



## MINI CHOPPER SIZE 200 A1

SE

### MULTIHACKARE

Bruksanvisning

EE

### PEENESTI

Kasutusjuhend

DE AT CH

### ZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

LT

### SMULKINTUVAS

Naudojimo instrukcija

LV

### SMALCINĀTĀJS

Lietošanas pamācība

IAN 489874\_2501

SE

LT

LV



SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

---

LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

---

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

---

LV

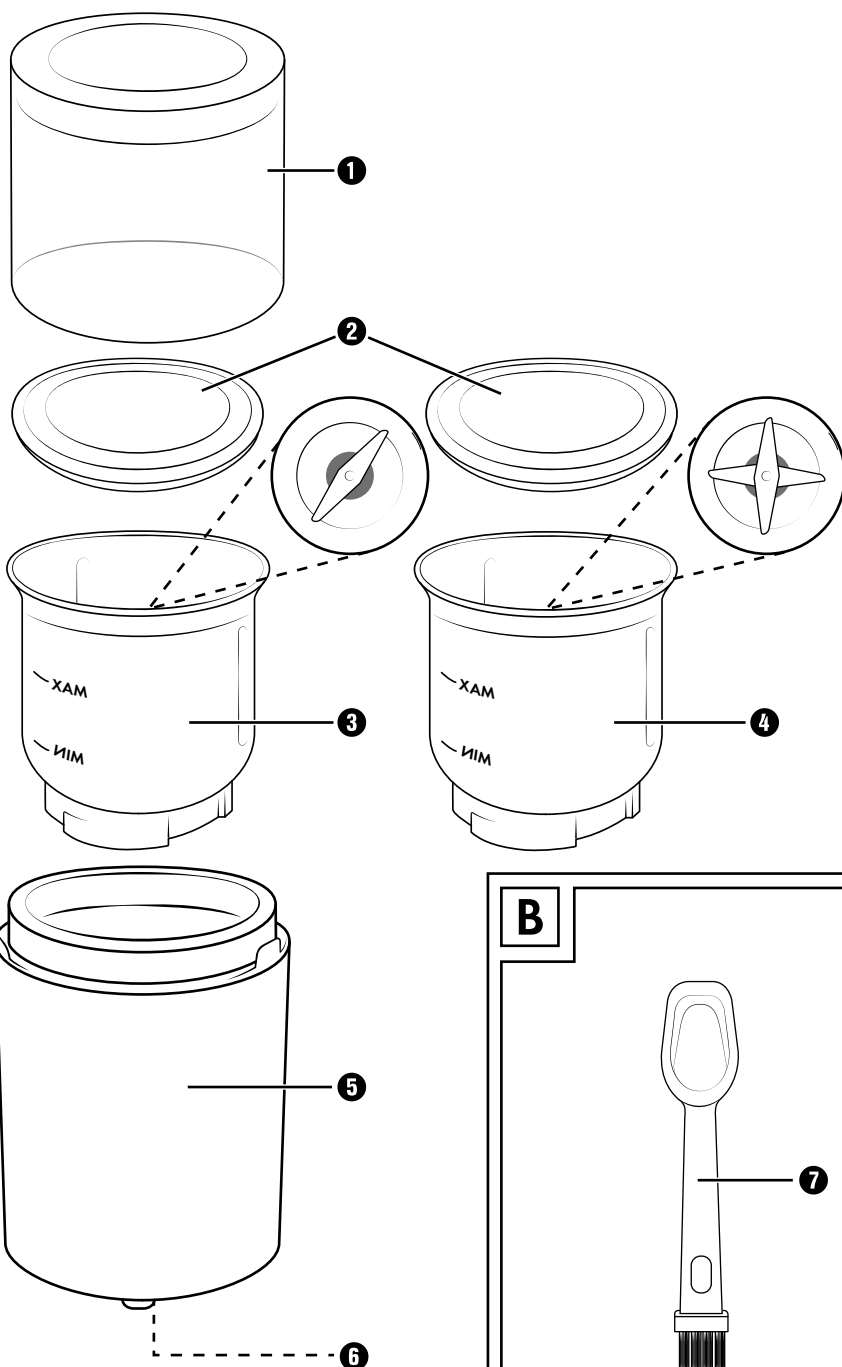
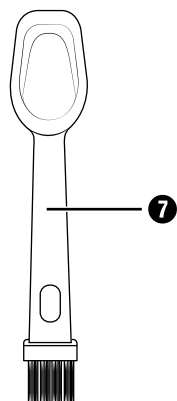
Pirms lasīšanas atlokiel lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

---

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.

|          |                       |          |    |
|----------|-----------------------|----------|----|
| SE       | Bruksanvisning        | Sidan    | 1  |
| LT       | Naudojimo instrukcija | Puslapis | 13 |
| EE       | Kasutusjuhend         | Lehekülg | 25 |
| LV       | Lietošanas pamācība   | Lappuse  | 37 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung   | Seite    | 49 |

**A****B**

# Innehåll

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Inledning</b>                                 | <b>2</b>  |
| <b>2. Varningar och symboler i bruksanvisningen</b> | <b>2</b>  |
| <b>3. Säkerhetsanvisningar</b>                      | <b>3</b>  |
| <b>4. Avsedd användning</b>                         | <b>5</b>  |
| <b>5. Leveransens innehåll</b>                      | <b>5</b>  |
| <b>6. Beskrivning av produkten</b>                  | <b>5</b>  |
| <b>7. Tekniska data</b>                             | <b>5</b>  |
| <b>8. Ställa upp produkten</b>                      | <b>6</b>  |
| <b>9. Lämpliga livsmedel</b>                        | <b>6</b>  |
| 9.1. Livsmedelstabell                               | 6         |
| <b>10. Användning och drift</b>                     | <b>6</b>  |
| 10.1. Mala kaffebönor                               | 7         |
| <b>11. Rengöring och skötsel</b>                    | <b>8</b>  |
| <b>12. Förvaring</b>                                | <b>8</b>  |
| <b>13. Recept</b>                                   | <b>9</b>  |
| 13.1. Röd pesto                                     | 9         |
| 13.2. Gröt av färska sädeskorn                      | 9         |
| 13.3. Blomstersalt                                  | 9         |
| 13.4. Brödkryddor                                   | 9         |
| 13.5. Dressing med medelhavsörter                   | 9         |
| <b>14. Kassering</b>                                | <b>10</b> |
| <b>15. Garanti från Kompernass Handels GmbH</b>     | <b>10</b> |
| 15.1. Service                                       | 11        |
| 15.2. Importör                                      | 11        |

## 1. Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen är en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användnings- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överläter den till någon annan person.

## 2. Varningar och symboler i bruksanvisningen

I den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten förekommer följande varningar och symboler (när det är relevant):

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>FARA!</b> En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.                                     |
|    | <b>VARNING!</b> En varning med den här symbolen och signalordet VARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.                      |
|  | <b>VAR FÖRSIKTIG!</b> En varning med den här symbolen och signalordet VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks. |
|  | <b>AKTA!</b> En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till saksador om den inte undviks.                                                                          |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Observera:</b> Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.                                                                                                                                                              |
|    | Läs bruksanvisningen.                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Växelström/-spänning                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | Skyddsklass II: Skydd genom dubbel eller förstärkt isolering mellan spänningsförande och åtkomliga delar.                                                                                                                                                          |
|    | Får inte doppas ned i vatten!                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Tål maskindisk.                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.                                                                                                                                                                      |
|    | Elektriska produkter ska inte kastas i hushållssoporna!                                                                                                                                                                                                            |
|  | Lämna in förpackningen till miljövänlig återvinning.                                                                                                                                                                                                               |
|  | Förpackningen består av återvinningsbara material. Observera märkningen på förpackningsmaterialet när du sorterar avfallet: De är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1-7: Plast, 20-22: Papper och kartong, 80-98: Komposit. |

### 3. Säkerhetsanvisningar

#### **FARA! RISK FÖR ELCHOCK!**

- Anslut endast produkten till ett godkänt eluttag med en nätspänning på 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- Om produktens strömkabel skadas måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget vid störningar och innan du rengör produkten.
- Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i själva kabeln.
- Bocka inte kabeln, akta så att den inte kläms fast och lägg den så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- Ta aldrig i motorenheten, strömkabeln eller kontakten med våta händer.
- Produkten får inte utsättas för fukt och inte användas utomhus. Om det ändå råkar komma in vätska innanför höljet ska du genast dra ut kontakten ur uttaget och lämna in produkten till kvalificerad fackpersonal för reparation.
- Om strömsladden eller motorenheten skadas måste du låta fackpersonal reparera produkten innan du använder den igen.
- Du får inte öppna motorenhetens hölje. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.
- Bryt strömtillförseln så snart du använt produkten färdigt. Den är bara helt strömlös när kontakten dragits ut ur uttaget.
-  Du får absolut inte doppa ner motorenheten i vätska och det får inte komma in någon vätska i produktens motorenhet.

## **VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Den här produkten får inte användas av barn.
- Förvara produkten och kabeln utom räckhåll för barn.
- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten ska användas på ett säkert sätt samt inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Det finns risk för skärskador när man handskas med den extremt vassa kniven. Montera ihop produkten igen när du använt och rengjort den färdigt så att ingen kan skada sig på den blottlagda kniven. Se till så att inga barn kan komma åt kniven.
- Ta aldrig upp kaffebönorna ur behållaren så länge kniven fortfarande snurrar. Risk för personskador!
- Vänta tills kniven står stilla innan du tar av locket. Rör aldrig vid den roterande kniven! Risk för personskador!
- Produkten och dess strömkabel måste hållas utom räckhåll för barn.
- Produkten måste alltid kopplas bort från strömförsörjningen när man inte har uppsikt över den, när den tas isär, sätts ihop eller rengörs.
- Använd bara produkten så som beskrivs i den här bruksanvisningen. Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften.
- Det finns risk för personskador om produkten används på fel sätt.

## **AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!**

- Försök inte krossa isbitar med den här produkten!  
Då skadas produkten!
- Använd inte produkten för att mala eller sönderdela andra hårda livsmedel som till exempel muskotnöt eller frukt med hårda kärnor.
- Använd inte produkten med tomma behållare.
- Använd bara medföljande originaltillbehör.

- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.

## **OBSERVERA**

- Användaren behöver inte göra något för att koppla om produkten mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

## **4. Avsedd användning**

Den här produkten ska i första hand användas för att mala kaffe/espressoböner. Den kan också användas för att mala eller krossa olika sädeskorn, torkade kryddor som hela pepparkorn, chilifrukt och korianderfrön samt torkade örter. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt.

## **5. Leveransens innehåll**

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Kaffekvarn/hackmaskin (motorenhet, 2 behållare **3/4**, 2 lock **2**, skyddshuv **1**)
  - Rengöringspensel med inbyggt kaffemått **7**
  - Bruksanvisning
- 1) Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
  - 2) Ta bort allt förpackningsmaterial.

## **Observera**

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om leveransen inte är komplett eller har skadats på grund av bristfällig förpackning eller vid transporten ber vi dig att kontakta vår servicehotline (se kapitel **Service**).

## **6. Beskrivning av produkten**

Bild A:

- 1** Skyddshuv
- 2** Lock
- 3** Malningsbehållare (med 2-vingad slagkniv)
- 4** Universalbehållare (med 4-vingad kniv)
- 5** Motorenhet
- 6** Kabelhållare

Bild B:

- 7** Rengöringspensel med inbyggt kaffemått

## **7. Tekniska data**

|                            |                                                                                             |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nominell spänning          | 220–240 V ~, 50/60 Hz                                                                       |
| Effektförbrukning          | 200 W                                                                                       |
| Strömförbrukning i av-läge | 0,0 W                                                                                       |
| Nyttovolym                 | max. ca 170 ml<br>(upp till Max-markeringen)<br>min. ca 22 ml<br>(upp till Min-markeringen) |
| Volym                      | ca 300 ml                                                                                   |

## i Observera

- När man malt fyra gånger efter varandra (4 gånger i 30 sekunder med 1 minuts paus emellan) rekommenderar vi en paus på 60 minuter för att produkten ska hinna svalna.
- När man malt två gånger efter varandra (2 gånger i 45 sekunder med 1 minuts paus emellan) rekommenderar vi en paus på 60 minuter för att produkten ska hinna svalna.

## 8. Ställa upp produkten

- 1) Rengör först produkten så som beskrivs i kapitel **Rengöring och skötsel**.
- 2) Ställ produkten på ett plant underlag.
- 3) Linda ut kabeln från kabelhållaren ❸ och för den genom skåran i kanten av höljet. Eluttaget måste vara lättillgängligt.

## 9. Lämpliga livsmedel

### ! AKTA!

- Mal inte alltför hårda livsmedel som t ex muskotnöt eller hårda fruktkärnor.
- Försök inte bearbeta klibbiga eller alltför fuktiga livsmedel som t ex mjuk ost, dadlar, morötter eller lök!
- Fyll aldrig produkten med enbart tunnflytande ingredienser som t ex vatten eller saft.
- Ta bort stjärkar, hårda kärnor och ev. också skal från de livsmedel som ska bearbetas.
- Skär upp ingredienserna i lagom stora bitar (1 x 1 cm).
- Produkten kan användas för att göra såser, pesto och dipsås som har en mer trögflytande konsistens. Använd i så fall alltid universalbehållaren ❹ och tillsätt bara små mängder vätska i taget.
- Information om hur man malar kaffeböner finns i kapitel **Mala kaffeböner**.

## 9.1. Livsmedelstabell

Mängder och tider i tabellen är endast riktlinjer. De baseras på den optimala mängden för att bearbeta och resultatet beror bland annat på livsmedlens färslekhet, mängd och kvalitet samt även personlig smak.

| Livsmedel          | Behållare | Optimal mängd | Tid        |
|--------------------|-----------|---------------|------------|
| Kaffeböner         | ❸         | 30 g          | 10-30 sek. |
| Senapsfrö          | ❸         | 15 - 20 g     | 5-20 sek.  |
| Linfrö             | ❸         | 30 g          | 5-10 sek.  |
| Havssalt           | ❸         | 15 - 40 g     | 5-10 sek.  |
| Råg                | ❸         | 20 - 40 g     | 5-15 sek.  |
| Korn               | ❸         | 20 - 40 g     | 5-15 sek.  |
| Havre              | ❸         | 20 - 40 g     | 5-15 sek.  |
| Mandel             | ❹         | 20 - 40 g     | 5-10 sek.  |
| Hasselnötter       | ❹         | 20 - 40 g     | 5-15 sek.  |
| Pinjenötter        | ❹         | 20 - 40 g     | 5-10 sek.  |
| Hårdost (parmesan) | ❹         | 20 - 40 g     | 5-10 sek.  |
| Örter (färska)     | ❹         | 5 - 20 g      | 3x 2 sek.  |

## 10. Användning och drift

- 1) Ta av behållaren ❸/❹ från produkten innan du fyller den med ingredienser.
- 2) Välj den behållare ❸/❹ som passar bäst för det du ska göra:

### – Malningsbehållare ❸

Malningsbehållaren ❸ är utrustad med en 2-vingad slagkniv och passar bäst för att mala eller stöta sönder hårda, torkade livsmedel som kaffeböner, råg- och korn-gryn, medelgrovt havssalt, pepparkorn eller senapsfrön.

### – Universalbehållare ❹

Universalbehållaren ❹ är utrustad med en 4-vingad kniv och passar bra för att till exempel hacka mandel eller örter.

- 3) Fyll behållaren **3/4** med de livsmedel som ska bearbetas. Observera markeringarna MAX och MIN.
- 4) Sätt locket **2** på behållaren **3/4** och tryck ned det så att det fastnar. Locket **2** gör att ingredienserna inte sprutar ut ur behållaren när produkten arbetar.
- 5) Sätt behållaren **3/4** i motorenheten **5**:  
Kontrollera att låsningarna inuti motorenheten **5** glider in i urtagen på behållarens **3/4** sockel (se bild 1/**1**).

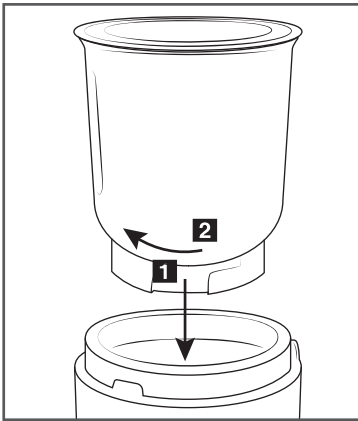


Bild 1

- 6) Vrid behållaren **3/4** så att låsningarna inuti motorenheten **5** glider längre in på skenan (riktning **1**) och låser behållaren **3/4** (se bild 1/**2**).
- 7) Sätt stickkontakten i ett eluttag.
- 8) Sätt skyddshuven **1** på motorenheten **5**.
- 9) Produkten är utrustad med en pulsbrötare: Tryck ned skyddshuven **1** för att starta produkten.

### **i Observera**

- Om ingredienserna är mycket hårda eller har fastnat på kanten av behållaren kan produkten köras på pulsdrift, dvs. mala i några sekunder och sedan pausa en liten stund. Proceduren ska upprepas flera gånger.

### **! AKTA!**

- Observera uppgifterna om drift- och paustider som anges i produktens Tekniska data!
- 10) Släpp skyddshuven **1** för att stanna produkten.
  - 11) Dra ut kontakten när du är färdig.
  - 12) Ta av skyddshuven **1**.
  - 13) Skruva loss behållaren **3/4** från motorenheten **5** (riktning **1**) och lyft av den.
  - 14) Ta av locket **2** och töm ut innehållet ur behållaren.

### **i Observera**

- Du kan också förvara livsmedel i behållarna **3/4**.

## 10.1. Mala kaffebönor

Det krävs olika malningsgrader beroende på hur kaffet ska tillagas och resultatet påverkas även av kaffesort och rostning. Du kan också anpassa mängden kaffe och i vissa fall malningsgraden till din egen personliga smak.

Kaffets malningsgrad påverkas av mängden bönor och hur lång tid de mals.

Ju längre tid kaffet mals, desto finare kaffepulver. Kortare malningstid ger ett grövre kaffepulver.

### **i Observera**

- De mängder och tider som anges i tabellerna är grova riktvärden. Observera också alltid uppgifterna om malningsgrad i kaffebryggarens bruksanvisning.

## Bryggkaffe



Till bryggkaffe ska kaffebönorna ha medelhög malningsgrad. För bästa resultat rekommenderas att mala ca 45 g kaffebönor (ca 5 msk) i ca 35 sekunder.

## Presso



Kaffepulver till pressobryggare måste vara medel- eller grovmalet. För ett mer grovmalet pressokaffe rekommenderar vi att mala max. 70 g espressoböner (ca 8 msk) i ca 30 sekunder. Minska ev. också mängden och malningstiden.

## Espresso



Kaffe till espresso måste vara mycket finmalet. För att få rätt malningsgrad till espresso rekommenderar vi att mala max. 36 g espressoböner (ca 4 msk) i ca 45 sekunder.

Utgå från följande riktvärden:

- 18 g (ca 2 msk) espressoböner till 2 koppar espresso.
- 36 g (ca 4 msk) espressoböner till 4 koppar espresso.

# 11. Rengöring och skötsel

### **FARA!**

- Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget innan du rengör produkten.



Du får aldrig doppa ned motorenheten **5** i vätska och det får inte komma in någon vätska innanför motorenhetens **5** hölje.

### **VARNING!**

- Var extra försiktig när du handskas med behållarnas **3/4** knivar. Risk för personskador!

### **Observera**

- Om man bearbetat mycket hårda ingredienser eller kryddor med intensivt doftande, eteriska oljor som kummin eller kryddnejlika kan ytan på lockets **2** insida bli matt. Det är helt normalt och inget skäl att reklamera produkten.

- När man bearbetar ingredienser med kraftig lukt som t ex kanelstänger kan locket **2** börja lukta och ta smak. I så fall kan du mala lite torrt, vitt ris i behållaren **3/4** i några sekunder. Riset kan absorbera både lukt och smak.
- ◆ Rengör motorenheten **5** invändigt med en torr, mjuk trasa eller rengöringspenseln **7** efter varje användning.
- ◆ Rengör motorenhetens **5** utsida med en fuktig trasa efter varje användning. Ta lite mildt diskmedel på trasan för att få bort envis smuts. Torka sedan av med rent vatten. Kontrollera att alla diskmedelsrester försvunnit och att produkten är helt torr innan du använder den igen.
- ◆ Diska locken **2**, behållarna **3/4**, skyddshuven **1** och rengöringspenseln **7** i ljummet vatten med lite diskmedel.

### **Observera**

-  Locken **2**, behållarna **3/4**, skyddshuven **1** och rengöringspenseln **7** kan också diskas i maskin. Placera helst alla delar i diskmaskinens övre korg och akta så att de inte kläms fast.
- ◆ Kontrollera att alla rester av diskmedel har försvunnit och alla delar är helt torra innan du använder produkten igen.

# 12. Förvaring

- ◆ Rengör produkten noga innan du ställer undan den.
- ◆ Linda upp kabeln på kabelhållaren **6**.
- ◆ Förvara produkten på ett rent och torrt ställe.

## 13. Recept

### 13.1. Röd pesto

- 20 g pinjenötter
  - 40 g soltorkade tomater (i olja, avrunnen vikt)
  - 30 g parmesan (parmigiano reggiano)
  - 1 vitlöksklyfta
  - 25 ml olivolja
  - 1/2 tsk balsamvinäger
  - 1 nypa peppar
- 1) Rosta pinjenötterna snabbt i en stekpanna och låt dem sedan svalna.
  - 2) Hacka nötterna ca 10 sekunder i universalbehållaren ④ och häll över dem i ett annat kärl.
  - 3) Lägg lagom stora bitar parmesanost i universalbehållaren ④ och hacka i ca 10 sekunder.
  - 4) Lägg den skalade vitlöksklyftan, avrunna tomater, pinjenötter, kryddor, vinäger och olivolja i universalbehållaren ④ och mixa ihop allt till en puré.

### 13.2. Gröt av färska sädeskorn

- 40 g grobara sädeskorn av t ex råg, spelt eller vete
  - 60 g vatten
  - 1 äpple (eller annan frukt)
- 1) Mal säden i malningsbehållaren ③ tills den får rätt malningsgrad.
  - 2) Häll över de malda sädeskornen i en skål, tillsätt vattnet och täck över skålen.
  - 3) Låt stå i 6 - 8 timmar (över natten) på ett svalt ställe.
  - 4) När sädeskornen absorberat vattnet och blivit en gröt tillsätter du ett rivet äpple eller någon annan av säsongens frukter som du gillar.

#### Tips

- Man kan också använda nötter, russin, vanilj, färskpressad citronsaft och/eller torkad frukt i gröten.

### 13.3. Blomstersalt

- 80 g havssalt (små saltkorn)
  - 1 msk. torkad lavendel
  - rivet skal av en citron
- 1) Lägg allt i universalbehållaren ④ och hacka i ca 15 sekunder.
  - 2) Häll över blandningen i en glasburk.

Med det här blomstersaltet kan man lätt piffa upp en dessert eller sallad.

### 13.4. Brödkryddor

- 2 msk. anis
- 2 msk. fänkålsfrön
- 2 msk. koriander
- 2 msk. kummin

Lägg allt i universalbehållaren ④ och bearbeta i ca 10 sekunder.

### 13.5. Dressing med medelhavsörter

- 50 ml olivolja
- 1 kvist timjan
- 7 blad rosmarin
- 1 liten vitlöksklyfta
- 1 tsk. fänkålsfrön
- 10 ml vinäger
- 1 kvist oregano
- 1 tsk tomatpuré
- salt och peppar

- 1) Lägg alla fasta ingredienser tillsammans med 25 ml olivolja i universalbehållaren ④.
- 2) Stöt allt i ca 15 sekunder.
- 3) Fyll sedan på vinäger och resten av olivoljan och blanda allt i ca 10 sekunder.

## 14. Kassering



Symbolen med den överstrukna soptunnan betyder att produkten inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt. Produkten ska lämnas till

speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Tänk på att radera alla personuppgifter innan du lämnar in produkten.

Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

## 15. Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

### Garantivillkor

Garantiiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantiiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantiiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

### Garantiiden och lagstadgad ersättningsrätt

Garantiiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbyta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantiiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

### Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

### Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 489874\_2501 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.

- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 489874\_2501.

## 15.1. Service

**SE Service Sverige**  
Tel.: 0770 930739  
E-Mail: [kompernass@lidl.se](mailto:kompernass@lidl.se)

**FI Service Suomi**  
Tel.: 09 42453024  
E-Mail: [kompernass@lidl.fi](mailto:kompernass@lidl.fi)

IAN 489874\_2501

## 15.2. Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
TYSKLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



# Turinys

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Įžanga</b>                                                    | <b>14</b> |
| <b>2. Naudojami įspėjimai ir ženklai</b>                            | <b>14</b> |
| <b>3. Saugos nurodymai</b>                                          | <b>15</b> |
| <b>4. Naudojimas pagal paskirtį</b>                                 | <b>17</b> |
| <b>5. Tiekiamas rinkinys</b>                                        | <b>17</b> |
| <b>6. Prietaiso aprašymas</b>                                       | <b>17</b> |
| <b>7. Techniniai duomenys</b>                                       | <b>17</b> |
| <b>8. Pastatymas</b>                                                | <b>18</b> |
| <b>9. Tinkami maisto produktai</b>                                  | <b>18</b> |
| 9.1. Maisto produktų lentelė .....                                  | 18        |
| <b>10. Valdymas ir naudojimas</b>                                   | <b>18</b> |
| 10.1. Kavos pupelių malimas .....                                   | 19        |
| <b>11. Valymas ir priežiūra</b>                                     | <b>20</b> |
| <b>12. Laikymas</b>                                                 | <b>21</b> |
| <b>13. Receptai</b>                                                 | <b>21</b> |
| 13.1. Raudonasis pestas .....                                       | 21        |
| 13.2. Šviežių grūdų košė .....                                      | 21        |
| 13.3. Žiedlapių druska .....                                        | 21        |
| 13.4. Duonos prieskoniai .....                                      | 22        |
| 13.5. Viduržemio stiliaus užpilas su prieskoninėmis žolelėmis ..... | 22        |
| <b>14. Šalinimas</b>                                                | <b>22</b> |
| <b>15. Kompernaß Handels GmbH garantija</b>                         | <b>22</b> |
| 15.1. Priežiūra .....                                               | 23        |
| 15.2. Importuotojas .....                                           | 23        |

## 1. Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

## 2. Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytus įspėjimus ir ženklus (jei tinka):

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>PAVOJUS!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.      |
|    | <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.      |
|  | <b>ATSARGIAI!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ATSARGIAI nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti nedidelių arba vidutinių sužalojimų. |
|  | <b>DĖMESIO!</b> Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.                                |
|  | <b>Nurodymas:</b> Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padedančios lengviau naudoti prietaisą.                                                                                   |

|                                                                                     |                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Perskaitykite instrukciją.                                                                                                                 |
|    | Kintamoji srovė / kintamoji įtampa                                                                                                         |
|    | II apsaugos klasė: prietaisas apsaugotas dviguba arba sustiprinta izoliacija tarp dalių su įtampa ir dalių, prie kurių galima prisiliesti. |
|    | Nenardinkite į vandenį!                                                                                                                    |
|    | Galima plauti indaplovėje.                                                                                                                 |
|    | Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.                                             |
|    | Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!                                                                                 |
|    | Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.                                                                                                     |
|  | Pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų. Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklinius.                                 |
|  | Jos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.          |

### 3. Saugos nurodymai

#### **PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!**

- Prietaisą įjunkite tik į tinkamai įrengtą elektros lizdą, kurio tinklo įtampa yra 220–240 V ~, 50/60 Hz.
  - Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
  - Jei sutriko prietaiso veikimas arba ketinate jį valyti, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
  - Maitinimo laidą iš elektros lizdo kas kartą traukite laikydami už kištuko. Niekada netraukite suėmę už paties laido.
  - Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas negalėtų užlipti ar už jo užkliūti.
  - Variklio bloko, maitinimo laido ar tinklo kištuko niekada neimkite šlapiomis rankomis.
  - Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke. Į prietaiso korpusą patekus skysčio, nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite prietaiso tinklo kištuką ir paveskite kvalifikuotiems specialistams prietaisą pataisyti.
  - Jei pažeistas maitinimo laidas ar variklio blokas, prieš vėl naudodami prietaisą paveskite specialistams jį pataisyti.
  - Draudžiama atidaryti prietaiso variklio bloko korpusą. Šiuo atveju neužtikrinama sauga ir prarandama garantija.
  - Baigę naudoti prietaisą, iš karto išjunkite jį iš elektros tinklo. Tik ištraukus tinklo kištuką iš elektros lizdo prietaisu visiškai nustoja tekėti elektros srovė.
-  Prietaiso variklio bloko jokia būdu negalima nardinti į skystį ar leisti skysčiams patekti į variklio bloko korpusą.

## **⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- Vaikams šį prietaisą naudoti draudžiama.
- Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni arba kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Dirbant su labai aštriu peiliu kyla pavojus susižaloti. Baigę naudoti ir išvalę prietaisą, vėl jį surinkite, kad nesusižalotumėte neuždengtu peiliu. Pasirūpinkite, kad vaikai nepasiektų peilio.
- Niekada neišiminkite kavos pupelių iš prietaiso, kol peilis dar sukasi. Pavojus susižaloti!
- Prieš nuimdami dangtį palaukite, kol peilis sustos. Niekada nelieskite dar besisukančio peilio! Pavojus susižaloti!
- Prietaisą ir jo įjungimo į tinklą laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai ketinate jį palikti neprižiūrimą, taip pat prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje. Nenaudokite prietaiso kitokiems tikslams.
- Netinkamai naudojant prietaisą kyla pavojus susižaloti.

## **⚠ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!**

- Nebandykite šiuo prietaisu smulkinti ledo kubelių! Tai sugadins prietaisą!
- Nenaudokite prietaiso kietiems maisto produktams, pvz., muskato riešutams ar vaisiams su kauliukais, malti ar smulkinti.
- Nenaudokite prietaiso be maisto produktų.
- Naudokite tik kartu tiekiamus originalius priedus.

- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.

## **i NURODYMAS**

- Naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų, kad gaminys veiktų 50 ar 60 Hz dažniu. Gaminys prisiderina ir prie 50, ir prie 60 Hz dažnio.

## **4. Naudojimas pagal paskirtį**

Šis prietaisas skirtas tik kavos / espresso kavos pupelemis malti. Juo taip pat galima smulkinti įvairius grūdus, sausus prieskonius, pvz., pipirus, aitriųjų paprikų ankštis ar kalendras arba šviežias ir džiovintas prieskonines žoleles. Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniams tikslams.

## **5. Tiekiamas rinkinys**

Paprastai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Smulkintuvas (variklio blokas, 2 indai **3/4**, 2 dangčiai **2**, apsauginis gaubtas **1**)
  - Valymo šepetėlis su integruotu kavos šaukšteliu **7**
  - Naudojimo instrukcija
- 1) Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
  - 2) Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

## **i Nurodymas**

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **Klientų aptarnavimas**).

## **6. Prietaiso aprašymas**

A paveikslėlis

- 1** Apsauginis gaubtas
- 2** Dangtis
- 3** Malimo indas (su 2-ašmeniu kapojimo peiliu)
- 4** Universalusis indas (su 4-ašmeniu peiliu)
- 5** Variklio blokas
- 6** Laido ritė

B paveikslėlis

- 7** Valymo šepetėlis su integruotu kavos šaukšteliu

## **7. Techniniai duomenys**

|                                       |                                                                      |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Vardinė įtampa                        | 220–240 V ~, 50/60 Hz                                                |
| Galia                                 | 200 W                                                                |
| Vartojamoji galia išjungties būsenoje | 0,0 W                                                                |
| Naudingoji talpa                      | maks. apie 170 ml (iki MAX žymės)<br>min. apie 22 ml (iki MIN žymės) |
| Talpa                                 | apie 300 ml                                                          |

## i Nurodymas

- ▶ Keturis kartus iš eilės sumalus produktus (4 x 30 sekundžių su 1 minutės pertrauka tarp malimų), rekomenduojame padaryti 60 minučių pertrauką, kad prietaisas atvėstų.
- ▶ Du kartus iš eilės sumalus produktus (2 x 45 sekundes su 1 minutės pertrauka tarp malimų), rekomenduojame padaryti 60 minučių pertrauką, kad prietaisas atvėstų.

## 8. Pastatymas

- 1) Nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje **Valymas ir priežiūra**.
- 2) Prietaisą pastatykite ant lygaus pagrindo.
- 3) Nuvyniokite maitinimo laidą nuo laido ritės ❸ ir prateskite per išpjovą korpuso krašte. Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas.

## 9. Tinkami maisto produktai

### ! DĖMESIO!

- ▶ Nemalkite prietaisu pernelyg kietų maisto produktų, pvz., muskato riešutų arba vaisių kauliukų.
- ▶ Nenaudokite jo lipniems arba per drėgniems maisto produktams, pvz., minkštesniems sūriams, datulėms, morkoms ar svogūnams apdoroti!
- ▶ Niekada nepilkite vien skystų maisto produktų, tokių kaip vanduo ar sultys.
- Pašalinkite maisto produktų kotelius, kauliukus ir, jei reikia, žievelės.
- Maisto produktus supjaustykite ne per dideliais gabalėliais (1 x 1 cm).
- Šiuo prietaisu galite pagaminti klampios konsistencijos padažų, pesto ir mirkalų. Juos gamindami naudokite tik universalųjį indą ❹ ir pilkite tik nedidelį skystų maisto produktų kiekį.
- Kavos pupelių apdorojimo informaciją rasite skyriuje **Kavos pupelių malimas**.

## 9.1. Maisto produktų lentelė

Toliau pateiktoje lentelėje nurodytas kiekis ir trukmė yra orientaciniai. Tai tinkamiausias apdorotinas kiekis, tačiau rezultatai priklauso ir nuo apdorojamo maisto produkto šviežumo, kokybės bei kiekio, taip pat nuo asmeninio skonio.

| Maisto produktas                | Indas | Tinkamiausias kiekis | Trukmė  |
|---------------------------------|-------|----------------------|---------|
| Kavos pupelės                   | ❸     | 30 g                 | 10–30 s |
| Garstyčių grūdėliai             | ❸     | 15–20 g              | 5–20 s  |
| Linų sėmenys                    | ❸     | 30 g                 | 5–10 s  |
| Jūros druska                    | ❸     | 15–40 g              | 5–10 s  |
| Rugiai                          | ❸     | 20–40 g              | 5–15 s  |
| Miežiai                         | ❸     | 20–40 g              | 5–15 s  |
| Avižos                          | ❸     | 20–40 g              | 5–15 s  |
| Migdolai                        | ❹     | 20–40 g              | 5–10 s  |
| Lazdynų riešutai                | ❹     | 20–40 g              | 5–15 s  |
| Kedrinės pinijos                | ❹     | 20–40 g              | 5–10 s  |
| Kietasis sūris (parmežanas)     | ❹     | 20–40 g              | 5–10 s  |
| Prieskoninės žolelės (šviežios) | ❹     | 5–20 g               | 3x 2 s  |

## 10. Valdymas ir naudojimas

- 1) Prieš pripildydami, nuimkite indą ❸/❹ nuo prietaiso, jei indas uždėtas.

- 2) Pasirinkite tinkamą indą ❸/❹:

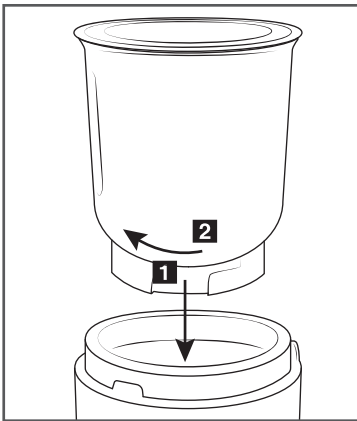
### – Malimo indas ❸

Malimo indas ❸ yra su 2-ašmeniu kapojimo peiliu ir tinka kietesniems bei sausiems maisto produktams, pvz., kavos pupelėms, rugiams, miežiams, vidutinio rupumo jūros druskai, pipirams ar garstyčių grūdėliams, malti / sutrinti.

### – Universalusis indas ④

Universalusis indas ④ yra su 4-ašmeniu peiliu ir tinka, pvz., migdolams ar prieskoninėms žolelėms sukapti.

- 3) Sudėkite apdorojamus maisto produktus į pasirinktą indą ③/④. Atkreipkite dėmesį į MAX ir MIN žymes.
- 4) Ant indo ③/④ uždėkite dangtį ② ir nuspauskite žemyn, kad dangtis tvirtai laikytųsi. Apdorojant dangtis ② sulaiko sviedžiamus maisto produktus.
- 5) Indą ③/④ įdėkite į variklio bloką ⑤: stebėkite, kad fiksatoriai variklio bloko ⑤ viduje būtų indo ③/④ pagrindo išpjovose (žr. 1 pav. / ①).



1 pav.

- 6) Sukite indą ③/④, kol fiksatoriai variklio bloko ⑤ viduje nuslys gilyn į kreiptuvą (① kryptis) ir indas ③/④ užsifiksuos (žr. 1 pav. / ②).
- 7) Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą.
- 8) Ant variklio bloko ⑤ uždėkite apsauginį gaubtą ①.
- 9) Prietaisas yra su impulsiniu jungikliu: norėdami įjungti prietaisą, apsauginį gaubtą ① nuspauskite žemyn.

### ① Nurodymas

- Jei maisto produktai kietesni arba kaupiasi ant indo krašto, apdorokite juos impulsais, t. y. malkite keletą sekundžių, o paskui padarykite trumpą pertrauką. Šiuos veiksmus pakartokite keletą kartų.

### ① DĖMESIO!

- Atkreipkite dėmesį į techniniuose duomenyse nurodytas prietaiso veikimo ir pertraukų trukmes!
- 10) Norėdami išjungti prietaisą, atleiskite apsauginį gaubtą ①.
  - 11) Apdoroję maisto produktus, ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.
  - 12) Nuimkite apsauginį gaubtą ①.
  - 13) Nusukite indą ③/④ nuo variklio bloko ⑤ (① kryptis) ir nukelkite į viršų.
  - 14) Nuimkite dangtį ② ir išimkite turinį.

### ① Nurodymas

- Maisto produktus galite laikyti ir induose ③/④.

## 10.1. Kavos pupelių malimas

Norint kavą paruošti kuriuo nors būdu, ją reikia sumalti skirtingu rupumu, tačiau rezultatas priklauso ir nuo kavos rūšies bei pupelių apskrudimo. Naudojamą kiekį ir, jei reikia, malimo rupumą priderinkite ir prie savo asmeninio skonio.

Kavos rupumo laipsnis priklauso nuo įbertų pupelių kiekio ir malimo trukmės.

Kuo ilgiau kavą malsite, tuo sumalta kava bus smulkesnė. Trumpiau malant, sumalta kava būna rupesnė.

**i Nurodymas**

- Šioje instrukcijoje pateiktas apdorotinas kiekis ir trukmė yra labai orientaciniai. Visada atsižvelkite ir į nurodymus dėl kavos rupumo savo kavavirės naudojimo instrukcijoje.

**Kavavirėje su filtru ruošama kava**

Ruošiant kavą kavavirėje su filtru, kavos pupelės turi būti sumaltos vidutiniu rupumu. Kad sumaltumėte tinkamiausiai, rekomenduojame apie 45 g (apie 5 VŠ) kavos pupelių malti maždaug 35 sekundes.

**Prancūziškojo kavinuko ruošama kava**

Ruošiant kavą prancūziškojo kavinuko, malta kava turi būti vidutinio rupumo arba rupi. Kad prancūziškajame kavinuke ruošama kava būtų sumalta rupiai, rekomenduojame ne daugiau kaip 70 g espresso kavos pupelių (apie 8 VŠ) malti apie 30 sekundžių. Prireikus sumažinkite malti įbertą kiekį arba trumpiau malkite.

**Espressas**

Ruošiant espresso kavą, pupelės turi būti sumaltos ypač smulkiai. Kad sumalta kava būtų tinkamo rupumo espresso kavai paruošti, rekomenduojame ne daugiau kaip 36 g espresso kavos pupelių (apie 4 VŠ) malti apie 45 sekundes.

Vadovaukitės šia orientacine informacija:

- 18 g (apie 2 VŠ) espresso kavos pupelių 2 puodeliams espresso kavos.
- 36 g (apie 4 VŠ) espresso kavos pupelių 4 puodeliams espresso kavos.

**11. Valymas ir priežiūra****⚠ PAVOJUS!**

- Prieš valydami prietaisą visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.



Prietaiso variklio bloko ❸ jokių būdu negalima nardinti į skystį ar leisti skysčiams patekti į variklio bloko ❸ korpusą.

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

- Atsargiai elkitės su peiliais induose ❸/❹. Pavojus susižaloti!

**i Nurodymas**

- Apdorojus kietesnius maisto produktus arba prieskonius su intensyviaus poveikio eteriniais aliejais, pvz., kmynus ar gvazdikėlius, dangčio ❷ vidinė pusė gali tapti matinė. Tai normalu ir nesuteikia teisės reikšti pretenzijas.
- Apdorojant intensyviaus kvapo maisto produktus, pvz., cinamono lazdeles, dangtis ❷ gali įgauti apdoroto maisto produkto kvapą / skonį. Šiuo atveju į indą ❸/❹ įberkite šiek tiek sausų baltųjų ryžių ir malkite juos kelias sekundes. Jie gali sugerti kvapą / skonį.
- ♦ Kas kartą baigę naudoti prietaisą, variklio bloko ❸ vidų išvalykite sausa, minkšta šluoste arba valymo šepetėliu ❷.
- ♦ Kas kartą baigę naudoti prietaisą, variklio bloko ❸ išorę nuvalykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Tada nušluostykite švari vandeniu sudrėkinta šluoste. Įsitinkinkite, kad ant prietaiso neliko ploviklio likučių, o prieš vėl naudodami prietaisą – kad jis visiškai sausas.
- ♦ Dangčius ❷, indus ❸/❹, apsauginį gaubtą ❶ ir valymo šepetėlį ❷ plaukite drungnu vandeniu su trupučiu ploviklio.

## **i Nurodymas**

-  Dangčius **2**, indus **3/4**, apsauginį gaubtą **1** ir valymo šepetėlį **7** galite plauti ir indaplovėje. Dalis stenkitės sudėti į viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos.
- ♦ Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad ant jo neliko ploviklio likučių ir prietaiso dalys yra visiškai sausos.

## **12. Laikymas**

- ♦ Prieš padėdami, prietaisą kruopščiai išvalykite.
- ♦ Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės **6**.
- ♦ Prietaisą laikykite švarioje ir sausoje vietoje.

## **13. Receptai**

### **13.1. Raudonasis pestas**

- 20 g kedrinių pinigų
  - 40 g džiovintų pomidorų aliejuje (svoris nuvarvinus aliejų)
  - 30 g parmezano (parmidžano)
  - 1 česnako skiltelė
  - 25 ml alyvuogių aliejaus
  - 1/2 arbatinio šaukštelio balzaminio acto
  - 1 žiupsnis pipirų
- 1) Keptuvėje trumpai paskrudinkite kedrines pinigąs ir leiskite joms atvėsti.
  - 2) Apie 10 sekundžių kapokite pinigąs universalialame inde **4** ir suberkite į kitą indą.
  - 3) Į universalųjį indą **4** sudėkite stambiais gabalėliais supjaustytą parmezaną ir smulkinkite jį apie 10 sekundžių.
  - 4) Į universalųjį indą **4** sudėkite nuluptą česnako skiltelę, nuvarvintus pomidorus, kedrines pinigąs, prieskonius, supilkite actą bei alyvuogių aliejų ir viską sutrinkite.

### **13.2. Šviežių grūdų košė**

- 40 g daigijų grūdų, pvz., rugių, speltų arba kviečių
  - 60 g vandens
  - 1 obuolys (arba kitokie norimi vaisiai)
- 1) Grūdus suberkite į malimo indą **3** ir malkite tol, kol sumalsite juos norimu rupumu.
  - 2) Sumaltus grūdus sudėkite į dubenį, užpilkite vandeniu ir dubenį uždenkite.
  - 3) Viską 6–8 valandas (per naktį) palaikykite vėsioje vietoje, kad grūdai suminkštėtų.
  - 4) Grūdams sugėrus vandenį, įmaišykite tarkuotą obuolį arba šviežių grūdų košę valgykite su norimais sezoniniais vaisiais.

## **i Patarimas**

- Priklausomai nuo skonio, galima įmaišyti dar ir riešutų, razinų, vanilės, šviežiai spaustų citrinos sulčių ir (arba) džiovintų vaisių.

### **13.3. Žiedlapių druska**

- 80 g smulkios jūros druskos
  - 1 valgomas šaukštas džiovintų levandos žiedlapių
  - Tarkuota vienos citrinos žievelė
- 1) Visas sudedamąsias dalis sudėkite į universalųjį indą **4** ir smulkinkite apie 15 sekundžių.
  - 2) Mišinį suberkite į stiklinį indą.
- Žiedlapių druska ypač tinka desertams ar salotoms pagardinti.

### 13.4. Duonos prieskoniai

- 2 valgomieji šaukštai anyžių
- 2 valgomieji šaukštai pankolių sėklų
- 2 valgomieji šaukštai kalendrų
- 2 valgomieji šaukštai kmynų

Visus prieskonius sudėkite į universalųjį indą ④ ir smulkinkite apie 10 sekundžių.

### 13.5. Viduržemio stiliaus užpilas su prieskoninėmis žolelėmis

- 50 ml alyvuogių aliejaus
- 1 čiobrelio šakelė
- 7 rozmarino lapeliai
- 1 maža česnako skiltelė
- 1 arbatinis šaukštelis pankolių sėklų
- 10 ml acto
- 1 raudonėlio šakelė
- 1 arbatinis šaukštelis pomidorų tyrės
- Druskos ir pipirų

- 1) Į universalųjį indą ④ sudėkite kietus maisto produktus ir įpilkite 25 ml alyvuogių aliejaus.
- 2) Viską trinkite apie 15 sekundžių.
- 3) Tada supilkite actą, likusį alyvuogių aliejų ir viską maišykite apie 10 sekundžių.

### 14. Šalinimas



Perbrauktos šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti su buitinėmis atliekomis.

Prietaisą reikia pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

Prieš atiduodami ištrinkite visus asmens duomenis.

Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

### 15. Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

#### Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisykite, pakeisite arba grąžinsite sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

#### Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

## Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylandčioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

## Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 489874\_2501.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) galite atsisiųsti šį ir daugiau žinyų, gaminiių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kuria me įvedę gaminio numerį (IAN) 489874\_2501 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

## 15.1. Priežiūra

### LT Priežiūra Lietuva

Tel. 08 00 33144

Elektroninio pašto adresas:  
[kompernass@lidl.lt](mailto:kompernass@lidl.lt)

IAN 489874\_2501

## 15.2. Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



# Sisukord

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Sissejuhatus</b>                         | <b>26</b> |
| <b>2. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid</b> | <b>26</b> |
| <b>3. Ohutusjuhised</b>                        | <b>27</b> |
| <b>4. Sihipärane kasutamine</b>                | <b>29</b> |
| <b>5. Tarnekomplekt</b>                        | <b>29</b> |
| <b>6. Seadme kirjeldus</b>                     | <b>29</b> |
| <b>7. Tehnilised andmed</b>                    | <b>29</b> |
| <b>8. Paigaldamine</b>                         | <b>30</b> |
| <b>9. Sobivad toiduained</b>                   | <b>30</b> |
| 9.1. Toiduainete tabel .....                   | 30        |
| <b>10. Käsitsemine ja käitamine</b>            | <b>31</b> |
| 10.1. Kohviubade jahvatamine .....             | 31        |
| <b>11. Puhastamine ja hooldamine</b>           | <b>32</b> |
| <b>12. Ladustamine</b>                         | <b>33</b> |
| <b>13. Retseptid</b>                           | <b>33</b> |
| 13.1. Punane pesto .....                       | 33        |
| 13.2. Värske teraviljapüree .....              | 33        |
| 13.3. Öiesool .....                            | 33        |
| 13.4. Leivavürts .....                         | 34        |
| 13.5. Vahemere ürdikaste .....                 | 34        |
| <b>14. Jäätmekäitlus</b>                       | <b>34</b> |
| <b>15. Kompernaß Handels GmbH garantii</b>     | <b>34</b> |
| 15.1. Teenindus .....                          | 35        |
| 15.2. Importija .....                          | 35        |

## 1. Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

## 2. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>OHT!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhise viitab vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.                            |
|    | <b>HOIATUS!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhise viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada surma või raske vigastuse.           |
|  | <b>ETTEVAATUST!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhise viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või mõõduka vigastuse. |
|  | <b>TÄHELEPANU!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhise viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.                       |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Juhis:</b> Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.                                                                                                                                                                    |
|    | Lugege juhendit.                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Vahelduvvool/-pinge                                                                                                                                                                                                                           |
|    | Kaitseklass II: Kahekordse või tugevdatud isolatsiooniga kaitse pingestatut ja puudutatavate osade vahel.                                                                                                                                     |
|    | Ärge asetage vette!                                                                                                                                                                                                                           |
|    | Sobiv nõudepesumasinas puhastamiseks.                                                                                                                                                                                                         |
|    | Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.                                                                                                                                                 |
|    | Ärge käideldage elektriseadet olmejäätmete hulgas!                                                                                                                                                                                            |
|  | Suunake pakend keskkonnasõbralikku jäätmekäitlusse.                                                                                                                                                                                           |
|  | Taaskasutatavatest materjalidest pakend. Jälgige tähistust pakkematerjalil jäätmete sorteerimisel: Need on tähistatud järgmise tähendusega lühenditega (a) ja numbritega (b): 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid. |

### 3. Ohutusjuhised

#### **OHT! ELEKTRILÖÖK!**

- Ühendage seade ainult eeskirjadekohaselt paigaldatud võrgupistikupessa võrgupingega 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
  - Kui selle seadme võrguühendusjuhet kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal või tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
  - Talitlushäirete korral ja enne seadme puhastamist tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja.
  - Tõmmake võrgukaabel võrgupistikupesast välja alati pistikust, ärge tõmmake kaablist endast.
  - Ärge murdke ega muljuge võrgukaablit ja paigutage võrgukaabel nii, et keegi ei saaks selle peale astuda või sellele komistada.
  - Ärge mitte kunagi võtke mootoriploki, võrgukaablist või võrgupistikust kinni märgade kätega.
  - Te ei tohi lasta seadmele mõjuda niiskusel ja kasutada seadet välitingimustes. Juhul kui vedelik tungib siiski seadme korpusesse, tõmmake seadme võrgupistik koheselt võrgupistikupesast välja ja laske seade kvalifitseeritud spetsialistil remontida.
  - Kui võrgukaabel või mootoriplokk on kahjustatud, peate laskma seadme enne selle uuesti kasutamist spetsialistil remontida.
  - Te ei tohi seadme mootoriploki korpust avada. Vastasel juhul ei ole ohutus tagatud ja garantii kaotab kehtivuse.
  - Lahutage seade koheselt pärast kasutamist vooluvõrgust. Seade on täielikult vooluvaba ainult siis, kui tõmbate võrgupistikust võrgupistikupesast välja.
-  Te ei tohi seadme mootoriplokki mitte mingil juhul asetada vedeliku sisse ja lasta vedelikel tungida mootoriploki korpusesse.

## **HOIATUS! VIGASTUSOHT!**

- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada.
- Hoidke seadet ja selle võrgukaablit lastele kättesaamatus kohas.
- Seda seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Äärmiselt terava noa kasutamisel esineb vigastusohu. Katteta noa juures enda vigastamise vältimiseks pange seade pärast kasutamist ja puhastamist uuesti kokku. Hoidke nuga lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge mitte kunagi eemaldage seadmest seni kohviube, kuni nuga veel pöörleb. Vigastusohu!
- Oodake enne kaane eemaldamist kuni nuga seiskub. Ärge mitte kunagi puudutage veel pöörlevat nuga! Vigastusohu!
- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.
- Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.
- Kasutage seda seadet ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Ärge kasutage seadet muul eesmärgil.
- Seadme väärkasutamisel esineb vigastusohu.

## **TÄHELEPANU! VARAKAHJU!**

- Ärge proovige selle seadmega peenestada jääkuubikuid!  
See tekitab seadmele kahjustusi!
- Ärge kasutage seadet kõvade toiduainete, nagu muskaatpähklite või kive sisaldavate puuviljade, jahvatamiseks või peenestamiseks.
- Ärge käitage seadet ilma lisamata toiduaineteta.
- Kasutage ainult tarnekomplekti kuuluvaid originaaltarvikuid.

- Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlüliti või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.

## JUHIS

- Toote ümberseadmiseks sageduste 50 ja 60 Hz vahel ei pea kasutaja midagi tegema. Toode kohandub nii sagedusega 50 kui ka 60 Hz.

## 4. Sihipärane kasutamine

Seda seadet kasutatakse ainult kohvi-/espresso-ubade jahvatamiseks. Sellega saab peenestada ka erinevaid teravilju, kuivi vürtse, nagu pipraterasid, tšillikaunu või koriandrit, või värskeid ja kuivatatud ürte. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Ärge kasutage seda töõnduslikult.

## 5. Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Peenesti (mootoriplokk, 2 nõud **3/4**, 2 kaant **2**, kaitsekate **1**)
  - Integreeritud mõõtelusikaga puhastuspintsel **7**
  - Kasutusjuhend
- 1) Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.
  - 2) Eemaldage kogu pakkematerjal.

### Juhis

- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik või kui te tuvastate puudulikust pakendist või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükk **Teenindus**).

## 6. Seadme kirjeldus

Joonis A:

- 1** Kaitsekate
- 2** Kaas
- 3** Jahvatusnõu (2-tiivalise lööknõuga)
- 4** Universaalnõu (4-tiivalise nõuga)
- 5** Mootoriplokk
- 6** Kaablihoidik

Joonis B:

- 7** Integreeritud mõõtelusikaga puhastuspintsel

## 7. Tehnilised andmed

|                                    |                                                                                          |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nimipinge                          | 220–240 V ~, 50/60 Hz                                                                    |
| Võimsustarve                       | 200 W                                                                                    |
| Võimsustarve väljalülitatud olekus | 0,0 W                                                                                    |
| Kasulik maht                       | maksimaalselt umbes 170 ml (kuni Max-märgini)<br>vähemalt umbes 22 ml (kuni Min-märgini) |
| Täitemaht                          | umbes 300 ml                                                                             |

## Juhis

- ▶ Jahvatamisel soovitage pärast neljakordset järjestikust kasutamist (4 x 30 sekundit, paus kasutamiste vahel 1 minut) teha seadme jahtumiseks 60-minutilise paus.
- ▶ Jahvatamisel soovitage pärast kahekordset järjestikust kasutamist (2 x 45 sekundit, paus kasutamiste vahel 1 minut) teha seadme jahtumiseks 60-minutilise paus.

## 8. Paigaldamine

- 1) Puhastage seade nagu peatükis **Puhastamine ja hooldamine** kirjeldatud.
- 2) Asetage seade tasasele aluspinnale.
- 3) Kerige võrgukaabel kaablihoidikult  lahti ja juhtige kaabel läbi korpuse servas oleva väljalõike. Võrgupistikupesa peab olema hästi lipipäasetav.

## 9. Sobivad toiduained

### TÄHELEPANU!

- ▶ Ärge jahvatage kõvasid lisandeid nagu nt muskaatpähkleid või puuviljaseemneid.
- ▶ Ärge töödelge kleepuvaid või niiskeid toiduaineid nagu nt pehmemat juustu, datleid, suviporgandeid või sibulaid!
- ▶ Ärge mitte kunagi täitke seadet ainult vedelate lisandite nagu vee või mahladega.
- Eemaldage toiduainetelt varred, seemned ja vajadusel koored
- Ärge lõigake toiduaineid liiga suurteks tükkideks (1 x 1 cm).
- Kastmeid, pestot ja dipikastmeid, millel peab olema paksem konsistents, saate selle seadmega valmistada. Kasutage selleks siiski ainult universaalnõud  ja lisage vedelaid lisandeid ainult väikestes kogustes.
- Teavet kohviubade töötlemise kohta vt peatükk **Kohviubade jahvatamine**.

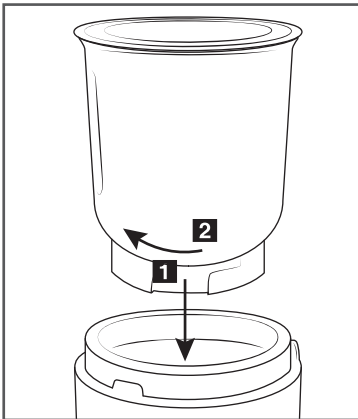
## 9.1. Toiduainete tabel

Ajad ja kogused alljärgnevas tabelis on orienteeruvad väärtused. Need lähtuvad optimaalsest töötlemiskogusest, tulemused sõltuvad muuhulgas töödeldava toiduaine värskusest, kvaliteedist ja kogusest ning teie isiklikust maitsest.

| Toiduaine                | Nõu                                                                                 | optimaalne kogus | Aeg            |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|
| Kohvioad                 |    | 30 g             | 10-30 sekundit |
| Sinepiseemned            |    | 15-20 g          | 5-20 sekundit  |
| Linaseemned              |    | 30 g             | 5-10 sekundit  |
| Meresool                 |    | 15-40 g          | 5-10 sekundit  |
| Rukis                    |    | 20-40 g          | 5-15 sekundit  |
| Oder                     |    | 20-40 g          | 5-15 sekundit  |
| Kaer                     |    | 20-40 g          | 5-15 sekundit  |
| Mandlid                  |    | 20-40 g          | 5-10 sekundit  |
| Sarapuupähklid           |    | 20-40 g          | 5-15 sekundit  |
| Piiniaseemned            |   | 20-40 g          | 5-10 sekundit  |
| Kõva juust (Parma juust) |  | 20-40 g          | 5-10 sekundit  |
| Ürdid (värsked)          |  | 5-20 g           | 3 x 2 sekundit |

## 10. Käsitsemine ja käitamine

- 1) Võtke enne täitmist nõu **3/4** seadmelt, kui see on paigaldatud.
- 2) Valige sobiv nõu **3/4**:
  - **Jahvatusnõu 3**  
Jahvatusnõu **3** on varustatud 2-tiivalise lööknoaga ja sobib kõvemate ja kuivade toiduainete nagu kohviubade, rukki, odra, keskmise jämedusega meresoola, piprate-  
rade või sinepiseemnete jahvatamiseks/  
purustamiseks.
  - **Universaalnõu 4**  
Universaalnõu **4** on varustatud 4-tiivalise noaga ja sobib näiteks mandlite või ürtide hakkimiseks.
- 3) Täitke valitud nõu **3/4** töödeldavate toiduainetega. Jälgige sealjuures MAX- ja MIN-märke.
- 4) Asetage kaas **2** nõule **3/4** ja suruge alla-  
poole, nii et kaas on tugevasti kinni. Kaas **2**  
takistab toiduainete väljapaiskumist töötlemise  
ajal.
- 5) Asetage nõu **3/4** mootoriploki **5**: Jälgige,  
et fiksaatorid mootoriploki **5** sisemuses  
liiguvad nõu **3/4** sokliil väljalõigetes  
(vt joonis 1/**1**).



Joonis 1

- 6) Keerake nõud **3/4**, nii et fiksaatorid  
mootoriploki **5** sees liiguvad edasi siini sisse  
(suund **1**) ja nõu **3/4** fikseeritakse (vt  
joonis 1/**2**).
- 7) Ühendage võrgupistik võrgupistikupessa.
- 8) Asetage kaitsekate **1** mootoriplokile **5**.
- 9) Seade on varustatud impulsslülitiga: Seadme  
käivitamiseks suruge kaitsekate **1** allapoole.

### **i** Juhis

- Kõvemate toiduainete korral või kui toiduained  
kogunevad nõu servale, töötage impulssrütmi-  
ga, st mõned sekundit jahvatamist – siis lühike  
paus. Korrake seda toimingut mitu korda.

### **!** TÄHELEPANU!

- Jälgige tehnilistes andmetes toodud seadme  
käitus- ja pausiaegu!

- 10) Seadme peatamiseks laske kaitsekate **1** lahti.
- 11) Kui olete töötlemise lõpetanud, tõmmake  
võrgupistik võrgupistikupesast välja.
- 12) Võtke kaitsekate **1** ära.
- 13) Vabastage nõu **3/4** mootoriploki **5** kee-  
ramisega (suund **1**) ja tõstke nõu ülespoole  
ära.
- 14) Võtke kaas **2** ära ja tühjendage sisu.

### **i** Juhis

- Te võite toiduaineid ka nõudes **3/4** säilitada.

## 10.1. Kohviubade jahvatamine

Kohvi erinevad valmistusviisid nõuavad erinevaid jahvatusastmeid, siiski mõjutavad tulemust ka kohvisort ning ubade röstimine. Kohandage vastavalt oma isiklikule maitsele lisaks kasutatavat kogust ja vajadusel jahvatusastet.

Kohvi jahvatusastet mõjutavad sissevalatud kohviubade kogus ja jahvatamise kestus.

Mida kauem te kohvi jahvatate, seda peenemaks muutub kohvipulber. Lühemad jahvatusajad annavad jämedama kohvipulbri.

**i Juhis**

- Selles juhendis toodud töötlemiskoguste ja -aegade juures on tegemist orienteeruvate väärtustega. Järgige alati ka oma kohvimasina kasutusjuhendis toodud juhiseid jahvatusastme kohta.

**Filtrikohv**

Filtrikohv vajab kohviubade keskmist jahvatusastet. Optimaalse tulemuse saavutamiseks soovitame me jahvatada umbes 45 g (umbes 5 sl) umbes 35 sekundit.

**French Press**

French Pressi kohvipulber vajab keskmist kuni jämedat jahvatusastet. Jämeda jahvatusastme saavutamiseks French Pressis valmistamiseks soovitame jahvatada maksimaalselt 70 g espressoube (umbes 8 sl) umbes 30 sekundit. Vähendage vajadusel jahvatamiseks lisatavat kogust või jahvatusaega.

**Espresso**

Espresso kohvipulber vajab väga peent jahvatusastet. Espresso jaoks vajaliku jahvatusastme saavutamiseks soovitame jahvatada maksimaalselt 36 g espressoube (umbes 4 sl) umbes 45 sekundit.

Kasutage järgmisi orienteeruvaid väärtusi:

- 18 g (umbes 2 sl) espressoube 2 tassi espresso jaoks.
- 36 g (umbes 4 sl) espressoube 4 tassi espresso jaoks.

## 11. Puhastamine ja hooldamine

**⚠ OHT!**

- Enne seadme puhastamist tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja.



Te ei tohi seadme mootoriplokki **5** mitte mingil juhul asetada vedeliku sisse ja lasta vedelikel tungida mootoriploki **5** korpusesse.

**⚠ HOIATUS!**

- Olge nugadega ümberkäimisel nõudes **3/4** ettevaatlik. Vigastusohht!

**i Juhis**

- Pärast kõvemate toiduainete või intensiivsete eeterlike õlidega võrtside nagu köömnete või nelgi töötlemist võib kaane **2** sisekülje pealispind muutuda tuhmiks. See on normaalne ja ei ole reklamatsiooni aluseks.
- Intensiivse lõhnaga toiduainete, nagu nt kaneelivarte töötlemisel võib kaanele **2** jääda töödeldud toiduaine lõhn/maitse. Sel juhul lisage nõusse **3/4** veidi kuiva valget riisi ja jahvatage seda mõned sekundid. See võib eemaldada lõhna/maitse.
- ♦ Puhastage mootoriplokki **5** iga kord pärast kasutamist seestpoolt kuiva pehme lapi või puhastuspintsli **7**.
- ♦ Puhastage mootoriplokki **5** iga kord pärast kasutamist väljastpoolt niiske lapiga. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige seejärel puhtas vees niisutatud lapiga üle. Veenduge, et seadmel ei ole pesuaine jääke ja seade on enne uuesti kasutamist täielikult kuiv.
- ♦ Loputage kaant **2**, nõud **3/4**, kaitsekattet **1** ja puhastuspintsli **7** leiges vähese pesuaine-ga vees.

## **i Juhis**



Kaant **2**, nõusid **3/4**, kaitsekatet **1** ja puhastuspintslit **7** võib puhastada ka nõudepesumasinas.

Asetage osad nõudepesumasinas võimalikult ülemisse korvi ja jälgige, et neid ei kiiluta kinni.

- ♦ Enne seadme uuesti kasutusele võtmist veenduge, et kõik pesuaine jäägid on eemaldatud ja seadme osad on täielikult kuivad.

## **12. Ladustamine**

- ♦ Puhastage seade enne hoiukohta panemist põhjalikult.
- ♦ Kerige võrgukaabel kaablihoidikule **6**.
- ♦ Hoidke seadet puhtas ja kuivas kohas.

## **13. Retseptid**

### **13.1. Punane pesto**

- 20 g piiniaseemneid
- 40 g kuivatatud tomateid (õlis konserveeritud/ tahkete osade kaal)
- 30 g Parma juustu (Parmigiano Reggiano)
- 1 küüslauguküüs
- 25 ml oliiviõli
- 1/2 tl palsamiädik
- 1 näputäis pipart

- 1) Röstige piiniaseemneid lühidalt pannil ja laske neil jahtuda.
- 2) Hakkige universaalnõus **4** umbes 10 sekundit ja valage ümber.
- 3) Lisage Parma juust, suurteks tükkideks lõigatud universaalnõusse **4** ja peenestage seda umbes 10 sekundit.
- 4) Lisage kooritud küüslauguküüs, nõrutatud tomatid, piiniaseemned, vürtsid, äädikas ja oliiviõli universaalnõusse **4** ja püreestage kõik.

### **13.2. Värske teraviljapüree**

- 40 g idanevat teravilja, nagu nt rukist, speltanisu või nisu
- 60 g vett
- 1 õun (või puuvili vastavalt valikule)

- 1) Lisage teravili jahvatusnõusse **3** ja jahvatage teravilja seni, kuni on tekkinud soovitud jahvatustaste.
- 2) Lisage vahvatatud teravili kaussi, lisage juurde vett ja katke kauss kinni.
- 3) Laske kõigel 6 - 8 tundi (öö jooksul) jahedas kohas pehmeneda.
- 4) Kui teravili on vee sisse imanud, lisage juurde riivitud õun või kombineerige värsket teraviljapüreed teie valikul hooajalise puuviljaga.

## **i Nõuanne**

- Võib lisada veel ka pähkleid, rosinaid, vanilli, värskelt pressitud sidrunimahla ja/või kuivatatud marju, vastavalt maitsele.

### **13.3. Õiesool**

- 80 g meresoola (väike terasuurus)
- 1 sl kuivatatud lavendliõisi
- ühe sidruni riivitud koor

- 1) Lisage kõik lisandid universaalnõusse **4** ja peenestage lisandeid umbes 15 sekundit.
- 2) Valage segu purki.

Õiesool sobib eriti dessertide või salatite paremaks maitsestamiseks.

### 13.4. Leivavürts

- 2 sl aniisi
- 2 sl apteegitilli seemneid
- 2 sl koriandrit
- 2 sl köömneid

Lisage kõik vürtsid universaalnõusse ④ ja töödelge kõike umbes 10 sekundit.

### 13.5. Vahemere ürdikaste

- 50 ml oliiviõli
- 1 raag tüümiani
- 7 rosmariinilehti
- 1 väike küüslauguküüs
- 1 tl apteegitilli seemneid
- 10 ml äädikat
- 1 raag harilikku punet
- 1 tl tomatipastat
- Soola ja pipart

- 1) Lisage tahked lisandid ja 25 ml oliiviõli universaalnõusse ④.
- 2) Purustage kõike umbes 15 sekundit.
- 3) Lisage siis juurde äädikas ja ülejäänud oliiviõli ja segage kõike umbes 10 sekundit.

### 14. Jäätmekäitlus



Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol näitab, et seda seadet ei tohi kasutajal lõpul käidelda olemäätmete hulgas.

Seade tuleb anda ära rajatud kogumiskohtades, taaskasutuskeskustes või jäätmekäitlustevõtetes.

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isikuandmed.

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate suunata kohalike taaskasutuskeskuste kaudu jäätmekäitlusse.

Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

### 15. Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

#### Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmumise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote.

Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

#### Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

#### Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülitiitel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

## Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevat juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kasatšekk ja toote number (IAN) 489874\_2501, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitel-lehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kasatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



Aadressilt [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ning saate toote numbri (IAN) 489874\_2501 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

## 15.1. Teenindus

### EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: [kompernass@lidl.ee](mailto:kompernass@lidl.ee)

IAN 489874\_2501

## 15.2. Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Satura rādītājs

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Ievads</b>                                       | <b>38</b> |
| <b>2. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli</b>    | <b>38</b> |
| <b>3. Drošības norādījumi</b>                          | <b>39</b> |
| <b>4. Noteikumiem atbilstošs lietojums</b>             | <b>41</b> |
| <b>5. Piegādes komplekts</b>                           | <b>41</b> |
| <b>6. Ierīces apraksts</b>                             | <b>41</b> |
| <b>7. Tehniskie dati</b>                               | <b>41</b> |
| <b>8. Uzstādīšana</b>                                  | <b>42</b> |
| <b>9. Piemēroti pārtikas produkti</b>                  | <b>42</b> |
| 9.1. Pārtikas produktu tabula                          | 42        |
| <b>10. Lietošana un darbība</b>                        | <b>42</b> |
| 10.1. Kafijas pupiņu malšana                           | 43        |
| <b>11. Tīrīšana un kopšana</b>                         | <b>44</b> |
| <b>12. Uzglabāšana</b>                                 | <b>45</b> |
| <b>13. Receptes</b>                                    | <b>45</b> |
| 13.1. Sarkanais pesto                                  | 45        |
| 13.2. Svaigo graudaugu biezputra                       | 45        |
| 13.3. Ziedu sāls                                       | 45        |
| 13.4. Uz maizes kaisāms garšvielu maisījums            | 46        |
| 13.5. Vidusjūras garšaugu mērce salātiem               | 46        |
| <b>14. Likvidēšana</b>                                 | <b>46</b> |
| <b>15. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija</b> | <b>46</b> |
| 15.1. Serviss                                          | 48        |
| 15.2. Importētājs                                      | 48        |

## 1. Ievads

Apsveicam ar jaunās ierīces iegādi!

Ar šo pirkumu jūs savā īpašumā iegūstat augstvērtīgu izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgus norādījumus par drošību, izstrādājuma lietošanu un likvidēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām lietojuma jomām. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, dodiet līdzī ar visu izstrādājuma dokumentāciju.

## 2. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas tālāk norādītās brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms).

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>BĪSTAMI!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.                           |
|   | <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.              |
|  | <b>IEVĒROT PIESARDZĪBU!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi. |
|  | <b>UZMANĪBU!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.                                                         |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Ievēribai:</b> Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.                                                                                                                                                                           |
|    | Izlasiet instrukciju.                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Mainīstrāva/mainīspriegums                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārsa vai pastiprināta izolācija starp spriegumaktīvām daļām un daļām, kurām iespējams pieskarties.                                                                                                                  |
|    | Neiegremdējiet ūdenī!                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces daļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.                                                                                                                                                                        |
|    | Neizmetiet elektroierīci sadzīves atkritumos!                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Atbrīvojieties no iepakojuma videi draudzīgā veidā.                                                                                                                                                                                                                      |
|  | Iepakojums izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Šķirojot atkritumus, ievērojiet iepakojuma materiālu marķējumus: tie ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa; 20–22: papīrs un kartons; 80–98: kompozītmateriāli. |

### 3. Drošības norādījumi

#### **BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!**

- Pieslēdziet ierīci tikai pie atbilstoši noteikumiem instalētas tīkla kontaktligzdas, kurā pienākošais spriegums ir 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
  - Ja ierīces strāvas kabelis ir bojāts, ražotājam, tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
  - Darbības traucējumu gadījumā un pirms ierīces tīrīšanas atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
  - Vienmēr atvienojiet tīkla kabeli no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz kontaktspraudņa, nevis aiz kabeļa.
  - Nesalokiet un nespiediet tīkla kabeli, kā arī novietojiet to tā, lai neviens uz tā nevarētu uzkāpt vai aiz tā aizķerties.
  - Nekad nepieskarieties motora blokam, tīkla kabelim un kontaktspraudnim ar mitrām rokām.
  - Ierīci aizliegts pakļaut mitruma iedarbībai un lietot ārpus telpām. Ja šķidrums tomēr iekļūst ierīces korpusā, nekavējoties atvienojiet ierīces tīkla kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas un lūdziet korpusu salabot kvalificētam speciālistam.
  - Ja tīkla kabelis vai motora bloks ir bojāts, pirms atkārtotas lietošanas tas ir jānodod labošanai kvalificētam personālam.
  - Jūs nedrīkstat atvērt ierīces motora bloka korpusu. Neievērojot šo norādījumu, vairs netiek garantēta drošība un garantija zaudē spēku.
  - Uzreiz pēc ierīces izmantošanas atvienojiet to no elektrotīkla. Tikai tad, kad tīkla kontaktspraudnis ir atvienots no tīkla kontaktligzdas, ierīcē vairs nav strāvas.
-  Nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ierīces motora bloku ūdenī un pieļaut šķidruma iekļūšanu motora bloka korpusā.

## **⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!**

- Ierīci nedrīkst lietot bērni.
- Uzglabājiet ierīci un tīkla kabeli bērniem nepieejamā vietā.
- Šo ierīci drīkst lietot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām, vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā, ir instruktētas par drošu ierīces lietošanu un izprot ar to saistītos iespējamās apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Darbojoties ar īpaši aso asmeni, pastāv savainošanās risks. Pēc ierīces lietošanas un iztīrīšanas atkal salieciet to kopā, lai nesavainotos ar atsegto asmeni. Gādājiet, lai asmens nebūtu pieejams bērniem.
- Nekādā gadījumā neņemiet kafijas pupiņas no ierīces, kamēr asmens vēl griežas. Savainošanās risks!
- Pirms noņemam vāku, pagaidiet, kamēr apstājas asmens. Nekādā gadījumā nesatveriet rotējošu asmeni! Savainošanās risks!
- Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.
- Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.
- Lietojiet ierīci tikai tā, kā norādīts šajā lietošanas instrukcijā. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem.
- Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainošanās risks.

## **⚠ IEVĒRĪBAI! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!**

- Nemēģiniet ar šo ierīci sasmalcināt ledus kubiņus! Tā var sabojāt ierīci!
- Neizmantojiet ierīci, lai samaltu vai sasmalcinātu kauliņus saturošus pārtikas produktus, piemēram, muskatriekstus vai augļus.
- Nedarbiniet ierīci, ja tajā nav iepildīti pārtikas produkti.
- Izmantojiet tikai kopā ar ierīci piegādātos oriģinālos piederumus.

- Neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu, lai darbinātu ierīci.

## **i** **NORĀDE**

- Lietotājam nav jāveic nekādas darbības, lai izstrādājumu pārslēgtu no 50 uz 60 Hz vai otrādi. Izstrādājums ir piemērots darbībai gan 50 Hz, gan 60 Hz režīmā.

## **4. Noteikumiem atbilstošs lietojums**

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi kafijas/espresso pupiņu malšanai. To var izmantot arī dažādu graudaugu, kaltētu garšvielu, piemēram, piparu graudu, čilli piparu vai koriandra, kā arī svaigu un kaltētu garšaugu malšanai. Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai privātās mājāsaimniecībās. Neizmantojiet ierīci komerciāliem mērķiem.

## **5. Piegādes komplekts**

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem:

- Smalcinātājs (motora bloks, 2 trauki **3/4**, 2 vāki **2**, drošības pārsegs **1**)
  - Tīrīšanas ota ar integrētu kafijas karotīti **7**
  - Lietošanas instrukcija
- 1) Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas instrukciju no kartona iepakojuma.
  - 2) Noņemiet visu iepakojuma materiālu.

### **i** **Norāde**

- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts neizturīga iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (skatiet nodaļu **Serviss**).

## **6. Ierīces apraksts**

A attēls:

- 1** Drošības pārsegs
- 2** Vāks
- 3** Malšanas trauks (ar 2 spārnu smalcinātājsmeni)
- 4** Universālais trauks (ar 4 spārnu asmeni)
- 5** Motora bloks
- 6** Kabeļa uztišanas ietvars

B attēls:

- 7** Tīrīšanas ota ar integrētu kafijas karotīti

## **7. Tehniskie dati**

|                                 |                                                                            |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Nominālais spriegums            | 220–240 V ~, 50/60 Hz                                                      |
| Jaudas patēriņš                 | 200 W                                                                      |
| Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā | 0,0 W                                                                      |
| Lietderīgais tilpums            | maks. apm. 170 ml (līdz atzīmei MAX)<br>min. apm. 22 ml (līdz atzīmei MIN) |
| Ietilpība                       | apm. 300 ml                                                                |

### **i** **Norāde**

- Kad ierīce ir darbināta četras reizes pēc kārtas (4 x pa 30 sekundēm ar 1 minūtes pārtraukumu starp malšanas darbībām), iesakām ievērot 60 minūšu pārtraukumu, lai ierīce varētu atdzist.

- Kad ierīce ir darbināta divas reizes pēc kārtas (2 x pa 45 sekundēm ar 1 minūtes pārtraukumu starp malšanas darbībām), iesakām ievērot 60 minūšu pārtraukumu, lai ierīce varētu atdzist.

## 8. Uzstādīšana

- 1) Notīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā **Tīrīšana un kopšana**.
- 2) Novietojiet ierīci uz līdzenas virsmas.
- 3) Notīniet tīkla kabeli no kabeļa uztišanas ietvara **6** un ievietojiet to korpusa malas ierobā. Tuvumā jābūt pieejamai tīkla kontaktligzdai.

## 9. Piemēroti pārtikas produkti

### ! IEVĒRĪBA!

- Nemaliet pārāk cietas sastāvdaļas, piemēram, muskatiekstu vai augļu kauliņus.
- Nepārstrādājiet lipīgus vai pārāk mitrus pārtikas produktus, piemēram, mikstākas konsistences sierus, dateles, burkānus vai sīpolus!
- Nekad neiepildiet tikai zemas viskozitātes sastāvdaļas, piemēram, ūdeni vai sulas.
- Atbrīvojiet pārtikas produktus no kātiņiem, sēklām un, ja nepieciešams, mizām.
- Sagrieziet pārtikas produktus ne pārāk lielos gabalos (1 x 1 cm).
- Ar šo ierīci iespējams pagatavot mērces, pesto un „dip” mērcītes ar pusšķidru konsistenci. Šim nolūkam izmantojiet vienīgi universālo trauku **4** un iepildiet tajā šķidrās sastāvdaļas tikai nelielā daudzumā.
- Informāciju par kafijas pupiņu malšanu skatiet nodaļā **Kafijas pupiņu malšana**.

## 9.1. Pārtikas produktu tabula

Tālāk dotajā tabulā norādītie daudzumi un laiki ir tikai aptuveni. Tie attiecas uz optimālo pārstrādes daudzumu; iegūtais rezultāts būs atkarīgs arī no pārstrādājamā pārtikas produkta svaiguma, kvalitātes un daudzuma, kā arī no jūsu personīgās gaumes.

| Pārtikas produkts         | Trauks   | Optimālais daudzums | Laiks      |
|---------------------------|----------|---------------------|------------|
| Kafijas pupiņas           | <b>3</b> | 30 g                | 10–30 sek. |
| Sinepju sēkliņas          | <b>3</b> | 15–20 g             | 5–20 sek.  |
| Linsēklas                 | <b>3</b> | 30 g                | 5–10 sek.  |
| Jūras sāls                | <b>3</b> | 15–40 g             | 5–10 sek.  |
| Rudzu graudi              | <b>3</b> | 20–40 g             | 5–15 sek.  |
| Miežu graudi              | <b>3</b> | 20–40 g             | 5–15 sek.  |
| Auzas                     | <b>3</b> | 20–40 g             | 5–15 sek.  |
| Mandeles                  | <b>4</b> | 20–40 g             | 5–10 sek.  |
| Lazdu rieksti             | <b>4</b> | 20–40 g             | 5–15 sek.  |
| Piniņu sēklas             | <b>4</b> | 20–40 g             | 5–10 sek.  |
| Cietais siers (Parmezāns) | <b>4</b> | 20–40 g             | 5–10 sek.  |
| Garšaugi (svaigi)         | <b>4</b> | 5–20 g              | 3x2 sek.   |

## 10. Lietošana un darbība

- 1) Pirms produktu iepildīšanas noņemiet trauku **3**/**4** no ierīces, ja tas atrodas uz tās.
- 2) Izvēlieties atbilstošo trauku **3**/**4**:

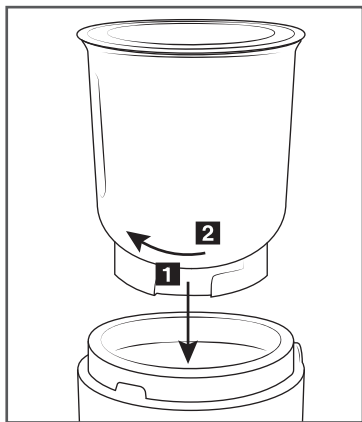
### – Malšanas trauks **3**

Malšanas trauks **3** ir aprīkots ar 2 spārnu smalcinātājasmeni, un tas ir piemērots cietākas konsistences sausu pārtikas produktu, piemēram, kafijas pupiņu, rudzu, miežu, vidēji rupja jūras sāls, piparu graudiņu vai sinepju sēkliņu, sasmalcināšanai/sadrupināšanai.

– **Universālais trauks ④**

Universālais trauks ④ ir aprīkots ar 4 spārnu asmeni, un tas ir piemērots, piemēram, mandeļu vai garšaugu sadrupināšanai.

- 3) Piepildiet izvēlēto trauku ③/④ ar pārstrādājamo pārtikas produktu. To darot, ņemiet vērā atzīmes MIN un MAX.
- 4) Uzlieciet vāku ② uz trauka ③/④ un spiediet to uz leju tā, lai tas nofiksētos. Vāks ② novērš pārtikas produktu izsviešanu no trauka to pārstrādes laikā.
- 5) Ievietojiet trauku ③/④ motora blokā ⑤: raugieties, lai fiksatori motora bloka ⑤ iekšpusē ieslidētu padziļinājumos pie trauka ③/④ pamatnes (skatiet 1. att./①).



1. att.

- 6) Grieziet trauku ③/④ tā, lai fiksatori motora bloka ⑤ iekšpusē ieslidētu tālāk sliedē (virzienā ①) un trauks ③/④ nofiksētos (skatiet 1. att./②).
- 7) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- 8) Uzlieciet drošības pārsegu ① uz motora bloka ⑤.
- 9) Ierīce ir aprīkota ar impulsa slēdzi: spiediet drošības pārsegu ① uz leju, lai ieslēgtu ierīci.

**① Norāde**

- Cietāku pārtikas produktu gadījumā vai tad, ja pārtikas produkti uzkrājas pie trauka malām, darbiniet ierīci pulsveida rītmā, t. i., dažas sekundes veiciet malšanu un pēc tam to atkal uz īsu brīdi pārtrauciet. Atkārtojiet šo procesu vairākas reizes.

**① IEVĒRĪBA!**

- Ievērojiet ierīces darbības un pārtraukuma laikus, kas norādīti tehniskajos datos!
- 10) Lai ierīci apturētu, atlaidiet drošības pārsegu ①.
  - 11) Kad pārstrāde ir pabeigta, atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
  - 12) Noņemiet drošības pārsegu ①.
  - 13) Atbrīvojiet trauku ③/④, griežot motora bloku ⑤ (virzienā ①), un nolieciet to virzienā uz augšu.
  - 14) Noņemiet vāku ② un iztukšojiet trauku.

**① Norāde**

- Varat arī pārtikas produktus uzglabāt traukos ③/④.

## 10.1. Kafijas pupiņu malšana

Dažādu kafijas veidu pagatavošanai ir nepieciešamas atšķirīgas kafijas maluma pakāpes, tomēr gala iznākumu ietekmē arī izmantotā kafijas šķirne un pupiņu grauzdējuma pakāpe. Bez tam varat pielāgot arī izmantoto kafijas daudzumu un maluma pakāpi savai individuālajai gaumei.

Kafijas maluma pakāpi nosaka iepildīto kafijas pupiņu daudzums un malšanas ilgums.

Jo ilgāk kafija tiek malta, jo smalkāks būs kafijas pulveris. Pupiņas maļot īsāku laiku, tiks iegūts rupjāka maluma kafijas pulveris.

**i Norāde**

- Šajā instrukcijā norādītie pārstrādes daudzumi un laiki ir tikai aptuveni. Vienmēr ievērojiet arī norādes par maluma pakāpi, kas ir sniegtas jūsu kafijas aparāta lietošanas instrukcijā.

**Ar filtru gatavojama kafija**

Ar filtru gatavojamai kafijai nepieciešamas kafijas pupiņas ar vidēju maluma pakāpi. Lai iegūtu optimālu rezultātu, iesakām malt apm. 45 g kafijas pupiņu (apm. 5 ēdamkarotes) aptuveni 35 sekundes.

**French Press kafijas kannā gatavojama kafija**

Kafijas pagatavošanai French Press kafijas kannā nepieciešama vidēja līdz rupja maluma kafija. Lai nodrošinātu rupja maluma pakāpi kafijas pagatavošanai French Press kafijas kannā, iesakām samalt ne vairāk kā 70 g espresso kafijas pupiņu (apm. 8 ēdamkarotes), malšanu turpinot aptuveni 30 sekundes. Ja nepieciešams, samaziniet malšanai iepildīto daudzumu vai saīsiniet malšanas ilgumu.

**Espresso**

Espresso kafijai vienmēr ir nepieciešama ļoti smalka maluma kafija. Lai iegūtu espresso kafijai nepieciešamo maluma pakāpi, iesakām malt 36 g espresso kafijas pupiņu (apm. 4 ēdamkarotes) aptuveni 45 sekundes.

Vadieties pēc šādiem aptuveniem daudzumiem:

- 18 g (apm. 2 ēdamkarotes) espresso kafijas pupiņu 2 tasēm espresso kafijas.
- 36 g (apm. 4 ēdamkarotes) espresso kafijas pupiņu 4 tasēm espresso kafijas.

**11. Tīrīšana un kopšana****⚠ BĪSTAMI!**

- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.



Ierīces motora bloku **5** nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt šķidrumā un pieļaut šķidruma iekļūšanu motora bloka **5** korpusā.

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

- Rīkojieties uzmanīgi ar traukos **3/4** esošajiem asmeņiem. Savainošanās risks!

**i Norāde**

- Pārstrādājot cietākus pārtikas produktus vai garšvielas, piemēram, ķimenes vai krustnagliņas, kam ir augsts ēterisko eļļu saturs, vāka **2** iekšējā virsma var kļūt blāva. Tā ir normāla parādība un nevar būt par iemeslu reklamācijas iesniegšanai.
- Pārstrādājot pārtikas produktus ar intensīvu smaržu, piemēram, kanēļa standziņas, vāks **2** var pieņemt pārstrādātā pārtikas produkta smaržu/garšu. Šādā gadījumā iepildiet traukā **3/4** nelielu daudzumu sausu balto rīsu un maliet tos dažas sekundes. Rīsi spēj uzņemt smaržu/garšu.
- ◆ Pēc katras lietošanas reizes iztīriet motora bloka **5** iekšpusi ar sausu, mīkstu lupatiņu vai tīrīšanas otu **7**.
- ◆ Pēc katras lietošanas reizes noslaukiet motora bloka **5** ārpusi ar mitru lupatiņu. Ja netīrumus ir grūti notīrīt, uzlejšiet uz lupatiņas neitrālas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tam noslaukiet virsmu ar tīru ūdeni. Pārliecinieties, vai uz ierīces nav trauku mazgājamā līdzekļa palieku un ierīce pirms atkārtotas lietošanas ir pilnīgi sausa.
- ◆ Noskalojiet vāku **2**, trauku **3/4**, drošības pārsegu **1** un tīrīšanas otu **7** remdenā ūdenī, kam pievienots neliels daudzums trauku mazgājamā līdzekļa.

## **i** **Norāde**



Vāku **2**, trauku **3/4**, drošības pārsegu **1** un tīrīšanas otu **7** drīkst mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā. Ja iespējams, ievietojiet ierīces daļas trauku mazgājamās mašīnas augšējā grozā un raugieties, lai tās netiktu iespīlētas.

- ♦ Pirms ierīces ekspluatācijas sākšanas pārliedziet, ka ir noskalotas visas trauku mazgāšanas līdzekļa paliekas un ierīces daļas ir pilnīgi sausas.

## **12. Uzglabāšana**

- ♦ Pirms novietošanas glabāšanā kārtīgi notīriet ierīci.
- ♦ Tikla kabeli aptiniet ap kabeļa uztīšanas ietvaru **6**.
- ♦ Uzglabājiet ierīci tīrā un sausā vietā.

## **13. Receptes**

### **13.1. Sarkanais pesto**

- 20 g pīniju sēklu
- 40 g kaltētu tomātu (konservēti eļļā / ar notecinātu eļļu)
- 30 g Parmezāna siera (Parmigiano Reggiano)
- 1 ķiploka daiviņa
- 25 ml olīveļļas
- 1/2 tējkarote balzametiķa
- 1 šķipsniņa piparu

- 1) Uz īsu brīdi apgrauzdējiet pīniju sēklas pannā un atstājiet atdzist.
- 2) Sasmalciniet tās universālajā traukā **4** aptuveni 10 sekundes un pārildiet citā traukā.
- 3) Ielieciet lielākos gabaliņos sagrieztu Parmezāna sieru universālajā traukā **4** un smalciniet to aptuveni 10 sekundes.
- 4) Universālajā traukā **4** ievietojiet nomizotu ķiploka daiviņu, notecinātus tomātus, pīniju sēklas, garšvielas, etiķi un olīveļļu un visu sajauciet.

### **13.2. Svaigo graudaugu biežputra**

- 40 g digitspējīgu graudaugu, piemēram, rudzu, speltas kviešu vai kviešu graudu
  - 60 g ūdens
  - 1 ābols (vai citi augļi pēc izvēles)
- 1) Ievietojiet graudus malšanas traukā **3** un maliet tos, līdz ir sasniegta vēlāmā maluma pakāpe.
  - 2) Iepildiet samaltos graudus bļodā, pielejiet klāt ūdeni un pārklājiet bļodu.
  - 3) Atstājiet visu uzbrišanai 6–8 stundas (uz nakti) vēsā vietā.
  - 4) Kad graudi ir uzsūkuši ūdeni, pievienojiet sarīvētu ābolu vai kombinējiet svaigo graudaugu putru ar sezonas augļiem pēc paša izvēles.

## **i** **Ieteikums**

- Atkarībā no individuālās gaumes varat pievienot arī riekstus, rozīnes, vaniļu, svaigi spiestu citrona sulu un/vai žāvētus augļus.

### **13.3. Ziedu sāls**

- 80 g jūras sāls (smalkgraudaina)
- 1 ēdamkarote kaltētu lavandas ziedlapiņu
- Rīveta citrona miziņa no viena citrona

- 1) Iepildiet visas sastāvdaļas universālajā traukā **4** un smalciniet tās apmēram 15 sekundes.
- 2) Iepildiet iegūto maisījumu glāzē.

Ziedu sāls ir īpaši piemērots desertu vai salātu garšas bagātināšanai.

### 13.4. Uz maizes kaisāms garšvielu maisījums

- 2 ēdamkarotes anīsa
- 2 ēdamkarotes fenheļa sēkliņu
- 2 ēdamkarotes koriandra
- 2 ēdamkarotes ķimeņu

Iepildiet visas garšvielas universālajā traukā **4** un pārstrādājiet tās apmēram 10 sekundes.

### 13.5. Vidusjūras garšaugu mērce salātiem

- 50 ml olīveļļas
- 1 timiāna zariņš
- 7 rozmarīna stiebrīņi
- 1 maza ķiploka daiviņa
- 1 ēdamkarote fenheļa sēkliņu
- 10 ml etiķa
- 1 oregano (raudenes) zariņš
- 1 tējkarote tomātu biezeņa
- Sāls un pipari

- 1) Ielieciet visas sastāvdaļas un 25 ml olīveļļas universālajā traukā **4**.
- 2) Smalciniet visu apmēram 15 sekundes.
- 3) Tad pievienojiet etiķi un atlikušo olīveļļu un sajauciet visu kopā, darbinot ierīci apmēram 10 sekundes.

### 14. Likvidēšana



Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka šo ierīci pēc tās kalpošanas laika beigām nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Ierīce ir jānodod noteiktos savākšanas punktos, pārstrādes poligonos vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos.

Lūdzu, pirms atpakaļnododšanas izdzēsiet visus personas datus.

Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, ko var izmantot vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

### 15. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces

pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

#### Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

## Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

## Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

## Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 489874\_2501 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) un, ievadot preces numuru (IAN) 489874\_2501, atvērt savu lietošanas pamācību.

## 15.1. Serviss

### **LV** Serviss Lettlannd

Tālr.: 80005808

E-pasts: [kompernass@lidl.lv](mailto:kompernass@lidl.lv)

IAN 489874\_2501

## 15.2. Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Inhaltsverzeichnis

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

## 1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

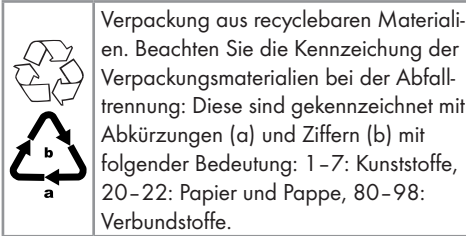
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie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

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>GEFAHR!</b> 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. |
|  | <b>WARNUNG!</b> 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.       |
|  | <b>VORSICHT!</b> 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. |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>ACHTUNG!</b> 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. |
|    | <b>Hinweis:</b> 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<br>(bis zur Max-Markierung)<br>min. ca. 22 ml<br>(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        | <b>3</b> | 30 g           | 10-30 Sek. |
| Senfkörner          | <b>3</b> | 15 - 20 g      | 5-20 Sek.  |
| Leinsamen           | <b>3</b> | 30 g           | 5-10 Sek.  |
| Meersalz            | <b>3</b> | 15 - 40 g      | 5-10 Sek.  |
| Roggen              | <b>3</b> | 20 - 40 g      | 5-15 Sek.  |
| Gerste              | <b>3</b> | 20 - 40 g      | 5-15 Sek.  |
| Hafer               | <b>3</b> | 20 - 40 g      | 5-15 Sek.  |
| Mandeln             | <b>4</b> | 20 - 40 g      | 5-10 Sek.  |
| Haselnüsse          | <b>4</b> | 20 - 40 g      | 5-15 Sek.  |
| Pinienkerne         | <b>4</b> | 20 - 40 g      | 5-10 Sek.  |
| Hartkäse (Parmesan) | <b>4</b> | 20 - 40 g      | 5-10 Sek.  |
| Kräuter (frisch)    | <b>4</b> | 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).

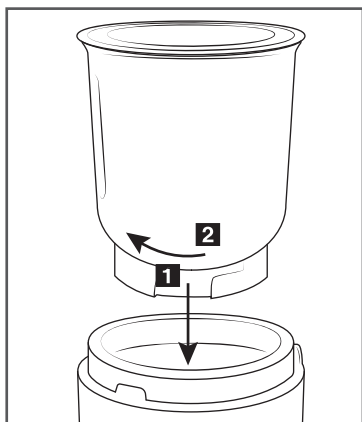


Abb. 1

- 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 Kräuter-dressing

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

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

## 14. Entsorgung



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

#### Für den deutschen Markt gilt:

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

## 15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

### Abwicklung im Garantiefall

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

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

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



Auf [www.lidl-service.com](http://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](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### **AT Service Österreich**

Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### **CH Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Informationsstatus · Informācijas data · Teabe seis

Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

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

---

IAN 489874\_2501