

GRINDERSUPREME

Recommended by ordinary people and baristas



MODEL NR. HAN-102B
PRODUCT NUMBER: HAN-853345

Tillykke med din nye GRINDERSUPREME kaffekværn fra ELNOR. Kværnen er godkendt af European Coffee Brewing Center (ECBC). ECBC's mission er at teste kaffebryggerudstyr i henhold til The Golden Cup Standard. Du kan læse mere om hvordan kaffekværne testes på: <https://www.ecbc.no/overview/domestic/certification-standards-grinders/>

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Overhold altid følgende grundlæggende regler ved brug af elektriske apparater.

- 1. Læs alle instruktioner.
- 2. For at beskytte mod brand, elektrisk stød og personskade må ledningen, stik eller apparat ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- 3. Opsyn er påkrævet, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn.
- 4. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, før du påsætter eller fjerner dele og før rengøring. Træk stikket ud af stikkontakten. Træk aldrig i ledningen.
- 5. Undgå kontakt med bevægelige dele.
- 6. For at mindske risikoen for alvorlig personskade eller beskadigelse af apparatet, skal du holde hænder og redskaber væk fra kaffebønnebeholderen under maling, og når apparatet er tilsluttet og i brug.
- 7. Brug ikke apparatet og kværnen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, og apparatet ikke virker, er blevet tabt eller på anden måde beskadiget. I dette tilfælde skal enheden returneres til et autoriseret servicecenter til undersøgelse, reparation, elektrisk inspektion eller mekanisk justering.
- 8. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet eller solgt af producenten, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
- 9. Må ikke bruges udendørs.
- 10. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller vask eller røre ved varme overflader som f.eks. komfuret.
- 11. Kontroller, at der ikke er fremmedlegemer i kaffebønnebeholderen før brug.
- 12. Brug altid kværnen med låget sikkert på plads og korrekt samlet.
- 13. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gas- eller elkomfur eller i en varm ovn.
- 14. Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug. Enhver kommerciel brug eller undladelse af at følge instruktionerne vil ugyldiggøre producentens garanti.
- 15. Dette apparat må kun bruges til at male ristede kaffebønner. Brug ikke apparatet til andet end det er beregnet til (f.eks. hårde frø, krydderier, nødder osv.).
- 16. Hvert apparat kontrolleres omhyggeligt under produktionen og testes ved at male kaffebønner, hvilket kan vise små brugsspor eller kafferester.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

ADVARSEL

- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Al vedligeholdelse bortset fra rengøring og brugervedligeholdelse skal udføres af det nærmeste autoriserede servicecenter.
- Nedsæk ikke enheden i vand.
- For at mindske risikoen for brand eller elektrisk stød – adskil ikke apparatet. Reparationer må kun udføres af et autoriseret servicecenter.

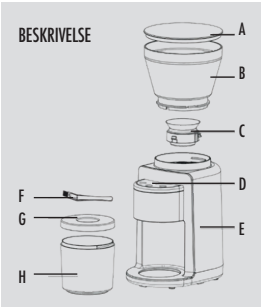
OM FORMALING AF BØNNER

Den rigtige maling giver den bedste kop kaffe. Malegraden og mængden afhænger af måden kaffen skal brygges på. Generelt gælder det, at jo finere maling, jo hurtigere skal kaffen tilberedes. Derfor er kaffe malet til en espressomaskine meget finere end kaffe, der skal brygges i et drypsystem (filter). Kaffekværnen er godkendt af ECBC til maling af kaffe til filterbrygning.

Kaffe, der er malet for 'fin', kan resultere i overekstraktion og give en skarp, bittert smagende kaffe. Omvendt kan kaffe, der er for 'grov', resultere i underekstraktion og give en svag, vandet kaffe. Den rigtige formalignsgrad tilpasset bryggeprocessen giver den bedste smagsoplevelse.

Ud over at give en række forskellige maleniveauindstillinger giver kaffekværnen et ensartet maleniveau. Dette er vigtigt for at sikre, at ekstraktionen er ensartet på tværs af alle malede kaffepartikler. Hver type kaffe har en række forskellige indstillinger. Prøv de 34 forskellige kværnindstillinger for at lære forskellen og lave den perfekte kop kaffe, ligesom du ønsker det. Vi anbefaler, at du bruger de justerbare kværnindstillinger i tabellen længere nede i brugermanualen som en vejledning. Regelmæssig rengøring af kaffekværn og tilbehør er vigtig for at få et optimalt resultat og bør ske efter 5-10 malinger eller mindst en gang om måneden.

BESKRIVELSE



A. Låg til beholder til kaffebønner
B. Beholder til kaffebønner
C. Øvre konisk kværn
D. Kontrolpanel
E. Kværnhus
F. Rengøringsbørste
G. Låg til beholder til kaffepulver
H. Beholder til kaffepulver

FØR FØRSTE BRUG

Før du bruger kaffekværnen: Tør kabinettet og kaffe-bønnebeholderen af med en ren, fugtig klud. Vask låget og beholderen til kaffepulveret i varmt vand med mildt rengøringsmiddel. Skyl grundigt og tør.

ADVARSEL:

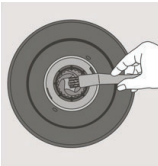
Energisparetilstand: Hvis enheden ikke bruges i 3 minutter, går den automatisk i energisparetilstand. Tryk på en vilkårlig tast for at genstarte den.

LØS OG FASTSÆT KAFFEBØNNEBEHOLDEREN



Sådan fjernes kaffebønnebeholderen:

1. Sørg for, at kaffekværnen er taget ud af stikkontakten.
2. Drej beholderen mod uret, indtil pilen ▼ er på linje med pilen ▲. Løft beholderen op.



Sådan fastgøres kaffebønnebeholderen:

1. Sørg for, at toppen af den koniske kværn er fri for kafferester. Hvis ikke, kan du bruge den medfølgende børste til at rengøre omkring toppen af kværnen.
2. Sørg for, at pilen ▼ er på linje med pilen ▲. Drej beholderen med uret.

OBS! Hvis beholderen ikke er indstillet korrekt, starter kaffekværnen ikke.

Instruktioner til kontrolpanelet



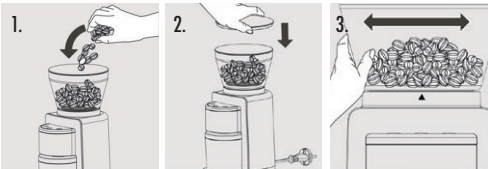
Instruktioner til knapper			
Knap-symbol			
Instruksjon	start/stop-knap	kaffekop-knap, standardindstillinger er 1-10 kopper	timer-knap, standardindstillinger er 1-25 sekunder

SÅDAN BRUGES APPARATET

1. Tilføj den korrekte mængde kaffebønner til beholderen.
2. Vælg den korrekte formalignsgrad for kaffebønnerne ved at dreje på kværnindstillingsringen.
3. Tilslut enheden til stikkontakten. Apparatet udsender et bip, og LED-displayet viser "01", hvilket betyder "kaffekoptilstand". Apparatet tilbereder en kop kaffepulver i henhold til den valgte maling.
4. Kaffekop-knappen  Når du trykker på knappen "kaffekop", vil LED-displayet vise "01". Standardindstillingen er 1-10 kopper. Tryk én gang på knappen for at tilføje endnu en kop. Displayet viser 01.02.03.04....10. Vælg antallet af kopper, tryk på "start/stop-knappen" for at begynde at male kaffebønnerne. Hvis du vil stoppe malingen under drift, skal du trykke på "start/stop-knappen" endnu en gang.
5. Timer-knappen  Når du vælger "timer-knappen", vil LED-displayet vise "00". Tryk på "start/stop-knappen" for at begynde at male bønnerne. Hvis du vil stoppe malingen under drift, skal du trykke på "start/stop-knappen" endnu en gang. Den længste maletid er 25 sekunder. Så stopper malingen.
6. Start/stopp-knappen  Når du har valgt "kaffekop-knappen" eller "timer-knappen", skal du trykke på "start/stop-knappen" for at starte malingen. Hvis du vil stoppe malingen under drift, skal du trykke på "start/stop-knappen" endnu en gang.

BESTEM KAFFEKVÆRNEENS FORMALINGSGRAD

1. Sæt beholderen til kaffepulver og låget i den rigtige position. Kontroller, at den er korrekt placeret i kværnhuset.
2. Åbn låget på kaffebønnebeholderen. Fyld beholderen med den ønskede mængde hele bønner. Luk låget og juster formalignsgraden af kaffebønnerne.
3. Din kaffekværn har 34 muligheder for formalignsgrad. For at justere formalignsgraden skal du dreje med kaffebønnebeholderen og justere fra 'fin' til 'grov' afhængig af hvilken type kaffe du brygger.



OBS! Juster ikke formalignsgraden under drift – dette påvirker formalignsgradens grovhed.

Kværnindstillinger til forskjellige typer kaffe og tilberedningsudstyr som f.eks. espresso, perkulator, filterkaffe, brygkaffe eller kogende kaffe har deres egne formalingsgrader. Som en vejledning kan du se skemaet nedenfor for nogle anbefalede kværnindstillinger. OBS! Bryggetiden for hver kaffetype vil variere. Kværnindstillingen vil også påvirke bryggetiden. Find ud af, hvad der fungerer bedst for dig og det udstyr, du skal bruge. Tjek gerne om der er anbefalinger til hvilken kaffetype du bør male. Sædvanlig bryggetid for mokka: 20 sekunder, filterkaffe: 4-6 min., stempelkande: 6 min., kogende kaffe: 8 min. Kaffekværnen er godkendt af ECBC til bryg/filterkaffe. For et perfekt resultat anbefaler vi, at du bruger en kaffemaskine, der er godkendt af ECBC. 60 gram kaffe per liter rent vand. Se venligst www.ecbc.no for godkendte kaffemaskiner.

	Cezve	Mokka	Syphon	Kaffebrygger	Filterkaffe	Stempelkande
Kaffetype						
Formalingsgrad	Ekstra fin	Fin	Medium	Filter medium	Medium grov	Grov
Indstilling	1-2	3-5	6-10	15-20	17-25	26-31

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

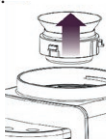
- For at bevare kaffens aroma og for at undgå nedbrydning af den malede kaffe – tøm kaffebeholderen efter brug.
- Træk altid stikket ud før rengøring.
- Anbring aldrig kværn, netledning eller stik i vand eller under rindende vand.
- Brug ikke stærke rengøringsmidler eller slibemidler til at rengøre enheden.
- Rengør låg og beholderen til kaffepulver i varmt vand med et mildt rengøringsmiddel. Skyl grundigt og tør.
- Følg trinene for rengøring af den koniske kværn som nedenfor.

Kør kværnen, indtil den er tom for kaffebønner. Fjern kaffebønnebeholderen. Fjern den øverste kværn. Rengør den øverste kværn med børsten.

OBS! Regelmæssig rengøring hjælper kværnen med at opnå korrekte maleresultater, hvilket er særligt vigtigt for at producere et optimalt kaffepulver. Vi anbefaler rengøring efter 5-10 gange eller en gang om måneden.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

1. Kør kværnen, indtil den er tom for kaffebønner

2. Fjern kaffebønnebeholderen

3. Fjern den øverste kværn

4. Rengør den øverste kværn med børsten

5. Rengør den nederste kværn med børsten

6. Udskift den øverste kværn

7. Sæt kaffebønnebeholderen tilbage på det rigtige sted

8. Lås beholderen til kværnhuset

VIGTIGT!

For at enheden skal fungere perfekt, bør du kontrollere følgende:

- Kaffebønnebeholderen og låget er korrekt monteret og låst.
- Kaffepulverbeholderen og låget er korrekt placeret og låst i apparatets hoveddel.
- Apparatet er udstyret med en beskyttelsesanordning mod overophedning. Hvis enheden overophedes, slukker den automatisk. Hvis ja, lad enheden køle af i 30 minutter og genstart derefter.
- Ved maling på den fineste indstilling kan apparatet stoppe. Dette er meget sjældent. Hvis dette sker, så mal kaffen på en grovere indstilling, så kaffen, der blokerer for kværnhuset, males ud. Rengør kværnen som beskrevet i brugervejledningen. Kværnen kan derefter bruges igen.

FEJLFINDINGSGUIDE

Dette apparat må ikke bruges af børn. Børn må ikke lege med enheden. Opbevar enheden og ledningen utilgængeligt for børn. Enheden kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået supervision eller instruktion i, hvordan man bruger enheden på en sikker måde, og hvis de forstår risiciene.

Kode i displayet	Fejlfinding	Problemløsning
E1	Beholder til kaffebønner mangler eller er ikke monteret korrekt.	Monter beholderen og låget i henhold til monteringsvejledningen.
E2	Samlet drift er 4 cyklusser. Den slukker automatisk for at beskytte enheden.	Tag stikket ud. Lad enheden køle af i over 30 minutter, og genstart derefter.
	Motoren er overophedet.	

Korrekt genbrug af produktet

Denne mærkning viser, at produktet ikke må smides ud sammen med andet husholdningsaffald. Det gælder i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed gennem ukontrolleret affaldsbortskaffelse genbruger du produktet på en ansvarlig måde for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. For at genbruge det brugte produkt skal du bruge eksisterende genbrugs- og indsamlingsystemer eller kontakte butikken, hvor du har købt produktet. Herefter sikrer virksomheden, at produktet genanvendes på en miljøvenlig måde.

NO | BRUKERHÅNBOK

Gratulerer med din nye GRINDERSUPREME kaffekvern fra ELNOR. Kvernen er godkjent av The European Coffee Brewing Centre (ECBC). Oppdraget til ECBC er å teste kaffebryggingsutstyr i henhold til The Golden Cup Standard. Du kan lese mer om hvordan kaffekverner testes på <https://www.ecbc.no/overview/domestic/certification-standards-grinders/>

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Når du bruker elektriske apparater, bør grunnleggende sikkerhetsforanstaltninger alltid følges.

1. Les alle instruksjonene.
2. For å beskytte mot brann, elektrisk støt og personskade må du ikke senke ledningen, støpselene eller apparatet i vann eller annen væske.
3. Tilsyn er nødvendig når apparatet brukes av eller i nærheten av barn.
4. Koble fra stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler, og før rengjøring. Koble fra støpselet fra stikkkontakten. Trekk aldri i ledningen.
5. Unngå kontakt med bevegelige deler
6. For å redusere risikoen for alvorlig personskade eller skade på apparatet, hold hender og redskaper ute av kaffebønneboksen mens du kverner, og når apparatet er koblet til og i bruk.
7. Ikke bruk apparatet og kvernen om ledningen eller støpsel er skadet og apparatet ikke fungerer, eller har falt ned eller er skadet på annen måte. I dette tilfellet må du returnere apparatet til et godkjent servicesenteret for undersøkelse, reparasjon, elektrisk kontroll eller mekanisk justering.
8. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av produsenten kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskader.
9. Må ikke brukes utendørs.
10. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet, disken eller berøre varme overflater, inkludert komfyren.
11. Sjekk kaffebønneboksen for tilstedeværelse av fremmedlegemer før bruk.
12. Bruk alltid kvernen med lokket sikkert på plass og riktig montert.
13. Ikke plasser på eller i nærheten av en varm gass- eller elektriske plater eller i en oppvarmet ovn.
14. Dette produktet er kun beregnet for husholdningsbruk. All kommersiell bruk eller manglende overholdelse av instruksjonene vil ugyldiggjøre produsentens garanti.
15. Dette apparatet brukes kun til kverning av brente kaffebønner. Ikke bruk apparatet til annen enn tiltenkt bruk (for eksempel harde frø, krydder, nøtter osv.);
16. Hvert apparat er nøye kontrollert under masseproduksjon, og testes med kaffebønner for kverning, noe som kan forårsake små spor av bruk eller gjenværende kaffegrut.

LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE

FORSIKTIGHET

- Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Alt vedlikehold annet enn rengjøring og brukervedlikehold skal utføres av nærmeste autoriserte servicesenter.
- Ikke senk apparatet i vann.
- For å redusere risikoen for brann eller elektrisk støt må apparatet ikke demonteres. Reparasjon skal kun utføres av et autorisert servicesenter.

OM KVERNING AV KAFFEBØNNER

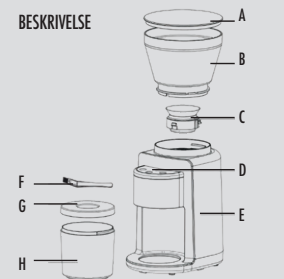
Den riktige kverning gir den mest smakfulle koppen kaffe. Kverne-/malingsgraden og mengden avhenger av metoden som kaffen skal brygges på. Generelt, jo finere malingsgraden er, desto raskere bør kaffen tilberedes. Derfor er kaffe malt for en espressomaskin mye finere enn kaffe som skal brygges i et dryppsystem (filter). Kaffekvernen er godkjent av ECBC for kverning av kaffe til filterbrygging.

Kaffe som er malt for “fin”, vil kunne resultere i en overekstraksjon og gi en skarp, bitter smakende kaffe. Omvendt vil kaffe som er for “grov” kunne resultere i underutvinning og gi en svak, vannaktig kaffe. Riktig malingsgrad tilpasset bryggeprosess gir den beste smaksopplevelsen.

I tillegg til å gi en rekke kvern-/malingsgrads innstillinger, gir kaffekvernen en jevn malingsgrad. Dette er viktig for å sikre at ekstraksjonen er konsistent på ivers av alle malte kaffepartikler. Hver kaffetype har en rekke forskjellige innstillinger. Prøv de ulike 34 kverneinnstillingene for å bli kjent med forskjellen og for å lage den perfekte kaffekopp, akkurat slik du vil ha den. Vi anbefaler at du bruker de justerbare kverneinnstillingene i tabellen lengre ned i bruksanvisningen som en veiledning.

Jevnlig rengjøring av kaffekvernen og tilbehøret er viktig for å for å få ett optimalt resultat og bør gjøres etter 5-10 kverninger eller minst en gang i måneden.

BESKRIVELSE



- A. Lokk til kaffebønneboks
- B. Kaffebønneboks
- C. Øvre konisk kvern
- D. Kontrollpanel
- E. Hovedenhet
- F. Rengjøringsbørste
- G. Lokk til kaffepulverboks
- H. Kaffepulverboks

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Før du bruker kaffekvernen, tørk av huset og kaffebønneboksen med en ren, fuktig klut. Vask kaffepulverboksen og lokket på boksen i varmt mildt såpevann, skyll deretter nøye og tørk.

FORSIKTIGHET!

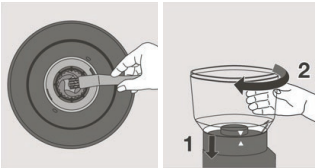
Strømsparingsmodus: Hvis enheten ikke brukes i løpet av 3 minutter, går den automatisk inn i strømsparingsmodus. Trykker du på en hvilken som helst knapp for å starte den på nytt.

FJERN OG MONTER KAFFEBØNNEBOKSEN



Slik fjerner du kaffebønneboksen:

1. Pass på at kaffekvernen er koblet fra.
2. Vri kaffebønneboksen mot klokken til pilen ▼ er på linje med pilen ▲ og løfter den opp.

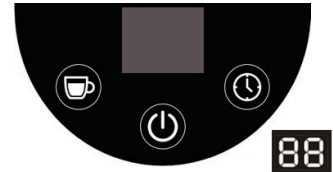


Slik monterer du på kaffebønneboksen:

1. Pass på at den øverste delen av den koniske kvernen er fri for kaffekvernrester. Hvis ikke, kan du bruke børsten som følger med til å rengjøre rundt den øverste delen av kvernen.
2. Sørg for at kaffebønnepilene ▼ er på linje med pilen ▲ på huset, og vri kaffebønneboksen med klokken.

MERK! Hvis kaffebønneboksen ikke er riktig innstilt, starter ikke kaffekvernen.

Instruksjoner for kontrollpanelet



Instruksjoner for knapper

Knapp-symbol			
Instruksjon	Start/stopknapp	Kaffekopp-knappen, standardinnstillingen er 1-10 kopper.	Timer-knapp, standardinnstillingen er 1-25 sekunder

BRUKERINSTRUKSJON

1. Tilsett riktig mengde kaffebønner i kaffebønneboksen.
2. Velg riktig kverne-/malingsgrad for kaffebønnene ved å rotere kverneinnstillingsringen.
3. Koble enheten til stikkontaken og apparatet avgir et pip og LED-displayet viser “01”, som betyr å gå inn i “kaffekopp-modus” og den forbereder en kopp kaffepulver i henhold til valgte kverne-/malingsgrad.
4. Kaffekopp-knappen  Når du trykker på “Kaffekopp-knappen”, viser LED “01”. Standardinnstillingsområde er 1-10 kopper; trykk på denne knappen hver gang for å legge til 1 kopp, den viser 01.02.03.04.....10. Etter valg av antall kopper, trykk så på “startknappen” for å begynne å kverne/male kaffebønnene. Ønsker du å stoppe kverning under drift, trykker du på “Start/stopp-knappen” en gang til.
5. Timer-knapp  Når du velger “Timer-knapp”, viser LED “00”. Press “startknapp” for å begynne å male bønner. Hvis du vil stoppe sliping under drift, trykker du på “Start/stopp-knappen” en gang til. Den lengste kvernetiden er 25 sekunder og kverning vil da opphøre.
6. Start/stopp-knapp  Etter å ha valgt “kaffekopp-knappen” eller “Timer-knappen”, trykk “Start/stopp-knappen” for å starte kverning. Hvis du vil stoppe kvernen under drift, trykker du på “Start/stopp-knappen” en gang til.

SETT KAFFEKVERNENS MALINGSGRAD

1. Sett kaffepulverboksen og lokket i riktig posisjon. Kontroller at den er riktig plassert i kvernehuset.
2. Åpne lokket på kaffebønneboksen og fyll boksen med ønsket mengde hele kaffebønner. Lukk lokket, du kan nå justere malingsgraden for kaffebønnene.
3. Din kaffekvern har 34 malingsgrad alternativer. For å justere malingsgraden, roter kaffebønneboksen og juster fra ‘fin’ till ‘grov’ avhengig av hvilken type kaffe du brygger.



MERK! Unngå å justere malingsstørrelsen under drift – det vil påvirke malingsgradens grovhet.

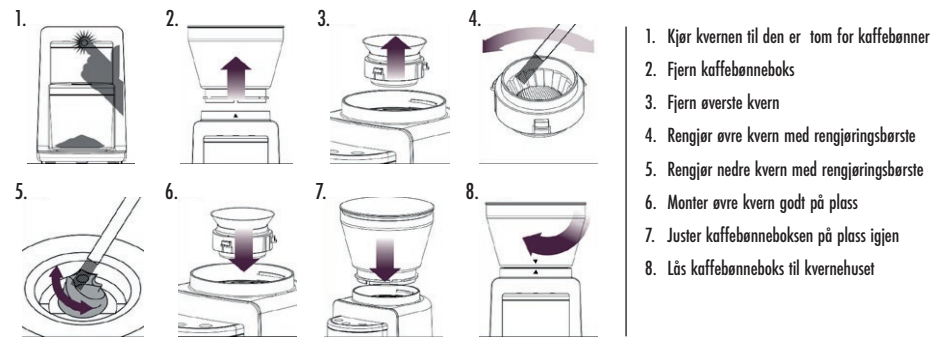
Kverneinnstillinger for ulike kaffetyper og tilberedningsutstyr som f. eks. espresso, perkulator, filterkaffe, presskanne og kokmalt har sine egne malingsgrader. Som en veiledning, kan du ta en titt nedenfor på diagrammet for noen anbefalte innstillinger for kvernen. OBS! Bryggetid for hver kaffetype vil variere. Kverneinnstilling vil også kunne påvirke bryggetiden. Finn ut hva som passer best for deg og utstyret du skal bruke, sjekk gjerne om det finnes anbefalinger for kaffetypen du skal kverne. Vanlig bryggetid for mocca: 20 sekunder, filterkaffe: 4-6 min., presskanne: 6 min., kokmalt: 8 min. Kaffekvernen er godkjent av ECBC for trakte/filterkaffe og for et perfekt resultat anbefaler vi at du bruker en ECBC godkjent kaffetrakter. 60 gram kaffe pr liter rent vann. Se gjerne www.ecbc.no for godkjente kaffetrakter.

	Cezve	Mokka	Sifon	Traktekaffe	Filterkaffe	Presskanne
Kaffetype						
Malingsgrad	Ekstra fine	Fine	Medium	Filter medium	Medium grov	Grov
Innstilling	1-2	3-5	6-10	15-20	17-25	26-31

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

- For å beholde kaffens aroma og for å unngå nedbrytning av den malte kaffen, tøm kaffebeholderen etter bruk.
- Trekk alltid ut støpselet før rengjøring.
- Plasser aldri kvernen, strømledningen eller støpselet i vann eller under rennende vann.
- Ikke bruk sterke vaskemidler eller slipemidler til å rengjøre apparatet.
- Rengjør lokkene og kaffepulverboksen i varmt mildt såpevann, skyll nøye og tørk.
- Vennligst følg trinnene for rengjøring av den koniske kvern som nedenfor:

MERK! Regelmessig rengjøring hjelper kvernen med å oppnå konsistente kverne-/malingsresultater, noe som er spesielt viktig og gir optimalt kaffepulver. Vi anbefaler rengjøring etter 5-10 gangers bruk eller en gang i måneden.



VIKTIG!

For at apparatet skal fungere riktig, må du sørge for at:

- Kaffebønneboksen og lokket er riktig montert og lukket.
- Kaffepulverboksen og lokket er riktig plassert og lukket i apparatets hoveddel.
- Dette apparatet er utstyrt med en beskyttelsesanordning for overoppheting. Hvis apparatet overopphetes, slås det av automatisk. I dette tilfellet la apparatet kjøle ned i 30 minutter og deretter starte på nytt.
- Ved kverning på fineste innstilling kan enheten stoppe opp en sjelden gang. Hvis dette skjer, kvern da kaffe på en grovere innstilling for å kverne ut finmalt kaffe som blokkerer kvernehuset. Rengjør så kverner i henhold til beskrivelse i bruksanvisningen. Kvernen er deretter klar til bruk igjen.

VEILEDNING FOR FEILSØKING

Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Barn skal ikke leke med apparatet. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller ved mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte, og hvis de forstår farene som er involvert.

Kode i displayet	Feilsøking	Problemløsning
E1	Kaffebønneboks mangler eller er ikke riktig montert.	Monter kaffebønneboks og lokk i henhold til ovennevnte monteringsanvisning.
E2	Total drift er 4 sykluser, den slås av automatisk for å beskytte enheten. Motor er overopphetet.	Trekk ut strømledningen, la apparatet kjøles ned i over 30 minutter og start apparatet på nytt.



Korrekt avhending av dette produktet

Denne merkingen indikerer i hele EU at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall. For å forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkulere du det på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. For å returnere den brukte enheten, vennligst bruk retur- og innsamlingsystemene eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan da sørge for at dette produktet får en miljøvennlig resirkulering.

SU | OHJEKIRJA

Onnittelut uudesta ELNORin GRINDERSUPREME-kahvimyllystäsi. Mylly on hyväksynyt European Coffee Brewing Center (ECBC). ECBC:n tehtävänä on testata kahvinkeittolaitteita The Golden Cup-standardin mukaisesti. Voit lukea lisää kahvimyllyjen testaamisesta osoitteessa: <https://www.ecbc.no/overview/domestic/certification-standards-grinders/>

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Noudata aina seuraavia perusmääryksiä käyttäessäsi sähkölaitteita.

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Suojataksesi tulipalolta, sähköiskulta ja henkilövahingoilta, älä upota johtoa, liittimiä tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Valvontaa vaaditaan, kun laitetta käyttävät lapset tai lapset ovat myllyn lähellä.
4. Irrota laite verkkovirrasta, kun sitä ei käytetä, ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja ennen puhdistamista. Vedä pistoke irti pistorasiasta. Älä koskaan vedä johdosta.
5. Vältä kosketusta liikkuvien osien kanssa.
6. Vähentääksesi vakavan henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen riskiä, pidä kädet ja välineet loitolla kahvipapusailiöstä jauhamisen yhteydessä ja laitteen ollessa kytkettynä ja käytössä.
7. Älä käytä laitetta ja myllyä, jos johto tai pistoke on vaurioitunut ja laite ei toimi, on pudonnut tai muuten vaurioitunut. Tässä tapauksessa laite on palautettava valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta, sähkötarkastusta tai mekaanista säätöä varten.
8. Muiden kuin valmistajan suosittelemien tai myymien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövamman.
9. Ei saa käyttää ulkona.
10. Älä anna johdon roikkua pöydän tai pesualtaan reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja, kuten liesi.
11. Tarkista ennen käyttöä, ettei kahvipapusailiössä ole vieraita esineitä.
12. Käytä aina myllyä niin, että kansi on tiukasti paikallaan ja oikein koottu.
13. Älä sijoita laitetta kuuman kaasu- tai sähkölieden päälle tai lähelle tai kuumaan uuniin.
14. Tämä tuote on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Kaikki kaupallinen käyttö tai ohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi valmistajan takuun.
15. Tätä laitetta saa käyttää vain paahdettujen kahvipapujen jauhamiseen. Älä käytä laitetta muuhun kuin siihen, mihin se on tarkoitettu (esim. kovat siemenet, mausteet, pähkinät jne.).
16. Jokainen laite tarkastetaan huolellisesti tuotannon aikana ja testataan jauhamalla kahvipapuja, mikä voi jättää pieniä käytön jälkiä tai jäännöksiä kahvista.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

VAROITUS!

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen on suoritettava kaikki muut huollot kuten puhdistus ja käyttäjähuolto.
- Älä upota laitetta veteen.
- Tulipalon tai sähköiskun vaaran vähentämiseksi – älä pura laitetta. Korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.

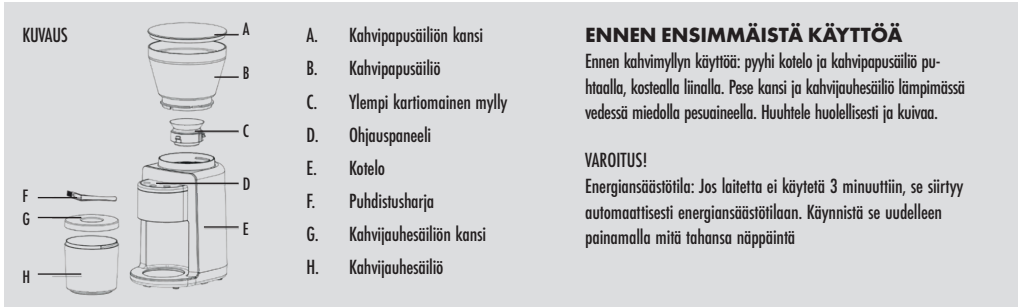
PAPUJEN JAUHAMISESTA

Oikea jauhatus antaa parhaan kahvin. Jauhatustaste ja määrä riippuvat kahvin valmistustavasta. Yleensä mitä hienompaa jauhatus on, sitä nopeammin kahvin tulisi valmistua. Siksi espressokeittimeen jauhattu kahvi on paljon hienompaa kuin tippajärjestelmässä (suodattimessa) keitetty kahvi. Kahvimylly on ECBC:n hyväksymä kahvin jauhamiseen suodatinhaudutusta varten.

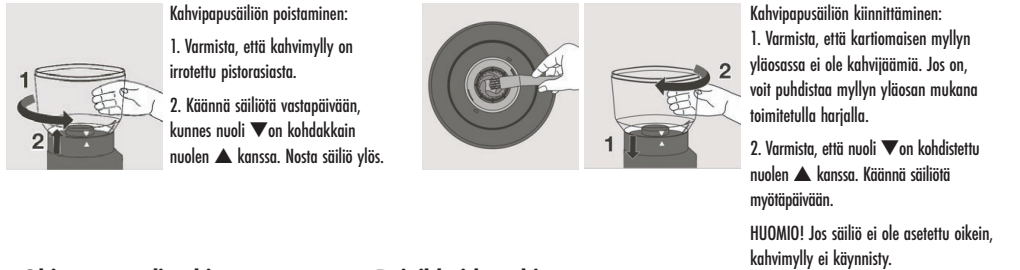
Liian ”hienoksi” jauhattu kahvi voi aiheuttaa ylikuivua ja antaa terävän, kätkerän makuisen kahvin. Toisaalta liian ”karkea” kahvi voi johtaa aliuuttoon ja tuottaa heikkoa, vetistä kahvia. Haudutusprosessiin sovitettu oikea jauhatustaste antaa parhaan makuelämyksen.

Erilaisten jauhatustasteiden lisäksi kahvimylly tarjoaa tasaisen jauhatustason. Tämä on tärkeää sen varmistamiseksi, että uutto on tasaista kaikissa jauhetun kahvin hiukkasissa. Jokaisella kahvityypillä on useita erilaisia asetuksia. Kokeile 34 erilaista myllyn asetusta oppiaksesi eron ja valmistaaaksesi täydellisen kupin kahvia juuri sellaisena kuin haluat. Suosittelemme, että käytät ohjeena säädettäviä myllyn asetuksia alempana olevassa taulukossa.

Kahvimyllyn ja tarvikkeiden säännöllinen puhdistus on tärkeää optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi, ja se tulee tehdä 5-10 jauhamisen jälkeen tai vähintään kerran kuukaudessa.



IRROTA JA KIINÄ KAHVIPAPUSAILIÖ



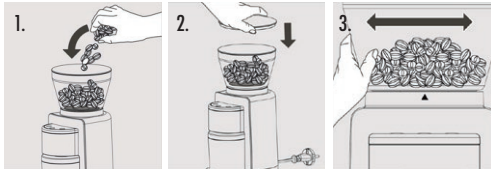
Painikkeiden ohjeet			
Painikkeen symboli			
Ohje	käynnistys/pysäytys-painike	kahvikuppi-painike, oletusasetus on 1-10 kupillista	ajastin-painike, oletusasetus on 1-25 sekuntia

KÄYTTÖOHJE

- Lisää oikea määrä kahvipapuja säiliöön.
- Valitse kahvipapuille oikea jauhatasaste kääntämällä myllyn säätörengasta.
- Liitä laite pistorasiaan. Laite antaa äänimerkin ja LED-näytössä näkyy "01", mikä tarkoittaa "kahvikupittilaa". Laite valmistaa kupin kahvijauhetta valitun jauhatasasteen mukaan.
- Kahvikuppi-painike Kun painat "kahvikuppi-painiketta", LED-näytössä näkyy "01". Oletusasetus on 1-10 kuppia. Paina painiketta kerran lisätäksesi toisen kupin. Näytössä näkyy 01.02.03.04....10. Valitse kuppien määrä ja aloita kahvipapujen jauhaminen painamalla "käynnistys/pysäytys-painiketta". Jos haluat lopettaa jauhamisen käytön aikana, paina "käynnistys/pysäytys-painiketta" vielä kerran.
- Ajastin-painike Kun valitset "ajastin-painikkeen", LED-näytössä näkyy "00". Aloita papujen jauhaminen painamalla "käynnistys/pysäytys-painiketta". Jos haluat lopettaa jauhamisen käytön aikana, paina "käynnistys/pysäytys-painiketta" vielä kerran. Pisin jauhamisaika on 25 sekuntia. Sitten jauhaminen loppuu.
- Käynnistys/pysäytys-painike Kun olet valinnut "kahvikupin-painikkeen" tai "ajastin-painikkeen", paina "käynnistys/pysäytys-painiketta" aloittaaksesi jauhamisen. Jos haluat lopettaa jauhamisen käytön aikana, paina "käynnistys/pysäytys-painiketta" vielä kerran.

MÄÄRITÄ KAHVIMYLLYN JAUHATUSASTE

- Aseta kahvijauhesäiliö ja kansi oikeaan asentoon. Tarkista, että se on oikein sijoitettu myllyn koteloon.
- Avaa kahvipapusailiön kansi. Täytä astia halutulla määrällä kokonaisia papuja. Sulje kansi ja säädä kahvipapujen jauhatasastetta.
- Kahvimyllyssäsi on 34 jauhatasastetta. Säädä jauhatasastetta kääntämällä kahvipapusailiötä ja säädä 'hienosta' 'karkeaan' riippuen keittämäsi kahvin tyyppistä mukaan.



HUOMIO! Älä säädä jauhatasastetta käytön aikana – tämä vaikuttaa jauhatasasteen karkeuteen

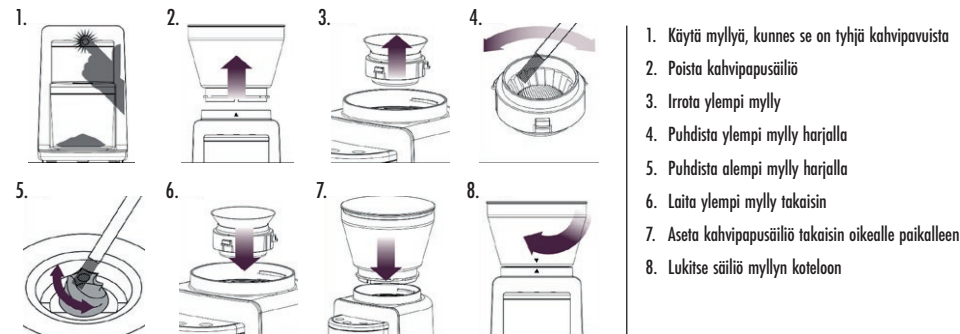
Myllyasetukset erilaisille kahvityypeille ja valmistuslaitteille, esim. espressolla, perkulaattorilla, suodatinkahvilla, pressopannulla tai pannukahvilla on omat jauhatasasteet. Katso oppaana alla olevasta taulukosta joitain suositeltuja myllyasetuksia. **HUOMIO!** Kunkin kahvityypin valmistusaika vaihtelee. Myllyn ase-tus vaikuttaa myös valmistusaikaan. Selvitä, mikä toimii parhaiten sinulle ja mitä laitteita aiot käyttää. Voit vapaasti tarkistaa, onko suosituksia jauhattavalle kahville. Tavallinen kahvin valmistusaika: mokka: 20 sekuntia, suodatinkahvi: 4-6 min., pressopannu: 6 min., pannukahvi: 8 min. Kahvimylly on ECBC:n hyväksymä kahvin keittämiseen/suodattamiseen. Täydellisen tuloksen saavuttamiseksi suosittelemme, että käytät ECBC:n hyväksymää kahvinkeitintä. 60 grammaa kahvia litrassa puhdasta vettä. Katso hyväksytyt kahvinkeitimet osoitteesta www.ecbc.no.

	Cezve turkkilainen	Mokka	Sifoni	Suodatinkahvi	Suodatinkahvi	Pressopannu
Kahvityyppi						
Jauhatasaste	Extra hieno	Hieno	Keski-jauhatas	Suodatin, keskijauhatas	Keskikarkea	Karkea
Asetus	1-2	3-5	6-10	15-20	17-25	26-31

HUOLTO JA PUHDISTUS

- Säilyttääksesi kahvin aromin ja välttääksesi jauhetun kahvin hajoamisen – tyhjennä kahvisäiliö käytön jälkeen.
- Irrota pistoke aina ennen puhdistamista.
- Älä koskaan aseta myllyä, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai juoksevan veden alle.
- Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai hankausaineita laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista kannet ja kahvijauhesäiliö lämpimässä vedessä miedolla pesuaineella. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa.
- Puhdista kartiomainen mylly noudattamalla alla olevia ohjeita.

HUOMIO! Säännöllinen puhdistus auttaa myllyä saavuttamaan oikean jauhatustuloksen, mikä on erityisen tärkeää optimaalisen kahvijauheen tuottamiseksi. Suosittelemme puhdistusta 5-10 käyttökerran jälkeen tai kerran kuukaudessa.



TÄRKEÄ!

- Jotta laite toimisi täydellisesti, sinun tulee tarkistaa seuraavat asiat:
- Kahvipapusailiö ja kansi on oikein asennettu ja lukittu.
- Kahvijauhesailiö ja kansi on asetettu oikein ja lukittu laitteen runkoon.
- Laite on varustettu ylikuumenemissuojalla. Jos laite ylikuumenee, se sammuu automaattisesti. Jos näin on, anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia ja käynnistä sitten uudelleen.
- Jauhettaessa hienoimmalla asetuksella, laite saattaa pysähtyä. Tämä on hyvin harvinaista. Mikäli näin tapahtuu, jauha kahvi karkeammalla asetuksella, jotta myllyn koteloa tukkiva kahvi jauhetaan pois. Puhdista mylly käyttöohjeessa kuvatulla tavalla. Myllyä voidaan sitten käyttää uudelleen.

VIANETSINTÄOPAS

Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aisti- tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät riskit.

Koodi ohjauspaneelissa	Vianmäärittys	Ongelmaratkaisu
E1	Kahvipapusailiö puuttuu tai sitä ei ole asennettu oikein..	Kokoa säiliö ja kansi asennusohjeiden mukaan.
E2	Kokonaistoiminta on 4 jaksoa. Se sammuu automaattisesti laitteen suojaamiseksi.	Irrota pistoke. Anna laitteen jäähtyä yli 30 minuuttia ja käynnistä sitten uudelleen.
	Moottori on ylikuumentunut.	



Tuotteen oikea uudelleenkäyttö

Tämä merkintä osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana. Tämä pätee koko EU:ssa. Estäksesi hallitsemattoman jätteenkäsittelyn aiheuttamat mahdolliset vahingot ympäristölle tai ihmisten terveydelle, kierrätät tuotteen vastuullisesti edistääksesi materiaaliresurssien kestävää uudelleenkäyttöä. Käyttääksesi käytettyä tuotetta uudelleen, käytä olemassa olevia kierrätys- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit tuotteen. Tämän jälkeen yritys varmistaa, että tuote kierrätetään ympäristöystävällisellä tavalla.

SV | BRUKSANVISNING

Grattis till din nya GRINDERSUPREME kaffekvarn från ELNOR. Kvarnen är godkänd av The European Coffee Brewing Centre (ECBC). ECBC:s uppdrag är att testa kaffebryggningsutrustning enligt The Golden Cup Standard. Du kan läsa mer om hur kaffekvarnar testas på: <https://www.ecbc.no/overview/domestic/certification-standards-grinders/>

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Följ alltid följande grundläggande föreskrifter när du använder elektriska apparater..

1. Läs alla instruktioner.
2. För att skydda mot brand, elektriska stötar och personsador bör du inte doppa ner sladden, kontakterna eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
3. Övervakning krävs när apparaten användes av eller i närheten av barn.
4. Koppla ur stickkontakten när apparaten inte används, innan du sätter på eller tar bort delar och före rengöring. Dra ut kontakten ur urtaget. Dra aldrig i sladden.
5. Undvik kontakt med rörliga delar.
6. För att minska risken för allvarliga personsador eller skador på apparaten, håll händer och redskap borta från kaffebönsbehållaren medan du maler och när apparaten är ansluten och används.
7. Använd inte apparaten och kvarnen om sladden eller kontakten är skadad och apparaten inte fungerar, har tappats eller skadats på annat sätt. I så fall måste apparaten lämnas till ett auktoriserat servicecenter för undersökning, reparation, elektrisk inspektion eller mekanisk justering.
8. Användningen av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av producenten kan förorsaka brand, elektriska stötar eller personsador.

9. Får ej användas utomhus.
10. Låt inte sladden hänga över bordskanten eller diskbänkskanten eller beröra varma ytor som t.ex. spisen.
11. Kontrollera att det inte finns främmande föremål i kaffebönsbehållaren före användning.
12. Använd alltid kvarnen med locket säkert på plats och riktigt monterat.
13. Placera inte apparaten på eller nära en het gas- eller elektrisk spis eller i en varm ugn.
14. Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk. Alla kommersiell användning eller underlåtenhet att följa instruktionerna gör tillverkarens garanti ogiltig.
15. Denna apparat får endast användas till malning av rostade kaffeböner. Använd inte apparaten till annat än den är avsedd för (t.ex. hårda frön, kryddor, nötter etc.).
16. Varje apparat kontrolleras noggrant under produktionen och testas med malning av kaffeböner, vilket kan ge små spår av användning eller kvarvarande kafferester.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

VARNING

- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Allt underhåll förutom rengöring och användarunderhåll måste utföras av närmaste auktoriserade servicecenter.
- Sänk inte ner apparaten i vatten.
- För att minska risken för brand eller elektriska stötar – ta inte isär apparaten. Reparationer får endast utföras av ett auktoriserat servicecenter.

OM MALNING AV BÖNOR

Rätt malning ger den godaste koppen kaffe. Malningsgraden och mängden böner beror på vilket sätt kaffet ska bryggas på. I allmänhet gäller att ju finare malning, desto snabbare bör kaffet tillagas. Därför är kaffe som mals till en espressomaskin mycket finare än kaffe som ska bryggas i ett droppsystem (filter). Kaffekvarnen är godkänd av ECBC för malning av kaffe till filterbryggning.

Kaffe som mals för “fint” kan resultera i överextraktion och ge ett skarpt, bittert smakande kaffe. Omvänt kan kaffe som är för “grovt” resultera i underextraktion och ge ett svagt, vattnigt kaffe. Rätt malningsgrad anpassad till bryggprocessen ger den bästa smakupplevelsen.

Förutom att tillhandahålla en rad olika malningsnivåinställningar, ger kaffekvarnen en jämn malningsnivå. Detta är viktigt för att säkerställa att extraktionen är likvärdig över alla malda kaffepartiklar. Varje kaffetyp har ett antal olika inställningar. Prova de 34 olika kvarninställningarna för att lära känna skillnaden och laga den perfekta koppen kaffe, precis som du vill ha den. Vi rekommenderar att du använder de justerbara kvarninställningarna i tabellen längre ner i bruksanvisningen som vägledning.

Regelbunden rengöring av kaffekvarnen och dess tillbehör är viktigt för att få ett optimalt resultat och bör göras efter 5-10 malningar eller minst en gång i månaden.

BESKRIVNING

A. Lock till behållare för kaffeböner
B. Behållare för kaffeböner
C. Övre konisk kvarn
D. Kontrollpanel
E. Huvudenhet
F. Rengöringsborst
G. Lock till behållare för kaffepulver
H. Behållare för kaffepulver

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan du använder kaffekvarnen: torka av höljet och behållaren för kaffeböner med en ren, fuktig trasa. Diska locket och behållaren för kaffepulver i varmt vatten med mild diskmedel. Skölj noga och torka.

VARNING!

Energisparläge: Om apparaten inte används på 3 minuter går den automatiskt in i energisparläge. Tryck på valfri knapp för att starta om.

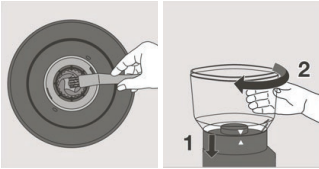
LOSSA OCH SÄTT FAST BEHÅLLAREN FÖR KAFFEBÖNOR



Så här lossar du behållaren för kaffebönor:

1. Se till att kaffekvarnen är fränkopplad.

2. Vrid behållaren moturs tills pilen ▼ är i linje med pilen ▲ . Lyft upp behållaren.



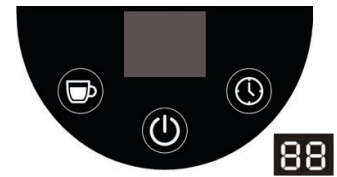
Så här sätter du fast behållaren för kaffebönor:

1. Se till att den övre delen av den koniska kvarnen är fri från kafferester. Om inte, kan du använda den medföljande borsten för att rengöra runt den övre delen av kvarnen.

2. Se till att pilen ▼ är i linje med pilen ▲ Vrid behållaren medurs.

OBS! Om behållaren inte är korrekt inställd startar inte kaffekvarnen

Instruktioner för kontrollpanelen



Instruktioner för knappar

Knapp-symbol			
Instruktion	start/stopknapp	kaffekopp-knapp, standardinställning är 1-10 koppar	timer-knapp, standardinställning är 1-25 sekunder

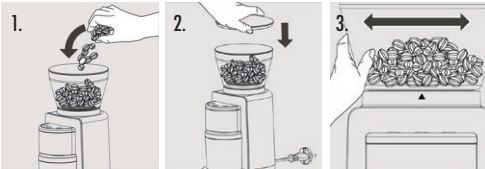
ANVÄNDARINSTRUKTION

- Tillsätt rätt mängd kaffebönor i behållaren.
- Välj korrekt malningsgrad genom att vrida på kvarninställningsringen.
- Anslut enheten till stickkontakten. Apparaten avger ett pip och LED-displayen visar "01", vilket betyder "kaffekoppsläge". Apparaten kommer att förbereda en kopp kaffepulver enligt den valda malningsgraden.
- Kaffekopp-knappen  När du trycker på "kaffekopp-knappen", visar LED-displayen "01". Standardinställning är 1-10 koppar. Tryck på knappen en gång för att lägga till ytterligare en kopp. Displayen visar 01.02.03.04....10. Välj antal koppar, tryck på "start/stop-knappen" för att börja mala kaffebönorna. Om du vill stoppa malningen under drift, trycker du på "start/stop-knappen" en gång till.
- Timer-knappen  När du väljer "timer-knappen", visar LED-displayen "00". Tryck på "start/stop-knappen" för att börja mala bönorna. Om du vill stoppa malningen under drift, trycker du på "start/stop-knappen" en gång till. Den längsta malningstiden är 25 sekunder. Därefter stängs malningen av.
- Start/stop-knappen  Välj "kaffekopp-knappen" eller "timer-knappen" och tryck sedan på "start/stop-knappen" för att starta malningen. Om du vill stoppa malningen under drift, trycker du på "start/stop-knappen" en gång till.

BESTÄM KAFFEKVARNENS MALNINGSGRAD

- Sätt behållaren för kaffepulver och locket i rätt läge. Kontrollera att behållaren är korrekt placerad i kvarnhuset.
- Öppna locket på behållaren för kaffebönor. Fyll behållaren med önskad mängd hela bönor. Stäng locket och justera malningsgraden.
- Din kaffekvarn har 34 alternativa malningsgrader. För att justera malningsgraden, vrid behållaren för kaffebönor och justera från 'fin' till 'grov' beroende på vilken typ av kaffe du brygger.

OBS! Justera inte malningsgraden under drift – det påverkar malningsgradens grovlek.



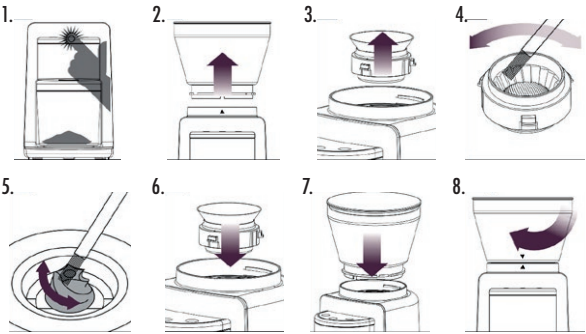
Kvarninställningar för olika typer av kaffe och tillagningsutrustning som t.ex. espresso, perkulator, filterkaffe, presskanna eller kokkaffe har sina egna malningsgrader. Som en vägledning kan du titta på diagrammet nedan för några rekommenderade kvarninställningar. OBS! Bryggtiden för varje kaffetyp kommer att variera. Kvarninställningen kommer också att påverka bryggtiden. Ta reda på vad som passar bäst för dig och för den utrustning du kommer att använda. Kolla gärna om det finns rekommendationer för vilken typ av kaffe du ska mala. Vanlig bryggtid för mocka: 20 sekunder, filterkaffe: 4-6 min., presskanna: 6 min., kokmalet: 8 min. Kaffekvarnen är godkänd av ECBC för brygg/filterkaffe. För ett perfekt resultat rekommenderar vi att du använder en kaffebryggare som är godkänd av ECBC. 60 gram kaffe per liter rent vatten. Se gärna www.ecbc.no för godkända kaffebryggare.

	Cezve	Mocka	Sifon	Bryggkaffe	Filterkaffe	Presskanna
Kaffetyp						
Malningsgrad	Extrafin	Fine	Medium	Filter medium	Medium grov	Grov
Inställning	1-2	3-5	6-10	15-20	17-25	26-31

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- För att behålla kaffets arom och för att undvika nedbrytning av det malda kaffet – töm kaffebehållaren efter användning.
- Dra alltid ur kontakten före rengöring.
- Placera aldrig kvarnen, elsladden eller kontakten i vatten eller under rinnande vatten.
- Använd inte starka disk- eller slipmedel för att rengöra apparaten.
- Rengör locken och behållaren med kaffepulver i varmt vatten med mildt diskmedel. Skölj noga och torka.
- Följ stegen för rengöring av den koniska kvarnen enligt nedan.

OBS! Regelbunden rengöring hjälper kvarnen med att uppnå korrekt malningsresultat, vilket är särskilt viktigt för att ge ett optimalt kaffepulver. Vi rekommenderar rengöring efter 5-10 användningar eller en gång i månaden.



- Kör kvarnen tills den är tom på kaffebönor
- Ta bort behållaren för kaffebönor
- Ta bort den översta kvarnen.
- Rengör den övre kvarnen med borsten
- Rengör den undre kvarnen med borsten
- Sätt tillbaka den övre kvarnen
- Sätt tillbaka behållaren för kaffebönor på rätt plats
- Lås fast behållaren i kvarnhuset

VIKTIGT!

För att apparaten ska fungera perfekt bör du kontrollera följande:

- Behållaren för kaffebönor och locket är korrekt monterade och låsta.
- Behållaren för kaffepulver och locket är korrekt placerade och låsta i apparatens huvudenhet.
- Apparaten är försedd med en skyddsanordning för överhettning. Om apparaten överhettas stängs den av automatiskt. Låt i så fall apparaten svalna i 30 minuter och starta sedan om.
- Vid malning på den finaste inställningen kan apparaten stanna. Detta är mycket sällsynt. Om det händer, mal då kaffet på en grövre inställning så att kaffet som blockerar kvarnhuset mals ut. Rengör kvarnen enligt beskrivningen i bruksanvisningen. Därefter kan kvarnen användas igen.

VÄGLEDNING FÖR FELSÖKNING

Denna apparat får inte användas av barn. Barn får inte leka med apparaten. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och om de förstår riskerna.

Kod i displayen	Felsökning	Problemlösning
E1	Behållare för kaffebönor saknas eller är inte rätt monterad.	Montera behållaren och locket enligt monteringsanvisningen.
E2	Total drift är 4 cykler. Den slås av automatiskt för att skydda enheten. Motorn är överhettad.	Dra ur sladden. Låt apparaten svalna i över 30 minuter och starta sedan på nytt.



Korrekt återanvändning av produkten

Denna märkning visar att produkten inte ska slängas bland övrigt hushållsavfall. Detta gäller i hela EU. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa genom okontrollerad avfallshantering, återvinner du produkten på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materialresurser. För att återanvända den förbrukade produkten använder du befintliga återvinnings- och insamlingssystem eller kontaktar affären där du köpte produkten. Affären ser då till att produkten återvinns på ett miljövänligt sätt.

DE | GEBRAUCHSANLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen GRINDERSUPREME Kaffeemühle von ELNOR. Die Mühle wurde genehmigt von The European Coffee Brewing Centre (ECBC). Die Mission von ECBC besteht darin, Kaffeetzubereitungsgeräte gemäß dem Golden Cup Standard zu testen. Weitere Informationen darüber, wie Kaffeemühlen getestet werden, finden Sie unter: <https://www.ecbc.no/overview/domestic/certification-standards-grinders/>

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Beachten Sie beim Umgang mit Elektrogeräten stets die folgenden Grundregeln.

- 1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung.
- 2. Um Feuer, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, die Anschlüsse oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 3. Wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist Aufsicht erforderlich.
- 4. Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn es nicht benutzt wird, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und bevor Sie es reinigen. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Kabel.
- 5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- 6. Um das Risiko schwerer Verletzungen sowie Schäden am Gerät zu verringern, halten Sie die Hände und Utensilien beim Mahlen und während das Gerät angeschlossen und in Betrieb ist, vom Kaffeebohnenbehälter fern.
- 7. Benutzen Sie das Gerät und die Mühle nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind und das Gerät nicht funktioniert, heruntergefallen oder anderweitig beschädigt ist. In diesem Fall muss das Gerät zur Prüfung, Reparatur, elektrischen Inspektion oder mechanischen Einstellung an ein autorisiertes Servicecenter zurückgeschickt werden.
- 8. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- 9. Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
- 10. Das Kabel darf nicht über die Tischkante oder das Waschbecken hängen und auch nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen wie z. B. dem Herd kommen.
- 11. Überprüfen Sie vor der Benutzung, dass sich keine Fremdkörper im Kaffeebohnenbehälter befinden.
- 12. Benutzen Sie die Mühle immer mit sicher angebrachtem und ordnungsgemäß montiertem Deckel.
- 13. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen heißen Ofen.
- 14. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bei kommerzieller Nutzung oder Nichtbeachtung der Anweisungen erlischt die Herstellergarantie.
- 15. Dieses Gerät darf nur zum Mahlen gerösteter Kaffeebohnen verwendet werden. Benutzen Sie das Gerät nur für den Zweck, für den es bestimmt ist (also nicht für z. B. harte Samen, Gewürze, Nüsse, usw.).
- 16. Jedes Gerät wird während der Produktion sorgfältig geprüft und durch Mahlen von Kaffeebohnen getestet. Dadurch können kleine Gebrauchsspuren oder verbleibende Kaffeerückstände entstehen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

WARNUNG

- Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Alle Wartungsarbeiten außer Reinigung müssen vom nächstliegenden autorisierten Servicecenter durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Um Feuer und Stromschläge zu vermeiden, zerlegen Sie das Gerät nicht. Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Servicecenter durchgeführt werden.

ÜBER DAS MAHLEN VON BOHNEN

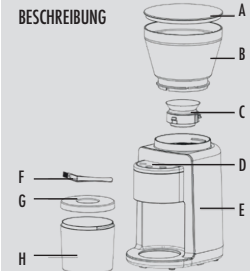
Der richtige Mahlgrad ergibt die beste Tasse Kaffee. Der Mahlgrad und die Mänge hängen von der Zubereitungsart ab. Generell gilt: Je feiner der Mahlgrad, desto schneller sollte die Zubereitung des Kaffees erfolgen. Daher ist das Kaffeepulver für eine Espressomaschine viel feiner als Kaffee, der in einem Tropfsystem (Filter) gebrüht wird. Die Kaffeemühle ist von der ECBC zum Mahlen von Kaffee zum Filterbrühen zugelassen.

Zu ‘fein’ gemahlener Kaffee kann zu einer Überextraktion führen und einen scharfen, bitter schmeckenden Kaffee ergeben. Umgekehrt kann zu ‘grober’ Kaffee zu einer Unterextraktion führen und zu einem schwachen, wässrigen Kaffee führen. Der richtige, auf den Brühprozess abgestimmte Mahlgrad sorgt für das beste Geschmackserlebnis.

Die Kaffeemühle bietet nicht nur verschiedene Mahlgradeinstellungen, sondern sorgt auch für einen gleichmäßigen Mahlgrad. Dies ist wichtig, um sicherzustellen, dass die Extraktion über alle gemahlenen Kaffeepartikel hinweg gleichmäßig erfolgt. Für jede Kaffeesorte gibt es mehrere verschiedene Mahlgradeinstellungen. Probieren Sie die 34 verschiedenen Einstellungen aus, um den Unterschied kennenzulernen und die perfekte Tasse Kaffee ganz nach Ihren Wünschen zuzubereiten. Wir empfehlen Ihnen, sich an den einstellbaren Mahlgradeinstellungen in der Tabelle unten zu orientieren.

Eine regelmäßige Reinigung der Kaffeemühle und des Zubehörs ist wichtig, um ein optimales Ergebnis zu erzielen und sollte nach 5-10 Mahlungen oder mindestens einmal im Monat erfolgen.

BESCHREIBUNG



F. Reinigungsbürste
G. Deckel des Kaffeepulverbehälters
H. Kaffeepulverbehälter

A. Deckel des Kaffeebohnenbehälters
B. Kaffeebohnenbehälter
C. Obere konische Mühle
D. Bedienfeld
E. Hauptgehäuse
F. Reinigungsbürste
G. Deckel des Kaffeepulverbehälters
H. Kaffeepulverbehälter

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vor dem Gebrauch der Kaffeemühle: Gehäuse und Kaffeebohnenbehälter mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Waschen Sie den Deckel und den Kaffeepulverbehälter in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Gründlich ausspülen und trocknen.

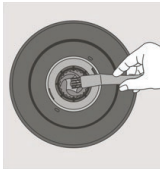
WARNUNG!

Energiesparmodus: Wenn das Gerät 3 Minuten lang nicht genutzt wird, wechselt es automatisch in den Energiesparmodus. Drücken Sie eine beliebige Taste, um es neu zu starten.

DAS LÖSEN UND BEFESTIGEN DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS



So lösen Sie den Kaffeebohnenbehälter:
1. Stellen Sie sicher, dass die Kaffeemühle vom Stromnetz getrennt ist.
2. Drehen Sie den Behälter gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil ▼ mit dem Pfeil ▲ übereinstimmt. Heben Sie den Behälter ab.



So befestigen Sie den Kaffeebohnenbehälter:
1. Stellen Sie sicher, dass die Oberseite der konischen Mühle frei von Kaffeerückständen ist. Wenn nicht, können Sie diese mit der mitgelieferten Bürste reinigen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Pfeil ▼ mit dem Pfeil ▲ übereinstimmt. Drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn.

ACHTUNG! Wenn der Behälter nicht richtig eingesetzt ist, startet die Kaffeemühle nicht.

Anleitung für das Bedienfeld



BEDIENUNGSANLEITUNG

- 1. Geben Sie die richtige Menge Kaffeebohnen in den Behälter.
- 2. Wählen Sie durch Drehen des Mahlgradeinstellrings den richtigen Mahlgrad für die Kaffeebohnen aus.
- 3. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an. Das Gerät gibt einen Piepton von sich und das LED-Display zeigt „01“, was „Kaffeetassenmodus“ bedeutet. Das Gerät bereitet eine Tasse Kaffeepulver entsprechend dem gewählten Mahlgrad zu.
- 4. Kaffeetasse-Taste Wenn Sie die „Kaffeetasse-Taste“ drücken, zeigt das LED-Display „01“ an. Die Standardeinstellung ist 1-10 Tassen. Drücken Sie die Taste einmal, um eine weitere Tasse hinzuzufügen. Das Display zeigt 01.02.03.04...10. Wählen Sie die Anzahl der Tassen. Drücken Sie die „Start/Stopp-Taste“, um mit dem Mahlen der Kaffeebohnen zu beginnen. Wenn Sie das Mahlen während des Betriebs stoppen möchten, drücken Sie erneut die „Start/Stopp-Taste“.
- 5. Timer-Taste Wenn Sie die „Timer-Taste“ drücken, zeigt das LED-Display „00“ an. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste um mit dem Mahlen der Kaffeebohnen zu beginnen. Wenn Sie das Mahlen während des Betriebs stoppen möchten, drücken Sie erneut die „Start/Stopp-Taste“. Die längste Mahldauer beträgt 25 Sekunden. Dann endet der Mahlvorgang.
- 6. Start/Stopp-Taste Nach Auswahl der „Kaffeetasse-Taste“ oder der „Timer-Taste“, drücken Sie die „Start/Stopp-Taste“, um mit dem Mahlen der Kaffeebohnen zu beginnen. Wenn Sie das Mahlen während des Betriebs stoppen möchten, drücken Sie erneut die „Start/Stopp-Taste“.

BESTIMMEN SIE DEN MAHLGRAD DER KAFFEEMÜHLE

- 1. Stellen Sie den Kaffeepulverbehälter und den Deckel in die richtige Position. Überprüfen Sie den korrekten Sitz im Mühlengehäuse.
- 2. Öffnen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters. Füllen Sie den Behälter mit der gewünschten Menge ganzer Bohnen. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Mahlgrad der Kaffeebohnen ein.
- 3. Ihre Kaffeemühle verfügt über 34 Optionen für den Mahlgrad. Um den Mahlgrad einzustellen, drehen Sie den Kaffeebohnenbehälter und stellen Sie je nach Kaffeesorte, die Sie zubereiten, von 'fein' auf 'grob' ein.

Mahlzeinstellungen für verschiedene Kaffeesorten und Zubereitungsgeräte wie z. B. Espresso, Perkulator, Filterkaffee, Druckkanne oder Kaffee gekocht haben ihre eigenen Mahlgrade. Als Orientierungshilfe finden Sie in der folgenden Tabelle einige empfohlene Mahlgradeinstellungen. ACHTUNG! Die Aufbrühzeit variiert je nach Kaffeesorte. Auch die Einstellung des Mahlgrads beeinflusst die Aufbrühzeit. Finden Sie heraus, welche Aufbrühzeit für Sie und die von Ihnen verwendete Ausrüstung am besten geeignet ist. Schauen Sie gerne nach, ob es Empfehlungen für die Kaffeesorte gibt, die Sie mahlen sollten. Übliche Brühzeit für Mokka: 20 Sekunden, Filterkaffee: 4-6 Min., Druckkanne: 6 Min., Kaffee gekocht: 8 Min. Die Kaffeemühle ist vom ECBC für gebrühten Kaffee/Filterkaffee genehmigt. Für ein perfektes Ergebnis empfehlen wir die Verwendung einer von der ECBC zugelassenen Kaffeemaschine. 60 Gramm Kaffee pro Liter Wasser. Zugelassene Kaffeemaschinen finden Sie unter www.ecbc.no.

	Cezve	Mokka	Syphon	Gebrühter Kaffee	Filterkaffee	Druckkanne
Kaffeetyp						
Mahlgrad	Extrafein	Fein	Medium	Filter medium	Medium grob	Grob
Einstellung	1-2	3-5	6-10	15-20	17-25	26-31

Anleitung für die Tasten

Symbol			
Anleitung	Start/Stopp-Taste	Kaffeetasse-Taste, Standardeinstellung ist 1-10 Tassen	Timer-Taste, Standardeinstellung ist 1-25 Sekunden

WARTUNG UND REINIGUNG

- Um das Aroma des Kaffees zu bewahren und eine Zersetzung des gemahlten Kaffees zu vermeiden, leeren Sie den Kaffeebehälter nach dem Gebrauch.
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker heraus.
- Stellen Sie die Mühle, das Netzkabel oder den Stecker niemals ins Wasser oder unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine scharfen Reinigungs- oder Scheuermittel.
- Reinigen Sie den Deckel und den Kaffeepulverbehälter in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Gründlich ausspülen und trocknen.
- Befolgen Sie die nachstehenden Schritte zum Reinigen der konischen Mühle.

ACHTUNG! Regelmäßige Reinigung trägt dazu bei, dass die Mühle gute Mahlergebnisse erzielt, was besonders wichtig für die Herstellung eines optimalen Kaffeepulvers ist. Wir empfehlen die Reinigung nach 5–10 Anwendungen oder einmal im Monat.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

1. Lassen Sie die Mühle laufen, bis keine Kaffeebohnen mehr vorhanden sind
2. Entfernen Sie den Kaffeebohnenbehälter
3. Entfernen Sie die obere Mühle
4. Reinigen Sie die obere Mühle mit der Bürste
5. Reinigen Sie die untere Mühle mit der Bürste
6. Setzen Sie die obere Mühle wieder auf.
7. Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter an seinen richtigen Platz
8. Befestigen Sie den Behälter am Gehäuse.

WICHTIG!

Damit das Gerät einwandfrei funktioniert, sollten Sie Folgendes überprüfen:

- Der Kaffeebohnenbehälter und der Deckel sind korrekt aufgesetzt und verriegelt.
- Der Kaffeepulverbehälter und der Deckel sind korrekt positioniert und im Hauptgehäuse des Gerätes verriegelt.
- Das Gerät ist mit einer Schutzvorrichtung gegen Überhitzung ausgestattet. Sollte das Gerät überhitzen, schaltet es sich automatisch ab. In diesem Fall lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen und starten Sie es dann neu.
- Beim Mahlen auf der feinsten Einstellung kann es vorkommen, dass das Gerät stoppt. Das passiert sehr selten. Wenn dies passiert, mahlen Sie den Kaffee auf einer gröberen Einstellung, damit der Kaffee, der das Mühlengehäuse verstopft, herausgemahlen wird. Reinigen Sie die Mühle wie in der Bedienungsanleitung beschrieben ist. Anschließend kann die Mühle erneut verwendet werden.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und wenn sie die Risiken verstehen.

Code im Display	Fehlerbehebung	Probleme lösen
E1	Der Kaffeebohnenbehälter fehlt oder ist nicht korrekt eingesetzt.	Montieren Sie den Behälter und den Deckel gemäß der Montageanleitung.
E2	Der Gesamtbetrieb beträgt 4 Zyklen. Es schaltet sich automatisch aus, um das Gerät zu schützen. Der Motor ist überhitzt.	Ziehen Sie den Stecker heraus. Lassen Sie das Gerät über 30 Minuten abkühlen und starten Sie es dann wieder.



Korrekte Wiederverwendung des Produkts

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem anderen Hausmüll entsorgt werden darf. Dies gilt in der gesamten EU. Um möglichen Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung vorzubeugen, recyceln Sie das Produkt auf verantwortungsvolle Weise und fördern Sie damit die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen. Um das gebrauchte Produkt wiederzuverwenden, nutzen Sie bestehende Recycling- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Anschließend stellt das Unternehmen sicher, dass das Produkt umweltfreundlich recycelt wird.

Congratulations on your new GRINDERSUPREME coffee grinder from ELNOR. The coffee grinder is approved by The European Coffee Brewing Centre (ECBC). The mission of ECBC is to test coffee brewing equipment according to The Golden Cup Standard. You can read more about the testing of coffee grinders here: <https://www.ecbc.no/overview/domestic/certification-standards-grinders/>

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Always observe the following basic safety precautions when using electrical appliances.

- 1. Read all instructions.
- 2. To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse the cord, connectors or appliance in water or any other liquid.
- 3. Supervision is necessary when the appliance is used by or around children.
- 4. Unplug the appliance when not in use, before attaching or removing parts and before cleaning. Pull the plug out of the socket. Never pull the cord.
- 5. Avoid contact with moving parts.
- 6. To reduce the risk of serious personal injury or damage to the appliance, keep your hands and utensils away from the coffee bean container while grinding and when the appliance is connected and in use.
- 7. Do not use the appliance and grinder if the cord or plug is damaged and the appliance does not work, has been dropped or otherwise damaged. In this case the appliance must be returned to an authorised service centre for examination, repair, electrical inspection or mechanical adjustment.
- 8. The use of equipment not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or personal injury.
- 9. Must not be used outdoors.
- 10. Do not let the cord hang over the edge of the table or sink or touch hot surfaces such as the stove.
- 11. Check that there are no foreign objects in the coffee bean container before use.
- 12. Always use the grinder with the lid securely in place and correctly assembled.
- 13. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric stove or in a hot oven.
- 14. This product is intended for household use only. Any commercial use or failure to follow instructions will void the manufacturer's warranty.
- 15. This appliance must only be used for grinding roasted coffee beans. Do not use the appliance for anything other than what it is intended for (e.g. hard seeds, spices, nuts etc.).
- 16. Each appliance is carefully checked during production and tested by grinding coffee beans which may result in small traces of use or coffee residues.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

- This appliance is only intended for household use. All maintenance other than cleaning and user maintenance must be performed by the nearest authorised service centre.
- Do not immerse the appliance in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock – do not disassemble the appliance. Repairs may only be carried out by an authorised service centre.

ON THE GRINDING OF BEANS

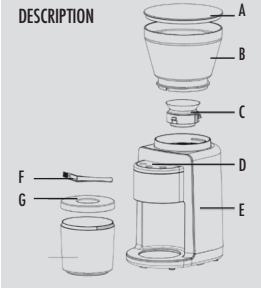
The proper grind gives the best cup of coffee. The grinding degree and the amount of coffee depend on the way the coffee is to be brewed. Generally, the finer the grind, the faster the coffee should be prepared. Therefore, coffee ground for an espresso machine is much finer than coffee to be brewed in a drip system (filter). The coffee grinder is approved by ECBC to grind coffee for filter brewing.

Coffee that is ground too ‘fine’ can result in over-extraction and produce a sharp, bitter tasting coffee. On the other hand, coffee that is too ‘coarse’ can result in under-extraction and produce a weak, watery coffee. The correct degree of grinding adapted to the brewing process gives the best taste experience.

In addition to providing a variety of grind level settings, the coffee grinder also provides an even grind level. This is important in order to ensure that the extraction is consistent across all ground coffee particles. Each type of coffee has a number of different settings. Try the 34 different grind level settings to learn the difference and make the perfect cup of coffee, just the way you want it. We recommend that you use the adjustable grinder setting in the table further down in this user manual as a guide.

Regular cleaning of the coffee grinder and the equipment is important for an optimal result and should be done after 5-10 grinds or at least once a month.

DESCRIPTION



A. Lid for coffee bean container

B. Coffee bean container

C. Upper conical grinder

D. Control panel

E. Main unit

F. Cleaning brush

G. Lid for ground coffee container

H. Ground coffee container

BEFORE FIRST USE

Before using the coffee grinder: wipe the casing and coffee bean container with a clean damp cloth. Wash the lid and the ground coffee container in warm water with a mild detergent. Rinse thoroughly and dry.

WARNING:

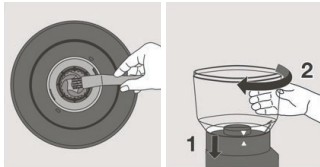
Energy saving mode: If the device isn't used for three minutes, it automatically enters energy saving mode. Press any key to restart it.

REMOVE AND ATTACH THE COFFEE BEAN CONTAINER



How to remove the coffee bean container:

1. Make sure the coffee grinder is unplugged.
2. Turn the container counter-clockwise until the arrow ▼ is aligned with the arrow ▲ . Lift up the container.

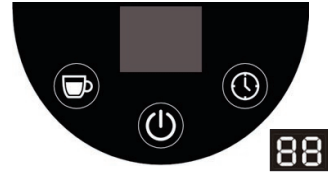


How to attach the coffee bean container: :

1. Make sure the top of the conical grinder is free of coffee residue. If not, use the included brush to clean around the top of the grinder.
2. Make sure that the arrow ▼ is aligned with the arrow ▲ . Turn the container clockwise.

NOTE: If the container is not set correctly, the coffee grinder will not start.

Instructions for the control panel



Instructions for buttons

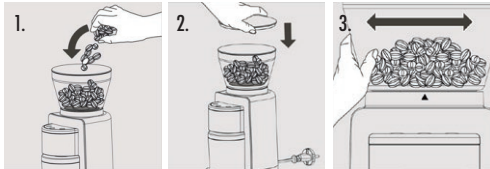
Button symbol			
Instruction	Start/stop button	Coffee cup button, standard setting is 1-10 cups	Timer button, standard setting is 1-25 seconds

USER INSTRUCTIONS

1. Add the correct amount of coffee beans in the container.
2. Select the correct grinding degree by turning the grinder setting ring.
3. Connect the device to the power outlet. The appliance emits a beep and the LED display shows “01”, which means “coffee cup mode”. The appliance will prepare a cup of coffee according to the selected grinding degree.
4. Coffee cup button  When you press the “coffee cup button”, the LED display shows “01”. The default setting is 1-10 cups. Press the button once to add another cup. The display shows 01.02.03.04....10. Select the number of cups, press the “start/stop button” to start grinding the coffee beans. If you want to stop grinding during the operation, press the “start/stop button” again.
5. Timer button  When you press the “timer button”, the LED display shows “00”. Press the “start/stop button” to start grinding the coffee beans. If you want to stop grinding during the operation, press the “start/stop button” again. The longest grinding time is 25 seconds. After that, the grinding stops.
6. Start/stop button  After selecting the “coffee cup button” or the “timer button”, press the “start/stop button” to begin the grinding. If you want to stop grinding during the operation, press the “start/stop button” again.

DETERMINE THE GRINDING DEGREE

- 1. Put the container with the ground coffee and the lid in the correct position. Check that it is correctly set in the main unit.
- 2. Open the coffee bean container lid. Fill the container with the desired amount of whole beans. Close the lid and adjust the grinding degree for the coffee beans.
- 3. Your coffee grinder has 34 grinding degree options. To adjust the grinding degree, turn the coffee bean container and adjust from 'fine' to 'coarse' depending on the type of coffee you are brewing.



NOTE! Do not adjust the grinding degree during operation – this will affect the coarseness of the grinding degree.

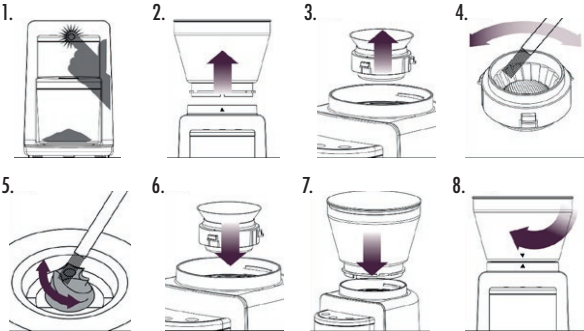
Settings for various types of coffee and equipment such as espresso, perculator, filter coffee, press jug or boiled coffee have their own grinding degrees. For guidance, look at the chart below for some recommended grinder settings. NOTE! The brewing time for each type of coffee will vary. The grinder setting will also affect the brewing time. Find out which is the best fit for you and the equipment you will be using. Feel free to check if there are special recommendations for the type of coffee you want to grind Usual brewing time for mocha: 20 seconds, filter coffee: 4-6 min., French press: 6 min., boiled coffee: 8 min. This coffee grinder is approved by the ECBC for brewed/filter coffee. For a perfect result, we recommend that you use a coffee machine approved by the ECBC. 60 grams of coffee per liter of clean water. Please see www.ecbc.no for approved coffee machines.

	Cezve Turkish	Mocha	Siphon	Brewed coffee	Filter coffee	French press
Coffee type						
Grinding degree	Extra fine	Fine	Medium	Filter medium	Medium coarse	Coarse
Setting	1-2	3-5	6-10	15-20	17-25	26-31

MAINTENANCE AND CLEANING

- To keep the aroma of the coffee and to avoid the breakdown of the ground coffee – empty the coffee bean container after use.
- Always unplug the device before cleaning.
- Never place the grinder, the cord or the plug in water or under running water.
- Do not use strong detergents or abrasives to clean the device.
- Clean the lids and ground coffee container in warm water with a mild detergent. Rinse thoroughly and dry.
- Follow the steps for cleaning the conical grinder as below.

NOTE! Regular cleaning helps the grinder to achieve correct grinding results which is especially important for producing an optimal ground coffee. We recommend cleaning after 5-10 uses or once a month.



- 1. Run the grinder until it is empty of coffee beans
- 2. Remove the coffee bean container
- 3. Remove the upper grinder.
- 4. Clean the upper grinder with the brush
- 5. Clean the lower grinder with the brush.
- 6. Replace the upper grinder
- 7. Replace the coffee bean container in its correct position
- 8. Lock the container to the main unit

IMPORTANT!

In order for the coffee grinder to function correctly, always check the following:

- The coffee bean container and the lid are correctly assembled and locked.
- The ground coffee container and the lid are correctly assembled, placed and locked to the main unit of the grinder.
- The device is equipped with a protective overheating system. If the device overheats, it will switch off automatically. If so, let the device cool down for 30 minutes, then restart.
- When grinding on the finest setting, the appliance may stop. This is very rare. If it happens, grind the coffee on a coarser setting so that the coffee blocking the grinder housing is ground out. Clean the grinder as described above in this manual. The grinder can then be used again.

TROUBLESHOOTING GUIDE

This device must not be used by children. Children must not play with the device. Keep the device and the cord out of reach of children. The device can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction on how to use the device in a safe way and if they understand the risks.

Display code	Troubleshooting	Problem solving
E1	Coffee bean container is missing or not fitted correctly.	Assemble the container and lid according to the instructions.
E2	Total operation is 4 cycles. It turns off automatically to protect the device. The motor is overheated.	Unplug and allow the device to cool for over 30 minutes. Restart.



Correct product recycling

This marking shows that the product should not be thrown away with other household waste. This applies throughout the EU. To prevent possible damage to the environment or to human health through uncontrolled waste disposal, you should recycle the product in a responsible manner to promote sustainable reuse of material resources. To recycle the used product, use existing recycling and collection systems or contact the store where you bought the product. The store then ensures that the product is recycled in an environmentally friendly way.

FR | MANUEL D'UTILISATION

Félicitations pour votre nouveau moulin à café GRINDERSUPREME d'ELNOR. Le moulin est agréé par Le Centre européen de brassage du café (ECBC). La mission de l'ECBC est de tester les équipements de préparation du café conformément à la norme Golden Cup Standard. Vous pouvez en savoir plus sur la manière dont les moulins à café sont testés sur: <https://www.ecbc.no/overview/domestic/certification-standards-grinders/>

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Respectez toujours les règles de base suivantes lorsque vous utilisez des appareils électriques.

- 1. Lisez toutes les instructions.
- 2. Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques ou les blessures, ne plongez pas le cordon, les connecteurs ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- 3. Une surveillance est requise lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- 4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de fixer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. Retirez la fiche de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon.
- 5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- 6. Pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil, gardez les mains et les ustensiles éloignés du récipient à grains de café pendant la mouture et lorsque l'appareil est connecté et utilisé.
- 7. N'utilisez pas l'appareil et le broyeur si le cordon ou la fiche est endommagé et que l'appareil ne fonctionne pas, est tombé ou a été autrement endommagé. Dans ce cas, l'appareil doit être retourné à un centre de service agréé pour examen, réparation, inspection électrique ou réglage mécanique.
- 8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- 9. Ne doit pas être utilisé à l'extérieur.

10. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou de l'évier ou toucher des surfaces chaudes telles que le poêle.
11. Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers dans le récipient à grains de café avant utilisation.
12. Utilisez toujours le broyeur avec le couvercle bien en place et correctement assemblé.
13. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ou dans un four chaud.
14. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation commerciale ou non-respect des instructions annulera la garantie du fabricant.
15. Cet appareil ne peut être utilisé que pour moulin des grains de café torréfiés. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est destiné (par exemple graines dures, épices, noix, etc.).
16. Chaque appareil est soigneusement vérifié pendant la production et testé en moulant des grains de café, qui peuvent présenter de petites traces d'utilisation ou des résidus de café.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ATTENTION!

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur doit être effectué par le centre de service agréé le plus proche.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne démontez pas l'appareil. Les réparations ne peuvent être effectuées que par un centre de service agréé.

SUR LA MOUTURE DES GRAINS

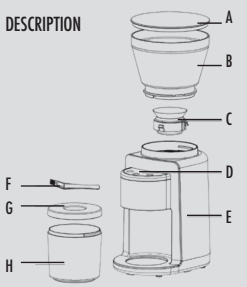
La bonne mouture donne la meilleure tasse de café. Le degré de mouture et la quantité dépendent de la manière dont le café doit être préparé. En général, plus la mouture est fine, plus le café doit être préparé rapidement. Le café moulu destiné à une machine à expresso est donc beaucoup plus fin que le café destiné à être infusé dans un système goutte à goutte (filtre). Le moulin à café est approuvé par l'ECBC pour moulin des grains de café destinés à l'infusion filtrée.

Un café moulu trop 'fin' peut entraîner une sur-extraction et donner un café au goût piquant et amer. A l'inverse, un café trop 'grossier' peut entraîner une sous-extraction et produire un café faible et aqueux. Le bon degré de mouture adapté au processus de brassage donne la meilleure expérience gustative.

En plus de fournir une variété de réglages de niveau de mouture, le moulin à café offre un niveau de mouture régulier. Ceci est important pour garantir que l'extraction est cohérente pour toutes les particules de café moulu. Chaque type de café possède un certain nombre de réglages différents. Essayez les 34 réglages différents du moulin pour découvrir la différence et préparer la tasse de café parfaite, exactement comme vous le souhaitez. Nous vous recommandons d'utiliser les réglages réglables du broyeur dans le tableau plus bas dans ce manuel d'utilisation comme guide.

Un nettoyage régulier du moulin à café et des accessoires est important pour obtenir un résultat optimal et doit être effectué après 5 à 10 moutures ou au moins une fois par mois.

DESCRIPTION



A

B

C

D

E

F

G

H

A. Couvercle pour récipient à grains de café

B. Récipient à grains de café

C. Broyeur conique supérieur

D. Panneau de commande

E. Boîtier du moulin

F. Brosse de nettoyage

G. Couvercle pour récipient du café moulu

H. Récipient du café moulu

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser le moulin à café: essuyez le boîtier et le récipient à grains de café avec un chiffon propre et humide. Lavez le couvercle et le récipient du café moulu dans de l'eau tiède avec un détergent doux. Rincer abondamment et sécher.

ATTENTION!

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 minutes, il passe automatiquement en mode économie d'énergie. Appuyez sur n'importe quel bouton pour le redémarrer.

RETIREZ ET FIXEZ LE RÉCIPIENT À GRAINS DE CAFÉ



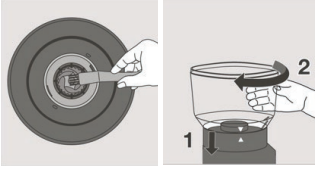
1

2

Pour retirer le récipient à grains de café:

1. Assurez-vous que le moulin à café est débranché.

2. Tournez le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche ▼ soit alignée avec la flèche ▲. Soulevez le récipient.



1

2

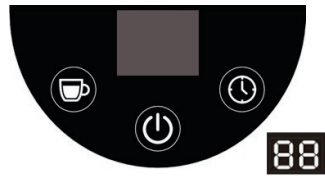
Slik monter du på kaffebønneboksen:

1. Pass på at den øverste delen av den koniske kvernen er fri for kaffekvernrester. Hvis ikke, kan du bruke børsten som følger med til å rengjøre rundt den øverste delen av kvernen.

2. Sørg for at kaffebønnepilen ▼ er på linje med pilen ▲ på huset, og vri kaffebønne-boksen med klokken.

ATTENTION! Si le récipient n'est pas correctement réglé, le moulin à café ne démarrera pas.

Instructions pour le panneau de commande



Instructions pour les boutons

Icône de bouton			
Instruction	Bouton "marche/arrêt"	Bouton "tasse", le réglage par défaut est de 1-10 tasses	Bouton "minuterie", le réglage par défaut est 1-25 secondes

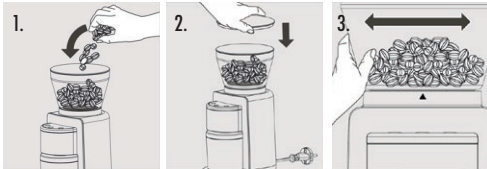
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Ajoutez la bonne quantité de grains de café dans le récipient.
2. Sélectionnez le degré de mouture correct pour les grains de café en tournant la bague de réglage du moulin.
3. Connectez l'appareil à la prise de courant. L'appareil émet un bip et l'écran LED indique "01", ce qui signifie "mode tasse à café". L'appareil préparera une tasse de café moulu selon la mouture sélectionnée.
4. Bouton "tasse"  Lorsque vous appuyez sur le bouton "tasse", l'écran LED affichera "01". Le réglage par défaut est de 1 à 10 tasses. Appuyez une fois sur le bouton pour ajouter une autre tasse. L'écran affiche 01.02.03.04....10. Sélectionnez le nombre de tasses, appuyez sur le bouton "marche/arrêt" pour commencer à moulin des grains de café. Si vous souhaitez arrêter le broyage pendant le fonctionnement, appuyez à nouveau sur le bouton "marche/arrêt".
5. Bouton "minuterie"  Lorsque vous sélectionnez le bouton "minuterie", l'écran LED affichera "00". Appuyez sur le bouton "marche/arrêt" pour commencer à moulin des grains. Si vous souhaitez arrêter le broyage pendant le fonctionnement, appuyez à nouveau sur le bouton "marche/arrêt". Le temps de broyage le plus long est de 25 secondes. Puis le broyage s'arrête.
6. Bouton "marche/arrêt"  Après avoir sélectionné le bouton "tasse" ou le bouton "minuterie", appuyez sur le bouton "marche/arrêt" pour commencer la mouture. Si vous souhaitez arrêter le broyage pendant le fonctionnement, appuyez à nouveau sur le bouton "marche/arrêt".

DÉTERMINER LE DEGRÉ DE MOUTURE DU MOULIN À CAFÉ

1. Mettez le récipient du café moulu et le couvercle dans la bonne position. Vérifiez qu'il est correctement positionné dans le carter du broyeur.
2. Ouvrez le couvercle du récipient à grains de café. Remplissez le récipient avec la quantité désirée de grains entiers. Fermez le couvercle et réglez le degré de mouture des grains de café.
3. Votre moulin à café dispose de 34 options de degré de mouture. Pour régler le degré de mouture, tournez le récipient à grains de café et réglez-le de "fin" à "grossier" en fonction du type de café que vous préparez.

ATTENTION! Ne réglez pas le degré de mouture pendant le fonctionnement – cela affecte le grossièreté du degré de mouture.



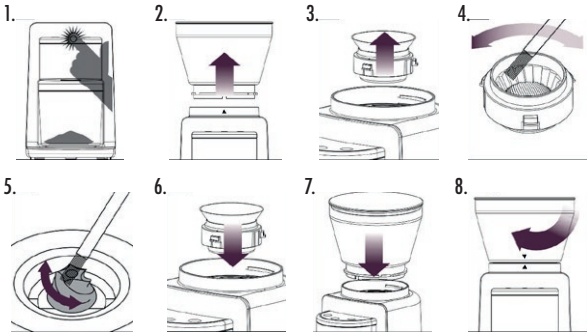
Les réglages du moulin pour différents types de café et équipements de préparation tels que l'espresso, le percolateur, le café filtre, le pot à pression ou le café bouillant ont leurs propres degrés de mouture. À titre indicatif, consultez le tableau ci-dessous pour connaître certains réglages du moulin recommandés. **ATTENTION!** Les temps d'infusion pour chaque type de café varient. Le réglage du moulin affecte également le temps d'infusion. Découvrez ce qui vous convient le mieux et quel matériau vous utilisez. N'hésitez pas à vérifier s'il existe des recommandations sur le type de café que vous devez moudre. Temps d'infusion habituel pour le café moka: 20 secondes, café filtré: 4-6 min., pot à pression: 6 min., café bouilli: 8 min. Le moulin à café est approuvé par l'ECBC pour le café infusé/filtré. Pour un résultat parfait, nous vous recommandons d'utiliser une cafetière agréée par l'ECBC. 60 grammes de café par litre d'eau propre. Veuillez consulter www.ecbc.no pour les cafetières approuvées.

	Cezve	Café moka	Siphon	Café infusé	Café filtré	Pot à pression
Type de café						
Degré de mouture	Extra-fin	Fin	Moyen	Filtre moyen	Moyen grossier	Grossier
Paramètre	1-2	3-5	6-10	15-20	17-25	26-31

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Pour conserver l'arôme du café et éviter la dégradation du café moulu, videz le récipient à café après utilisation.
- Débranchez toujours avant de nettoyer.
- Ne placez jamais le moulin, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou sous l'eau courante.
- N'utilisez pas de détergents puissants ou d'abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez les couvercles et le récipient du café moulu dans de l'eau tiède et un détergent doux. Rincez abondamment et séchez.
- Suivez les étapes de nettoyage du moulin conique comme ci-dessous.

ATTENTION! Un nettoyage régulier aide le moulin à obtenir des résultats de mouture corrects, ce qui est particulièrement important pour produire un café moulu optimale. Nous recommandons de nettoyer après 5 à 10 utilisations ou une fois par mois.



1. Faites fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide de grains de café
2. Retirez le récipient à grains de café
3. Retirez le broyeur supérieur
4. Nettoyez le broyeur supérieur avec la brosse
5. Nettoyez le broyeur inférieur avec la brosse
6. Remplacez le broyeur supérieur
7. Remplacez le récipient à grains de café à sa place
8. Verrouillez le récipient sur le boîtier du moulin

IMPORTANT!

Pour que l'appareil fonctionne parfaitement, vous devez vérifier les points suivants:

- Le récipient à grains de café et le couvercle sont correctement installés et verrouillés.
- Le récipient du café moulu et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés dans le boîtier de l'appareil.
- L'appareil est équipé d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Si l'appareil surchauffe, il s'éteint automatiquement. Si tel est le cas, laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes, puis redémarrez.
- Lors du broyage au réglage le plus fin, l'appareil peut s'arrêter. C'est très rare. Si cela se produit, moulez le café à un réglage plus grossier afin que le café bloquant le boîtier du moulin soit moulu. Nettoyez le moulin comme décrit dans le manuel d'utilisation. Le moulin peut alors être réutilisé.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques.

Code à l'écran	Dépannage	Résolution de problème
E1	Le récipient à grains de café est manquant ou n'est pas correctement installé.	Assemblez le récipient et le couvercle selon les instructions de montage.
E2	Le fonctionnement total est de 4 cycles. Il s'éteint automatiquement pour protéger l'appareil.	Débrancher. Laissez l'appareil refroidir pendant plus de 30 minutes, puis redémarrez.
	Le moteur est en surchauffe.	



Réutilisation correcte du produit

Ce marquage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Cela s'applique dans toute l'UE. Afin d'éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, vous recyclez le produit de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour réutiliser le produit usagé, utilisez les systèmes de recyclage et de collecte existants ou contactez le magasin où vous avez acheté le produit. L'entreprise veille ensuite à ce que le produit soit recyclé de manière respectueuse de l'environnement.

HOME APPLIANCE NORDIC AS
Kristiansand, Norway
www.home-appliance-nordic.com

www.grindersupreme.eu
7090051330389
Elnor coffee grinder
Model: HAN-102B
Product number: HAN-853345