



PICADORA / TRITATUTTO ELETTRICO SIZE 200 A1

ES

PICADORA

Instrucciones de uso

PT

TRITURADOR

Manual de instruções

DE AT CH

ZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

IT

MT

TRITATUTTO ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

GB

MT

MINI CHOPPER

Operating instructions

IAN 489874_2501

ES

IT

PT



ES

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

IT MT

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

PT

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

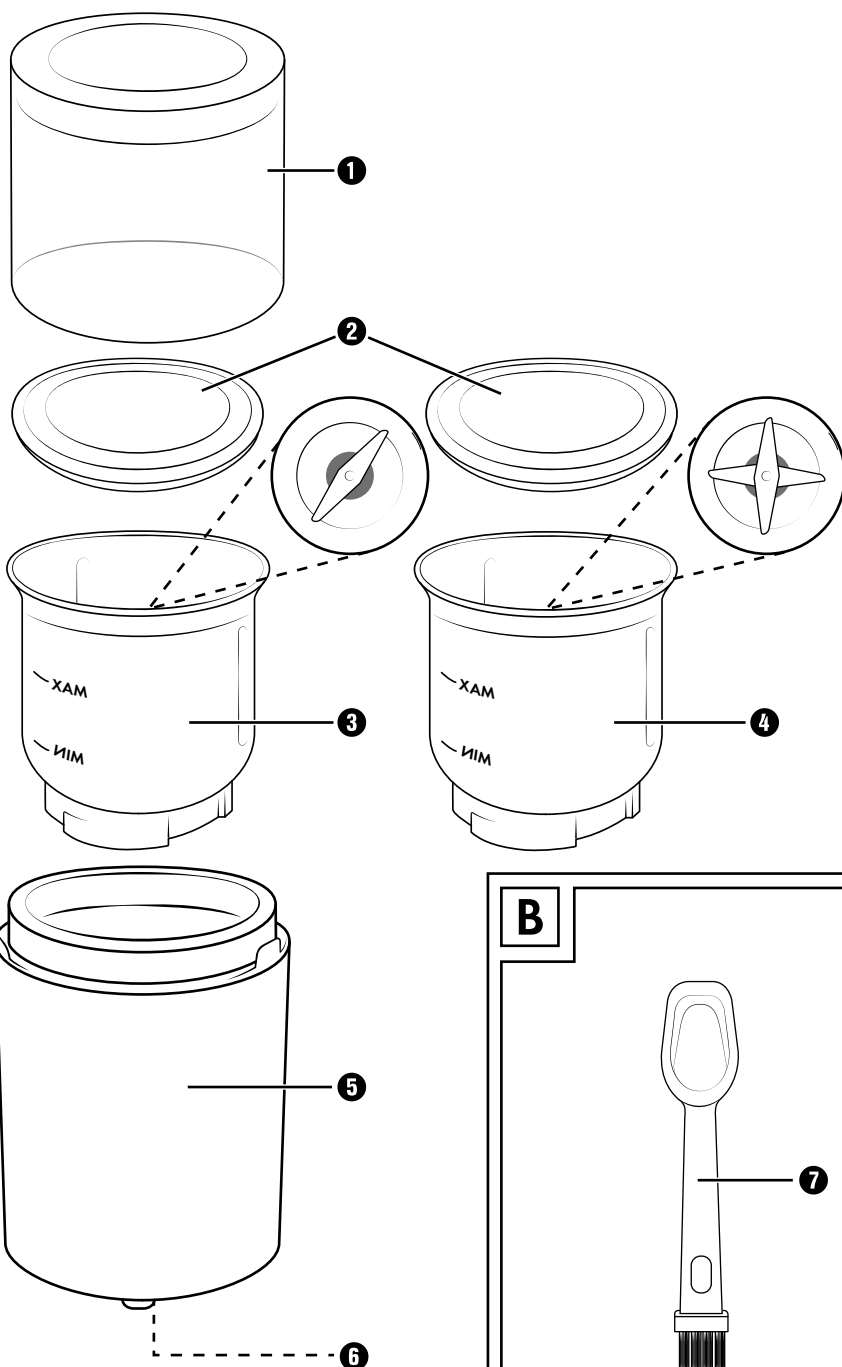
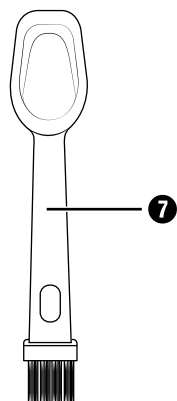
GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	15
PT	Manual de instruções	Página	27
GB / MT	Operating instructions	Page	41
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	53

A**B**

Índice

1. Introducción	2
2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	2
3. Indicaciones de seguridad	3
4. Uso previsto	6
5. Volumen de suministro	6
6. Descripción del aparato	6
7. Características técnicas	6
8. Instalación	7
9. Alimentos aptos	7
9.1. Tabla de alimentos	7
10. Manejo y funcionamiento	7
10.1. Molienda de granos de café	8
11. Limpieza y mantenimiento	9
12. Almacenamiento	10
13. Recetas	10
13.1. Pesto rojo	10
13.2. Gachas frescas.	10
13.3. Sal con flores	10
13.4. Condimentos para el pan de semillas	11
13.5. Aliño mediterráneo de hierbas.	11
14. Desecho	11
15. Garantía de Kompernass Handels GmbH	12
15.1. Asistencia técnica	13
15.2. Importador	13

1. Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

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 de uso.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado entre las piezas conductoras de electricidad y las piezas táctiles.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para su limpieza en el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Embalaje realizado con materiales reciclables. 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 compuestos.
	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

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.

ⓘ 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. 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.

5. 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.

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 **Asistencia técnica**).

6. 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 Enrollacables

Figura B:

- ⑦ Pincel de limpieza con cuchara de café integrada

7. 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

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.

8. Instalación

- 1) Limpie el aparato como se describe en el capítulo **Limpieza y mantenimiento**.
- 2) Coloque el aparato sobre una superficie uniforme.
- 3) Desenrolle el cable de red del enrollacables **6** e introdúzcalo por el alojamiento del borde de la carcasa. La toma eléctrica debe estar accesible.

9. 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 **Molienda de granos de café**.

9.1. 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
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

10. 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 encastrés del interior del bloque motor 5 encajen en los alojamientos de la base del recipiente 3/4 (consulte la fig. 1/1).

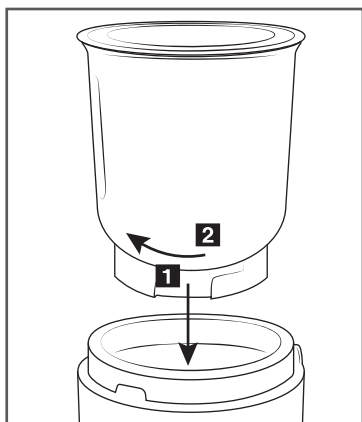


Fig. 1

- 6) Gire el recipiente 3/4 de forma que los encastrés 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 1) y levántelo.
 - 14) Retire la tapa 2 y vacíe el contenido.

i Indicación

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

10.1. 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.

11. 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.

i 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.

12. 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.

13. Recetas

13.1. 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
 - 1/2 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.

13.2. 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.

i Consejo

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

13.3. 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.

13.4. 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.

13.5. 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.

14. 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 previstas especialmente para ello.

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

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

15. 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) 489874_2501 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.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 489874_2501.

15.1. Asistencia técnica

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 489874_2501

15.2. Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

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

Indice

1. Introduzione	16
2. Avvisi e simboli utilizzati	16
3. Avvertenze sulla sicurezza	17
4. Uso conforme	20
5. Materiale in dotazione	20
6. Descrizione dell'apparecchio	20
7. Dati tecnici	20
8. Posizionamento	21
9. Alimenti adatti	21
9.1. Tabella degli alimenti	21
10. Utilizzo e funzionamento	21
10.1. Macinazione dei chicchi di caffè	22
11. Pulizia e manutenzione	23
12. Conservazione	24
13. Ricette	24
13.1. Pesto rosso	24
13.2. Porridge ai cereali freschi	24
13.3. Sale ai fiori	24
13.4. Spezie per pane	24
13.5. Dressing alle erbe aromatiche mediterranee	25
14. Smaltimento	25
15. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	25
15.1. Assistenza	26
15.2. Importatore	26

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.




ES/PT

L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.

L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.

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. 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).

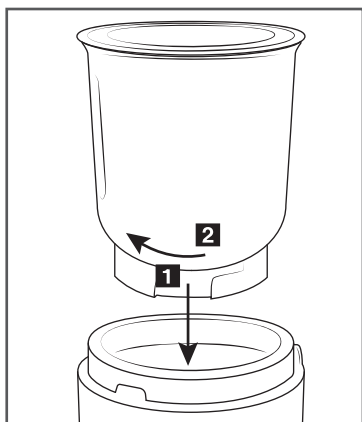


Fig. 1

- 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

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

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

Índice

1. Introdução	28
2. Indicações de aviso e símbolos utilizados	28
3. Instruções de segurança	29
4. Utilização correta	32
5. Conteúdo da embalagem	32
6. Descrição do aparelho	32
7. Dados técnicos	32
8. Instalação	33
9. Alimentos adequados	33
9.1. Tabela de alimentos	33
10. Operação e funcionamento	34
10.1. Moer grãos de café	35
11. Limpeza e conservação	36
12. Armazenamento	36
13. Receitas	36
13.1. Pesto vermelho	36
13.2. Papas de cereais frescos	37
13.3. Sal floral	37
13.4. Tempero para pão	37
13.5. Molho de ervas mediterrânicas	37
14. Eliminação	37
15. Garantia da Kompernass Handels GmbH	38
15.1. Assistência Técnica	39
15.2. Importador	39

1. Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade.

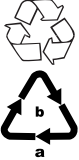
O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

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.
	Ler as instruções.
	Tensão/corrente alternada
	Classe de proteção II: proteção através de isolamento duplo ou reforçado entre peças sob tensão e acessíveis a serem tocadas.
	Não mergulhar em água!
	Adequado para lavagem na máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.



Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviações (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.





ES/PT

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. 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.

5. Conteúdo da embalagem

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

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

❶ Nota

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

6. Descrição do aparelho

Figura A:

- ❶ Cobertura de segurança
- ❷ Tampa
- ❸ Recipiente de moagem (com lâmina de 2 gumes)
- ❹ Recipiente universal (com lâmina de 4 gumes)
- ❺ Bloco do motor
- ❻ Dispositivo de enrolamento do cabo

Figura B:

- ❼ Pincel de limpeza com colher de café integrada

7. 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

❶ 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.

8. Instalação

- 1) Limpe o aparelho, tal conforme descrito no capítulo **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 ❸ e passe-o pelo entalhe na borda do corpo do aparelho. É necessário que exista uma tomada elétrica de fácil acesso.

9. 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 ❹ e adicione os ingredientes líquidos apenas em pequenas quantidades.
- Para informações sobre a moagem de grãos de café, consulte o capítulo **Moer grãos de café**.

9.1. 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	❸	30 g	10-30 seg.
Grãos de mostarda	❸	15 - 20 g	5-20 seg.
Sementes de linhaça	❸	30 g	5-10 seg.
Sal marinho	❸	15 - 40 g	5-10 seg.
Centeio	❸	20 - 40 g	5-15 seg.
Cevada	❸	20 - 40 g	5-15 seg.
Aveia	❸	20 - 40 g	5-15 seg.
Amêndoas	❹	20 - 40 g	5-10 seg.
Avelãs	❹	20 - 40 g	5-15 seg.
Pinhões	❹	20 - 40 g	5-10 seg.
Queijo duro (parmesão)	❹	20 - 40 g	5-10 seg.
Ervas aromáticas (frescas)	❹	5 - 20 g	3x 2 seg.

10. 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).

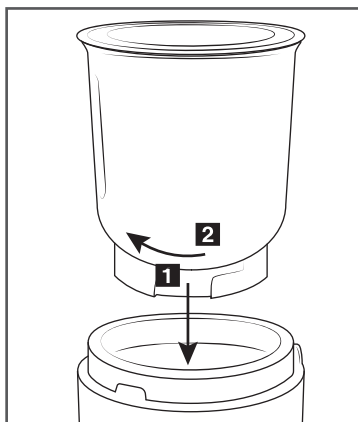


Fig. 1

- 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.

① 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.

① 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 ❶.
- 13) Solte o recipiente ❸/❹ do bloco do motor ❺, rodando-o (no sentido do símbolo ) e levantando-o.
- 14) Retire a tampa ❷ e esvazie o conteúdo.

❶ Nota

- Pode conservar os alimentos diretamente nos recipientes ❸/❹.

10.1. 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.

❶ 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 espresso, aconselhamos que moa, no máximo, 36 g de grãos de café para espresso (aprox. 4 colheres de sopa) durante aprox. 45 segundos.

Orienta-se pelos seguintes valores de referência:

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

11. 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!

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.

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.

12. 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.

13. Receitas

13.1. 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
 - 1/2 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.

13.2. 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.

Sugestão

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

13.3. Sal floral

- 1/2 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.

13.4. 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 tudo durante cerca de 10 segundos.

13.5. 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.

14. 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 amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

15. 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) 489874_2501 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.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 489874_2501.

15.1. Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 489874_2501

15.2. Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Contents

1. Introduction	42
2. Warnings and symbols used	42
3. Safety information	43
4. Intended use	45
5. Package contents	45
6. Appliance description	45
7. Technical data	45
8. Setting up	46
9. Suitable foods	46
9.1. Food table	46
10. Operation and use	46
10.1. Grinding coffee beans	47
11. Cleaning and care	48
12. Storage	49
13. Recipes	49
13.1. Red pesto	49
13.2. Raw grain porridge	49
13.3. Floral salt	49
13.4. Bread spice mix	49
13.5. Mediterranean herb dressing	50
14. Disposal	50
15. Kompernass Handels GmbH warranty	50
15.1. Service	51
15.2. Importer	51

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

2. Warnings and symbols used

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

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

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

3. Safety information

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

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

i NOTE

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

4. Intended use

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

5. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Grinder (motor unit, 2 containers **3/4**, 2 lids **2**, safety cover **1**)
- Cleaning brush with integrated coffee scoop **7**
- Instructions for use

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging material.

i Note

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

6. Appliance description

Figure A:

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

Figure B:

- 7** Cleaning brush with integrated coffee scoop

7. Technical data

Rated voltage	220–240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption	200 W
Power consumption in off mode	0.0 W
Useful volume	Max. approx. 170 ml (up to Max mark) Min. approx. 22 ml (up to Min mark)
Full volume	Approx. 300 ml

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.

8. Setting up

- 1) Clean the appliance as described in the section **Cleaning and care**.
- 2) Place the appliance on a level surface.
- 3) Unwrap the power cable from the cable retainer **6** and run the cable through the slot on the edge of the housing. There must be a power socket within easy reach.

9. Suitable foods

! ATTENTION!

- ▶ Do not grind any overly hard ingredients, such as nutmeg or fruit stones.
- ▶ Do not process any sticky or overly moist foods, such as soft cheeses, dates, carrots or onions!
- ▶ Never add only thin fluids such as water or juice.
- Remove any stems, stones or peels from the food
- Cut the food into relatively small pieces (1 x 1 cm).
- Sauces, pesto and dips with a viscous consistency can be made with this appliance. Use only the universal container **4** for this purpose and add liquid ingredients only in small quantities.
- For information on grinding coffee beans, see the section **Grinding coffee beans**.

9.1. Food table

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

Food	Container	Optimal quantity	Time
Coffee beans	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

10. 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**).

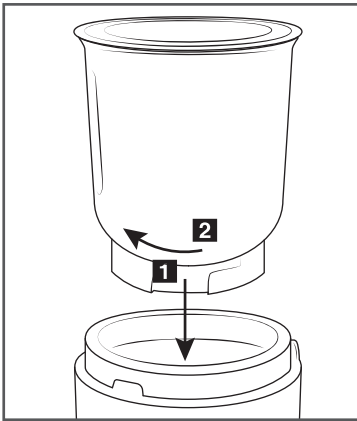


Fig. 1

- 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.

Note

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

! ATTENTION!

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

i Note

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

10.1. Grinding coffee beans

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

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

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

i Note

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

Filter coffee



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

French press



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

Espresso



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

Use the following guide values to help you:

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

11. Cleaning and care

DANGER!

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



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

WARNING!

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

Note

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

Note

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

12. Storage

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

13. Recipes

13.1. Red pesto

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

13.2. Raw grain porridge

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

Tip

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

13.3. Floral salt

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

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

13.4. Bread spice mix

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

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

13.5. Mediterranean herb dressing

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

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

14. Disposal



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

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

15. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 489874_2501 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

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

15.1. Service

(GB) Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(MT) Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 489874_2501

15.2. Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	54
2. Verwendete Warnhinweise und Symbole	54
3. Sicherheitshinweise	55
4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	58
5. Lieferumfang	58
6. Gerätebeschreibung	58
7. Technische Daten	58
8. Aufstellen	59
9. Geeignete Lebensmittel	59
9.1. Lebensmitteltabelle	59
10. Bedienung und Betrieb	59
10.1. Kaffeebohnen mahlen	60
11. Reinigen und Pflegen	61
12. Lagerung	62
13. Rezepte	62
13.1. Rotes Pesto	62
13.2. Frischkornbrei	62
13.3. Blütensalz	63
13.4. Brotgewürz	63
13.5. Mediterranes Kräuterdressing	63
14. Entsorgung	63
15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	64
15.1. Service	65
15.2. Importeur	65

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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



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




ES/PT

Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.

Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

3. Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

i HINWEIS

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

4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

5. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

i Hinweis

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

6. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 7** Reinigungspinsel mit integriertem Kaffeelöffel

7. Technische Daten

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

i Hinweis

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

8. Aufstellen

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

9. Geeignete Lebensmittel

! ACHTUNG!

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

9.1. Lebensmitteltabelle

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

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

10. Bedienung und Betrieb

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

– **Universalbehälter ④**

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

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

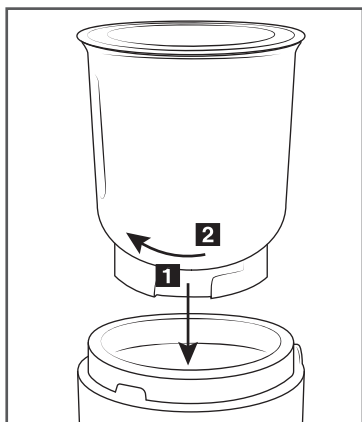


Abb. 1

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

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

① Hinweis

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

① ACHTUNG!

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

① Hinweis

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

10.1. Kaffeebohnen mahlen

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

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

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

Hinweis

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

Filterkaffee



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

French Press



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

Espresso



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

Orientieren Sie sich an folgenden Richtwerten:

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

11. Reinigen und Pflegen

GEFAHR!

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



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

WARNUNG!

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

Hinweis

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

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

i Hinweis

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

12. Lagerung

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

13. Rezepte

13.1. Rotes Pesto

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

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

13.2. Frischkornbrei

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

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

i Tipp

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

13.3. Blütensalz

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

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

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

13.4. Brotgewürz

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

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

13.5. Mediterranes Kräuterdressing

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

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

14. Entsorgung



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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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



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

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

15.1. Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 489874_2501

15.2. Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
05/2025 · Ident.-No.: SZE200A1-032025-1

IAN 489874_2501