

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ESPRESSO MACHINE SEM 1 100 B3

GB CY

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

DE AT CH

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

BG

МАШИНА ЗА ЕСПРЕСО

Ръководство за експлоатация

IAN 274989

BG



GB CY

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

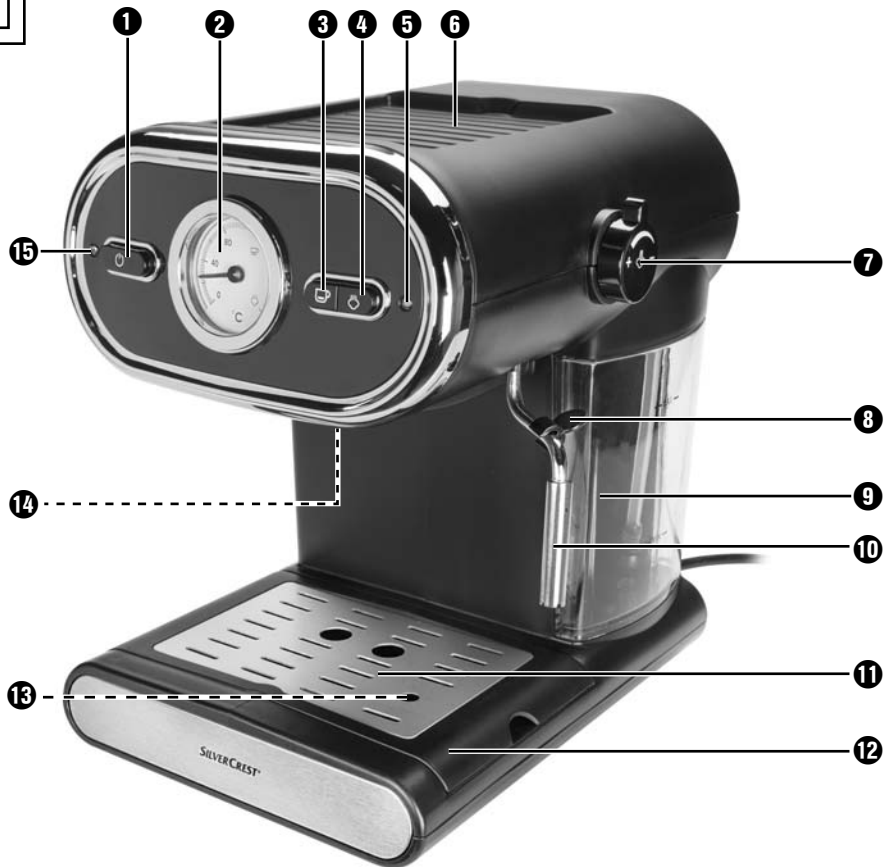
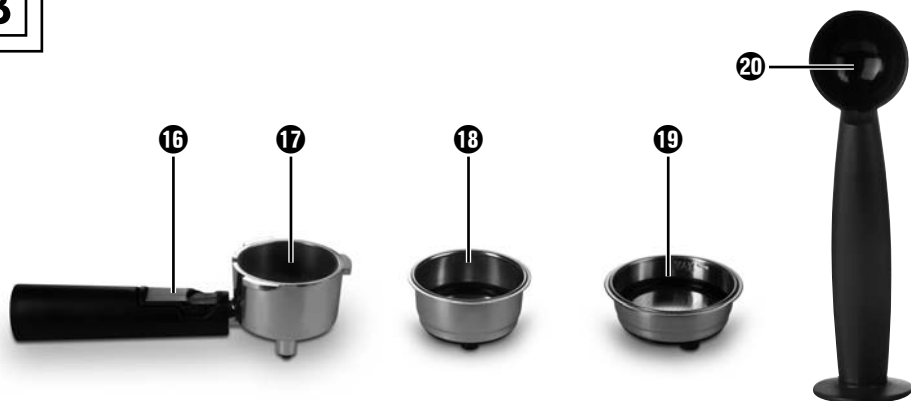
BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

DE AT CH

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

GB/CY	Operating instructions	Page	1
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	23
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	45

A**B**

Contents

Introduction	2
Copyright	2
Limitation of liability	2
Warnings	2
Intended use	3
Package contents/Transport inspection	4
Disposal of the packaging	4
Safety instructions	5
Appliance elements	8
Technical data	8
Temperature display	9
First use	9
Operation	10
Filling the water tank	10
Heating after a long time of inactivity / during first use	10
Heating up before every use	11
Preparing espresso	12
Preparing cappuccino	13
Tips for the milk froth	15
Cleaning and care	15
Cleaning the milk frother	16
Cleaning the hot water shower	17
Cleaning the accessories	17
Cleaning the appliance	17
Descaling the appliance	18
Troubleshooting	19
Disposal	20
Disposal of the appliance	20
Warranty and service	21
Importer	21

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified areas of application. Please also pass on these operating instructions to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Limitation of liability

All technical information, data and information for installation and operation contained in these operating instructions corresponds to the latest version(s) at the time of printing and, to the best of our knowledge, takes into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, unauthorised modifications or for the use of non-approved replacement parts.

Warnings

The following warning notice types are used in these operating instructions:

WARNING

A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

CAUTION

A warning notice at this hazard level indicates a potential for property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent property damage.

NOTE

- ▶ A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

Intended use

The device is designed exclusively for the preparation of espresso/cappuccino and for frothing milk. It is exclusively intended for use in private households. Do not use it for commercial applications.

The appliance is not intended for any other purpose, nor for use beyond the scope described.

WARNING

Danger if not used for intended purpose!

Failure to use the appliance for its intended purpose and/or any other type of use can be hazardous.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

No claims of any kind will be accepted for damage arising as a result of incorrect use. The risk shall be borne solely by the user.

Package contents/Transport inspection

WARNING

Risk of suffocation!

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Espresso Machine
- Sieve holder
- Large espresso sieve
- Small espresso sieve
- Measuring spoon with compactor
- Operating instructions

NOTE

- ▶ Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete or damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging into the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- ▶ If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Safety instructions

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs can pose significant risks to the user. It will also invalidate any warranty claims.



Never submerge the appliance in water or other liquids!
Danger of electric shock!

- Never touch the appliance with wet or moist hands.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Risk of burns! During use, some parts become very hot!
- Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.
- The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Protect the appliance from penetration by moisture and liquids.
- Protect the appliance against knocks, dust, chemicals, extreme temperatures, etc. and keep it away from sources of heat (ovens, radiators).

- NEVER submerge the appliance in water or other liquids!
- Always remove the mains adapter from the mains outlet; never pull on the power cable.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0°C. If the water in the pipes or the water tank freezes, the appliance could be damaged.
- Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended for indoor use only.

NOTE

- ▶ Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer, otherwise no warranty claims can be considered for subsequent damage.

Appliance elements

Figure A:




- ❶ On/Off switch
- ❷ Temperature indicator
- ❸ "Espresso" button 
- ❹ "Steam" button 
- ❺ Green heating-up control lamp
- ❻ Storage space
- ❼ Steam control
- ❽ Handle
- ❾ Water tank
- ❿ Milk frother
- ⓫ Drip grille
- ⓬ Drip tray
- ⓭ Opening for the red float
- ⓮ Hot water shower
- ⓯ Red control lamp

Figure B:

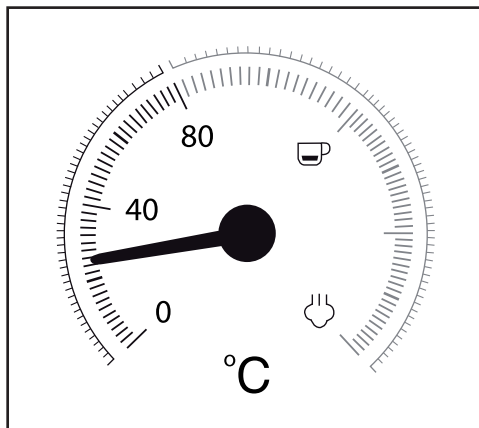
- ❶ Sieve block
- ❷ Sieve holder
- ❸ Large espresso sieve
- ❹ Small espresso sieve
- ❺ Measuring spoon with compactor

Technical data

Mains voltage	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Rated power	1 100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
	Food-safe

Temperature display

The temperature indicator ❷ indicates how far the appliance has heated up.



As soon as you switch the appliance on, it starts heating up until the pointer is approximately in the middle between 80 °C and “☕”.

When the pointer reaches the red portion of the scale, the temperature is high enough to prepare an espresso. The green heating-up control lamp ❺ lights up.

If you press the “Steam” button ☕ ❹ the green heating-up control lamp ❺ goes out, and the appliance continues heating up until it reaches the range on the scale between “☕” and “🌀”.


Once the pointer reaches the range between “☕” and “🌀”, the temperature is high enough to produce steam. The green heating-up control lamp ❺ lights up.

First use

- 1) Clean the sieve holder ❶, the measuring spoon ❷, the espresso sieve ❸ ❹, the drip grille ❺ and the water tank ❻ as described in the section “Cleaning and Care”.
- 2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.
- 3) Insert the drip grille ❺ so that the red float ❸ can protrude through the hole in the drip grille ❺.
- 4) Place the sieve holder ❶ in the appliance by inserting the “INSERT” mark, which is located next to the hot water shower ❹, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder ❶ is facing the front.



- 5) Insert the plug into a mains power socket.
- 6) Proceed as follows before the first use, so as to clean the internal pipelines:
Allow sufficient water for about 5 cups of espresso (about 100 ml) to flow through the appliance. Refer to the section "Operation".
- 7) Let the appliance generate steam for about 30 seconds. Refer to the section "Operation".

NOTE

- ▶ When using the appliance for the first time, it is possible that you can hear the pump working, even though no water comes out of the appliance. If this is the case, turn the steam control **7** in the direction of the "+", so that the air can escape from the pipes of the appliance (the "Steam" button  **4** is pressed). After approx. 20 seconds the air will have escaped, the noises disappear and water flows from the appliance.

Operation

NOTE

- ▶ Both the "Espresso"  **3** and the "Steam"  **4** buttons engage when pressed in. If the button is pressed again, it is released.

Filling the water tank


NOTE

- ▶ Use only fresh drinking water for making espresso/cappuccino.
- 1) Pull out the water tank **9** out and fill it with water:
Fill it with water to at least the Min marking.
Never fill it past the Max marking.
 - 2) Push the water tank **9** back into the appliance. Ensure that the hose is inside the water tank **9**.



Heating after a long time of inactivity / during first use


If you have not used it for some time, preheat the appliance as follows:

- 1) Fill the water tank **9** with tap water.
- 2) Place either the large **18** or the small espresso sieve **19** in the sieve holder **17**.

- 3) Place the sieve holder **17** in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front.
- 4) Place a cup under the sieve holder **17**.
- 5) Close the steam control **7** (turn it as far as it will go in the direction of the " - " symbol).
- 6) Switch the appliance on with the on/off switch **1**.
- 7) The red control lamp **15** lights up. After a short time, the pointer in the temperature indicator **2** will begin to rise.
- 8) As soon as the green heating-up control lamp **5** lights up, press the "Espresso" button  **3**. Allow the water to flow for about 1 minute.






NOTE

► You may need to empty the cup in between. Interrupt the process by pressing the "Espresso" button  **3**. Empty the cup and press the "Espresso" button  **3** again so that water flows through the appliance.

- 9) After about 1 minute, stop the pump by pressing the "Espresso" button  **3** again.
- 10) Wait until the green heating-up control lamp **5** lights up again.
The warming-up is concluded. You can now prepare espresso.

Heating up before every use

Before you can prepare an espresso or cappuccino, the appliance must be heated up.

- 1) Switch the appliance on using the on/off switch **1**. The red control lamp **15** lights up. Neither the "Espresso"  **3** nor the "Steam"  **4** buttons should be pressed in. Ensure that the steam control **7** is turned towards " - " as far as possible.
- 2) Place the sieve holder **17** in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front.
- 3) Press the "Espresso" button  **3** so that the appliance draws water from the water tank **9**. As soon as water starts exiting the openings in the sieve holder, press the "Espresso" button  **3** again to stop the pump.
- 4) Wait until the green heating-up control lamp **5** lights up.
- 5) Press the "Espresso" button  **3** again and allow hot water to flow through for 20 seconds before stopping the pump again.

The preheating process is completed. You can now make an espresso/cappuccino.

Preparing espresso

NOTE

- ▶ Always ensure that the espresso sieve **18** **19** is clean and free of coffee powder residues.
- 1) When the appliance is heated up:
 - To prepare an espresso, place the small espresso sieve **19** into the sieve holder **17**.
 - To prepare two espressos, place the large espresso sieve **18** into the sieve holder **17**.
 - 2) Fill the small espresso sieve **19** with espresso powder up to the Max marking. This corresponds to approx. 7 g of powder or a level measuring spoon **20**.
or...
Fill the large espresso sieve **18** with espresso powder up to the Max marking. This equates to about 7 g + 7 g of powder or two level measuring spoons **20**.
 - 3) Tamp down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon **20**. Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve **18** **19** is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

NOTE


- ▶ Compaction of the coffee powder is an essential process for the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and more crema is generated. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.
- 4) Place the sieve holder **17** in the appliance at the "INSERT" mark, then turn it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front.
 - 5) Place one (or two) cup(s) under the sieve holder openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly. You can place the cups onto the storage space **6**.
 - 6) As soon as the green heating-up control lamp **5** lights up, you can press down the "Espresso" button **3**. The espresso flows into the cup(s).

WARNING

Never remove the sieve holder **17 while the espresso is coming out!**

The resulting spray of hot espresso would lead to injury!

- ▶ Always check to make sure that the "Espresso" button **3** is not pressed in before removing the sieve holder **17**.

- 7) Once the cups are filled up to the required amount (about 20 ml per cup), press the "Espresso" button  ③ to stop the water being pumped through.

You can now drink the espresso.

- 8) Switch the appliance off with the on/off switch ①.

NOTE

- ▶ If no button is pressed, the appliance turns off automatically after 30 minutes.

- 9) After every use, remove the used espresso powder from the espresso sieve ⑬ ⑭. Remove the sieve holder ⑰ from the appliance. To do this, fold the sieve blocker ⑮ upwards so that the espresso sieve ⑬ ⑭ cannot fall out of the sieve carrier ⑰. Now empty the espresso sieve ⑬ ⑭ by turning the sieve holder ⑰ and the blocked espresso sieve ⑬ ⑭ over and knocking the espresso powder out. Always dispose of the espresso powder in an environmentally friendly manner, e.g. with the organic waste.

NOTE

- ▶ Clean the hot water shower ⑭ (the hot water comes out of this) after each use. See also the section "Cleaning and Care".

NOTE

- ▶ Empty the drip tray ⑫ regularly, at the latest when the red float ⑮ is visible in the hole of the drip grille ⑪.











Preparing cappuccino

WARNING

Be careful when working with steam for the milk froth production!


The hot steam or hot splashes can lead to injuries!

- ▶ Always operate the steam control ⑦ slowly.
- 1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to one third with cold milk.
 - 2) Ensure that the steam control ⑦ is closed (turn it as far as it will go in the direction " - ").
 - 3) Push the milk frother ⑩ out to the side. Always hold it by the handle ⑧.

- 4) Press the "Steam" button  4 down. Wait until the green heating-up control lamp  5 lights up.
- 5) Hold an empty container under the milk frother  10. Slowly turn the steam control  7 in the direction " + ". Pressurised water/spray comes from the nozzle. This cleans the nozzle and the water circuit inside the appliance.
- 6) Wait 15 seconds and turn the steam control  7 towards " - " until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water in the container away.
- 7) Now hold the frothing container in your hand to feel the milk temperature and guide the nozzle of the milk frother  10 gently into the milk. Hold the frothing container at a slight angle.
- 8) Slowly turn the steam control  7 in the direction " + ".
- 9) Move the frothing container around in a circular motion while keeping the tip of the nozzle under the surface of the milk: deep enough that the milk does not spray out, but shallow enough to create a thick froth. Done properly, a deep buzzing sound is audible.
- 10) As the milk froth rises, push the nozzle deeper into the milk to froth up the next "layer" and to avoid a burnt taste in the froth.
- 11) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control  7 approximately halfway, so that the milk is heated. Hold the frothing container at a slight angle, so that the milk gently swirls around while it is being stirred with the nozzle.
- 12) Once the milk froth has reached the desired consistency and temperature, turn the steam control  7 to off (up to the stop in the direction of the " - ").
- 13) Now you can remove the nozzle from the milk.
- 14) Press the "Steam" button  4.

NOTE

- ▶ For the preparation of cappuccino, always use bigger cups than for espresso to leave space for the frothed milk.

- 15) When preparing cappuccino, proceed exactly as you would for an espresso (see section "Preparing espresso": the preheating is no longer necessary). Allow the water to flow through for about twice as long as an espresso (about 40 ml).
- 16) Switch the appliance off with the On/Off switch  1.

NOTE

- ▶ If no button is pressed, the appliance turns off automatically after 30 minutes.

17) Now add the frothed milk into the previously prepared espresso. The cappuccino is now ready. You can add sugar or sprinkle it with cocoa powder according to taste.

NOTE

- ▶ Always clean the milk frother ⑩ after every use. See also the section "Cleaning and Care".

Tips for the milk froth

- Generally, any type of milk can be frothed, including soy and rice milk. However, some types of milk can only be frothed to a certain extent.
- Low fat or skimmed milk does not burn as easily as whole milk, however, a too low fat content adds to the risk that the milk will not be well frothed. Therefore use a milk with a fat content of 3.5% or 1.5%, if possible.
- Well-cooled milk can be better frothed than less cold. For the best results, use milk at a temperature of about 7°C.
- Do not froth the milk a second time, otherwise it may burn.
- Allow frothed milk to stand for about 30 seconds before you pour it onto the espresso. This allows the larger bubbles to burst; the still liquid milk sinks to the bottom. You can then pour the fine froth onto the espresso.

Cleaning and care

WARNING – RISK OF INJURY!

- Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Danger of electric shock!
- Always allow the appliance to cool down before you start to clean it. Risk of burns!
- NEVER submerge the appliance in water or other liquids! Danger of electric shock!

Cleaning the milk frother

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

- NEVER use abrasive, corrosive or chemical agents to clean the appliance. These could damage the outer surfaces of the appliance.
- 1) Place an empty container under the milk frother ⑩.
 - 2) Immediately after use, turn the steam control ⑦ to the “+” position and allow the steam to escape for a few seconds.
 - 3) Turn the steam control ⑦ off (as far as it will go in the direction “-”), switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket.
 - 4) Allow the nozzle to cool down.
 - 5) Pull the casing of the milk frother ⑩ off (Figure 1) and clean it thoroughly in warm water.
 - 6) Wipe the nozzle under the casing with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. After cleaning with detergent, always wipe off with a cloth moistened with clean water. Ensure that there is no detergent residue left on the nozzle.
 - 7) Push the casing back onto the nozzle (Figure 1).

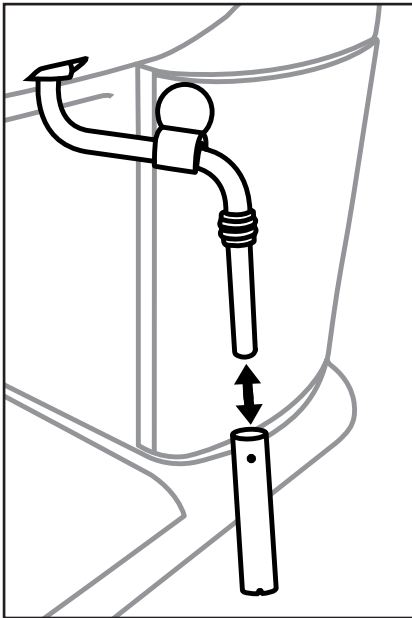


Figure 1

Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower **14** after each use:

- 1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the sieve holder **17**, wipe the entire surface of the hot water shower **14** with a moistened cloth to remove all powder residues.
- 2) Replace the sieve holder **17** **without** the espresso filters **18** **19**.
- 3) Place an empty cup under the sieve holder **17** and press the “Espresso” button **3** down until it clicks in. Water flows out of the hot water shower **14** rinsing out the remaining powder residue.
- 4) After about 20 seconds, press the “Espresso” button **3** again and switch the appliance off with the On/Off switch **1**.
- 5) Remove the sieve holder **17** again.

Cleaning the accessories

- 1) Clean the sieve holder **17**, the two espresso sieves **18** **19**, water tank **9**, the measuring spoon **20** and the drip grille **11** in warm water.

NOTE

- If you put detergent into the water, it may effect the taste of the espresso. If the stains can only be removed with detergent, always rinse the items afterwards with lots of clean water.

- 2) Dry all parts well.
- 3) The drip tray **12** is suitable for cleaning in the dishwasher. However, always remove the red float from the drip tray **12** before cleaning:
 - To do this, remove the stoppers attached to the two retaining bars to the side of the float.
 - Pull the float from the retaining bars.
 - Clean the float and stoppers.
 - After cleaning the drip tray **12**, push the cleaned float back onto the retaining bars and replace the stoppers.

Cleaning the appliance

Clean the appliance with a moist cloth. If necessary, use a little detergent on the cloth.

Ensure that the appliance is completely dry before the next use.



Descaling the appliance

Descale the appliance regularly. The appliance should be descaled after about 1- 2 months (at approx. 4 espresso preparations per day). Depending on the hardness of the water in your area, this figure may differ.

For descaling, use a commercially available descaler for espresso machines. Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.

If you do not have any descaling products, you can use citric acid and proceed as follows:

- 1) Fill the water tank **9** to the marking MAX.
- 2) Dissolve 2 tablespoons (about 30 grams) of citric acid (available in drugstores or chemists) into the water.
- 3) Replace the water tank **9** into the appliance.
- 4) Switch on the appliance using the On/Off switch **1**. The steam control **7** is closed.
- 5) Insert the sieve holder **17** without the espresso sieves **18** **19** back into the appliance and place a cup under the sieve holder **17**.
- 6) As soon as the green heat-up indicator lamp **5** lights up, press the "Espresso" button **3** so that it clicks in.
- 7) Allow around 2 cups (approx. 250 ml) of water to run through and then stop the process by pressing the "Espresso" button **3** again.
- 8) Hold a container under the milk frother **10**.
- 9) Press the "Steam" button **4** down so that it clicks into place and wait until the green heat-up indicator lamp **5** lights up. Slowly turn the steam control **7** to the position " + ". Allow the appliance to create steam for about 2 minutes.
- 10) After 2 minutes, close the steam control **7**, then press the "Steam" button **4** again so that no more steam is generated.
- 11) Let the scaling agent take effect for about 15 minutes.
- 12) Repeat steps 6 - 11 three times.
- 13) Then press the "Espresso" button **3** down so that it clicks in, let the water run through until the water tank **9** is empty.
- 14) Rinse the water tank **9** with clean water and then fill it with clean water up to the Max marking.
- 15) Press the "Espresso" button **3** down so that it clicks into place and wait until the green heat-up indicator lamp **5** lights up.
- 16) Allow the water to run through.
- 17) Repeat steps 14 - 16 three times.
- 18) Refill the water tank **9** with water.

- 19) Push in the “Steam” button  4 so that it clicks into place.
- 20) Hold a container under the milk frother 10 and slowly turn the steam control button 7 to the position “ + ” as soon as the green heating-up control lamp 5 lights up.
- 21) After about 1 minute, close the steam control 7 (turn it in the direction of the “ - ” as far as the stop), press the “Steam” button  4 again and switch off the appliance.

NOTE

- If no button is pressed, the appliance turns off automatically after 30 minutes.

Troubleshooting

Malfunction	Cause	Solution
The espresso no longer flows out.	<ul style="list-style-type: none"> • The espresso powder is too moist and/or compressed too tightly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Re-prepare the espresso without compressing the powder as firmly; if necessary, use new powder.
	<ul style="list-style-type: none"> • No water in the water tank 9. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill the water tank 9 with water.
	<ul style="list-style-type: none"> • The holes of the sieve holder openings are blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the sieve holder 17.
The espresso drips over the edges of the sieve holder 17, not from the openings.	<ul style="list-style-type: none"> • The sieve holder 17 is not correctly inserted. 	<ul style="list-style-type: none"> • Insert the sieve holder 17 correctly.
	<ul style="list-style-type: none"> • The sieve holder openings are blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the sieve holder 17.
	<ul style="list-style-type: none"> • There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder 17. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder 17.

Malfunction	Cause	Solution
The espresso is cold.	• The appliance was not preheated.	• Preheat the appliance.
	• The green heating-up control lamp 5 has not yet glowed.	• Wait until the green heating-up control lamp 5 lights up.
	• The cups were not pre-warmed.	• Pre-warm the cups.
The pump is unusually noisy.	• The water tank 9 is empty.	• Fill the water tank 9 with water.
The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder 17 quickly).	• Not enough espresso powder.	• Use more espresso powder.
	• The espresso powder is too coarsely ground.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs out of the sieve carrier 17 slowly).	• Too much espresso powder.	• Use less espresso powder.
	• The powder is too finely ground or moist.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
	• The sieve is blocked.	• Clean the sieve.
The milk does not froth.	• The milk is not cold enough.	• Use milk from the refrigerator.
	• The milk frother 10 is dirty.	• Clean the milk frother 10 .

Disposal

Disposal of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of the European WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Warranty and service

This appliance comes with a 3-year warranty valid from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

NOTE

- ▶ The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, worn parts or damage to fragile components such as buttons or rechargeable batteries.

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

Your statutory rights are not restricted by this warranty. The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompemass@lidl.co.uk

IAN 274989

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompemass@lidl.com.cy

IAN 274989

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompemass.com

Съдържание

Въведение	24
Авторско право	24
Ограничение на отговорността	24
Предупредителни указания	24
Употреба по предназначение	25
Окомплектовка на доставката / Инспекция след транспортиране	26
Предаване на опаковката за отпадъци	26
Указания за безопасност	27
Елементи на уреда	30
Технически характеристики	30
Температурен индикатор	31
Първо пускане в експлоатация	31
Работа с уреда	32
Пълнене на резервоара за вода	32
Загриване след по-продължителен период на престой/ при първо пускане в експлоатация	32
Загриване преди всяка употреба	33
Приготвяне на еспreso	34
Приготвяне на капучино	35
Съвети относно млечната пяна	37
Почистване и поддръжка	37
Почистване на дюзата за разпенване на мляко	38
Почистване на разпръсквателя за гореща вода	39
Почистване на принадлежностите	39
Почистване на уреда	39
Отстраняване на котлен камък	40
Отстраняване на неизправности	41
Предаване за отпадъци	42
Предаване на уреда за отпадъци	42
Гаранция и сервиз	43
Вносител	43

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Авторско право

Тази документация е защитена от Закона за авторското право.

Всяко размножаване респ. препечатване на ръководството или на части от него, както и възпроизвеждане на фигурите, също и с извършени промени в тях, е разрешено единствено с писменото съгласие на производителя.

Ограничение на отговорността

Съдържащата се в това ръководство за потребителя техническа информация, данните и указанията за работа съответстват на последната редакция преди даването за печат, като са взети под внимание досегашните ни опит и знания.

Данните, фигурите и описанията в това ръководство не могат да бъдат основание за предявяване на претенции.

Производителят не поема отговорност за щети вследствие неспазване на ръководството, нецелесъобразна употреба, некомпетентни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобрен резервни части.

Предупредителни указания

В настоящото ръководство за потребителя са използвани следните предупреждения:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава възможна опасна ситуация.

Ако опасната ситуация не бъде избегната, тя може да доведе до наранявания.

- ▶ Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете наранявания на хора.

ВНИМАНИЕ

Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава възможни материални щети.

Ако ситуацията не бъде избегната, тя може да доведе до материални щети.

- ▶ Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете материални щети.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.

Употреба по предназначение

Този уред служи само за приготвяне на еспreso/капучино и разпенване на мляко. Той е предназначен за използване единствено в частни домакинства. Не го използвайте за професионални цели.

Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност в резултат на нецелесъобразна употреба!

Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност.

- ▶ Използвайте уреда единствено по предназначение.
- ▶ Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя.

Изключват се претенции от всякакъв вид за щети вследствие на нецелесъобразна употреба.

Рискът се поема единствено от потребителя.

Окомплектовка на доставката / Инспекция след транспортиране

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от задушаване!

- ▶ Опаковъчните материали не трябва да се използват за игра. Съществува опасност от задушаване.

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- Машина за еспресо
- държач за цедката
- голяма цедка за еспресо
- малка цедка за еспресо
- мерителна лъжица с притискач
- ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

- ▶ Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- ▶ При непълна доставка или повреди, получени вследствие на лоша опаковка или при транспортирането, се обърнете към горещата линия на сервиса.

Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковката предпазва уреда от повреди по време на транспортиране. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предавайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.

УКАЗАНИЕ

- ▶ По възможност запазете оригиналната опаковка за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда, ако се наложи да се възползвате от гаранцията.

Указания за безопасност

За безопасна работа с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Преди употреба проверете уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е падал.
- Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Уредът може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Деца не трябва да извършват почистването и техническото обслужване от страна на потребителя, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или на сервизната служба. Некомпетентно извършените ремонти могат да доведат до сериозни опасности за потребителя. Освен това отпада правото за изискване на гаранция.



Не потапяйте уреда във вода или други течности.
Опасност от токов удар!

- Никога не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце.
- Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.
- Опасност от изгаряне! По време на използване някои части се нагорещават силно!
- При използването на уреда се образуват горещи изпарения. Внимавайте да не се попарите с тях! Стойте на достатъчно разстояние от парата.
- Включвайте уреда само към инсталиран съгласно разпоредбите и заземен контакт.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ

- Повредените части трябва да се сменят само с оригинални резервни части. Само за тези части е гарантирано, че отговарят на изискванията за безопасност.
- Пазете уреда от влага и проникване на течности.
- Пазете уреда от удари, прах, химикали, силни температурни колебания и намиращи се твърде близко източници на топлина (фурни, отоплителни тела).



- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.
- За изключване винаги издърпвайте щепсела от контакта; никога не дърпайте кабела.
- По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Никога не използвайте уреда в помещения с температури под или около 0 °C. Уредът може да се повреди при замръзване на водата в тръбопроводите или в резервоара за вода.
- Никога не използвайте уреда на открито. Този уред е предназначен за използване само в затворени помещения.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ремонт на уреда по време на гаранционния срок трябва да се извършва само от оторизиран от производителя сервиз, в противен случай при последващи повреди не може да се предявява гаранционен иск.

Елементи на уреда

Фигура А:

- ❶ Превключвател за включване/изключване
- ❷ Температурен индикатор
- ❸ Бутон „еспресо“ 
- ❹ Бутон „пара“ 
- ❺ Зелен контролен индикатор за загреване
- ❻ Поставка за чаши
- ❼ Регулатор на парата
- ❽ Дръжка
- ❾ Резервоар за вода
- ❿ Дюза за разпенване на мляко
- ⓫ Решетка за капки
- ⓫ Събирателен съд за капки
- ⓫ Прорез за червения поплавък
- ⓫ Разпръсквател за гореща вода
- ⓫ Червен контролен индикатор

Фигура Б:

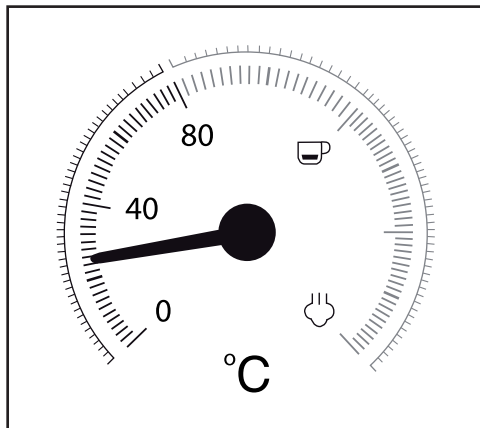
- ⓫ Приспособление за блокиране на цедката
- ⓫ Държач за цедката
- ⓫ Голяма цедка за еспресо
- ⓫ Малка цедка за еспресо
- ⓫ Мерителна лъжица с притискач

Технически характеристики

Напрежение на мрежата	220 - 240 V ~/50 Hz
Номинална мощност	1 100 W
Налягане на помпата	около 1,5 MPa (15 bar)
	от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти

Температурен индикатор

Температурният индикатор **2** показва температурата, до която е загрят уредът.



След включване уредът започва да загрева, докато стрелката застане приблизително в средата между 80 °C и „☕“.

Когато стрелката достигне червения участък на скалата, температурата е достатъчно висока за приготвяне на еспreso. Зеленият контролен индикатор за заграване **5** свети.

При натискане на бутона „пара“ **4** зеленият контролен индикатор за заграване **5** угасва, уредът продължава да загрева и стрелката се покачва до участъка на скалата между „☕“ и „☁“.


Когато стрелката достигне участъка между „☕“ и „☁“, температурата е достатъчно висока за генериране на пара. Зеленият контролен индикатор за заграване **5** свети.

Първо пускане в експлоатация

- 1) Почистете държача за цедката **17**, мерителната лъжица **20**, цедките за еспreso **18** **19**, решетката за капки **11** и резервоара за вода **9** съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“.
- 2) Поставете уреда на равна и топлоустойчива подложка. Обърнете внимание на това, контактът да бъде наблизно.
- 3) Поставете решетката за капки **11** така, че червеният поплавък да може да се издава през прореза **13** в решетката за капки **11**.
- 4) Заредете държача за цедката **17** в уреда чрез поставяне до маркировката „INSERT“, отстриани на разпръсквателя за гореща вода **14** на уреда, и завъртане обратно на часовниковата стрелка така, че дръжката на държача за цедката **17** да сочи напред.

- 5) Включете щепсела в контакт.
- 6) Преди първото използване постъпете по следния начин, за да почистите вътрешните тръбопроводи:
Оставете вода за около 5 чаши еспресо (около 100 ml) да изтече през уреда. За целта прочетете глава „Работа с уреда“.
- 7) Оставете да се образува пара за около 30 секунди. За целта прочетете глава „Работа с уреда“.

УКАЗАНИЕ

- ▶ При първото използване е възможно да се чува шум от работата на помпата, но от уреда все още да не потича вода. В такъв случай завъртете регулатора на парата **7** в посока „+“, така че въздухът да може да излезе от тръбопроводите на уреда (бутонът „пара“  **4** е натиснат). След около 20 секунди въздухът е излязъл, шумовете изчезват и от уреда изтича вода.

Работа с уреда

УКАЗАНИЕ

- ▶ Двата бутона „еспресо“  **3** и „пара“  **4** се фиксират при натискане. При повторно натискане бутонът се освобождава.

Пълнене на резервоара за вода

УКАЗАНИЕ

- ▶ За приготвяне на еспресо/капучино използвайте единствено прясна питейна вода.
- 1) Извадете резервоара за вода **9** и го напълнете с вода:
Налейте вода минимум до маркировката „Min“.
Никога не наливайте вода над маркировката „Max“.
 - 2) Отново поставете резервоара за вода **9** в уреда. Не забравяйте да поставите и маркуча в резервоара за вода **9**.

Загряване след по-продължителен период на престой/ при първо пускане в експлоатация

Ако не сте използвали уреда по-продължително време, загрейте го както следва:

- 1) Налейте вода в резервоара за вода **9**.
- 2) Поставете голямата **18** или малката цедка за еспресо **19** в държача за цедката **17**.

- 3) Заредете държача за цедката 17 в уреда чрез поставяне до маркировката „INSERT“, от страни на разпръсквателя за гореща вода 14 на уреда, и завъртане обратно на часовниковата стрелка така, че държача на държача за цедката 17 да сочи напред.
- 4) Поставете чаша под държача за цедката 17.
- 5) Затворете чрез завъртане регулатора на парата 7 (завъртете до упор в посока „-“).
- 6) Включете уреда чрез превключвателя за включване/изключване 1.
- 7) Червеният контролен индикатор 15 свети. След кратко време стрелката на температурния индикатор 2 започва да се покачва.
- 8) Веднага щом зеленият контролен индикатор за замяване 5 светне, натиснете бутона „еспресо“ 3. Оставете водата да тече около 1 минута.

УКАЗАНИЕ

► Възможно е междувременно да се наложи изпразване на чашата. За целта спрете за кратко процеса чрез натискане на бутона „еспресо“ 3. Изпразнете чашата и отново натиснете бутона „еспресо“ 3, така че водата да продължи да тече през уреда.

- 9) След около 1 минута спрете помпата чрез повторно натискане на бутона „еспресо“ 3.
- 10) Изчакайте, докато зеленият контролен индикатор за замяване 5 светне отново. Замяването е завършено. Сега можете да пригответе еспресо.

Замяване преди всяка употреба

Преди да можете да пригответе еспресо или капучино, уредът трябва да загрее.

- 1) Включете уреда чрез превключвателя за включване/изключване 1. Червеният контролен индикатор 15 свети. При това двата бутона „еспресо“ 3 и „пара“ 4 не трябва да са натиснати. Уверете се, че регулаторът на парата 7 е завъртян до упор на „-“.
- 2) Заредете държача за цедката 17 в уреда чрез поставяне до маркировката „INSERT“, от страни на разпръсквателя за гореща вода 14 на уреда, и завъртане обратно на часовниковата стрелка така, че държача на държача за цедката 17 да сочи напред.
- 3) Натиснете бутона „еспресо“ 3, така че уредът да започне да засмуква вода от резервоара за вода 9. Веднага щом от отворите на държача за цедката започне да изтича вода, натиснете отново бутона „еспресо“ 3, така че помпата да спре.
- 4) Изчакайте, докато зеленият контролен индикатор за замяване 5 светне.
- 5) Отново натиснете бутона „еспресо“ 3 и оставете да тече гореща вода в продължение на 20 секунди, преди да спрете отново помпата.

Предварителното замяване е завършено. Сега можете да пригответе еспресо/капучино.

Приготвяне на еспресо

УКАЗАНИЕ

- ▶ Винаги проверявайте дали цедката за еспресо **18** **19** е чиста и остатъците от мляно кафе за еспресо са отстранени.
- 1) Щом уредът загрее:
За приготвяне на едно кафе еспресо поставете малката цедка за еспресо **19** в държача за цедката **17**.
За приготвяне на две кафета еспресо поставете голямата цедка за еспресо **18** в държача за цедката **17**.
- 2) Напълнете малката цедка за еспресо **19** с мляно кафе за еспресо до маркировката „Мах“. Това съответства на около 7 g мляно кафе или една равна мерителна лъжица **20**.
или...
Напълнете голямата цедка за еспресо **18** с мляно кафе за еспресо до маркировката „Мах“. Това съответства на около 7 g + 7 g мляно кафе или на две равни мерителни лъжици **20**.
- 3) Уплътнете мляното кафе за еспресо с помощта на притискача на мерителната лъжица **20**. При необходимост допълнете мляно кафе за еспресо, така че цедката за еспресо **18** **19** да се напълни до маркировката „Мах“. След това отново уплътнете мляното кафе за еспресо.

УКАЗАНИЕ


- ▶ Уплътняването на мляното кафе за еспресо е съществена част от процеса на приготвяне на еспресо. Ако мляното кафе за еспресо е уплътнено много силно, еспресото тече бавно и се получава повече крема. Ако мляното кафе за еспресо не е уплътнено твърде силно, еспресото тече бързо и се получава само малко крема.
- 4) Заредете държача за цедката **17** в уреда чрез поставяне до маркировката „INSERT“ на уреда и завъртане обратно на часовниковата стрелка така, че дръжката на държача за цедката **17** да сочи напред.
- 5) Поставете една чаша (или две чаши) под отворите на държача за цедката. Препоръчваме да изплакнете предварително чашите с горещо вода, за да не се охлади еспресото твърде бързо. Можете да съхранявате чашите върху поставката за чаши **6**.
- 6) Когато зеленият контролен индикатор за загряване **5** светне, можете да натиснете надолу бутона „еспресо“ **3** **3**. Еспресото изтича в чашата/ите.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не изваждайте държача за цедката **17, докато еспресото тече!**

Образуващите се пръски горещо еспресо причиняват наранявания!

- ▶ Винаги се уверявайте, че бутонът „еспресо“ **3** **3** не е натиснат надолу, преди да отстраните държача за цедката **17**.

- 7) След като чашата/ите се напълни/ят достатъчно (около 20 ml на чаша), натиснете отново бутона „еспресо“  3, за да не се изпомпва повече вода.

Сега можете да изпиете еспресото.

- 8) Изключете уреда чрез превключвателя за включване/изключване 1.

УКАЗАНИЕ

- ▶ След 30 минути уредът се изключва автоматично, ако не бъде натиснат бутон.

- 9) След употреба отстранете мляното кафе за еспресо от цедката за еспресо 18 19. Извадете държача за цедката 17 от уреда. Обърнете приспособлението за блокиране на цедката 16 нагоре, така че цедката за еспресо 18 19 да не може да падне от държача за цедката 17. След това изпразнете цедката за еспресо 18 19, като обърнете държача за цедката 17 с блокирана цедка за еспресо 18 19 и изтръскайте мляното кафе за еспресо. Винаги изхвърляйте мляното кафе за еспресо по екологосъобразен начин, например с биологичните отпадъци.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Задължително почиствайте разпръсквателя за гореща вода 14 (от него изтича гореща вода) след всяка употреба. За целта прочетете глава „Почистване и поддръжка“.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Изпразвайте събирателния съд за капки 12 редовно, но най-късно, когато червеният поплавък се вижда в прореза 13 на решетката за капки 11.

Приготвяне на капучино



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Бъдете внимателни при боравене с парата за разпенване на мляко!

Горещата пара или горещите пръски причиняват наранявания!

- ▶ Винаги въртете бавно регулатора на парата 7.

- 1) Напълнете съд за разпенване (за предпочитане от неръждаема стомана) до една трета със студено мляко.
- 2) Уверете се, че регулаторът на парата 7 е затворен (завъртете до упор в посока „-“).
- 3) Отместете настрани дюзата за разпенване на мляко 10. При това я хващайте единствено за дръжката 8.

- 4) Натиснете надолу бутона „пара“  4. Изчакайте, докато зеленият контролен индикатор за загряване 5 светне.
- 5) Поставете празен съд под дюзата за разпенване на мляко 10. Завъртете бавно регулатора на парата 7 в посока „+“. От дюзата излиза/т воден кондензат/пръски. По този начин се почистват дюзата и водният кръг във вътрешността на уреда.
- 6) Изчакайте 15 секунди и след това завъртете регулатора на парата 7 в посока „-“, докато от дюзата повече не излиза пара. Излейте водата от съда.
- 7) Дръжте съда за разпенване в ръка, за да усещате температурата на млякото, и потопете леко дюзата за разпенване на мляко 10 в млякото. При това дръжте съда за разпенване леко наклонен.
- 8) Завъртете бавно регулатора на парата 7 в посока „+“.
- 9) Движете съда за разпенване с кръгообразни движения и при това дръжте върха на дюзата малко под повърхността на млякото: достатъчно дълбоко за предотвратяване на пръски мляко във всички посоки и достатъчно високо за образуване на дебел слой пяна. При правилно извършване се чува приглушен бръмчаш звук.
- 10) Когато млечната пяна се надигне, вкарайте дюзата по-дълбоко, за да разпените следващия „слой“ и да предотвратите загаряне на пяната.
- 11) Накрая потопете дюзата изцяло и затворете регулатора на парата 7 на около половина, така че млякото да се загрее. Дръжте съда за разпенване леко наклонен, така че млякото да се завихря леко, докато го разбърквате с дюзата.
- 12) Когато млечната пяна достигне желаната консистенция и температура, затворете регулатора на парата 7 (завъртете до упор в по посока „-“).
- 13) Едва след това извадете дюзата от млякото.
- 14) Натиснете бутона „пара“  4.

УКАЗАНИЕ

- За приготвянето на капучино винаги използвайте по-големи чаши от тези за еспресо, тъй като се добавя и разпенено мляко.

- 15) За приготвяне на капучино постъпете по същия начин, както при приготвянето на еспресо (вж. глава „Приготвяне на еспресо“; загряване повече не е необходимо). Но оставете водата да тече приблизително два пъти по-дълго, отколкото при еспресото (около 40 ml).
- 16) Изключете уреда чрез превключвателя за включване/изключване 1.

УКАЗАНИЕ

- ▶ След 30 минути уредът се изключва автоматично, ако не бъде натиснат бутон.

17) След това добавете разпененото мляко към предварително подготвеното еспресо. Капучиното е готово. Можете да го подсладите на вкус или да го поръсите с какао на прах.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Задължително почиствайте дюзата за разпенване на мляко **10** след всяка употреба. За целта прочетете глава „Почистване и поддръжка“.

Съвети относно млечната пяна

- По принцип може да се разпенва всеки вид мляко, включително соево и оризово мляко. Но някои видове мляко могат да се разпенват само по-слабо.
- Обезмасленото мляко (мляко с ниска масленост) не загаря толкова лесно както пълномасленото, но при твърде ниско съдържание на мазнини е възможно млякото да не се разпенва добре. Затова винаги използвайте мляко с масленост 3,5 % или 1,5 %.
- Добре охладеното мляко се разпенва по-добре отколкото по-леко охладеното. Най-добри резултати се постигат при температура от около 7 °C.
- Не разпенвайте млякото повторно, защото в противен случай ще загори.
- Оставете разпененото мляко да постои около 30 секунди, преди да сипете пяната върху еспресото. Така по-големите мехурчета се пукат и все още течното мляко потъва надолу. След това можете да сипете фината пяна върху еспресото.

Почистване и поддръжка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

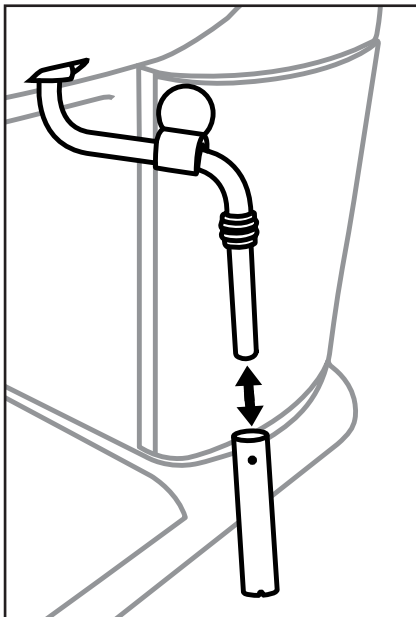
- Винаги изключвайте щепсела от контакта, преди да почиствате уреда. Опасност от токов удар!
- Винаги оставайте уреда да се охлади, преди да го почиствате. Опасност от изгаряне!
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности. Опасност от токов удар!

Почистване на дюзата за разпенване на мляко

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ

■ Никога не използвайте абразивни, агресивни или химически почистващи препарати за почистване на уреда. Те повреждат повърхността на уреда.



- 1) Поставете празен съд под дюзата за разпенване на мляко ⑩.
- 2) Завъртете регулатора на парата ⑦ непосредствено след употреба на „+“ и оставете парата да се отдели няколко секунди.
- 3) Затворете регулатора на парата ⑦ (завъртете до упор на „-“), изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- 4) Оставете дюзата да се охлади.
- 5) Свалете обвивката на дюзата за разпенване на мляко ⑩ (фигура 1) и я почистете старателно с топла вода.
- 6) Избършете с влажна кърпа дюзата, намираща се под обвивката. При необходимост използвайте мек миещ препарат върху кърпата. След почистване с миещ препарат избършете отново с навлажнена с чиста вода кърпа. Уверете се, че по дюзата няма остатъци от миещ препарат.
- 7) Поставете отново обвивката на дюзата (фигура 1).



Фигура 1

Почистване на разпръсквателя за гореща вода

Почиствайте разпръсквателя за гореща вода **14** след всяка употреба:

- 1) След приготвяне на еспресо/капучино свалете държача за цедката **17** и избършете цялата повърхност на разпръсквателя за гореща вода **14** с влажна кърпа, за да отстраните всички остатъци от мляно кафе.
- 2) Заредете отново държача за цедката **17** без поставени цедки за еспресо **18** **19**.
- 3) След това поставете празна чаша под държача за цедката **17** и натиснете бутона „еспресо“  **3** надолу, така че да се фиксира. От разпръсквателя за гореща вода **14** изтича вода, която промива последните остатъци от мляно кафе.
- 4) След около 20 секунди натиснете отново бутона „еспресо“  **3** и изключете уреда посредством превключвателя за включване/изключване **1**.
- 5) Отново свалете държача за цедката **17**.

Почистване на принадлежностите

- 1) Почистете в топла вода държача за цедката **17**, двете цедки за еспресо **18** **19**, резервоара за вода **9**, мерителната лъжица **20** и решетката за капки **11**.

УКАЗАНИЕ

► Добавянето на миещ препарат към водата може да повлияе вкуса на еспресото. Ако отстраняването на замърсяванията е възможно само с миещ препарат, след това винаги изплаквайте обилно частите с чиста вода.

- 2) Подсушете всички части.
- 3) Събирателният съд за капки **12** е годен за миене в съдомиялна машина. Но преди почистване в съдомиялна машина извадете червения поплавок от събирателния съд за капки **12**:
 - За целта отстранете поставените ограничители на двете опори отстрани на поплавката.
 - Извадете поплавката от опорите.
 - Почистете в топла вода поплавката и ограничителите.
 - След почистване на събирателния съд за капки **12** поставете почистения поплавок отново на опорите и вкарайте ограничителите.

Почистване на уреда

Почистете уреда с влажна кърпа. При необходимост сипете малко миещ препарат върху кърпата.

Уверете се, че уредът е изсъхнал напълно, преди да го използвате отново.



Отстраняване на котлен камък

Редовно отстранявайте котления камък от уреда. След приблизително 1 – 2 месеца (при приготвяне на около 4 чаши еспресо на ден) е необходимо уредът да се почисти от котлен камък. Тази стойност може да се различава в зависимост от степента на твърдост на водата във вашия регион.

За отстраняване на котлен камък използвайте обикновен препарат за отстраняване на котлен камък за еспресо машини. Постъпете съгласно описанието в ръководството за потребителя на препарата за отстраняване на котлен камък.

Ако не разполагате с препарат за отстраняване на котлен камък, алтернативно можете да използвате лимонена киселина и да постъпите както следва:

- 1) Напълнете резервоара за вода **9** до маркировката „Мах“.
- 2) Разтворете в него 2 лъжици (около 30 грама) лимонена киселина (може да се купи от дрогерия или аптека).
- 3) Поставете резервоара за вода **9** в уреда.
- 4) Включете уреда с превключвателя за включване/изключване **1**. Регулаторът на парата **7** е затворен.
- 5) Заредете държача за цедката **17** без цедка за еспресо **18** **19** в уреда и поставете чаша под държача за цедката **17**.
- 6) Веднага щом зеленият контролен индикатор за загряване **5** светне, натиснете бутона „еспресо“ **3** надолу, така че да се фиксира.
- 7) Оставете да изтекат около 2 чаши (прибл. 250 ml) вода и спрете процеса чрез повторно натискане на бутона „еспресо“ **3**.
- 8) Дръжте съд под дюзата за разпенване на мляко **10**.
- 9) Натиснете бутона „пара“ **4** надолу, така че да се фиксира, и изчакайте, докато контролният индикатор за загряване **5** светне. Завъртете бавно регулатора на парата **7** на „+“. Оставете уреда да генерира пара за около 2 минути.
- 10) След 2 минути затворете регулатора на парата **7**, натиснете отново бутона „пара“ **4**, така че повече да не се генерира пара.
- 11) Оставете препарата за почистване на котлен камък да действа за около 15 минути.
- 12) Повторете три пъти стъпки 6 – 11.
- 13) След това натиснете бутона „еспресо“ **3** надолу, така че да се фиксира, и оставете водата да тече, докато резервоарът за вода **9** се изпразни.
- 14) Изплакнете резервоара за вода **9** с чиста вода и го напълнете с чиста вода до маркировката „Мах“.
- 15) Натиснете бутона „еспресо“ **3** надолу, така че да се фиксира, веднага щом контролният индикатор за загряване **5** светне.
- 16) Оставете водата да изтече.
- 17) Повторете три пъти стъпки 14 – 16.
- 18) Налейте още веднъж вода в резервоара за вода **9**.

- 19) Натиснете бутона „пара“  4, така че да се фиксира.
- 20) Дръжте съд под дюзата за разпенване на мляко 10 и завъртете бавно регулатора на парата 7 на „+“, веднага щом зеленият контролен индикатор за загреване 5 светне.
- 21) След около 1 минута затворете регулатора на парата 7 (завъртете до упор в посока „-“), натиснете отново бутона „пара“  4 и изключете уреда.

УКАЗАНИЕ

- ▶ След 30 минути уредът се изключва автоматично, ако не бъде натиснат бутон.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Причина	Начин на отстраняване
Повече не изтича еспресо.	<ul style="list-style-type: none"> • Мляното кафе за еспресо е твърде влажно и/или уплътнено твърде силно. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пригответе еспресото отново, при това не уплътнявайте толкова силно мляното кафе за еспресо или го сменете изцяло.
	<ul style="list-style-type: none"> • Няма вода в резервоара за вода 9. 	<ul style="list-style-type: none"> • Налейте вода в резервоара за вода 9.
	<ul style="list-style-type: none"> • Дупчиците на отворите на държача за цедката са запушени. 	<ul style="list-style-type: none"> • Почистете държача за цедката 17.
Еспресото капе през ръбовете на държача за цедката 17 вместо от отворите.	<ul style="list-style-type: none"> • Държачът за цедката 17 не е поставен правилно. 	<ul style="list-style-type: none"> • Поставете правилно държача за цедката 17.
	<ul style="list-style-type: none"> • Отворите на държача за цедката са запушени. 	<ul style="list-style-type: none"> • Почистете държача за цедката 17.
	<ul style="list-style-type: none"> • По ръба на държача за цедката 17 се намират остатъци от мляно кафе за еспресо. 	<ul style="list-style-type: none"> • Почистете ръба на държача за цедката 17 от остатъците от мляно кафе за еспресо.

Неизправност	Причина	Начин на отстраняване
Еспресото е студено.	• Уредът не е бил загрят предварително.	• Загрейте уреда предварително.
	• Зеленият контролен индикатор за замяване ⑤ все още не е светнал.	• Изчакайте, докато зеленият контролен индикатор за замяване ⑤ светне.
	• Чашите не са били загрят предварително.	• Загрейте чашите предварително.
Шумна работа на помпата.	• Резервоарът за вода ⑨ е празен.	• Налейте вода в резервоара за вода ⑨.
Кремата е твърде светла (еспресото преминава бързо през държача за цедката ⑰).	• Твърде малко мляно кафе за еспreso.	• Използвайте повече мляно кафе за еспreso.
	• Кафето за еспreso е смляно твърде едро.	• Използвайте само мляно кафе за еспreso, произведено специално за еспreso.
Кремата е твърде тъмна (еспресото преминава бавно през държача за цедката ⑰).	• Твърде много мляно кафе за еспreso.	• Използвайте по-малко мляно кафе за еспreso.
	• Кафето е смляно твърде ситно или е влажно.	• Използвайте само мляно кафе за еспreso, произведено специално за еспreso.
	• Цедката е запушена.	• Почистете цедката.
Млякото не се разпенва.	• Млякото не е достатъчно студено.	• Използвайте мляко от хладилника.
	• Дюзата за разпенване на мляко ⑩ е замърсена.	• Почистете дюзата за разпенване на мляко ⑩.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment – Директива за отпадъци от електрическо и електронно оборудване).

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.

Гаранция и сервиз

За този уред вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е изпитан щателно преди доставката.

Запазете касовата бележка като доказателство за покупката. Ако се наложи да се възползвате от гаранцията, първо се свържете по телефона със сервиза. Само по този начин може да се осигури безплатно връщане на вашата стока.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Предоставянето на гаранция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износващи се части или при повреда на лесно чупливи части, напр. превключватели или акумулаторни батерии.

Продуктът е предназначен единствено за битова, а не за професионална употреба. При неправилна и нецелесъобразна употреба, упражняване на сила или ремонтни дейности, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада.

Законовите ви права не се ограничават от тази гаранция. Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи и за сменени и ремонтирани части. Евентуално наличните още при закупуването повреди и дефекти трябва да се съобщят незабавно след разопаковането, но най-късно два дни след датата на закупуване.

След като изтече гаранционният срок, ремонтите се заплащат.

BG Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompnass@lidl.bg

IAN 274989

Работно време на горещата линия:

понеделник до петък от 8:00 ч. – 20:00 ч. (централноевропейско време)

Вносител

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompnass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	46
Urheberrecht	46
Haftungsbeschränkung	46
Warnhinweise	46
Bestimmungsgemäße Verwendung	47
Lieferumfang / Transportinspektion	48
Entsorgung der Verpackung	48
Sicherheitshinweise	49
Geräteelemente	52
Technische Daten	52
Die Temperaturanzeige	53
Erste Inbetriebnahme	53
Bedienung	54
Wassertank befüllen	54
Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme	54
Aufheizen vor jedem Gebrauch	55
Espresso zubereiten	56
Cappuccino zubereiten	57
Tipps für den Milchschaum	59
Reinigen und Pflegen	59
Milchaufschäumer reinigen	60
Heißwasserdusche reinigen	61
Zubehöerteile reinigen	61
Gerät reinigen	61
Gerät entkalken	62
Fehlerbehebung	63
Entsorgung	64
Gerät entsorgen	64
Garantie und Service	65
Importeur	66

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- ▶ Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten von Espresso/Cappuccino und dem Aufschäumen von Milch. Es ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang / Transportinspektion

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großes Espressosieb
- kleines Espressosieb
- Messlöffel mit Stopfer
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.


HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
 - Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
 - Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
-  Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verbrennungsgefahr! Einige Teile werden während der Benutzung sehr heiß!
- Bei der Benutzung des Gerätes entstehen heiße Dampfschwaden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verbrühen! Halten Sie ausreichenden Abstand zum Dampf.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an.

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen sich Temperaturen unter oder um 0°C befinden. Bei Gefrieren des Wassers in den Leitungen oder im Wassertank, kann das Gerät beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Freien. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.

HINWEIS

- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Geräteelemente


Abbildung A:

- ❶ Ein-/Aus-Schalter
- ❷ Temperaturanzeige
- ❸ Taste „Espresso“ 
- ❹ Taste „Dampf“ 
- ❺ grüne Aufheizkontrollleuchte
- ❻ Stellfläche
- ❼ Dampfgregler
- ❽ Griff
- ❾ Wassertank
- ❿ Milchaufschäumer
- ⓫ Abtropfgitter
- ⓬ Tropfenauffangschale
- ⓭ Aussparung für den roten Schwimmer
- ⓮ Heißwasserdusche
- ⓯ rote Kontrollleuchte

Abbildung B:

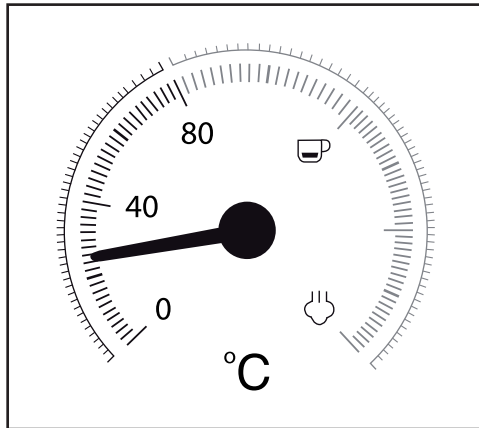
- ❶ Siebblockierer
- ❷ Siebträger
- ❸ großes Espressosieb
- ❹ kleines Espressosieb
- ❺ Messlöffel mit Stopfer

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Nennleistung	1 100 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	lebensmittelecht

Die Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige **2** zeigt an, wie hoch das Gerät aufgeheizt hat.



Sobald Sie das Gerät einschalten, beginnt das Gerät aufzuheizen, bis der Zeiger ungefähr in der Mitte zwischen 80°C und „☕“ steht.

Erreicht der Zeiger den roten Teil der Skala, ist die Temperatur hoch genug, um einen Espresso zuzubereiten. Die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.

Wenn Sie die Taste „Dampf“ ☕ **4** drücken, erlischt die grüne Aufheizkontrollleuchte **5**, das Gerät heizt weiter auf und der Zeiger steigt höher bis in den Bereich der Skala zwischen „☕“ und „☕“.


Erreicht der Zeiger den Bereich zwischen „☕“ und „☕“, ist die Temperatur hoch genug, um Dampf zu erzeugen. Die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **17**, den Messlöffel **20**, die Espressosiebe **18** **19**, das Abtropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung **15** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.



- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.
- 7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.

HINWEIS

- ▶ Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe schon hörbar arbeitet, Geräusche entstehen, jedoch noch kein Wasser aus dem Gerät kommt. In diesem Fall drehen Sie den Dampfregler **7** in Richtung „+“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (die Taste „Dampf“  **4** ist gedrückt). Nach etwa 20 Sekunden ist die Luft entwichen, die Geräusche verschwinden und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

Bedienung

HINWEIS

- ▶ Die beiden Tasten „Espresso“  **3** und „Dampf“  **4** rasten beim Drücken ein. Wird die Taste erneut gedrückt, wird die Taste gelöst.

Wassertank befüllen

HINWEIS


- ▶ Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.

- 1) Ziehen Sie den Wassertank **9** heraus und füllen Sie ihn mit Wasser: Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein. Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.
- 2) Schieben Sie den Wassertank **9** wieder in das Gerät. Achten Sie darauf, den Schlauch mit in den Wassertank **9** zu legen.



Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme


Heizen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben, folgendermaßen auf:

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **9**.
- 2) Legen Sie das große **18** oder das kleine Espressosieb **19** in den Siebträger **17**.

- 3) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **17**.
- 5) Drehen Sie den Dampfregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an.
- 7) Die rote Kontrollleuchte **15** leuchtet. Nach kurzer Zeit beginnt der Zeiger in der Temperaturanzeige **2** zu steigen.
- 8) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.






HINWEIS

► Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3**, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.

- 9) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal drücken.
- 10) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** wieder leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

Aufheizen vor jedem Gebrauch

Bevor Sie einen Espresso oder Cappuccino zubereiten können, muss das Gerät aufheizen.

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an. Die rote Kontrollleuchte **15** leuchtet. Die beiden Tasten „Espresso“  **3** und „Dampf“  **4** dürfen dabei nicht gedrückt sein. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **7** bis zum Anschlag auf „-“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.
- 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **9** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 4) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3** und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.


Das Vorheizen ist nun abgeschlossen. Sie können nun einen Espresso/Cappuccino zubereiten.

Espresso zubereiten

HINWEIS

- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass das Espressosieb **18** **19** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb **19** in den Siebträger **17** ein.
Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb **18** in den Siebträger **17** ein.
 - 2) Füllen Sie das kleine Espressosieb **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver, oder einem gestrichenem Messlöffel **20**.
oder...
Füllen Sie das große Espressosieb **18** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver, oder zwei gestrichenen Messlöffeln **20**.
 - 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel **20**. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb **18** **19** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.


HINWEIS


- ▶ Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espressos. Wird das Espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.
 - 5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **6** abstellen.
 - 6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, können Sie nun die Taste „Espresso“  **3** herunter drücken. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger **17 während der Espressoausgabe!**

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass die Taste „Espresso“  **3** nicht herunter gedrückt ist, bevor Sie den Siebträger **17** entfernen.

- 7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml je Tasse), drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **9**, so dass kein weiteres Wasser gepumpt wird.

Sie können den Espresso nun trinken.

- 8) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** aus.

HINWEIS

- ▶ Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.
- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Espresso-sieb **18** **19**. Entnehmen Sie den Siebträger **17** aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer **16** nach oben, so dass das Espresso-sieb **18** **19** nicht aus dem Siebträger **17** herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espresso-sieb **18** **19**, indem Sie den Siebträger **17** mit blockiertem Espresso-sieb **18** **19** umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie die Heißwasserdusche **14** (aus dieser tritt das heiße Wasser aus) unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

HINWEIS

- ▶ Entleeren Sie regelmäßig die Tropfenauffangschale **12**, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung **13** des Abtropfgitters **11** zu sehen ist.



Cappuccino zubereiten

WARNUNG

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- ▶ Bedienen Sie den Dampfregler **7** immer langsam.
- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
 - 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **7** zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
 - 3) Schieben Sie den Milchaufschäumer **10** zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff **8** an.

- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4 herunter. Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrolleuchte 5 leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer 10. Drehen Sie langsam den Dampfregler 7 in Richtung „+“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
- 6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfregler 7 in Richtung „-“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
- 7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen, und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers 10 leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfregler 7 in Richtung „+“.
- 9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 11) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfregler 7 etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.
- 12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4.

HINWEIS

- Benutzen Sie zur Zubereitung von Cappuccino immer größere Tassen als für Espresso, da noch aufgeschäumte Milch hinzugefügt wird.

- 15) Gehen Sie für die Zubereitung des Cappuccinos genauso vor, als würden Sie einen Espresso zubereiten (siehe Kapitel „Espresso zubereiten“/das Aufheizen ist nicht mehr nötig). Lassen Sie das Wasser jedoch ca. doppelt so lange durchlaufen, wie bei einem Espresso (ca. 40 ml).
- 16) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 1 aus.

HINWEIS

- ▶ Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.

17) Geben Sie nun die aufgeschäumte Milch in den zuvor vorbereiteten Espresso. Der Cappuccino ist nun fertig. Sie können ihn nach Belieben zuckern oder ihn mit Kakaopulver bestreuen.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie den Milchaufschäumer **10** unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

Tipps für den Milchschaum

- Jede Art von Milch lässt sich prinzipiell aufschäumen, auch Soja- und Reismilch. Einige Milchsorten lassen sich allerdings nur mit Einschränkungen aufschäumen.
- Enthaltene Milch (Magermilch) brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5% oder 1,5% Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte. Beste Ergebnisse erzielen Sie bei einer Temperatur von ca. 7°C.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum auf den Espresso geben.

Reinigen und Pflegen

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Verbrennungsgefahr!
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!

Milchaufschäumer reinigen

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.
- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer ⑩.
 - 2) Drehen Sie den Dampfregler ⑦ direkt nach dem Gebrauch auf „+“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
 - 3) Drehen Sie den Dampfregler ⑦ zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
 - 4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
 - 5) Ziehen Sie die Hülle des Milchaufschäumers ⑩ ab (Abbildung 1) und reinigen Sie diese sorgfältig im warmen Wasser.
 - 6) Wischen Sie die Düse, die sich unter der Hülle befindet, mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie jedoch nach der Reinigung mit Spülmittel mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste an der Düse befinden.
 - 7) Schieben Sie die Hülle wieder auf die Düse (Abbildung 1).

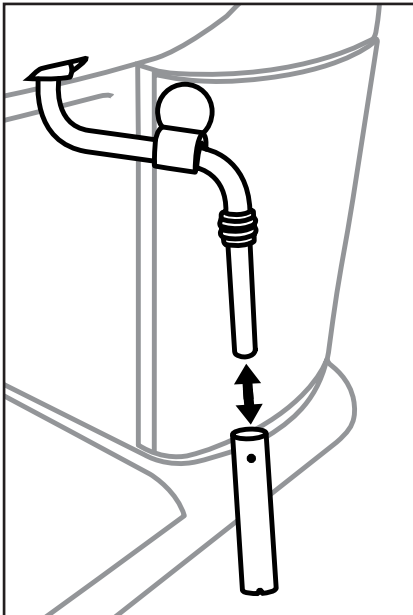




Abbildung 1

Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche **14** nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger **17** abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche der Heißwasserdusche **14** mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **17** ohne eingesetzte Espressosiebe **18** **19** wieder ein.
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger **17** und drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche **14** aus, und spült letzte Pulverreste heraus.
- 4) Drücken Sie nach ca. 20 Sekunden erneut die Taste „Espresso“  **3** und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger **17** wieder ab.

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **17**, die beiden Espressosiebe **18** **19**, den Wassertank **9**, den Messlöffel **20** und das Abtropfgitter **11** in warmen Wasser.

HINWEIS

- Wenn Sie Spülmittel in das Wasser geben, kann es sein, dass der Geschmack des Espressos beeinflusst wird. Falls die Verschmutzungen sich nur mit Spülmittel beseitigen lassen, spülen Sie die Teile hinterher immer mit viel klarem Wasser ab.

- 2) Trocknen Sie alle Teile.
- 3) Die Tropfenauffangschale **12** ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Nehmen Sie jedoch vor dem Reinigen in der Spülmaschine den roten Schwimmer aus der Tropfenauffangschale **12**:
 - Entfernen Sie dazu an beiden Haltestäben seitlich des Schwimmers die aufgesteckten Stopper.
 - Ziehen Sie den Schwimmer von den Haltestäben.
 - Reinigen Sie Schwimmer und Stopper in warmem Wasser.
 - Nach der Reinigung der Tropfenauffangschale **12**, schieben Sie den gereinigten Schwimmer wieder auf die Haltestäbe und stecken die Stopper auf.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls etwas Spülmittel auf das Tuch.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.



Gerät entkalken

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Nach ca. 1 - 2 Monaten (bei ca. 4 Espressozubereitungen pro Tag) sollte das Gerät entkalkt werden. Je nach Härtegrad des Wassers in Ihrer Region kann dieser Wert abweichen.

Verwenden Sie zum Entkalken handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen. Gehen Sie so vor, wie in der Bedienungsanleitung des Entkalkers beschrieben.

Wenn Sie keinen Entkalker haben, können Sie alternativ mit Zitronensäure entkalken und wie folgt vorgehen:

- 1) Füllen Sie den Wassertank **9** bis zur Max-Markierung.
- 2) Lösen Sie darin 2 Löffel (ca. 30 Gramm) Zitronensäure (erhältlich in Drogerien oder Apotheken) auf.
- 3) Setzen Sie den Wassertank **9** in das Gerät ein.
- 4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** ein. Der Dampfgregler **7** ist zuge dreht.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **17** ohne Espressosieb **18** **19** in das Gerät ein und stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **17**.
- 6) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet.
- 7) Lassen Sie ca. 2 Tassen (ca. 250 ml) Wasser durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“  **3**.
- 8) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **10**.
- 9) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **4** herunter, so dass diese einrastet und warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **7** auf „+“. Lassen Sie das Gerät für ca. 2 Minuten Dampf erzeugen.
- 10) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfgregler **7** zu, drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **4**, so dass kein Dampf mehr erzeugt wird.
- 11) Lassen Sie den Entkalker für ca. 15 Minuten einwirken.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 6 - 11 dreimal.
- 13) Drücken Sie dann die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet und lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank **9** leer ist.
- 14) Spülen Sie den Wassertank **9** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 15) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.
- 16) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.
- 17) Wiederholen Sie die Schritte 14 - 16 dreimal.
- 18) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank **9**.

- 19) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4, so dass diese einrastet.
- 20) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer 10 und drehen Sie langsam den Dampfgregler 7 auf „+“, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet.
- 21) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfgregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen), drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  4 und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	• Das ESPRESSOPULVER ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das ESPRESSOPULVER jedoch nicht so fest verdichten, oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank 9.	• Wasser in den Wassertank 9 füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 17 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 17 anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger 17 wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger 17 richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 17 reinigen.
	• Es befinden sich ESPRESSOPULVERreste auf dem Rand des Siebträgers 17.	• Rand des Siebträgers 17 von ESPRESSOPULVERresten befreien.

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die grüne Aufheizkontrollleuchte ⑤ hat noch nicht geleuchtet.	• Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ⑤ leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Der Wassertank ⑨ ist leer.	• Wasser in den Wassertank ⑨ füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger ⑰).	• zu wenig espressopulver.	• Mehr espressopulver verwenden.
	• Das espressopulver ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger ⑰).	• zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	• Das sieb ist verstopft.	• Sieb reinigen.
Die milch schäumt nicht auf.	• Die milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden sie milch aus dem kühlschrank.
	• Der milchaufschäumer ⑩ ist verschmutzt.	• Reinigen sie den milchaufschäumer ⑩.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- ▶ Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompemass@lidl.de

IAN 274989

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompemass@lidl.at

IAN 274989

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompemass@lidl.ch

IAN 274989

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Актуалност на информацията

Stand der Informationen:

12 / 2015 · Ident.-No.: SEM1100B3-102015-2

IAN 274989