávejte na čistém a suchém místě.

12. Recepty

12.1. Červené pesto

- 20 g piniových oříšků
- 40 g sušených rajčat (naložených v oleji/hmotnost po odkapání)
- 30 g parmezánu (Parmigiano Reggiano)
- 1 stroužek česneku

- 25 ml olivového oleje
- ½ ČL balzamikového octa
- 1 špetka pepře

- 1) Krátce orestujte piniové oříšky na pánvi a nechte je vychladnout.
- 2) Sekejte je v univerzální nádobě **(4)** po dobu cca 10 sekund a přesypete je.
- 3) Nakrájejte parmezán na hrubé kousky, vložte do univerzální nádoby **(4)** a mixujte asi 10 sekund.
- 4) Vložte oloupaný stroužek česneku, okapaná rajčata, piniové oříšky, koření, ocet a olivový olej do univerzální nádoby **(4)** a vše promixujte.

12.2. Kaše z čerstvě rozemletých zrn

- 40 g klíčivých obilnin, např. žito, špalda nebo pšenice
- 60 g vody
- 1 jablko (nebo ovoce podle výběru)

- 1) Vložte obilniny do mlecí nádoby **(3)** a melte je tak dlouho, dokud nedosáhnete požadovaného stupně mletí.
- 2) Nasypte mleté obilniny do misky, přidejte vodu a misku zakryjte.
- 3) Nechte vše 6–8 hodin (přes noc) namočené na chladném místě.
- 4) Jakmile obilniny nasáknou vodu, přidejte nastrohané jablko nebo smíchejte kaši z čerstvě rozemletých zrn se sezónním ovocem podle vaší chuti.

Tip

- Podle chuti lze přidat také ořechy, rozinky, vanilku, čerstvě vymačkanou citronovou šťávu a/nebo sušené ovoce.

12.3. Květinová sůl

- 80 g mořské soli (malá zrnitost)
- 1 PL sušených levandulových květů
- strouhaná kůra z jednoho citrону

- 1) Vložte všechny suroviny do univerzální nádoby **(4)** a mixujte suroviny cca 15 sekund.
- 2) Směs naplňte do sklenice.

Květinová sůl je vhodná zejména k dochucení dezertů nebo salátů.

12.4. Koření na chléb

- 2 PL anýzu
- 2 PL fenyklových semínek
- 2 PL koriandru
- 2 PL kmínu

Vložte veškeré koření do univerzální nádoby **(4)** a zpracovávejte vše cca 10 sekund.

12.5. Sředomořský bylinkový dresink

- 50 ml olivového oleje
- 1 snítká tymiánu
- 7 jehliček rozmarýnu
- 1 malý stroužek česneku
- 1 ČL fenyklových semínek
- 10 ml octa
- 1 snítká oregana
- 1 ČL rajčatového protlaku
- sůl a pepř

- 1) Vložte pevné suroviny a nalijte 25 ml olivového oleje do univerzální nádoby **(4)**.
- 2) Vše mixujte cca 15 sekund.
- 3) Poté přidejte ocet a zbývající olivový olej a vše promíchávejte asi 10 sekund.

13. Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z materiálů, které můžete odevzdat do místních recyklačních zařízení.

Obal zlikvidujte ekologicky.

14. Záruka společnosti

Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi. Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 523509_2601 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.

14.1. Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 523509_2601

14.2. Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

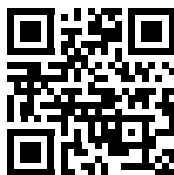
44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

15. Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese www.kompernass.com.



Naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši webovou stránku a můžete si prohlédnout a objednat dostupné náhradní díly.

i Upozornění

- Máte-li problémy s online objednávkou, můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit na naše servisní středisko.
- Při objednávání vždy uvádějte číslo výrobku (IAN) 523509_2601.
- Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	52
2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	52
3. Wskazówki bezpieczeństwa	53
4. Zakres dostawy	55
5. Opis urządzenia	55
6. Dane techniczne	55
7. Ustawianie	55
8. Odpowiednie artykuły spożywcze	55
8.1. Tabela artykułów spożywczych	56
9. Obsługa i eksploatacja	56
9.1. Mielenie kawy ziarnistej	57
10. Czyszczenie i pielęgnacja	57
11. Przechowywanie	58
12. Przepisy	58
12.1. Czerwone pesto	58
12.2. Owsianka ze świeżych ziaren	58
12.3. Sól uszlachetniona kwiatami	58
12.4. Przyprawa do chleba	59
12.5. Śródziemnomorski dressing ziołowy	59
13. Utylizacja	59
14. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	59
14.1. Serwis	60
14.2. Importer	60
15. Zamawianie części zamiennych	60

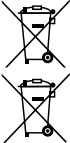
1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do mielenia ziaren kawy / ziaren kawy na kawę espresso. Możliwe jest również rozdrabnianie różnych zbóż, suchych przypraw, jak ziarna pieprzu, chili lub kolendra bądź świeże i suche zioła. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyta następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję. Przed użyciem produktu uwzględnij wszystkie wskazówki obsługi i bezpieczeństwa. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

	Prąd/napięcie przemiennie
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
 	Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.
	Opakowanie zawiera elementy z papieru i/lub tektury.
 	Opakowanie zawiera elementy z plastiku i/lub metalu.

FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

Produkt, opakowanie oraz dołączona dokumentacja podlegają we Francji zasadom rozszerzonej odpowiedzialności producenta (EPR) i należy je segregować zgodnie z obowiązującymi krajowymi przepisami dotyczącymi sortowania i utylizacji odpadów.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda zasilania o napięciu 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- Wyciągając kabel zasilający z gniazda, pociągaj zawsze za wtyk, a nie za kabel.
- Nie zginać ani nie zginać kabla zasilającego. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.

- Bloku silnika, kabla sieciowego ani wtyku nie chwytaj nigdy mokrymi dłońmi.
- Nie wolno narażać urządzenia na działanie wilgoci ani używać go na zewnątrz. W przypadku dostania się cieczy do wnętrza obudowy urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- W wypadku uszkodzenia kabla sieciowego lub bloku silnika, urządzenie musi zostać naprawione w serwisie zanim będzie można z niego ponownie skorzystać.
- Nie wolno samodzielnie otwierać obudowy bloku silnika urządzenia. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- Bezpośrednio po użyciu odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Jedynie po wyciągnięciu wtyku z gniazda sieciowego uzyskuje się pewność, że urządzenie nie znajduje się pod napięciem.



Bloku silnika urządzenia nie wolno zanurzać w żadnej cieczy ani dopuszczać do przedostania się cieczy do jego obudowy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- Urządzenie i jego kabel sieciowy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
 - Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
 - Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem istnieje ryzyko skaleczenia. Po użyciu i umyciu urządzenia należy je z powrotem złożyć, aby uniknąć skaleczenia się odkrytym nożem. Zapobiegać kontaktowi dzieci z nożem.
 - Zabrania się wyjmowania ziaren kawy z urządzenia, jeśli nóż jeszcze się obraca. Niebezpieczeństwo obrażeń!
 - Przed zdjęciem pokrywy poczekać, aż nóż się zatrzyma. Nie wolno chwycić obracającego się noża! Niebezpieczeństwo obrażeń!
 - Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
 - Używaj tego urządzenia tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Nie używaj urządzenia do innych celów.
 - Nieprawidłowe użycie urządzenia grozi obrażeniami.
- ❗ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**
- Nigdy nie próbuj rozdrabniać kostek lodu za pomocą tego urządzenia! Spowoduje to uszkodzenie urządzenia!
 - Nie używaj urządzenia do mielenia lub rozdrabniania twardych artykułów spożywczych, jak gałka muskatowa lub owoce, zawierające pestki.
 - Nie używaj urządzenia bez nasypanych artykułów spożywczych.
 - Używaj tylko oryginalnych akcesoriów dostarczonych w zestawie.
 - Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- i Wskazówka**
- Przełączanie produktu z 50 na 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

4. Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- rozdrabniacz (blok silnika **(5)**, 2 pojemniki **(3)/(4)**, 2 pokrywki **(2)**, pokrywa bezpieczeństwa **(1)**)
 - pędzelek do czyszczenia z wbudowaną łyczeczką **(7)**
 - instrukcja obsługi
- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
 - 2) Usuń wszystkie elementy opakowania.

i Wskazówka

- Sprawdź urządzenie pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **14.1. Serwis**).

5. Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 Pokrywa bezpieczeństwa
- 2 Pokrywka
- 3 Pojemnik do mielenia (z 2-skrzydłowym bijakiem nożowym)
- 4 Pojemnik uniwersalny (z 4-skrzydłowym nożem)
- 5 Blok silnika
- 6 Nawijak kabla

Rysunek B:

- 7 Pędzelek do czyszczenia z wbudowaną łyczeczką

6. Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220-240 V ~, 50/60 Hz
Pobór mocy	200 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,0 W

Pojemność użytkowa	maks. ok. 170 ml (do oznaczenia MAX) min. ok. 22 ml (do oznaczenia MIN)
Pojemność	ok. 300 ml

i Wskazówka

- Po czterokrotnym mieleniu raz za razem (4 x 30 sekund z jednodominutową przerwą za każdym razem) zalecamy przerwę na 60 minut, by urządzenie mogło się schłodzić.
- Po dwukrotnym mieleniu raz za razem (2 x 45 sekund z jednodominutową przerwą za każdym razem) zalecamy przerwę na 60 minut, by urządzenie mogło się schłodzić.

7. Ustawianie

- 1) Wyczyść urządzenie, patrz rozdział **10. Czyszczenie i pielęgnacja**.
- 2) Ustaw urządzenie na równym podłożu.
- 3) Nawiń kabel zasilający całkowicie na nawijacz kabla **(6)** i poprowadź go przez wycięcie na krawędzi obudowy. Gniazdo zasilania musi być łatwo dostępne.

8. Odpowiednie artykuły spożywcze

! UWAGA!

- Nie miel zbyt twardych dodatków, np. gałki muszkatołowej lub pestek owoców.
- Nie przetwarzaj kleistych ani zbyt wilgotnych artykułów spożywczych, np. bardziej miękkiego sera, daktyli, marchwi lub cebuli!
- Nie wkładaj nigdy wyłącznie płynnych składników, jak woda lub soki.
- Usuwać szypułki, pestki i w razie potrzeby skórki z artykułów spożywczych
- Pokrój artykuły spożywcze na nie za duże kawałki (1 × 1 cm).
- Sosy, pesto i dipy, które mają mieć zawieszistą konsystencję, można uzyskać za pomocą tego urządzenia. Używaj do tego jednak wyłącznie pojemnika uniwersalnego **(4)** i dodawaj płynne składniki tylko w niewielkich ilościach.
- Informacje o przetwarzaniu ziaren kawy podano w rozdziale **9.1. Mielenie kawy ziarnistej**.

8.1. Tabela artykułów spożywczych

Ilości i czasy w poniższej tabeli są wartościami orientacyjnymi. Odnoszą się do optymalnej ilości przetwarzania, efekty zależą między innymi od świeżości, jakości i ilości przetwarzanych artykułów spożywczych oraz od osobistego gustu.

Artykuł spożywczy	Pojemnik	optymalna ilość	czas
ziarna kawy	3	30 g	10-30 sek.
nasiona gorczycy	3	15-20 g	5-20 sek.
siemię lniane	3	30 g	5-10 sek.
sól morską	3	15-40 g	5-10 sek.
żyto	3	20-40 g	5-15 sek.
jęczmień	3	20-40 g	5-15 sek.
owies	3	20-40 g	5-15 sek.
migdały	4	20-40 g	5-10 sek.
orzechy laskowe	4	20-40 g	5-15 sek.
orzeszki piniowe	4	20-40 g	5-10 sek.
twardy ser (parmezan)	4	20-40 g	5-10 sek.
zioła (świeże)	4	5-20 g	3 x 2 sek.

9. Obsługa i eksploatacja

1) Przed włożeniem zdejmij pojemnik **(3)/(4)** z urządzenia, jeśli jest założony.

2) Wybierz pasujący pojemnik **(3)/(4)**:

– Pojemnik do mielenia **(3)**

Pojemnik do mielenia **(3)** jest wyposażony w 2-skrzydłowy bijak nożowy i nadaje się do mielenia/kruszenia twardszych i suchych artykułów spożywczych, jak ziarna kawy, żyto, jęczmień, sól morską o średniej wielkości, ziarna pieprzu i gorczycy.

– Pojemnik uniwersalny **(4)**

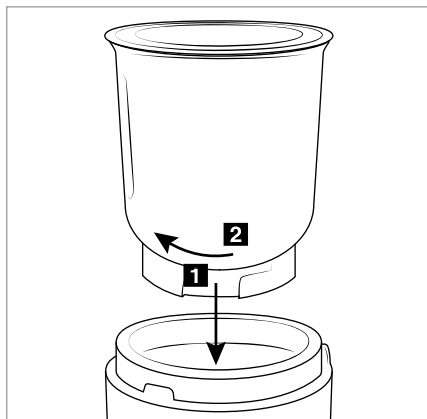
Pojemnik uniwersalny **(4)** jest wyposażony w 4-skrzydłowy nóż i nadaje się na przykład do rozbijania migdałów lub ziół.

3) Włóż do wybranego pojemnika **(3)/(4)** artykuły spożywcze przeznaczone do przetwarzania. Przestrzegaj przy tym oznaczeń MAX i MIN.

4) Załóż pokrywkę **(2)** na pojemnik **(3)/(4)** i dociśnij ją, aby była dobrze osadzona.

Pokrywka **(2)** zapobiega wyrzucaniu artykułów spożywczych podczas przetwarzania.

5) Włóż pojemnik **(3)/(4)** w blok silnika **(5)**: Zwróć uwagę, aby blokady we wnętrzu bloku silnika **(5)** wsunęły się w wycięcia na podstawie pojemnika **(3)/(4)** (patrz rys. 1/**1**).



Rys. 1

6) Obróć pojemnik **(3)/(4)**, aby blokady we wnętrzu bloku silnika **(5)** dalej wsuwały się w szynę (kierunek **1**) i pojemnik **(3)/(4)** został zablokowany (patrz rys. 1/**2**).

7) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

8) Załóż pokrywkę bezpieczeństwa **(1)** na blok silnika **(5)**.

9) Urządzenie jest wyposażone w przełącznik impulsowy: dociśnij pokrywkę bezpieczeństwa **(1)** do dołu, aby uruchomić urządzenie.

i Wskazówka

- W przypadku twardszych artykułów spożywczych lub jeśli artykuły spożywcze gromadzą się przy brzegu pojemnika pracuj w rytmie impulsowym, tzn. kilka sekund mielenie, następnie krótka przerwa. Powtórz ten proces kilka razy.

! UWAGA!

- Przestrzegaj czasów pracy i przerw urządzenia podanych w danych technicznych!

10) Aby zatrzymać urządzenie, puść pokrywę bezpieczeństwa (1).

11) Po zakończeniu przetwarzania wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

12) Zdejmij pokrywę bezpieczeństwa (1).

13) Odczep pojemnik (3)/(4), obracając blok silnika (5) (kierunek ) i podnieś go do góry.

14) Zdejmij pokrywę (2) i opróżnij zawartość.

Wskazówki

- ▶ Artykuły spożywcze można przechowywać również w pojemnikach (3)/(4).

9.1. Mielenie kawy ziarnistej

Różne rodzaje przygotowania kawy wymagają różnych stopni zmielenia, jednak gatunek kawy i stopień palenia ziaren również mają wpływ na efekt. Dopasuj również stosowaną ilość i w razie potrzeby stopień zmielenia do własnych upodobań.

Stopień zmielenia kawy wynika z połączenia ilości wsypanych ziaren kawy oraz czasu mielenia.

Im dłuższy czas mielenia, tym drobniej zmielona kawa. Krótszy czas mielenia oznacza grubiej zmielone ziarno.

Wskazówki

- ▶ Ilości i czasy przetwarzania podane w instrukcji są ogólnymi wartościami przybliżonymi. Należy przy tym przestrzegać wskazówek producenta w instrukcji obsługi ekspresu do kawy.

Kawa filtrowana



Kawa filtrowana wymaga średniego poziomu zmielenia ziaren. W celu uzyskania optymalnego efektu zalecamy mielenie ok. 45 g (ok. 5 łyżek) przez ok. 35 sekund.

Zaparzacz



Zmielona kawa do zaparzacza wymaga średniego lub grubego mielenia. W celu uzyskania grubego stopnia zmielenia kawy w zaparzaczu zaleca się mielić maksymalnie 70 g ziaren kawy espresso (ok. 8 łyżek stołowych) przez ok. 30 sekund. W razie potrzeby zmniejsz ilość napełnienia kawy do mielenia lub czas trwania mielenia.

Espresso



Espresso wymaga bardzo drobnego zmielenia ziaren kawy. W celu uzyskania wymaganego stopnia zmielenia kawy na espresso, zaleca się mielić maksymalnie 36 g ziaren kawy espresso (ok. 4 łyżek) przez ok. 45 sekund.

Zastosuj się do następujących wartości orientacyjnych:

- 18 g ziaren kawy espresso (ok. 2 łyżki) na 2 filiżanki espresso.
- 36 g ziaren kawy espresso (ok. 4 łyżki) na 4 filiżanki espresso.

10. Czyszczenie i pielęgnacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.



Bloku silnika (5) urządzenia nie wolno zanurzać w żadnej cieczy; nie dopuścić też do przedostania się cieczy do obudowy bloku silnika (5).

OSTRZEŻENIE!

- ▶ Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z nożami w pojemnikach (3)/(4). Niebezpieczeństwo obrażeń!

Wskazówki

- ▶ Po przetworzeniu twardszych artykułów spożywczych lub w przypadku przypraw z intensywnymi olejkami eterycznymi, jak kminek lub goździki, powierzchnia od wewnątrz pokrywki (2) może się stępić. Jest to jednak normalne zjawisko i nie stanowi podstawy do reklamacji.
- ▶ Podczas przetwarzania artykułów spożywczych o intensywnym zapachu, np. lasek cynamonu, pokrywka (2) może przejść zapachem/smakiem przetwarzanego artykułu spożywczego. W takiej sytuacji dodaj nieco suchego białego ryżu do pojemnika (3)/(4) i miel go przez kilka sekund. Może on przejść zapachem/smakiem.
- ◆ Blok silnika (5) należy po każdym użyciu czyścić od wewnątrz suchą, miękką szmatką lub pędzelkiem do czyszczenia (7).

- ♦ Blok silnika **(5)** należy czyścić od zewnątrz po każdym użyciu za pomocą wilgotnej szmatki. W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń nanieś na szmatkę kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Na koniec przetrzyj urządzenie szmatką z czystą wodą. Upewnij się, że w urządzeniu nie pozostały resztki płynu do mycia naczyń oraz całkowicie wysusz urządzenie przed ponownym użyciem.
- ♦ Wypłucz pokrywki **(2)**, pojemniki **(3)/(4)**, pokrywę bezpieczeństwa **(1)** i pędzelek do czyszczenia **(7)** w letniej wodzie z niewielkim dodatkiem środka do mycia naczyń.

Wskazówka

-  Pokrywki **(2)**, pojemniki **(3)/(4)**, pokrywę bezpieczeństwa **(1)** i pędzelek do czyszczenia **(7)** mogą być czyszczone również w zmywarce. Jeśli to możliwe, umieść elementy w górnym koszu zmywarki i uważaj, aby ich nie zakleszczyć.
- ♦ Zanim ponownie uruchomisz urządzenie upewnij się, że resztki środka do mycia naczyń zostały usunięte, a części urządzenia są całkowicie suche.

11. Przechowywanie

- ♦ Przed przechowywaniem dokładnie wyczyść urządzenie.
- ♦ Kabel sieciowy nawiń na nawijak kabla **(6)**.
- ♦ Urządzenie należy przechowywać w czystym i suchym miejscu.

12. Przepisy

12.1. Czerwone pesto

- 20 g orzeszków piniowych
- 40 g suszonych pomidorów (włożonym w olej / po odsączeniu)
- 30 g parmezanu (Parmigiano Reggiano)
- 1 ząbek czosnku
- 25 ml oliwy z oliwek
- ½ łyżeczki octu balsamicznego
- 1 szczypta pieprzu

- 1) Podsmaż krótko orzeszki piniowe w patelni i odczekaj, aż ostygną.
- 2) Rozgnieć je w pojemniku uniwersalnym **(4)** przez ok. 10 sekund i przełóż.
- 3) Dodaj parmezanu, pociętego na grube kawałki do pojemnika uniwersalnego **(4)** i rozdrobnij go przez ok. 10 sekund.
- 4) Dodaj obrany ząbek czosnku, odsączone pomidory, orzeszki piniowe, przyprawy, ocet i oliwę z oliwek do pojemnika uniwersalnego **(4)** oraz przetrzyj wszystko.

12.2. Owsianka ze świeżych ziaren

- 40 g zboża zdolnego do wykiełkowania, np. żyto, orkisz lub pszenica
 - 60 g wody
 - 1 jabłko (lub owoce według wyboru)
- 1) Dodaj zboża do pojemnika do mielenia **(3)** i miel zboże do uzyskaniażądanego stopnia zmielenia.
 - 2) Włóż zmielone zboże do miski, dolej wody i zakryj misę.
 - 3) Pozostaw wszystko do nasiąknięcia przez 6 - 8 godzin (na noc) w chłodnym miejscu.
 - 4) Kiedy zboże wchłonie wodę, dodaj starte jabłko lub połącz owsiankę ze świeżymi ziarnami i wybranymi przez siebie owocami sezonowymi.

Porada

- Można dodawać również orzechy, rodzynki, wanilię, świeżo wyciśnięty sok z cytryny i/lub suszone owoce, w zależności od gustu.

12.3. Sól uszlachetniona kwiatami

- 80 g soli morskiej (mała ziarnistość)
 - 1 łyżka suszonych kwiatów lawendy
 - starta skórka cytryny
- 1) Włóż wszystkie składniki do pojemnika uniwersalnego **(4)** i rozdrobnij je przez ok. 15 sekund.
 - 2) Wlej mieszaninę do czystych szklanki.

Sól uszlachetniona kwiatami jest przeznaczona w szczególności do doprawiania deserów lub sałatek.

12.4. Przyprawa do chleba

- 2 łyżki anyżu
- 2 łyżki nasion kopru włoskiego
- 2 łyżki kolendry
- 2 łyżki kminku

Włóż wszystkie przyprawy do pojemnika uniwersalnego (4) i przetwarzaj je przez ok. 10 sekund.

12.5. Śródziemnomorski dressing zielony

- 50 ml oliwy z oliwek
- 1 gałązka tymianku
- 7 listków rozmarynu
- 1 mały ząbek czosnku
- 1 łyżeczka nasion kopru włoskiego
- 10 ml octu
- 1 gałązka oregano
- 1 łyżeczka przecieru pomidorowego
- Sól i pieprz

- 1) Włóż stałe składniki i 25 ml oliwy z oliwek do pojemnika uniwersalnego (4).
- 2) Rozkrusz wszystko przez ok. 15 sekund.
- 3) Następnie dolej octu i pozostałej oliwy z oliwek i wymieszaj wszystko przez ok. 10 sekund.

13. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi.

Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Opakowanie składa się z materiałów, które można oddać do lokalnych punktów recyklingu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

14. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodując utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 523509_2601 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

14.1. Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompennass@lidl.pl

IAN 523509_2601

14.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

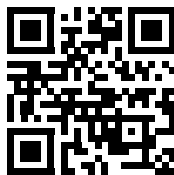
44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompennass.com

15. Zamawianie części zamiennych

Części zapasowe dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie www.kompennass.com.



Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

i Wskazówka

- W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 523509_2601.
- Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

Obsah

1. Používanie v súlade s určeným účelom	62
2. Použité výstražné upozornenia a symboly	62
3. Bezpečnostné pokyny	63
4. Rozsah dodávky	64
5. Opis prístroja	64
6. Technické údaje	65
7. Umiestnenie	65
8. Vhodné potraviny	65
8.1. Tabuľka potravín	65
9. Obsluha a prevádzka	65
9.1. Mletie kávových zŕn	66
10. Čistenie a údržba	67
11. Skladovanie	67
12. Recepty	67
12.1. Červené pesto	67
12.2. Čerstvá obilná kaša	68
12.3. Kvetinová soľ	68
12.4. Korenie na chlieb	68
12.5. Stredomorský bylinkový dresing	68
13. Likvidácia	68
14. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	69
14.1. Servis	69
14.2. Dovožca	69
15. Objednávanie náhradných dielov	70

1. Používanie v súlade s určeným účelom

Tento prístroj sa používa výlučne na mletie kávových zŕn/zŕn na espresso. Môže sa používať aj na drvenie rôznych obilnín, suchých korenín, napríklad korenia, čili papričiek alebo koriandra, alebo čerstvých a sušených bylín. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

2. Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Prečítajte si návod. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Trieda ochrany II: ochrana vďaka dvojitej alebo zosilnenej izolácii.
	Neponárať do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
 	Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 - 7: plasty, 20 - 22: papier a lepenka, 80 - 98: kompozitné materiály.
	Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky.
	Obal obsahuje zložky plastu a/alebo kovu.

FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

Tento výrobok, obal a priložená dokumentácia podliehajú vo Francúzsku rozšírenie zodpovednosti výrobcu (EPR) a musia sa zberovať oddelene v súlade s platnými vnútroštátnymi predpismi o triedení a likvidácii odpadu.

3. Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj pripájajte iba k správne nainštalovanej sieťovej zásuvke so sieťovým napätím 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- Ak je prírodný kábel tohto prístroja poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákazník, servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Pri prevádzkových poruchách a pred čistením prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Sieťový kábel vyťahujte zo sieťovej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel a veďte ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť ani sa oň potknúť.
- Nikdy sa nedotýkajte bloku motora, sieťového kábla ani sieťovej zástrčky mokrymi rukami.

- Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať vonku. Ak by do telesa prístroja prešla len kvapalina, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku prístroja zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- Ak je poškodený sieťový kábel alebo blok motora, nechajte prístroj pred ďalším použitím opraviť odborným personálom.
- Nesmiete otvárať kryt bloku motora prístroja. V takomto prípade nie je zaručená bezpečnosť a zanikne záruka.
- Prístroj ihneď po použití odpojte od elektrickej siete. Iba po vytiahnutí sieťovej zástrčky zo sieťovej zásuvky je prístroj úplne odpojený od napájania.
- ⊘ Blok motora prístroja nesmiete ponárať do kvapaliny a nedovoľte, aby sa do krytu bloku motora dostali kvapaliny.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Tento prístroj nesmú používať deti.
- Prístroj a jeho sieťový kábel uchovávať mimo dosahu detí.
- Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili súvisiace riziká.

- Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- Pri manipulácii s extrémne ostrým nožom hrozí nebezpečenstvo poranenia. Po použití a čistení prístroj znova zmontujte, aby ste predišli zraneniu na odkrytých nožoch. Nože uchovávajte mimo dosahu detí.
- Pokiaľ sa nôž ešte otáča, nikdy nevyberajte kávové zrná z prístroja. Nebezpečenstvo poranenia!
- Pred odobratím veka počkajte, kým sa nôž nezastaví. Nikdy nesiahajte na nôž, ktorý sa ešte otáča! Nebezpečenstvo poranenia!
- Prístroj a jeho prírodný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- Prístroj musí byť vždy odpojený od siete, ak nie je pod dohľadom, ako aj pred zložením, rozložením alebo čistením.
- Tento prístroj používajte iba podľa opisu v tomto návode na obsluhu. Nepoužívajte ho na iné účely.
- Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí nebezpečenstvo poranenia.

❗ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Pomocou tohto prístroja sa nepokúšajte drviť kocky ľadu!
Spôsobí to poškodenie prístroja!
- Prístroj nepoužívajte na mletie alebo drvenie tvrdých potravín, ako je muškátový oriešok alebo ovocie, ktoré obsahuje kôstky.
- Neprevádzkujte prístroj bez potravín.

- Používajte iba originálne príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky.
- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.

❗ Upozornenie

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôbi ako na 50 Hz, tak aj na 60 Hz.

4. Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- drvič (blok motora **(5)**, 2 nádoby **(3)/(4)**, 2 veka **(2)**, bezpečnostný kryt **(1)**)
- čistiaca kefka s integrovanou kávovou lyžičkou **(7)**
- návod na obsluhu

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte všetok obalový materiál.

❗ Upozornenie

- Skontrolujte, či je dodávka kompletná a či nie je viditeľne poškodená.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznickú linku servisu (pozri kapitolu **14.1. Servis**).

5. Opis prístroja

Obrázok A:

- 1 Bezpečnostný kryt
- 2 Veko
- 3 Mlecia nádoba (s dvojkřídlovým nožom)
- 4 Univerzálna nádoba (so štvorkřídlovým nožom)
- 5 Blok motora
- 6 Navinutie kábla

Obrázok B:

- 7 Čistiaca kefka s integrovanou kávovou lyžičkou

6. Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Príkon	200 W
Príkon vo vypnutom stave	0,0 W
Užitočný objem	max. cca 170 ml (po značku max) min. cca 22 ml (po značku min)
Objem náplne	cca 300 ml

i Upozornenie

- Po štvornásobnom použití na mletie (4x 30 sekúnd s prestávkou 1 minúta) odporúčame 60-minútovú prestávku, aby prístroj vychladol.
- Po dvojnásobnom použití prístroja na mletie (2x 45 sekúnd s prestávkou 1 minúta) po sebe odporúčame 60-minútovú prestávku, aby prístroj vychladol.

7. Umiestnenie

- 1) Prístroj očistite tak, ako je uvedené v kapitole **10. Čistenie a údržba**.
- 2) Prístroj postavte na rovný podklad.
- 3) Odviňte sieťový kábel z navinutia kábla **(6)** a ved'te ho výrezom na okraji krytu. Sieťová zásuvka musí byť ľahko prístupná.

8. Vhodné potraviny

! POZOR!

- Nemel'te prísady, ktoré sú príliš tvrdé, napríklad muškátový oriešok alebo ovocné kôstky.
- Nespracúvajte lepkavé ani príliš vlhké potraviny, napríklad mäkký syr, datle, mrkvu alebo cibuľu!
- Nikdy nenalievajte výlučne riedke prísady, napríklad vodu alebo džúsy.
- Odstráňte z potravín stonky, jadrá, prípadne šupky.
- Potraviny nakrájajte na nie príliš veľké kúsky (1 x 1 cm).

■ Týmto prístrojom si môžete pripraviť omáčky, pesto a dipy, ktoré majú mať hustú konzistenciu. Používajte však výlučne univerzálnu nádobu **(4)** a tekuté prísady pridávajte len v malých množstvách.

■ Informácie o spracovaní kávových zŕn nájdete v kapitole **9.1. Mletie kávových zŕn**.

8.1. Tabuľka potravín

Množstvá a časy uvedené v nasledujúcej tabuľke sú orientačné. Vzťahujú sa na optimálne množstvo spracovávaných potravín, výsledky závisia okrem iného od čerstvosti, kvality a množstva potravín, ktoré sa majú spracovať, ako aj od vašej chuti.

Potravina	Nádoba	Optimálne množstvo	Čas
kávové zrná	3	30 g	10 - 30 s
horčicové semená	3	15 - 20 g	5 - 20 s
ľanové semená	3	30 g	5 - 10 s
morská soľ	3	15 - 40 g	5 - 10 s
raž	3	20 - 40 g	5 - 15 s
jačmeň	3	20 - 40 g	5 - 15 s
ovos	3	20 - 40 g	5 - 15 s
mandle	4	20 - 40 g	5 - 10 s
lieskovce	4	20 - 40 g	5 - 15 s
píniové oriešky	4	20 - 40 g	5 - 10 s
tvrdý syr (parmezán)	4	20 - 40 g	5 - 10 s
bylinky (čerstvé)	4	5 - 20 g	3x 2 s

9. Obsluha a prevádzka

1) Pred naplnením potravín vyberte nádobu **(3)/(4)** z prístroja, ak je nasadená.

2) Zvoľte vhodnú nádobu **(3)/(4)**:

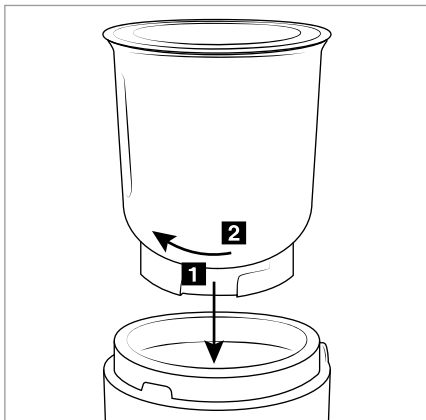
– Mlecia nádoba **(3)**

Mlecia nádoba **(3)** je vybavená dvojkrídlovým nožom a je vhodná na mletie/drvenie tvrdších a suchých potravín, ako sú kávové zrná, raž, jačmeň, stredne hrubá morská soľ, korenie alebo horčičné zrná.

– Univerzálna nádoba (4)

Univerzálna nádoba (4) je vybavená štvorkridlovým nožom a je vhodná napríklad na sekanie mandlí alebo bylín.

- 3) Naplňte zvolenú nádobu (3)/(4) potravinami, ktoré sa majú spracovať. Dodržiavajte pritom značky MAX a MIN.
- 4) Na nádobu (3)/(4) položte veko (2) a zatlačte ho tak, aby pevne sedelo. Veko (2) zabraňuje vymršteniu potravín počas spracovania.
- 5) Vložte nádobu (3)/(4) do bloku motora (5): Dbajte na to, aby sa aretácie vo vnútri bloku motora (5) zasunuli do výrezov na podstavci nádoby (3)/(4) (pozri obr. 1/1).



Obr. 1

- 6) Otočte nádobu (3)/(4) tak, aby sa aretácie vo vnútri bloku motora (5) posunuli ďalej do koľajnice (smer ) a nádoba (3)/(4) zaaretovala (pozri obr. 1/2).
- 7) Zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 8) Umiestnite bezpečnostný kryt (1) na blok motora (5).
- 9) Prístroj je vybavený impulzným spínačom: Zatlačte bezpečnostný kryt (1) smerom nadol, aby ste prístroj naštartovali.

Upozornenie

- V prípade tvrdších potravín, alebo ak sa potraviny hromadia na okraji nádoby, pracujte v pulznom režime, to znamená niekoľko sekúnd mletie, potom krátka prestávka. Tento postup opakujte niekoľkokrát.

POZOR!

- Dodržiavajte prevádzkové časy a časy prestávky prístroja uvedené v technických údajoch!
- 10) Ak chcete prístroj zastaviť, uvoľníte bezpečnostný kryt (1).
- 11) Po dokončení spracovania vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 12) Vyberte bezpečnostný kryt (1).
- 13) Uvoľníte nádobu (3)/(4) otočením bloku motora (5) (v smere ) a zdvihnite ju nahor.
- 14) Odoberte veko (2) a vyberte obsah.

Upozornenie

- Potraviny môžete skladovať aj v nádobách (3)/(4).

9.1. Mletie kávových zŕn

Rôzne spôsoby prípravy kávy si vyžadujú rôzne hrubosti mletia, ale výsledok ovplyvňuje aj druh kávy a praženie zŕn. Okrem toho prispôbte použité množstvo, prípadne hrubosť mletia svojej chuti.

Na hrubosť mletia kávy má vplyv množstvo kávových zŕn a trvanie mletia.

Čím dlhšie kávu meliete, tým bude jemnejšia. Pri kratšom mletí bude zomletá káva hrubšia.

Upozornenie

- Množstvá a časy spracovania uvedené v tomto návode sú orientačné. Vždy dodržiavajte aj pokyny o hrubosti mletia uvedené v návode na obsluhu vášho kávovaru.

Filtrovaná káva



Na filtrovanú kávu sú potrebné kávové zrná strednej hrubosti. Na dosiahnutie najlepšieho výsledku odporúčame mlieť cca 45 g (cca 5 PL) asi 35 sekúnd.

French Press



Na French Press je potrebná káva strednej až veľkej hrubosti. Aby ste dosiahli veľkú hrubosť mletia pre prípravu vo French Press, odporúčame mlieť maximálne 70 g kávových zŕn na espresso (cca 8 PL) asi 30 sekúnd. V prípade potreby použite menej kávy alebo ju meľte kratšie.

Espresso



Mletá káva na espresso musí byť zomletá veľmi najemno. Aby ste dosiahli požadovanú hrubosť mletia na espresso, odporúčame mlieť maximálne 36 g kávových zŕn na espresso (približne 4 PL) asi 45 sekúnd.

Ako pomôcku použite nasledujúce orientačné hodnoty:

- 18 g (cca 2 PL) kávových zŕn na espresso na 2 šálky espressa.
- 36 g (cca 4 PL) kávových zŕn na espresso na 4 šálky espressa.

10. Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

- Pred čistením prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ⊘ Blok motora **(5)** prístroja nesmiete ponárať do kvapaliny a nedovoľte, aby sa do krytu bloku motora **(5)** dostali kvapaliny.

⚠ VÝSTRAHA!

- Pri manipulácii s nožmi v nádobách **(3)/(4)** postupujte opatrne. Nebezpečenstvo poranenia!

i Upozornenie

- Po spracovaní tvrdých potravín alebo korenín s intenzívnymi éterickými olejmi, ako je rasca alebo klinčeky, môže povrch na vnútornej strane veka **(2)** zdrsniť alebo zmatniť. Je to normálne a nie je to dôvod na reklamáciu.
- Pri spracovaní potravín s intenzívnou vôňou, ako sú škoricové tyčinky, môže veko **(2)** nasať vôňu/chuť spracovanej potraviny. V takom prípade dajte do nádoby **(3)/(4)** trochu suchej bielej ryže a niekoľko sekúnd ju pomel'te. Môže absorbovať vôňu/chuť.
- ♦ Po každom použití vyčistite vnútornú časť bloku motora **(5)** suchou mäkkou handričkou alebo čistiacou kefkou **(7)**.
- ♦ Po každom použití vyčistite vonkajšiu časť bloku motora **(5)** vlhkou handričkou. Pri čistení odolných nečistôt pridajte na handričku jemný umývací prostriedok. Potom opláchnite čistou vodou. Presvedčte sa, že sa na prístroji nenachádzajú žiadne zvyšky umývacieho prostriedku a že je prístroj pred opakovaným používaním úplne suchý.

- ♦ Opláchnite veko **(2)**, nádoby **(3)/(4)**, bezpečnostný kryt **(1)** a čistiacu kefkou **(7)** vo vlažnej vode s trochu umývacieho prostriedku.

i Upozornenie

-  Veko **(2)**, nádoby **(3)/(4)**, bezpečnostný kryt **(1)** a čistiacu kefkou **(7)** môžete umyť aj v umývačke riadu. Diely vložte podľa možnosti do horného koša umývačky riadu a dávajte pozor, aby sa nezachytili.
- ♦ Pred opätovným spustením prístroja sa uistite, že ste odstránili všetky zvyšky umývacieho prostriedku a že sú časti prístroja úplne suché.

11. Skladovanie

- ♦ Pred odložením prístroj dôkladne vyčistite.
- ♦ Naviňte sieťový kábel na navinutie kábla **(6)**.
- ♦ Prístroj uschovajte na čistom a suchom mieste.

12. Recepty

12.1. Červené pesto

- 20 g píniových orieškov
 - 40 g sušených paradajok (nakladaných v oleji/hmotnosť po odkvapkani)
 - 30 g parmezánu (Parmigiano Reggiano)
 - 1 strúčik cesnaku
 - 25 ml olivového oleja
 - ½ ČL balzamikového octu
 - 1 štipka korenia
- 1) Na panvici krátko opražte píniové oriešky a nechajte vychladnúť.
 - 2) Posekajte ich v univerzálnej nádobe **(4)** asi 10 sekúnd a preložte ich do inej nádoby.
 - 3) Do univerzálnej nádoby **(4)** pridajte parmezán nakrájaný na hrubé kúsky a pomel'te ho asi 10 sekúnd.
 - 4) Ošúpaný strúčik cesnaku, odkvapkané paradajky, píniové oriešky, korenie, ocot a olivový olej dajte do univerzálnej nádoby **(4)** a všetko rozmixujte.

12.2. Čerstvá obilná kaša

- 40 g kľúčiteľných obilnín, ako je raž, špalda alebo pšenica
- 60 g vody
- 1 jablko (alebo ovocie podľa výberu)

- 1) Dajte obilniny do mlecej nádoby **(3)** a rozomel'te ich, kým sa nedosiahne požadovaná hrubosť mletia.
- 2) Dajte mleté obilniny do misky, pridajte vodu a misku zakryte.
- 3) Nechajte všetko namočené 6 – 8 hodín (počas noci) na chladnom mieste.
- 4) Keď obilniny absorbujú vodu, pridajte nastrúhané jablko alebo kombinujte čerstvú obilnú kašu so sezónnym ovocím podľa vašej chuti.

Tip

- Môžete tiež pridať orechy, hrozienka, vanilku, čerstvo vytlačenú citrónovú šťavu a/alebo sušené ovocie podľa vašej chuti.

12.3. Kvetinová soľ

- 80 g morskej soli (malé zrná)
- 1 PL sušených kvetov levandule
- postrúhaná kôra z citróna

- 1) Všetky prísady dajte do univerzálnej nádoby **(4)** a asi 15 sekúnd ich nechajte rozdrviť.
- 2) Zmes preložte do pohára.

Kvetinová soľ je vhodná najmä na dochutenie dezertov alebo šalátov.

12.4. Korenie na chlieb

- 2 PL anizu
- 2 PL feniklových semien
- 2 PL koriandra
- 2 PL rasce

Dajte všetky koreniny do univerzálnej nádoby **(4)** a všetko spracujte asi 10 sekúnd.

12.5. Stredomorský bylinkový dresing

- 50 ml olivového oleja
- 1 vetvička tymianu
- 7 listkov rozmarínu
- 1 malý strúčik cesnaku
- 1 ČL feniklových semien
- 10 ml octu
- 1 vetvička oregana
- 1 ČL paradajkového pretlaku
- soľ a korenie

- 1) Dajte pevné prísady a 25 ml olivového oleja do univerzálnej nádoby **(4)**.
- 2) Všetko mixujte asi 15 sekúnd.
- 3) Potom pridajte ocot a zvyšný olivový olej etko premiešajte asi 10 sekúnd.

13. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal pozostáva z materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných miestach.

Obal zlikvidujte ekologicky.

14. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení. Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 523509__2601 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

14.1. Servis

(SK) Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 523509__2601

14.2. Dovožca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

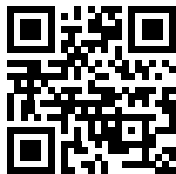
44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

15. Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento produkt si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na www.kompernass.com.



Naskenujte QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

Upozornenie

- Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- Pri objednávke vždy uveďte číslo výrobku (IAN) 523509_2601.
- Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

Índice

1. Uso previsto	72
2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	72
3. Indicaciones de seguridad	73
4. Volumen de suministro	74
5. Descripción del aparato	75
6. Características técnicas	75
7. Instalación	75
8. Alimentos aptos	75
8.1. Tabla de alimentos.	75
9. Manejo y funcionamiento	76
9.1. Molienda de granos de café	77
10. Limpieza y mantenimiento	77
11. Almacenamiento	78
12. Recetas	78
12.1. Pesto rojo	78
12.2. Gachas frescas.	78
12.3. Sal con flores	78
12.4. Condimentos para el pan de semillas	79
12.5. Aliño mediterráneo de hierbas	79
13. Desecho	79
14. Garantía de Kompernass Handels GmbH	79
14.1. Asistencia técnica.	80
14.2. Importador	80
15. Pedido de recambios	80

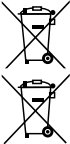
1. Uso previsto

Este aparato sirve exclusivamente para moler granos de café y granos de café expreso. También puede utilizarse para triturar distintos cereales, especias secas, como granos de pimienta, guindillas o semillas de cilantro, o hierbas frescas y secas. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones. Antes de usar el producto, lea todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos;
	20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compostados.
	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
	



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR
El producto, el embalaje y la documentación adjunta están sujetos en Francia a la responsabilidad ampliada del productor (RAP) y deben recogerse de forma selectiva, de conformidad con las normas nacionales vigentes en materia de clasificación y eliminación de residuos.

3. Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Conecte exclusivamente el aparato a una toma eléctrica instalada conforme a la normativa y con una tensión de red de 220-240 V ~, 50/60 Hz.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato.
- Para desconectar el cable de red de la toma eléctrica, tire siempre del enchufe y no del propio cable.
- No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.

- No toque el bloque motor, el cable de red ni el enchufe con las manos húmedas.
- El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie. Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- Si el cable de red o el bloque motor están dañados, debe encargar la reparación del aparato al personal especializado antes de volver a utilizarlo.
- No debe abrir la carcasa del bloque motor del aparato. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica inmediatamente después de su uso. El aparato solo estará totalmente desconectado de la corriente si se extrae el enchufe de la toma eléctrica.



No sumerja nunca el bloque motor del aparato en líquidos y evite que penetren líquidos en la carcasa del bloque de motor.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Los niños no deben utilizar el aparato.
- Guarde el aparato y el cable de red en un lugar fuera del alcance de los niños.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con las facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre que sean supervisadas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Existe riesgo de lesiones por la manipulación de cuchillas extremadamente afiladas. Vuelva a montar el aparato después de su utilización y limpieza para no dañarse con la cuchilla expuesta. Guarde la cuchilla fuera del alcance de los niños.
- No retire nunca los granos de café del aparato mientras la cuchilla siga girando. ¡Peligro de lesiones!
- Espere hasta que la cuchilla se pare antes de retirar la tapa. ¡No toque nunca la cuchilla en movimiento! ¡Peligro de lesiones!
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- Utilice este aparato exclusivamente de la manera descrita en estas instrucciones de uso. No utilice nunca el aparato para otros fines.
- El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ¡No intente triturar hielo con el aparato! ¡De lo contrario, quedará dañado!
- No utilice el aparato para moler o triturar alimentos duros, como nuez moscada o frutas con hueso.
- No ponga el aparato en funcionamiento sin alimentos dentro.
- Utilice exclusivamente los accesorios originales suministrados.
- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.

ℹ Indicación

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

4. Volumen de suministro

Este aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Picadora (bloque motor, 2 recipientes **(3)/(4)**, 2 tapas **(2)**, cubierta protectora **(1)**)
 - Pincel de limpieza con cuchara de café **(7)** integrada
 - Instrucciones de uso
- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
 - 2) Retire todo el material de embalaje.

ℹ Indicación

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **14.1. Asistencia técnica**).

5. Descripción del aparato

Figura A:

- 1 Cubierta protectora
- 2 Tapa
- 3 Recipiente de molienda (con cuchilla de 2 hojas)
- 4 Recipiente universal (con cuchilla de 4 hojas)
- 5 Bloque motor
- 6 Enrollables

Figura B:

- 7 Pincel de limpieza con cuchara de café integrada

6. Características técnicas

Tensión nominal	220-240 V ~, 50/60 Hz
Consumo de potencia	200 W
Consumo de potencia en estado apagado	0,0 W
Volumen útil	Máx. 170 ml aprox. (hasta la marca Max) Mín. 22 ml aprox. (hasta la marca Min)
Volumen de llenado	Aprox. 300 ml

i Indicación

- Si se utiliza el aparato cuatro veces consecutivas para moler (4 veces y 30 segundos por vez con pausas intermedias de 1 minuto), recomendamos la realización de una pausa de 60 minutos para que el aparato se enfríe.
- Si se utiliza el aparato dos veces consecutivas para moler (2 veces y 45 segundos por vez con pausas intermedias de 1 minuto), recomendamos la realización de una pausa de 60 minutos para que el aparato se enfríe.

7. Instalación

- 1) Limpie el aparato como se describe en el capítulo

10. Limpieza y mantenimiento.

- 2) Coloque el aparato sobre una superficie uniforme.
- 3) Desenrolle el cable de red del enrollables (6) e introdúzcalo por el alojamiento del borde de la carcasa. La toma eléctrica debe estar accesible.

8. Alimentos aptos

! ¡ATENCIÓN!

- No triture ingredientes demasiado duros, como, p. ej., nuez moscada o huesos de fruta.
- No procese alimentos viscosos o demasiado húmedos, como, p. ej., quesos blandos, dátiles, zanahorias o cebollas.
- No introduzca nunca ingredientes muy líquidos, como agua o zumos, por sí solos.
- Elimine los pedúnculos, huesos, pepitas y, si procede, la piel de los alimentos.
- Corte los alimentos en trozos no muy grandes (1 x 1 cm).
- Este aparato permite procesar salsas, pestos y untables con una consistencia espesa. No obstante, utilice exclusivamente el recipiente universal (4) para ello y añada los ingredientes líquidos solo en cantidades pequeñas.
- Para obtener más información sobre el procesamiento de granos de café, consulte el capítulo 9.1. **Molienda de granos de café.**

8.1. Tabla de alimentos

Las cantidades y tiempos de la siguiente tabla son solo valores orientativos. Se refieren a la cantidad óptima para el procesamiento y los resultados dependen, entre otros factores, de la frescura, de la calidad y de la cantidad de los alimentos que deban procesarse y de su gusto personal.

Alimento	Recipiente	Cantidad óptima	Tiempo
Granos de café	3	30 g	10-30 s
Granos de mostaza	3	15-20 g	5-20 s
Semillas de lino	3	30 g	5-10 s
Sal marina	3	15-40 g	5-10 s
Centeno	3	20-40 g	5-15 s
Cebada	3	20-40 g	5-15 s
Avena	3	20-40 g	5-15 s
Almendras	4	20-40 g	5-10 s
Avellanas	4	20-40 g	5-15 s

Alimento	Recipiente	Cantidad óptima	Tiempo
Piñones	4	20-40 g	5-10 s
Queso duro (parmesano)	4	20-40 g	5-10 s
Hierbas (frescas)	4	5-20 g	3 veces durante 2 s/vez

9. Manejo y funcionamiento

1) Si está montado, retire el recipiente **(3)/(4)** del aparato antes de llenarlo.

2) Seleccione el recipiente **(3)/(4)** más adecuado:

– Recipiente de molienda **(3)**

El recipiente de molienda **(3)** cuenta con una cuchilla de 2 hojas y es apto para moler/triturar alimentos más duros y secos, como granos de café, centeno, cebada, sal marina de tamaño medio, granos de pimienta o de mostaza.

– Recipiente universal **(4)**

El recipiente universal **(4)** cuenta con una cuchilla de 4 hojas y es apto para, por ejemplo, picar almendras o hierbas.

3) Llene el recipiente **(3)/(4)** seleccionado con los alimentos que desee procesar. Para ello, tenga en cuenta las marcas MAX y MIN.

4) Coloque la tapa **(2)** sobre el recipiente **(3)/(4)** y presiónela hacia abajo de forma que quede encastrada. La tapa **(2)** impide que los alimentos salgan disparados del aparato durante el procesamiento.

5) Coloque el recipiente **(3)/(4)** en el bloque motor **(5)**: para ello, asegúrese de que los encastrados del interior del bloque motor **(5)** encajen en los alojamientos de la base del recipiente **(3)/(4)** (consulte la fig. 1/**1**).

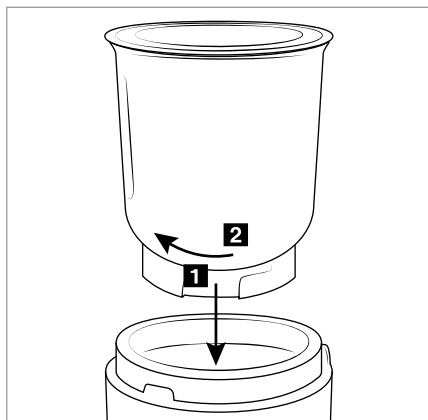


Fig. 1

6) Gire el recipiente **(3)/(4)** de forma que los encastrados del interior del bloque motor **(5)** sigan deslizándose por las guías (hacia **1**) y el recipiente **(3)/(4)** quede encastrado (consulte la fig. 1/**2**).

7) Conecte el enchufe en una toma eléctrica.

8) Coloque la cubierta protectora **(1)** sobre el bloque motor **(5)**.

9) El aparato está equipado con un interruptor por impulsos: presione la cubierta protectora **(1)** hacia abajo para activar el aparato.

i Indicación

- Para los alimentos más duros, o si se acumulan alimentos en el borde del recipiente, trabaje con un ritmo por impulsos, es decir, procese durante unos segundos y realice una pausa breve. Repita este procedimiento varias veces.

! ¡ATENCIÓN!

- ¡Observe los tiempos de procesamiento y de pausa del aparato especificados en la sección de características técnicas!
- 10) Para detener el aparato, suelte la cubierta protectora **(1)**.
- 11) Cuando haya acabado de procesar los alimentos, desconecte el enchufe de la red eléctrica.

- 12) Retire la cubierta protectora **(1)**.
- 13) Gire el recipiente **(3)/(4)** para extraerlo del bloque motor **(5)** (hacia ) y levántelo.
- 14) Retire la tapa **(2)** y vacíe el contenido.

Indicación

- También puede guardar los alimentos en los recipientes **(3)/(4)**.

9.1. Molienda de granos de café

Las distintas preparaciones de café requieren distintos niveles de molienda, aunque el tipo de café y el tostado de los granos también influyen en el resultado. Adapte también la cantidad utilizada y, si procede, el nivel de molienda según su gusto personal.

El nivel de molienda del café depende de la cantidad de granos introducida y de la duración de la molienda.

Cuanto más tiempo muele el café, más fino será el producto final. Si muele el café durante menos tiempo, el producto final será más grueso.

Indicación

- Las cantidades y tiempos de procesamiento indicados en estas instrucciones son solo valores orientativos. Observe siempre también las indicaciones sobre el nivel de molienda de las instrucciones de uso de la cafetera.

Café de filtro



El café de filtro requiere un nivel medio de molienda de los granos de café. Para obtener un resultado óptimo, recomendamos moler unos 45 g (aprox. 5 cucharadas soperas) durante aprox. 35 segundos.

Cafetera de émbolo



El café molido para la cafetera de émbolo requiere un nivel de molienda de medio a grueso. Para obtener un nivel de molienda grueso para la preparación de café en la cafetera de émbolo, recomendamos moler un máximo de 70 g de granos de café expreso (aprox. 8 cucharadas soperas) durante unos 30 segundos. En caso necesario, reduzca la cantidad introducida para la molienda o el tiempo de molienda.

Expreso



El café molido para expresos requiere un nivel de molienda muy fino. Para obtener el nivel de molienda necesario para el café expreso, recomendamos moler un máximo de 36 g de granos de café expreso (aprox. 4 cucharadas soperas) durante aprox. 45 segundos.

Guíese por los siguientes valores orientativos:

- 18 g de granos de café expreso (aprox. 2 cucharadas soperas) para 2 tazas de expreso.
- 36 g de granos de café expreso (aprox. 4 cucharadas soperas) para 4 tazas de expreso.

10. Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO!

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica.



No sumerja nunca el bloque motor **(5)** del aparato en líquidos y evite que penetren líquidos en la carcasa del bloque motor **(5)**.

¡ADVERTENCIA!

- Proceda con cautela al manipular las cuchillas de los recipientes **(3)/(4)**. ¡Peligro de lesiones!

Indicación

- Tras el procesamiento de alimentos más duros o de especias con aceites esenciales intensos, como el comino o los clavos, es posible que la superficie interior de la tapa **(2)** se vuelva opaca. Esto es normal y no es motivo de reclamación.
- Al procesar alimentos con un aroma intenso, como, p. ej., palos de canela, es posible que la tapa **(2)** adquiera el olor/sabor del alimento procesado. En tal caso, introduzca un poco de arroz blanco seco en el recipiente **(3)/(4)** y procéselo durante unos segundos, ya que puede absorber el olor/sabor.
- ◆ Después de cada uso, limpie el interior del bloque motor **(5)** con un paño seco y suave o con el pincel de limpieza **(7)**.

- ◆ Después de cada uso, limpie el exterior del bloque motor **(5)** con un paño húmedo. Si hay restos de suciedad incrustados, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, frótelos con un paño humedecido con agua limpia. Asegúrese de que no quede ningún resto del jabón lavavajillas en el aparato y de que esté totalmente seco antes de volver a utilizarlo.
- ◆ Lave las tapas **(2)**, los recipientes **(3)/(4)**, la cubierta protectora **(1)** y el pincel de limpieza **(7)** en agua templada con un poco de jabón lavavajillas.

Indicación

-  Las tapas **(2)**, los recipientes **(3)/(4)**, la cubierta protectora **(1)** y el pincel de limpieza **(7)** también pueden limpiarse en el lavavajillas. En la medida de lo posible, coloque estas piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.
- ◆ Asegúrese de que no quede ningún resto de jabón lavavajillas y de que las piezas del aparato estén totalmente secas antes de volver a utilizarlo.

11. Almacenamiento

- ◆ Limpie bien el aparato antes de guardarlo.
- ◆ Enrolle el cable de red en el enrollacables **(6)**.
- ◆ Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

12. Recetas

12.1. Pesto rojo

- 20 g de piñones
 - 40 g de tomates deshidratados
(en aceite/peso una vez escurridos)
 - 30 g de parmesano (parmigiano reggiano)
 - 1 diente de ajo
 - 25 ml de aceite de oliva
 - ½ cucharadita de vinagre balsámico
 - 1 pizca de pimienta
- 1) Tueste brevemente los piñones en una sartén y déjelos enfriar.

- 2) Tritúrelos en el recipiente universal **(4)** durante unos 10 segundos y resérvelos aparte.
- 3) Introduzca el parmesano cortado en trozos pequeños en el recipiente universal **(4)** y tritúrelo durante unos 10 segundos.
- 4) Introduzca el diente de ajo pelado, los tomates deshidratados escurridos, los piñones, los condimentos, el vinagre y el aceite de oliva en el recipiente universal **(4)** y tritúrelo todo hasta formar una pasta.

12.2. Gachas frescas

- 40 g de granos de cereales germinados, como, p. ej., centeno, espelta o trigo
 - 60 g de agua
 - 1 manzana (o la fruta que desee)
- 1) Introduzca los granos de cereal en el recipiente de molienda **(3)** y procéselos hasta que alcancen el nivel de molienda deseado.
 - 2) Introduzca el cereal molido en un cuenco, añada el agua y cúbralo.
 - 3) Déjelo macerar durante unas 6-8 horas (por la noche) en un lugar fresco.
 - 4) Cuando el cereal haya absorbido el agua, añada la manzana rallada o combine estas gachas frescas con la fruta de temporada que prefiera.

Consejo

- También pueden añadirse frutos secos, pasas, vainilla, zumo de limón recién exprimido o frutas deshidratadas a su gusto.

12.3. Sal con flores

- 80 g de sal marina (de grano fino)
 - 1 cucharada de flores de lavanda secas
 - Ralladura de un limón
- 1) Introduzca todos los ingredientes en el recipiente universal **(4)** y tritúrelos durante unos 15 segundos.
 - 2) Guarde la mezcla en un frasco.

La sal con flores es ideal para dar el toque final a postres o ensaladas.

12.4. Condimentos para el pan de semillas

- 2 cucharadas de semillas de anís
- 2 cucharadas de semillas de hinojo
- 2 cucharadas de semillas de cilantro
- 2 cucharadas de comino

Introduzca todos los condimentos en el recipiente universal **(4)** y tritúrelos durante unos 10 segundos.

12.5. Aliño mediterráneo de hierbas

- 50 ml de aceite de oliva
- 1 rama de tomillo
- 7 hojas de romero
- 1 diente de ajo pequeño
- 1 cucharadita de semillas de hinojo
- 10 ml de vinagre
- 1 rama de orégano
- 1 cucharadita de concentrado de tomate
- Sal y pimienta

- 1) Introduzca los ingredientes sólidos y 25 ml del aceite de oliva en el recipiente universal **(4)**.
- 2) Tritúrelo todo durante unos 15 segundos.
- 3) Tras esto, añada el vinagre y el resto de aceite de oliva y mézclelo todo durante unos 10 segundos.

13. Desecho



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstos especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje está compuesto por materiales que pueden desecharse en los puntos locales de reciclaje.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

14. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra. Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega. La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso. El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 523509_2601 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

14.1. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 523509_2601

14.2. Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

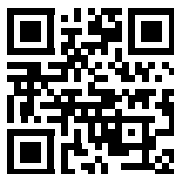
44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

15. Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en www.kompennass.com de forma permanente.



Escanee el código QR con su smartphone/tableta. Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

i Indicación

- Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- Especifique siempre el número de artículo (IAN) 523509_2601 al realizar su pedido.
- Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

Indholdsfortegnelse

1. Anvendelsesområde	82
2. Anvendte advarsler og symboler	82
3. Sikkerhedsanvisninger	83
4. Pakkens indhold	84
5. Beskrivelse af produktet	84
6. Tekniske data	84
7. Opstilling	85
8. Egnede fødevarer	85
8.1. Fødevaretabel	85
9. Betjening og funktion	85
9.1. Maling af kaffebønner	86
10. Rengøring og vedligeholdelse	87
11. Opbevaring	87
12. Opskrifter	87
12.1. Rød pesto	87
12.2. Grød af friske korn	87
12.3. Blomstersalt	88
12.4. Brødkrydderi	88
12.5. Middelhavs-krydderurtdressing	88
13. Bortskaffelse	88
14. Garanti for Kompernass Handels GmbH	88
14.1. Service	89
14.2. Importør	89
15. Bestilling af reservedele	89

1. Anvendelsesområde

Dette produkt må kun anvendes til maling af kaffe-/espressobønner. Forskellige korn, tørrede krydderier som peberkorn, chilipeber eller koriander eller friske og tørrede urter kan også findeles. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private hjem. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

2. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen. Overhold alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Hvis produktet gives videre til andre, skal alle dokumenter følge med.
	Vekselstrøm/-spænding
	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering.
	Må ikke lægges ned i vand!

	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.
	Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
	Aflever emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
	Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.
	Emballagen indeholder dele af papir og/eller pap.
	Emballagen indeholder dele af plastik og/eller metal.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC UE TRI
	FR Produktet, emballagen og den medfølgende dokumentation er i Frankrig omfattet af udvidet producentansvar (EPR) og skal indsamles separat i overensstemmelse med de gældende nationale regler for sortering og bortskaffelse.

3. Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- Slut produktet til en korrekt installeret stikkontakt med en netspænding på 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Træk stikket ud af stikkontakten ved driftsfejl, og før du rengør produktet.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten ved at trække i selve stikket og ikke i ledningen.
- Ledningen må aldrig knækkes eller klemmes og heller ikke lægges, så man kan træde på den eller snuble over den.
- Hold aldrig på motordelen, ledningen eller stikket med våde hænder.
- Produktet må ikke udsættes for fugt og ikke bruges udendørs. Hvis der kommer væske ind i produkthuset, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og få produktet repareret af en autoriseret reparatør.
- Hvis ledningen eller motordelen er beskadiget, skal du lade fagfolk reparere produktet, før du bruger det igen.
- Huset til motordelen må ikke åbnes. Hvis du gør det, kan sikkerheden ikke garanteres, og garantien bortfalder.
- Afbryd straks produktet fra lysnettet efter brug. Produktet er kun fuldstændig strømfrit, når stikket er trukket ud af stikkontakten.



Produktets motordel må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.



ADVARSEL!

FARE FOR TILSKADEKOMST!

- Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- Opbevar produktet og dets ledning utilgængeligt for børn.
- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Ved arbejde med den meget skarpe kniv er der fare for at komme til skade. Saml produktet igen efter brug og rengøring, så du ikke kommer til skade på den frit siddende kniv. Sørg for, at børn ikke kan komme i kontakt med kniven.
- Tag aldrig kaffebønner ud af produktet, så længe kniven drejer rundt. Fare for personskader!
- Vent til kniven er standset, før du tager låget af. Stik aldrig fingrene ind i den roterende kniv! Fare for personskader!
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.

- Brug kun dette produkt som beskrevet i betjeningsvejledningen. Det må ikke anvendes til andre formål.
- Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader.

❗ **OBS! MATERIELLE SKADER!**

- Brug ikke produktet til knusning af is! Det beskadiger produktet!
- Brug ikke produktet til maling eller findeling af hårde fødevarer som muskatnødder eller frugter, der indeholder sten.
- Brug ikke produktet uden påfyldte fødevarer.
- Brug kun det medfølgende originale tilbehør.
- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem til betjening af produktet.

❗ **Bemærk**

- Brugeren behøver ikke foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

4. Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Blender (motordel **(5)**, 2 beholdere **(3)/(4)**, 2 låg **(2)**, sikkerhedshætte **(1)**)
- Rensepensel med integreret kaffeske **(7)**
- Betjeningsvejledning
 - 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
 - 2) Fjern al emballagen.

❗ **Bemærk**

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores service-hotline (se kapitlet **14.1. Service**).

5. Beskrivelse af produktet

Figur A:

- 1 Sikkerhedshætte
- 2 Låg
- 3 Malebeholder (med 2-vinget stødkniv)
- 4 Universalbeholder (med 4-vinget kniv)
- 5 Motordel
- 6 Ledningsopvikling

Figur B:

- 7 Rensepensel med integreret kaffeske

6. Tekniske data

Nominal spænding	220-240 V ~, 50/60 Hz
Effektforbrug	200 W
Effektforbrug i slukket tilstand	0,0 W
Nyttevolumen	maks. ca. 170 ml (indtil max-markeringen) min. ca. 22 ml (indtil min-markeringen)
Påfyldt volumen	ca. 300 ml

❗ **Bemærk**

- Efter maling fire gange efter hinanden (4 x 30 sekunder med 1 minuts pause imellem hver maling) anbefaler vi en pause på 60 minutter, så produktet kan køle af.
- Efter maling to gange efter hinanden (2 x 45 sekunder med 1 minuts pause imellem hver maling) anbefaler vi en pause på 60 minutter, så produktet kan køle af.

7. Opstilling

- 1) Rengør produktet som beskrevet i kapitlet **10. Rengøring og vedligeholdelse**.
- 2) Stil produktet på et plant underlag.
- 3) Vikl ledningen af ledningsopviklingen **(6)**, og træk ledningen gennem udkæringen på husets kant. Stikkontakten skal være lettilgængelig.

8. Egnede fødevarer

! OBS!

- Mal ikke for hårde ingredienser som f.eks. muskatnødder eller frugtkerner.
- Forarbejd ikke klæbende eller fugtige fødevarer som f.eks. blød ost, dadler, gulerødder eller løg!
- Hæld aldrig udelukkende tyndflydende ingredienser som vand eller saft i.
- Fjern stilke, kerner og evt. skræller fra fødevarerne
- Skær ikke fødevarerne i for store stykker (1 x 1 cm).
- Du kan tilberede saucer, pesto og dips, der skal have en tykflydende konsistens, med dette produkt. Brug hertil udelukkende universalbeholderen **(4)** og tilsæt kun de flydende ingredienser i små mængder.
- Vedrørende informationer om tilberedning af kaffebønner se kapitlet **9.1. Maling af kaffebønner**.

8.1. Fødevaretabel

Mængderne og tiderne i den efterfølgende tabel er vejledende. De refererer til den optimale tilberedningsmængde, og resultaterne er blandt andet afhængige af fødevarernes friskhed, kvalitet og mængde samt af din personlige smag.

Fødevarer	Beholder	Optimal mængde	Tid
Kaffebønner	3	30 g	10-30 sek.
Sennepskorn	3	15 - 20 g	5-20 sek.
Hørfrø	3	30 g	5-10 sek.
Havsalt	3	15 - 40 g	5-10 sek.
Rug	3	20 - 40 g	5-15 sek.

Fødevarer	Beholder	Optimal mængde	Tid
Byg	3	20 - 40 g	5-15 sek.
Havre	3	20 - 40 g	5-15 sek.
Mandler	4	20 - 40 g	5-10 sek.
Hasselnødder	4	20 - 40 g	5-15 sek.
Pinjekerner	4	20 - 40 g	5-10 sek.
Hård ost (parmesan)	4	20 - 40 g	5-10 sek.
Krydderurter (friske)	4	5 - 20 g	3 x 2 sek.

9. Betjening og funktion

- 1) Tag beholderen **(3)/(4)** af produktet før påfyldning, hvis den er sat på.
- 2) Vælg beholderen **(3)/(4)**, der passer til forarbejdningen:
 - **Malebeholder (3)**
Malebeholderen **(3)** er udstyret med en 2-vinget stødkniv og egner sig til maling/knusning af hårde og tørre fødevarer som kaffebønner, rug, byg, mellemgroft havsalt, peber- eller sennepskorn.
 - **Universalbeholder (4)**
Universalbeholderen **(4)** er udstyret med en 4-vinget kniv og egner sig for eksempel til hakning af mandler eller urter.
- 3) Fyld den valgte beholder **(3)/(4)** med fødevarerne, der skal tilberedes. Vær opmærksom på MAX- og MIN-mærkningerne.
- 4) Sæt låget **(2)** på beholderen **(3)/(4)** og tryk det ned, så det sidder fast. Låget **(2)** forhindrer, at fødevarerne slynges ud under forarbejdningen.
- 5) Sæt beholderen **(3)/(4)** ind i motordelen **(5)**: Sørg for, at låseanordningerne på indersiden af motordelen **(5)** går ind i udkæringerne på beholderens **(3)/(4)** sokkel (se fig.1/**1**).

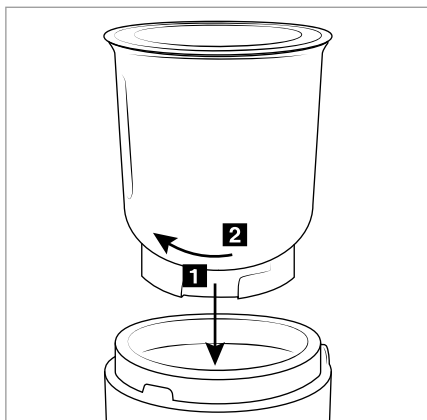


Fig. 1

- 6) Drej beholderen **(3)/(4)**, så låseanordningerne inden i motordelen **(5)** går ind i skinnen (retning **1**) og beholderen **(3)/(4)** låses (se fig. 1/**2**).
- 7) Sæt strømstikket i en stikkontakt.
- 8) Sæt sikkerhedshætten **(1)** på motordelen **(5)**.
- 9) Produktet har en impulskontakt: Tryk sikkerhedshætten **(1)** ned for at starte produktet.

i Bemærk

- Hvis fødevarerne er hårde, eller hvis de samler sig ved beholderens kant, skal du arbejde i impuls-rytme, dvs. male i få sekunder og derefter holde en kort pause. Gentag dette flere gange.

! OBS!

- Se oplysningerne om produktets drifts- og pausetider under de tekniske data!
- 10) For at stoppe produktet skal du slippe sikkerhedshætten **(1)**.
 - 11) Træk stikket ud af stikkontakten, når du er færdig med forarbejdningen.
 - 12) Tag sikkerhedshætten **(1)** af.
 - 13) Løsn beholderen **(3)/(4)** ved at dreje den af motordelen **(5)** (retning **1**), og tag den af oppefra.
 - 14) Tag låget **(2)** af, og tøm indholdet ud.

i Bemærk

- Du kan også opbevare fødevarerne i beholderne **(3)/(4)**.

9.1. Maling af kaffebønner

Kaffe kan tilberedes på mange måder og kræver derfor forskellige malegrader, men kaffesorterne og ristningen af bønnerne har også indflydelse på resultatet. Tilpas den anvendte mængde og evt. malegraden efter din personlige smag.

Kaffens malegrad afhænger af mængden af påfyldte kaffebønner, og af hvor længe kaffen males.

Jo længere tid du maler kaffen, jo finere kaffepulver får du.

Hvis kaffen males i kortere tid, bliver kaffepulveret grovere.

i Bemærk

- De følgende forarbejdningsmængder og -tider er grove retningslinjer. Følg altid anvisningerne til malingsgraden, som er angivet i betjeningsvejledningen til din kaffemaskine.

Filterkaffe



Filterkaffe kræver en mellem-malegrad for kaffebønnerne. For at opnå det optimale resultat anbefaler vi at male ca. 45 g (ca. 5 spiseskeer) i cirka 35 sekunder.

Stempelkande



Kaffepulver til stempelkaffe kræver en middel til grov malegrad. For at opnå en grov malingsgrad til tilberedning af stempelkaffe anbefaler vi, at der maksimalt males 70 g espressobønner (ca. 8 spiseskeer) i ca. 30 sekunder. Du kan evt. hælde færre bønner på eller gøre maletiden kortere.

Espresso



Kaffepulver til espresso skal altid have en meget fin malingsgrad. For at opnå den ønskede malegrad for espresso anbefaler vi, at der maksimalt males 36 g espressobønner (ca. 4 spiseskeer) i ca. 45 sekunder.

Gå frem efter de følgende vejledende værdier:

- 18 g (ca. 2 spiseskeer) espressobønner til 2 kopper espresso.
- 36 g (ca. 4 spiseskeer) espressobønner til 4 kopper espresso.

10. Rengøring og vedligeholdelse

FARE!

- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
-  Produktets motordel **(5)** må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens **(5)** hus.

ADVARSEL!

- ▶ Vær forsigtig ved omgang med knivene i beholderne **(3)/ (4)**. Fare for personskader!

Bemærk

- ▶ Efter forarbejdning af hårde fødevarer eller krydderier med intensive æteriske olier som f.eks. kommen eller nelliker kan overfladen på indersiden af låget **(2)** blive mat. Det er normalt og ikke grund til reklamation.
- ▶ Ved forarbejdning af fødevarer med intensiv lugt som f.eks. kanelstænger kan låget **(2)** komme til at lugte/smage af den forarbejdede fødevarer. Hæld lidt tør, hvid ris i beholderen **(3)/(4)**, og mal dem nogle sekunder. De kan absorbere lugten/smagen.
- ◆ Rengør motordelen **(5)** indefra efter hver anvendelse med en tør, blød klud eller med rensespenslen **(7)**.
- ◆ Rengør motordelen **(5)** udvendigt med en fugtig klud efter hver anvendelse. Hæld et par dråber mildt opvaskemiddel på den fugtige klud, hvis snavset sidder fast. Tør efter med rent vand. Sørg for, at der ikke er rester af opvaskemiddel på produktet, og at produktet er helt tørt, før det bruges igen.
- ◆ Skyl låget **(2)**, beholderne **(3)/(4)**, sikkerhedshætten **(1)** og rensespenslen **(7)** i lunkent vand med lidt opvaskemiddel.

Bemærk

- ▶  Låget **(2)**, beholderne **(3)/(4)**, sikkerhedshætten **(1)** og rensespenslen **(7)** kan også rengøres i opvaskemaskinen. Læg så vidt muligt delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme.
- ◆ Sørg for, at der ikke er rester af opvaskemiddel, og at produktets dele er helt tørre, før du bruger produktet igen.

11. Opbevaring

- ◆ Rengør produktet grundigt, før du stiller det væk efter brug.
- ◆ Vikl ledningen om ledningsopviklingen **(6)**.
- ◆ Opbevar produktet et rent og tørt sted.

12. Opskrifter

12.1. Rød pesto

- 20 g pinjekerner
 - 40 g soltørrede tomater (i olie/afdryppet vægt)
 - 30 g parmesanost (Parmigiano Reggiano)
 - 1 fed hvidløg
 - 25 ml olivenolie
 - ½ tsk. balsamico-eddike
 - 1 knivspids peber
- 1) Rist pinjekernerne i en pande, og lad dem afkøle.
 - 2) Hak dem i universalbeholderen **(4)** i ca. 10 sekunder og hæld dem i en skål.
 - 3) Hæld parmesanosten skåret i grove stykker i universalbeholderen **(4)** og findel den i ca. 10 sekunder.
 - 4) Hæld det pillede fed hvidløg, de afdryppede tomater, pinjekernerne, krydderierne, eddiken, osten og olivenolien i universalbeholderen **(4)** og purer det godt igennem.

12.2. Grød af friske korn

- 40 g spirende korn som f.eks. rug, spelt eller hvede
 - 60 g vand
 - 1 æble (eller frugt efter eget valg)
- 1) Hæld kornet i malebeholderen **(3)** og mal kornet, indtil den ønskede malegrad er nået.
 - 2) Hæld det malede korn i en skål, tilsæt vand, og dæk skålen til.
 - 3) Lad det trække på et køligt sted 6 - 8 timer (natten over).
 - 4) Hæld det revne æble i, når kornet har optaget vand, eller kombinér grøden af friske korn med sæsonens frugt efter eget valg.

Tip

- ▶ Man kan også tilsætte nødder, rosiner, vanilje, friskpresset citronsaft og/eller tørrede frugter efter egen smag.

12.3. Blomstersalt

- 80 g havsalt (lille kornstørrelse)
- 1 spsk. tørrede lavendelblomster
- Revet skal af en citron

1) Hæld alle ingredienserne i universalbeholderen **(4)** og findel dem i ca. 15 sekunder.

2) Hæld blandingen i et glas.

Blomstersalt egner sig især til at forfine desserter og salater.

12.4. Brødkrydderi

- 2 spsk. anis
- 2 spsk. fennikelfrø
- 2 spsk. koriander
- 2 spsk. kommen

Hæld alle krydderierne i universalbeholderen **(4)** og forarbejd dem i ca. 10 sekunder.

12.5. Middelhavs-krydderurtdressing

- 50 ml olivenolie
- 1 kvist timian
- 7 rosmarinnåle
- 1 lille fed hvidløg
- 1 tsk. fennikelfrø
- 10 ml eddike
- 1 kvist oregano
- 1 tsk. tomatkoncentrat
- Salt og peber

1) Hæld de faste ingredienser og 25 ml af olivenolien i universalbeholderen **(4)**.

2) Findel dem i ca. 15 sekunder.

3) Hæld derefter eddiken og resten af olivenolien i, og bland det hele i ca. 10 sekunder.

13. Bortskaffelse



Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slutt.

Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationselskaber.

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af materialer, som kan bortskaffes via de lokale genbrugsstationer.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

14. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet. Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 523509_2601 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlægelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

14.1. Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 523509_2601

14.2. Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

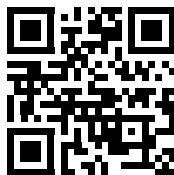
44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

15. Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på www.kompernass.com.



Scan QR-koden med din smartphone/tablet.

Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

i Bemærk

- Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- Oplys altid artikelnummeret (IAN) 523509_2601, når du afgiver din bestilling.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

Indice

1. Uso conforme	92
2. Avvertenze e simboli utilizzati	92
3. Avvertenze sulla sicurezza	93
4. Materiale in dotazione	94
5. Descrizione dell'apparecchio	94
6. Dati tecnici	95
7. Posizionamento	95
8. Alimenti adatti	95
8.1. Tabella degli alimenti	95
9. Utilizzo e funzionamento	96
9.1. Macinazione dei chicchi di caffè	96
10. Pulizia e manutenzione	97
11. Conservazione	97
12. Ricette	98
12.1. Pesto rosso	98
12.2. Porridge ai cereali freschi	98
12.3. Sale ai fiori	98
12.4. Spezie per pane.	98
12.5. Dressing alle erbe aromatiche mediterranee.	98
13. Smaltimento	99
14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	99
14.1. Assistenza	100
14.2. Importatore.	100
15. Ordinazione dei pezzi di ricambio	100

1. Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente a macinare chicchi di caffè/espresso. Inoltre, consente di sminuzzare vari tipi di cereali, spezie essiccate, come pepe in grani, peperoncino o coriandolo, oppure erbe aromatiche fresche ed essiccate. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

2. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni. Prima di utilizzare il prodotto, rispettare tutte le note relative all'uso e alla sicurezza. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la documentazione.

	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione II: protezione mediante isolamento doppio o rinforzato.
	Non immergere in acqua!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
 	Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.
	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.
 ES/PT	L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.



FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

BAG DE TRI



FR

Il prodotto, l'imballaggio e la documentazione allegata sono soggetti in Francia alla responsabilità estesa del produttore (EPR) e devono essere raccolti separatamente in conformità con le norme nazionali vigenti in materia di raccolta differenziata e smaltimento.

3. Avvertenze sulla sicurezza

⚠ PERICOLO! **RISCHIO DI FOLGORAZIONE!**

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- In caso di guasti e prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Per disinserire la spina dalla presa tirare sempre la spina, mai il cavo.
- Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione e posizionarlo in modo che non venga calpestato o costituisca intralcio.
- Non toccare mai il blocco motore, il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate.

- Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto. In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa di corrente e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
- Se il cavo o il blocco motore sono danneggiati, fare riparare l'apparecchio da personale specializzato prima di riutilizzarlo.
- Non aprire l'alloggiamento del blocco motore dell'apparecchio. Aprendolo non è garantito lo stato di sicurezza e la garanzia decade.
- Dopo l'uso, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è completamente privo di tensione solo se scollegato dalla rete elettrica.



Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- Conservare l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'uso della lama estremamente affilata comporta pericolo di lesioni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre l'apparecchio per evitare lesioni con la lama lasciata scoperta. Rendere la lama inaccessibile ai bambini.
- Non prelevare mai i chicchi di caffè dall'apparecchio mentre la lama è ancora in movimento. Pericolo di lesioni!
- Attendere l'arresto della lama prima di rimuovere il coperchio. Non toccare mai la lama in movimento! Pericolo di lesioni!
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Usare l'apparecchio solo nel modo descritto in questo manuale di istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi.
- In caso di utilizzo errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non cercare di sminuzzare cubetti di ghiaccio con questo apparecchio!
L'apparecchio può danneggiarsi!
- Non usare l'apparecchio per macinare o tritare alimenti duri, come noce moscata o frutta a nocciolo.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza alimenti all'interno.

- Utilizzare esclusivamente gli accessori originali in dotazione.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

i Nota

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto è adatto sia a una frequenza di 50 Hz che di 60 Hz.

4. Materiale in dotazione

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Tritatutto (blocco motore, 2 contenitori, **(3)/(4)**, 2 coperchi **(2)**, calotta di protezione **(1)**)
 - Pennello per la pulizia con cucchiaino da caffè integrato **(7)**
 - Manuale di istruzioni
- 1) Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e le istruzioni per l'uso.
 - 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

i Nota

- Controllare che la dotazione sia completa e che non presenti danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **14.1. Assistenza**).

5. Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 1** Calotta di protezione
- 2** Coperchio
- 3** Contenitore di macinazione (con doppia lama)
- 4** Contenitore universale (con quattro lame)
- 5** Blocco motore
- 6** Avvolgicavo

Figura B:

- 7** Pennello per la pulizia con cucchiaino da caffè integrato

6. Dati tecnici

Tensione nominale	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potenza assorbita	200 W
Assorbimento di potenza da spento	0,0 W
Volume utile	massimo circa 170 ml (fino al segno MAX) minimo circa 22 ml (fino al segno MIN)
Volume di riempimento	circa 300 ml

Nota

- Dopo quattro utilizzi consecutivi per macinare (4 x 30 secondi con 1 minuto di pausa tra un'operazione e l'altra), consigliamo una pausa di 60 minuti per permettere all'apparecchio di raffreddarsi.
- Dopo due utilizzi consecutivi per macinare (2 x 45 secondi con 1 minuto di pausa tra un'operazione e l'altra), consigliamo una pausa di 60 minuti per permettere all'apparecchio di raffreddarsi.

7. Posizionamento

- 1) Pulire l'apparecchio come descritto nel capitolo **10. Pulizia e manutenzione**.
- 2) Collocare l'apparecchio su una superficie piana.
- 3) Srotolare il cavo di alimentazione dall'avvolgicavo **(6)** e farlo passare attraverso l'incavo che si trova sul bordo dell'alloggiamento. Dal luogo in cui l'apparecchio è posizionato si deve poter raggiungere facilmente una presa elettrica.

8. Alimenti adatti

ATTENZIONE!

- Non macinare ingredienti troppo duri, come ad es. noce moscata o frutta a nocciolo.
- Non lavorare alimenti collosi o troppo umidi, come ad es. formaggio a pasta molle, datteri, carote o cipolle!

- Non riempire esclusivamente con ingredienti liquidi, come acqua o succhi.
- Rimuovere piccioli, noccioli ed eventualmente la buccia dagli alimenti.
- Tagliare gli ingredienti a pezzi non troppo grandi (1 x 1 cm).
- Con questo apparecchio si possono preparare salse, pesto e salse dalla consistenza viscosa. A tal scopo utilizzare esclusivamente il contenitore universale **(4)** e aggiungere solo piccole quantità di ingredienti liquidi.
- Per informazioni su come macinare i chicchi di caffè, consultare il capitolo **9.1. Macinazione dei chicchi di caffè**.

8.1. Tabella degli alimenti

Le quantità e i tempi indicati nella tabella seguente sono orientativi e fanno riferimento al quantitativo ottimale. Tuttavia, i risultati dipendono, fra le altre cose, dalla freschezza, dalla qualità e dalla quantità degli ingredienti da macinare, oltre che dal gusto personale.

Alimento	Contenitore	Quantità ottimale	Tempo
Chicchi di caffè	3	30 g	10-30 sec.
Semi di senape	3	15-20 g	5-20 sec.
Semi di lino	3	30 g	5-10 sec.
Sale marino	3	15-40 g	5-10 sec.
Segale	3	20-40 g	5-15 sec.
Orzo	3	20-40 g	5-15 sec.
Avena	3	20-40 g	5-15 sec.
Mandorle	4	20-40 g	5-10 sec.
Nocciole	4	20-40 g	5-15 sec.
Pinoli	4	20-40 g	5-10 sec.
Formaggio duro (parmigiano)	4	20-40 g	5-10 sec.
Erbe aromatiche (fresche)	4	5-20 g	3 x 2 sec.

9. Utilizzo e funzionamento

- 1) Prima di riempire il contenitore **(3)/(4)**, se inserito toglierlo dall'apparecchio.
- 2) Scegliere il contenitore **(3)/(4)** adatto:
 - **Contenitore di macinazione (3)**
Il contenitore di macinazione **(3)** è dotato di una doppia lama, indicata per sminuzzare/macinare alimenti duri e secchi, come chicchi di caffè, segale, orzo, sale marino di grana media, pepe in grani e semi di senape.
 - **Contenitore universale (4)**
Il contenitore universale **(4)** è dotato di quattro lame indicate, ad esempio, per sminuzzare mandorle ed erbe aromatiche.
- 3) Riempire il contenitore scelto **(3)/(4)** con gli alimenti da macinare. Fare attenzione ai segni MIN e MAX.
- 4) Collocare il coperchio **(2)** sul contenitore **(3)/(4)** e premerlo verso il basso finché non è ben fissato. Il coperchio **(2)** impedisce che gli alimenti schizzino fuori durante la preparazione.
- 5) Mettere il contenitore **(3)/(4)** nel blocco motore **(5)**: assicurarsi che i fermi all'interno del blocco motore **(5)** scivolino nei corrispondenti incavi alla base del contenitore **(3)/(4)** (vedere fig. 1/**1**).

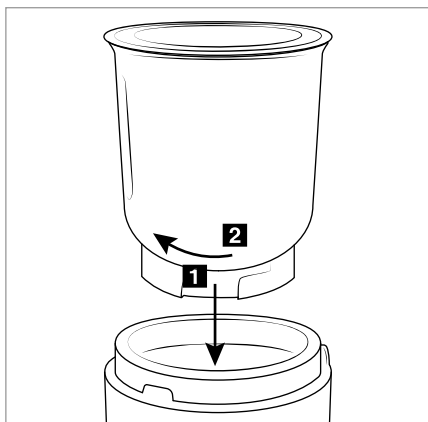


Fig. 1

- 6) Ruotare il contenitore **(3)/(4)** in modo che i fermi all'interno del blocco motore **(5)** scivolino in avanti lungo le guide (in direzione **1**) e il contenitore **(3)/(4)** si blocchi (vedere fig. 1/**2**).

- 7) Inserire la spina in una presa di corrente.
- 8) Mettere la calotta di protezione **(1)** sul blocco motore **(5)**.
- 9) L'apparecchio è dotato di un interruttore a impulso: premere la calotta di protezione **(1)** verso il basso per avviare l'apparecchio.

i Nota

- Se gli alimenti sono duri o si accumulano ai bordi del contenitore, lavorare con ritmo intermittente, ovvero macinare per pochi secondi e poi fare una breve pausa. Ripetere la procedura più volte.

! ATTENZIONE!

- Attenersi ai tempi di funzionamento e pausa come da indicazioni contenute nei dati tecnici!
- 10) Rilasciare la calotta di protezione **(1)** per fermare l'apparecchio.
 - 11) Al termine delle operazioni, staccare la spina dalla presa.
 - 12) Togliere la calotta di protezione **(1)**.
 - 13) Rimuovere il contenitore **(3)/(4)** ruotando il blocco motore **(5)** (in direzione **1**) e sollevarlo verso l'alto.
 - 14) Togliere il coperchio **(2)** e svuotare il contenuto.

i Nota

- Gli alimenti possono essere conservati anche nei contenitori **(3)/(4)**.

9.1. Macinazione dei chicchi di caffè

Modi diversi di preparare il caffè richiedono gradi di macinatura diversi, tuttavia sul risultato influiscono anche la varietà di caffè e la torrefazione. Inoltre, la quantità da utilizzare ed eventualmente il grado di macinatura dipendono anche dai propri gusti personali.

Il grado di macinazione del caffè dipende dalla quantità di chicchi inseriti e dalla durata della macinazione.

Tanto più a lungo viene macinato il caffè, tanto più fine sarà il caffè in polvere. Tempi di macinazione più brevi producono una polvere più grossolana.

i Nota

- Le quantità e i tempi indicati nelle presenti istruzioni sono valori approssimativi. Rispettare sempre anche le avvertenze contenute nel manuale di istruzioni della macchina per il caffè relative al grado di macinazione.

Caffè filtrato



Il caffè filtrato richiede un grado di macinazione medio dei chicchi di caffè. Per ottenere un risultato ottimale, consigliamo di macinare circa 45 g (circa 5 cucchiaini) di caffè per circa 35 secondi.

Caffettiera francese



Il caffè macinato per la caffettiera francese richiede una macinatura da media a grossolana. Per ottenere una macinatura grossolana per la preparazione del caffè con la caffettiera francese, si consiglia di macinare al massimo 70 g di chicchi di caffè per espresso (circa 8 cucchiaini) per circa 30 secondi. Se necessario, ridurre la quantità versata per la macinatura oppure la durata della macinatura.

Espresso



Il caffè macinato per espresso richiede un grado di macinazione molto fine. Per ottenere il grado di macinazione necessario per l'espresso, consigliamo di macinare al massimo 36 g di chicchi per espresso (circa 4 cucchiaini) per circa 45 secondi.

Orientarsi in base ai seguenti valori indicativi:

- 18 g (circa 2 cucchiaini) di chicchi per espresso per 2 tazzine di espresso.
- 36 g (circa 4 cucchiaini) di chicchi per espresso per 4 tazzine di espresso.

10. Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.



Non immergere mai il blocco motore **(5)** dell'apparecchio in un liquido e non lasciare penetrare liquidi nell'alloggiamento del blocco motore **(5)**.

⚠ AVVERTENZA!

- Maneggiare con cautela le lame nei contenitori **(3)/(4)**. Pericolo di lesioni!

i Nota

- Dopo aver macinato alimenti duri oppure spezie con oli essenziali intensi, come cumino o chiodi di garofano, la superficie interna del coperchio **(2)** può opacizzarsi. Ciò è normale e non rappresenta un motivo di reclamo.
- Durante la lavorazione di alimenti dall'aroma intenso, come ad es. i bastoncini di cannella, può succedere che il coperchio **(2)** assorba l'odore/il sapore dell'alimento stesso. In tal caso versare un po' di riso bianco secco nel contenitore **(3)/(4)** e macinarlo per qualche secondo. In tal modo dovrebbe assorbire in parte l'odore/il sapore.
- ◆ Dopo ogni uso pulire il blocco motore **(5)** dall'interno con un panno morbido e asciutto o con il pennello per la pulizia **(7)**.
- ◆ Dopo ogni uso pulire il blocco motore **(5)** dall'esterno con un panno umido. In caso di sporco ostinato utilizzare un detersivo delicato applicato su un panno. Rimuovere i residui con acqua pulita. Assicurarsi che nessun residuo di detergente rimanga sull'apparecchio e che l'apparecchio sia completamente asciutto prima dell'uso.
- ◆ Lavare i coperchi **(2)**, i recipienti **(3)/(4)**, la calotta di protezione **(1)** e il pennello per la pulizia **(7)** con acqua tiepida e un po' di detersivo.

i Nota

-  I coperchi **(2)**, i contenitori **(3)/(4)**, la calotta di protezione **(1)** e il pennello per la pulizia **(7)** possono essere lavati anche in lavastoviglie.

Disporre i componenti possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie facendo in modo che non rimangano incastrati.

- ◆ Prima di rimettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi che tutti i residui di detersivo siano rimossi e che i componenti dell'apparecchio siano completamente asciutti.

11. Conservazione

- ◆ Pulire a fondo l'apparecchio prima di riporlo.
- ◆ Avvolgere il cavo di alimentazione all'avvolgicavo **(6)**.
- ◆ Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e pulito.

12. Ricette

12.1. Pesto rosso

- 20 g di pinoli
 - 40 g di pomodori secchi (sottolio/peso sgocciolato)
 - 30 g di parmigiano (Parmigiano Reggiano)
 - 1 spicchio d'aglio
 - 25 ml di olio d'oliva
 - ½ cucchiaino di aceto balsamico
 - 1 pizzico di pepe
- 1) Tostare velocemente i pinoli in padella e farli raffreddare.
 - 2) Sminuzzarli nel contenitore universale **(4)** per circa 10 secondi e metterli da parte.
 - 3) Aggiungere il parmigiano tagliato in pezzi grossolani nel contenitore universale **(4)** e grattugiare per circa 10 secondi.
 - 4) Aggiungere lo spicchio d'aglio sbucciato, i pomodori sgocciolati, i pinoli, le spezie, l'aceto e l'olio di oliva nel contenitore universale **(4)** e frullare bene tutto.

12.2. Porridge ai cereali freschi

- 40 g di cereali germogliati (ad es. segale, farro o grano)
 - 60 g di acqua
 - 1 mela (oppure frutta a scelta)
- 1) Versare i cereali nel contenitore di macinazione **(3)** e macinare fino a ottenere il grado di macinazione desiderato.
 - 2) Versare i cereali macinati in una ciotola, aggiungere acqua e coprire la ciotola.
 - 3) Far riposare per 6-8 ore (di notte) in un luogo fresco.
 - 4) Quando i cereali hanno assorbito l'acqua, aggiungere la mela grattugiata oppure abbinare al porridge la frutta di stagione che si preferisce.

Suggerimento

- Si possono aggiungere anche noci, uva sultanina, vaniglia, succo di limone fresco e/o frutta secca, a proprio gusto.

12.3. Sale ai fiori

- 80 g di sale marino (a grana fine)
 - 1 cucchiaino di fiori di lavanda essiccati
 - buccia grattugiata di un limone
- 1) Aggiungere tutti gli ingredienti nel contenitore universale **(4)** e tritarli per circa 15 secondi.
 - 2) Versare la miscela in un vasetto.

Il sale ai fiori è indicato, in particolare, per esaltare dessert o insalate.

12.4. Spezie per pane

- 2 cucchiaini di anice
- 2 cucchiaini di semi di finocchio
- 2 cucchiaini di coriandolo
- 2 cucchiaini di cumino

Aggiungere tutte le spezie nel contenitore universale **(4)** e tritarle per circa 10 secondi.

12.5. Dressing alle erbe aromatiche mediterranee

- 50 ml di olio di oliva
 - 1 rametto di timo
 - 7 fogliette di rosmarino
 - 1 spicchio d'aglio piccolo
 - 1 cucchiaino di semi di finocchio
 - 10 ml di aceto
 - 1 rametto di origano
 - 1 cucchiaino di passata di pomodoro
 - Sale e pepe
- 1) Aggiungere gli ingredienti solidi e 25 ml di olio di oliva nel contenitore universale **(4)**.
 - 2) Tritare tutto per circa 15 secondi.
 - 3) Quindi aggiungere l'aceto e il resto dell'olio di oliva e mescolare tutto per circa 10 secondi.

13. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna. L'imballaggio è composto da materiali che possono essere smaltiti presso i centri di riciclaggio locali.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto. Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato. Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 523509_2601 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.

14.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 523509_2601

14.2. Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

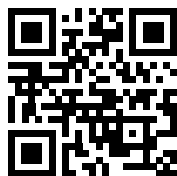
44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

15. Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo **www.kompernass.com**.



Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet.

Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

i Nota

- Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN) 523509_2601.
- Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	102
2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	102
3. Biztonsági utasítások	103
4. A csomag tartalma	104
5. A készülék leírása	104
6. Műszaki adatok	105
7. A készülék felállítása	105
8. Alkalmas élelmiszerek	105
8.1. Élelmiszertáblázat	105
9. Használat és működtetés	105
9.1. Szemes kávé őrlése	106
10. Tisztítás és ápolás	107
11. Tárolás	107
12. Receptek	107
12.1. Piros pesto	107
12.2. Friss gabonakása	108
12.3. Virágsó	108
12.4. Kenyér fűszerkeverék	108
12.5. Mediterrán fűszernövényes öntet	108
13. Ártalmatlanítás	108
14. A Kompernass Handels GmbH garanciája	108
14.1. Szervíz	109
14.2. Gyártja	109
15. Pótalkatrészek rendelése	109

1. Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag kávé-/espresszóbab őrlésére szolgál. Különböző gabonák, száraz fűszerek, például bors, chili paprika vagy koriander, illetve friss és szárított fűszernövények őrlésére is alkalmas. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja üzleti célokra.

2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót. A termék használata előtt olvassa el az összes használati és biztonsági utasítást. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

	Váltóáram/-feszültség
	II. védelmi osztály: védelem kettős vagy megerősített szigeteléssel.
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ez a termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
	A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1-7: műanyagok, 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.
	A csomagolás papírból és/vagy kartonból lévő alkotóelemeket tartalmaz.
	A csomagolás műanyagból és/vagy fémből lévő alkotóelemeket tartalmaz.
	

FR

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR

BAG DE TRI

FR

A termék, a csomagolás és a mellékelt dokumentumok Franciaországban a kiterjesztett gyártói felelősség (EPR) hatálya alá tartoznak, és a hatályos nemzeti szelektív hulladékgyűjtési és ártalmatlanítási előírásoknak megfelelően külön kell gyűjteni őket.

3. Biztonsági utasítások

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket kizárólag az előírásoknak megfelelően telepített és 220 - 240 V ~, 50/60 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.
- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült hálózati csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakértett személynek kell kicserélnie.
- Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzathoz.
- A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozódugónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a hálózati aljzathoz.
- Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt, és úgy helyezze el, hogy ne lehessen rálepní vagy megbotlani benne.
- Ne fogja meg a motorblokkot, a hálózati kábelt vagy a csatlakozót nedves kézzel.

- Ne tegye ki a készüléket nedvességnek és ne használja a szabadban. Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzathoz és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- Ha a hálózati kábel vagy a motorblokk sérült, javíttassa meg a készüléket szakemberrel, mielőtt újból használja.
- Tilos felnyitni a készülék motorblokkjának burkolatát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
- Használat után azonnal válassza le a készüléket az áramhálózatról. A készülék csak akkor teljesen árammentes, ha a csatlakozódugót kihúzza a csatlakozóaljzathoz.



A készülék motorblokkját semmiképpen nem szabad folyadékba meríteni, és ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a motorblokk házába.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- A készüléket és a hálózati csatlakozókábelt gyermekektől távol kel tartani.
- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.

- Gyermeknek nem játszhatnak a készülékkel.
- A nagyon éles kés használata során sérülésveszély áll fenn. Használat és tisztítás után ismét szerelje össze a készüléket, hogy a szabadon lévő kés ne tudjon sérüléseket okozni. Tartsa a kést gyermekektől elzárva.
- Soha ne vegye ki a kávészemeket a készülékből, amíg a kés forog. Sérülésveszély!
- Várja meg, amíg a kés megáll, mielőtt leveszi a fedelet. Soha ne nyúljon a még forgásban levő késhez! Sérülésveszély!
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszedés vagy tisztítás előtt.
- A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. Ne használja más célokra.
- A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn.

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- Ne próbáljon meg jégkockát aprítani ezzel a készülékkel! Ez kárt tehet a készülékben!
- Ne használja a készüléket kemény élelmiszerek, például szerezscendió vagy magvas gyümölcsök őrlésére vagy aprítására.
- Ne működtesse a készüléket betöltött élelmiszer nélkül.
- Csak a mellékelt eredeti tartozékokat használja.

- Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.

i Tudnivaló

- A felhasználó részéről nincs szükség beavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti átállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

4. A csomag tartalma

A készüléket alapkitételben a következő részegységekkel szállítjuk:

- aprítóegység (motorblokk **(5)**, 2 tartály **(3)/(4)**, 2 fedél **(2)**, biztonsági fedél **(1)**)
- tisztító ecset integrált kávéskanállal **(7)**
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

i Tudnivaló

- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **14.1. Szerviz** fejezetet).

5. A készülék leírása

A ábra:

- 1 biztonsági fedél
- 2 fedél
- 3 őrlőtartály (2-pengés aprítókéssel)
- 4 univerzális tartály (4-pengés aprítókéssel)
- 5 motorblokk
- 6 kábelcsévélő

B ábra:

- 7 tisztító ecset integrált kávéskanállal

6. Műszaki adatok

Névleges feszültség	220-240 V ~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	200 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	0,0 W
Hasznos űrtartalom	max. kb. 170 ml (a MAX jelölésig) min. kb. 22 ml (a MIN jelölésig)
Töltőtérifogat	kb. 300 ml

i Tudnivaló

- ▶ Négy egymást követő őrlés után (4 x 30 másodperc, 1 perces szünetekkel) javasoljuk, hogy tartson 60 perc szünetet, hogy a készülék le tudjon hűlni.
- ▶ Két egymást követő őrlés után (2 x 45 másodperc, 1 perces szünettel) javasoljuk, hogy tartson 60 perc szünetet, hogy a készülék le tudjon hűlni.

7. A készülék felállítása

- 1) Tisztítsa meg a készüléket a 10. Tisztítás és ápolás fejezetben leírtak szerint.
- 2) Helyezze a készüléket egy sima felületre.
- 3) Tekerje le a hálózati kábelt a kábelcsévéőlől (6) és vezesse át a kábelt a készülékház szélén lévő vágaton. A hálózati csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie.

8. Alkalmas élelmiszerek

! FIGYELEM!

- ▶ Ne őrljön kemény hozzávalókat, pl. szerezscndiót vagy gyümölcsmagokat.
- ▶ Ne dolgozzon fel a készülékkel ragacos vagy túl nedves élelmiszereket, pl. puhább sajtot, datolyát, sárgarépát vagy hagymát!
- ▶ Soha ne töltsön kizárólag folyékony hozzávalókat, például vizet vagy gyümölcslevet a készülékbe.
- Távolítsa el az élelmiszerek szárát, magjait és adott esetben a héját
- Ne túl nagy darabokra (1 x 1 cm) vágja az élelmiszereket.

- Ezzel a készülékkel sűrű állagú szószokat, pestót és mártogatókat is készíthet. Ehhez azonban kizárólag az univerzális tartályt (4) használja és csak kisebb mennyiségű folyékony hozzávalókat töltsön bele.
- A szemes kávé őrlésére vonatkozó információk a 9.1. Szemes kávé őrlése fejezetben találhatók.

8.1. Élelmiszertáblázat

Az alábbi táblázatban szereplő mennyiségek és időtartamok tájékoztató jellegűek. Az értékek az optimális feldolgozási mennyiségre vonatkoznak; a végeredmény függ többek között a feldolgozandó élelmiszer frissességétől, minőségétől és mennyiségétől, valamint az Ön személyes ízlésétől.

élelmiszer	tartály	optimális mennyiség	idő
szemes kávé	3	30 g	10-30 mp
mustármag	3	15 - 20 g	5-20 mp
lenmag	3	30 g	5-10 mp
tengeri só	3	15-40 g	5-10 mp
rozs	3	20-40 g	5-15 mp
árpa	3	20-40 g	5-15 mp
zab	3	20-40 g	5-15 mp
mandula	4	20-40 g	5-10 mp
mogyoró	4	20-40 g	5-15 mp
fenyőmag	4	20-40 g	5-10 mp
kemény sajít (parmezán)	4	20-40 g	5-10 mp
fűszernövények (friss)	4	5-20 g	3 x 2 mp

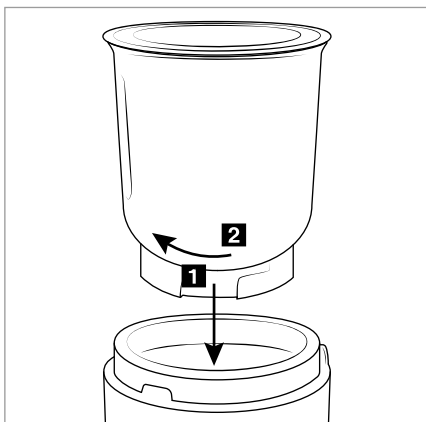
9. Használat és működtetés

- 1) Betöltés előtt vegye le a tartályt (3)/(4) a készülékről, amennyiben fel van helyezve.
- 2) Válassza ki a megfelelő tartályt (3)/(4):
 - **Őrlőtartály (3)**
Az őrlőtartály (3) egy 2-pengés aprítókéssel van felszerelve, ami keményebb és száraz élelmiszerek, például szemes kávé, rozs, árpa, közepesen durva tengeri só, bors vagy mustármag őrlésére/zúzására alkalmas.

– Univerzális tartály (4)

Az univerzális tartály (4) egy 4-pengés késsel van felszerelve, ami például mandula vagy fűszernövények aprítására alkalmas.

- 3) Töltse a kiválasztott tartályba (3)/(4) a feldolgozni kívánt élelmiszereket. Ügyeljen a tartályban lévő MAX és MIN jelölésre.
- 4) Tegye a fedelet (2) a tartályra (3)/(4) és nyomja rá úgy, hogy az stabilan illeszkedjen. A fedél (2) megakadályozza, hogy a feldolgozás közben kirepüljön az élelmiszer.
- 5) Helyezze a tartályt (3)/(4) a motorblokkra (5):
Ügyeljen arra, hogy a motorblokk (5) belsejében lévő reteszek a tartály (3)/(4) alsó részén lévő vágatokba csússzanak (lásd az 1. ábrát/1).



1. ábra

- 6) Fordítsa el a tartályt (3)/(4) úgy, hogy a motorblokk (5) belsejében lévő reteszek tovább csússzanak a sínbe (2 irány) és a tartály (3)/(4) reteszelve legyen (lásd az 1. ábrát/2).
- 7) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba.
- 8) Helyezze fel a motorblokkra (5) a biztonsági fedelet (1).
- 9) A készülék egy impulzuskapcsolóval van ellátva: A készülék elindításához nyomja lefelé a biztonsági fedelet (1).

i Tudnivaló

- Keményebb élelmiszerek esetén, vagy ha az élelmiszer összegyűlik a tartály szélén, dolgozzon pulzáló ritmusban, azaz örljön néhány másodpercig, majd tartson egy rövid szünetet. Ismételje meg többször a művelet.

! FIGYELEM!

- Vegye figyelembe a Műszaki adatok fejezetben megadott üzem- és szünetidőket!
- 10) A készülék leállításához engedje fel a biztonsági fedelet (1).
- 11) Ha befejezte a feldolgozást, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzathoz.
- 12) Vegye le a biztonsági fedelet (1).
- 13) Elforgatással vegye le a tartályt (3)/(4) a motorblokkról (5) (↺ irány), majd emelje le felfelé.
- 14) Vegye le a fedelet (2) és ürítse ki a tartály tartalmát.

i Tudnivaló

- Az élelmiszereket a tartályban (3)/(4) is tárolhatja.

9.1. Szemes kávé őrlése

A különböző kávékészítési módok különböző őrlési finomságot igényelnek, viszont a kávé fajtája, valamint a kávébab pörkölése is befolyásolja az eredményt. A felhasznált mennyiséget és adott esetben az őrlési finomságot igazítsa a személyes ízléséhez.

A kávéőrlemény finomsága a betöltött kávébab mennyiségétől és az őrlési időtől függ.

Minél hosszabb ideig őrli a kávébabot, annál finomabb őrleményt kap. Rövidebb őrlési idő esetén a kávéőrlemény durvább lesz.

i Tudnivaló

- Az ebben az útmutatóban közölt feldolgozandó mennyiségek és feldolgozási idők csupán közelítő irányértékek. Minden esetben vegye figyelembe az őrlemény finomságára vonatkozó útmutatást a kávéfőző használati útmutatójában.

Szűrt kávé



A szűrt kávé közepes őrlési finomságú kávéőrleményt igényel. Az optimális végeredmény érdekében azt javasoljuk, hogy kb. 45 g szemes kávé (kb. 5 evőkanál) kb. 35 másodpercig örljön.

Dugattyús kávéfőző



A dugattyús kávéfőzőhöz közepes, illetve durva őrlési finomságú őrölt kávé szükséges. Ahhoz, hogy a dugattyús kávéfőzőben történő kávékészítéshez szükséges durva őrlési finomságot kapjon, azt javasoljuk, hogy legfeljebb 70 g eszpresszó kávébabot (kb. 8 evőkanál) kb. 30 másodpercig őröljön. Adott esetben csökkentse az őrlés céljából betöltött mennyiséget, ill. az őrlési időtartamot.

Eszpresszó



Eszpresszó készítéséhez a kávé rendkívül finomra kell darálni. Presszókávéhoz szükséges őrlési finomság eléréséhez javasoljuk, hogy legfeljebb 36 g presszókávéhoz való babot (kb. 4 evőkanál) kb. 45 másodpercig őröljön.

Használja útmutatóként az alábbi irányértékeket:

- 18 g (kb. 2 evőkanál) eszpresszó-kávébab 2 csésze eszpresszóhoz.
- 36 g (kb. 4 evőkanál) eszpresszó-kávébab 4 csésze eszpresszóhoz.

10. Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY!

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ⚡ A készülék motorblokkját **(5)** semmiképpen nem szabad folyadékba meríteni és nem szabad hagyni, hogy folyadék kerüljön a motorblokk **(5)** házába.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Legyen óvatos a tartályokban **(3)/(4)** lévő kések használata során. Sérülésveszély!

i Tudnivaló

- ▶ Keményebb élelmiszerek, vagy intenzív illóolajokat tartalmazó fűszerek, például kömény vagy szegfűszeg feldolgozása után a fedél **(2)** belső felülete fénytelené válhat. Ez normális és nem ok a panaszbejelentésre.
- ▶ Intenzív szagú élelmiszerek, például fahéjrudak feldolgozásakor előfordulhat, hogy a fedél **(2)** átveszi a feldolgozott élelmiszer szagát/ízét. Ebben az esetben tegyen kevés száraz fehér rizst a tartályba **(3)/(4)**, majd őrölje néhány másodpercig. Ez felveszi a szagokat/ízeket.
- ◆ Minden használat után tisztítsa meg a motorblokkot **(5)** egy száraz, puha törölkendővel vagy a tisztítóecsettel **(7)**.

- ◆ Minden használat után tisztítsa meg a motorblokk **(5)** külső részét egy nedves törölkendővel. Makacs szennyeződés esetén tegyen kímélő mosogatószeret a törölkendőre. Ezt követően törölje át tiszta vizes törölkendővel. Ügyeljen arra, hogy a készüléken ne maradjon mosogatószer és a készülék az ismételt használatbavétel előtt teljesen száraz legyen.
- ◆ Mosogassa el a fedelet **(2)**, a tartályokat **(3)/(4)**, a biztonsági fedelet **(1)** és a tisztító ecsetet **(7)** enyhén mosogatószeres langyos vízben.

i Tudnivaló

- ▶  A fedelek **(2)**, a tartályok **(3)/(4)**, a biztonsági fedél **(1)** és a tisztítóecset **(7)** mosogatógépben is tisztítható. Az alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be.
- ◆ A készülék ismételt használata előtt ellenőrizze, hogy a készüléken nem maradt mosogatószer és a készülék részei teljesen szárazak.

11. Tárolás

- ◆ Tárolás előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket.
- ◆ Tekerje a hálózati kábelt a kábelcsévéelőre **(6)**.
- ◆ Tárolja a készüléket tiszta és száraz helyen.

12. Receptek

12.1. Piros pesto

- 20 g fenyőmag
 - 40 g szárított paradicsom (olajban/lecsapegtetett súly)
 - 30 g parmezán sajt (Parmigiano Reggiano)
 - 1 gerezd fokhagyma
 - 25 ml olívaolaj
 - ½ tk. balzsamecet
 - 1 csipet bors
- 1) Pirítsa meg a fenyőmagot egy serpenyőben, majd hagyja lehűlni.
 - 2) Aprítsa az univerzális tartályban **(4)** kb. 10 másodpercig, majd töltsé át egy másik edénybe.
 - 3) Tegye a nagyobb darabokra vágott parmezán sajtot az univerzális tartályba **(4)** és aprítsa kb. 10 másodpercig.
 - 4) Tegye az univerzális tartályba **(4)** a meghámozott fokhagymagerezdet, a lecsöpögtetett paradicsomot, a fenyőmagot, a fűszereket, az ecetet és az olívaolajat, majd alaposan pürésítse.

12.2. Friss gabonakása

- 40 g csíráztatott gabona, pl. rozs, tönköly vagy búza
 - 60 ml víz
 - 1 alma (vagy egyéb gyümölcs)
- 1) Tegye a gabonát az őrlőtartályba **(3)** és őrlje a gabonát a kívánt őrlési finomság eléréséig.
 - 2) Az őrlött gabonát öntse át egy tálba, adja hozzá a vizet és fedje le a tálat.
 - 3) Hagyja az egészet 6-8 órán át (egy éjszakán át) hűvös helyen, hogy megpuhuljon.
 - 4) Ha a gabona magába szívta a vizet, adja hozzá a reszelt almát, vagy kombinálja a friss gabonakását az Ön által választott szezonális gyümölccsel.

Tipp

- Ízlés szerint adhat hozzáogyoróféléket, mazsolát, vaníliát, frissen facsart citromlevet és/vagy aszalt gyümölcsöt is.

12.3. Virágzó

- 80 g tengeri só (kis szemcseméret)
- 1 ek. szárított levendulavirág
- egy citrom reszelt héja

- 1) Tegye az összes hozzávalót az univerzális tartályba **(4)**, majd aprítsa a hozzávalókat kb. 15 másodpercig.
- 2) Töltse át a keveréket egy üvegbe.

A virágzó különösen alkalmas desszertek vagy saláták ízesítésére.

12.4. Kenyér fűszerkeverék

- 2 ek. ánizs
- 2 ek. édeskömény
- 2 ek. koriander
- 2 ek. köménymag

Tegye az összes fűszert az univerzális tartályba **(4)** és dolgozza össze kb. 10 másodpercig.

12.5. Mediterrán fűszernövényes öntet

- 50 ml olívaolaj
- 1 kakukkfű ág
- 7 rozmaringszál
- 1 kis gerezd fokhagyma

- 1 tk. édeskömény
- 10 ml ecet
- 1 oregánó ág
- 1 tk. paradicsomsűrítmény
- só és bors

- 1) Tegye az összes hozzávalót és 25 ml olívaolajat az univerzális tartályba **(4)**.
- 2) Őrlje az egészet kb. 15 másodpercig.
- 3) Töltse hozzá az ecetet és a maradék olívaolajat, és az egészet elegyítse további 10 másodpercig.

13. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekesszeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékekről.

A csomagolás olyan anyagokból áll, amelyek a helyi újrahasznosító pontokon ártalmatlaníthatók.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

14. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges. Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik elölről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garancia lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 523509_2601.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.

- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizszéssel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.

14.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 523509_2601

14.2. Gyártja

KOMPERNASS Handels GmbH

BURGSTRASSE 21

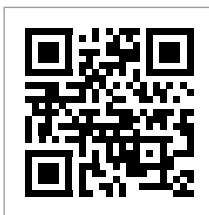
44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

15. Pótalkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a www.kompernass.com weboldalon.



Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

i Tudnivaló

- Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- A rendeléshez mindig adja meg a cikkszámot (IAN) 523509_2601.
- Ne feledje, hogy nem minden országban lehetséges az alkatrészek interneten történő megrendelése.

Índice

1. Utilização correta	112
2. Indicações de aviso e símbolos utilizados	112
3. Instruções de segurança	113
4. Conteúdo da embalagem	114
5. Descrição do aparelho	115
6. Dados técnicos	115
7. Instalação	115
8. Alimentos adequados	115
8.1. Tabela de alimentos	115
9. Operação e funcionamento	116
9.1. Moer grãos de café	117
10. Limpeza e conservação	117
11. Armazenamento	118
12. Receitas	118
12.1. Pesto vermelho	118
12.2. Papas de cereais frescos	118
12.3. Sal floral	118
12.4. Tempero para pão	119
12.5. Molho de ervas mediterrânicas	119
13. Eliminação	119
14. Garantia da Kompernass Handels GmbH	119
14.1. Assistência Técnica	120
14.2. Importador	120
15. Encomendar peças sobresselentes	120

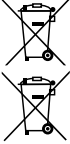
1. Utilização correta

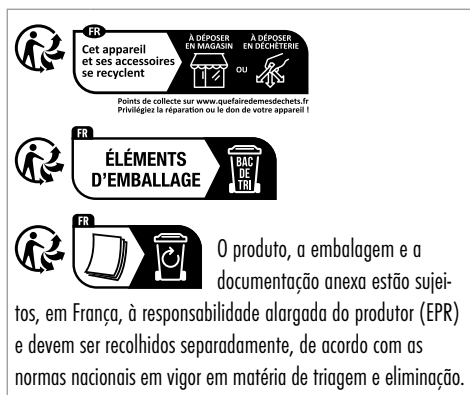
Este aparelho destina-se exclusivamente à moagem de grãos de café/expresso. Também pode ser utilizado para moer diversos cereais, especiarias secas como grãos de pimenta, malaguetas ou coentros, bem como ervas frescas e secas. Este aparelho foi concebido unicamente para uso doméstico. Não o utilize para fins comerciais.

2. Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Leia as instruções. Antes de utilizar o produto, leia atentamente todas as instruções de operação e segurança. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

	Corrente/tensão alternada
	Classe de proteção II: proteção através de isolamento duplo ou reforçado.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais em vigor.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:
	1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.
	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.
	A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.
	



3. Instruções de segurança

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- Retire o cabo de alimentação da tomada elétrica, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- Nunca toque no bloco do motor, no cabo de alimentação ou na ficha elétrica com as mãos molhadas.

- Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre. No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
- Se o cabo de alimentação ou o bloco do motor estiverem danificados, o aparelho deve ser reparado por um técnico antes de voltar a ser utilizado.
- Não pode abrir o compartimento do bloco do motor do aparelho. Caso contrário, a segurança deixa de estar assegurada e a garantia fica sem efeito.
- Após a utilização, desligue imediatamente o aparelho da corrente. Este só fica totalmente isento de corrente quando retira a ficha da tomada.



Não devem penetrar líquidos no interior do bloco do motor, nem este deve ser mergulhado em qualquer tipo de líquido.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- Guarde o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar o aparelho, de modo que não se possa ferir na lâmina desprotegida. Mantenha a lâmina fora do alcance de crianças.
- Nunca retire os grãos de café do aparelho com a lâmina ainda em rotação. Perigo de ferimentos!
- Aguarde até que a lâmina pare, antes de retirar a tampa. Nunca toque na lâmina em rotação! Perigo de ferimentos!
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Utilize este aparelho apenas para os fins descritos neste manual. Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos aqui descritos.
- Em caso de utilização indevida do aparelho existe perigo de ferimentos.

⚠ **ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- Não tente triturar cubos de gelo com este aparelho!
Isto leva à ocorrência de danos no aparelho!
- Não utilize o aparelho para moer ou triturar outros alimentos rijos como noz moscada ou frutos com caroço.
- Não opere o aparelho sem alimentos no interior.
- Utilize apenas o acessório original fornecido.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.

i **Nota**

- Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para comutar o aparelho entre 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto a 50 como a 60 Hz.

4. Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Picadora (bloco do motor, 2 recipientes **(3)/(4)**, 2 tampas **(2)**, cobertura de segurança **(1)**)
 - Pincel de limpeza com colher de café integrada **(7)**
 - Manual de instruções
- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
 - 2) Remova todo o material de embalagem.

i **Nota**

- Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **14.1. Assistência Técnica**).

5. Descrição do aparelho

Figura A:

- 1 Cobertura de segurança
- 2 Tampa
- 3 Recipiente de moagem (com lâmina de gumes)
- 4 Recipiente universal (com lâmina de 4 gumes)
- 5 Bloco do motor
- 6 Dispositivo de enrolamento do cabo

Figura B:

- 7 Pincel de limpeza com colher de café integrada

6. Dados técnicos

Tensão nominal	220-240 V ~, 50/60 Hz
Consumo de energia	200 W
Consumo de energia no estado desligado	0,0 W
Volume útil	máximo, aprox. 170 ml (até à marcação Max) mínimo, aprox. 22 ml (até à marcação Min)
Capacidade de enchimento	aprox. 300 ml

❗ Nota

- Depois da quarta utilização consecutiva para moagem (4 x 30 segundos com 1 minuto de intervalo, respetivamente), recomendamos um intervalo de 60 minutos para que o aparelho possa arrefecer.
- Depois da segunda utilização consecutiva para moagem (2 x 45 segundos com 1 minuto de intervalo, respetivamente), recomendamos um intervalo de 60 minutos para que o aparelho possa arrefecer.

7. Instalação

- 1) Limpe o aparelho, tal conforme descrito no capítulo **10. Limpeza e conservação**.
- 2) Coloque o aparelho sobre uma base plana.
- 3) Desenrole o cabo de alimentação, por completo, do dispositivo de enrolamento do cabo **(6)** e passe-o pelo entalhe na borda do corpo do aparelho. É necessário que exista uma tomada elétrica de fácil acesso.

8. Alimentos adequados

❗ ATENÇÃO!

- Não moa ingredientes demasiado duros, como noz-moscada ou caroços de fruta.
- Não processe alimentos pegajosos ou demasiado húmidos, como queijos moles, tâmaras, cenouras ou cebolas!
- Nunca encha o recipiente apenas com ingredientes muito líquidos, como água ou sumos.
- Remova os caules, caroços e, se necessário, as cascas dos alimentos
- Corte os alimentos em pedaços não demasiado grandes (1 x 1 cm).
- Pode utilizar este aparelho para preparar molhos, pesto e dips com uma consistência espessa. Para isso, utilize exclusivamente o recipiente universal **(4)** e adicione os ingredientes líquidos apenas em pequenas quantidades.
- Para informações sobre a moagem de grãos de café, consulte o capítulo **9.1. Moer grãos de café**.

8.1. Tabela de alimentos

As quantidades e tempos indicados na tabela abaixo são valores de referência. Referem-se à quantidade ideal de processamento; os resultados podem variar consoante a frescura, qualidade e quantidade do alimento a processar, bem como o seu gosto pessoal.

Alimento	Recipiente	Quantidade ideal	Tempo
Grãos de café	3	30 g	10-30 seg.
Grãos de mostarda	3	15 - 20 g	5-20 seg.
Sementes de linhaça	3	30 g	5-10 seg.
Sal marinho	3	15 - 40 g	5-10 seg.
Centeio	3	20 - 40 g	5-15 seg.
Cevada	3	20 - 40 g	5-15 seg.
Aveia	3	20 - 40 g	5-15 seg.
Amêndoas	4	20 - 40 g	5-10 seg.
Avelãs	4	20 - 40 g	5-15 seg.

Alimento	Recipiente	Quantidade ideal	Tempo
Pinhões	4	20 - 40 g	5-10 seg.
Queijo duro (parmesão)	4	20 - 40 g	5-10 seg.
Ervas aromáticas (frescas)	4	5 - 20 g	3x 2 seg.

9. Operação e funcionamento

1) Antes de encher, retire o recipiente **(3)/(4)** do aparelho, se já estiver colocado.

2) Selecione o recipiente **(3)/(4)** adequado:

– **Recipiente de moagem (3)**

O recipiente de moagem **(3)** está equipado com uma lâmina de 2 gumes e é adequado para moer/triturar alimentos mais duros e secos, como grãos de café, centeio, cevada, sal marinho de granulação média, grãos de pimenta ou de mostarda.

– **Recipiente universal (4)**

O recipiente universal **(4)** está equipado com uma lâmina de 4 gumes e é adequado, por exemplo, para picar amêndoas ou ervas aromáticas.

3) Encha o recipiente **(3)/(4)** selecionado com os alimentos a processar. Tenha em atenção as marcações MAX e MIN no interior do recipiente.

4) Coloque a tampa **(2)** no recipiente **(3)/(4)** e pressione-a para baixo, de forma a fixar a mesma. A tampa **(2)** impede a projeção de alimentos durante o processamento.

5) Coloque o recipiente **(3)/(4)** no bloco do motor **(5)**: certifique-se de que os encaixes no interior do bloco do motor **(5)** se ajustam corretamente nas ranhuras da base do recipiente **(3)/(4)** (ver fig. 1/**1**).

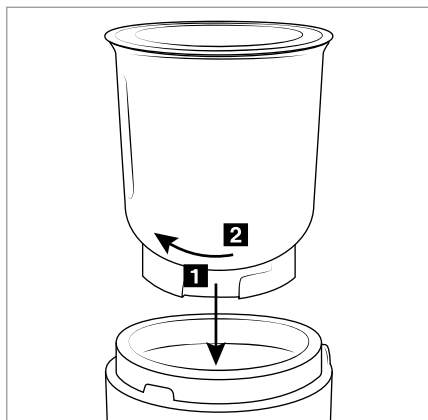


Fig. 1

6) Rode o recipiente **(3)/(4)**, de forma que os encaixes no interior do bloco do motor **(5)** deslizem mais profundamente na guia (no sentido **1**) e o recipiente **(3)/(4)** fique fixo (ver fig. 1/**2**).

7) Ligue a ficha a uma tomada elétrica.

8) Coloque a cobertura de segurança **(1)** sobre o bloco do motor **(5)**.

9) O aparelho está equipado com um interruptor de impulso: pressione a cobertura de segurança **(1)** para baixo, para colocar o aparelho em funcionamento.

i Nota

- Para alimentos mais duros, ou se os ingredientes se acumularem nas paredes do recipiente, utilize a função por impulsos, ou seja, moa durante alguns segundos e depois faça uma pequena pausa. Repita este processo várias vezes.

! ATENÇÃO!

- Respeite os tempos de funcionamento e de pausa indicados nas especificações técnicas do aparelho!
- 10) Para interromper o funcionamento do aparelho, solte a cobertura de segurança **(1)**.
- 11) Quando acabar de processar os alimentos, desligue o aparelho da tomada.

- 12) Retire a cobertura de segurança **(1)**.
- 13) Solte o recipiente **(3)/(4)** do bloco do motor **(5)**, rodando-o (no sentido do símbolo ) e levantando-o.
- 14) Retire a tampa **(2)** e esvazie o conteúdo.

i Nota

- Pode conservar os alimentos diretamente nos recipientes **(3)/(4)**.

9.1. Moer grãos de café

Diferentes formas de preparação de café requerem diferentes graus de moagem, mas o tipo de café e a torrefação dos grãos também influenciam o resultado. Assim, adeque a quantidade utilizada e, caso necessário, o grau de moagem ao seu gosto pessoal.

O grau de moagem do café é influenciado pela quantidade dos grãos de café colocados e pela duração da moagem.

Quanto mais tempo moer o café, mais fino ficará o café moído. Períodos de moagem mais curtos resultam num café menos moído.

i Nota

- As quantidades e tempos de processamento indicados neste manual são valores aproximados. Tenha também sempre em atenção as indicações sobre o grau de moagem no manual de instruções da sua máquina de café.

Café de filtro



O café de filtro requer uma moagem média dos grãos de café. Para um resultado ideal, recomendamos moer cerca de 45 g (aprox. 5 colheres de sopa) durante cerca de 35 segundos.

Cafeteira de êmbolo



O café em pó para cafeteira de êmbolo requer uma moagem média a grossa. Para obter um grau de moagem grosseiro para a preparação na cafeteira de êmbolo, recomendamos a moagem de, no máximo, 70 g de grãos de café expresso (aprox. 8 colheres de sopa) durante aprox. 30 segundos. Caso necessário, reduza a quantidade introduzida para a moagem ou o tempo de moagem.

Espresso



O café moído para espresso requer um grau de moagem muito fino. Para obter o grau de moagem necessário para expresso, aconselhamos que moa, no máximo, 36 g de grãos de café para expresso (aprox. 4 colheres de sopa) durante aprox. 45 segundos.

Orientar-se pelos seguintes valores de referência:

- 18 g (aprox. 2 colheres de sopa) de grãos de café expresso para 2 chávenas de expresso.
- 36 g (aprox. 4 colheres de sopa) de grãos de café expresso para 4 chávenas de expresso.

10. Limpeza e conservação

⚠ PERIGO!

- Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.



Não pode, de forma alguma, mergulhar o bloco do motor **(5)** do aparelho em líquidos e não deve deixar entrar nenhum líquido no corpo do bloco do motor **(5)**.

⚠ AVISO!

- Seja prudente ao manusear as lâminas nos recipientes **(3)/(4)**. Perigo de ferimentos!

i Nota

- Após a trituração de alimentos mais duros, ou de especiarias com óleos essenciais intensos, como cominhos ou cravinho, a superfície interior das tampas **(2)** pode ficar baça. Isto é normal e não constitui motivo de reclamação.
- Ao processar alimentos com odores intensos, como por exemplo paus de canela, a tampa **(2)** pode absorver o cheiro ou sabor do alimento processado. Nesse caso, coloque um pouco de arroz branco seco no recipiente **(3)/(4)** e triture durante alguns segundos. O arroz pode absorver o cheiro ou sabor.
- ◆ Limpe o bloco do motor **(5)** por dentro, após cada utilização, com um pano seco e macio ou com o pincel de limpeza **(7)**.

- ◆ Limpe o bloco do motor **(5)** por fora, após cada utilização, com um pano húmido. Em caso de sujidade entranhada, coloque um detergente da loiça suave no pano. Passe depois por água limpa. Antes de uma nova utilização, certifique-se de que não existem resíduos de detergente no aparelho e que este está completamente seco.
- ◆ Lave as tampas **(2)**, os recipientes **(3)/(4)**, a cobertura de segurança **(1)** e o pincel de limpeza **(7)** em água morna com um pouco de detergente.

i Nota



As tampas **(2)**, os recipientes **(3)/(4)**, a cobertura de segurança **(1)** e o pincel de limpeza **(7)** também podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Coloque as peças preferencialmente no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que não ficam encravadas.

- ◆ Certifique-se de que todos os resíduos de detergente foram removidos e que as peças do aparelho estão completamente secas antes de voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

11. Armazenamento

- ◆ Limpe bem o aparelho antes de o guardar.
- ◆ Enrole o cabo de alimentação à volta do dispositivo de enrolamento do cabo **(6)**.
- ◆ Guarde o aparelho num local limpo e seco.

12. Receitas

12.1. Pesto vermelho

- 20 g de pinhões
- 40 g de tomate seco (em azeite/peso escorrido)
- 30 g de parmesão (Parmigiano Reggiano)
- 1 dente de alho
- 25 ml de azeite
- ½ colher de chá de vinagre balsâmico
- 1 pitada de pimenta

- 1) Torre levemente os pinhões numa frigideira e deixe-os arrefecer.
- 2) Triture-os no recipiente universal **(4)** durante aprox. 10 segundos e reserve.
- 3) Coloque o parmesão, cortado em pedaços grandes, no recipiente universal **(4)** e triture durante aprox. 10 segundos. reserve.
- 4) Coloque o dente de alho descascado, os tomates escorridos, os pinhões, as especiarias, o vinagre e o azeite no recipiente universal **(4)** e triture tudo até obter uma mistura homogênea.

12.2. Papas de cereais frescos

- 40 g de cereal germinável, como centeio, espelta ou trigo
 - 60 g de água
 - 1 maçã (ou outra fruta à escolha)
- 1) Coloque o cereal no recipiente de moagem **(3)** e moa até obter o grau de moagem desejado.
 - 2) Coloque o cereal moído numa taça, adicione a água e tape a taça.
 - 3) Deixe repousar durante 6 a 8 horas (durante a noite) num local fresco.
 - 4) Quando o cereal tiver absorvido a água, adicione a maçã ralada ou combine com fruta da época à sua escolha.

i Sugestão

- Pode também adicionar frutos secos, passas, baunilha, sumo de limão espremido na hora e/ou fruta desidratada, consoante o gosto.

12.3. Sal floral

- 80 g chávena de sal marinho (grão fino)
 - 1 colher de sopa de flores de lavanda secas
 - Raspa de um limão
- 1) Coloque todos os ingredientes no recipiente universal **(4)** e triture-os durante aprox. 10 segundos.
 - 2) Verta a mistura para um frasco de vidro.

O sal floral é especialmente indicado para aromatizar sobremesas ou saladas.

12.4. Tempero para pão

- 2 colheres de sopa de anis
- 2 colheres de sopa de sementes de funcho
- 2 colheres de sopa de coentros
- 2 colheres de sopa de cominhos

Coloque todas as especiarias no recipiente universal **(4)** e triture durante cerca de 10 segundos.

12.5. Molho de ervas mediterrânicas

- 50 ml de azeite
- 1 raminho de tomilho
- 7 agulhas de alecrim
- 1 dente de alho pequeno
- 1 colher de chá de sementes de funcho
- 10 ml de vinagre
- 1 raminho de orégãos
- 1 colher de chá de concentrado de tomate
- Sal e pimenta

- 1) Coloque os ingredientes sólidos e 25 ml do azeite no recipiente universal **(4)**.
- 2) Triture tudo durante cerca de 15 segundos.
- 3) Adicione depois o vinagre e o restante azeite e misture durante mais 10 segundos.

13. Eliminação



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais que podem ser eliminados nos centros de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

14. Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra. Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 523509_2601 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

14.1. Assistência Técnica

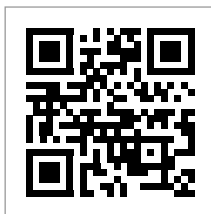
PT Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt
IAN 523509_2601

14.2. Importador

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

15. Encomendar peças sobresselentes

Se pretender encomendar peças sobresselentes para este produto, pode fazê-lo comodamente em qualquer altura via Internet, em www.kompernass.com.



Digitalize o código QR com o seu smartphone ou tablet.

Através deste código QR, acederá diretamente à nossa página Internet, onde é possível encomendar as peças sobresselentes disponíveis.

i Nota

- Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.
- Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (IAN) 523509_2601.
- Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie

Stav informací · Stan informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information

Versione delle informazioni · Információk állása · Estado das informações: 04/2026 · Ident.-No.: SZE200A1-032026-1

IAN 523509_2601