

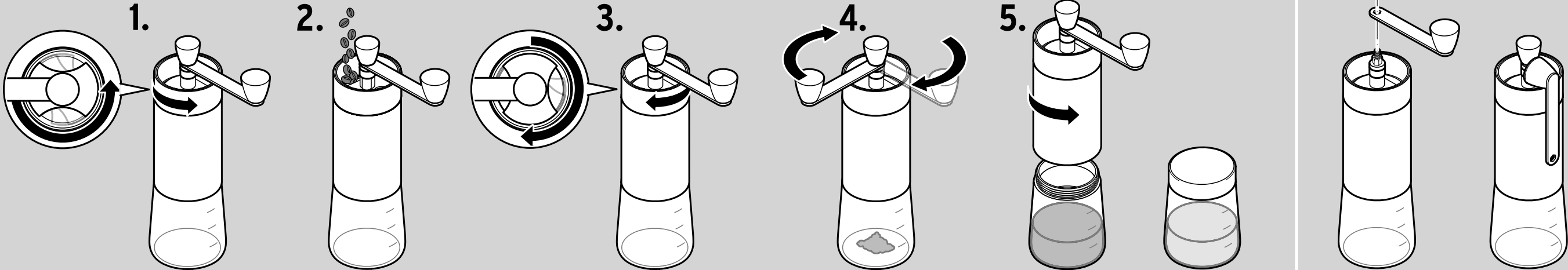


Kaffeemühle | Coffee grinder | Moulin à café
Macinacaffè | Mlýnek na kávu | Młynek do kawy

de Bedienungsanleitung
en Instructions for use
fr Mode d'emploi

it Istruzioni per l'uso
cs Návod k použití
pl Instrukcja obsługi

Artikelnummer | Product number | Référence
Codice articolo | Číslo výrobku | Numer artykułu :
368 555



de Jede Kaffeemühle wird von uns vor Auslieferung sorgfältig geprüft. Deswegen ist es möglich, dass sich noch minimal Reste von Kaffee in der Mühle befinden.

en We inspect every coffee grinder carefully before delivery. For this reason, it is possible that a small amount of coffee residue is still in the grinder.

fr Chaque moulin à café est soigneusement contrôlé par nos soins avant la livraison. Il est donc possible qu'il reste un peu de café dans le moulin.

it Controlliamo accuratamente ogni macinacaffè prima della consegna. Per questo è possibile che nel macinacaffè permangano residui minimi di caffè.

cs Každý mlýnek na kávu před dodáním pečlivě kontrolujeme. Je tedy možné, že v mlynku zůstalo ještě minimum zbytků kávy.

pl Przed dostawą dokładnie sprawdzamy każdy młynek do kawy. Z tego powodu w mlynku mogą znajdować się jeszcze minimalne pozostałości kawy.

de Den gemahlene Kaffee können Sie kurzzeitig im Auffangbehälter aufbewahren. Drehen Sie dafür den beiliegenden Deckel auf den Auffangbehälter.

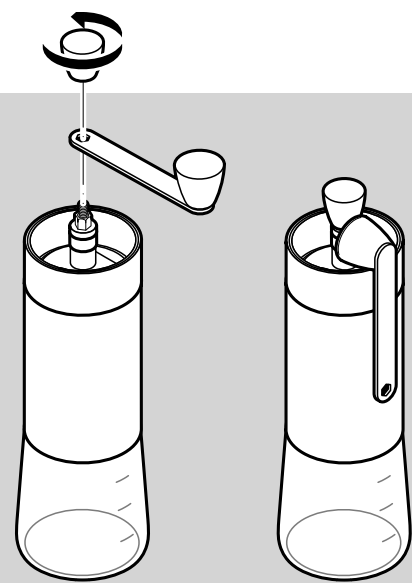
en The coffee grounds can be stored in the coffee grounds holder for a short period of time. Simply put the lid provided onto the coffee grounds holder and tighten it.

fr Vous pouvez conserver le café dans le récipient collecteur pour un court moment. Pour cela, vissez le couvercle fourni sur le récipient collecteur.

it Il caffè macinato può essere conservato nel contenitore di raccolta per breve tempo. A questo scopo avvitare il coperchio in dotazione sul contenitore di raccolta.

cs Mletou kávu můžete na krátkou dobu uchovávat ve sběrné nádobce. Za tímto účelem našroubujte na sběrnou nádobku přiložené víko.

pl Zmielona kawa może być krótko przechowywana w pojemniku na zmieloną kawę. W tym celu należy nakręcić na ten pojemnik dołączoną w komplecie pokrywkę.



de Zum gründlichen Reinigen und platzsparenden Verstauen können Sie die Kurbel abnehmen.

en You can remove the crank handle for thorough cleaning and space-saving storage.

fr Pour un nettoyage minutieux et un rangement peu encombrant, vous pouvez retirer la manivelle.

cs Pro důkladné čištění a úsporu místa při skladování můžete kliku odejmout. Korbku možná zdíř, aby podčas przechowywania młynek zajmował jak najmniej miejsca oraz w celu dokładnego wyczyszczenia.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Die Kaffeemühle ist zum Mahlen von Kaffeebohnen vorgesehen. Der Artikel ist für den Privatgebrauch konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet. Der Artikel ist kein Spielzeug. Halten Sie Kinder vom Artikel fern und bewahren Sie ihn für Kinder unerreikbaar auf. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erststckungsgefahr! Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel. Mahlen Sie mit der Kaffeemühle nur Kaffeebohnen. Die Verarbeitung von anderem Mahlgut kann die Mühle beschädigen. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich Kaffeebohnen im Mahlbehälter befinden. Mahlen Sie nie mit leerem Mahlbehälter! Prüfen Sie den Mahlbehälter vor jedem Gebrauch auf Fremdkörper.

Kleine Kaffeekunde

Die Qualität der Bohnen Die Frische der Kaffeebohne ist die Grundlage für unvergleichlichen Kaffeegenuss. Verwenden Sie aus diesem Grund stets frische Bohnen und verbrauchen Sie das gemahlene Kaffeepulver möglichst sofort.

Bohnen aufbewahren

Füllen Sie nicht zu viele Bohnen in den Mahlbehälter ein (max. 35 g), sondern füllen Sie lieber öfter Bohnen nach, damit diese ihr Aroma nicht verlieren. Bewahren Sie die restlichen Bohnen aromafisch auf: In einem luftdichten Gefäß im Kühlschrank bleiben die Bohnen bis zu drei Wochen frisch. Kaffeebohnen lassen sich auch einfrieren und halten sich im Tiefkühlfach bis zu drei Monate.

Der richtige Mahlgrad

Der Mahlgrad ist von grob bis fein stufenlos einstellbar. Zur Orientierung rastet die Rastnase am Einstellrad des Mahlwerks in den Einbuchtungen ein (Sie können aber auch einen Zwischenwert einstellen). So können Sie sich merken, welche Einstellung für Ihre Art der Kaffe Zubereitung am geeignetsten ist - denn je nach Kaffee und Brühverfahren muss der Mahlgrad gröber oder feiner eingestellt sein. Probieren Sie aus, welche Einstellung Ihrem persönlichen Geschmack entspricht.

Safety warnings

Read the safety warnings carefully and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage. Keep these instructions for future reference. If you give this product to another person, remember to include these instructions.

The coffee grinder is intended for grinding coffee beans.

The product is designed for private use and is not suitable for commercial purposes. This product is not a toy. Keep the product away from children and store it out of their reach. Keep the packaging materials out of the reach of children. They pose several risks, including the risk of suffocation! Do not use any caustic, aggressive or abrasive products for cleaning. The coffee grinder may only be used to grind coffee beans. Grinding anything other than coffee beans will damage the grinder. Before use, make sure there are coffee beans in the grinder. Never start grinding if the grinder is empty! Always check the grinder for foreign bodies before use.

The art of coffee

The quality of the beans

The freshness of the beans determines the quality of the coffee. For this reason, you should always use fresh beans and ground coffee should be brewed immediately whenever possible.

Storing coffee beans

Do not pour too many beans into the grinder at once (max. 35 g). Add them as needed so that they do not lose any of their aroma.

Keep the remaining beans aromatic: If you store the beans in an airtight container in the fridge, they will stay fresh for up to three weeks. Coffee beans can also be frozen. In a freezer they will keep for up to three months.

The ideal grind

The grind can be individually adjusted from coarse to fine. To help, the notch on the adjustment wheel of the grinding mechanism hooks into the indentations (however, it is also possible to select a grind between the indentations). This helps you remember which setting is best suited to the way you make your coffee - because the grind needs to be made coarser or finer depending on your the brewing method you choose. Try different grinds to see which setting suits your personal taste.

Consignes de sécurité

Lisez soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez cet article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article. Le moulin à café est destiné à moudre des grains de café.

Cet article est destiné à une utilisation privée et ne convient pas à un usage commercial ou professionnel.

Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement! Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyants agressifs ou abrasifs. Le moulin à café est conçu pour moudre uniquement des grains de café. L'utilisation d'autres ingrédients risque de détériorer le moulin. Avant l'utilisation, assurez-vous que le réservoir à grains contient des grains de café. N'utilisez jamais le moulin à vide! Avant chaque utilisation, vérifiez que le réservoir à grains ne contient pas de corps étranger.

Quelques informations sur le café

La qualité des grains

La fraîcheur du grain de café est fondamentale pour obtenir un café à la saveur incomparable. Utilisez donc toujours des grains frais, et si possible, consommez le café moulu sans attendre.

Conservier les grains

Ne remplissez pas trop le réservoir à grains (35 g max.), mais versez plutôt régulièrement de nouveaux grains afin qu'ils ne perdent pas leur saveur.

Pour conserver le restant de grains de café en préservant leur arôme, stockez-les dans un récipient hermétique placé au réfrigérateur; ainsi, les grains restent frais jusqu'à trois semaines. Vous pouvez également les congeler et les conserver au congélateur jusqu'à trois mois.

La bonne mouture

La finesse de la mouture se règle en continu de gros à fin. Pour vous repérer, la butée d'arrêt de la molette de réglage s'enclenche au niveau de l'encoche, (mais vous pouvez également régler une valeur intermédiaire). Cela vous permet de retenir le réglage le mieux adapté à votre préparation de café car, en fonction du café et du procédé de préparation, le degré de mouture doit être plus ou moins fin ou grossier. Faites divers essais pour trouver le réglage adapté à votre goût.

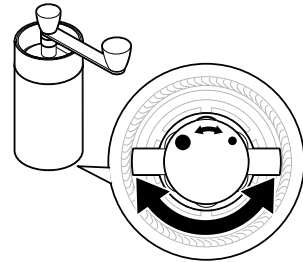
Régler la finesse de la mouture

1. Dévissez le réservoir collecteur transparent. 2. Retournez le moulin et actionnez la manivelle plusieurs fois dans un sens et dans l'autre afin d'éliminer les restes de café du broyeur.

de

Mahlgrad einstellen

1. Drehen Sie den transparenten Auffangbehälter ab. 2. Drehen Sie die Mühle auf den Kopf und bewegen Sie die Kurbel mehrmals hin und her, um das Mahlwerk ggf. von Kaffeeresten zu befreien. 3. Halten Sie die Kurbel fest und drehen Sie das Einstellrad des Mahlwerks bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (Richtung feinsten Mahlgrad). Die Kurbel lässt sich jetzt nicht mehr bewegen.



4. Finden Sie Ihre gewünschte Einstellung, indem Sie das Einstellrad stufenweise gegen den Uhrzeigersinn drehen: der Mahlgrad wird gröber. Wenn Sie im Uhrzeigersinn drehen, wird der Mahlgrad wieder feiner. Halten Sie die Kurbel beim Drehen des Einstellrads fest. Zählen Sie mit, wie oft das Einstellrad einrastet, und notieren Sie sich diese Zahl. So finden Sie Ihre persönliche Einstellung auch nach dem Reinigen - oder wenn Sie für eine andere Zubereitungsart eine andere Einstellung wählen - leichter wieder.

Stellen Sie den Mahlgrad nicht zu fein ein, da sich sonst das Mahlwerk verkantet.

Reinigen

Wischen Sie die Kaffeemühle von außen mit einem angefeuchteten Tuch ab. Pulverreste am Mahlwerk können Sie mit einem trockenen Pinsel entfernen.

Reinigen Sie den Auffangbehälter mit einem weichen Tuch und mildem Spülmittel. Spülen Sie den Behälter danach mit viel klarem Wasser. Lassen Sie ihn gut trocknen, bevor Sie die Kaffeemühle wieder auf den Auffangbehälter schrauben. Der Auffangbehälter sowie der dazugehörige Deckel sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

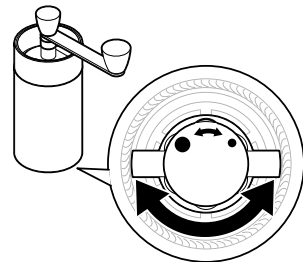
Sollte das Mahlwerk einmal durch Pulverreste verstopft sein, mahlen Sie eine kleine Menge Kaffeebohnen bei größtem Mahlgrad. Nehmen Sie das Mahlwerk ggf. wie abgebildet auseinander.



en

Adjusting the grind setting

1. Twist the transparent coffee grounds holder to remove it. 2. Turn the grinder upside-down and move the crank handle back and forth several times to remove any coffee residue from the grinding mechanism. 3. Keep hold of the crank handle and turn the adjustment wheel of the grinding mechanism clockwise as far as it will go (towards the finest grind setting). The crank handle cannot be turned any further.



4. To find your preferred setting, gradually turn the adjustment wheel **anti-clockwise**: this will make the grind **coarser**. Turning the adjustment wheel **clockwise** will make the grind **finer**. Hold the crank handle still while you turn the adjustment wheel. Count the number of times the adjustment wheel clicks and make a note of this number. This will ensure you are able to find your preferred setting easily even after you have cleaned the grinder, or have been using a different setting for another brewing method.

Do not choose a grind setting that is too fine, as this can cause the grinding mechanism to get jammed.

Cleaning

Wipe the outside of the coffee grinder with a damp cloth. Coffee residue on the grinding mechanism can be removed with a dry brush.

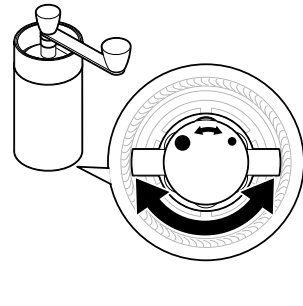
Clean the coffee grounds holder with a soft cloth and mild washing-up liquid, then rinse the holder with plenty of clear water. Allow it to dry thoroughly before reattaching the coffee grinder to the coffee grounds holder. The coffee grounds holder and its lid are not dishwasher-safe.

If the grinding mechanism gets clogged with coffee residue, grind a small amount of coffee beans on the highest grind setting. If necessary, disassemble the grinding mechanism as illustrated.



fr

3. Tenez fermement la manivelle tout en tournant la molette de réglage à fond dans le sens des aiguilles d'une montre (vers le degré de mouture le plus fin). Il n'est plus possible de tourner la manivelle.



4. Déterminez le réglage souhaité en commençant par tourner progressivement la molette de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre: la mouture devient plus grossière. Si vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, la mouture redevient fine. Tenez fermement la manivelle tout en tournant la molette de réglage. Comptez le nombre de fois que la molette de réglage s'enclenche et notez ce chiffre. Vous pourrez ainsi retrouver facilement vos réglages personnels, même après le nettoyage, ou si vous sélectionnez un réglage différent pour une autre préparation.

Veillez cependant à ne pas régler trop finement la mouture au risque de bloquer le broyeur.

Nettoyage

Nettoyez l'extérieur du moulin à café avec un chiffon légèrement humide. Vous pouvez retirer les résidus de poudre avec un pinceau sec.

Nettoyez le réservoir collecteur avec un chiffon doux et un produit vaisselle non agressif. Rincez le réservoir ensuite abondamment à l'eau claire. Laissez-le bien sécher avant de visser le moulin à café sur le réservoir collecteur. Le réservoir collecteur et son couvercle ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.

S'il arrive que des résidus de poudre bloquent le broyeur, moulez une petite quantité de grains de café en réglant le broyeur sur le degré de mouture le plus gros. Au besoin, démontez le broyeur comme indiqué sur l'illustration.



Avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le avvertenze di sicurezza e utilizzare l'articolo solo nel modo descritto nelle presenti istruzioni, per evitare di provocare lesioni o danni involontari. Conservare le presenti istruzioni per la consultazione futura. In caso di cessione dell'articolo, consegnare anche le presenti istruzioni al nuovo proprietario.

Il macinacaffè è concepito per macinare i chicchi di caffè.

L'articolo è destinato ad uso domestico e non è adatto a scopi commerciali.

L'articolo non è un giocattolo. Tenere lontano i bambini dall'articolo e conservarlo al di fuori della loro portata.

Conservare i materiali d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Sussiste pericolo di soffocamento!

Per la pulizia non utilizzare prodotti chimici corrosivi né detersivi aggressivi o abrasivi.

Con l'apparecchio macinare soltanto chicchi di caffè. La lavorazione di altri prodotti di macinazione può danneggiare la macina.

Prima dell'uso accertarsi che nel contenitore di macinazione vi siano chicchi di caffè. Non macinare mai con il contenitore di macinazione vuoto! Prima di ogni utilizzo verificare che nel contenitore di macinazione non vi siano corpi estranei.

Brevi informazioni sul caffè

La qualità dei chicchi

La freschezza dei chicchi di caffè è fondamentale per un piacere unico. Per tale motivo utilizzare sempre chicchi freschi e consumare il caffè macinato nel più breve tempo possibile.

Conservazione dei chicchi

Non riempire in modo eccessivo il contenitore di macinazione (max. 35 g), piuttosto raddoppiare i chicchi con maggiore frequenza per non perderne l'aroma.

Conservare i chicchi restanti in modo da preservarne l'aroma: in un contenitore ermetico in frigorifero i chicchi rimangono freschi fino a tre settimane. I chicchi di caffè possono essere congelati e in congelatore durano fino a tre mesi.

Il giusto grado di macinazione

Il grado di macinazione può essere regolato in continuo da grosso a fine. Per un orientamento il nasello sulla rotella di regolazione della macina si innesta nelle rientranze (si può tuttavia regolare un valore intermedio). È possibile capire quale regolazione è più indicata per il proprio tipo di preparazione di caffè, a seconda del caffè e del processo di infusione infatti il grado di macinazione deve essere più grosso o più fine. Provare quale regolazione corrisponde al proprio gusto personale.

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pozorně bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopadlím nedošlo k poranění nebo škodám. Tento návod si uschovejte pro pozdější potřebu. Při předávání výrobku s ním současně předáte i tento návod.

Mlýnek na kávu je určen k mletí celých kávových zrn.

Výrobek je koncipován pro soukromé použití a není vhodný ke komerčním účelům.

Tento výrobek není hračka. Zabraňte dětem v přístupu k výrobku a skladujte jej mimo dosah dětí.

Obalový materiál udržíte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení! K čištění nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Mlýnek na kávu mleté pouze zrnkovou kávu. Mletí jiných přísad může mlýnek poškodit. Před použitím se ujistěte, že jsou v zásobníku mlynku kávová zrna. Nikdy nemelte s prázdným zásobníkem! Před každým použitím také zkontrolujte, zda se v zásobníku na mletí nenachází cizí předměty.

Malá lecke o kávě

Kvalita kávových zrn

Čerstvost kávových zrn je základem nesrovnatelného požitku z kávy. Proto vždy používejte čerstvá kávová zrna a mletou kávu spotřebujte co nejdříve.

Uchovávání kávových zrn

Zásobník mlynku nepřetěte příliš velkým množstvím zrn (max. 35 g), ale raději jej zrny doplňujte častěji, aby neztratila své aroma.

Zbýlá kávová zrna ukládejte tak, aby se uchovalo jejich aroma: Když budete kávová zrna uchovávat v chladničce uzavřená ve vzduchotěsné nádobě nepropustné pro světlo, zachováají si svou čerstvost až tři týdny. Kávová zrna můžete také zmrazit a uchovávat je až tři měsíce v mrazničce.

Správný stupeň mletí

Stupeň mletí lze plynule nastavit od hrubě namleté kávy až po jemně namletou kávu. Pro orientaci zaskakuje zaskakovací výstupek na nastavovacím kolečku do prohlubni (můžete však nastavit i mezihodnotu). Díky tomu si můžete zapamatovat, které nastavení je pro Vaš typ přípravy kávy nejvhodnější - protože v závislosti na druhu kávy a způsobu přípravy je třeba nastavit hrubší nebo jemnější mletí. Vyzkoušejte, jaké nastavení bude odpovídat Vaši osobní chuti.

Wskazówki bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i używać produktu wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją, aby uniknąć niezamierzonych obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu. Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Młynko do kawy jest przeznaczony do mielenia ziaren kawy.

Produkt zaprojektowano do użytku prywatnego i nie nadaje się do zastosowań komercyjnych.

Produkt nie jest zabawką. Dzieci mogą mieć do niego dostęp - przechowywać go w miejscu dla nich niedostępnym.

Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchni środków czyszczących.

Za pomocą młynka należy mielić wyłącznie ziarna kawy. Mielenie innych produktów może doprowadzić do zniszczenia młynka. Przed użyciem należy upewnić się, czy ziarna kawy znajdują się w przewidzianym na nie pojemniku młynka. Nigdy nie mielić z pustym pojemnikiem na ziarna kawy! Przed każdym użyciem młynka należy sprawdzić, czy w pojemniku na ziarna kawy nie znajdują się inne przedmioty.

Informacje na temat kawy

Jakość ziaren kawy

Świeżość ziaren kawy warunkuje uzyskanie niepowtarzalnego smaku i aromatu kawy. Z tego powodu należy zawsze używać świeżych ziaren kawy i używać całą porcję kawy od razu po zmieleniu.

Przechowywanie ziaren kawy

Nie należy wysypywać do pojemnika zbyt dużo ziaren kawy na raz (maks. 35 g). Lepiej częściej dosypywać ziarna do pojemnika - dzięki temu nie utracą one swojego aromatu. Pozostałe ziarna kawy należy przechowywać w taki sposób, aby jak najdłużej zachowały swoją świeżość i aromat. W hermetycznym pojemniku przechowywanym w lodówce ziarna kawy pozostaną świeże nawet przez trzy tygodnie. Ziarna kawy można również zamrozić - w takim przypadku zachowają świeżość przez okres do trzech miesięcy.

Odpowiedni stopień zmielenia

Stopień zmielenia można regulować płynnie - ziarna mogą być zmielone grubo lub drobno. Dla orientacji wypustka na pokrętle regulacyjnym mechanizmu miącego jest ustawiana w przewidzianym na nią zagłębieniu (można jednak również ustawić wartość pośrednią). Dzięki temu można zapamiętać, jakie ustawienie jest najlepsze dla uzyskania jego ulubionej kawy - w zależności bowiem od rodzaju kawy i metody parzenia stopień zmielenia powinien być grubszy lub drobniejszy. Należy wypróbować, jakie ustawienie stopnia zmielenia będzie najlepiej odpowiadać osobistym preferencjom użytkownika.

it

Regolazione del grado di macinazione

1. Svitare il contenitore di raccolta trasparente. 2. Ruotare il macinacaffè sulla testina e muovere più volte la manovella avanti e indietro per eliminare dalla macina eventuali residui di caffè. 3. Tenere ferma la manovella e ruotare la rotella di regolazione della macina fino alla battuta in senso orario (verso il grado di macinazione più fine). Ora non è più possibile muovere la manovella.

4. Trovare l'impostazione desiderata ruotando la rotella di regolazione in continuo in **senso antiorario**: il grado di macinazione diventa **più grosso**. Ruotando in **senso orario**, il grado di macinazione torna a essere **più fine**. Tenere ferma la manovella mentre si ruota la rotella di regolazione. Contare quante volte la rotella scatta in posizione e segnare questo numero. In questo modo è possibile ritrovare più facilmente la propria regolazione personale anche dopo la pulizia, oppure se si sceglie un'altra regolazione per un altro tipo di preparazione.

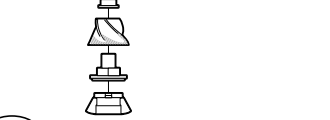
Non impostare un grado di macinazione troppo fine, altrimenti la macina si disallinea.

Pulizia

Pulire esternamente il macinacaffè con un panno inumidito. Rimuovere eventuali residui di polvere di caffè sulla macina con un pennello asciutto.

Pulire il contenitore di raccolta con un panno morbido e un detersivo per stoviglie delicato. Poi risciacquare il contenitore abbondantemente con acqua pulita. Lasciarlo asciugare bene prima di riavvitare il macinacaffè sul contenitore di raccolta. Il contenitore di raccolta e il suo coperchio non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie.

Se la macina dovesse ostruirsi a causa di residui di polvere di caffè, macinare una piccola quantità di chicchi con il grado di macinazione più grosso. Smontare eventualmente la macina come indicato in figura.



cs

Nastavení stupně mletí

1. Odšroubujte průhledný zásobník na mletou kávu. 2. Otočte mlýnek dnem vzhůru a několikrát pohněte klikou sem a tam, abyste z mléchio mechanismu odstranili zbytky kávy. 3. Kliku podržte a nastavovací kolečko otáčejte ve směru hodinových ručiček až na doraz (směrem k nejjemnějšímu stupni mletí). Nyní již nelze klikou pohnout.

4. Najděte své požadované nastavení tak, že budete nejdřív po stupních otáčet nastavovacím kolečkem **proti směru hodinových ručiček**: stupeň mletí bude **hrubší**. Když jím budete otáčet **ve směru hodinových ručiček**, bude stupeň mletí opět **jemnější**. Při otáčení nastavovacím kolečkem pevně přidržujte kliku. Během otáčení počítejte, kolikrát nastavovací kolečko zaskočí a toto číslo si poznamenejte. Tak své osobní nastavení opět najdete i po čištění - nebo když si pro jiný druh přípravy kávy vyberete jiný stupeň namletí.

Nenastavujte příliš jemné mletí, jinak se mlýnek zasekne.

Čištění

Mlýnek na kávu otírejte zvenku navlhčeným hadříkem. Zbytky mleté kávy na mléčním mechanismu lze odstranit suchým štětcem.

Zásobník na mletou kávu umyjte měkkým hadříkem a šetrným prostředkem na mytí nádobí. Potom jej opláchněte velkým množstvím čisté vody. Než mlynek zase našroubujete na zásobník, nechte zásobník dobře uschnout. Zásobník ani jeho víčko nejsou vhodné pro mytí v myčce.

Pokud by se někdy stalo, že by byl mléci mechanismus upcáný zbytky mleté kávy, vyzkoušejte namlít malé množství kávových zrn na nehrubší stupeň mletí. V případě potřeby rozeberte mléci mechanismus podle obrázků.



pl

Nastawianie stopnia zmielenia

1. Odkręcić przezroczysty pojemnik na zmieloną kawę. 2. Odwrócić młynek korbką do dołu i w razie potrzeby obrócić korbkę młynka kilka razy w jedną i drugą stronę, aby pozbyć się ewentualnych pozostałości kawy. 3. Przytrzymując korbkę młynka, obrócić pokrętło regulacyjne mechanizmu miącego do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (= w kierunku najdrobniejszego stopnia zmielenia). Teraz nie można już obracać korbką.

4. Odnaleźć żądane ustawienie stopnia zmielenia, obracając pokrętło regulacyjne stopniowo **przeciwnie do ruchu wskazówek zegara**: stopień zmielenia staje się wówczas coraz **grubszy**. W przypadku obracania pokrętła regulacyjnego **zgodnie z ruchem wskazówek zegara** stopień zmielenia staje się coraz **drobniejszy**. Podczas obracania pokrętła regulacyjnego należy przytrzymać korbkę młynka. Należy przy tym policzyć, ile razy pokrętło regulacyjne zatrzasnęło się, i zanotować sobie tę liczbę. Dzięki temu możliwe będzie łatwiejsze odnalezienie swojego osobistego ustawienia również

po wyczyszczeniu młynka albo po wybraniu innego ustawienia dla innej metody parzenia kawy

Nie należy ustawać zbyt drobnego stopnia zmielenia, gdyż może to skutkować zacinaniem się mechanizmu miącego.

Czyszczenie

Wytrzeć młynek do kawy na zewnątrz zwilżoną ściereczką. Pozostałe na mechanizmie miącego cym resztki proszku kawowego można usunąć przy pomocy suchego pędzela.

Pojemnik na zmieloną kawę należy umyć miękką ściereczką i łagodnym płynem do mycia naczyń. Następnie przepłukać dużą ilością czystej wody. Przed ponownym nakręceniem młynka na pojemnik na zmieloną kawę zacczekać, aż pojemnik ten dobrze wyschnie. Pojemnik na zmieloną kawę oraz jego pokrywka nie nadają się do mycia w z

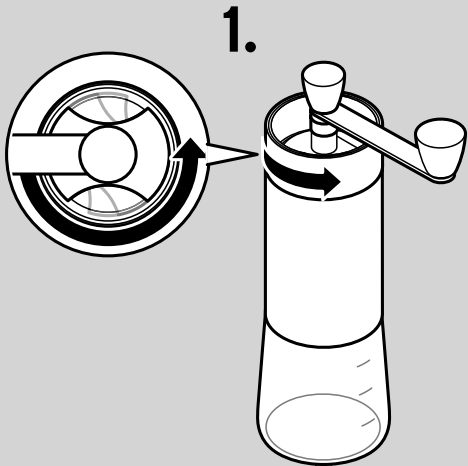


Mlynček na kávu | Kávédaráló | Kahve Değirmeni
Râşnița de cafea | Кафемелачка

sk Návod na použitie
hu Használati útmutató
tr Kullanım Kılavuzu

ro Instrucțiuni de utilizare
bg Ръководство за употреба

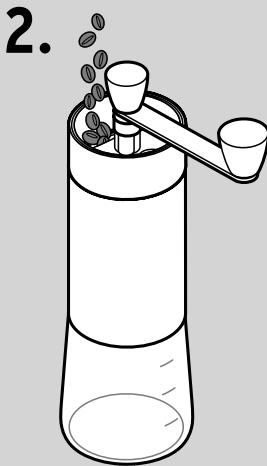
Číslo výrobku | Cikkszám
Ürün numarası | Cod produs | Артикулен номер :
368 555



sk Každý mlynček na kávu pred dodaním starostlivo skontrolujeme. Je preto možné, že v mlynčku sa ešte môžu nachádzať minimálne zvyšky kávy.

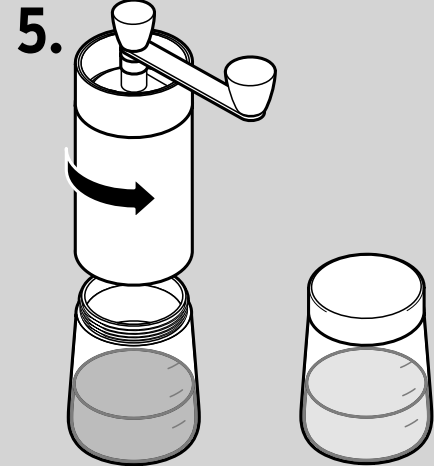
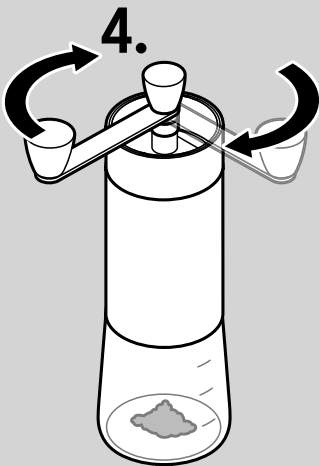
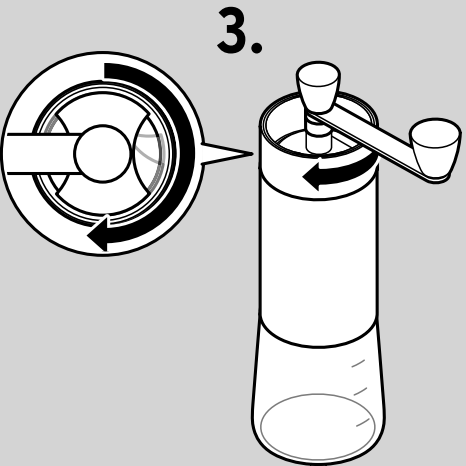
hu Minden kávédarálót gondosan ellenőrzünk szállítás előtt. Ezért lehetséges, hogy a darálóban még minimális kávémaradék lehet.

tr Her kahve değirmeni teslimat-tan önce tarafsızdan dikkatlice kontrol edilir. Bu nedenle değirmen-de hala minimum kahve kalıntısı olması mümkündür.



ro Fiecare râşniță de cafea este verificată amănunțit de noi înainte de livrare. De aceea este posibil ca în aparat să se mai găsească resturi minore de cafea.

bg Всяка кафемелачка се проверява внимателно от нас преди доставка. Поради това е възможно в мелачката да има минимални остатъци от кафе.



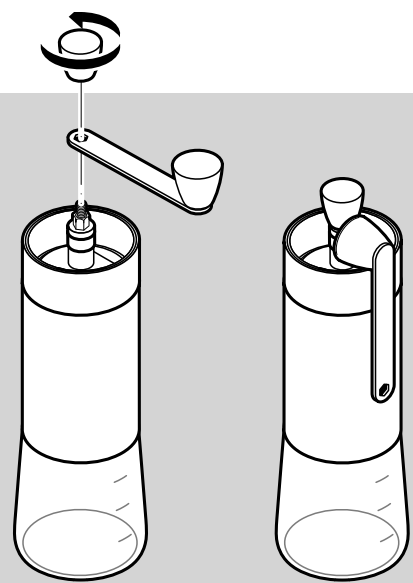
sk Pomletú kávu môžete krátko-dobo uschovať v zbernej nádobke. Na zbernú nádobku na tento účel naskrutkujte priložené veko.

hu Az őrlött kávé egy rövid ideig a felfogótartályban is tárolhatja. Ehhez csavarja rá a mellékelt fedelet a felfogótartályra.

tr Öğütülmüş kahveyi kısa süreliğine toplama kabında saklayabilirsiniz. Bunun için kapakı toplama kabına takın.

ro Cafeaua măcinată poate fi păstrată pentru scurt timp în recipientul de colectare. Pentru aceasta, înșurubați capacul inclus pe recipientul de colectare.

bg Можете да съхранявате смляното кафе в контейнера за кратко време. За да направите това, завийте приложената капачка върху контейнера.



sk Na dôkladné vyčistenie a priestorovo úsporné uschovanie môžete odobrať klíku.

hu Az alapos tisztításhoz és a helytakarékos tárolás-hoz leveheti a hajítókart.

tr Kapsamlı temizlik ve yer tasarrufu sağlayın saklama için kolunu çıkarabilirsiniz.

ro Pentru o curățare temeinică și o depozitare ergonomică, puteți scoate manivela.

bg Можете да демонтирате манияелата, за да я почистите добре и да спестите място за съхранение.

Bezpečnostné upozornenia

Pozorne si prečítajte bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte iba podľa opisu v tomto návode, aby nedopadrením nedošlo k poraneniu alebo škodám. Uchovajte si tento návod na neskoršie použitie. Ak výrobok postúpite inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod. Mlynček na kávu je určený na mletie kávových zŕn.

Výrobok je určený na súkromné použitie a nie je vhodný na komerčné účely.

- Tento výrobok nie je hračka. Výrobok udržiujte mimo dosahu detí a uschovajte ho na mieste nedostupnom pre deti.
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusení!
- Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- V mlynčeku na kávu mletie len kávové zrná. Spracovanie iných potravín by mlynček mohlo poškodiť.
- Pred použitím sa ubezpečte, že sa v mlecí nádobke nachádzajú kávové zrná. Nikdy nemeňte s prázdnu mlecíu nádobkou! Mlecíu nádobku pred každým použitím skontrolujte, či sa v nej nenachádzajú cudzie predmety.

Stručný exkurz do sveta kávy

Kvalita kávových zŕn

Čerstvé kávové zrná sú základom neporovnateľne lepšieho pôžitku z kávy. Z tohto dôvodu používajte vždy čerstvé kávové zrná a pomletú kávu čo najrýchlejšie spotrebujte.

Skladovanie kávových zŕn

Do mlecí nádobky nenaplníte príliš veľa kávových zŕn (max. 35 g), ale radšej kávové zrná častejšie doplňajte, aby nestratili svoju arómu.

Zvyšné kávové zrná uskladnite tak, aby nestratili svoju arómu: Vo vzduchotesne uzatvorenej nádobe uložené v chladničke zostanú kávové zrná čerstvé až tri týždne. Kávové zrná sa dajú aj zmraziť a v mraziacom boxe vydržia až tri mesiace.

Správny mlecí stupeň

Mlecí stupeň možno plynulo nastaviť od hrubého po jemný. Na orientáciu zapadne zaistovací výstupok na nastavovacom koliesku do zárezov (Môžete si ale nastaviť aj medzihodnotu.). Tak si môžete zapamätať, ktoré nastavenie je pre váš spôsob prípravy kávy najvhodnejšie - v závislosti od kávy a spracovacieho postupu musí byť mlecí stupeň nastavený hrubšie alebo jemnejšie. Vyskúšajte si, ktoré nastavenie najlepšie zodpovedá vašej vlastnej chuti.

Nastavenie mlecieho stupňa

- Odskrutkujte prievitnú zbernú nádobku.
- Mlynček obráťte a klúku viackrát otáčajte sem a tam, aby sa z mlecieho mechanizmu prip. uvoľnili zvyšky kávy.

Biztonsági előírások

Figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat, és az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Örizz meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni. Amennyiben megvált a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

A kávédaráló kávészemek darálására szolgál.

A termék magánjellelő felhasználásra alkalmas, kereskedelmi célokra nem használható.

- A termék nem játékszer. Ne engedje, hogy a termék gyermekek kezébe kerüljön, és úgy járólja, hogy gyermekek ne férhessenek hozzá.
- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!
- A tisztításhoz ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.
- A kávédarálóról csak kávészemeket daráljon. Más anyagok darálása során a daráló megrongálódhat.
- A használat előtt győződjön meg arról, hogy már található kávészem a kávétartályban. Soha ne daráljon, ha üres a kávétartály! Minden használat előtt ellenőrizze, hogy nem található-e idegen anyag a kávétartályban.

Rövid kávéismertető

A szemes kávé minősége

A kávészemek frissessége a tökéletes kávéélmélet alapfeltétele. Mindig csak friss kávészemeket használjon, és a darált kávé legfeljebb azonnal használja fel.

A szemes kávé tárolása

A kávétartályt ne töltsé túlágosan tele (max. 35 g), inkább gyakrabban töltsön hozzá kávészemeket, hogy ne veszítsék el aromájukat.

A maradék szemes kávé aromamegőrző módon tárolja: légmentes edényben a hűtőben tartva a kávészemek akár három hétig frissek maradnak. A szemes kávé lefagyasztható, és a mélyhűtőben akár három hónapig is eláll.

A megfelelő őrlési fokozat

Az őrlés mértéke durvától egészen a finomig fokozatmentesen beállítható. A tájékoztatóshoz az őrlőmű beállítókerekre bepattan a mélyedésébe (ön azonban egy köztes értéket is beállíthat). Így megjegyezheti, hogy melyik beállítás a legjobb az ön elkészítési módjához, hiszen az őrlés foka függ a kávé fajtájától és az elkészítési módtól.

Próbálja ki, melyik beállítás felel meg legjobban az ön ízlésének.

Güvenlik Uyarıları

Güvenlik uyarılarını dikkatle okuyun. Kaza sonucu yaralanmaları ve hasarları önlemek için ürünü yalnızca bu kullanım kılavuzunda belirtiliği şekilde kullanın. Gerektiğinde tekrar okumak üzere bu kılavuzu saklayın. Bu ürün başkasına devredildiğinde, bu kılavuz da beraberinde verilmelidir.

Kahve değirmeni, kahve çekirdeği öğütme için tasarlanmıştır.

Bu ürün özel kullanım için tasarlanmış olup ticari amaçlar için uygun değildir.

- Bu ürün oyuncak değildir. Çocukları ürününden uzak tutun ve çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edin.
- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!
- Temizleme için sert kimyasallar, tahrış edici ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
- Kahve değirmeni ile sadece kahve çekirdekleri öğütün. Başka malzemeler öğütüldüğünde değirmen bozulabilir.
- Öğütmeden önce öğütme haznesinde kahve çekirdeklerinin bulunduğundan emin olun. Asla öğütme haznesi boşken öğütmeyin! Öğütme haznesini her kullanımdan önce yabancı maddeler açısından kontrol edin.

Küçük kahve bilimi

Çekirdeklerin kalitesi

Kahve çekirdeğinin tazeliliği, eşsiz bir kahve keyfinin temelidir. Bu nedenle her zaman taze çekirdekler kullanın ve öğütülmüş kahveyi mümkünse hemen tüketin.

Çekirdekleri muhafaza etme

Öğütme haznesine çok fazla çekirdek doldurmayın (maks. 35 g), çekirdeklerin aromasının kaybolmaması için azar azar doldurun.

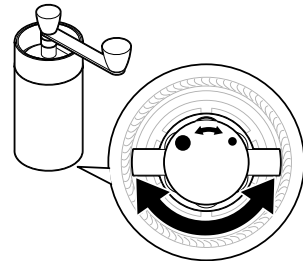
Kalan çekirdekleri aroması taze kalacak şekilde muhafaza edin: Hava almayan bir kabin içerisinde buzdolabında çekirdekler üç haftaya kadar taze kalır. Kahve çekirdekleri derin dondurucuda da dondurulabilir ve burada üç ay kadar taze kalabilir.

Doğru öğütme derecesi

Öğütme derecesi, kalından inceye kadar kademesi olarak ayarlanabilir. Oryantasyon için öğütme bölümündeki ayar çarkının mandali girintiyne oturur (fakat bir ara değere de ayarlayabilirsiniz). Böylece kahve hazırlarken hangi ayarın en uygun olduğunu aklınızda tutabilirsiniz - çünkü her kahve ve öğütme işlemine göre öğütme derecesi daha iri taneli veya inceye ayarlanmalıdır. Hangi ayarın hoşunuza gittiğini deneyin.

sk

3. Klúku pevne pridržte a nastavovacie koliesko mlecieho mechanizmu otočte až na doraz v smere hodinových ručičiek (smer najjemnejší mlecí stupeň). Klúkou teraz už nie je možné hýbať.



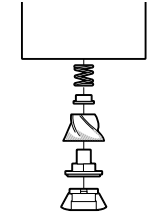
4. Nájdite si želané nastavenie tým, že nastavovacie koliesko postupne otočíte **proti smeru hodinových ručičiek**: mlecí stupeň bude **hrubší**. Ak ho otočíte **v smere hodinových ručičiek**, bude mlecí stupeň znovu **jemnejší**. Klúku pri otáčaní nastavovacieho kolieska pevne držte. Počítajte, ako často nastavovacie koliesko zapadne a poznačte si toto číslo. Tak si vaše osobné nastavenie znovu ľahko nájdete aj po čistení, alebo po inom nastavení na inú prípravu kávy.



Nenastavujte príliš jemný mlecí stupeň, mlecí mechanizmus by sa mohol spriečiť.

Čistenie

- Mlynček na kávu utrite vonku navlhčenou handričkou. Zvyšky pomlejtej kávy na mlecíom mechanizme môžete odstrániť suchým štetcom.
- Zbernú nádobku vyčistite mäkkou handričkou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Následne nádobku opláchnite väčším množstvom čistej vody. Skôr než na zbernú nádobku znovu naskrutkujete mlynček na kávu, nechajte ju dobre uschnúť. Zberná nádobka aj príslušné veko nie sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.

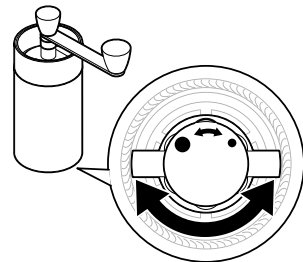


Ak by došlo k upchatiu mlecieho mechanizmu zvyškami pomletej kávy, zomelte malé množstvo kávových zŕn na najhrubšom stupni mletia. Mlecí mechanizmus prip. rozoberte podľa zobrazenia.

hu

Az őrlés finomságának beállítása

- Csavarja le az átlátszó felfogótartályt.
- Fordítsa fejre a darálót, és mozgassa a hajtókart többször ide-oda, hogy eltávolítsa az esetleges kávémaradványokat az őrlőműből.
- Fogja meg a hajtókart, és forgassa el az őrlőmű állítókerékét ütközésig az óramutató járásával megegyező irányba (a legfinomabb őrlési fokozat felé). A hajtókart most már nem lehet megmozdítani.



4. Találja meg a kívánt beállítást az állítókerék fokozatosan az **óramutató járásával ellentétes irányba** történő elforgatásával: az őrlés foka **durvább** lesz. Ha az **óramutató járásával megegyező irányba** forgatja, akkor az őrlés foka ismét **finomabb** lesz. Az állítókerék forgatása közben tartsa meg a hajtókart. Számolja meg, hogy hányszor pattan be az állítókerék, és írja fel ezt a számot. Így tisztíthat vagy másik kávéfajta elkészítése után is egyszerűen visszaállíthatja saját beállítását.



Ne állítson be túl finom őrlési fokozatot, különben az őrlőmű elakad.

Tisztítás

- Törölje le a kávédaráló külső felületét egy nedves ruhával. Az őrlémény-maradványokat egy száraz ecsettel távolíthatja el.
- A felfogótartályt egy puha ruhával és kímélő mosogatószerrel tisztítsa meg, majd öblítse ki a tartályt bő, tiszta vízzel. Hagyja teljesen megszáradni, mielőtt a kávédarálót ismét a felfogótartályra szereli. A felfogótartály és a teteje mosogatógéppben nem tisztítható.



Ha az őrlőművet egyszer eltömltené az őrlémény, akkor daráljon meg néhány kávészemet a legnagyobb őrlési fokozaton. Szükség esetén szerelje szét az őrlőművet az ábrázolt módon.

tr

Öğütme derecesini ayarlama

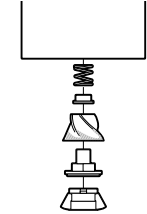
- Transparan toplama kabını çevirerek çıkarın.
- Öğütücüyü kahve kalıntılarından temizlemek için değirmeni ters çevirip kolunu birçok kez ileri geri hareket ettirin.
- Kolu sıkıca tutun ve öğütme bölümündeki ayar çarkını son noktasına kadar saat yönünde çevirin (en ince öğütme seviyesine doğru). Kol artık hareket ettirelemez.
- Dilediğiniz ayarı, ayar çarkını kademe kademe **saat yönünün tersine** çevirerek bulun: Öğütme derecesi **daha iri taneli** olur. **Saat yönünde çevirirseniz**, öğütme derecesi **daha ince** olur. Ayar çarkını çevirirken kolu sıkıca tutun. Ayar çarkının kaç kere oturduğunu sayın ve bu sayıyı not edin. Bu şekilde temizlikten sonra ya da başka bir hazırlık türü için farklı bir ayarlama seçerseniz daha kişisel ayarınızı yeniden kolayca bulabilirsiniz.



Öğütme derecesini çok ince ayarlamayın, aksi halde öğütücü eğilir.

Temizleme

- Kahve değirmeninin dışını nemli bir bezle silin. Öğütücüdeki telve kalıntılarını kuru bir fırçayla temizleyebilirsiniz.
- Toplama kabını yumuşak bir bez ve deterjan ile temizleyin. Hazneyi ardından bol duru suyla durulayın. Kahve değirmenini yeniden toplama kabının üzerine vidalardan önce içice kurumasını bekleyin. Toplama kabı ve buna ait olan kapak bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.



Eğer öğütücü, telve kalıntıları nedeniyle tıkanacak olursa en yüksek öğütme kalınlığında küçük bir miktar kahve çekirdeği öğütün. Öğütücüyü resimde gösterildiği gibi parçaları ayırın.

Instrucțiuni de siguranță

Citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță și utilizați articolul doar conform indicațiilor prezentate în acest manual, pentru a nu se produce accidental pagube sau vătămări corporale. Păstrați acest manual pentru o utilizare ulterioară. La predarea acestui articol, se va preda și manualul.

Râşnița de cafea este prevăzută pentru măcinarea boabelor de cafea.

- Articolul este destinat utilizării private și nu este adecvat pentru scopuri comerciale.
- Articolul nu este o jucărie. Nu lăsați articolul la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există, printre altele, pericol de sufocare!
- Pentru curățare, nu utilizați produse chimice ori de curățare puternice sau abrazive.
- Măcinați numai boabe de cafea cu râşnița pentru cafea. Prelucrarea altor tipuri de boabe de măcinat poate deteriora râşnița.

Înainte de utilizare, asigurați-vă că există boabe de cafea în recipientul de măcinare. Nu râşniți niciodată cu recipientul de măcinare gol! Înainte de fiecare utilizare, verificați ca recipientul de măcinare să nu conțină corpuri străine.

Scurt manual de cafea

Calitatea boabelor

Prospețimea boabelor de cafea stă la baza unei plăceri incomparabile a cafelei. Din acest motiv, este recomandabil să folosiți întotdeauna boabe proaspete și, în măsura în care este posibil, să utilizați pulberea de cafea măcinată imediat.

Păstrarea boabelor de cafea

Nu turnați prea multe boabe în recipientul de măcinare (max. 35 g), ci mai degrabă turnați boabe frecvent pentru ca acestea să nu-și piardă aroma.

Păstrați restul de boabe aromatate: Într-un recipient etanș în frigider, boabele se păstrează proaspete până la trei săptămâni. Boabele de cafea pot fi, de asemenea, congelate și se păstrează până la trei luni în congelator.

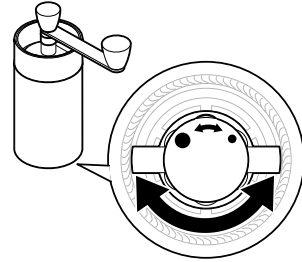
Gradul de măcinare corect

Gradul de măcinare poate fi setat continuu de la grosier până la fin. Pentru a vă orienta, gliflul de blocare de pe roțița de reglare a mecanismului de măcinare se cuplează în creștături (însă puteți seta și o valoare intermediară). Astfel puteți observa care setare este cea mai potrivită pentru tipul dumneavoastră de preparare a cafelei - deoarece, în funcție de cafea și de metoda de preparare, gradul de măcinare trebuie să fie mai grosier sau mai fin. Încercați și vedeți care setare corespunde gustului dumneavoastră personal.

ro

Reglarea gradului de măcinare

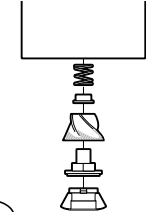
- Desurubați recipientul de colectare transparent.
- Întoarceți râşnița cu capul în jos și mișcați manivela înainte și înapoi de mai multe ori pentru a elibera mecanismul de măcinare de orice reziduuri de cafea.
- Țineți bine manivela și roțița roțița de reglare a mecanismului de măcinare în sensul acelor de ceasornic până la capăt (în direcția celui mai fin grad de măcinare). Manivela nu se mai poate mișca acum.



Nu setați un grad de măcinare prea fin deoarece mecanismul de măcinare s-ar putea bloca.

Curățarea

- Ștergeți râşnița de cafea în exterior cu o cârpă umedă. Resturile de pulbere din mecanismul de măcinare pot fi îndepărtate cu o pensulă uscată.
- Curățați recipientul de colectare cu o cârpă umedă și un detergent ușor. Călățiți apoi recipientul cu multă apă curată. Lăsați-l să se usuce bine înainte de a înșuruba râşnița de cafea pe recipientul de colectare. Recipientul de colectare și capacul acestuia nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.

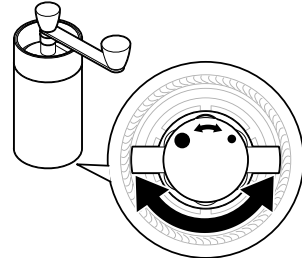


Dacă mecanismul de măcinare se înfundă vreodată cu reziduuri de cafea măcinată, măcinați o cantitate mică de boabe de cafea la cel mai grosier grad de măcinare. Dacă este cazul, dezamblați mecanismul de măcinare după cum se arată în imagine.

bg

Регулиране на степента на смилане

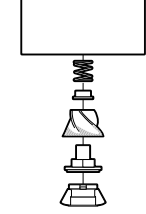
- Развийте прозрачния контейнер за събиране.
- Обърнете мелачката с горната част надолу и преместете манияелата напред-назад няколко пъти, за да почистите мелничката от остатъците от кафе, ако е необходимо.
- Дръжте манияелата и завъртете регулиращото колело на мелачката по посока на часовниковата стрелка докрай (към най-фина степен на смилане). Сега манияелата не може да се движи.



Не настройвайте степента на смилане твърде фино, в противен случай мелничката ще се задръсти.

Почистване

- Избършете външната част на кафемелачката с влажна кърпа. Остатъците от кафе по мелачката могат да се отстранят със суха четка.
- Почистете контейнера с мека кърпа и мек почистващ препарат. След това изплакнете контейнера с много чиста вода. Оставете го да изсъхне добре, преди да завиете кафемелачката обратно към контейнера. Контейнерът и капакът не са подходящи за почистване в съдомиялна машина.



Ако мелещия механизъм е блокиран от остатъци от кафе смелете малко количество кафе на зърна на най-едрата степен на смилане. Ако е необходимо разглобете мелачката, както е показано.