



MINI CHOPPER SZE 200 A1

(HU)

KONYHAI APRÍTÓ

Használati utasítás

(CZ)

UNIVERZÁLNÍ SEKÁČEK

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

ZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

(SI)

MULTISEKLJALNIK

Navodila za uporabo

(SK)

DRVIČ

Návod na obsluhu

IAN 489874_2501

(HU) (SI)
(CZ) (SK)



(HU)

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

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanimate z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

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

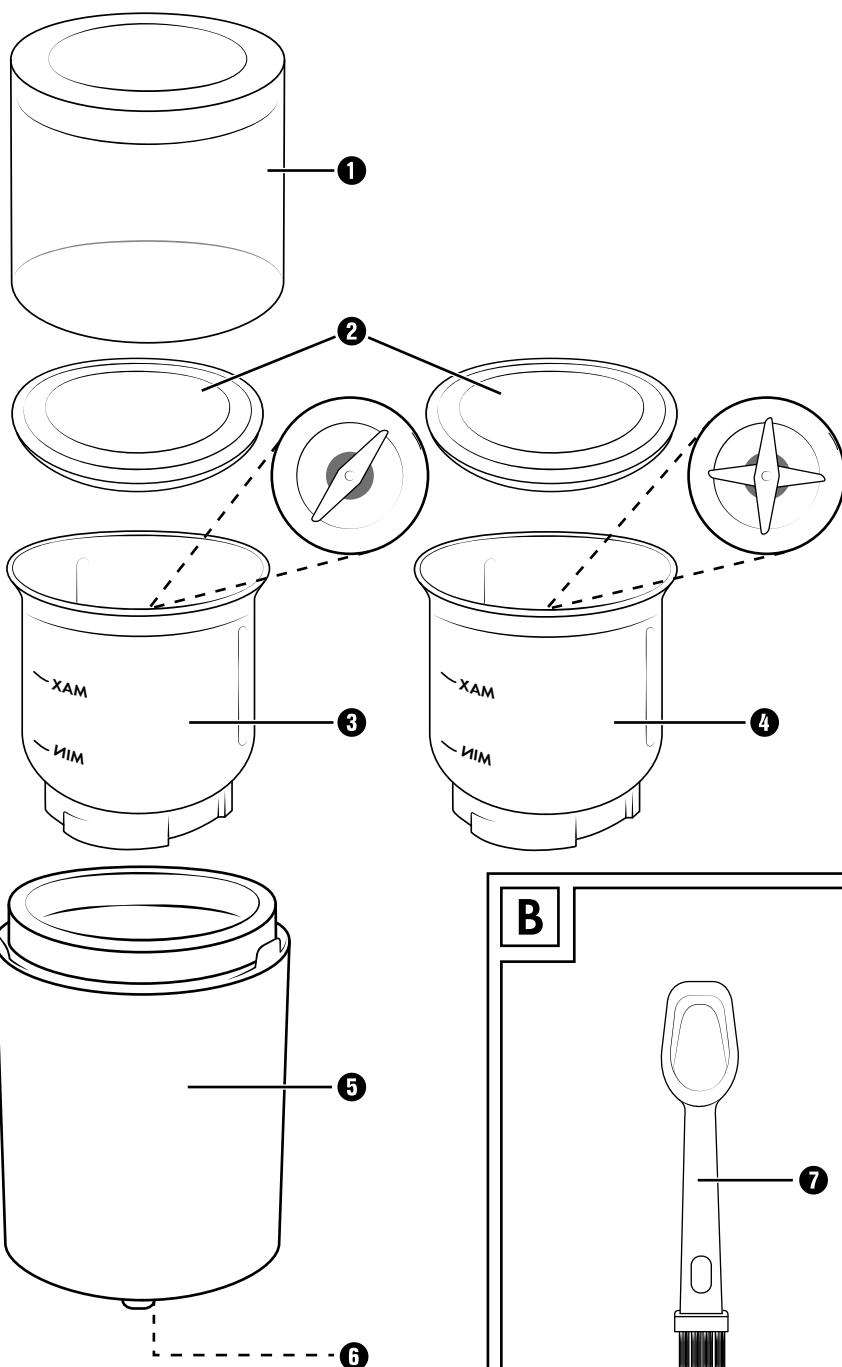
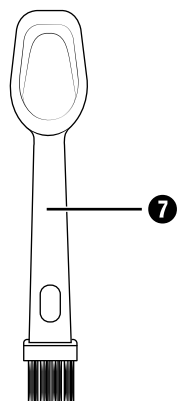
(SK)

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

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	13
CZ	Návod k obsluze	Strana	25
SK	Návod na obsluhu	Strana	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B**

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	2
2. Használt figyelmeztető utasítások és szimbólumok	2
3. Biztonsági utasítások	3
4. Rendeltetésszerű használat	6
5. A csomag tartalma	6
6. A készülék leírása	6
7. Műszaki adatok	6
8. A készülék felállítása	6
9. Alkalmas élelmiszerek	7
9.1. Élelmiszertáblázat	7
10. Használat és működtetés	7
10.1. Szemes kávé őrlése	8
11. Tisztítás és ápolás	9
12. Tárolás	10
13. Receptek	10
13.1. Piros pesto	10
13.2. Friss gabonakása	10
13.3. Virágsó	10
13.4. Kenyér fűszerkeverék	10
13.5. Mediterrán fűszernövényes öntet	11
14. Ártalmatlanítás	11
15. A Kompernass Handels GmbH garanciája	11
15.1. Szervíz	12
15.2. Gyártja	12

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

2. Használt figyelmeztető utasítások és szimbólumok

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

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.

	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót.
	Váltakozó áram/feszültség
	II-es érintésvédelmi osztály: Védelem kettős vagy megerősített szigeteléssel feszültséget vezető és megérinthető részek között.
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
	A csomagolás újrahasznosított anyagból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

3. Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket kizárólag az előírásoknak megfelelően telepített és 220 - 240 V ~, 50/60 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.
 - A veszélyek megelőzése érdekében a sérült hálózati csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
 - Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzathoz.
 - A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozódugónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a hálózati aljzathoz.
 - Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt, és úgy helyezze el, hogy ne lehessen rálépni vagy megbotlani benne.
 - Ne fogja meg a motorblokkot, a hálózati kábelt vagy a csatlakozót nedves kézzel.
 - Ne tegye ki a készüléket nedvességnek és ne használja a szabadban. Ha mégis folyadék kerül a készülék házba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzathoz és javíttassa meg képzett szakemberrel.
 - Ha a hálózati kábel vagy a motorblokk sérült, javíttassa meg a készüléket szakemberrel, mielőtt újból használja.
 - Tilos felnyitni a készülék motorblokkjának burkolatát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
 - Használat után azonnal válassza le a készüléket az áramhálózatról. A készülék csak akkor teljesen árammentes, ha a csatlakozódugót kihúzza a csatlakozóaljzathoz.
-  A készülék motorblokkját semmiképpen nem szabad folyadékba meríteni, és ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a motorblokk házába.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- A készüléket és a hálózati csatlakozókábelt gyermekektől távol kell tartani.
- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A nagyon éles kés használata során sérülésveszély áll fenn. Használat és tisztítás után ismét szerelje össze a készüléket, hogy a szabadon lévő kés ne tudjon sérüléseket okozni. Tartsa a kést gyermekektől elzárva.
- Soha ne vegye ki a kávészemeket a készülékből, amíg a kés forog. Sérülésveszély!
- Várja meg, amíg a kés megáll, mielőtt leveszi a fedelet. Soha ne nyúljon a még forgásban levő késhez! Sérülésveszély!
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszedés vagy tisztítás előtt.
- A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. Ne használja más célokra.
- A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn.

❗ **FIGYELEM! ANYAGI KÁR!**

- Ne próbálja meg jégkockát aprítani ezzel a készülékkel!
Ez kárt tehet a készülékben!
- Ne használja a készüléket kemény élelmiszerek, például szerecsendió vagy magvas gyümölcsök őrlésére vagy aprítására.
- Ne működtesse a készüléket betöltött élelmiszer nélkül.
- Csak a mellékelt eredeti tartozékokat használja.
- Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.

❗ **TUDNIVALÓ**

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

4. Rendeltetésszerű használat

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

5. A csomag tartalma

A készüléket alapkivitelen a következő részegységekkel szállítjuk:

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

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

i Tudnivaló

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

6. A készülék leírása

A ábra:

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

B ábra:

- 7** tisztító ecset integrált kávéskanállal

7. Műszaki adatok

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

i Tudnivaló

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

8. A készülék felállítása

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

9. Alkalmas élelmiszerek

! FIGYELEM!

- ▶ Ne őröljön kemény hozzávalókat, pl. szerecsendiót vagy gyümölcsmagokat.
- ▶ Ne dolgozzon fel a készülékkel ragacsos vagy túl nedves élelmiszereket, pl. puhább sajtot, datolyát, sárgarépát vagy hagymát!
- ▶ Soha ne töltsön kizárólag folyékony hozzávalókat, például vizet vagy gyümölcslevet a készülékbe.
- Távolítsa el az élelmiszerek szárát, magjait és adott esetben a héját
- Ne túl nagy darabokra (1 x 1 cm) vágja az élelmiszereket.
- Ezzel a készülékkel sűrű állagú szószokat, pestót és mártogatókat is készíthet. Ehhez azonban kizárólag az univerzális tartályt ④ használja és csak kisebb mennyiségű folyékony hozzávalókat töltsön bele.
- A szemes kávé őrlésére vonatkozó információk a **Szemes kávé őrlése** fejezetben találhatók.

9.1. Élelmiszertáblázat

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

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

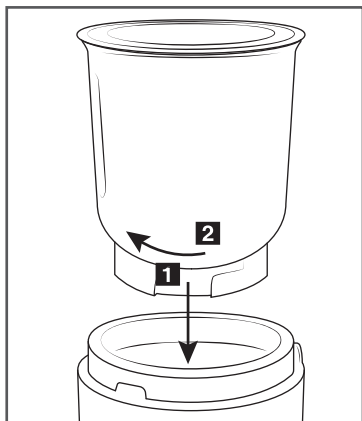
10. Használat és működtetés

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

– Univerzális tartály ④

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

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



1. ábra

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

① Tudnivaló

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

① FIGYELEM!

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

① Tudnivaló

- Az élelmiszereket a tartályban ③/④ is tárolhatja.

10.1. Szemes kávé őrlése

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

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

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

Tudnivaló

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

Szűrt kávé



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

Dugattyús kávéfőző



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

Eszpresszó



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

Használja útmutatóként az alábbi irányértékeket:

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

11. Tisztítás és ápolás

VESZÉLY!

- A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.



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

FIGYELMEZTETÉS!

- Legyen óvatos a tartályokban / lévő kések használata során. Sérülésveszély!

Tudnivaló

- Keményebb élelmiszerek, vagy intenzív illóolajokat tartalmazó fűszerek, például kömény vagy szegfűszeg feldolgozása után a fedél  belső felülete fénytelené válhat. Ez normális és nem ok a panaszbejelentésre.
- Intenzív szagú élelmiszerek, például fahéj-rudak feldolgozásakor előfordulhat, hogy a fedél  átveszi a feldolgozott élelmiszer szagát/ízét. Ebben az esetben tegyen kevés száraz fehér rizst a tartályba /, majd őrölje néhány másodpercig. Ez felveszi a szagokat/ízeket.
- ◆ Minden használat után tisztítsa meg a motorblokkot  egy száraz, puha törlőkendővel vagy a tisztítóecsettel .
- ◆ Minden használat után tisztítsa meg a motorblokk  külső részét egy nedves törlőkendővel. Makacs szennyeződés esetén tegyen kímélő mosogatószeret a törlőkendőre. Ezt követően törölje át tiszta vizes törlőkendővel. Ügyeljen arra, hogy a készüléken ne maradjon mosogatószer és a készülék az ismételt használatbavétel előtt teljesen száraz legyen.
- ◆ Mosogassa el a fedelet , a tartályokat /, a biztonsági fedelet  és a tisztító ecsetet  enyhén mosogatószeres langyos vízben.

i Tudnivaló

-  A fedelek **2**, a tartályok **3/4**, a biztonsági fedél **1** és a tisztítóecset **7** mosogatógépben is tisztítható.

Az alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be.

- ♦ A készülék ismételt használata előtt ellenőrizze, hogy a készüléken nem maradt mosogatószer és a készülék részei teljesen szárazak.

12. Tárolás

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

13. Receptek

13.1. Piros pesto

- 20 g fenyőmag
- 40 g szárított paradicsom (olajban/lecsepegetett súly)
- 30 g parmezán sajt (Parmigiano Reggiano)
- 1 gerezd fokhagyma
- 25 ml olívaolaj
- 1/2 tk. balzsamecet
- 1 csipet bors

- 1) Pirítsa meg a fenyőmagot egy serpenyőben, majd hagyja lehűlni.
- 2) Aprítsa az univerzális tartályban **4** kb. 10 másodpercig, majd töltsé át egy másik edénybe.
- 3) Tegye a nagyobb darabokra vágott parmezán sajtot az univerzális tartályba **4** és aprítsa kb. 10 másodpercig.
- 4) Tegye az univerzális tartályba **4** a meghámozott fokhagymagerezdet, a lecsöpögtetett paradicsomot, a fenyőmagot, a fűszereket, az ecetet és az olívaolajat, majd alaposan pürésítse.

13.2. Friss gabonakása

- 40 g csíráztatott gabona, pl. rozs, tönköly vagy búza
- 60 ml víz
- 1 alma (vagy egyéb gyümölcs)

- 1) Tegye a gabonát az őrlőtartályba **3** és őrölje a gabonát a kívánt őrlési finomság eléréséig.
- 2) Az őrölt gabonát öntse át egy tálba, adja hozzá a vizet és fedje le a tálat.
- 3) Hagyja az egészet 6-8 órán át (egy éjszakán át) hűvös helyen, hogy megpuhuljon.
- 4) Ha a gabona magába szívta a vizet, adja hozzá a reszelt almát, vagy kombinálja a friss gabonakását az Ön által választott szezonális gyümölccsel.

i Tipp

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

13.3. Virágsó

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

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

A virágsó különösen alkalmas desszertek vagy saláták ízesítésére.

13.4. Kenyér fűszerkeverék

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

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

13.5. Mediterrán fűszernövényes öntet

- 50 ml olívaolaj
- 1 kakukkfű ág
- 7 rozmaringszál
- 1 kis gerezd fokhagyma
- 1 tk. édeskömény
- 10 ml ecet
- 1 oregánó ág
- 1 tk. paradicsomsűrítmény
- só és bors

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

14. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekese szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási

hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

15. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideleírása.

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

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

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 489874_2501.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizszeggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhöz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 489874_2501 megnyithatja a használati útmutatót.

15.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 489874_2501

15.2. Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Kazalo

1. Uvod	14
2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	14
3. Varnostna navodila	15
4. Predvidena uporaba	17
5. Obseg dobave	17
6. Opis naprave	17
7. Tehnični podatki	17
8. Postavitev	18
9. Primerna živila	18
9.1. Tabela živil	18
10. Uporaba in delovanje	18
10.1. Mletje kavnih zrn	19
11. Čiščenje in vzdrževanje	20
12. Shranjevanje	20
13. Recepti	20
13.1. Rdeči pesto	20
13.2. Kaša iz svežega žita	21
13.3. Cvetna sol	21
13.4. Začimba za kruh	21
13.5. Sredozemska začimbna solatna omaka	21
14. Odstranjevanje med odpadke	22
15. Proizvajalec	22
16. Pooblaščen serviser	22
17. Garancijski list	22

1. Uvod

Zahvaljujemo se vam za nakup nove naprave. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretjim osebam priložite vse dokumentacijo.

2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	NEVARNOST! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	OPOZORILO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	PREVIDNO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	POZOR! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.

	Opomba: Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Preberite navodila.
	Izmenični tok/napetost
	Razred zaščite II: zaščita z dvojno ali ojačano izolacijo med deli pod napetostjo in dotakljivimi deli.
	Ne potapljajte v vodo!
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.
	Električnih naprav ne odvrzite med gospodinjske odpadke!
	Embalažo odstranite na okolju prijazen način.
	
	Embalaža je iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Oznacene so s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

3. Varnostna navodila

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Napravo priključite samo na po predpisih vgrajeno električno vtičnico z omrežno napetostjo 220–240 V~, 50/60 Hz.
 - Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
 - Pri motnjah delovanja in pred začetkom čiščenja naprave potegnite električni vtič iz električne vtičnice.
 - Električni kabel iz električne vtičnice vedno potegnite za vtič, ne vlecite samega kabla.
 - Električnega kabla ne prepogibajte ali stiskajte in električni kabel speljite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se spotakniti čezenj.
 - Bloka motorja, električnega kabla ali električnega vtiča se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami.
 - Naprave ne smete izpostavljati vlagi in je uporabljati na prostem. Če v ohišje naprave vseeno zaide tekočina, električni vtič naprave takoj potegnite iz električne vtičnice in dajte napravo v popravilo usposobljenim strokovnjakom.
 - Če je električni kabel ali blok motorja poškodovan, morate dati napravo pred ponovno uporabo v popravilo usposobljenim strokovnjakom.
 - Ohišja motornega bloka naprave ne smete odpirati. V tem primeru varnost ni zagotovljena in garancija preneha veljati.
 - Napravo takoj po uporabi ločite od električnega omrežja. Naprava je v celoti brez elektrike, samo če električni vtič potegnete iz električne vtičnice.
-  Bloka motorja naprave nikakor ne smete potopiti v tekočino ali dovoliti, da v ohišje bloka motorja zaide kakšna tekočina.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Otroci te naprave ne smejo uporabljati.
- Napravo in njen električni kabel hranite izven dosega otrok.
- Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Pri ravnanju z zelo ostrim nožem obstaja nevarnost telesnih poškodb. Po uporabi in čiščenju napravo znova sestavite, da se ne poškodujete na izpostavljenem nožu. Nož naj bo za otroke nedosegljiv.
- Dokler se nož vrti, nikoli ne jemljite kavnih zrn iz naprave. Nevarnost telesnih poškodb!
- Počakajte, da se nož ustavi, preden snamete pokrov. Nikoli se ne poskusite dotakniti vrtečega se noža! Nevarnost telesnih poškodb!
- Napravo in njen priključni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- To napravo uporabljajte le, kot je opisano v teh navodilih za uporabo. Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene.
- Pri napačni uporabi naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb.

⚠ POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- S to napravo ne poskušajte drobiti ledenih kock! To bi privedlo do škode na napravi!
- Naprave ne uporabljajte za mletje ali sekljanje trdih živil, kot je muškatni orešček ali sadje s koščicami.
- Naprave ne uporabljajte brez vstavljenih živil.
- Uporabljajte samo priloženi originalni pribor.

- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.

i OPOMBA

- Uporabniku izdelka ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali 60 Hz.

4. Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za mletje kavnih zrn/posebnih kavnih zrn za espresso. Z njo je mogoče sesekljati tudi različne vrste žita, suhe začimbe, kot so poprova zrna, stroke čilija in koriander, ali sveža in posušena zelišča. Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

5. Obseg dobave

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- sekjalnik (blok motorja, 2 posodi **3/4**, 2 pokrova **2**, varovalni pokrov **1**)
 - čopič za čiščenje z žličko za kavo **7**
 - navodila za uporabo
- 1) Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
 - 2) Odstranite ves embalažni material.

i Opomba

- Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in da ti nimajo vidnih poškodb.
- V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **Servis**).

6. Opis naprave

Slika A:

- 1** Varovalni pokrov
- 2** Pokrov
- 3** Posoda za mletje (z 2-krilnim udarnim nožem)
- 4** Univerzalna posoda (s 4-krilnim nožem)
- 5** Blok motorja
- 6** Navitje kabla

Slika B:

- 7** Čopič za čiščenje z žličko za kavo

7. Tehnični podatki

Nazivna napetost	220-240 V~, 50/60 Hz
Poraba moči	200 W
Vhodna moč v stanju izklopa	0,0 W
Uporabna prostornina	najv. pribl. 170 ml (do oznake MAX) najm. pribl. 22 ml (do oznake MIN)
Prostornina za polnjenje	pribl. 300 ml

i Opomba

- Po štirikratni zaporedni uporabi za mletje (4x 30 sekund s po 1 minuto vmesnega premora) priporočamo premor 60 minut, da se naprava lahko ohladi.

- Po dvakratni zaporedni uporabi za mletje (2x 45 sekund s po 1 minuto vmesnega premora) priporočamo premor 60 minut, da se naprava lahko ohladi.

8. Postavitev

- 1) Napravo očistite, kot je opisano v poglavju **Čiščenje in vzdrževanje**.
- 2) Napravo postavite na ravno podlago.
- 3) Električni kabel v celoti odvijte z navitja kabla **6** in kabel speljite skozi odprtino na robu ohišja. Električna vtičnica mora biti dobro dosegljiva.

9. Primerna živila

! POZOR!

- Ne mletite pretrdih sestavin, kot je muškatni orešček ali koščice sadežev.
- Ne obdelujte lepljivih ali prevlažnih živil, npr. mehek sir, datlji, korenje ali čebula!
- Nikoli ne dolijte izključno tekočih sestavin, kot je voda ali sokovi.
- Z živil odstranite peclje, koščice in po potrebi tudi lupino.
- Živila narežite na ne prevelike kose (1 x 1 cm).
- S to napravo lahko izdelate goste omake, pesto in goste omake za pomakanje. V ta namen pa uporabite izključno univerzalno posodo **4** in tekoče sestavine dodajajte samo v majhnih količinah.
- Za informacije o obdelavi kavnih zrn glejte poglavje **Mletje kavnih zrn**.

9.1. Tabela živil

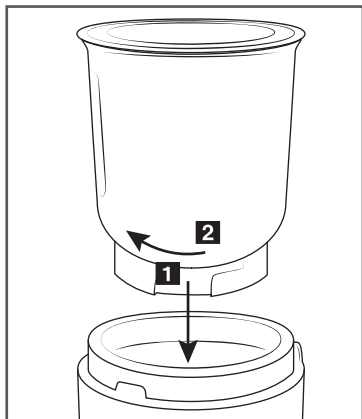
Količine in časi v spodnji tabeli so orientacijske vrednosti. Nanašajo se na optimalno količino obdelave, rezultati so med drugim odvisni od svežine, kakovosti in količine živila za obdelavo ter od vašega osebnega okusa.

Živilo	Posoda	Optimalna količina	Čas
Kavna zrna	3	30 g	10–30 s
Gorčična zrna	3	15–20 g	5–20 s
Laneno seme	3	30 g	5–10 s
Morska sol	3	15–40 g	5–10 s
Rž	3	20–40 g	5–15 s
Ječmen	3	20–40 g	5–15 s
Oves	3	20–40 g	5–15 s
Mandlji	4	20–40 g	5–10 s
Lešniki	4	20–40 g	5–15 s
Pinjole	4	20–40 g	5–10 s
Trdi sir (parmezan)	4	20–40 g	5–10 s
Zelišča (sveža)	4	5–20 g	3x 2 s

10. Uporaba in delovanje

- 1) Pred polnjenjem posodo **3/4** vzemite z naprave, če je nameščena.
- 2) Izberite primerno posodo **3/4**:
 - **Posoda za mletje 3**
Posoda za mletje **3** je opremljena z 2-krilnim udarnim nožem in je primerna za mletje/sekljanje bolj trdih in suhih živil, kot so kavna zrna, rž, ječmen, srednje velika zrna soli, poper ali gorčica.
 - **Univerzalna posoda 4**
Univerzalna posoda **4** je opremljena s 4-krilnim nožem in je na primer primerna za sekljanje mandljev ali zelišč.
- 3) Izbrano posodo **3/4** napolnite z živilom za obdelavo. Pri tem upoštevajte oznaki MAX in MIN.

- 4) Pokrov **2** namestite na posodo **3/4** in to potisnite navzdol, da se trdno pritrdi. Pokrov **2** preprečuje izmet živil med obdelavo.
- 5) Posodo **3/4** namestite v blok motorja **5**: Pazite na to, da zaskočna nastavka v notranjosti bloka motorja **5** zdrsne v vdolbini na podstavku posode **3/4** (glejte sliko 1/**1**).



Slika 1

- 6) Posodo **3/4** zavrtite, tako da zaskočna nastavka v notranjosti bloka motorja **5** zdrsne naprej v vodilo (v smeri ) in se posoda **3/4** pritrdi (glejte sliko 1/**2**).
- 7) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
- 8) Varovalni pokrov **1** namestite na blok motorja **5**.
- 9) Naprava ima stikalo za impulzno delovanje: Za zagon naprave pritisnite varovalni pokrov **1** navzdol.

Opomba

- Pri bolj trdih živilih ali če se živila nabirajo ob robu posode, jih obdelujte v načinu pulziranja, torej tako, da jih nekaj sekund meljete, potem pa sledi kratek premor. Ta postopek večkrat ponovite.

POZOR!

- Upoštevajte čase delovanja in premora naprave, navedene v tehničnih podatkih!

- 10) Za zaustavitev naprave varovalni pokrov **1** spustite.
- 11) Ko obdelavo končate, povlecite električni vtič iz električne vtičnice.
- 12) Snemite varovalni pokrov **1**.
- 13) Z vrtenjem ločite posodo **3/4** od bloka motorja **5** (v smeri ) in jo dvignite ter odstranite.
- 14) Snemite pokrov **2** in odstranite vsebino.

Opomba

- Živila lahko shranite tudi v posodah **3/4**.

10.1. Mletje kavnih zrn

Za različne vrste priprave kave so potrebne različne stopnje mletja zrn, vendar pa na rezultat vplivata tudi vrsta in praženje kave. Poleg tega lahko uporabljeno količino in po potrebi tudi stopnjo mletja prilagodite svojemu lastnemu okusu.

Na finost mlete kave vplivata količina kavnih zrn v napravi in trajanje mletja.

Dlje ko kavo meljete, bolj fino zmleta bo na koncu. S krajšimi časi mletja dosežete bolj grobo mletje kavo.

Opomba

- Pri količinah in časih obdelave, navedenih v teh navodilih, gre za grobe orientacijske vrednosti. Vedno upoštevajte tudi opombe o finosti mlete kave v navodilih za uporabo aparata za kavo.

Filtrirana kava



Filtrirana kava se pripravi s srednje fino mletimi kavnimi zrn. Za optimalen rezultat priporočamo, da pribl. 45 g (pribl. 5 žlic) meljete približno 35 sekund.

Francoska kava



Za francosko kavo mora imeti mleta kava srednjo do grobo stopnjo mletja. Da dosežete grobo stopnjo mletja za pripravo francoske kave, priporočamo, da pribl. 30 sekund meljete največ 70 g kavnih zrn za espresso (pribl. 8 žlic). Po potrebi zmanjšajte količino za mletje oz. čas mletja.

Espresso



Za espresso morajo biti kavna zrna prav posebej fino zmleta. Da dosežete potrebno finost mlete kave za espresso, priporočamo, da pribl. 45 sekund meljete največ 36 g kavnih zrn za espresso (pribl. 4 žlice).

Ravnajte v skladu z naslednjimi orientacijskimi vrednostmi:

- 18 g (pribl. 2 žlici) kavnih zrn za espresso za 2 skodelici espressa.
- 36 g (pribl. 4 žlice) kavnih zrn za espresso za 4 skodelice espressa.

11. Čiščenje in vzdrževanje

NEVARNOST!

- Pred čiščenjem naprave vedno prej izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.



Bloka motorja **5** naprave nikakor ne smete potopiti v tekočino ali dovoliti, da v ohišje bloka motorja **5** zaide tekočina.

OPOZORILO!

- Pri delu z noži v posodah **3/4** bodite previdni. Nevarnost telesnih poškodb!

Opomba

- Po obdelavi bolj trdih živil ali pri začimbah z intenzivnimi eteričnimi olji, kot je kumina ali klinčki, lahko površina notranjosti pokrova **2** postane motna. To je normalno in ni razlog za reklamacijo.
- Pri obdelavi živil z intenzivnim vonjem, npr. cimetove skorje, lahko pokrov **2** prevzame vonj/okus obdelanega živila. V tem primeru dajte v posodo **3/4** nekaj suhega belega riža in tega meljite nekaj sekund. Riž lahko prevzame vonj/okus.
- ♦ Po vsaki uporabi očistite notranjost bloka motorja **5** s suho mehko krpo ali s čopičem za čiščenje **7**.

- ♦ Po vsaki uporabi očistite zunanjo stran bloka motorja **5** z vlažno krpo. V primeru trdovratne umazanih dajte na krpo nekaj kapljic blagega sredstva za pomivanje. Potem napravo obrišite s krpo s čisto vodo. Zagotovite, da na napravi ni ostankov sredstva za pomivanje in da je naprava pred ponovno uporabo povsem suha.
- ♦ Pokrova **2**, posodi **3/4**, varovalni pokrov **1** in čopič za čiščenje **7** pomijte v mlačni vodi z nekaj sredstva za pomivanje.

Opomba



Pokrova **2**, posodi **3/4**, varovalni pokrov **1** in čopič za čiščenje **7** lahko pomijete tudi v pomivalnem stroju. Dele po možnosti odložite v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se ne zataknejo.

- ♦ Preden napravo znova zaženete, zagotovite, da so vsi ostanki sredstva za pomivanje odstranjeni in so deli naprave povsem suhi.

12. Shranjevanje

- ♦ Napravo pred shranjevanjem temeljito očistite.
- ♦ Električni kabel ovijte na navitje kabla **6**.
- ♦ Napravo hranite na čistem in suhem mestu.

13. Recepti

13.1. Rdeči pesto

- 20 g pinjol
- 40 g sušenega paradižnika (v olju/teža odcejenih plodov)
- 30 g parmezana (Parmigiano Reggiano)
- 1 strok česna
- 25 ml oljčnega olja
- 1/2 žličke balzamičnega kisa
- 1 ščepec popra

- 1) Pinjole na kratko popražite v ponvi in jih pustite, da se ohladijo.
- 2) V univerzalni posodi ④ jih sekljajte za pribl. 10 sekund in jih dajte v drugo posodo.
- 3) V univerzalno posodo ④ dajte parmezan, narezan na grobe kose, in te sekljajte pribl. 10 sekund.
- 4) V univerzalno posodo ④ dajte olupljen česnov strok, odcejene paradižnike, pinjole, začimbe, kis in olivno olje ter vse skupaj temeljito pirajte.

13.2. Kaša iz svežega žita

- 40 g žita, primernega za kaljenje, npr. rž, pira ali pšenica
 - 60 g vode
 - 1 jabolko (ali sadje po želji)
- 1) Žito dajte v posodo za mletje ③ in ga meljite tako dolgo, da dobite želeno stopnjo finosti mletih zrn.
 - 2) Zmleto žito dajte v posodo, dodajte vodo in posodo pokrijte.
 - 3) Vse skupaj pustite 6–8 ur (čez noč) namakati na hladnem mestu.
 - 4) Ko je žito vpilo vodo, mu dodajte nastrgano jabolko ali pa kašo pripravite s sezonskim sadjem po želji.

Nasvet

- Dodate lahko tudi oreške, rozine, vaniljo, sveže iztisnjen limonin sok in/ali suhe sadeže, odvisno od okusa.

13.3. Cvetna sol

- 80 g morske soli (majhna zrna)
- 1 žlica posušenih cvetov sivke
- nastrgana lupina cele limone

- 1) Vse sestavine dajte v univerzalno posodo ④ in sestavine sekljajte pribl. 15 sekund.
- 2) Mešanico shranite v kozarcu.

Cvetna sol je še posebej primerna za izboljšavo sladice ali solat.

13.4. Začimba za kruh

- 2 žlici janeža
- 2 žlici semen komarčka
- 2 žlici koriandra
- 2 žlici kumine

Vse sestavine dajte v univerzalno posodo ④ in jih obdelujte pribl. 10 sekund.

13.5. Sredozemska začimbna solatna omaka

- 50 ml olivnega olja
- 1 vejica timijana
- 7 iglic rožmarina
- 1 majhen strok česna
- 1 žlica semen komarčka
- 10 ml kisa
- 1 vejica origana
- 1 žlička paradižnikove mezge
- sol in poper

- 1) Trdne sestavine in 25 ml olivnega olja dajte v univerzalno posodo ④.
- 2) Vse skupaj sekljajte pribl. 15 sekund.
- 3) Potem dodajte kis in preostalo olivno olje ter vse skupaj mešajte pribl. 10 sekund.

14. Odstranjevanje med odpadke



Prečrtan simbol smetnjaka pomeni, da se ta naprava po koncu življenjske dobe ne sme odlagati med gospodinjske odpadke. Napravo je treba odložiti na določenih zbirnih mestih, v centrih za recikliranje ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

Pred vračilom naprave izbrisite vse osebne podatke.

Embalaza je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Embalazo zavrzite na okolju prijazen način.

15. Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

16. Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 489874_2501

17. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.

6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

Obsah

1. Úvod	26
2. Použitá výstražná upozornění a symboly	26
3. Bezpečnostní pokyny	27
4. Použití v souladu s určením	29
5. Rozsah dodávky	29
6. Popis přístroje	29
7. Technické údaje	29
8. Umístění	30
9. Vhodné potraviny	30
9.1. Tabulka potravin	30
10. Obsluha a provoz	30
10.1. Mletí kávových zrn	31
11. Čištění a údržba	32
12. Skladování	33
13. Recepty	33
13.1. Červené pesto	33
13.2. Kaše z čerstvě rozemletých zrn	33
13.3. Květinová sůl	33
13.4. Koření na chléb	34
13.5. Středomořský bylinkový dresink	34
14. Likvidace	34
15. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	34
15.1. Servis	35
15.2. Dovozce	35

1. Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Součástí tohoto výrobku je návod k obsluze. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

2. Použitá výstražná upozornění a symboly

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

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRNĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.

	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Přečtěte si návod.
	Střídavý proud / střídavé napětí
	Třída ochrany II: Ochrana dvojitou nebo zesílenou izolací mezi částmi pod napětím a částmi s možným dotykem.
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
	Obal z recyklovatelných materiálů.
	Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

3. Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220–240 V ~, 50/60 Hz.
 - Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
 - V případě provozních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
 - Síťový kabel vytahujte ze síťové zásuvky vždy za zástrčku, nikdy ne za samotný kabel.
 - Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
 - Motorový blok, síťový kabel či síťovou zástrčku nikdy nechte mokřma rukama.
 - Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku. Pokud přesto do krytu přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned síťovou zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
 - Pokud jsou síťový kabel nebo motorový blok poškozeny, musí se přístroj nechat opravit kvalifikovaným personálem, než jej opět použijete.
 - Kryt motorového bloku přístroje se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.
 - Ihned po použití odpojte přístroj od elektrické sítě. Pouze tehdy, je-li síťová zástrčka vytažena ze síťové zásuvky, je přístroj plně odpojen od proudu.
-  Motorový blok přístroje se nesmí v žádném případě namáčet do kapalin a také se nesmí dostat žádné kapaliny do krytu motorového bloku.

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Nesnažte se rozdrtit kostky ledu tímto přístrojem! Vede to k poškození přístroje!
- Přístroj nepoužívejte k mletí nebo drcení tvrdých potravin, např. muškátového oříšku nebo ovoce s peckou.
- Přístroj neprovozujte bez náplně potravin.
- Používejte pouze dodané originální příslušenství.

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

i UPOZORNĚNÍ

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

4. Použití v souladu s určením

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

5. Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

i Upozornění

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

6. Popis přístroje

Obrázek A:

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

Obrázek B:

- 7** čistící štěteček s integrovanou kávovou lžičkou

7. Technické údaje

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

i Upozornění

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

8. Umístění

- 1) Přístroj vyčistěte tak, jak je uvedeno v kapitole **Čištění a údržba**.
- 2) Přístroj postavte na rovný podklad.
- 3) Odviňte síťový kabel z navíjení kabelu ❸ a veďte ho skrz vybráný na okraji pláště. Síťová zásuvka musí být dobře přístupná.

9. Vhodné potraviny

❗ POZOR!

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

9.1. Tabulka potravin

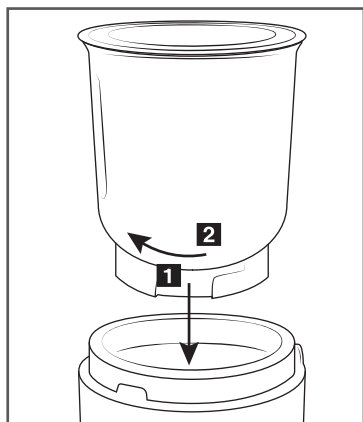
Množství a doby uvedené v následující tabulce jsou orientační hodnoty. Vztahují se k optimálnímu množství pro zpracování, výsledky závisí mimo jiné na čerstvosti, kvalitě a množství zpracovávaných potravin a také na vaší osobní chuti.

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

10. Obsluha a provoz

- 1) Před plněním sejměte nádobu ❸/❹ z přístroje, pokud je nasazená.
- 2) Zvolte vhodnou nádobu ❸/❹:
 - **Mlecí nádoba ❸**
Mlecí nádoba ❸ je vybavena 2křídlym sekacím nožem a je vhodná k mletí/drcení tvrdších a suchých potravin, jako jsou kávová zrna, žito, ječmen, středně hrubá mořská sůl, celý pepř nebo hořčičná semínka.
 - **Univerzální nádoba ❹**
Univerzální nádoba ❹ je vybavena 4křídlym nožem a je vhodná například k nasekání mandlí nebo bylinek.

- 3) Naplňte vybranou nádobu ③/④ potravinami určenými ke zpracování. Dbejte přitom na značky MAX a MIN.
- 4) Nasadte víko ② na nádobu ③/④ a zatlačte ho dolů, aby pevně sedělo. Víko ② zabraňuje vymrštění potravin během zpracování.
- 5) Nasadte nádobu ③/④ do motorového bloku ⑤: Dbejte na to, aby aretace uvnitř motorového bloku ⑤ vklouzly do vybrání na podstavci nádoby ③/④ (viz obr. 1/①).



Obr. 1

- 6) Otočte nádobu ③/④, aby aretace uvnitř motorového bloku ⑤ opět vklouzly do kolejnice (směr ①) a nádoba ③/④ se zaaretovala (viz obr. 1/②).
- 7) Zapojte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- 8) Nasadte bezpečnostní kryt ① na motorový blok ⑤.
- 9) Přístroj je vybaven impulzním spínačem: Přístroj zapnete stlačením bezpečnostního krytu ① dolů.

i Upozornění

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

① POZOR!

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

- 10) Přístroj zastavte uvolněním bezpečnostního krytu ①.
- 11) Jakmile jste se zpracováním hotovi, vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
- 12) Sejměte bezpečnostní kryt ①.
- 13) Uvolněte nádobu ③/④ otočením z motorového bloku ⑤ (směr ①) a zvedněte ji směrem nahoru.
- 14) Sejměte víko ② a vyprázdněte obsah.

i Upozornění

- Potraviny můžete také uschovat v nádobách ③/④.

10.1. Mletí kávových zrn

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

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

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

i Upozornění

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

Překapávaná káva



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

French Press



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

Espresso



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

Orientujte se podle těchto směrných hodnot:

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

11. Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ!

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



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

VÝSTRAHA!

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

Upozornění

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

Upozornění

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

12. Skladování

- ♦ Před uložením přístroj důkladně vyčistěte.
- ♦ Ovíňte síťový kabel kolem navíjení kabelu **6**.
- ♦ Přístroj uchovávejte na čistém a suchém místě.

13. Recepty

13.1. Červené pesto

- 20 g piniových oříšků
- 40 g sušených rajčat (naložených v oleji/hmotnost po odkapání)
- 30 g parmezánu (Parmigiano Reggiano)
- 1 stroužek česneku
- 25 ml olivového oleje
- 1/2 ČL balzamikového octa
- 1 špetka pepře

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

13.2. Kaše z čerstvě rozemletých zrn

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

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

Tip

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

13.3. Květinová sůl

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

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

Květinová sůl je vhodná zejména k dochucení dezertů nebo salátů.

13.4. Koření na chléb

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

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

13.5. Středomořský bylinkový dresink

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

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

14. Likvidace



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

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

15. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 489874_2501 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 489874_2501 otevřít svůj návod k obsluze.

15.1. Servis

(CZ) Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 489874_2501

15.2. Dovoze

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

1. Úvod	38
2. Použité výstražné upozornenia a symboly	38
3. Bezpečnostné pokyny	39
4. Používanie v súlade s určeným účelom	41
5. Rozsah dodávky	41
6. Opis prístroja	41
7. Technické údaje	41
8. Umiestnenie	42
9. Vhodné potraviny	42
9.1. Tabuľka potravín.	42
10. Obsluha a prevádzka	42
10.1. Mletie kávových zŕn	43
11. Čistenie a údržba	44
12. Skladovanie	45
13. Recepty	45
13.1. Červené pesto	45
13.2. Čerstvá obilná kaša	45
13.3. Kvetinová soľ	45
13.4. Korenie na chlieb	45
13.5. Stredomorský bylinkový dresing	46
14. Likvidácia	46
15. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	46
15.1. Servis	47
15.2. Dovozca	47

1. Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

2. Použitie výstražné upozornenia a symboly

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

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.

	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Prečítajte si návod.
	Striedavý prúd/napätie
	Trieda ochrany II: Ochrana pomocou dvojitej alebo posilnenej izolácie medzi časťami pod napätím a časťami, ktorých je možné sa dotknúť.
	Neponárajte do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Elektrický prístroj nelikvidujte ako domový odpad!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
	Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.

3. Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj pripájajte iba k správne nainštalovanej sieťovej zásuvke so sieťovým napätím 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
 - Ak je prívodný kábel tohto prístroja poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
 - Pri prevádzkových poruchách a pred čistením prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
 - Sieťový kábel vyťahujte zo sieťovej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
 - Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel a veďte ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť ani sa oň potknúť.
 - Nikdy sa nedotýkajte bloku motora, sieťového kábla ani sieťovej zástrčky mokrými rukami.
 - Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať vonku. Ak by do telesa prístroja predsa len vnikla kvapalina, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku prístroja zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
 - Ak je poškodený sieťový kábel alebo blok motora, nechajte prístroj pred ďalším použitím opraviť odborným personálom.
 - Nesmiete otvárať kryt bloku motora prístroja. V takomto prípade nie je zaručená bezpečnosť a zanikne záruka.
 - Prístroj ihneď po použití odpojte od elektrickej siete. Iba po vytiahnutí sieťovej zástrčky zo sieťovej zásuvky je prístroj úplne odpojený od napájania.
-  Blok motora prístroja nesmiete ponárať do kvapaliny a nedovoľte, aby sa do krytu bloku motora dostali kvapaliny.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Tento prístroj nesmú používať deti.
- Prístroj a jeho sieťový kábel uchovávajúte mimo dosahu detí.
- Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili súvisiace riziká.
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- Pri manipulácii s extrémne ostrým nožom hrozí nebezpečenstvo poranenia. Po použití a čistení prístroj znova zmontujte, aby ste predišli zraneniu na odkrytých nožoch. Nože uchovávajúte mimo dosahu detí.
- Pokiaľ sa nôž ešte otáča, nikdy nevyberajte kávové zrná z prístroja. Nebezpečenstvo poranenia!
- Pred odobratím veka počkajte, kým sa nôž nezastaví. Nikdy nesiahajte na nôž, ktorý sa ešte otáča! Nebezpečenstvo poranenia!
- Prístroj a jeho prírodný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- Prístroj musí byť vždy odpojený od siete, ak nie je pod dohľadom, ako aj pred zložením, rozložením alebo čistením.
- Tento prístroj používajte iba podľa opisu v tomto návode na obsluhu. Nepoužívajte ho na iné účely.
- Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí nebezpečenstvo poranenia.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

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

i POZNÁMKA

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

4. Používanie v súlade s určeným účelom

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

5. Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- drvič (blok motora, 2 nádoby ③/④, 2 veká ②, bezpečnostný kryt ①)
 - čistiaca kefka s integrovanou kávovou lyžičkou ⑦
 - návod na obsluhu
- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
 - 2) Odstráňte všetok obalový materiál.

i Poznámka

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

6. Opis prístroja

Obrázok A:

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

Obrázok B:

- ⑦ Čistiaca kefka s integrovanou kávovou lyžičkou

7. Technické údaje

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

i Poznámka

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

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

8. Umiestnenie

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

9. Vhodné potraviny

! POZOR!

- Nemajte prísady, ktoré sú príliš tvrdé, napríklad muškátový oriešok alebo ovocné kôstky.
- Nespracúvajte lepkavé ani príliš vlhké potraviny, napríklad mäkký syr, datle, mrkvu alebo cibuľu!
- Nikdy nenalievajte výlučne riedke prísady, napríklad vodu alebo džúsy.
- Odstráňte z potravín stonky, jadrá, prípadne šupky.
- Potraviny nakrájajte na nie príliš veľké kúsky (1 x 1 cm).
- Týmto prístrojom si môžete pripraviť omáčky, pesto a dipy, ktoré majú mať hustú konzistenciu. Používajte však výlučne univerzálnu nádobu ❹ a tekuté prísady pridávajte len v malých množstvách.
- Informácie o spracovaní kávových zŕn nájdete v kapitole **Mletie kávových zŕn**.

9.1. Tabuľka potravín

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

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

10. Obsluha a prevádzka

- 1) Pred naplnením potravín vyberte nádobu ❸/❹ z prístroja, ak je nasadená.
- 2) Zvoľte vhodnú nádobu ❸/❹:

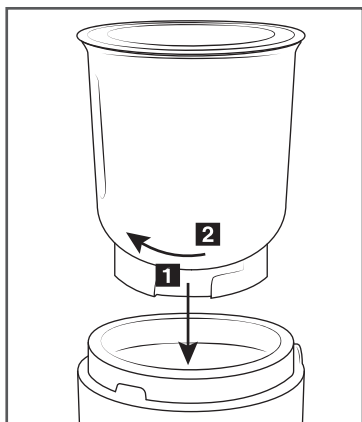
– Mlecia nádoba ❸

Mlecia nádoba ❸ je vybavená dvojkridlovým nožom a je vhodná na mletie/drvenie tvrdších a suchých potravín, ako sú kávové zrná, raž, jačmeň, stredne hrubá morská soľ, korenie alebo horčicné zrná.

– **Univerzálna nádoba ④**

Univerzálna nádoba ④ je vybavená štvorkrídlovým nožom a je vhodná napríklad na sekanie mandlí alebo bylín.

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



Obr. 1

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

① Poznámka

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

① POZOR!

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

① Poznámka

- Potraviny môžete skladovať aj v nádobách ③/④.

10.1. Mletie kávových zŕn

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

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

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

① Poznámka

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

Filtrovaná káva



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

French Press



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

Espresso



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

Ako pomôcku použite nasledujúce orientačné hodnoty:

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

11. Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO!

- Pred čistením prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.



Blok motora **5** prístroja nesmiete ponárať do kvapaliny a nedovoľte, aby sa do krytu bloku motora **5** dostali kvapaliny.



VÝSTRAHA!

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



Poznámka

- Po spracovaní tvrdších potravín alebo korenín s intenzívnymi éterickými olejmi, ako je rasca alebo klinčeky, môže povrch na vnútornej strane veka **2** zdrsnieť alebo zmatnieť. Je to normálne a nie je to dôvod na reklamáciu.
- Pri spracovaní potravín s intenzívnou vôňou, ako sú škoricové tyčinky, môže veko **2** nasafť vôňu/chuť spracovanej potraviny. V takom prípade dajte do nádoby **3/4** trochu suchej bielej ryže a niekoľko sekúnd ju pomel'te. Môže absorbovať vôňu/chuť.
- ◆ Po každom použití vyčistite vnútornú časť bloku motora **5** suchou mäkkou handričkou alebo čistiacou kefkou **7**.
- ◆ Po každom použití vyčistite vonkajšiu časť bloku motora **5** vlhkou handričkou. Pri čistení odolných nečistôt pridajte na handričku jemný umývací prostriedok. Potom opláchnite čistou vodou. Presvedčte sa, že sa na prístroji nenachádzajú žiadne zvyšky umývacieho prostriedku a že je prístroj pred opakovaným používaním úplne suchý.
- ◆ Opláchnite veko **2**, nádoby **3/4**, bezpečnostný kryt **1** a čistiacu kefkou **7** vo vlažnej vode s trochou umývacieho prostriedku.

Poznámka



Veko **2**, nádoby **3/4**, bezpečnostný kryt **1** a čistiacu kefku **7** môžete umyť aj v umývačke riadu.

Diely vložte podľa možnosti do horného koša umývačky riadu a dávajte pozor, aby sa nezachytili.

- ♦ Pred opätovným spustením prístroja sa uistite, že ste odstránili všetky zvyšky umývacieho prostriedku a že sú časti prístroja úplne suché.

12. Skladovanie

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

13. Recepty

13.1. Červené pesto

- 20 g píniových orieškov
- 40 g sušených paradajok (nakladaných v oleji/hmotnosť po odkvapkanií)
- 30 g parmezánu (Parmigiano Reggiano)
- 1 strúčik cesnaku
- 25 ml olivového oleja
- 1/2 ČL balzamikového octu
- 1 štipka korenia

- 1) Na panvici krátko opražte píniové oriešky a nechajte vychladnúť.
- 2) Posekajte ich v univerzálnej nádobe **4** asi 10 sekúnd a preložte ich do inej nádoby.
- 3) Do univerzálnej nádoby **4** pridajte parmezán nakrájaný na hrubé kúsky a pomel'te ho asi 10 sekúnd.
- 4) Ošúpaný strúčik cesnaku, odkvapkané paradajky, píniové oriešky, korenie, ocot a olivový olej dajte do univerzálnej nádoby **4** a všetko rozmixujte.

13.2. Čerstvá obilná kaša

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

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

Tip

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

13.3. Kvetinová soľ

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

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

Kvetinová soľ je vhodná najmä na dochutenie dezertov alebo šalátov.

13.4. Korenie na chlieb

- 2 PL anízu
- 2 PL feniklových semien
- 2 PL koriandra
- 2 PL rasce

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

13.5. Stredomorský bylinkový dresing

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

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

14. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj

odovzdajte v určených zberných miestach, recyklačných strediskách alebo spoločnostiach na likvidáciu odpadu.

Pred vrátením prístroja vymažte všetky osobné údaje.

Obal je vyrobený z materiálov šetrných k životnému prostrediu, ktoré môžete odovzdať v miestnych recyklačných strediskách.

Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.

15. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 489874_2501 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.

- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštaláciu softvéru.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 489874_2501 otvoríte váš návod na obsluhu.

15.1. Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 489874_2501

15.2. Dovožca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	50
2. Verwendete Warnhinweise und Symbole	50
3. Sicherheitshinweise	51
4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	54
5. Lieferumfang	54
6. Gerätebeschreibung	54
7. Technische Daten	54
8. Aufstellen	55
9. Geeignete Lebensmittel	55
9.1. Lebensmitteltabelle	55
10. Bedienung und Betrieb	55
10.1. Kaffeebohnen mahlen	56
11. Reinigen und Pflegen	57
12. Lagerung	58
13. Rezepte	58
13.1. Rotes Pesto	58
13.2. Frischkornbrei	58
13.3. Blütensalz	59
13.4. Brotgewürz	59
13.5. Mediterranes Kräuterdressing	59
14. Entsorgung	59
15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	60
15.1. Service	61
15.2. Importeur	61

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

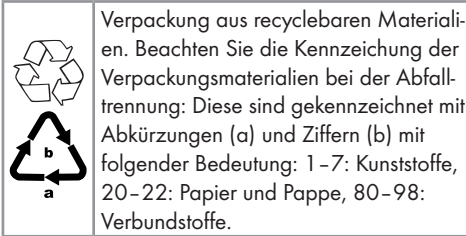
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie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

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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



3. Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

i HINWEIS

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

4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

5. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

i Hinweis

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

6. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 7** Reinigungspinsel mit integriertem Kaffeelöffel

7. Technische Daten

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

i Hinweis

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

8. Aufstellen

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

9. Geeignete Lebensmittel

! ACHTUNG!

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

9.1. Lebensmitteltabelle

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

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

10. Bedienung und Betrieb

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

– **Universalbehälter ④**

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

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

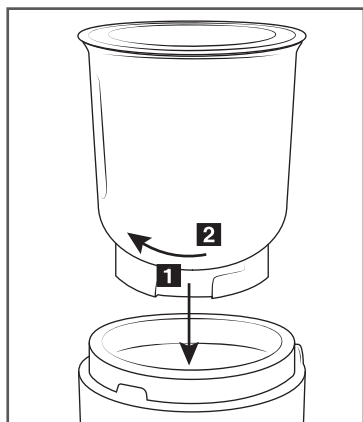


Abb. 1

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

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

① Hinweis

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

① ACHTUNG!

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

① Hinweis

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

10.1. Kaffeebohnen mahlen

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

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

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

Hinweis

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

Filterkaffee



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

French Press



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

Espresso



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

Orientieren Sie sich an folgenden Richtwerten:

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

11. Reinigen und Pflegen

GEFAHR!

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



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

WARNUNG!

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

Hinweis

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

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

i Hinweis

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

12. Lagerung

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

13. Rezepte

13.1. Rotes Pesto

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

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

13.2. Frischkornbrei

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

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

i Tipp

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

13.3. Blütensalz

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

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

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

13.4. Brotgewürz

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

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

13.5. Mediterranes Kräuterdressing

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

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

14. Entsorgung



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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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



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

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

15.1. Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 489874_2501

15.2. Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

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

IAN 489874_2501

