

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ESPRESSO MACHINE SEM 1100 B3

GB IE

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

PL

EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY

Instrukcja obsługi

SE

ESPRESSOMASKIN

Bruksanvisning

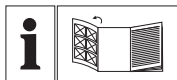
DE AT CH

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 274989

SE PL



GB IE

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

SE

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

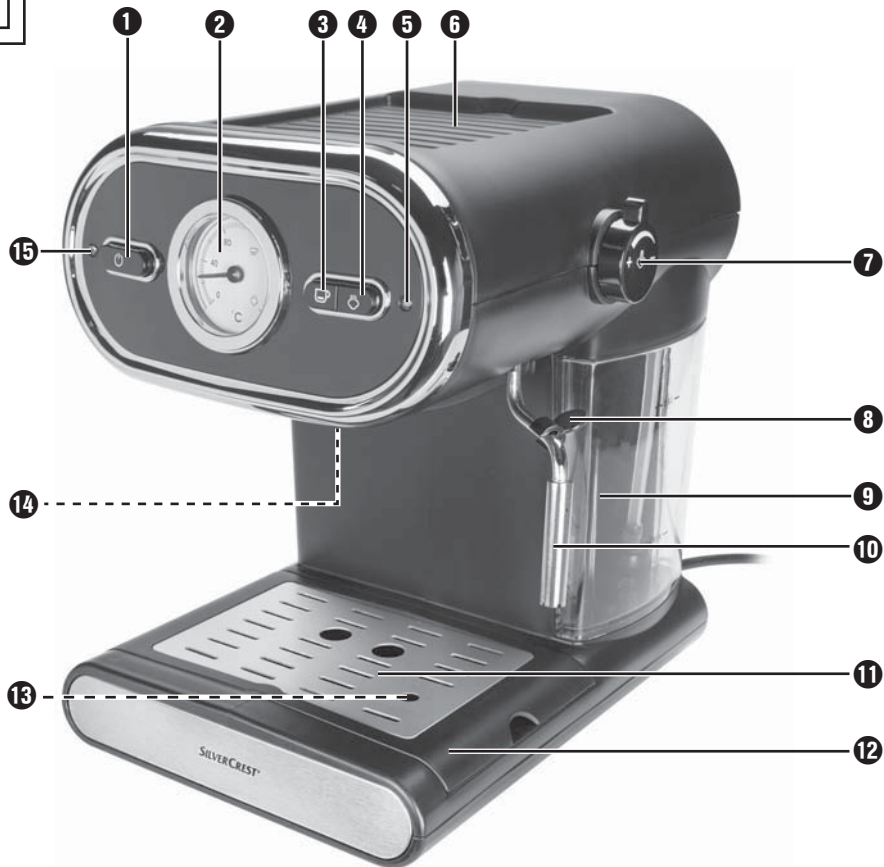
PL

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

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/IE	Operating instructions	Page	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	23
PL	Instrukcja obsługi	Strona	45
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	67

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:

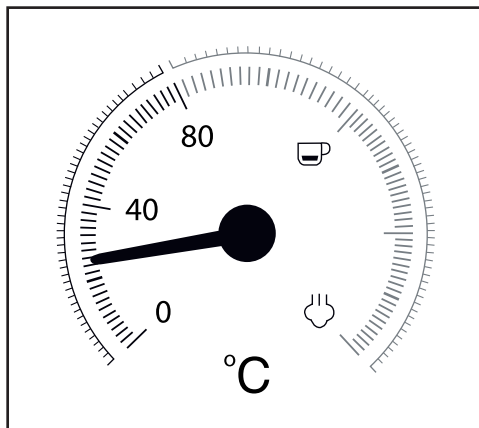
- ❶ Sieve block
- ❷ Sieve holder
- ❸ Large espresso sieve
- ❹ Small espresso sieve
- ❺ Measuring spoon with compactor

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 ② 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 ⑤ lights up.

If you press the “Steam” button ☕ ④ the green heating-up control lamp ⑤ 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 ⑤ lights up.

First use

- 1) Clean the sieve holder ⑰, the measuring spoon ⑳, the espresso sieve ⑱ ⑲, the drip grille ⑪ and the water tank ⑨ 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 ⑪ so that the red float ⑬ can protrude through the hole in the drip grille ⑪.
- 4) 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.



- 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 ⑬ 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).

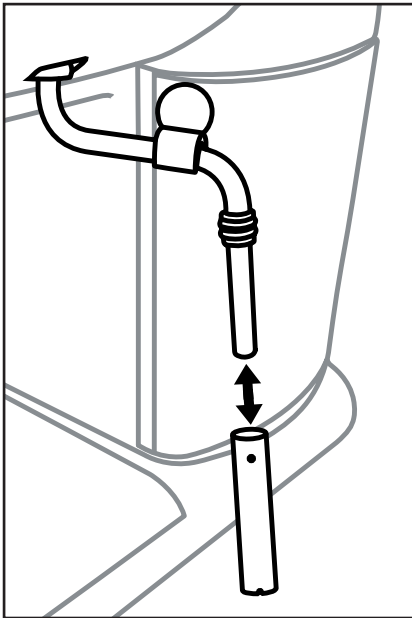


Figure 1

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: kompennass@lidl.co.uk

IAN 274989

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompennass@lidl.ie

IAN 274989

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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Innehållsförteckning

Inledning	24
Upphovsrätt	24
Ansvarsbegränsning	24
Varningar	24
Föreskriven användning	25
Leveransens innehåll/Transportinspektion	26
Kassera förpackningen	26
Säkerhetsanvisningar	27
Produktens delar	30
Tekniska data	30
Temperaturvisaren	31
Första användningstillfället	31
Användning	32
Fylla vattentanken	32
Uppvärmning efter längre uppehåll/vid första användningstillfället	32
Uppvärmning före varje användning	33
Brygga espresso	34
Brygga cappuccino	35
Tips för mjölkskum	37
Rengöring och skötsel	37
Rengöra mjölkskummaren	38
Rengöra hetvattenmunstycket	39
Rengöra tillbehör	39
Rengöra produkten	39
Avkalka produkten	40
Åtgärda fel	41
Kassering	42
Återvinning av produkten	42
Garanti och service	43
Importör	43

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

För all form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat skick, krävs tillverkarens skriftliga tillstånd.

Ansvarsbegränsning

All teknisk information, alla data och användaranvisningar motsvarar senaste standard när dokumentet trycks och har utformats enligt vår nuvarande erfarenhet och kunskap.

Det går inte att ställa några krav på ersättning som baseras på information, bilder och beskrivningar i denna bruksanvisning.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som är ett resultat av att anvisningarna inte följts, användningssätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar eller att reservdelar som inte är godkända använts.

Varningar

I den här bruksanvisningen används följande varningar:

VARNING

En varning på den här nivån innebär att en farlig situation kan uppstå.

Om ingenting görs för att åtgärda situationen kan resultatet bli personskador.

► Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika personskador.

AKTA

En varning på den här nivån innebär risk för sakskador.

Om ingenting görs för att undvika situationen kan resultatet bli sakskador.

- ▶ Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika sakskador.

OBSERVERA

- ▶ Under Observera finns extra information som ska hjälpa dig att handskas med produkten.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att brygga espresso/cappuccino och för att skumma upp mjölk. Den är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd den inte i yrkesmässigt syfte.

All annan eller utökad form av användning strider mot föreskrifterna.

VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

Produkten kan vara farlig om den används på ett sätt som strider mot föreskrifterna och/eller på annat sätt än det föreskrivna.

- ▶ Använd endast produkten enligt föreskrifterna.
- ▶ Gå till väga exakt efter anvisningarna i den här bruksanvisningen.

Det finns inga möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som beror på att produkten använts på ett sätt som strider mot föreskrifterna.

Allt ansvar vilar på användaren.

Leveransens innehåll / Transportinspektion

VARNING

Kvävningsrisk!

- ▶ Förpackningsmaterial är inga leksaker.
Det finns risk för kvävningsolyckor.

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Espressomaskin
- Silhållare
- Stor espressosil
- Liten espressosil
- Kaffemått med påmatare
- Bruksanvisning

OBSERVERA

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- ▶ Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline.

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.

OBSERVERA

- ▶ Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa ner produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

Säkerhetsanvisningar

Observera följande anvisningar för säker hantering av produkten:

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn under 8 år.
- Den här produkten får användas av barn som är 8 år eller äldre om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Endast barn som är 8 år eller äldre och hålls under uppsikt får rengöra och serva produkten.
- Barn får inte leka med produkten.
- Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst reparera produkten. Felaktigt utförda reparationer kan utgöra en avsevärd risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.



Doppa inte ner produkten i vatten eller andra vätskor.
Det finns risk för elchocker!

- Ta inte i produkten med våta eller fuktiga händer.
- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- Risk för brännskador! Vissa delar blir mycket heta när produkten används!
- När produkten används uppstår heta ångor. Akta så att du inte bränner dig på dem! Håll dig på säkert avstånd från ångan.
- Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR

- Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Det är endast originaldelarna som uppfyller säkerhetskraven.
- Skydda produkten från fukt och låt det inte komma in vätska i den.
- Skydda produkten från stötar, damm, kemikalier, kraftiga temperaturvariationer och närhet till värmekällor (spisar, element etc.).

- Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!
- Dra alltid i kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i kabeln.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Använd aldrig produkten i utrymmen med temperaturer under eller kring 0°C. Om vattnet fryser i ledningarna eller vattentanken kan produkten skadas.
- Använd aldrig produkten utomhus. Den här produkten är endast avsedd för inomhusbruk.

OBSERVERA

- Endast en kundtjänst som auktoriserats av tillverkaren får utföra reparationer på produkten under garantitiden, annars gäller inte garantin för ev. senare skador.

Produktens delar


Bild A:

- ❶ På/Av-knapp
- ❷ Temperaturvisare
- ❸ Espressoknapp 
- ❹ Ångknapp 
- ❺ Grön kontrollampa (uppvärmning)
- ❻ Avställningsyta
- ❼ Ångreglage
- ❽ Handtag
- ❾ Vattentank
- ❿ Mjölkskummare
- ⓫ Avrinningsgaller
- ⓬ Droppskål
- ⓭ Öppning för röd flottör
- ⓮ Hetvattenmunstycke
- ⓯ Röd kontrollampa

Bild B:

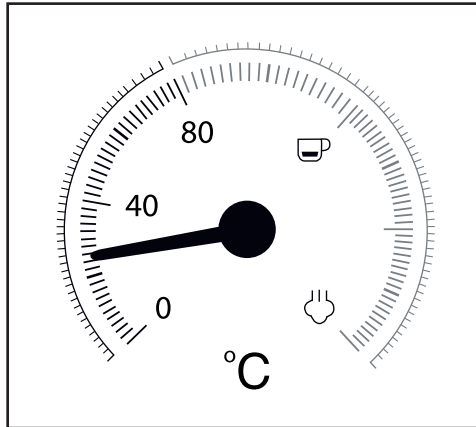
- ❶ Silstopp
- ❷ Silhållare
- ❸ Stor espressosil
- ❹ Liten espressosil
- ❺ Kaffemått med påmatare

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Nominell effekt	1 100 W
Pumptryck	ca 1,5 MPa (15 bar)
	godkänd för livsmedel

Temperaturvisaren

Temperaturvisaren ② visar vilken temperatur som produkten värmts upp till.



Så snart produkten kopplats på börjar den värmas upp tills visaren står mitt emellan 80°C och ☕.

När visaren kommit till den röda delen av skalan är temperaturen tillräckligt hög för att brygga en espresso. Den gröna kontrolllampan ⑤ tänds.

Om du trycker på ångknappen ☕ ④ slocknar den gröna kontrolllampan ⑤, produkten värms upp igen och visaren stiger till området mellan ☕ och ☕ på skalan.


När visaren hamnat i området mellan ☕ och ☕ är temperaturen tillräckligt hög för att bilda ånga. Den gröna kontrolllampan ⑤ tänds.

Första användningstillfället

- 1) Rengör silhållaren ⑰, kaffemåttet ⑳, espressosilarna ⑱ ⑲, avrinningsgallret ① och vattentanken ⑨ så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.
- 2) Ställ produkten på en plan yta som tål värme. Se till så att det finns ett eluttag i närheten.
- 3) Sätt in avrinningsgallret ① så att den röda flottören kan sticka in i öppningen ⑬ på avrinningsgallret ①.
- 4) Sätt in silhållaren ⑰ i produkten genom att placera den vid markeringen INSERT som sitter på sidan om hetvattenmunstycket ⑭ och sedan vrida den motsols tills silhållarens ⑰ handtag pekar framåt.



- 5) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 6) Gör så här för att rengöra ledningarna inuti produkten innan den används första gången:
Låt vatten motsvarande ca 5 koppar espresso (ca 100 ml) rinna genom produkten. Läs om hur det går till i kapitel Användning.
- 7) Låt det bildas ånga i ca 30 sekunder. Läs om hur det går till i kapitel Användning.

OBSERVERA

- Första gången produkten används kan det hända att pumpen låter när den arbetar och att det uppstår andra ljud, fast det inte kommer ut något vatten. I så fall vrider du ångreglaget **7** mot plusmarkeringen (+) så att luften kan komma ut ur ledningarna (håll ångknappen  **4** intryckt). Efter ca 20 sekunder har all luft försvunnit, produkten slutar låta och det kommer ut vatten ur produkten.

Användning

OBSERVERA

- Både espressoknappen  **3** och ångknappen  **4** låser fast när man trycker på dem. Knapparna lossnar om man trycker på dem igen.

Fylla vattentanken


OBSERVERA

- Använd endast rent dricksvatten för att brygga espresso/cappuccino.
- 1) Dra ut vattentanken **9** och fyll på vatten:
Fyll på vatten minst upp till Min-markeringen.
Fyll aldrig på mer vatten än upp till Max-markeringen.
 - 2) Skjut in vattentanken **9** i produkten igen. Glöm inte att också lägga slangen i vattentanken **9**.



Uppvärmning efter längre uppehåll/vid första användningstillfället


Gör så här för att värma upp produkten när den stått oanvänd länge:

- 1) Fyll vatten i vattentanken **9**.
- 2) Placera den stora **18** eller den lilla espressosilen **19** i silhållaren **17**.

- 3) Sätt in silhållaren **17** i produkten genom att placera den vid markeringen INSERT som sitter på sidan om hetvattenmunstycket **14** och sedan vrida den motsols tills silhållarens **17** handtag pekar framåt.
- 4) Ställ en kopp under silhållaren **17**.
- 5) Vrid ångreglaget **7** fram till anslaget, mot minusmarkeringen (-).
- 6) Sätt på produkten med På/Av-knappen **1**.
- 7) Den röda kontrollampen **15** tänds. Efter en liten stund börjar temperaturvisarens **2** visare att stiga.
- 8) Så snart den gröna kontrollampen **5** tänds trycker du på espressoknappen  **3**. Låt vattnet rinna igenom produkten i ca 1 minut.






OBSERVERA

► Det kan hända att du måste tömma koppen emellanåt. Stoppa då processen en kort stund genom att trycka på espressoknappen  **3**. Töm koppen och tryck sedan på espressoknappen  **3** igen så att vattnet åter börjar rinna.

- 9) Efter ca 1 minut stannar du pumpen genom att trycka på espressoknappen  **3** en gång till.
- 10) Vänta tills den gröna kontrollampen **5** börjar lysa igen. Nu har produkten värmts upp. Du kan brygga din espresso.

Uppvärmning före varje användning

Innan du kan brygga din espresso eller cappuccino måste produkten värmas upp.

- 1) Sätt på produkten med På/Av-knappen **1**. Den röda kontrollampen **15** tänds. Då får varken espresso-  **3** eller ångknappen  **4** vara intryckta. Försäkra dig om att ångreglaget **7** vridits till anslaget, till minusmarkeringen (-).
- 2) Sätt in silhållaren **17** i produkten genom att placera den vid markeringen INSERT som sitter på sidan om hetvattenmunstycket **14** och sedan vrida den motsols tills silhållarens **17** handtag pekar framåt.
- 3) Tryck på espressoknappen  **3** så att produkten pumpar upp vatten ur vattentanken **9**. Så snart vattnet tränger ut ur silhållarens öppningar trycker du på espressoknappen  **3** en gång till så att pumpen stannar.
- 4) Vänta tills den gröna kontrollampen **5** tänds.
- 5) Tryck på espressoknappen  **3** en gång till och låt det heta vattnet rinna ut i 20 sekunder innan du stannar pumpen igen.


Nu har den förberedande uppvärmningsprocessen avslutats. Sedan kan du brygga din espresso/cappuccino.

Brygga espresso

OBSERVERA

- Kontrollera alltid att espressosilen **18** **19** är ren och fri från gammalt espressopulver.
- 1) När produkten värmts upp:
För att brygga en kopp espresso sätter du den lilla espressosilen **19** i hållaren **17**.
För att brygga två koppar espresso sätter du den stora espressosilen **18** i hållaren **17**.
 - 2) Fyll den lilla espressosilen **19** upp till Max-markeringen med espressopulver. Det motsvarar ca 7g pulver eller ett struket kaffemått **20**.
eller...
Fyll den stora espressosilen **18** upp till Max-markeringen med espressopulver. Det motsvarar ca 7g + 7g pulver eller två strukna kaffemått **20**.
 - 3) Packa espressopulvret med påmataren på kaffemåttet **20**. Fyll sedan på mer espressopulver om det behövs så att espressosilen **18** **19** fylls upp till Max-markeringen. Packa sedan espressopulvret igen.


OBSERVERA

- Att packa espressopulvret är ett viktigt moment när man brygger espresso. Om man pressar ihop espressopulvret noga rinner vattnet långsammare igenom och det bildas mer crema. Om man inte packar espressopulvret så mycket rinner vattnet igenom fortare och det bildas bara lite crema.
- 4) Sätt in silhållaren **17** i produkten vid markeringen INSERT och vrid den sedan motsols tills silhållarens **17** handtag pekar framåt.
 - 5) Ställ en eller två koppar under öppningarna på silhållaren. Vi rekommenderar att man först sköljer ur kopporna med hett vatten så att inte espresson kallnar så snabbt. Kopporna kan förvaras på avställningsytan **6**.
 - 6) Så snart den gröna kontrollampen **5** tänds trycker du på espressoknappen  **3**. Espresson rinner nu ner i koppen/kopporna.

VARNING

Ta aldrig ut silhållaren **17** när espresson rinner ut!

Det kan stänka och den heta drycken kan orsaka personsador!

- Försäkra dig alltid om att espressoknappen  **3** inte är nedtryckt innan du tar ut silhållaren **17**.

- 7) När tillräckligt mycket espresso runnit ned i kopparna (ca 20 ml per kopp) trycker du på espressoknappen  igen så att inget mer vatten pumpas ut.

Sedan kan du dricka din espresso.

- 8) Stäng av produkten med På/Av-knappen **1**.

OBSERVERA

- ▶ Produkten stängs av automatiskt efter 30 minuter om man inte trycker på någon knapp.

- 9) Töm alltid ut espressopulvret ur espressosilen **18** **19** efteråt. Ta ut silhållaren **17** ur produkten. Fäll då upp silstoppet **16** så att espressosilen **18** **19** inte kan falla ut ur silhållaren **17**. Töm sedan espressosilen **18** **19** genom att vända på silhållaren **17** med blockerad espressosil **18** **19** och banka ut espressopulvret. Kassera alltid espressopulver på ett miljövänligt sätt, t ex i det organiska avfallet.

OBSERVERA

- ▶ Rengör alltid hetvattenmunstycket **14** (där det heta vattnet kommer ut) efter varje användning. Läs om hur man gör i kapitel Rengöring och skötsel.

OBSERVERA

- ▶ Töm droppskålen **12** regelbundet, dock senast när den röda flottören syns i öppningen **13** på avrinningsgallret **11**.

Brygga cappuccino



VARNING

Var försiktig när du handskas med ångan från mjölkskummaren!

Den heta ångan eller het vätska som stänker kan orsaka personskador!

- ▶ Vrid alltid långsamt på ångreglaget **7**.

- 1) Fyll en behållare att skumma i (helst av rostfritt stål) till en tredjedel med kall mjölk.
- 2) Försäkra dig om att ångreglaget **7** är åtskruvat (fram till anslaget, mot minusmarkeringen (-)).
- 3) För ut mjölkskummaren **10** åt sidan. Ta bara i handtaget **8**.

- 4) Tryck ned ångknappen  4. Vänta tills den gröna kontrollampen 5 tänds.
- 5) Håll en tom behållare under mjölkskummaren 10. Vrid långsamt ångreglaget 7 mot plusmarkeringen (+). Kondens och vattenstänk kommer ut ur munstycket. På så sätt rengörs munstycket och ledningarna inuti produkten.
- 6) Vänta i 15 sekunder och vrid sedan ångreglaget 7 mot minusmarkeringen (-) tills ingen ånga längre kommer ut ur munstycket . Håll ut vattnet ur behållaren.
- 7) Håll skumbehållaren i handen för att känna av mjölkens temperatur och stoppa ned mjölkskummarens 10 munstycke en liten bit i mjölken. Luta lite på skumbehållaren samtidigt.
- 8) Vrid långsamt ångreglaget 7 mot plusmarkeringen (+).
- 9) Rör skumbehållaren i cirklar och håll samtidigt munstyckets spets precis under mjölkytan - tillräckligt djupt för att mjölken inte ska spruta åt alla håll, men tillräckligt nära ytan för att ett tjockt skum ska kunna bildas. När man gör rätt ska det höras ett dovt brummande ljud.
- 10) När skum bildats för du ner munstycket ytterligare för att bearbeta nästa skikt och förhindra att skummet bränns vid.
- 11) Doppa till sist ned hela munstycket i mjölken och skruva åt ångreglaget 7 ungefär till hälften för att hetta upp mjölken. Håll skumbehållaren lite snett så att mjölken sakta virvlar runt när man rör med munstycket.
- 12) När mjölkskummet fått önskad konsistens och temperatur skruvar du åt ångreglaget 7 (fram till anslaget, mot minusmarkeringen (-)).
- 13) Först därefter tar du upp munstycket ur mjölken.
- 14) Tryck på ångknappen  4.

OBSERVERA

- Använd alltid större koppar när du gör cappuccino än när du brygger espresso, eftersom de även ska rymma den skummade mjölken.


- 15) Gör precis likadant som när du brygger espresso när du ska göra cappuccino (se kapitel Brygga espresso. Uppvärmningsfasen behövs inte nu). Men låt nu vattnet rinna igenom maskinen ungefär dubbelt så länge som när du gör espresso (ca 40 ml).
- 16) Stäng av produkten med På/Av-knappen 1.

OBSERVERA

- ▶ Produkten stängs av automatiskt efter 30 minuter om man inte trycker på någon knapp.

17) Häll den skummade mjölken över din färdiga espresso. Sedan är cappuccinon färdig. Sockra om du vill eller strö kakaopulver över mjölken.

OBSERVERA

- ▶ Rengör alltid mjölkskummaren  så snart den använts. Läs om hur man gör i kapitel Rengöring och skötsel.

Tips för mjölkskum

- Det går i princip att skumma all typ av mjölk, även soja- och rismjölk. Vissa sorter kan emellertid bara skummas till viss del.
- Fettfri mjölk (skummjölk) bränner inte fast lika lätt som helfet mjölk, men eftersom fetthalten är lägre finns det risk för att den inte kan skummas upp lika bra. Använd därför helst mjölk med en fetthalt på 3,5% eller 1,5%.
- Väl kyld mjölk går lättare att skumma upp än ljummen. Bäst resultat får man vid en temperatur på ca 7°C.
- Skumma inte upp mjölk en gång till, då kan den bränna fast.
- Låt den skummade mjölken stå i ca 30 sekunder innan du häller den över espresson. Då spricker de stora bubblorna och mjölk som ännu är rinnande sjunker ned. På så sätt får man det finaste skummet till espresson.

Rengöring och skötsel

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten. Det finns risk för elchocker!
- Låt alltid produkten bli kall innan du rengör den. Risk för brännskador!
- Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för elchocker!

Rengöra mjölkskummaren

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR

■ Använd aldrig slipande, aggressiva eller kemiska rengöringsmedel för att rengöra den här produkten. De angriper produktens yta.

- 1) Ställ en tom behållare under mjölkskummaren ⑩.
- 2) Vrid ångreglaget ⑦ till plusmarkeringen (+) så snart du är färdig och vänta i några sekunder medan den sista ångan sipprar ut.
- 3) Skruva åt ångreglaget ⑦ (till anslaget, mot minusmarkeringen (-)), stäng av produkten och dra ut kontakten.
- 4) Låt munstycket kallna.
- 5) Dra av mjölkskummarens ⑩ hölje (bild 1) och rengör det noga i varmt vatten.
- 6) Torka av munstycket som sitter under höljet med en fuktig trasa. Ta lite mildt diskmedel på trasan om det behövs. Effertorka alltid med rent vatten om du använt diskmedel. Försäkra dig om att det inte finns några rester av diskmedel kvar på munstycket.
- 7) Sätt tillbaka höljet på munstycket igen (bild 1).

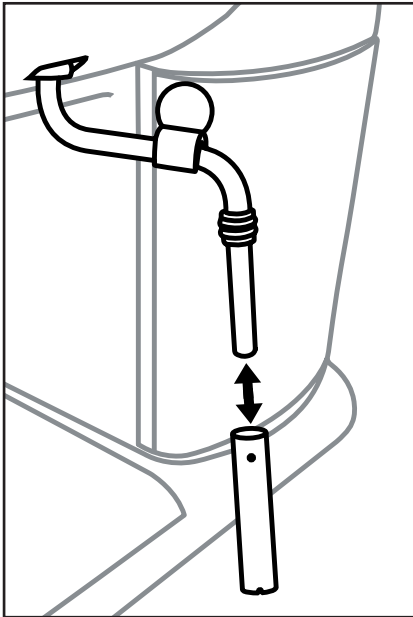


Bild 1

Rengöra hetvattenmunstycket

Rengör hetvattenmunstycket **14** efter varje användning:

- 1) När du bryggt espresso/cappuccino och tagit av silhållaren **17** torkar du av hela området vid hetvattenmunstycket **14** med en fuktig trasa så att alla rester från kaffepulvret försvinner.
- 2) Sätt tillbaka silhållaren **17** utan espressosil **18** **19**.
- 3) Ställ sedan en tom kopp under silhållaren **17** och tryck ned espressoknappen **3** så att den låser fast. Det kommer ut hett vatten ur hetvattenmunstycket **14** och de sista resterna av kaffepulver spolats bort.
- 4) Efter ca 20 sekunder trycker du på espressoknappen **3** igen och stänger av produkten med På/Av-knappen **1**.
- 5) Ta av silhållaren **17** igen.

Rengöra tillbehör

- 1) Rengör silhållaren **17**, de båda espressosilarna **18** **19**, vattentanken **9**, kaffemättet **20** och avrinningsgallret **11** i varmt vatten.

OBSERVERA

► Om du häller diskmedel i vattnet kan det hända att espresson tar smak av det sedan. Om det inte går att få delarna rena utan diskmedel ska du skölja dem mycket noga i rent vatten efteråt.

- 2) Torka alla delar.
- 3) Droppskålen **12** kan diskas i maskin. Innan du diskar den i maskin måste du emellertid ta ut den röda flottören ur droppskålen **12**:
 - Ta då först bort de båda stoppen på stavarna som sitter på sidan av flottören.
 - Dra loss flottören från stavarna.
 - Rengör flottören och stoppen i varmt vatten.
 - När droppskålen **12** rengjorts sätter du den rena flottören på stavarna igen och sätter dit stoppen.

Rengöra produkten

Rengör produkten med en fuktig trasa. Ta några droppar diskmedel på trasan om det behövs.

Försäkra dig om att produkten är helt torr innan du använder den igen.



Avkalka produkten

Avkalka produkten regelbundet. Efter ca 1 - 2 månader (om man brygger espresso ca 4 gånger varje dag) måste produkten kalkas av. Intervallerna kan variera beroende på hur hårt vattnet är där man bor.

Använd endast ett avkalkningsmedel som lämpar sig för espressomaskiner. Följ anvisningarna för avkalkningsmedlet.

Om man inte har något avkalkningsmedel kan man som alternativ använda citronsyra och göra så här:

- 1) Fyll vattentanken **9** upp till Max-markeringen.
- 2) Lös upp 2 skedar (ca 30 gram) citronsyra i vattnet.
- 3) Sätt in vattentanken **9** i produkten.
- 4) Sätt på produkten med På/Av-knappen **1**. Ångreglaget **7** ska vara stängt.
- 5) Sätt in silhållaren **17** utan espressosil **18** **19** i produkten och ställ en kopp under silhållaren **17**.
- 6) Så snart den gröna kontrollampan **5** tänds trycker du ned espressoknappen **3** så att den låser fast.
- 7) Låt ca 2 koppar (ca 250 ml) vatten rinna igenom och stoppa sedan processen genom att trycka på espressoknappen **3** en gång till.
- 8) Håll en tom behållare under mjölkskummaren **10**.
- 9) Tryck ned ångknappen **4** så att den låser fast och vänta tills den gröna kontrollampan **5** tänds. Vrid långsamt ångreglaget **7** till plusmarkeringen (+). Låt produkten generera ånga i ca 2 minuter.
- 10) Efter 2 minuter skruvar du åt ångreglaget **7** och trycker på ångknappen **4** igen så att ingen mer ånga kan bildas.
- 11) Låt avkalkningsmedlet stå och verka i ca 15 minuter.
- 12) Upprepa steg 6 - 11 tre gånger.
- 13) Tryck sedan ned espressoknappen **3** så att den låser fast och låt vattnet rinna igenom tills vattentanken **9** är tom.
- 14) Skölj ur vattentanken **9** med rent vatten och fyll den sedan med rent vatten upp till Max-markeringen.
- 15) Tryck ned ångknappen **4** så att den låser fast så snart den gröna kontrollampan **5** tänds.
- 16) Låt vattnet rinna igenom.
- 17) Upprepa steg 14 - 16 tre gånger.
- 18) Fyll än en gång vatten i vattentanken **9**.

- 19) Tryck på ångknappen  4 så att den låser fast.
- 20) Håll en behållare under mjölkskummaren 10 och vrid långsamt ångreglaget 7 till plusmarkeringen (+) så snart den gröna kontrollampen 5 börjar lysa.
- 21) Efter ca 1 minut skruvar du åt ångreglaget 7 (till anslaget, mot minusmarkeringen (-)), trycker på ångknappen  4 igen och stänger av produkten.

OBSERVERA

- Produkten stängs av automatiskt efter 30 minuter om man inte trycker på någon knapp.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Åtgärd
Det kommer inte ut någon espresso.	• Espresso pulveret är för fuktigt och/ eller för hårt sammanpressat.	• Försök igen, men packa inte ihop espressopulvret så mycket den här gången eller ta helt nytt espressopulver.
	• Det finns inget vatten i vattentanken 9.	• Fyll vattentanken 9 med vatten.
	• Det är stopp i hålen på silhållaren.	• Rengör silhållaren 17.
Espresso rinner över kanten på silhållaren 17 istället för ur öppningarna.	• Silhållaren 17 sitter inte rätt.	• Sätt in silhållaren 17 rätt.
	• Det är stopp i hålen på silhållaren.	• Rengör silhållaren 17.
	• Det finns rester av espressopulver på kanten av silhållaren 17.	• Ta bort rester av espressopulver från silhållarens 17 kant.

Fel	Orsak	Åtgärd
Espresson är kall.	• Du har glömt att värma upp produkten.	• Värm upp produkten först.
	• Den gröna kontrolllampan ⑤ hade inte tänts ännu.	• Vänta tills den gröna kontrolllampan ⑤ börjar lysa.
	• Du har glömt att förvärma kopparna.	• Förvärm koppen/ kopparna.
Det låter mycket från pumpen.	• Vattentanken ⑨ är tom.	• Fyll vattentanken ⑨ med vatten.
Creman är för ljus (espresson rinner igenom silhållaren ⑰ för snabbt).	• För lite espressopulver.	• Ta mer espressopulver.
	• Espressopulvret är för grovmalet.	• Använd endast specialtillverkat espressopulver.
Creman är för mörk (espresson rinner för långsamt ur silhållaren ⑰).	• För mycket espressopulver.	• Ta mindre espressopulver.
	• Pulvret är för finmalet eller fuktigt.	• Använd endast specialtillverkat espressopulver.
	• Det är stopp i silen.	• Rengör silen.
Det går inte att skumma mjölken.	• Mjölken är inte tillräckligt kall.	• Använd kylskåpskall mjölk.
	• Mjölkskummaren ⑩ är smutsig.	• Rengör mjölkskummaren ⑩.

Kassering

Återvinning av produkten



Produkten får absolut inte kastas bland hushållsoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.

Garanti och service

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Produkten har tillverkats med omsorg och testats noga innan leveransen.

Spara kassakvittot som köpbevis. För garantiärenden ber vi dig kontakta vår kundtjänst per telefon. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

OBSERVERA

- ▶ Garantin gäller endast för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex knappar och batterier.

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

Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av denna garanti. Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbyta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp, dock senast två dagar efter inköpsdatum.

När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompennass@lidl.se

IAN 274989

FI

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompennass@lidl.fi

IAN 274989

Tillgänglighet Hotline: Måndag till fredag kl. 08.00 – 20.00 (CET)

Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Spis treści

Wstęp	46
Prawa autorskie	46
Ograniczenie odpowiedzialności	46
Ostrzeżenia	46
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	47
Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu	48
Usuwanie opakowania	48
Wskazówki bezpieczeństwa	49
Elementy urządzenia	52
Dane techniczne	52
Wskaźnik temperatury	53
Pierwsze uruchomienie	53
Obsługa	54
Napełnianie zbiornika wody	54
Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu	54
Nagrzewanie przed każdym użyciem	55
Przygotowywanie kawy espresso	56
Przygotowywanie kawy cappuccino	57
Wskazówki dotyczące pianki z mleka	59
Czyszczenie i konserwacja	59
Czyszczenie spieniacza mleka	60
Czyszczenie natrysku gorącej wody	61
Czyszczenie akcesoriów	61
Czyszczenie urządzenia	61
Odkamienianie urządzenia	62
Usuwanie usterek	63
Usuwanie	64
Usuwanie urządzenia	64
Gwarancja i serwis	65
Importer	65

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć również całą dokumentację.

Prawa autorskie

Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim.

Wszelkie rozpowszechnianie, wgl. każdy przedruk, także we fragmentach, jak również odtwarzanie ilustracji, także w zmienionym stanie, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Ograniczenie odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w niniejszej instrukcji informacje techniczne, dane i wskazówki dotyczące obsługi są zgodne ze stanem aktualnym w chwili oddania materiału do druku i uwzględniają nasze dotychczasowe doświadczenie i najlepszą wiedzę.

Zawarte tu informacje, ilustracje i opisy nie mogą stanowić podstawy do roszczeń.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody, spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji, użytkowaniem urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, niefachowymi naprawami, niedozwolonymi przeróbkami ani używaniem niedozwolonych części zamiennych.

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:

OSTRZEŻENIE

Informacja o tym stopnia zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

- ▶ Należy przestrzegać instrukcji zawartych w niniejszej wskazówce ostrzegawczej, by uniknąć obrażeń u osób.

UWAGA

Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwość powstania szkody materialnej.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

- ▶ Aby uniknąć szkód materialnych, należy przestrzegać zaleceń zawartych w tym ostrzeżeniu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania kawy espresso/cappuccino oraz spieniania mleka. Jest ono przeznaczone wyłącznie do zastosowania w gospodarstwach domowych. Nie należy używać go w celach komercyjnych.

Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem i/lub inny rodzaj wykorzystania urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Wszelkie roszczenia z tytułu szkód wynikających z użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem są wykluczone.

Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Ekspres ciśnieniowy do kawy
- Kolba
- Duże sitko espresso
- Małe sitko espresso
- Miarka do kawy z ubijakiem
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta.

Usuwanie opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.


WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

Wskazówki bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
 - Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
 - To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
 - To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/ lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
 - Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem.
 - Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
 - Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą być źródłem poważnych zagrożeń dla użytkownika. Powodują one też utratę gwarancji.
-  Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie lub w innej cieczy. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

- Nie chwytaj nigdy urządzenia wilgotnymi ani mokrymi rękami.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecać niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Niektóre części stają się w trakcie użytkowania bardzo gorące!
- W czasie korzystania z urządzenia wydostaje się gorąca para. Uważaj, aby się nie poparzyć! Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE

- Uszkodzone elementy wymieniać zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Urządzenie chronić przed wilgocią i przedostawaniem się cieczy do jego wnętrza.
- Chronić urządzenie przed uderzeniami, kurzem, chemikaliami, dużymi wahaniami temperatury i bliskością źródeł ciepła (piece, grzejniki).



- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.
- Zawsze wyciągaj zasilacz z gniazda sieciowego; nie ciągnij nigdy za przewód.
- W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie korzystaj z urządzenia w pomieszczeniach, w których temperatura wynosi 0°C lub mniej. W przypadku zamrznięcia wody w przewodach lub w zbiorniku wody może dojść do uszkodzenia urządzenia.
- Nigdy nie używaj urządzenia poza pomieszczeniami. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do używania wewnątrz pomieszczeń.

WSKAZÓWKA

- ▶ W okresie gwarancyjnym naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych. Wykonywanie napraw poza siecią serwisową powoduje utratę praw gwarancyjnych.

Elementy urządzenia


Rysunek A:

- ❶ Włącznik/wyłącznik
- ❷ Wskaźnik temperatury
- ❸ Przycisk „Espresso” 
- ❹ Przycisk „Para” 
- ❺ Zielona kontrolka nagrzewania
- ❻ Podstawa
- ❼ Regulator pary
- ❽ Uchwyt
- ❾ Zbiornik wody
- ❿ Spieniacz mleka
- ⓫ Kratka ociekowa
- ⓬ Rynienka ociekowa
- ⓭ Zagłębienie na czerwony pływak
- ⓮ Natrysk gorącej wody
- ⓯ Czerwona kontrolka

Rysunek B:

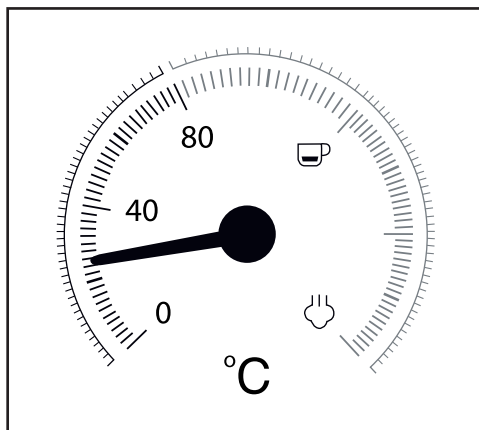
- ❶ Blokada sitka
- ❷ Kolba
- ❸ Duże sitko espresso
- ❹ Małe sitko espresso
- ❺ Miarka do kawy z ubijakiem

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Moc znamionowa	1100 W
Ciśnienie pompki	ok. 1,5 MPa (15 barów)
	przystosowane do kontaktu z żywnością

Wskaźnik temperatury

Wskaźnik temperatury **2** pokazuje, do jakiej temperatury rozgrzało się urządzenie.



Po włączeniu urządzenie zaczyna się nagrzewać, aż wskazówka znajdzie się mniej więcej na środku pomiędzy 80°C a „☕”.

Jeśli wskazówka wejdzie na czerwoną część skali, temperatura jest wystarczająco wysoka, aby przygotować kawę espresso. Świeci się zielona kontrolka nagrzewania **5**.

Po naciśnięciu przycisku „Para” **4**, gaśnie zielona kontrolka nagrzewania **5**, urządzenie nagrzewa się dalej, a wskazówka podnosi się wyżej do obszaru skali między „☕” a „☁”.


Jeśli wskazówka osiągnie obszar między „☕” a „☁”, temperatura jest dostatecznie wysoka, aby wytworzyć parę. Świeci się zielona kontrolka nagrzewania **5**.

Pierwsze uruchomienie

- 1) Oczyszczyć kolbę **17**, miarkę **20**, sitka espresso **18** **19**, kratkę ociekową **11** oraz zbiornik wody **9** w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- 2) Postaw urządzenie na płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Zwróć uwagę na to, aby gniazdo sieciowe było łatwo dostępne.
- 3) Załóż kratkę ociekową **11** w taki sposób, aby czerwony pływak mógł wystawać przez zagłębienie **13** w kratce ociekowej **11**.
- 4) Włóż kolbę **17** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody **14** i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **17** wskaazywał będzie do przodu.



- 5) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego.
- 6) Przed pierwszym użyciem postępuj w następujący sposób, aby oczyścić przewody wewnętrzne:
Przepuść przez urządzenie wodę na ok. 5 filiżanek espresso (około 100 ml).
Przeczytaj na ten temat rozdział „Obsługa”.
- 7) Włącz na ok. 30 sekund wytwarzanie pary. Przeczytaj na ten temat rozdział „Obsługa”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Podczas pierwszego użycia może się zdarzyć, że pompka będzie głośno pracowała, pojawi się hałas, jednak z urządzenia nie będzie się wydostała żadna woda. W takim przypadku obróć regulator pary **7** w kierunku „+”, aby powietrze mogło się wydostawać z przewodów urządzenia (przycisk „Para”  **4** jest wciśnięty). Po około 20 sekundach powietrze wydostanie się, hałas zniknie, a z urządzenia zacznie się wydostawać woda.

Obsługa

WSKAZÓWKA

- ▶ Oba przyciski „Espresso”  **3** i „Para”  **4** blokują się wciśnięciu. Po ponownym naciśnięciu przycisk się odblokowuje.

Napełnianie zbiornika wody

WSKAZÓWKA

- ▶ Do przygotowania kawy espresso/cappuccino używaj wyłącznie świeżej wody pitnej.

- 1) Wyjmij zbiornik wody **9** i napełnij go wodą:
Napełnij zbiornik wodą co najmniej do zaznaczenia MIN.
Nie nalewaj wody powyżej znacznika MAX.
- 2) Wsuń ponownie zbiornik wody **9** w urządzenie. Pamiętaj o tym, aby włożyć do zbiornika wody **9** wężyk.

Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu

Urządzenie, z którego nie korzystałeś od dłuższego czasu, nagrzewaj w następujący sposób:

- 1) Nalej wody do zbiornika wody **9**.
- 2) Włóż duże **18** lub małe sitko espresso **19** w kolbę **17**.

- 3) Włóż kolbę 17 w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody 14 i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby 17 wskazywał będzie do przodu.
- 4) Postaw filiżankę pod kolbą 17.
- 5) Zakręć regulator pary 7 (obracaj do oporu w kierunku „-“).
- 6) Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem 1.
- 7) Zaświeci się czerwona kontrolka 15. Po krótkim czasie wskazówka na wskaźniku temperatury 2 zaczyna się podnosić.
- 8) Po zapaleniu się kontrolki nagrzewania 5 naciśnij przycisk „Espresso” 3. Pozostaw przepływającą wodę przez około 1 minutę.

WSKAZÓWKA

► W czasie tego procesu może być konieczne opróżnienie filiżanki. Zatrzymaj na chwilę proces, naciskając przycisk „Espresso” 3. Opróżnij filiżankę i naciśnij ponownie przycisk „Espresso” 3, aby woda przepływała dalej przez urządzenie.

- 9) Po ok. 1 minucie zatrzymaj pracę pompki, naciskając przycisk „Espresso” 3 ponownie.
- 10) Zaczekaj, aż ponownie zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania 5. Nagrzewanie jest zakończone. Możesz teraz przygotować kawę espresso.

Nagrzewanie przed każdym użyciem

Przed przygotowaniem kawy espresso lub cappuccino konieczne jest nagrzanie urządzenia.

- 1) Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem 1. Zaświeci się czerwona kontrolka 15. Nie mogą być przy tym wciśnięte oba przyciski „Espresso” 3 i „Para” 4. Upewnij się, że regulator pary 7 jest obrócony do oporu do pozycji „-“.
- 2) Włóż kolbę 17 w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody 14 i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby 17 wskazywał będzie do przodu.
- 3) Naciśnij przycisk „Espresso” 3, aby urządzenie zaczęło pobierać wodę ze zbiornika wody 9. Gdy tylko z otworów nośnika sitka zacznie się wydostawać woda, naciśnij przycisk „Espresso” 3 ponownie, aby pompka się wyłączyła.
- 4) Zaczekaj, aż zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania 5.
- 5) Naciśnij ponownie przycisk „Espresso” 3 i zanim wyłączysz pompkę poczekaj, aż przez 20 sekund będzie wydostawała się gorąca woda z urządzenia.


Nagrzewanie wstępne zostało zakończone. Możesz teraz przygotować kawę espresso/cappuccino.

Przygotowywanie kawy espresso

WSKAZÓWKA

- ▶ Zawsze dopilnuj, by sitko espresso **18** **19** było zawsze czyste i wolne od pozostałości mielonej kawy espresso.
- 1) Gdy urządzenie jest rozgrzane:
W celu przygotowania kawy espresso włóż małe sitko espresso **19** w kolbę **17**.
W celu przygotowania dwóch kaw espresso włóż duże sitko espresso **18** w kolbę **17**.
 - 2) Napełnij małe sitko espresso **19** aż do zaznaczenia MAX mieloną kawą espresso. Odpowiada to ok. 7 g kawy, lub płaskiej miarce **20**.
lub...
Napełnij duże sitko espresso **18** aż do zaznaczenia MAX mieloną kawą espresso. Odpowiada to ok. 7 g + 7 g kawy, lub dwóm płaskim miarkom **20**.
 - 3) Ubij kawę mieloną espresso przy pomocy ubijaka na miarce **20**. Następnie, w razie potrzeby, dodaj jeszcze kawy espresso, aby sitko espresso **18** **19** było napełnione do zaznaczenia MAX. Następnie ubij kawę mieloną espresso ponownie.

WSKAZÓWKA


- ▶ Ubijanie kawy mielonej espresso jest bardzo ważnym procesem podczas przygotowywania espresso. Gdy mielona kawa espresso zostanie ubita zbyt mocno, kawa espresso będzie się parzyła przepływając powoli i będzie więcej pianki. Gdy mielona kawa espresso nie zostanie zbyt mocno ubita, kawa będzie się parzyła szybko i będzie mniej pianki.
- 4) Włóż kolbę **17** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT” i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **17** wskazywał będzie do przodu.
 - 5) Podstaw jedną (lub dwie) filiżankę(i) pod otwory kolby. Przed zaparzeniem kawy zalecamy przepłukanie filiżanek gorącą wodą, aby espresso nie ostygło zbyt szybko. Filiżanki można odstawiać na podstawie **6**.
 - 6) Po zapaleniu się kontrolki nagrzewania **5** możesz nacisnąć przycisk „Espresso”  **3**. Espresso napływa do filiżanki(ek).

OSTRZEŻENIE

Nigdy nie wyjmuj kolby **17 podczas zaparzania kawy espresso!**

Rozpryskująca się gorąca kawa espresso może spowodować obrażenia!

- ▶ Upewnij się, że przycisk „Espresso”  **3** nie jest wciśnięty, zanim usuniesz kolbę **17**.

- 7) Po napełnieniu filiżanki(ek) (ok. 20 ml na filiżankę), naciśnij ponownie przycisk „Espresso”  3, aby nie była dalej pompowana woda.

Teraz możesz już wypić swoją kawę espresso.

- 8) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem 1.

WSKAZÓWKA

- ▶ Gdy nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, po 30 minutach urządzenie wyłącza się automatycznie.

- 9) Po każdym użyciu należy usunąć kawę z sitka espresso 18 19. Wyjmij kolbę 17 z urządzenia. Podnieś blokadę sitka 16 do góry, aby sitko espresso 18 19 nie mogło wypaść z kolby 17. Opróżnij teraz sitko espresso 18 19, obracając kolbę 17 z zablokowanym sitkiem espresso 18 19 i wyrzucając z niej mieloną kawę espresso. Zużyta kawę espresso usuwaj zawsze przyjaźnie dla środowiska, na przykład wraz z bioodpadami.

WSKAZÓWKA

- ▶ Po każdym użyciu koniecznie czyść natrysk gorącej wody 14 (wydostaje się z niego gorąca woda). Przeczytaj na ten temat rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Regularnie opróżniaj rynienkę ociekową 12, najpóźniej jednak, gdy czerwony pływak będzie widoczny w zagłębieniu 13 kratki ociekowej 11.



Przygotowywanie kawy cappuccino

OSTRZEŻENIE

Zachowaj ostrożność podczas korzystania z pary do spieniania mleka.

Gorąca para lub rozpryski mogą powodować obrażenia!

- ▶ Regulator pary 7 obsługuj zawsze powoli.
- 1) Napełnij pojemnik do spieniania mleka (najlepiej ze stali nierdzewnej) w jednej trzeciej zimnym mlekiem.
 - 2) Upewnij się, że regulator pary 7 jest zakreślony (obróć go do oporu w kierunku „-“).
 - 3) Odsuń spieniacz mleka 10 na bok. Chwytaj go zawsze tylko za uchwyt 8.

- 4) Naciśnij przycisk „Para”  4. Zaczekaj, aż zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania 5.
- 5) Przytrzymaj puste naczynie pod spieniaczem mleka 10. Obróć powoli regulator pary 7 w kierunku „+”. Przez dyszę wydostaje się skroplona woda/rozpryski. W ten sposób następuje oczyszczanie dyszy i obiegu wody we wnętrzu urządzenia.
- 6) Odczekaj 15 sekund i obróć regulator pary 7 w kierunku „-”, aż z dyszy nie będzie wydostawała się para. Wylej wodę z naczynia.
- 7) Trzymaj teraz pojemnik do spieniania mleka w ręku, aby czuć temperaturę mleka i wprowadź dyszę spieniacza mleka 10 lekko do mleka. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukośnie.
- 8) Obróć powoli regulator pary 7 w kierunku „+”.
- 9) Poruszaj pojemnik do spieniania mleka ruchem kołowym i trzymaj przy tym końcówkę dyszy nieco pod powierzchnią mleka, na tyle głęboko, aby mleko nie przyskało we wszystkie strony i na tyle wysoko, aby nie była wytwarzana zbyt duża piana. Jeśli wykonałeś tę czynność prawidłowo, słyszalne jest niskie buczenie.
- 10) Gdy zaczniesz się podnosić piana, wprowadź dyszę głębiej, aby spienić kolejną „warstwę” oraz zapobiec przypaleniu piany.
- 11) Następnie zanurz dyszę całkowicie i obróć regulator pary 7 do około połowy, aby mleko zostało podgrzane. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukosem, aby mleko delikatnie krążyło podczas mieszania dyszą.
- 12) Gdy piana mleczna osiągnie żądaną konsystencję i temperaturę, zakręć regulator pary 7 (obróć aż do oporu w kierunku „-”).
- 13) Najpierw wyjmij dyszę z mleka.
- 14) Naciśnij przycisk „Para”  4.

WSKAZÓWKA

- ▶ Do zaparzania kawy cappuccino używaj zawsze większych filiżanek niż do espresso, ponieważ dodawane jest jeszcze spienione mleko.

- 15) Podczas przygotowywania kawy cappuccino postępuj tak samo, jak przy zaparzeniu espresso (patrz rozdział „Przygotowywanie espresso”/podgrzewanie nie jest już konieczne). Pozwól jednak na ok. dwa razy tak długi przepływ wody, jak w przypadku espresso (ok. 40 ml).
- 16) Wytłacz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem 1.

WSKAZÓWKA

- ▶ Gdy nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, po 30 minutach urządzenie wyłącza się automatycznie.

17) Dodaj teraz spienione mleko do przygotowanego wcześniej espresso. Kawa cappuccino jest teraz gotowa. Można ją teraz wedle uznania osłodzić lub posypać kakao.

WSKAZÓWKA

- ▶ Spieniacz mleka **10** należy w miarę możliwości czyścić po każdym użyciu. Przeczytaj na ten temat rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Wskazówki dotyczące pianki z mleka

- Z zasady możliwe jest spienianie każdego rodzaju mleka, również mleko sojowe i ryżowe. Niektóre rodzaje mleka można jednak spienić tylko w ograniczonym zakresie.
- Mleko odtuszczone (chude) nie przypala się tak łatwo, jak mleko pełnotłuste, jednak przy zbyt małej zawartości tłuszczu istnieje ryzyko, że mleko nie będzie się dawało dobrze spienić. Dlatego należy używać mleka o zawartości tłuszczu 3,5% lub 1,5%.
- Schłodzone mleko daje się łatwiej spienić niż mleko ciepłe. Najlepsze wyniki uzyskuje się w temperaturze ok. 7°C.
- Nie spieniaj mleka drugi raz, ponieważ wtedy się przypali.
- Odstaw spienione mleko na ok. 30 sekund, zanim dodasz je do kawy espresso. Dzięki temu większe pęcherzyki powietrza pękają, a mleko w stanie płynnym opadnie na dno. Wtedy można nałożyć delikatną piankę na kawę espresso.

Czyszczenie i konserwacja

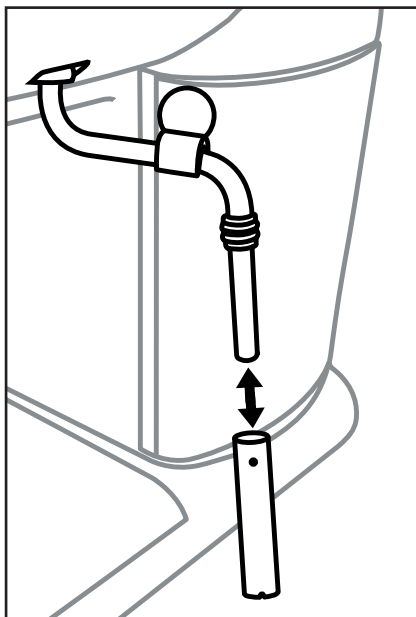
OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Czyszczenie spieniacza mleka

UWAGA – SZKODY MATERIALNE

- Do czyszczenia urządzenia nie używaj nigdy szorujących, żrących ani chemicznych środków czyszczących. Powodują one zniszczenie powierzchni urządzenia.
- 1) Postaw puste naczynie pod spieniaczem mleka ⑩.
 - 2) Obróć regulator pary ⑦ bezpośrednio po użyciu na „+” i pozwól przez kilka sekund na wydostawanie się pary.
 - 3) Zakręć regulator pary ⑦ (obracaj aż do oporu w kierunku „-“), wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy.
 - 4) Odczekaj do ostygnięcia dyszy.
 - 5) Zdejmij osłonę spieniacza mleka ⑩ (rysunek 1) i wyczyść ją starannie w ciepłej wodzie.
 - 6) Umyj dyszę, która znajduje się pod osłoną, używając do tego wilgotnej szmatki. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do zmywania. Po zakończeniu czyszczenia umyj ją szmatką zwilżoną płynem do mycia naczyń i czystą wodą. Upewnij się, że na dyszy nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń.
 - 7) Załóż osłonę ponownie na dyszę (rysunek 1).



Rysunek 1

Czyszczenie natrysku gorącej wody

Czyść natrysk gorącej wody **14** po każdym użyciu:

- 1) Po zaparzeniu kawy espresso/cappuccino i zdemontowaniu kolby **17**, umyj całą powierzchnię natrysku gorącej wody **14** wilgotną szmatką, aby zostały usunięte wszystkie pozostałości kawy mielonej.
- 2) Załóż ponownie kolbę **17** bez włożonych sitka espresso **18** **19**.
- 3) Podstaw pustą filiżankę pod kolbę **17** i wciśnij przycisk „Espresso” **3**, aż ten się zablokuje. Z natrysku gorącej wody **14** wypływa woda, i wypłukuje ostatnie pozostałości mielonej kawy.
- 4) Po około 20 sekundach wciśnij ponownie przycisk „Espresso” **3** i włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **1**.
- 5) Zdejmij ponownie kolbę **17**.

Czyszczenie akcesoriów

- 1) Umyj kolbę **17**, oba sitka espresso **18** **19**, zbiornik wody **9**, miarkę **20** i kratkę ociekową **11** w ciepłej wodzie.

WSKAZÓWKA

► W przypadku dodania płynu do mycia naczyń do wody, może się zdarzyć, że będzie miało to wpływ na smak kawy espresso. Jeśli zanieczyszczenia pozwalają się usunąć tylko przy pomocy płynu do mycia naczyń, płucz elementy później zawsze dużą ilością czystej wody.

- 2) Wysusz wszystkie elementy.
- 3) Rynienka ociekowa **12** nadaje się do zmywania w zmywarce do naczyń. Jednak przed zmywaniem w zmywarce należy z rynienki ociekowej **12** wyjąć czerwony pływak:
 - W tym celu zdemonuj oba założone na drążkach mocujących obok pływak stopery.
 - Zdejmij pływak z drążków mocujących.
 - Umyj pływak i stopery w ciepłej wodzie.
 - Po wyczyszczeniu rynienki ociekowej **12**, nasuń czysty pływak ponownie na drążki mocujące i załóż stopery.

Czyszczenie urządzenia

Czyść urządzenie wilgotną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość płynu do mycia naczyń.

Upewnij się, czy przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.



Odkamienianie urządzenia

Regularnie odkamieniaj urządzenie. Po ok. 1 - 2 miesiącach (przy ok. 4 parzonych kawach espresso dziennie) konieczne jest odkamienianie urządzenia. W zależności od stopnia twardości wody w sieci wartość ta może się różnić.

Do odkamieniania używaj dostępnych w handlu odkamieniaczy do ekspresów do kawy. Postępuj zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu odkamieniacza.

Jeśli nie posiadasz odkamieniacza, możesz alternatywnie użyć kwasu cytrynowego i podstępować w następujący sposób:

- 1) Napełnij zbiornik wody **9** wodą do zaznaczenia MAX.
- 2) Rozpuść w tej wodzie 2 łyżeczki (ok. 30 gram) kwasu cytrynowego (dostępny w drogeriach lub aptekach).
- 3) Załóż zbiornik wody **9** w urządzeniu.
- 4) Włącz urządzenie z pomocą włącznika/wyłącznika **1**. Regulator pary **7** jest zakręcony.
- 5) Załóż kolbę **17** bez sitka espresso **18** **19** w urządzeniu i podstaw filiżankę pod kolbę **17**.
- 6) Po zapaleniu się kontrolki nagrzewania **5** wciśnij przycisk „Espresso” **3**, aż ten się zablokuje.
- 7) Przepuść ok. 2 filiżanki (ok. 250 ml) wody i zatrzymaj następnie ten proces przez ponowne wciśnięcie przycisku „Espresso” **3**.
- 8) Przytrzymaj puste naczynie pod spieniaczem mleka **10**.
- 9) Wciśnij przycisk „Para” **4**, aby się zablokował i odczekaj, aż zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania **5**. Odkręć powoli regulator pary **7** w kierunku „+”. Włącz na ok. 2 sekundy wytwarzanie pary.
- 10) Po 2 minutach zakręć regulator pary **7**, wciśnij ponownie przycisk „Para” **4**, aby nie była wytwarzana już para.
- 11) Pozostaw odkamieniacz na ok. 15 minut, by zadziałał.
- 12) Powtórz kroki od 6 do 11 trzykrotnie.
- 13) Wciśnij przycisk „Espresso” **3**, aby ten się zablokował i przepuszczaj wodę tak długo, aż zbiornik wody **9** się opróżni.
- 14) Wypłucz zbiornik wody **9** czystą wodą i nalej czystej wody do zaznaczenia MAX.
- 15) Wciśnij przycisk „Espresso” **3**, aby się zablokował, gdy tylko zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania **5**.
- 16) Przepuść wodę.
- 17) Powtórz kroki od 14 do 16 trzykrotnie.
- 18) Nalej ponownie wody do zbiornika wody **9**.

- 19) Wciśnij przycisk „Para”  4, aby ten się zablokował.
- 20) Przytrzymaj naczynie pod spieniaczem mleka 10 i odkręcaj powoli regulator pary 7 „+”, gdy tylko zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania 5.
- 21) Po ok. 1 minucie zakręć regulator pary 7 (obracaj aż do oporu w kierunku „-“), naciśnij ponownie przycisk „Para”  4 i wyłącz urządzenie.

WSKAZÓWKA

- Gdy nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, po 30 minutach urządzenie wyłącza się automatycznie.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Espresso nie wydostaje się z urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> Mielona kawa na espresso jest zbyt wilgotna i/lub zbyt mocno ubita. 	<ul style="list-style-type: none"> Przygotować ponownie kawę espresso, jednak przy tym nie ubijać zbyt mocno kawy mielonej, lub wymienić ją całkowicie.
	<ul style="list-style-type: none"> Brak wody w zbiorniku wody 9. 	<ul style="list-style-type: none"> Nalać wodę do zbiornika wody 9.
	<ul style="list-style-type: none"> Otwory kolby są zapchane. 	<ul style="list-style-type: none"> Oczyścić kolbę 17.
Espresso wylewa się przez krawędzie kolby 17 zamiast przez otwory.	<ul style="list-style-type: none"> Kolba 17 nie została prawidłowo założona. 	<ul style="list-style-type: none"> Założyć poprawnie kolbę 17.
	<ul style="list-style-type: none"> Otwory kolby są zapchane. 	<ul style="list-style-type: none"> Oczyścić kolbę 17.
	<ul style="list-style-type: none"> Na krawędziach kolby 17 znajdują się pozostałości mielonej kawy espresso. 	<ul style="list-style-type: none"> Oczyścić krawędź kolby 17 z pozostałości kawy mielonej.

Kawa espresso jest zimna.	• Urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane.	• Nagrząć urządzenie.
	• Zielona kontrolka nagrzewania 5 jeszcze się nie świeciła.	• Zaczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania 5 .
	• Filizanki nie zostały wstępnie podgrzane.	• Podgrzać wstępnie filizanki.
Głośnie działanie pompki.	• Zbiornik wody 9 jest pusty.	• Nalać wodę do zbiornika wody 9 .
Kawa crema jest zbyt jasna (espresso wypływa szybko z kolby 17).	• Za mało kawy mielonej espresso.	• Użyć więcej kawy mielonej espresso.
	• Kawa jest zmielona za grubo.	• Używać tylko kawy mielonej specjalnie do parzenia espresso.
Kawa crema jest zbyt ciemna (espresso wypływa powoli z kolby 17).	• Za mało kawy mielonej espresso.	• Użyć mniej kawy mielonej espresso.
	• Kawa mielona jest zbyt drobno zmielona lub wilgotna.	• Używać tylko kawy mielonej specjalnie do parzenia espresso.
	• Zapchane jest sitko.	• Wyczyścić sitko.
Mleko nie spienia się.	• Mleko nie jest dostatecznie zimne.	• Użyć mleko z lodówki.
	• Spieniacz mleka 10 jest zabrudzony.	• Oczyszczyć spieniacz mleka 10 .

Usuwanie

Usuwanie urządzenia



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad usuwania należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.

Gwarancja i serwis

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wykonane i przed wysyłką z zakładu poddane skrupulatnej kontroli.

Paragon należy zachować jako dowód zakupu. W razie konieczności wykonania naprawy gwarancyjnej należy skontaktować się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, nie obejmuje natomiast uszkodzeń transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo tlamliwych, np. wyłączników lub akumulatorów.

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

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia. Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu.

Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 274989

Czas pracy infolinii: od poniedziałku do piątku, w godzinach 08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	68
Urheberrecht	68
Haftungsbeschränkung	68
Warnhinweise	68
Bestimmungsgemäße Verwendung	69
Lieferumfang / Transportinspektion	70
Entsorgung der Verpackung	70
Sicherheitshinweise	71
Geräteelemente	74
Technische Daten	74
Die Temperaturanzeige	75
Erste Inbetriebnahme	75
Bedienung	76
Wassertank befüllen	76
Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme	76
Aufheizen vor jedem Gebrauch	77
Espresso zubereiten	78
Cappuccino zubereiten	79
Tipps für den Milchschaum	81
Reinigen und Pflegen	81
Milchaufschäumer reinigen	82
Heißwasserduche reinigen	83
Zubehöerteile reinigen	83
Gerät reinigen	83
Gerät entkalken	84
Fehlerbehebung	85
Entsorgung	86
Gerät entsorgen	86
Garantie und Service	87
Importeur	88

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 Dampfregler
- ❽ Griff
- ❾ Wassertank
- ❿ Milchaufschäumer
- ⓫ Abtropfgitter
- ⓬ Tropfenauffangschale
- ⓭ Aussparung für den roten Schwimmer
- ⓮ Heißwasserdusche
- ⓯ rote Kontrollleuchte

Abbildung B:

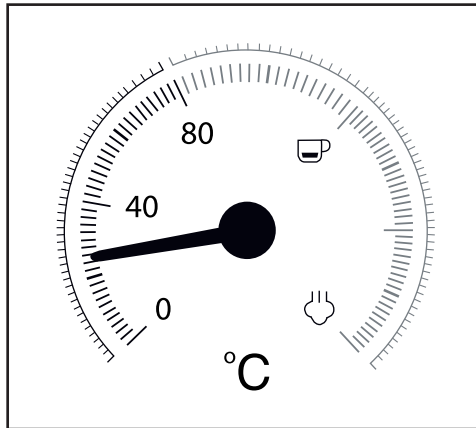
- ❶❷ Siebblockierer
- ❸ Siebträger
- ❹ großes Espressosieb
- ❺ kleines Espressosieb
- ❻ Messlöffel mit Stopfer

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“  **3**, 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 Aufheizkontrollleuchte 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).

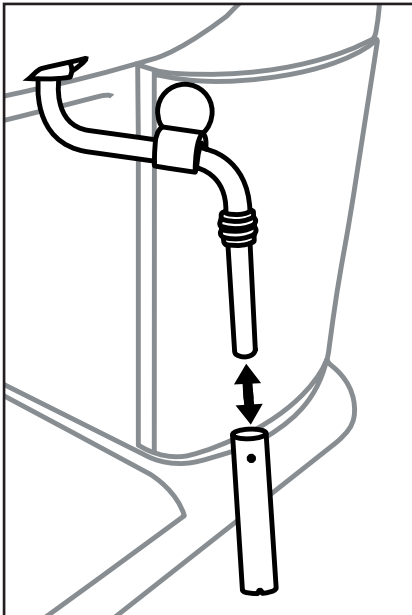




Abbildung 1

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 · Informationsstatus

Stan informacj · Stand der Informationen:

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

IAN 274989