



ZERKLEINERER SIZE 200 A1

(DE) (AT) (CH)

ZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

(IT) (CH)

TRITATUTTO ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

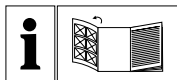
(FR) (CH)

HACHOIR

Mode d'emploi

IAN 489874_2501

(AT) (CH)



DE AT CH

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

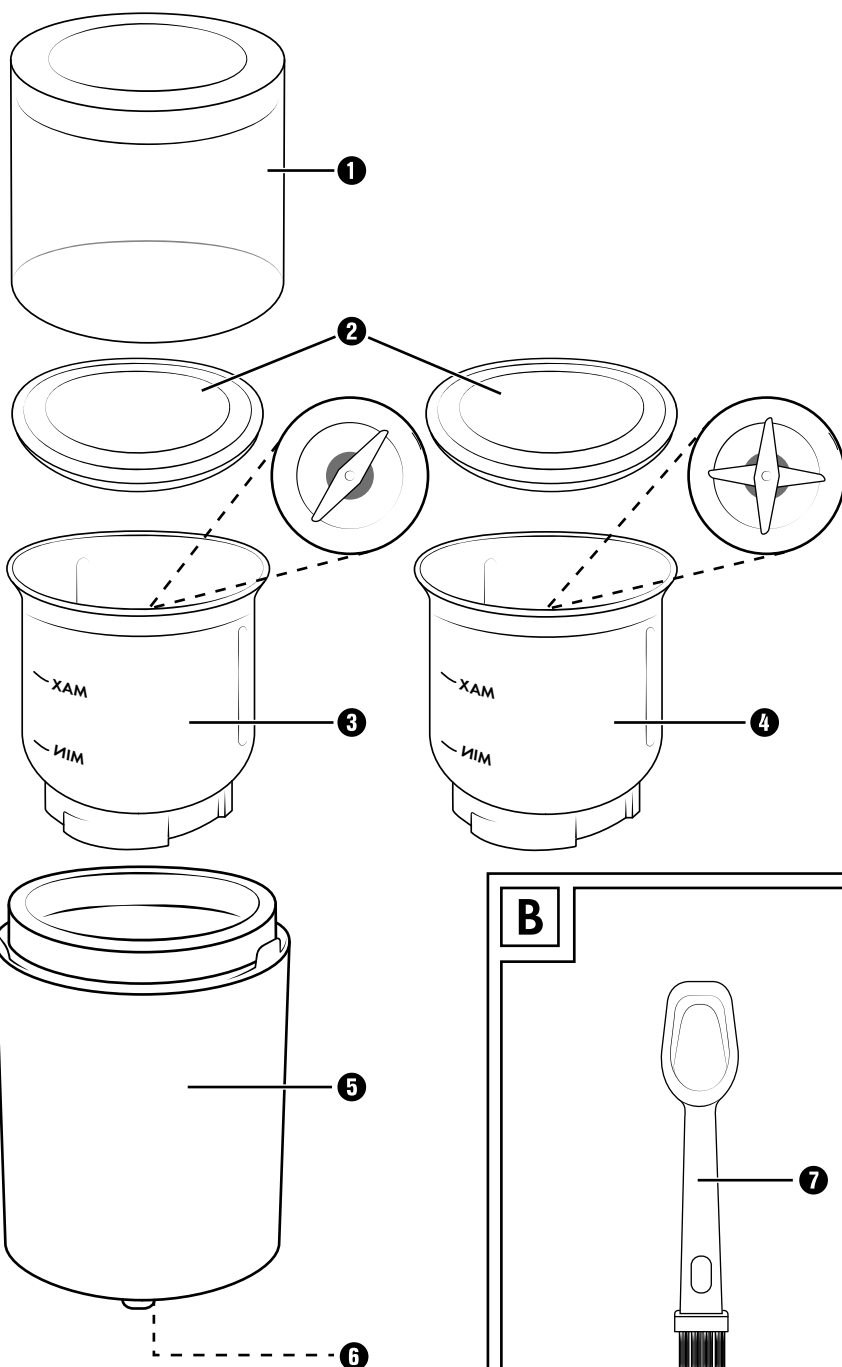
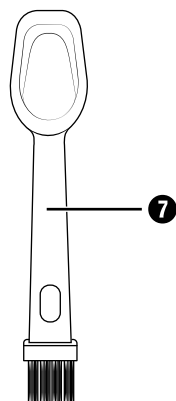
FR CH

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

IT CH

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	15
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	27

A**B**

Inhaltsverzeichnis

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

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

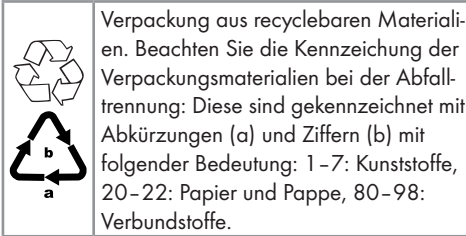
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie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

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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



3. Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

i HINWEIS

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

4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

5. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Hinweis

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

6. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 7** Reinigungspinsel mit integriertem Kaffeelöffel

7. Technische Daten

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

Hinweis

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

8. Aufstellen

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

9. Geeignete Lebensmittel

! ACHTUNG!

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

9.1. Lebensmitteltabelle

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

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

10. Bedienung und Betrieb

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

– **Universalbehälter ④**

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

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

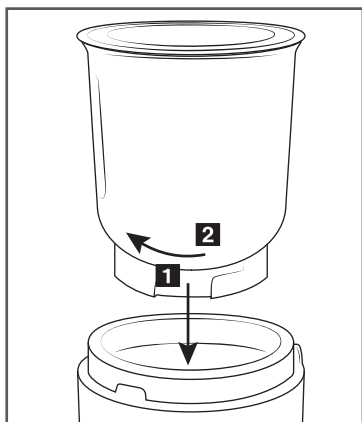


Abb. 1

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

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

① Hinweis

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

① ACHTUNG!

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

① Hinweis

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

10.1. Kaffeebohnen mahlen

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

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

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

Hinweis

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

Filterkaffee



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

French Press



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

Espresso



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

Orientieren Sie sich an folgenden Richtwerten:

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

11. Reinigen und Pflegen

GEFAHR!

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



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

WARNUNG!

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

Hinweis

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

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

i Hinweis

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

12. Lagerung

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

13. Rezepte

13.1. Rotes Pesto

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

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

13.2. Frischkornbrei

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

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

i Tipp

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

13.3. Blütensalz

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

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

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

13.4. Brotgewürz

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

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

13.5. Mediterranes Kräuter-dressing

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

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

14. Entsorgung



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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 489874_2501 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

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

15.1. Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 489874_2501

15.2. Importeur

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

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

Table des matières

1. Introduction	16
2. Avertissements et symboles utilisés	16
3. Consignes de sécurité	17
4. Utilisation conforme à l'usage prévu	20
5. Matériel fourni	20
6. Description de l'appareil	20
7. Caractéristiques techniques	20
8. Mise en place	21
9. Aliments appropriés	21
9.1. Tableau des aliments	21
10. Utilisation et fonctionnement	21
10.1. Moulin des grains de café	22
11. Nettoyage et entretien	23
12. Entreposage	24
13. Recettes	24
13.1. Pesto rouge	24
13.2. Porridge de céréales fraîches	24
13.3. Sel aux fleurs	24
13.4. Épices à pain	25
13.5. Vinaigrette méditerranéenne aux herbes	25
14. Recyclage	25
15. Garantie de Kompernass Handels GmbH	25
15.1. Service après-vente.	26
15.2. Importateur	26

1. Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

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 possiblement 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 informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant alternatif / tension alternative
	Classe de protection II : protection par une isolation double ou renforcée entre des pièces conductrices et celles pouvant être touchées.
	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.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Emballage en matériaux recyclables. 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.

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. Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à moudre 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.

5. 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.

Remarque

- Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât 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 **Service après-vente**).

6. 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

7. 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

Remarque

- Après l'avoir utilisé quatre fois successivement pour moudre (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 moudre (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.

8. Mise en place

- 1) Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre **Nettoyage et entretien**.
- 2) Placez l'appareil sur un support plan.
- 3) Déroulez le cordon d'alimentation de l'enroulement du cordon ❸ et passez-le dans l'encoche située sur le bord du boîtier. Une prise secteur doit être facilement accessible.

9. 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 ❹ et ne versez les ingrédients liquides qu'en petites quantités.
- Pour obtenir des informations sur la transformation de grains de café, voir le chapitre **Moudre des grains de café**.

9.1. 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	❸	30 g	10-30 s
Graines de moutarde	❸	15 - 20 g	5-20 s
Graines de lin	❸	30 g	5-10 s
Sel de mer	❸	15 - 40 g	5-10 s
Seigle	❸	20 - 40 g	5-15 s
Orge	❸	20 - 40 g	5-15 s
Avoine	❸	20 - 40 g	5-15 s
Amandes	❹	20 - 40 g	5-10 s
Noisettes	❹	20 - 40 g	5-15 s
Pignons de pin	❹	20 - 40 g	5-10 s
Fromage à pâte dure (parmesan)	❹	20 - 40 g	5-10 s
Herbes aromatiques (fraîches)	❹	5 - 20 g	3x 2 s

10. Utilisation et fonctionnement

- 1) Avant le remplissage, retirez le bol ❸/❹ de l'appareil s'il se trouve dessus.
- 2) Sélectionnez le bol ❸/❹ adapté :
 - **Bol de broyage ❸**
Le bol de broyage ❸ est équipé d'un couteau-fouet à 2 lames et convient pour moudre/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.

- 3) Remplissez le bol ③/④ souhaité avec les aliments à transformer. Respectez ce faisant les repères MAX et MIN.
- 4) 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.
- 5) 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).

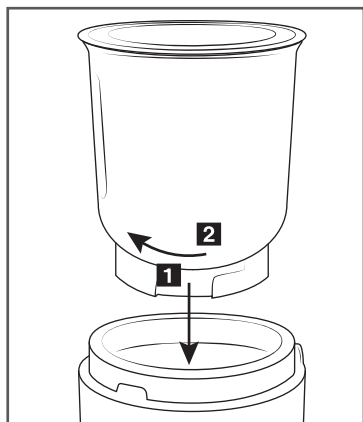


Fig. 1

- 6) 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).
- 7) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 8) Placez le capot de sécurité ① sur le bloc-moteur ⑤.

9) L'appareil est doté d'un interrupteur à impulsions : Poussez le capot de sécurité ① vers le bas pour démarrer l'appareil.

① Remarque

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

① 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 ①) et soulevez-le vers le haut.
- 14) Retirez le couvercle ② et videz le contenu.

① Remarque

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

10.1. Moulinde 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 moulinde 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 moulinier 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 moulinier au maximum 70 g de grains de café à espresso (environ 8 cuillères à soupe) pendant environ 30 secondes. Réduisez si nécessaire la quantité introduite pour la mouture ou la durée de broyage.

Espresso



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

Orientez-vous sur les valeurs indicatives suivantes :

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

11. 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.

i 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.

12. 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.

13. Recettes

13.1. 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
 - 1/2 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.

13.2. 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.

i 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.

13.3. 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.

13.4. 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.

13.5. 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.

14. 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 est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.

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

15. Garantie de Kompernass Handels GmbH

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) 489874_2501 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.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 489874_2501.

15.1. Service après-vente

(FR) Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

(CH) Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 489874_2501

15.2. Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Indice

1. Introduzione	28
2. Avvisi e simboli utilizzati	28
3. Avvertenze sulla sicurezza	29
4. Uso conforme	32
5. Materiale in dotazione	32
6. Descrizione dell'apparecchio	32
7. Dati tecnici	32
8. Posizionamento	33
9. Alimenti adatti	33
9.1. Tabella degli alimenti	33
10. Utilizzo e funzionamento	33
10.1. Macinazione dei chicchi di caffè	34
11. Pulizia e manutenzione	35
12. Conservazione	36
13. Ricette	36
13.1. Pesto rosso	36
13.2. Porridge ai cereali freschi	36
13.3. Sale ai fiori	36
13.4. Spezie per pane	36
13.5. Dressing alle erbe aromatiche mediterranee	37
14. Smaltimento	37
15. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	37
15.1. Assistenza	38
15.2. Importatore	38

1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative al funzionamento e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

2. Avvisi 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.
	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione II: protezione mediante doppio isolamento o isolamento rinforzato tra le parti sotto tensione e quelle esposte a contatto.
	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.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecocompatibile.
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto di quanto indicato sui materiali di imballaggio. Questi 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.

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.

❗ 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. 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.

5. 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 **Assistenza**).

6. 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

7. 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

i 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 permette 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 permette all'apparecchio di raffreddarsi.

8. Posizionamento

- 1) Pulire l'apparecchio come descritto nel capitolo **Pulizia e manutenzione**.
- 2) Collocare l'apparecchio su una superficie piana.
- 3) Srotolare il cavo di alimentazione dall'avvolgicavo ❹ 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.

9. 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 salsette dalla consistenza viscosa. A tal scopo utilizzare esclusivamente il contenitore universale ❹ e aggiungere solo piccole quantità di ingredienti liquidi.
- Per informazioni su come macinare i chicchi di caffè, consultare il capitolo **Macinazione dei chicchi di caffè**.

9.1. 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	❸	30 g	10-30 sec.
Semi di senape	❸	15-20 g	5-20 sec.
Semi di lino	❸	30 g	5-10 sec.
Sale marino	❸	15-40 g	5-10 sec.
Segale	❸	20-40 g	5-15 sec.
Orzo	❸	20-40 g	5-15 sec.
Avena	❸	20-40 g	5-15 sec.
Mandorle	❹	20-40 g	5-10 sec.
Nocciole	❹	20-40 g	5-15 sec.
Pinoli	❹	20-40 g	5-10 sec.
Formaggio duro (parmigiano)	❹	20-40 g	5-10 sec.
Erbe aromatiche (fresche)	❹	5-20 g	3 x 2 sec.

10. Utilizzo e funzionamento

- 1) Prima di riempire il contenitore ❸/❹, se inserito toglierlo dall'apparecchio.
- 2) Scegliere il contenitore ❸/❹ adatto:
 - **Contenitore di macinazione❸**
Il contenitore di macinazione ❸ 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).

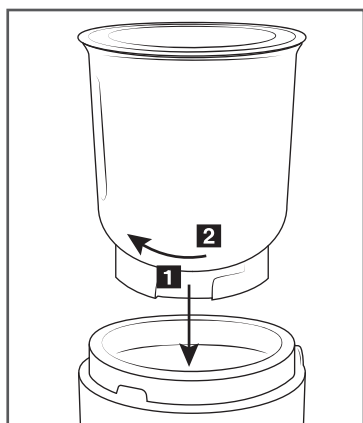


Fig. 1

- 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.

① 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.

① 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.

① Nota

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

10.1. 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.

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.

11. 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!

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.

12. Conservazione

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

13. Ricette

13.1. 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
 - 1/2 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.

13.2. 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.

i Suggerimento

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

13.3. 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.

13.4. 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.

13.5. 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.

14. Smaltimento



Il simbolo del bidone 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 del conferimento.

L'imballaggio è composto da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

15. 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 manutenzione, 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) 489874_2501 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.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 489874_2501 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

15.1. Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

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

IAN 489874_2501

15.2. Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

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

IAN 489874_2501

