SILVERCREST®



MINI CHOPPER SZE 200 A1

(GB)
MINI CHOPPER
Operating instructions

(SE)
MULTIHACKARE
Bruksanvisning

(PL)
ROZDRABNIACZ
Instrukcja obsługi

(EE)
PEENESTI
Kasutusjuhend

(DE)
ZERKLEINERER
Bedienungsanleitung

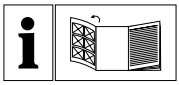
(FI)
SILPPURI
Käyttöohje

(DK)
MULTIHAKKER
Betjeningsvejledning

(LT)
SMULKINTUVAS
Naudojimo instrukcija

(LV)
SMALCINĀTĀJS
Lietošanas pamāciba

IAN 523509_2601



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

(FI)
Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

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

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

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

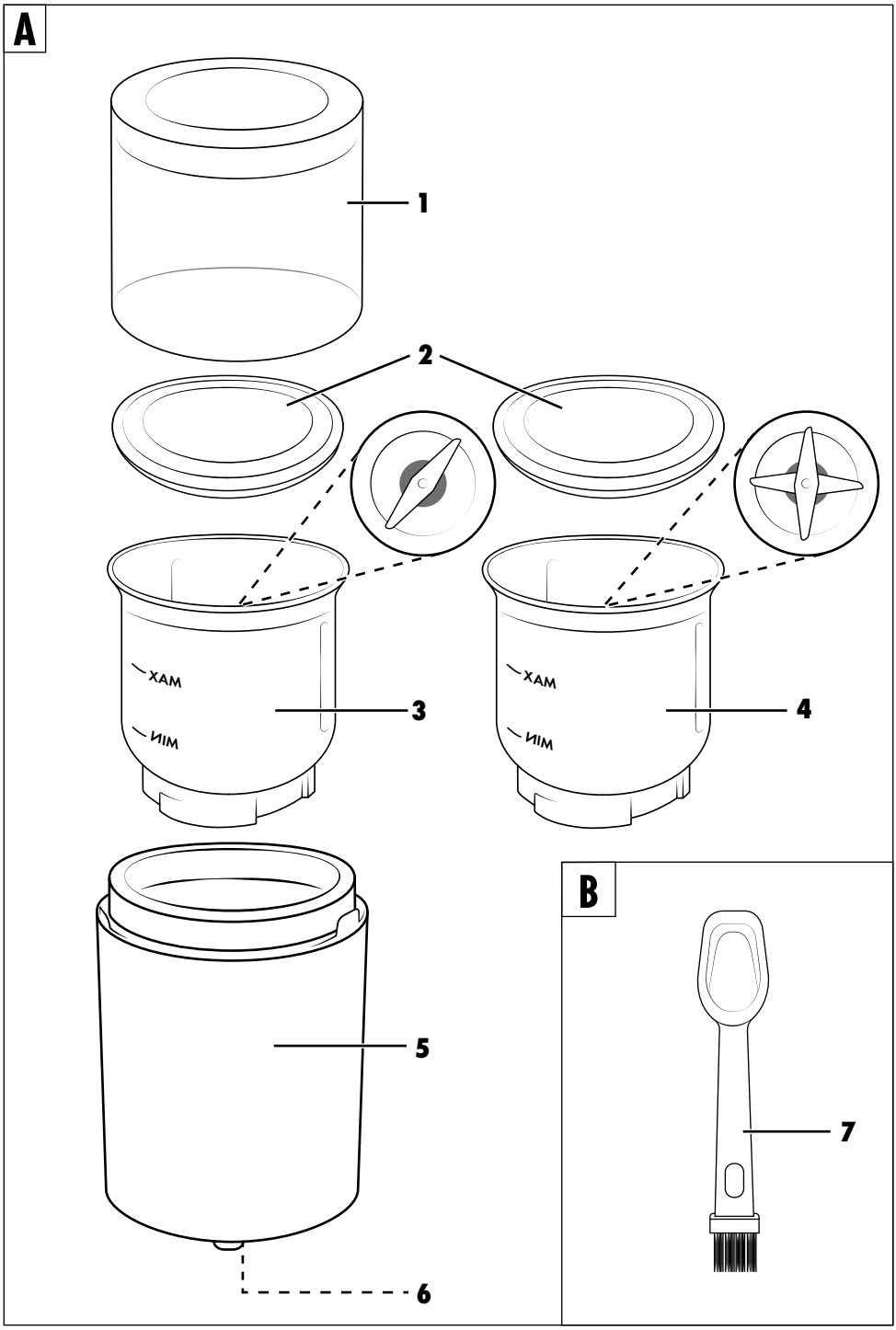
(LT)
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

(EE)
Pöörake enne lugemist joonistega lehekülg lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

(LV)
Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

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

English	Operating instructions	Page	1
Suomi	Käyttöohje	Sivu	11
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	21
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	29
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	39
Lietuvių k.	Naudojimo instrukcija	Puslapis	49
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	59
Latviski	Lietošanas pamācība	Lappuse	69
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	79


A
1
2
MAX
MIN
3
MAX
MIN
4
5
6
B
7

Contents

1. Intended use 2

2. Warnings and symbols used 2

3. Safety information 2

4. Package contents 4

5. Appliance description 4

6. Technical data 4

7. Setting up 4

8. Suitable foods 5

8.1. Food table. 5

9. Operation and use 5

9.1. Grinding coffee beans 6

10. Cleaning and care 6

11. Storage 7

12. Recipes 7

12.1. Red pesto 7

12.2. Raw grain porridge 7

12.3. Floral salt 8

12.4. Bread spice mix 8

12.5. Mediterranean herb dressing 8

13. Disposal 8

14. Kompernass Handels GmbH warranty 8

14.1. Service 9

14.2. Importer 9

15. Ordering replacement parts 9

1. Intended use

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

2. Warnings and symbols used

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

	**DANGER!** A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	**WARNING!** A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	**CAUTION!** A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	**ATTENTION!** A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	**Note:** A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	**Read the instructions.** Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally responsible manner.
	Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

3. Safety information

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Connect the appliance only to a properly installed mains power socket supplying a mains power voltage of 220-240 V ~, 50/60 Hz.
- To avoid potential risks, a damaged power cable for this appliance should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.

- In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the power plug from the mains socket.
- Always remove the power cable from the socket by pulling on the plug, not on the power cable itself.
- Do not kink or crush the power cable, and make sure to route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- Never take hold the motor unit, the power cable or the power plug with wet hands.
- Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the power outlet immediately and have it repaired by a qualified technician.
- If the power cable or the motor unit are damaged, you must have the appliance repaired by qualified technicians before using it again.
- Do not open the housing of the appliance motor unit. This can lead to hazards and also invalidates the warranty.
- Disconnect the appliance from the mains power source immediately after use. The appliance is completely free of electrical power only when unplugged.



Never immerse the appliance motor unit in liquid and do not allow any liquids to enter the motor unit casing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

ⓘ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

ⓘ Note

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

4. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Grinder (motor block **(5)**, 2 containers **(3)**/**(4)**, 2 lids **(2)**, safety cover **(1)**)
- Cleaning brush with integrated coffee scoop **(7)**
- Instructions for use

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

ⓘ Note

- ► Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ► If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Customer Service hotline (see section **14.1. Service**).

5. Appliance description

Figure A:

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

Figure B:

7 Cleaning brush with integrated coffee scoop

6. Technical data

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

ⓘ Note

- ► After grinding four times (4 x 30 seconds with 1 minute pause in between) in succession, we recommend pausing for around 60 minutes so that the appliance can cool down.
- ► After grinding four times (2 x 45 seconds with 1 minute pause in between) in succession, we recommend pausing for around 60 minutes so that the appliance can cool down.

7. Setting up

1) Clean the appliance as described in the section **10. Cleaning and care**.
2) Place the appliance on a level surface.
3) Unwrap the power cable from the cable retainer **(6)** and run the cable through the slot on the edge of the housing. There must be a power socket within easy reach.

8. Suitable foods

ATTENTION!

- ► Do not grind any overly hard ingredients, such as nutmeg or fruit stones.
- ► Do not process any sticky or overly moist foods, such as soft cheeses, dates, carrots or onions!
- ► Never add only thin fluids such as water or juice.
- ■ Remove any stems, stones or peels from the food
- ■ Cut the food into relatively small pieces (1 x 1 cm).
- ■ Sauces, pesto and dips with a viscous consistency can be made with this appliance. Use only the universal container **(4)** for this purpose and add liquid ingredients only in small quantities.
- ■ For information on grinding coffee beans, see the section **9.1. Grinding coffee beans**.

8.1. Food table

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

Food	Container	Optimal quantity	Time
Coffee beans	3	30 g	10 - 30 s
Mustard seeds	3	15 - 20 g	5 - 20 s
Linseeds	3	30 g	5 - 10 s
Sea salt	3	15 - 40 g	5 - 10 s
Rye	3	20 - 40 g	5 - 15 s
Barley	3	20 - 40 g	5 - 15 s
Oats	3	20 - 40 g	5 - 15 s
Almonds	4	20 - 40 g	5 - 10 s
Hazelnuts	4	20 - 40 g	5 - 15 s
Pine nuts	4	20 - 40 g	5 - 10 s
Hard cheese (Parmesan)	4	20 - 40 g	5 - 10 s
Herbs (fresh)	4	5 - 20 g	3x 2 s

9. Operation and use

1) Remove the container **(3)**/**(4)** from the appliance before filling it.
2) Select the appropriate container **(3)**/**(4)**:
   - **Grinding container (3)**
     The grinding container **(3)** is equipped with a 2-blade impact cutter and is suitable for grinding/crushing harder and dry foods such as coffee beans, rye, barley, medium-sized sea salt, peppercorns or mustard seeds.
   - **Universal container (4)**
     The universal container **(4)** is equipped with a 4-blade cutter and is suitable for chopping almonds or herbs, for example.
   - Fill the selected container **(3)**/**(4)** with the food to be processed. Note the MAX and MIN marks.
3) Place the lid **(2)** on the container **(3)**/**(4)** and press it down so that it is firmly seated. The lid **(2)** prevents the food from being thrown out during processing.
4) Place the container **(3)**/**(4)** in the motor unit **(5)**: Make sure that the locks inside the motor unit **(5)** match up with the recesses on the base of the container **(3)**/**(4)** (see Fig. 1/**1**).

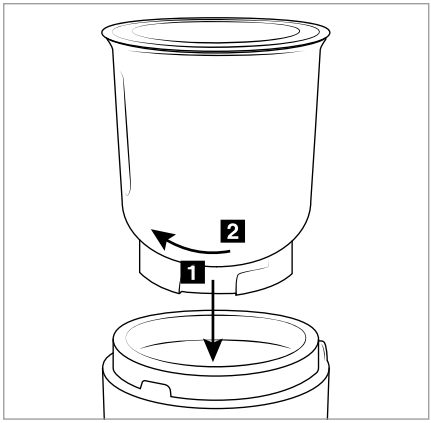


Fig. 1

5) Turn the container **(3)**/**(4)** so that the locks inside the motor unit **(5)** slide further into the tracks (towards 🔒) and the container **(3)**/**(4)** is locked in place (see Fig. 1/**2**).
6) Plug the plug into a mains power outlet.

7) Place the safety cover **(1)** on the motor unit **(5)**.
8) The appliance has a pulse switch: Press down the safety cover **(1)** to start the appliance.

Note

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

ATTENTION!

► Note the operating and pause times of the appliance specified in the technical data!

9) To stop the appliance, release the safety cover **(1)**.
10) When you are finished processing, pull the power plug out of the power socket.
11) Take off the safety cover **(1)**.
12) Remove the container **(3)**/**(4)** by turning it off the motor unit **(5)** (towards 🔓) and lifting it up.
13) Remove the lid **(2)** and empty out the contents.

Note

► You can also store the food in the containers **(3)**/**(4)**.

9.1. Grinding coffee beans

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

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

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

Note

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

Filter coffee



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

French press



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

Espresso



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

Use the following guide values to help you:

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

10. Cleaning and care

DANGER!

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

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

WARNING!

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

ⓘ Note

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

ⓘ Note

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

11. Storage

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

12. Recipes

12.1. Red pesto

- 20 g pine nuts
- 40 g sun-dried tomatoes (in oil/drained)
- 30 g Parmesan (Parmigiano Reggiano)
- 1 clove of garlic
- 25 ml olive oil
- ½ tsp balsamic vinegar
- 1 pinch of pepper

1) Roast the pine nuts briefly in a pan and allow them to cool.
2) Chop them in the universal container **(4)** for about 10 seconds and transfer them to another container.
3) Add the Parmesan, cut into chunks, to the universal container **(4)** and grind it for about 10 seconds.
4) Add the peeled garlic cloves, the drained tomatoes, the pine nuts, the spices, the vinegar and the olive oil to the universal container **(4)** and purée it all thoroughly.

12.2. Raw grain porridge

- 40 g sproutable grains, such as rye, spelt or wheat
- 60 g water
- 1 apple (or preferred fruit)

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

ⓘ Tip

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

12.3. Floral salt

- 80 g sea salt (small grain)
- 1 tbsp dried lavender blossoms
- Grated zest of one lemon

1) Add all ingredients to the universal container **(4)** and grind them for about 15 seconds.
2) Pour the mixture into a glass.

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

12.4. Bread spice mix

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

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

12.5. Mediterranean herb dressing

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

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

13. Disposal



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

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

14. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase. If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 523509_2601 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

14.1. Service

(GB) **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 523509_2601

14.2. Importer

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

15. Ordering replacement parts

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

Scan the QR code with your smartphone/tablet.
You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

Note

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

Sisällysluettelo

1. Määräystenmukainen käyttö 12

2. Käytetyt varoitukset ja symbolit 12

3. Turvallisuusohjeet 12

4. Toimituksen sisältö 14

5. Laitteen kuvaus 14

6. Tekniset tiedot 14

7. Laitteen sijoittaminen 14

8. Soveltuvat elintarvikkeet 15

8.1. Elintarviketaulukko 15

9. Käyttö ja toiminta 15

9.1. Kahvipapujen jauhaminen 16

10. Puhdistaminen ja hoito 16

11. Säilytys 17

12. Reseptejä 17

12.1. Punainen pesto 17

12.2. Tuorepuuro 17

12.3. Kukilla höystetty suola 18

12.4. Leipämauste 18

12.5. Välimeren yrttisalaattikastike 18

13. Hävittäminen 18

14. Kompernass Handels GmbH:n takuu 18

14.1. Huolto 19

14.2. Maahantuoja 19

15. Varaosien tilaaminen 19

1. Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kahvi- ja espressopapujen jauhamiseen. Sillä voi hienontaa myös erilaisia viljoja ja kuivia mausteita, kuten kokonaisia pippureita, chilipalkoja tai korianteria, sekä tuoreita tai kuivattuja yrttejä. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä kaupallisiin tarkoituksiin.

2. Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pakkauksessa ja laitteessa käytetään seuraavia varoituksia ja symboleja (mikäli aiheellista):

	**VAARA!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	**VAROITUS!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAROITUS", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	**VARO!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	**HUOMIO!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	**Huomautus:** Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	**Lue ohje.** Huomioi kaikki käyttö- ja turvallisuusohjeet ennen tuotteen käyttöä. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, luovuta mukana kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.
	Vaihtovirta/-jännite
	Suojausluokka II: suojaus kaksinkertaisella tai vahvistetulla eristyksellä.
	Ei saa upottaa veteen!
	Soveltuu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
	Tämä tuote täyttää voimassa olevien eurooppalaisten ja kansallisten säännösten vaatimukset.
	Älä hävitä sähkölaitetta kotitalousjätteen mukana!
	Toimita pakkaus hävitettäväksi ympäristöystävällisesti.
	Huomioi pakkausmateriaalien merkintä jätteitä lajiteltaessa: Ne on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1-7: muovit, 20-22: paperi ja pahvi, 80-98: komposiittimateriaalit.

3. Turvallisuusohjeet

⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!

- Liitä laite ainoastaan määräysten mukaan asennettuun pistorasiaan, jonka verkkojännite on 220-240 V ~, 50/60 Hz.
- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakashuolto tai vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista tai jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriöitä.

- Irrota virtajohto pistorasiasta aina vetämällä pistokkeesta, älä koskaan vedä johdosta.
- Älä taita äläkä purista virtajohtoa ja vedä virtajohto niin, ettei kukaan voi astua sen päälle tai kompastua siihen.
- Älä koskaan koske moottoriosaan, virtajohtoon tai verkkopistokkeeseen märillä käsillä.
- Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkona. Jos laitteen sisään kuitenkin pääsee nestettä, irrota pistoke heti pistorasiasta, ja vie laite korjattavaksi asiantuntevaan huoltoliikkeeseen.
- Jos virtajohto tai moottoriosa on vaurioitunut, laite on korjautettava alan ammattiliikkeessä ennen käytön jatkamista.
- Laitteen moottoriosan koteloa ei saa avata itse. Tämä vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuuoikeuden raukeamisen.
- Irrota laite sähköverkosta välittömästi käytön jälkeen. Laite on täysin jännitteetön ainoastaan silloin, kun pistoke on irrotettu sähköverkosta.



Älä koskaan upota laitteen moottoriosaa nesteeseen. Varmista, ettei moottoriosan koteloon pääse nesteitä.

⚠ VAROITUS!
LOUKKAANTUMISVAARA!

- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön.
- Säilytä laite ja sen virtajohto lasten ulottumattomissa.
- Henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole riittävää kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvottuina tai siinä tapauksessa, että heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Erittäin terävän terän käsittelyyn liittyy loukkaantumisvaara. Kokoa laite käytön ja puhdistuksen jälkeen uudelleen, jotta et loukkaisi itseäsi paljaana olevaan terään. Pidä terä poissa lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan ota kahvipapuja laitteesta, kun terä vielä pyörii. Loukkaantumisvaara!
- Odota, että terä on pysähtynyt, ennen kuin poistat kannen. Älä koskaan koske pyörivään terään! Loukkaantumisvaara!
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- Käytä tätä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla. Älä käytä sitä muihin käyttötarkoituksiin.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia.

ⓘ HUOMIO! ESINEVAHINGOT!

- Älä yritä murskata jääkuutioita tässä laitteessa!
  Se vaurioittaa laitetta!
- Älä käytä laitetta kovien elintarvikkeiden, kuten muskottipähkinän tai kiviä sisältävien hedelmien jauhamiseen tai hienontamiseen.
- Älä käytä laitetta ilman elintarvikkeita.
- Käytä vain mukana toimitettuja alkuperäistarvikkeita.
- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.

ⓘ Huomautus

- Käyttäjän ei tarvitse tehdä laitteelle mitään vaihdettaessa 50 ja 60 Hz:n välillä. Tuote soveltuu sekä 50:lle että 60 Hz:lle.

4. Toimituksen sisältö

Toimitus sisältää vakiona seuraavat osat:

- Hienontaja (moottoriosa **(5)**, kaksi säiliötä **(3)**/**(4)**, kaksi kantta **(2)**, turvakupu **(1)**)
- Puhdistussivellin ja integroitu kahvilusikka **(7)**
- Käyttöohje

1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
2) Poista kaikki pakkausmateriaali.

ⓘ Huomautus

► Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.

► Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huollon palvelunumeroon (ks. kohta **14.1. Huolto**).

5. Laitteen kuvaus

Kuva A:

1 Turvakupu
2 Kansi
3 Jauhatussäiliö (ja kaksiteräinen iskuterä)
4 Yleissäiliö (ja neliteräinen terä)
5 Moottoriosa
6 Johtokela

Kuva B:

7 Puhdistussivellin ja integroitu kahvilusikka

6. Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220-240 V ~, 50/60 Hz
Tehonotto	200 W
Tehontarve pois kytkettynä	0,0 W
Hyötytilavuus	enint. n. 170 ml (Max-merkintään asti) väh. n. 22 ml (Min-merkintään asti)
Täyttötilavuus	n. 300 ml

ⓘ Huomautus

► Kun olet käyttänyt laitetta jauhamiseen neljä kertaa peräkkäin (4 x 30 sekuntia, välissä aina yhden minuutin tauko), suosittelemme pitämään 60 minuutin tauon, jotta laite pääsee jäähtymään.

► Kun olet käyttänyt laitetta jauhamiseen kaksi kertaa peräkkäin (2 x 45 sekuntia, välissä aina yhden minuutin tauko), suosittelemme pitämään 60 minuutin tauon, jotta laite pääsee jäähtymään.

7. Laitteen sijoittaminen

1) Puhdista laite luvussa **10. Puhdistaminen ja hoito** kuvatulla tavalla.
2) Aseta laite tasaiselle alustalle.
3) Vapauta virtajohto kokonaan johtokelalta **(6)**, ja ohjaa johto kotelon reunassa olevan aukon kautta. Verkkopistokkeeseen on oltava esteetön pääsy.

8. Soveltuvat elintarvikkeet

HUOMIO!

- ► Älä jauha liian kovia aineksia, kuten muskottipähkinää tai hedelmien kiviä.
- ► Älä käsittele tahmeita tai liian kosteita elintarvikkeita, kuten pehmeää juustoa, taateleita, porkkanoita tai sipuleita!
- ► Älä koskaan täytä ainoastaan juoksevia aineksia, kuten vettä tai mehuja.
- ■ Poista elintarvikkeista varret, kivet ja mahdolliset kuoret.
- ■ Älä leikkaa elintarvikkeita liian suuriksi paloiksi (1 x 1 cm).
- ■ Tällä laitteella voi valmistaa kastikkeita, pestoa ja dippejä, joiden rakenteen on tarkoitus olla pehmeä. Siihen tulee kuitenkin käyttää ainoastaan yleissäiliötä **(4)**, ja nestemäisiä aineksia tulee lisätä vain pieninä määrinä.
- ■ Kahvipapujen käsittelyä koskevia ohjeita on luvussa **9.1. Kahvipapujen jauhaminen**.

8.1. Elintarviketaulukko

Seuraavan taulukon määrät ja ajat ovat suuntaa antavia. Niissä on kuvattu ihanteellinen käsittelymäärä. Tulokset riippuvat mm. käsiteltävän elintarvikkeen tuoreudesta, laadusta ja määrästä sekä henkilökohtaisista makutottumuksista.

Elintarvike	Säiliö	Optimaalinen määrä	Aika
Kahvipavut	3	30 g	10-30 s
Sinapinsiemenet	3	15-20 g	5-20 s
Pellavansiemenet	3	30 g	5-10 s
Merisuola	3	15-40 g	5-10 s
Ruis	3	20-40 g	5-15 s
Ohra	3	20-40 g	5-15 s
Kaura	3	20-40 g	5-15 s
Mantelit	4	20-40 g	5-10 s
Hasselpähkinät	4	20-40 g	5-15 s
Pinjansiemenet	4	20-40 g	5-10 s
Kova juusto (parmesaani)	4	20-40 g	5-10 s
Yrtit (tuoreina)	4	5-20 g	3 x 2 s

9. Käyttö ja toiminta

1) Irrota säiliö **(3)**/**(4)** laitteesta ennen täyttöä, mikäli säiliö on asetettu paikoilleen.

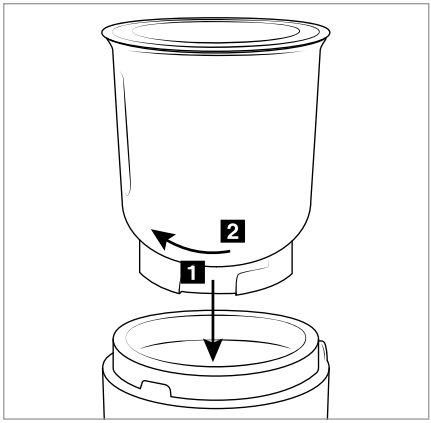
2) Valitse soveltuva säiliö **(3)**/**(4)**:

- **Jauhatussäiliö (3)**
  Jauhatussäiliö **(3)** on varustettu kaksiteräisellä iskuterällä ja soveltuu kovien ja kuivien elintarvikkeiden, kuten kahvipapujen, rukiin, ohran, keskikarkean merisuolan sekä kokonaisten pippureiden tai sinapinsiementen jauhamiseen/murskaamiseen.
- **Yleissäiliö (4)**
  Yleissäiliö **(4)** on varustettu neliteräisellä terällä ja soveltuu esimerkiksi manteleiden tai yrttien rouhimiseen.

3) Täytä valitsemasi säiliö **(3)**/**(4)** käsiteltävillä elintarvikkeilla. Ota huomioon MAX- ja MIN-merkinnät.

4) Aseta kansi **(2)** säiliön **(3)**/**(4)** päälle, ja paina kansi tiukasti kiinni. Kansi **(2)** estää elintarvikkeiden lentämisen ulos käsittelyn aikana.

5) Aseta säiliö **(3)**/**(4)** moottoriosaan **(5)**: Varmista, että moottoriosan **(5)** sisäpuolella olevat lukitukset liukuvat säiliön **(3)**/**(4)** kannassa oleviin aukkoihin (ks. kuva 1/**1**).



Kuva 1

6) Käännä säiliötä **(3)**/**(4)** siten, että moottoriosan **(5)** sisällä olevat lukitukset liukuvat pidemmälle kiskoon (suunta 🔒) ja säiliö **(3)**/**(4)** lukittuu kiinni (ks. kuva 1/**2**).

7) Liitä pistoke pistorasiaan.
8) Aseta turvakupu **(1)** moottoriosan **(5)** päälle.
9) Laite on varustettu pulssikytkimellä: Käynnistä laite painamalla turvakupua **(1)** alaspäin.

Huomautus

► Jos käsittelet kovia elintarvikkeita tai jos elintarvikkeet keräytyvät säiliön reunalle, käytä laitetta pulssitetussa rytmissä, eli jauha hetken ajan, ja pidä välillä lyhyt tauko. Toista vaihe useita kertoja.

HUOMIO!

► Ota huomioon teknisissä tiedoissa ilmoitetut laitteen käyttö- ja taukoajat!

10) Pysäytä laite vapauttamalla turvakupu **(1)**.
11) Kun et enää jatka työstämistä, irrota pistoke pistorasiasta.
12) Irrota turvakupu **(1)**.
13) Irrota säiliö **(3)**/**(4)** moottoriosasta **(5)** kiertämällä säiliötä (suunta 🔓) ja nostamalla säiliötä ylöspäin.
14) Irrota kansi **(2)**, ja tyhjennä sisältö.

Huomautus

► Elintarvikkeita voi säilyttää myös säiliöissä **(3)**/**(4)**.

9.1. Kahvipapujen jauhaminen

Erilaiset kahvin valmistustavat vaativat erilaisia jauhatuskarkeuksia, mutta myös kahvilaatu sekä papujen paahtoaste vaikuttavat tulokseen. Sovita lisäksi käytetty määrä ja tarvittaessa jauhatuskarkeus henkilökohtaisen makusi mukaisesti.

Kahvin jauhatuskarkeuteen vaikuttavat laitteeseen täytettyjen kahvipapujen määrä sekä jauhamisaika.

Mitä kauemmin papuja jauhetaan, sitä hienojakoisempaa kahvijauheesta tulee. Karkeampaa kahvijauhetta saadaan jauhamalla lyhyemmän aikaa.

Huomautus

► Tässä ohjeessa ilmoitetut työstömäärät ja -ajat ovat suuntaa antavia arvoja. Huomioi aina myös kahvinkeittimesi käyttöohjeessa annetut jauhatuskarkeutta koskevat ohjeet.

Suodatinkahvi



Suodatinkahvi edellyttää kahvipapujen keskikarkeaa jauhatuskarkeutta. Ihanteellisen tuloksen aikaansaamiseksi suosittelemme jauhamaan noin 45 g kahvipapuja (noin 5 rkl) noin 35 sekunnin ajan.

Pressopannu



Pressopannulle jauhatuksen on oltava aina keskikarkeasta karkeaan. Pressopannuun tarvittavan karkean jauhatuksen aikaansaamiseksi suosittelemme jauhamaan enintään 70 g espressopapuja (noin 8 rkl) noin 30 sekunnin ajan. Vähennä tarvittaessa jauhettavaa määrää tai jauhatusaikaa.

Espresso



Espresson valmistamiseen tarvitaan hyvin hieno jauhatuskarkeus. Espressoon tarvittavan jauhatuskarkeuden aikaansaamiseksi suosittelemme jauhamaan enintään 36 g espressopapuja (noin 4 rkl) noin 45 sekunnin ajan.

Käytä apuna seuraavia suuntaa antavia määriä:

- 18 g (noin 2 rkl) espressopapuja kahteen kupilliseen espressoa.
- 36 g (noin 4 rkl) espressopapuja neljään kupilliseen espressoa.

10. Puhdistaminen ja hoito

VAARA!

► Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.

Älä koskaan upota laitteen moottoriosaa **(5)** nesteeseen. Varmista, ettei moottoriosan **(5)** koteloon pääse nesteitä.

VAROITUS!

► Ole varovainen, kun käsittelet säiliöissä **(3)**/**(4)** olevia teriä. Loukkaantumisvaara!

Huomautus

- ► Kannen **(2)** sisäpuolen pinta voi muuttua sameaksi työstettäessä kovia elintarvikkeita tai mausteita, joissa on voimakkaita eteerisiä öljyjä, kuten kuminaa tai neilikkaa. Se on normaalia eikä aiheuta syytä reklamaatioon.
- ► Kanteen **(2)** voi tarttua työstettävän elintarvikkeen tuoksu työstettäessä voimakkaasti tuoksuvia elintarvikkeita, kuten kanelitankoja. Laita siinä tapauksessa hieman kuivaa valkoista riisiä säiliöön **(3)**/**(4)** ja jauha riisiä muutaman sekunnin ajan. Tuoksu/maku voi tarttua riisiin.
- ♦ Puhdista moottoriosa **(5)** sisältä jokaisen käytön jälkeen kuivalla, pehmeällä liinalla tai puhdistussiveltimellä **(7)**.
- ♦ Puhdista moottoriosa **(5)** ulkoa jokaisen käytön jälkeen kostealla liinalla. Jos lika on pinttynyttä, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi osa sen jälkeen vedellä. Varmista, ettei laitteeseen jää pesuainejäämiä ja että se on täysin kuiva, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
- ♦ Pese kannet **(2)**, säiliöt **(3)**/**(4)**, turvakupu **(1)** ja puhdistussivellin **(7)** astianpesuainetta sisältävällä haalealla vedellä.

Huomautus

- ►  Kannet **(2)**, säiliöt **(3)**/**(4)**, turvakupu **(1)** ja puhdistussivellin **(7)** voidaan pestä myös astianpesukoneessa. Aseta osat mieluiten astianpesukoneen yläkoriin, ja varmista, etteivät ne jää puristuksiin.
- ♦ Varmista, että kaikki pesuainejäämät on poistettu ja että laitteen osat ovat täysin kuivia, ennen kuin otat laitteen uudelleen käyttöön.

11. Säilytys

- ♦ Puhdista laite perusteellisesti ennen varastoimista.
- ♦ Kierrä virtajohto johtokela **(6)** ympärille.
- ♦ Säilytä laite puhtaassa ja kuivassa paikassa.

12. Reseptejä

12.1. Punainen pesto

- 20 g pinjansiemeniä
- 40 g kuivattuja tomaatteja (öljyssä, valutettu nettopaino)
- 30 g parmesaania (Parmigiano Reggiano)
- 1 valkosipulin kynsi
- 25 ml oliiviöljyä
- ½ tl Balsamico-etikkaa
- 1 hyppysellinen pippuria

1) Paahda pinjansiemeniä lyhyesti pannulla ja anna jäähtyä.
2) Hienonna niitä yleissäiliössä **(4)** n. 10 sekuntia, ja kaada ne pois säiliöstä.
3) Lisää kuutioitu parmesaani yleissäiliöön **(4)**, ja hienonna juustoa n. 10 sekuntia.
4) Laita kuorittu valkosipulinkynsi, valutetut tomaatit, pinjansiemenet, mausteet, etikka ja oliiviöljy yleissäiliöön **(4)**, ja soseuta kaikki ainekset hienoksi.

12.2. Tuorepuuro

- 40 g itämiskykyistä viljaa, kuten esim. ruista, spelttiä tai vehnää
- 60 g vettä
- 1 omena (tai valitsemasi hedelmä)

1) Laite vilja jauhatussäiliöön **(3)**, ja jauha viljaa niin kauan, että haluttu jauhatuskarkeus on saavutettu.
2) Kaada jauhettu vilja kulhoon, lisää vesi ja peitä kulho.
3) Anna seoksen turvota 6–8 tuntia (yön yli) viileässä paikassa.
4) Kun vilja on imenyt veden, lisää raastettu omena, tai lisää tuorepuuroon valitsemiasi sesongin hedelmiä.

Vinkki

- ► Voit lisätä myös pähkinöitä, rusinoita, vaniljaa, tuorepuristettua sitruunamehua ja/tai kuivattuja hedelmiä makusi mukaan.

12.3. Kukilla höystetty suola

- 80 g:n kupillinen merisuolaa (hieno raekoko)
- 1 rkl kuivattuja laventelin kukintoja
- sitruunan raastettu kuori

1) Laita kaikki ainekset yleissäiliöön **(4)**, ja hienonna aineksia n. 15 sekuntia.
2) Kaada seos lasipurkkiin.

Kukilla höystettyä suolaa voi käyttää erityisesti jälkiruokien ja salaattien viimeistelyyn.

12.4. Leipämauste

- 2 rkl anista
- 2 rkl fenkolinsiemeniä
- 2 rkl korianteria
- 2 rkl kuminaa

Laita kaikki mausteet yleissäiliöön **(4)**, ja hienonna mausteita n. 10 sekuntia.

12.5. Välimeren yrttisalaattikastike

- 50 ml oliiviöljyä
- 1 timjaminoksa
- 7 rosmariinin neulasta
- 1 pieni valkosipulinkynsi
- 1 tl fenkolinsiemeniä
- 10 ml etikkaa
- 1 oreganonoksa
- 1 tl tomaattipyreetä
- suolaa ja pippuria

1) Laita kiinteät ainekset ja 25 ml oliiviöljyä yleissäiliöön **(4)**.
2) Murskaa kaikkia aineksia n. 15 sekuntia.
3) Lisää sen jälkeen etikka ja loppu oliiviöljy, ja sekoita kaikkia aineksia n. 10 sekuntia.

13. Hävittäminen



Yliviivatun jäteastian symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden seassa sen käyttöajan päätyttyä. Laite on toimitettava keräilypisteisiin, kierrätyskeskuksiin tai jätehuoltoyrityksiin.

Poista kaikki henkilökohtaiset tiedot ennen palautusta.

Pakkauksessa on käytetty materiaaleja, jotka voidaan toimittaa paikallisiin keräyspisteisiin.

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

14. Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta. Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehotetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 523509_2601 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.

14.1. Huolto

(FI) **Huolto Suomi**

Tel.: 09 42453024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 523509_2601

14.2. Maahantuoja

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

15. Varaosien tilaaminen

Voit tilata varaosia tälle tuotteelle kätevästi internetistä osoitteessa **www.kompernass.com**.

Skannaa QR-koodi älypuhelimellasi/tabletillasi. Tällä QR-koodilla pääset suoraan verkkosivustollemme ja voit katsella ja tilata saatavilla olevia varaosia.

Huomautus

- Jos sinulla on ongelmia verkkotilauksen kanssa, voit olla yhteydessä asiakaspalveluumme puhelimitse tai lähettää asiakaspalveluumme sähköpostia.
- Ilmoita tilauksen yhteydessä aina tuotenumero (IAN) 523509_2601.
- Huomaa, että varaosien verkkotilaukset eivät ole mahdollisia kaikkiin toimitusmaihin.

Innehåll

1. Avsedd användning **22**

2. Varningar och symboler **22**

3. Säkerhetsanvisningar **22**

4. Leveransens innehåll **24**

5. Beskrivning av produkten **24**

6. Tekniska data **24**

7. Ställa upp produkten **24**

8. Lämpliga livsmedel **24**

8.1. Livsmedelstabell 25

9. Användning och drift **25**

9.1. Mala kaffebönor 26

10. Rengöring och skötsel **26**

11. Förvaring **26**

12. Recept **26**

12.1. Röd pesto 26

12.2. Gröt av färska sädeskorn 27

12.3. Blomstersalt 27

12.4. Brödkryddor 27

12.5. Dressing med medelhavsörter 27

13. Kassering **27**

14. Garanti från Kompernass Handels GmbH **27**

14.1. Service 28

14.2. Importör 28

15. Beställa reservdelar **28**

1. Avsedd användning

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

2. Varningar och symboler

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

	**FARA!** 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.
	**VARNING!** 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.
	**VAR FÖRSIKTIG!** 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.
	**AKTA!** En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till sakskador om den inte undviks.
	**Observera:** Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.
	**Läs instruktionerna.** Beakta alla bruks- och säkerhetsanvisningar innan du använder produkten. Om produkten överlåts till tredje part ska alla dokument som hör till produkten överlämnas.
	Växelström/-spänning
	Skyddsklass II: Dubbel eller förstärkt isolering.
	Får inte doppas ned i vatten!
	Kan diskas i maskin.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
	Denna produkt uppfyller kraven i gällande europeiska och nationella direktiv.
	Kassera inte elektriska apparater i hushållssoporna!
	Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
	Observera märkningen på förpackningsmaterialet när du sorterar avfallet: Dessa 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 ELCHOCKER!

- 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. Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Kaffekvarn/hackmaskin (motorenhet **(5)**, 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 **14.1. Service**).

5. 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

6. 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 (upp till Max-markeringen) min. ca 22 ml (upp till Min-markeringen)
Volym	ca 300 ml

ⓘ 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.

7. Ställa upp produkten

1) Rengör först produkten så som beskrivs i kapitel **10. Rengöring och skötsel**.
2) Ställ produkten på ett plant underlag.
3) Linda ut kabeln från kabelhållaren **(6)** och för den genom skåran i kanten av höljet. Eluttaget måste vara lättillgängligt.

8. 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 stjälkar, 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 **(4)** och tillsätt bara små mängder vätska i taget.
- Information om hur man maler kaffebönor finns i kapitel **9.1. Mala kaffebönor**.

8.1. 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 färskhet, mängd och kvalitet samt även personlig smak.

Livsmedel	Behållare	Optimal mängd	Tid
Kaffebönor	3	30 g	10-30 sek.
Senapsfrö	3	15 - 20 g	5-20 sek.
Linfrö	3	30 g	5-10 sek.
Havssalt	3	15 - 40 g	5-10 sek.
Råg	3	20 - 40 g	5-15 sek.
Korn	3	20 - 40 g	5-15 sek.
Havre	3	20 - 40 g	5-15 sek.
Mandel	4	20 - 40 g	5-10 sek.
Hasselnötter	4	20 - 40 g	5-15 sek.
Pinjenötter	4	20 - 40 g	5-10 sek.
Hårdost (parmesan)	4	20 - 40 g	5-10 sek.
Örter (färska)	4	5 - 20 g	3x 2 sek.

9. Användning och drift

1) Ta av behållaren **(3)**/**(4)** från produkten innan du fyller den med ingredienser.
2) Välj den behållare **(3)**/**(4)** som passar bäst för det du ska göra:
   - **Malningsbehållare (3)**
     Malningsbehållaren **(3)** är utrustad med en 2-vingad slagkniv och passar bäst för att mala eller stöta sönder hårda, torkade livsmedel som kaffebönor, råg- och korngryn. medelgrovt havssalt, pepparkorn eller senapsfrön.
   - **Universalbehållare (4)**
     Universalbehållaren **(4)** 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**).

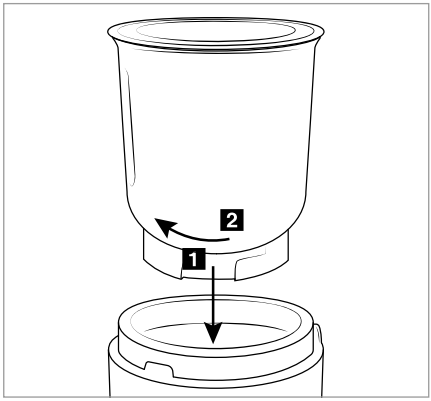


Bild 1

6) Vrid behållaren **(3)**/**(4)** så att låsningarna inuti motorenheten **(5)** glider längre in på skenan (riktning 🔒) 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 pulsbrytare: Tryck ned skyddshuven **(1)** för att starta produkten.

ⓘ 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 🔓) och lyft av den.
14) Ta av locket **(2)** och töm ut innehållet ur behållaren.

Observera

► Du kan också förvara livsmedel i behållarna **(3)**/**(4)**.

9.1. 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.

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 espressobönor (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 espressobönor (ca 4 msk) i ca 45 sekunder.

Utgå från följande riktvärden:

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

10. 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 milt 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 rengöringspenslen **(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.

11. Förvaring

♦ Rengör produkten noga innan du ställer undan den.

♦ Linda upp kabeln på kabelhållaren **(6)**.

♦ Förvara produkten på ett rent och torrt ställe.

12. Recept

12.1. Röd pesto

- 20 g pinjenötter
- 40 g soltorkade tomater (i olja, avrunnen vikt)
- 30 g parmesan (parmigiano reggiano)
- 1 vitlöksklyfta
- 25 ml olivolja
- ½ 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.

12.2. 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.

12.3. 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.

12.4. Brödkryddor

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

Lägg allt i universalbehållaren **(4)** och bearbeta i ca 10 sekunder.

12.5. 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.

13. 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 returnerar produkten.

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

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

14. 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

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis. Om ett material- eller fabrikationsfel 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 garantitiden 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. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden 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 fabrikationsfel. 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) 523509_2601 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.

14.1. Service

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

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

IAN 523509_2601

14.2. Importör

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

15. Beställa reservdelar

Du kan alltid beställa reservdelar till den här produkten på **www.kompernass.com**.

Skanna QR-koden med din smartphone eller surfplatta.
Med den här QR-koden kommer du direkt till vår webbplats och kan se och beställa de reservdelar som erbjuds där.

Observera

- Om det uppstår problem när du beställer online kan du kontakta vår kundservice på telefoneller via e-post.
- Ange alltid artikelnumret (IAN) 523509_2601 när du beställer.
- Observera att det inte går att beställa reservdelar över nätet från alla länder som vi levererar till.

Indholdsfortegnelse

1. Anvendelsesområde 30

2. Anvendte advarsler og symboler 30

3. Sikkerhedsanvisninger 30

4. Pakkens indhold 32

5. Beskrivelse af produktet 32

6. Tekniske data 32

7. Opstilling 32

8. Egnede fødevarer 33

8.1. Fødevaretabel 33

9. Betjening og funktion 33

9.1. Maling af kaffebønner 34

10. Rengøring og vedligeholdelse 34

11. Opbevaring 35

12. Opskrifter 35

12.1. Rød pesto 35

12.2. Grød af friske korn 35

12.3. Blomstersalt 36

12.4. Brødkrydderi 36

12.5. Middelhavs-krydderurtedressing 36

13. Bortskaffelse 36

14. Garanti for Kompernass Handels GmbH 36

14.1. Service 37

14.2. Importør 37

15. Bestilling af reservedele 37

1. Anvendelsesområde

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

2. Anvendte advarsler og symboler

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

⚠	**FARE!** En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
⚠	**ADVARSEL!** En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
⚠	**FORSIGTIG!** En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
!	**OBS!** En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
i	**Bemærk:** "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
📖	**Læs vejledningen.** Overhold alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Hvis produktet gives videre til andre, skal alle dokumenter følge med.
~	Vekselstrøm/-spænding
⧈	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering.
🚫	Må ikke lægges ned i vand!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegnede.
CE	Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
	Aflevér emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
b a	Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

3. Sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

- Slut produktet til en korrekt installeret stikkontakt med en netspænding på 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.

- Træk stikket ud af stikkontakten ved driftsfejl, og før du rengør produktet.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten ved at trække i selve stikket og ikke i ledningen.
- Ledningen må aldrig knækkes eller klemmes og heller ikke lægges, så man kan træde på den eller snuble over den.
- Hold aldrig på motordelen, ledningen eller stikket med våde hænder.
- Produktet må ikke udsættes for fugt og ikke bruges udendørs. Hvis der kommer væske ind i produkthuset, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og få produktet repareret af en autoriseret reparatør.
- Hvis ledningen eller motordelen er beskadiget, skal du lade fagfolk reparere produktet, før du bruger det igen.
- Huset til motordelen må ikke åbnes. Hvis du gør det, kan sikkerheden ikke garanteres, og garantien bortfalder.
- Afbryd straks produktet fra lysnettet efter brug. Produktet er kun fuldstændig strømfrit, når stikket er trukket ud af stikkontakten.



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

⚠ ADVARSEL!
FARE FOR TILSKADEKOMST!

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

ⓘ OBS! MATERIELLE SKADER!

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

ⓘ Bemærk

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

4. Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Blender (motordel **(5)**, 2 beholdere **(3)**/**(4)**, 2 låg **(2)**, sikkerhedshætte **(1)**)
- Rensepensel med integreret kaffeske **(7)**
- Betjeningsvejledning

1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
2) Fjern al emballagen.

ⓘ Bemærk

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

5. Beskrivelse af produktet

Figur A:

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

Figur B:

7 Rensepensel med integreret kaffeske

6. Tekniske data

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

ⓘ Bemærk

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

7. Opstilling

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

8. Egnede fødevarer

OBS!

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

8.1. Fødevaretabel

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

Fødevare	Beholder	Optimal mængde	Tid
Kaffebønner	3	30 g	10-30 sek.
Sennepskorn	3	15 - 20 g	5-20 sek.
Hørfrø	3	30 g	5-10 sek.
Havsalt	3	15 - 40 g	5-10 sek.
Rug	3	20 - 40 g	5-15 sek.
Byg	3	20 - 40 g	5-15 sek.
Havre	3	20 - 40 g	5-15 sek.
Mandler	4	20 - 40 g	5-10 sek.
Hasselnødder	4	20 - 40 g	5-15 sek.
Pinjekerner	4	20 - 40 g	5-10 sek.
Hård ost (parmesan)	4	20 - 40 g	5-10 sek.
Krydderurter (friske)	4	5 - 20 g	3 x 2 sek.

9. Betjening og funktion

1) Tag beholderen **(3)**/**(4)** af produktet før påfyldning, hvis den er sat på.

2) Vælg beholderen **(3)**/**(4)**, der passer til forarbejdningen:

- **Malebeholder (3)**
  Malebeholderen **(3)** er udstyret med en 2-vinget stødkniv og egner sig til maling/knusning af hårde og tørre fødevarer som kaffebønner, rug, byg, mellemgroft havsalt, peber- eller sennepskorn.
- **Universalbeholder (4)**
  Universalbeholderen **(4)** er udstyret med en 4-vinget kniv og egner sig for eksempel til hakning af mandler eller urter.

3) Fyld den valgte beholder **(3)**/**(4)** med fødevarerne, der skal tilberedes. Vær opmærksom på MAX- og MIN-markeringerne.

4) Sæt låget **(2)** på beholderen **(3)**/**(4)** og tryk det ned, så det sidder fast. Låget **(2)** forhindrer, at fødevarerne slynges ud under forarbejdningen.

5) Sæt beholderen **(3)**/**(4)** ind i motordelen **(5)**: Sørg for, at låseanordningerne på indersiden af motordelen **(5)** går ind i udskæringerne på beholderens **(3)**/**(4)** sokkel (se fig.1/**1**).

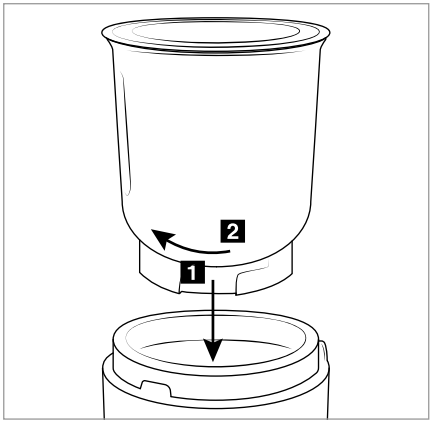


Fig. 1

6) Drej beholderen **(3)**/**(4)**, så låseanordningerne inden i motordelen **(5)** går ind i skinnen (retning 🔒) og beholderen **(3)**/**(4)** låses (se fig. 1/**2**).

7) Sæt strømstikket i en stikkontakt.

8) Sæt sikkerhedshætten **(1)** på motordelen **(5)**.

9) Produktet har en impulskontakt: Tryk sikkerhedshætten **(1)** ned for at starte produktet.

Bemærk

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

OBS!

► Se oplysningerne om produktets drifts- og pausetider under de tekniske data!

10) For at stoppe produktet skal du slippe sikkerhedshætten **(1)**.

11) Træk stikket ud af stikkontakten, når du er færdig med forarbejdningen.

12) Tag sikkerhedshætten **(1)** af.

13) Løsn beholderen **(3)**/**(4)** ved at dreje den af motordelen **(5)** (retning), og tag den af oppefra.

14) Tag låget **(2)** af, og tøm indholdet ud.

Bemærk

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

9.1. Maling af kaffebønner

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

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

Jo længere tid du maler kaffen, jo finere kaffepulver får du. Hvis kaffen males i kortere tid, bliver kaffepulveret grovere.

Bemærk

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

Filterkaffe



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

Stempelkande



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

Espresso



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

Gå frem efter de følgende vejledende værdier:

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

10. Rengøring og vedligeholdelse

FARE!

► Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.

Produktets motordel **(5)** må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens **(5)** hus.

ADVARSEL!

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

Bemærk

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

Bemærk



Låget **(2)**, beholderne **(3)**/**(4)**, sikkerhedshætten **(1)** og rensepenslen **(7)** kan også rengøres i opvaskemaskinen. Læg så vidt muligt delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme.

- Sørg for, at der ikke er rester af opvaskemiddel, og at produktets dele er helt tørre, før du bruger produktet igen.

11. Opbevaring

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

12. Opskrifter

12.1. Rød pesto

- 20 g pinjekerner
- 40 g soltørrede tomater (i olie/afdryppet vægt)
- 30 g parmesanost (Parmigiano Reggiano)
- 1 fed hvidløg
- 25 ml olivenolie
- ½ tsk. balsamico-eddike
- 1 knivspids peber

1) Rist pinjekernerne i en pande, og lad dem afkøle.
2) Hak dem i universalbeholderen **(4)** i ca. 10 sekunder og hæld dem i en skål.
3) Hæld parmesanosten skåret i grove stykker i universalbeholderen **(4)** og findel den i ca. 10 sekunder.
4) Hæld det pillede fed hvidløg, de afdryppede tomater, pinjekernerne, krydderierne, eddiken, osten og olivenolien i universalbeholderen **(4)** og purer det godt igennem.

12.2. Grød af friske korn

- 40 g spirende korn som f.eks. rug, spelt eller hvede
- 60 g vand
- 1 æble (eller frugt efter eget valg)

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

Tip

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

12.3. Blomstersalt

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

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

Blomstersalt egner sig især til at forfine desserter og salater.

12.4. Brødkrydderi

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

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

12.5. Middelhavs-krydderurtedressing

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

1) Hæld de faste ingredienser og 25 ml af olivenolien i universalbeholderen **(4)**.
2) Findel dem i ca. 15 sekunder.
3) Hæld derefter eddiken og resten af olivenolien i, og bland det hele i ca. 10 sekunder.

13. Bortskaffelse



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

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

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

14. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

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

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

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

14.1. Service

(DK) **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 523509_2601

14.2. Importør

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

15. Bestilling af reservedele

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

Scan QR-koden med din smartphone/tablet.
Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

Bemærk

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

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 40

2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole 40

3. Wskazówki bezpieczeństwa 41

4. Zakres dostawy 42

5. Opis urządzenia 42

6. Dane techniczne 43

7. Ustawianie 43

8. Odpowiednie artykuły spożywcze 43

8.1. Tabela artykułów spożywczych 43

9. Obsługa i eksploatacja 43

9.1. Mielenie kawy ziarnistej 44

10. Czyszczenie i pielęgnacja 45

11. Przechowywanie 45

12. Przepisy 46

12.1. Czerwone pesto 46

12.2. Owsianka ze świeżych ziaren 46

12.3. Sól uszlachetniona kwiatami 46

12.4. Przyprawa do chleba 46

12.5. Śródziemnomorski dressing ziołowy 46

13. Utylizacja 47

14. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 47

14.1. Serwis 48

14.2. Importer 48

15. Zamawianie części zamiennych 48

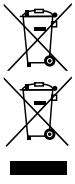
1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

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

	**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO" oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	**OSTRZEŻENIE!** Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE" wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	**PRZESTROGA!** Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA" wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	**UWAGA!** Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA" oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	**Wskazówka:** Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

	**Przeczytaj instrukcję.** Przed użyciem produktu uwzględnij wszystkie wskazówki obsługi i bezpieczeństwa. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.
	Prąd/napięcie przemienne
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
	Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda zasilania o napięciu 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- Wyciągając kabel zasilający z gniazda, pociągaj zawsze za wtyk, a nie za kabel.
- Nie zginaj ani nie zgniataj kabla zasilającego. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- Bloku silnika, kabla sieciowego ani wtyku nie chwytaj nigdy mokrymi dłońmi.
- Nie wolno narażać urządzenia na działanie wilgoci ani używać go na zewnątrz. W przypadku dostania się cieczy do wnętrza obudowy urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- W wypadku uszkodzenia kabla sieciowego lub bloku silnika, urządzenie musi zostać naprawione w serwisie zanim będzie można z niego ponownie skorzystać.
- Nie wolno samodzielnie otwierać obudowy bloku silnika urządzenia. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- Bezpośrednio po użyciu odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Jedynie po wyciągnięciu wtyku z gniazda sieciowego uzyskuje się pewność, że urządzenie nie znajduje się pod napięciem.



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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- Urządzenie i jego kabel sieciowy przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

- Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem istnieje ryzyko skaleczenia. Po użyciu i umyciu urządzenia należy je z powrotem złożyć, aby uniknąć skaleczenia się odkrytym nożem. Zapobiegać kontaktowi dzieci z nożem.
- Zabrania się wyjmowania ziaren kawy z urządzenia, jeśli nóż jeszcze się obraca. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- Przed zdjęciem pokrywy poczekać, aż nóż się zatrzyma. Nie wolno chwytać obracającego się noża! Niebezpieczeństwo obrażeń!
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.
- Używaj tego urządzenia tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Nie używaj urządzenia do innych celów.
- Nieprawidłowe użycie urządzenia grozi obrażeniami.

(!) UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie próbuj rozdrabniać kostek lodu za pomocą tego urządzenia!
  Spowoduje to uszkodzenie urządzenia!
- Nie używaj urządzenia do mielenia lub rozdrabniania twardych artykułów spożywczych, jak gałka muszkatołowa lub owoce, zawierające pestki.
- Nie używaj urządzenia bez nasypanych artykułów spożywczych.
- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów dostarczonych w zestawie.
- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.

(i) Wskazówka

- Przełączanie produktu z 50 na 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

4. Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- rozdrabniacz (blok silnika **(5)**, 2 pojemniki **(3)**/**(4)**, 2 pokrywki **(2)**, pokrywa bezpieczeństwa **(1)**)
- pędzelek do czyszczenia z wbudowaną łyżeczką **(7)**
- instrukcja obsługi

1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
2) Usuń wszystkie elementy opakowania.

(i) Wskazówka

► Sprawdź urządzenie pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.

► W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **14.1. Serwis**).

5. Opis urządzenia

Rysunek A:

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

Rysunek B:

7 Pędzelek do czyszczenia z wbudowaną łyżeczką

6. Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220-240 V ~, 50/60 Hz
Pobór mocy	200 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,0 W
Pojemność użytkowa	maks. ok. 170 ml (do oznaczenia MAX) min. ok. 22 ml (do oznaczenia MIN)
Pojemność	ok. 300 ml

Wskazówka

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

7. Ustawianie

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

8. Odpowiednie artykuły spożywcze

UWAGA!

- Nie miel zbyt twardych dodatków, np. gałki muszkatołowej lub pestek owoców.
- Nie przetwarzaj kleistych ani zbyt wilgotnych artykułów spożywczych, np. bardziej miękkiego sera, daktyli, marchwi lub cebuli!
- Nie wkładaj nigdy wyłącznie płynnych składników, jak woda lub soki.

- Usuwaj szypułki, pestki i w razie potrzeby skórki z artykułów spożywczych
- Pokrój artykuły spożywcze na nie za duże kawałki (1 × 1 cm).
- Sosy, pesto i dipy, które mają mieć zawiesistą konsystencję, można uzyskać za pomocą tego urządzenia. Używaj do tego jednak wyłącznie pojemnika uniwersalnego **(4)** i dodawaj płynne składniki tylko w niewielkich ilościach.
- Informacje o przetwarzaniu ziaren kawy podano w rozdziale **9.1. Mielenie kawy ziarnistej**.

8.1. Tabela artykułów spożywczych

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

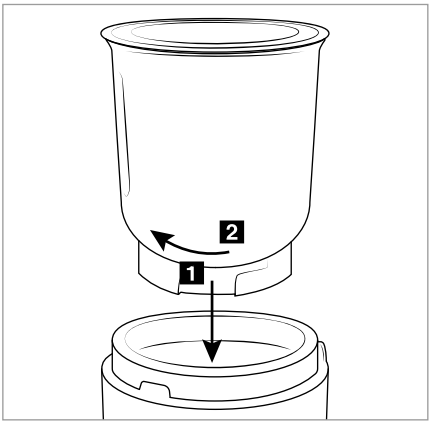
Artykuł spożywczy	Pojemnik	optymalna ilość	czas
ziarna kawy	3	30 g	10-30 sek.
nasiona gorczycy	3	15-20 g	5-20 sek.
siemię lniane	3	30 g	5-10 sek.
sól morska	3	15-40 g	5-10 sek.
żyto	3	20-40 g	5-15 sek.
jęczmień	3	20-40 g	5-15 sek.
owies	3	20-40 g	5-15 sek.
migdały	4	20-40 g	5-10 sek.
orzechy laskowe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

9. Obsługa i eksploatacja

1) Przed włożeniem zdejmij pojemnik **(3)**/**(4)** z urządzenia, jeśli jest założony.
2) Wybierz pasujący pojemnik **(3)**/**(4)**:
   – **Pojemnik do mielenia (3)**
   Pojemnik do mielenia **(3)** jest wyposażony w 2-skrzydłowy bijak nożowy i nadaje się do mielenia/kruszenia twardszych i suchych artykułów spożywczych, jak ziarna kawy, żyto, jęczmień, sól morska o średniej wielkości, ziarna pieprzu i gorczycy.

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

3) Włóż do wybranego pojemnika **(3)**/**(4)** artykuły spożywcze przeznaczone do przetwarzania. Przestrzegaj przy tym oznaczeń MAX i MIN.
4) Załóż pokrywkę **(2)** na pojemnik **(3)**/**(4)** i dociśnij ją, aby była dobrze osadzona.
Pokrywka **(2)** zapobiega wyrzucaniu artykułów spożywczych podczas przetwarzania.
5) Włóż pojemnik **(3)**/**(4)** w blok silnika **(5)**: Zwróć uwagę, aby blokady we wnętrzu bloku silnika **(5)** wsunęły się w wycięcia na podstawie pojemnika **(3)**/**(4)** (patrz rys. 1/**1**).



Rys. 1

6) Obróć pojemnik **(3)**/**(4)**, aby blokady we wnętrzu bloku silnika **(5)** dalej wsuwały się w szynę (kierunek 🔒) i pojemnik **(3)**/**(4)** został zablokowany (patrz rys. 1/**2**).
7) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
8) Załóż pokrywę bezpieczeństwa **(1)** na blok silnika **(5)**.
9) Urządzenie jest wyposażone w przełącznik impulsowy: dociśnij pokrywę bezpieczeństwa **(1)** do dołu, aby uruchomić urządzenie.

ⓘ Wskazówka

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

ⓘ UWAGA!

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

10) Aby zatrzymać urządzenie, puść pokrywę bezpieczeństwa **(1)**.
11) Po zakończeniu przetwarzania wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
12) Zdejmij pokrywę bezpieczeństwa **(1)**.
13) Odczep pojemnik **(3)**/**(4)**, obracając blok silnika **(5)** (kierunek 🔓) i podnieś go do góry.
14) Zdejmij pokrywkę **(2)** i opróżnij zawartość.

ⓘ Wskazówka

► Artykuły spożywcze można przechowywać również w pojemnikach **(3)**/**(4)**.

9.1. Mielenie kawy ziarnistej

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

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

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

ⓘ Wskazówka

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

Kawa filtrowana



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

Zaparzacz



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

Espresso



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

Zastosuj się do następujących wartości orientacyjnych:

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

10. Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

► Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

ⓘ Wskazówka

► Po przetworzeniu twardszych artykułów spożywczych lub w przypadku przypraw z intensywnymi olejkami eterycznymi, jak kminek lub goździki, powierzchnia od wewnątrz pokrywki **(2)** może się stępić. Jest to jednak normalne zjawisko i nie stanowi podstawy do reklamacji.

► Podczas przetwarzania artykułów spożywczych o intensywnym zapachu, np. lasek cynamonu, pokrywka **(2)** może przejść zapachem/smakiem przetwarzanego artykułu spożywczego. W takiej sytuacji dodaj nieco suchego białego ryżu do pojemnika **(3)**/**(4)** i miel go przez kilka sekund. Może on przejść zapachem/smakiem.

♦ Blok silnika **(5)** należy po każdym użyciu czyścić od wewnątrz suchą, miękką szmatką lub pędzelkiem do czyszczenia **(7)**.

♦ Blok silnika **(5)** należy czyścić od zewnątrz po każdym użyciu za pomocą wilgotnej szmatki. W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń nanieś na szmatkę kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Na koniec przetrzyj urządzenie szmatką z czystą wodą. Upewnij się, że w urządzeniu nie pozostały resztki płynu do mycia naczyń oraz całkowicie wysusz urządzenie przed ponownym użyciem.

♦ Wypłucz pokrywki **(2)**, pojemniki **(3)**/**(4)**, pokrywę bezpieczeństwa **(1)** i pędzelek do czyszczenia **(7)** w letniej wodzie z niewielkim dodatkiem środka do mycia naczyń.

ⓘ Wskazówka

► 
Pokrywki **(2)**, pojemniki **(3)**/**(4)**, pokrywa bezpieczeństwa **(1)** i pędzelek do czyszczenia **(7)** mogą być czyszczone również w zmywarce. Jeśli to możliwe, umieść elementy w górnym koszu zmywarki i uważaj, aby ich nie zakleszczyć.

♦ Zanim ponownie uruchomisz urządzenie upewnij się, że resztki środka do mycia naczyń zostały usunięte, a części urządzenia są całkowicie suche.

11. Przechowywanie

♦ Przed przechowywaniem dokładnie wyczyść urządzenie.

♦ Kabel sieciowy nawiń na nawijak kabla **(6)**.

♦ Urządzenie należy przechowywać w czystym i suchym miejscu.

12. Przepisy

12.1. Czerwone pesto

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

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

12.2. Owsianka ze świeżych ziaren

- 40 g zboża zdolnego do wykiełkowania, np. żyto, orkisz lub pszenica
- 60 g wody
- 1 jabłko (lub owoce według wyboru)

1) Dodaj zboża do pojemnika do mielenia **(3)** i miel zboże do uzyskania żądanego stopnia zmielenia.
2) Włóż zmielone zboże do misy, dolej wody i zakryj misę.
3) Pozostaw wszystko do nasiąknięcia przez 6 - 8 godzin (na noc) w chłodnym miejscu.
4) Kiedy zboże wchłonie wodę, dodaj starte jabłko lub połącz owsiankę ze świeżych ziaren i wybranymi przez siebie owocami sezonowymi.

ⓘ Porada

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

12.3. Sól uszlachetniona kwiatami

- 80 g soli morskiej (mała ziarnistość)
- 1 łyżka suszonych kwiatów lawendy
- starta skórka cytryny

1) Włóż wszystkie składniki do pojemnika uniwersalnego **(4)** i rozdrobnij je przez ok. 15 sekund.
2) Wlej mieszaninę do czystych szklanki.

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

12.4. Przyprawa do chleba

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

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

12.5. Śródziemnomorski dressing ziołowy

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

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

13. Utylizacja



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

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

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

14. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

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

14.1. Serwis

(PL) **Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 523509_2601

14.2. Importer

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

15. Zamawianie części zamiennych

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

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

Wskazówka

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

Turinys

1. Naudojimas pagal paskirtį 50

2. Naudojami įspėjimai ir ženklai 50

3. Saugos nurodymai 50

4. Tiekiamas rinkinys 52

5. Prietaiso aprašymas 52

6. Techniniai duomenys 52

7. Pastatymas 52

8. Tinkami maisto produktai 53

8.1. Maisto produktų lentelė 53

9. Valdymas ir naudojimas 53

9.1. Kavos pupelių malimas. 54

10. Valymas ir priežiūra 54

11. Laikymas 55

12. Receptai 55

12.1. Raudonasis pestas 55

12.2. Šviežių grūdų košė. 55

12.3. Žiedlapių druska 55

12.4. Duonos prieskoniai. 55

12.5. Viduržemio stiliaus užpilas su prieskoninėmis žolelėmis 56

13. Šalinimas 56

14. Kompernaß Handels GmbH garantija 56

14.1. Priežiūra 57

14.2. Importuotojas 57

15. Atsarginių dalių užsakymas 58

1. Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik kavos / espreso kavos pupelėms 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.

2. Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytų įspėjimų ir ženklų (jei tinka):

	**PAVOJUS!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	**ĮSPĖJIMAS!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	**ATSARGIAI!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ATSARGIAI nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti nedidelių arba vidutinių sužalojimų.
	**DĖMESIO!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.
	**Nurodymas:** Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padedančios lengviau naudoti prietaisą.
	**Perskaitykite instrukciją.** Prieš naudodami gaminį perskaitykite visus naudojimo ir saugos nurodymus. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	II apsaugos klasė: prietaisas apsaugotas dviguba arba sustiprinta izoliacija.

	Nenardinkite į vandenį!
	Galima plauti indaplovėje.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.
	Šis gaminys atitinka galiojančių Europos ir nacionalinių direktyvų reikalavimus.
	Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!
	Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.
	Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklinimą. 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 junkite 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 jokiu 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 neišiminėkite 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!
MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- 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.

ⓘ 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. Tiekiamas rinkinys

Paprastai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Smulkintuvas (variklio blokas **(5)**, 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.

ⓘ 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 **14.1. Priežiūra**).

5. 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

6. 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) min. apie 22 ml (iki MIN žymės)
Talpa	apie 300 ml

ⓘ 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.

7. Pastatymas

1) Nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje **10. Valymas ir priežiūra**.
2) Prietaisą pastatykite ant lygaus pagrindo.
3) Nuvyniokite maitinimo laidą nuo laido ritės **(6)** ir praties-kite per išpjovą korpuso krašte. Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas.

8. 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, žieveles.
- ■ 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 **(4)** ir pilkite tik nedidelį skystų maisto produktų kiekį.
- ■ Kavos pupelių apdorojimo informaciją rasite skyriuje **9.1. Kavos pupelių malimas**.

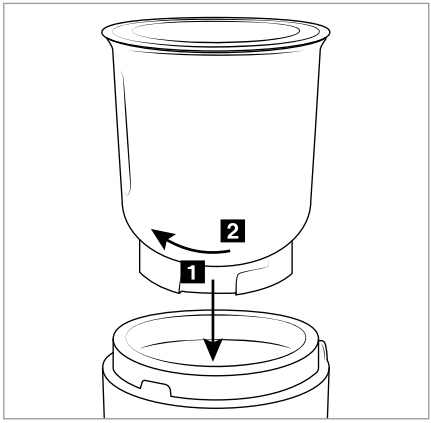
8.1. Maisto produktų lentelė

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	3	30 g	10-30 s
Garstyčių grūdeliai	3	15-20 g	5-20 s
Linų sėmenys	3	30 g	5-10 s
Jūros druska	3	15-40 g	5-10 s
Rugiai	3	20-40 g	5-15 s
Miežiai	3	20-40 g	5-15 s
Avižos	3	20-40 g	5-15 s
Migdolai	4	20-40 g	5-10 s
Lazdynų riešutai	4	20-40 g	5-15 s
Kedrinės pinijos	4	20-40 g	5-10 s
Kietasis sūris (parmezanas)	4	20-40 g	5-10 s
Prieskoninės žolelės (šviežios)	4	5-20 g	3x 2 s

9. Valdymas ir naudojimas

1) Prieš pripildydami, nuimkite indą **(3)**/**(4)** nuo prietaiso, jei indas uždėtas.
2) Pasirinkite tinkamą indą **(3)**/**(4)**:
   - **Malimo indas (3)**
     Malimo indas **(3)** 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 grūdeliams, malti / sutrinti.
   - **Universalusis indas (4)**
     Universalusis indas **(4)** yra su 4-ašmeniu peiliu ir tinka, pvz., migdolams ar prieskoninėms žolelėms sukapoti.
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 (🔒 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.

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.

DĖMESIO!

► Atkreipkite dėmesį į techniniuose duomenyse nurodytas prietaiso veikimo ir pertraukų trukmes!

10) Norėdami išjungti prietaisą, atleiskite apsauginį gaubtą **(1)**.

11) Apdorotą maisto produktus, ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.

12) Nuimkite apsauginį gaubtą **(1)**.

13) Nusukite indą **(3)**/**(4)** nuo variklio bloko **(5)** 🔓 kryptis) ir nukelkite į viršų.

14) Nuimkite dangtį **(2)** ir išimkite turinį.

Nurodymas

► Maisto produktus galite laikyti ir induose **(3)**/**(4)**.

9.1. 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.

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 ruošiama 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.

Prancūziškuoju kavinuku ruošiama kava



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

Espresas



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

Vadovaukitės šia orientacine informacija:

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

10. Valymas ir priežiūra

PAVOJUS!

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

Prietaiso variklio bloko **(5)** jokiu būdu negalima nardinti į skystį ar leisti skysčiams patekti į variklio bloko **(5)** korpusą.

ĮSPĖJIMAS!

► Atsargiai elkitės su peiliais induose **(3)**/**(4)**. Pavojus susižaloti!

Nurodymas

► Apdorojus kietesnius maisto produktus arba prieskonius su intensyvaus poveikio eteriniais aliejais, pvz., kmynus ar gvazdikėlius, dangčio **(2)** vidinė pusė gali tapti matinė. Tai normalu ir nesuteikia teisės reikšti pretenzijas.

► Apdorojant intensyvaus kvapo maisto produktus, pvz., cinamono lazdeles, dangtis **(2)** gali įgauti apdoroto maisto produkto kvapą / skonį. Šiuo atveju į indą **(3)**/**(4)** įberkite šiek tiek sausų baltųjų ryžių ir malkite juos kelias sekundes. Jie gali sugerti kvapą / skonį.

♦ Kas kartą baigę naudoti prietaisą, variklio bloko **(5)** vidų išvalykite sausa, minkšta šluoste arba valymo šepetėliu **(7)**.

♦ Kas kartą baigę naudoti prietaisą, variklio bloko **(5)** išorę nuvalykite drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirčiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Tada nušluostykite švariu vandeniu sudrėkinta šluoste. Įsitikinkite, kad ant prietaiso neliko ploviklio likučių, o prieš vėl naudodami prietaisą – kad jis visiškai sausas.

♦ Dangčius **(2)**, indus **(3)**/**(4)**, apsauginį gaubtą **(1)** ir valymo šepetėlį **(7)** plaukite drungnu vandeniu su trupučiu ploviklio.

ⓘ 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.

11. Laikymas

♦ Prieš padėdami, prietaisą kruopščiai išvalykite.

♦ Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės **(6)**.

♦ Prietaisą laikykite švarioje ir sausoje vietoje.

12. Receptai

12.1. Raudonasis pestas

- 20 g kedrinių pinijų
- 40 g džiovintų pomidorų aliejuje (svoris nuvarvinus aliejų)
- 30 g parmezano (parmidžano)
- 1 česnako skiltelė
- 25 ml alyvuogių aliejaus
- ½ arbatinio šaukštelio balzaminio acto
- 1 žiupsnis pipirų

1) Keptuvėje trumpai paskrudinkite kedrines pinijas ir leiskite joms atvėsti.

2) Apie 10 sekundžių kapokite pinijas universaliajame 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 pinijas, prieskonius, supilkite actą bei alyvuogių aliejų ir viską sutrinkite.

12.2. Šviežių grūdų košė

- 40 g daigių 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.

ⓘ Patarimas

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

12.3. Žiedlapių druska

- 80 g smulkios jūros druskos
- 1 valgomasis 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.

12.4. 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.

12.5. Vidaržemio 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.

13. 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 medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

14. 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 pataisysime, pakeisime arba grąžinsime 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 sutaisytoms 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 dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, įjungiklių 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 kokiu klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 523509_2601.
- 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.

14.1. Priežiūra

(LT) **Priežiūra Lietuva**
Tel. 08 00 33144
Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 523509_2601

14.2. Importuotojas

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

15. Atsarginių dalių užsakymas

Atsarginių dalių šiam gaminiui visada galite patogiai papildomai užsisakyti internetu adresu **www.kompernass.com**.

Savo išmaniuoju telefonu ar planšetiniu kompiuteriu nuskaitykite QR kodą. Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į mūsų svetainę, kurioje galėsite peržiūrėti mūsų turimas atsargines dalis ir jų užsisakyti.

Nurodymas

- Jei internetu Jums užsisakyti neparanku, telefonu arba elektroniniu paštu galite kreiptis į mūsų klientų aptarnavimo centrą.
- Užsisakydami visada nurodykite ir gaminio numerį (IAN) 523509_2601.
- Atminkite, kad ne visose šalyse, į kurias tiekiamas gaminys, atsarginių dalių galima užsisakyti internetu.

Sisukord

1. Sihipärane kasutamine 60

2. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid 60

3. Ohutusjuhised 60

4. Tarnekomplekt 62

5. Seadme kirjeldus 62

6. Tehnilised andmed 62

7. Paigaldamine 63

8. Sobivad toiduained 63

8.1. Toiduainete tabel 63

9. Käsitsemine ja käitamine 63

9.1. Kohviubade jahvatamine 64

10. Puhastamine ja hooldamine 65

11. Ladustamine 65

12. Retseptid 65

12.1. Punane pesto 65

12.2. Värske teraviljapüree 65

12.3. Õiesool 66

12.4. Leivavürts 66

12.5. Vahemere ürdikaste 66

13. Jäätmekäitlus 66

14. Kompernaß Handels GmbH garantii 66

14.1. Teenindus 67

14.2. Importija 67

15. Varuosade tellimine 67

1. Sihipärane kasutamine

Seda seadet kasutatakse ainult kohvi-/espressoubade 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 tööstuslikult.

2. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

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

	**OHT!** Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhis viitab vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
	**HOIATUS!** Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustab surma või raske vigastuse.
	**ETTEVAATUST!** Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või mõõduka vigastuse.
	**TÄHELEPANU!** Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.
	**Juhis:** Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	**Lugege juhendit.** Jälgige enne toote kasutamist kõiki käsitsus- ja ohutusjuhiseid. Toote kolmandatele isikutele edasiandmisel andke kõik dokumendid kaasa.
	Vahelduvvool/-pinge
	Kaitseklass II: Kahekordse või tugevdatud isolatsiooniga.
	Ärge kasutage seda seadet vannis, duši all või veega täidetud valamu kohal.
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.
	Kasutage seadet ainult siseruumides.
	See toode vastab kehtivatele Euroopa ja siseriiklike direktiivide nõuetele.
	Ärge käidelge elektriseadet olmejäätmete hulgas!
	Suunake pakend keskkonnasõbralikku jäätmekäitlusse.
	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 mootoriplokist, võrgukaablist või võrgupistikust kinni märgade kätega.
- Te ei tohi lasta seadmele mõjuda niiskusel ja kasutada seadet välistingimustes. Juhul kui vedelik tungib siiski seadme korpusse, 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 võrgupistiku 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, sensoorsete 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 vigastusoht. 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. Vigastusoht!
- Oodake enne kaane eemaldamist kuni nuga seiskub. Ärge mitte kunagi puudutage veel pöörlevat nuga! Vigastusoht!
- 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 vigastusoht.

(!) TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- 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 taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.

(i) Juhis

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

4. Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Peenesti (mootoriplokk **(5)**, 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.

(i) Juhis

- ► Kontrollige tarnekomplekti komplektsust ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- ► Kui tarnekomplekt ei ole täielik või kui te tuvastate puudulikust pakendist või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükk **14.1. Teenindus**).

5. Seadme kirjeldus

Joonis A:

1 Kaitsekate
2 Kaas
3 Jahvatusnõu (2-tiivalise lööknoaga)
4 Universaalnõu (4-tiivalise noaga)
5 Mootoriplokk
6 Kaablihoidik

Joonis B:

7 Integreeritud mõõtelusikaga puhastuspintsel

6. 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) vähemalt umbes 22 ml (kuni Min-märgini)
Täitemaht	umbes 300 ml

(i) Juhis

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

7. Paigaldamine

1) Puhastage seade nagu peatükis **10. Puhastamine ja hooldamine** kirjeldatud.
2) Asetage seade tasasele aluspinnale.
3) Kerige võrgukaabel kaablihoidikult **(6)** lahti ja juhtige kaabel läbi korpuse servas oleva väljalõike. Võrgupistikupesa peab olema hästi ligipääsetav.

8. 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 **(4)** ja lisage vedelaid lisandeid ainult väikestes kogustes.
- ■ Teavet kohviubade töötlemise kohta vt peatükk **9.1. Kohviubade jahvatamine**.

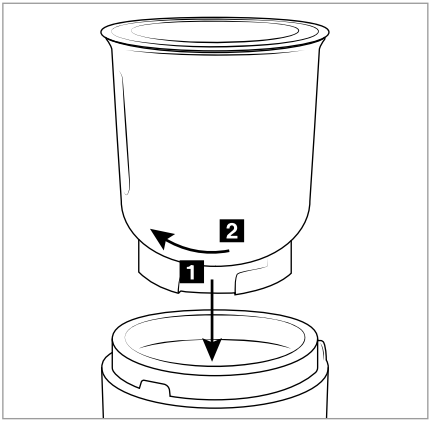
8.1. Toiduainete tabel

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	3	30 g	10-30 sekundit
Sinepiseemned	3	15-20 g	5-20 sekundit
Linaseemned	3	30 g	5-10 sekundit
Meresool	3	15-40 g	5-10 sekundit
Rukis	3	20-40 g	5-15 sekundit
Oder	3	20-40 g	5-15 sekundit
Kaer	3	20-40 g	5-15 sekundit
Mandlid	4	20-40 g	5-10 sekundit
Sarapuupähklid	4	20-40 g	5-15 sekundit
Piiniaseemned	4	20-40 g	5-10 sekundit
Kõva juust (Parma juust)	4	20-40 g	5-10 sekundit
Ürdid (värsked)	4	5-20 g	3 x 2 sekundit

9. 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, pipraterade 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 allapoole, nii et kaas on tugevasti kinni. Kaas **(2)** takistab toiduainete väljapaiskumist töötlemise ajal.
5) Asetage nõu **(3)**/**(4)** mootoriplokki **(5)**: Jälgige, et fiksaatorid mootoriploki **(5)** sisemuses liiguvad nõu **(3)**/**(4)** soklil väljalõigetesse (vt joonis 1/**1**).



Joonis 1

6) Keerake nõud **(3)**/**(4)**, nii et fiksaatorid mootoriploki **(5)** sees liiguvad edasi siini sisse (suund 🔒) 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 kaitsekatet **(1)** allapoole.

Juhis

► Kõvemate toiduainete korral või kui toiduained kogunevad nõu servale, töötage impulssrütmiga, 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)** keeramisega (suund 🔓) ja tõstke nõu ülespoole ära.
14) Võtke kaas **(2)** ära ja tühjendage sisu.

Juhis

► Te võite toiduaineid ka nõudes **(3)**/**(4)** säilitada.

9.1. 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.

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.

10. 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. Vigastusoht!

ⓘ Juhis

► Pärast kõvemate toiduainete või intensiivsete eeterlike õlidega vürtside 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 puhastuspintsliga **(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)**, kaitsekatet **(1)** ja puhastuspintslit **(7)** leiges vähese pesuainega vees.

ⓘ 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.

11. Ladustamine

♦ Puhastage seade enne hoiukohta panemist põhjalikult.

♦ Kerige võrgukaabel kaablihoidikule **(6)**.

♦ Hoidke seadet puhtas ja kuivas kohas.

12. Retseptid

12.1. 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
- ½ tl palsamiäädikat
- 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 lõigatult universaalnõusse **(4)** ja peenestage seda umbes 10 sekundit.
4) Lisage kooritud küüslauguküüs, nõrutatud tomatid, piiniaseemned, vürtsid, äädikas ja oliiviõli universaalnõusse **(4)** ja püreestage kõik.

12.2. 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 jahvatusaste.
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.

ⓘ Nõuanne

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

12.3. 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.

12.4. 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.

12.5. 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.

13. Jäätmekäitlus



Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol näitab, et seda seadet ei tohi kasutuaja lõpul käidelda olemjäätmete hulgas. Seade tuleb anda ära rajatud kogumiskohtades, taaskasutuskeskustes või jäätmekäitlusettevõtetes.

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isikuandmed.

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

Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

14. 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 ilmnemise 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 kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvosi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel 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 järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 523509_2601, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-post**i teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.

14.1. Teenindus

(EE) Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 523509_2601

14.2. Importija

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

15. Varuosade tellimine

Varuosi sellele tootele saate alati mugavalt järeltellida internetist aadressil **www.kompernass.com**.

Skannige oma nutitelefoni või tahvelarvutiga see QR-kood. Selle QR-koodiga liigute otse meie veebilehele ja saate seal vaadata ja tellida sellele seadmele saadaolevaid varuosi.

Juhis

- Kui teil peaks veebitellimusega tekkima probleeme, võite meie teeninduskeskuse poole pöörduda ka telefoni või e-posti teel (vt peatükki Teenindus).
- Esitage koos tellimusega alati toote number (IAN) 523509_2601.
- Palun arvestage, et varuosade veebitellimused ei ole mõnedes tarneriikides võimalikud.

Satura rādītājs

1. Noteikumiem atbilstošs lietojums 70

2. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli 70

3. Drošības norādījumi 70

4. Piegādes komplekts 72

5. Ierīces apraksts 72

6. Tehniskie dati 72

7. Uzstādīšana 73

8. Piemēroti pārtikas produkti 73

8.1. Pārtikas produktu tabula 73

9. Lietošana un darbība 73

9.1. Kafijas pupiņu malšana 74

10. Tīrīšana un kopšana 75

11. Uzglabāšana 75

12. Receptes 75

12.1. Sarkanais pesto 75

12.2. Svaigo graudaugu biezputra 76

12.3. Ziedu sāls 76

12.4. Uz maizes kaisāms garšvielu maisījums 76

12.5. Vidusjūras garšaugu mērce salātiem 76

13. Likvidēšana 76

14. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija 76

14.1. Serviss 77

14.2. Importētājs 77

15. Rezerves daļu pasūtīšana 77

1. 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 mājsaimniecībās. Neizmantojiet ierīci komerciāliem mērķiem.

2. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas šādas brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms):

⚠	**BĪSTAMI!** Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI" apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
⚠	**BRĪDINĀJUMS!** Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS" apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
⚠	**IEVĒROT PIESARDZĪBU!** Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU" apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi.
!	**UZMANĪBU!** Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU" apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
i	**Ievērībai:** Norāde „Ievērībai" apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
📖	**Izlasīt instrukciju.** Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, iedodiet līdzi arī visus dokumentus.
~	Maiņstrāva/-spriegums
⧈	II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārša vai pastiprināta izolācija.
	Neiegremdēt ūdenī!
	Piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
CE	Šis izstrādājums atbilst piemērojamo Eiropas un ekspluatācijas valsts direktīvu prasībām.
	Neizmetiet elektroierīci sadzīves atkritumos!
	Iepakojumu nodot videi nekaitīgai likvidācijai.
b a	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 nesaspiediet 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 instruētas par drošu ierīces lietošanu un izprot ar to saistītos iespējamos 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 noņemat 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.

ⓘ UZMANĪBU! 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 taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu, lai darbinātu ierīci.

ⓘ Ievērībai

- 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. Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem:

- Smalcinātājs (motora bloks **(5)**, 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.

ⓘ Ievērībai

► 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 **14.1. Serviss**).

5. Ierīces apraksts

A attēls:

1 Drošības pārsegs
2 Vāks
3 Malšanas trauks (ar 2 spārnu smalcinātājasmeni)
4 Universālais trauks (ar 4 spārnu asmeni)
5 Motora bloks
6 Kabeļa uztīšanas ietvars

B attēls:

7 Tīrīšanas ota ar integrētu kafijas karotīti

6. 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) min. apm. 22 ml (līdz atzīmei MIN)
Ietilpība	apm. 300 ml

ⓘ Ievērībai

- ► 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.

7. Uzstādīšana

1) Notīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā **10. Tīrīšana un kopšana**.
2) Novietojiet ierīci uz līdzenas virsmas.
3) Notiniet tīkla kabeli no kabeļa uztīšanas ietvara **(6)** un ievietojiet to korpusa malas ierobā. Tuvumā jābūt pieejamai tīkla kontaktligzdai.

8. Piemēroti pārtikas produkti

ⓘ UZMANĪBU!

- ► Nemaliet pārāk cietas sastāvdaļas, piemēram, muskatrieksti vai augļu kauliņus.
- ► Nepārstrādājiet lipīgus vai pārāk mitrus pārtikas produktus, piemēram, mīkstākas 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 pussķidru konsistenci. Šim nolūkam izmantojiet vienīgi universālo trauku **(4)** un iepildiet tajā šķidrās sastāvdaļas tikai nelielā daudzumā.
- ■ Informāciju par kafijas pupiņu malšanu skatiet nodaļā **9.1. Kafijas pupiņu malšana**.

8.1. 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	3	30 g	10-30 sek.
Sinepju sēkliņas	3	15-20 g	5-20 sek.
Linsēklas	3	30 g	5-10 sek.
Jūras sāls	3	15-40 g	5-10 sek.
Rudzu graudi	3	20-40 g	5-15 sek.
Miežu graudi	3	20-40 g	5-15 sek.
Auzas	3	20-40 g	5-15 sek.
Mandeles	4	20-40 g	5-10 sek.
Lazdu rieksti	4	20-40 g	5-15 sek.
Pīniju sēklas	4	20-40 g	5-10 sek.
Cietais siers (Parmezāns)	4	20-40 g	5-10 sek.
Garšaugi (svaigi)	4	5-20 g	3x2 sek.

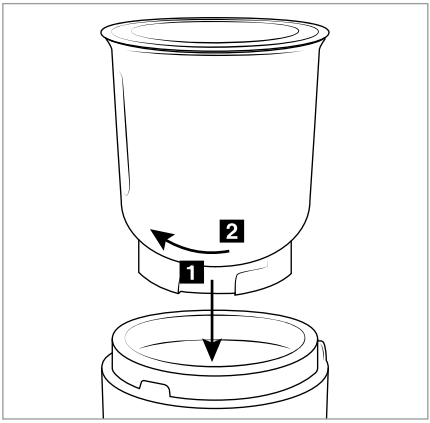
9. Lietošana un darbība

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 ieslīdētu padziļinājumos pie trauka **(3)**/**(4)** pamatnes (skatiet 1. att./**1**).



1. att.

6) Grieziet trauku **(3)**/**(4)** tā, lai fiksatori motora bloka **(5)** iekšpusē ieslīdētu tālāk sliedē (virzienā 🔒) 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.

Ievērībai

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

UZMANĪBU!

► 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 🔓), un noceliet to virzienā uz augšu.

14) Noņemiet vāku **(2)** un iztukšojiet trauku.

Ievērībai

► Varat arī pārtikas produktus uzglabāt traukos **(3)**/**(4)**.

9.1. 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.

Ievērībai

► 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.

10. 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!

ⓘ Ievērībai

► Pārstrādājot cietākus pārtikas produktus vai garšvielas, piemēram, ķimenes vai krustnagliņas, kam ir augsts ēteriskoeļļu 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, uzlejiet 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.

ⓘ Ievērībai

► 

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 pārliecinieties, ka ir noskalotas visas trauku mazgāšanas līdzekļa paliekas un ierīces daļas ir pilnīgi sausas.

11. Uzglabāšana

♦ Pirms novietošanas glabāšanā kārtīgi notīriet ierīci.

♦ Tīkla kabeli aptiniet ap kabeļa uztīšanas ietvaru **(6)**.

♦ Uzglabājiet ierīci tīrā un sausā vietā.

12. Receptes

12.1. 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
- ½ 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 pārpildiet 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.

12.2. Svaigo graudaugu biezputra

- 40 g dīgtspējīgu 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 vēlamā maluma pakāpe.
2) Iepildiet samaltos graudus bļodā, pielejiet klāt ūdeni un pārklājiet bļodu.
3) Atstājiet visu uzbriešanai 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.

Ieteikums

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

12.3. Ziedu sāls

- 80 g jūras sāls (smalkgraudaina)
- 1 ēdamkarote kaltētu lavandas ziedlapiņu
- Rīvēta 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 piemērota desertu vai salātu garšas bagātināšanai.

12.4. 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.

12.5. Vidusjūras garšaugu mērce salātiem

- 50 ml olīveļļas
- 1 timiāna zariņš
- 7 rozmarīna stiebriņi
- 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.

13. 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 atpakaļnodošanas izdzēsiet visus datus.

Iepakojums sastāv no materiāliem, ko var utilizēt vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

14. 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 apliecinošs 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 trauslu 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 šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 523509_2601 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecinošu 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 apliecinošu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.

14.1. Serviss

(LV) **Serviss Latvija**
Tālr.: 80005808
E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 523509_2601

14.2. Importētājs

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

15. Rezerves daļu pasūtīšana

Šim izstrādājumam interneta vietnē **www.kompernass.com** varat ērti un pastāvīgi papildus pasūtīt rezerves daļas.

Noskenējiet šo kvadrātkodu ar savu viedtālruni/planšetdatoru. Izmantojot šo kvadrātkodu, uzreiz atvērsies mūsu tīmekļa vietne, kur varēsiet apskatīt un pasūtīt pieejamās rezerves daļas.

Ievērībai

- Ja rodas problēmas ar pasūtīšanu tiešsaistē, varat vērsties telefoniski vai pa e-pastu mūsu servisa centrā.
- Veicot pasūtījumu, vienmēr norādiet arī preces numuru (IAN) 523509_2601.
- Ņemiet vērā, ka ne visās piegādes valstīs iespējams tiešsaistē pasūtīt rezerves daļas.

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 80

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole 80

3. Sicherheitshinweise 81

4. Lieferumfang 82

5. Gerätebeschreibung 83

6. Technische Daten 83

7. Aufstellen 83

8. Geeignete Lebensmittel 83

8.1. Lebensmitteltabelle 83

9. Bedienung und Betrieb 84

9.1. Kaffeebohnen mahlen 85

10. Reinigen und Pflegen 85

11. Lagerung 86

12. Rezepte 86

12.1. Rotes Pesto 86

12.2. rischkornbrei 86

12.3. Blütensalz 86

12.4. Brotgewürz 87

12.5. Mediterranes Kräuterdressing 87

13. Entsorgung 87

14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH 87

14.1. Service 88

14.2. Importeur 88

15. Ersatzteile bestellen 88

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	**GEFAHR!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	**WARNUNG!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	**VORSICHT!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	**ACHTUNG!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	**Hinweis:** Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

	**Anleitung lesen.** Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht im Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

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 Fernwirksystem, 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. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Zerkleinerer (Motorblock **(5)**, 2 Behälter **(3)**/**(4)**, 2 Deckel **(2)**, Sicherheitshaube **(1)**)
- Reinigungspinsel mit integriertem Kaffeelöffel **(7)**
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

ⓘ Hinweis

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **14.1. Service**).

5. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

7 Reinigungspinsel mit integriertem Kaffeelöffel

6. Technische Daten

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

ⓘ Hinweis

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

7. Aufstellen

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

8. Geeignete Lebensmittel

ⓘ ACHTUNG!

- ► Mahlen Sie keine zu harten Zutaten, wie z. B. Muskatnuss oder Obstkerne.
- ► Verarbeiten Sie keine klebrigen oder zu feuchten Lebensmittel, wie z. B. weicheren Käse, Datteln, Karotten oder Zwiebeln!
- ► Füllen Sie niemals ausschließlich dünnflüssige Zutaten wie Wasser oder Säfte ein.

- ■ Entfernen Sie Stiele, Kerne und ggf. Schalen von den Lebensmitteln
- ■ Schneiden Sie die Lebensmittel in nicht zu große Stücke (1 x 1 cm).
- ■ Saucen, Pesto und Dips, die eine zähflüssige Konsistenz haben sollen, können Sie mit diesem Gerät herstellen. Benutzen Sie dafür jedoch ausschließlich den Universalbehälter **(4)** und geben Sie flüssige Zutaten nur in kleinen Mengen ein.
- ■ Für Informationen zur Verarbeitung von Kaffeebohnen siehe Kapitel **9.1. Kaffeebohnen mahlen**.

8.1. Lebensmitteltabelle

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

Lebensmittel	Behälter	optimale Menge	Zeit
Kaffeebohnen	3	30 g	10-30 Sek.
Senfkörner	3	15 - 20 g	5-20 Sek
Leinsamen	3	30 g	5-10 Sek.

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

9. Bedienung und Betrieb

1) Nehmen Sie vor dem Befüllen den Behälter **(3)**/**(4)** vom Gerät ab, falls aufgesetzt.
2) Wählen Sie den passenden Behälter **(3)**/**(4)**:
   - **Mahlbehälter (3)**
     Der Mahlbehälter **(3)** ist mit einem 2-flügeligen Schlagmesser ausgestattet und eignet sich zum Zermahlen/Zerstoßen von härteren und trockenen Lebensmitteln wie Kaffeebohnen, Roggen, Gerste, mittelgroben Meersalz, Pfeffer- oder Senfkörnern.
   - **Universalbehälter (4)**
     Der Universalbehälter **(4)** ist mit einem 4-flügeligem Messer ausgestattet und eignet sich zum Beispiel zu Zerhacken von Mandeln oder Kräutern.
3) Befüllen Sie den gewählten Behälter **(3)**/**(4)** mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Beachten Sie dabei die MAX- und die MIN-Markierungen.
4) Setzen Sie den Deckel **(2)** auf den Behälter **(3)**/**(4)** und drücken Sie diesen herunter, so dass er festsitzt. Der Deckel **(2)** verhindert das Herausschleudern der Lebensmittel während der Verarbeitung.
5) Setzen Sie den Behälter **(3)**/**(4)** in den Motorblock **(5)**: Achten Sie darauf, dass die Arretierungen im Inneren des Motorblocks **(5)** in die Aussparungen am Sockel des Behälters **(3)**/**(4)** gleiten (siehe Abb.1/**1**).

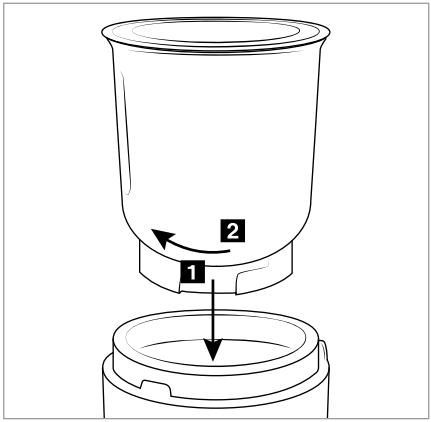


Abb. 1

6) Drehen Sie den Behälter **(3)**/**(4)**, so dass die Arretierungen im Inneren des Motorblocks **(5)** weiter in die Schiene rutschen (Richtung 🔒) 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.

ⓘ 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.

ⓘ ACHTUNG!

► Beachten Sie die in den technischen Daten angegebenen Betriebs- und Pausenzeiten des Gerätes!

10) Um das Gerät zu stoppen, lassen Sie die Sicherheitshaube **(1)** los.
11) Wenn Sie mit der Verarbeitung fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
12) Nehmen Sie die Sicherheitshaube **(1)** ab.

13) Lösen Sie den Behälter **(3)**/**(4)** durch Drehen vom Motorblock **(5)** (Richtung 🔓) und heben Sie diesen nach oben ab.

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

ⓘ Hinweis

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

9.1. Kaffeebohnen mahlen

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

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

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

ⓘ Hinweis

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

Filterkaffee



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

French Press



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

Espresso



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

Orientieren Sie sich an folgenden Richtwerten:

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

10. Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR!

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

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

⚠ WARNUNG!

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

ⓘ Hinweis

► Nach der Verarbeitung von härteren Lebensmitteln, oder bei Gewürzen mit intensiven ätherischen Ölen, wie Kümmel oder Nelken, kann die Oberfläche der Innenseite der Deckel **(2)** stumpf werden. Dies ist normal und kein Reklamationsgrund.

► Bei der Verarbeitung von geruchsintensiven Lebensmitteln wie z. B. Zimtstangen, kann der Deckel **(2)** den Geruch/Geschmack des verarbeiteten Lebensmittels annehmen. Geben Sie in diesem Fall ein wenig trockenen, weißen Reis in den Behälter **(3)**/**(4)** und mahlen Sie diesen einige Sekunden. Dieser kann den Geruch/Geschmack aufnehmen.

♦ Reinigen Sie den Motorblock **(5)** von innen nach jeder Benutzung mit einem trockenen, weichen Tuch oder dem Reinigungspinsel **(7)**.

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

ⓘ Hinweis

►  Die Deckel **(2)**, die Behälter **(3)**/**(4)**, die Sicherheitshaube **(1)** und der Reinigungspinsel **(7)** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, diese nicht einzuklemmen.

- Stellen Sie sicher, dass alle Spülmittelreste entfernt sind und die Teile des Gerätes vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

11. Lagerung

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

12. Rezepte

12.1. Rotes Pesto

- 20 g Pinienkerne
- 40 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt/Abtropfgewicht)
- 30 g Parmesan (Parmigiano Reggiano)
- 1 Knoblauchzehe
- 25 ml Olivenöl
- ½ TL Balsamico Essig
- 1 Prise Pfeffer

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

12.2. rischkornbrei

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

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

ⓘ Tipp

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

12.3. Blütensalz

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

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

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

12.4. Brotgewürz

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

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

12.5. Mediterranes Kräuterdressing

- 50 ml Olivenöl
- 1 Zweig Thymian
- 7 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.

13. Entsorgung



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

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 523509_2601 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

14.1. Service

(DE) **Service Deutschland**

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

IAN 523509_2601

14.2. Importeur

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

15. Ersatzteile bestellen

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

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

Hinweis

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

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information
Stan informacji · Informacijos data · Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums
Stand der Informationen: 04/2026 · Ident.-No.: SZE200A1-032026-1

IAN 523509_2601