

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ESPRESSO MACHINE SEM 1 100 B3

(GB)

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

(SK)

KÁVOVAR

Návod na obsluhu

(CZ)

ESPRESOVAČ

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 274989

(CZ) (SK)



GB

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

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

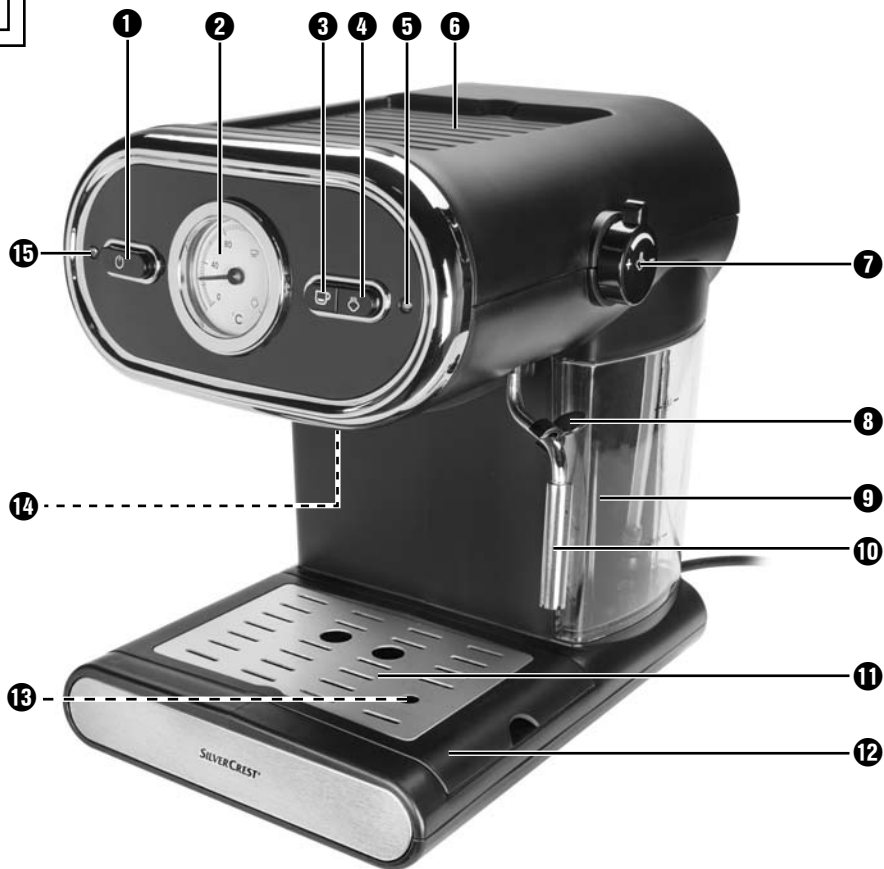
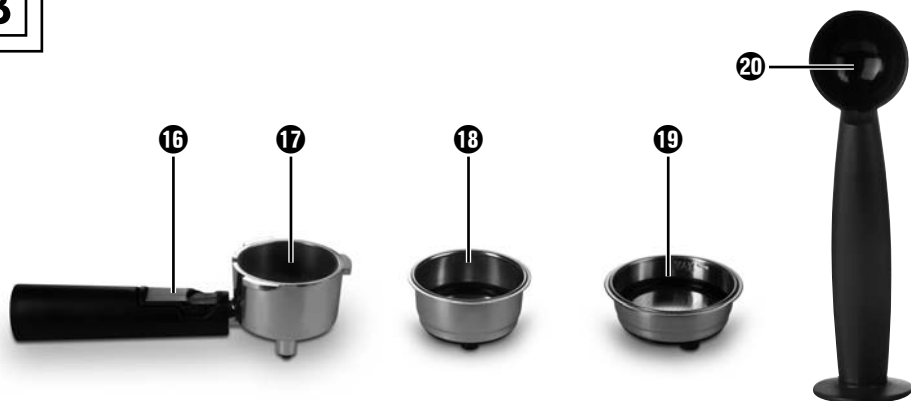
SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

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	Operating instructions	Page	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	23
SK	Návod na obsluhu	Strana	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:

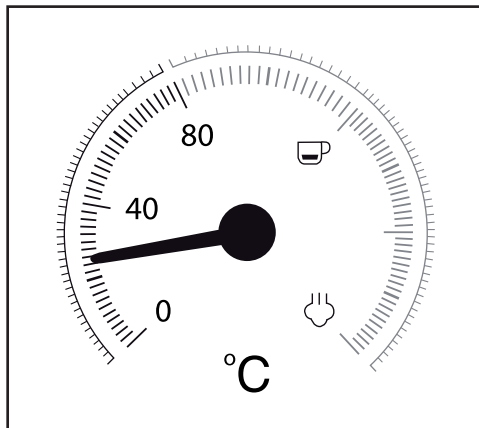
- ❶ Sieve block
- ❷ Sieve holder
- ❸ Large espresso sieve
- ❹ Small espresso sieve
- ❺ Measuring spoon with compactor

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).

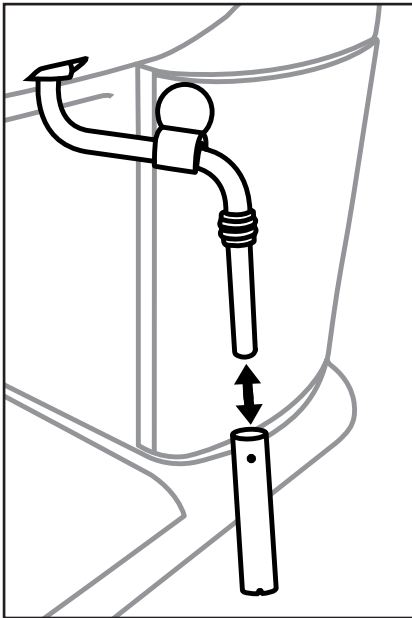


Figure 1

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

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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Obsah

Úvod	24
Autorské právo	24
Omezení odpovědnosti	24
Výstražná upozornění	24
Použití v souladu s určením	25
Rozsah dodávky / kontrola přepravy	26
Likvidace obalu	26
Bezpečnostní pokyny	27
Součásti přístroje	30
Technické údaje	30
Ukazatel teploty	31
První uvedení do provozu	31
Obsluha	32
Naplnění nádržky na vodu	32
Rozehřátí po delší nečinnosti / při prvním uvedení do provozu	32
Ohřev před každým použitím	33
Příprava espressa	34
Příprava cappuccina	35
Tipy pro vytvoření mléčné pěny	37
Čištění a údržba	37
Čištění zpěňovače mléka	38
Čištění trysky na horkou vodu	39
Čištění příslušenství	39
Čištění přístroje	39
Odstraňování vodního kamene	40
Odstraňování závad	41
Likvidace	42
Likvidace přístroje	42
Záruka a servis	43
Dovozce	43

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se tak pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležitá upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte změny spolu s ním i všechny podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněna autorským právem.

Jakékoli kopírování, resp. dotisk, i jen částečným způsobem, stejně jako reprodukce ilustrací, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s písemným souhlasem výrobce.

Omezení odpovědnosti

Veškeré technické informace, údaje a pokyny ohledně obsluhy, uvedené v tomto návodu k obsluze, odpovídají poslednímu stavu tisku a byly sestaveny na základě našich dosavadních zkušeností a poznatků.

Z údajů, obrázků a popisů v tomto návodu nelze vyvozovat žádné nároky.

Výrobce nepřebírá ručení za škody vzniklé na základě nedodržení návodu, užití v rozporu s určením, na základě neodborných oprav, nedovoleně provedených změn nebo užití nedovolených náhradních dílů.

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze je užito následujících výstražných upozornění:

VÝSTRAHA

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

Není-li této nebezpečné situaci zabráněno, může vést ke zraněním.

- Pro zabránění zranění osob je proto nutno dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.

Není-li této nebezpečné situaci zabráněno, může vést k hmotným škodám.

- ▶ Pro zabránění hmotným škodám je proto nutno dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně k přípravě espressa/cappuccina a ke zpěňování mléka. Je určen výhradně pro použití v domácnostech. Není určen k profesionálnímu použití.

Jiné užití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením.

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- ▶ Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

Jsou vyloučeny jakékoli nároky kvůli poškozením, vzniklým na základě použití v rozporu s určením.

Riziko nese výhradně uživatel.

Rozsah dodávky / kontrola přepravy

VÝSTRAHA

Nebezpečí udušení!

- ▶ Obalové materiály nelze užívat ke hraní.
Hrozí nebezpečí udušení.

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- Espresovač
- Držák sítko
- Velké sítko na espresso
- Malé sítko na espresso
- Odměrka s pěchovadlem
- Návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a není viditelně poškozená.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklých v důsledku vadného obalu nebo při dopravě kontaktujte servisní hotline.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením během přepravy. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany přírody a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Originální obal během záruční doby přístroje pokud možno uschovejte, aby bylo možno v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Před použitím přístroje zkontrolujte, zda není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Děti od 8 let mohou přístroj používat jen v případě, že jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném užívání a porozuměly nebezpečí, jež z toho plyne.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí přístroj používat jen v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném užívání přístroje a porozuměly nebezpečí, jež z toho plyne.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Opravy přístroje přenechte pouze autorizovaným odborným firmám nebo zákaznickému servisu. Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele. Navíc zaniká i nárok na záruku.



Přístroj neponořujte do vody ani do jiných kapalin.
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Přístroje se nikdy nedotýkejte mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tak nebezpečí.
- Nebezpečí popálení! Některé díly se během používání silně zahřívají!
- Při používání přístroje vznikají horké páry. Je třeba dávat pozor, aby nedošlo k opaření! Od páry udržujte dostatečnou vzdálenost.
- Přístroj zapojte pouze do řádně nainstalované a uzemněné zásuvky.

POZOR – NEBEZPEČÍ HMOTNÝCH ŠKOD

- Vadné součástky se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Jen u těchto součástí je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte přístroj před vlhkem a proniknutím kapalin.
- Chraňte přístroj před nárazy, prachem, chemikáliemi, silnými výkyvy teplot a působením blízkých zdrojů tepla (kamna, topná tělesa).



- Příklad: Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin.
- Při odpojování ze zásuvky uchopte síťový adaptér vždy za zástrčku, nikdy netahejte za kabel.
- Příklad: Přístroj během provozu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Neprovozujte přístroj nikdy v místnostech s teplotou kolem 0 °C nebo nižší. Při zamrznutí vody v trubkách nebo v nádržce na vodu může dojít k poškození přístroje.
- Příklad: Přístroj nikdy neprovozujte venku. Přístroj je určen pouze pro použití v interiéru.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak nárok na záruku při následném poškození zaniká.

Součásti přístroje

Obrázek A:

- ❶ vypínač
- ❷ ukazatel teploty
- ❸ tlačítko „espresso“ 
- ❹ tlačítko „pára“ 
- ❺ zelená kontrolka ohřevu
- ❻ odkládací plocha
- ❼ regulátor páry
- ❽ rukojeť
- ❾ nádržka na vodu
- ❿ zpěňovač mléka
- ⓫ odkapávací mřížka
- ⓬ lapač kapek
- ⓭ vyhloubení pro červený plovák
- ⓮ tryska na horkou vodu
- ⓯ červená kontrolka

Obrázek B:

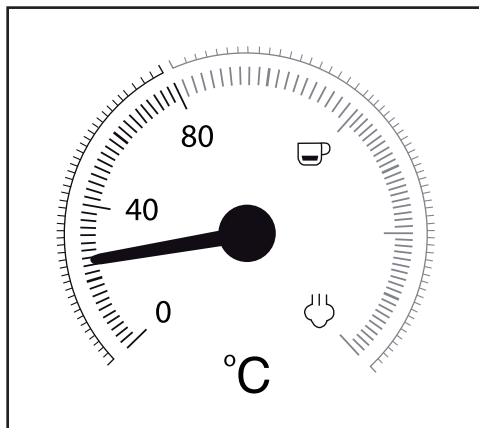
- ❶❷ zablokování sítka
- ❶❸ držák sítka
- ❶❹ velké sítko na espresso
- ❶❺ malé sítko na espresso
- ❶❻ odměrka s pěchovadlem

Technické údaje

Síťové napětí	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Jmenovitý výkon	1 100 W
Tlak čerpadla	cca 1,5 MPa (15 bar)
	bezpečné pro potraviny

Ukazatel teploty

Ukazatel teploty ② udává míru zahřátí přístroje.



Přístroj se začne zahřívát, jakmile jej zapnete, a zahřívá se, dokud se ručička nezastaví přibližně mezi 80 °C a „☕“.

Ocitne-li se ručička v červené části stupnice, je teplota pro přípravu espressa dostatečně vysoká. Rozsvítí se zelená kontrolka ohřevu ⑤.

Stisknete-li tlačítko „pára“ ☕ ④, zelená kontrolka ohřevu ⑤ zhasne, přístroj se zahřívá dále a ručička dospěje až do oblasti mezi „☕“ a „☁“.


Je-li ručička v oblasti mezi „☕“ a „☁“, je teplota pro generování páry dostatečně vysoká. Rozsvítí se zelená kontrolka ohřevu ⑤.

První uvedení do provozu

- 1) Vyčistěte držák sítka ⑰, odměrku ⑳, sítka na espresso ⑱ ⑲, odkapávací mřížku ① a nádržku na vodu ⑨ dle pokynů v kapitole „Čištění a péče“.
- 2) Přístroj postavte na suchý, rovný povrch odolný vůči teplotě. Dbejte na to, aby se síťová zásuvka nacházela v dosažitelné blízkosti.
- 3) Vložte odkapávací mřížku ① tak, aby červený plovák mohl vyčnívat vyhloubením ⑱ v odkapávací mřížce ①.
- 4) Držák sítka ⑰ nasadte do přístroje na značku „INSERT“, nacházející se vedle trysky na horkou vodu ⑭, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku ⑰ nesměřuje dopředu.



- 5) Zástrčku zasuněte do síťové zásuvky.
- 6) Při čištění interních trubek postupujte před prvním použitím následovně: Kávovarem nechte protéct vodu pro cca 5 šálků espressa (asi 100 ml). Za tímto účelem si přečtěte kapitolu „Obsluha“.
- 7) Nechte cca 30 sekund vyrábět páru. Za tímto účelem si přečtěte kapitolu „Obsluha“.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním použití se může stát, že čerpadlo už slyšitelně pracuje, je slyšet zvuky, avšak z přístroje nevytéká žádná voda. V takovém případě otočte regulátorem páry **7** ve směru „+“, aby z potrubí přístroje mohl uniknout vzduch (tlačítko „pára“  **4** je stisknuté). Po cca 20 sekundách vzduch unikl, zvuky zmizí a z přístroje vytéká voda.

Obsluha

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Obě tlačítka „espresso“  **3** a „pára“  **4** při stisknutí zacvaknou dovnitř. Při opětovném stisknutí se uvolní.

Naplnění nádržky na vodu

UPOZORNĚNÍ


- ▶ Pro přípravu espressa/cappuccina používejte výlučně čerstvou pitnou vodu.

- 1) Nádržku na vodu **9** vytáhněte směrem nahoru a nalijte do ní vodu: Voda musí sahat minimálně po značku Min. Nikdy nenalévejte více vody než po značku Max.
- 2) Zasuňte nádržku na vodu **9** zpět do přístroje. Nezapomeňte vložit do nádržky na vodu **9** hadici.



Rozehřátí po delší nečinnosti / při prvním uvedení do provozu


Pokud jste přístroj delší dobu nepoužívali, nechte jej rozehrát následujícím způsobem:

- 1) Nádržku na vodu **9** naplňte vodou.
- 2) Do držáku sítky **17** vložte velké **18** nebo malé sítko na espresso **19**.

- 3) Držák sítky **17** nasadíte do přístroje na značku „INSERT“, nacházející se vedle trysky na horkou vodu **14**, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **17** nesměruje dopředu.
- 4) Pod držák sítky **17** postavte šálek.
- 5) Zavřete regulátor páry **7** (až na doraz ve směru „-“).
- 6) Zapněte přístroj vypínačem **1**.
- 7) Svítí červená kontrolka **15**. Po chvíli začne ručička na ukazateli teploty **2** stoupat.
- 8) Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu **5**, stiskněte tlačítko „espresso“  **3**. Nechte cca 1 minutu protékat vodu.






UPOZORNĚNÍ

► Je možné, že v průběhu tohoto procesu bude třeba šálek vyprázdnit. V takovém případě proces zastavte stisknutím tlačítka „espresso“  **3**. Šálek vyprázdněte a stiskněte znovu tlačítko „espresso“  **3** – voda začne opět protékat.

- 9) Asi po 1 minutě čerpadlo zastavte opětovným stisknutím tlačítka „espresso“  **3**.
- 10) Vyčkejte, dokud se opět nerozsvítí zelená kontrolka ohřevu **5**. Ohřev je ukončen. Nyní si můžete připravit espresso.

Ohřev před každým použitím

Před přípravou espressa nebo cappuccina se přístroj musí rozehrát.

- 1) Zapněte přístroj vypínačem **1**. Svítí červená kontrolka **15**. Nesmí být stisknuto tlačítko „espresso“  **3** ani „pára“  **4**. Zkontrolujte, zda je regulátor páry **7** otočen až na doraz do polohy „-“.
- 2) Držák sítky **17** nasadíte do přístroje na značku „INSERT“, nacházející se vedle trysky na horkou vodu **14**, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **17** nesměruje dopředu.
- 3) Stiskněte tlačítko „espresso“  **3**, přístroj začne čerpat vodu z nádržky **9**. Jakmile voda začne vytékat z otvorů držáku sítky, stiskněte tlačítko „espresso“  **3** ještě jednou, aby se čerpadlo zastavilo.
- 4) Vyčkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka ohřevu **5**.
- 5) Stiskněte znovu tlačítko „espresso“  **3** a nechte 20 sekund vytékat horkou vodu, poté čerpadlo opět zastavte.

Tím je předehřev ukončen. Nyní můžete připravovat espresso/cappuccino.

Příprava espressa

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vždy se přesvědčte o tom, že je sítko na espresso **18** **19** čisté a že jsou odstraněny zbytky prášku na espresso.
- 1) Když je přístroj rozehrátý:
Pro přípravu malého espressa nasadte do držáku sítko **17** malé sítko na espresso **19**.
Pro přípravu dvou šálků espressa nasadte do držáku sítko **17** velké sítko na espresso **18**.
- 2) Do malého sítko na espresso **19** nasypete prášek pro přípravu espressa až po značku Max. To odpovídá cca 7 g prášku nebo jedné zarovnané odměrce **20**.
Nebo...
Do velkého sítko na espresso **18** nasypete prášek pro přípravu espressa až po značku Max. To odpovídá cca 7 g + 7 g prášku nebo dvěma zarovnaným odměrkám **20**.
- 3) Prášek pro přípravu espressa zatlačte do odměrky **20** pěchovadlem.
Poté prášek pro přípravu espressa dle potřeby doplňte tak, aby bylo sítko na espresso **18** **19** naplněno až po značku MAX. Prášek pro přípravu espressa opět zatlačte.

UPOZORNĚNÍ


- ▶ Zatlačení prášku má při přípravě espressa zásadní význam. Natlačili-li se prášek pro přípravu espressa do sítko příliš silně, protéká espresso pomalu a na jeho povrchu se vytvoří více cremy. Pokud prášek není do sítko silně zatlačený, espresso proteče sítkem rychle a vytvoří se jen málo cremy.
- 4) Držák sítko **17** nasadte do přístroje na značku „INSERT“, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **17** nesměruje dopředu.
- 5) Postavte jeden (nebo dva) šálek/šálky pod otvory držáku sítko. Doporučujeme předtím šálky vypláchnout horkou vodou, aby espresso rychle nevychladlo. Šálky lze odložit na odkládací plochu **6**, aby si uchovaly teplotu.
- 6) Když se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu **5**, můžete stisknout tlačítko „espresso“ **3**. Espresso teče do šálku/šálků.

⚠ VÝSTRAHA

Držák sítko **17 nikdy nevyjímejte během přípravy espressa!**

Horké espresso by vystříklo a mohlo by způsobit zranění!

- ▶ Před vyjmutím držáku sítko **17** vždy zkontrolujte, zda není stisknuto tlačítko „espresso“ **3**.

- 7) Po naplnění šálků požadovaným množstvím (cca 20 ml na šálek) znovu stiskněte tlačítko „espresso“  ④, čímž přívod vody zastavíte.

Espresso můžete nyní vypít.

- 8) Vypněte přístroj vypínačem ①.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud žádné tlačítko nestisknete, přístroj se po 30 minutách automaticky vypne.

- 9) Po každém použití odstraňte ze sítka ⑬ ⑭ prášek pro přípravu espressa. Vyměte držák sítka ⑮ z přístroje. Za tímto účelem vyklopte blokování sítka ⑬ nahoru tak, aby sítko ⑭ ⑮ nemohlo vypadnout z držáku ⑮. Nyní sítko ⑭ ⑮ vyprázdněte – držák ⑮ se zablokováním sítkem ⑭ ⑮ otočte a prášek z něj vyklopte. Prášek likvidujte vždy ekologicky, například jako organický odpad.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Po každém použití je bezpodmínečně nutné vyčistit trysku ⑯ (ze které vytéká horká voda). Za tímto účelem si přečtěte kapitulu „Čištění a péče“.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pravidelně vyprazdňujte lapač kapek ⑰, nejspíše tehdy, je-li vidět červený plovák ve vyhloubení ⑱ odkapávací mřížky ⑱.

Příprava cappuccina



VÝSTRAHA

Při generování mléčné pěny pomocí páry buďte opatrní!

Zasažení horkou párou nebo horkou vodou může způsobit zranění!

- ▶ Regulátorem páry ⑦ otáčejte vždy pomalu.

- 1) Zpěňovací nádobu (nejlépe z nerezavějící oceli) naplňte do jedné třetiny studeným mlékem.
- 2) Přesvědčte se, zda je regulátor páry ⑦ otočený do vypnuté polohy (až na doraz ve směru „-“).
- 3) Zpěňovač mléka ⑩ vytočte na stranu. Přitom jej držte pouze za rukojeť ⑧.

- 4) Stiskněte tlačítko „pára“  4. Vyčkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka ohřevu 5.
- 5) Pod zpěňovačem mléka 10 podržte prázdnou nádobu. Regulátorem páry 7 otáčejte pomalu ve směru „+“. Z trysky vyteče/vystříkne kondenzovaná voda. Tím se vyčistí tryska a oběh vody uvnitř přístroje.
- 6) Vyčkejte 15 sekund, a pak otáčejte regulátorem páry 7 ve směru „-“, dokud z trysky nepřestane vystupovat pára. Vodu z nádoby vylíjete.
- 7) Nyní podržte zpěňovací nádobu v ruce, abyste zkontrolovali teplotu mléka, a zaveďte trysku zpěňovače mléka 10 lehce do mléka v nádobě. Držte přitom zpěňovací nádobu mírně nakloněnou.
- 8) Regulátorem páry 7 otáčejte pomalu ve směru „+“.
- 9) Zpěňovací nádobou krouživě pohybuje a přitom udržujte špičku trysky těsně pod hladinou mléka: dost hluboko na to, aby mléko nestříkalo ven, a přitom dost vysoko na to, aby mohla vzniknout hustá pěna. Postupujete-li správně, je přitom slyšet hluboký bzučivý zvuk.
- 10) Jakmile mléčná pěna začne stoupat, zasuňte trysku hlouběji do nádoby, aby se napěnila další „vrstva“ a pěna se nepřipálila.
- 11) Nakonec trysku do nádoby úplně ponořte a otočte regulátor páry 7 asi do poloviny, aby se mléko ohřálo. Zpěňovací nádobu držte mírně šikmo tak, aby se mléko při promíchávání tryskou jemně točilo.
- 12) Jakmile má mléčná pěna požadovanou konzistenci a teplotu, regulátor páry 7 utáhněte (až na doraz ve směru „-“).
- 13) Teprve potom trysku z mléka vytáhněte.
- 14) Stiskněte tlačítko „pára“  4.

UPOZORNĚNÍ

- Pro přípravu cappuccina používejte vždy větší šálky než pro přípravu espressa, protože potřebujete místo ještě pro zpěněné mléko.

- 15) Při přípravě cappuccina postupujte stejně jako při přípravě espressa (viz kapitolu „Příprava espressa“ / přístroj již není potřeba předehřívát). Vodu však nechte protékat přibližně dvakrát déle, než je tomu u espressa (cca 40 ml).
- 16) Vypněte přístroj vypínačem 1.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud žádné tlačítko nestisknete, přístroj se po 30 minutách automaticky vypne.

17) Zpěněné mléko přidejte do předem připraveného espressa. Cappuccino je nyní hotové. Dle chuti jej můžete pocukrovat nebo posypat kakaem.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zpěňovač mléka **10** je nutno po každém použití vyčistit. Za tímto účelem si přečtěte kapitulu „Čištění a péče“.

Tipy pro vytvoření mléčné pěny

- V zásadě lze zpěnit každý druh mléka, taktéž sójové a rýžové mléko. Některé druhy mléka lze však zpěnit pouze s jistým omezením.
- Odstředěné nebo nízkotučné mléko se nepřipalí tak snadno jako mléko plnotučné, při příliš nízkém obsahu tuku je zde však riziko, že mléko nebude dobře pěnit. Používejte proto pokud možno mléko s obsahem tuku 3,5 % nebo 1,5 %.
- Dobře vychlazené mléko lze zpěnit lépe než mléko méně chladné. Nejlepších výsledků docílíte při teplotě kolem 7 °C.
- Nezpěňujte mléko podruhé, protože by se mohlo připálit.
- Zpěněné mléko nechte před přidáním do espressa cca 30 sekund odstát. Větší bubliny popraskají a mléko, které je ještě tekuté, klesne dolů. Zbude jemná pěna, již můžete přidat do espressa.

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

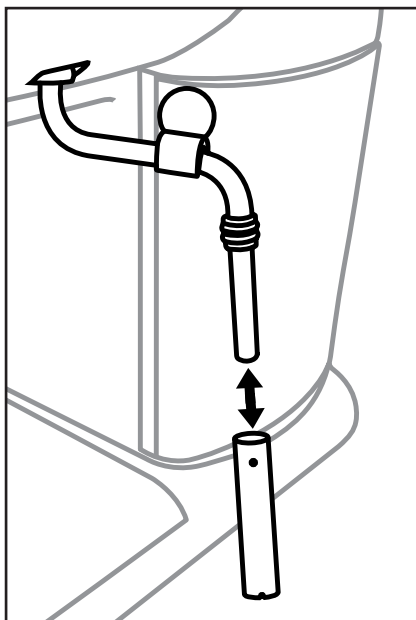
- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout. Nebezpečí popálení!
- Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Čištění zpěňovače mléka

POZOR – NEBEZPEČÍ HMATNÝCH ŠKOD

■ K čištění přístroje nikdy nepoužívejte abrazivní, korozivní nebo chemické čisticí prostředky. Tyto prostředky poškozují povrch přístroje.



- 1) Pod zpěňovač mléka 10 postavte prázdnou nádobu.
- 2) Ihned po použití otočte regulátorem páry 7 na „ + “ a páru nechte několik sekund unikat.
- 3) Uzavřete regulátor páry 7 (otočte až na doraz ve směru „ - “), přístroj vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- 4) Nechte vychladnout trysku.
- 5) Sejměte koncovku zpěňovače mléka 10 (obrázek 1) a pečlivě ji vyčistěte v teplé vodě.
- 6) Trysku, která se nachází pod koncovkou, otřete vlhkým hadříkem. Je-li to nutné, přidejte na hadřík trochu jemného prostředku na nádobí. Po použití prostředku na nádobí však trysku otřete hadříkem vymáchaným v čisté vodě. Zkontrolujte, zda na trysce nezůstaly zbytky prostředku na nádobí.
- 7) Trysku opět nasadte na koncovku (obrázek 1).



Obrázek 1

Čištění trysky na horkou vodu

Trysku na horkou vodu **14** vyčistěte po každém použití:

- 1) Po přípravě espressa/cappuccina a sejmutí držáku sítka **17** otřete celou plochu kolem trysky na horkou vodu **14** vlhkým hadříkem, aby byly odstraněny všechny zbytky prášku.
- 2) Opět nasadíte držák sítka **17** bez nasazených síték **18** **19**.
- 3) Poté pod držák sítka **17** postavte prázdný šálek a stiskněte tlačítko „espresso“  **3**, až zacvakne. Z trysky **14** začne vytékat voda, která vypláchne poslední zbytky prášku.
- 4) Po cca 20 sekundách opět stiskněte tlačítko „espresso“  **3** a přístroj vypnete vypínačem **1**.
- 5) Držák sítka **17** opět vyjměte.

Čištění příslušenství

- 1) Držák sítka **17**, obě sítka na espresso **18** **19**, nádržku na vodu **9**, odměrku **20** a odkapávací mřížku **11** umyjte v teplé vodě.

UPOZORNĚNÍ

► Pokud do vody přidáte mycí prostředek, může se stát, že ovlivní chuť espressa. Pokud lze znečištění odstranit pouze mycím prostředkem, všechny díly následně řádně opláchněte čistou vodou.

- 2) Všechny součásti dobře vysušte.
- 3) Lapač kapek **12** lze mýt v myčce na nádobí. Před mytím v myčce však z lapače **12** vyjměte červený plovák:
 - K tomu je potřeba odstranit zarážky nasazené na přídržovacích tyčkách po obou stranách plováku.
 - Plovák z přídržovacích tyček sejměte.
 - Plovák a zarážky umyjte v teplé vodě.
 - Po umytí lapače kapek **12** nasuňte umytý plovák zpět na přídržovací tyčky a nasadte zarážky.

Čištění přístroje

Přístroj otřete vlhkým hadříkem. Je-li to nutné, dejte na hadřík trochu prostředku na nádobí.

Před dalším použitím musí být přístroj zcela suchý.



Odstraňování vodního kamene

Z přístroje pravidelně odstraňujte vodní kámen. Vodní kámen by se měl odstraňovat vždy po 1 - 2 měsících (pokud se připravují cca 4 espressa denně). Požadovaná frekvence však může být jiná - v závislosti na tvrdosti vody ve vašem regionu.

K odstranění vodního kamene použijte obvyklý odvápnovací prostředek pro kávovary espresso. Postupujte dle návodu k použití uvedeném na odvápnovacím prostředku.

Jestliže nemáte odvápnovací prostředek, lze k odvápnění alternativně použít kyselinu citronovou a postupovat takto:

- 1) Nádržku na vodu **9** naplňte až po značku Max vodou.
- 2) Rozpusťte v ní 2 lžice (cca 30 gramů) kyseliny citronové (k dostání v drogeriích nebo lékárnách).
- 3) Nádržku na vodu **9** nasadte opět do přístroje.
- 4) Zapněte přístroj vypínačem **1**. Regulátor páry **7** je utažený.
- 5) Vsaďte do přístroje držák sítka **17** bez sítka na espresso **18** **19** a pod držák **17** postavte šálek.
- 6) Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu **5**, stiskněte tlačítko „espresso“ **3**, až zacvakne.
- 7) Nechte protéci přibližně 2 šálky vody (cca 250 ml), a poté proces zastavte opětovným stisknutím tlačítka „espresso“ **3**.
- 8) Pod zpěňovačem mléka **10** podržte nádobu.
- 9) Stiskněte tlačítko „pára“ **4**, až zacvakne, a vyčkejte, než se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu **5**. Regulátorem páry **7** otáčejte pomalu do polohy „+“ . Přístroj nechte cca 2 minuty generovat páru.
- 10) Po 2 minutách regulátor páry **7** zavřete a stiskněte znovu tlačítko „pára“ **4**, aby se pára přestala tvořit.
- 11) Nechte odvápnovací prostředek působit cca 15 minut.
- 12) Kroky 6–11 opakujte třikrát.
- 13) Poté stiskněte tlačítko „espresso“ **3**, až zacvakne, a nechte protékat vodu, dokud se nádržka na vodu **9** nevyprázdní.
- 14) Vypláchněte nádržku na vodu **9** čistou vodou a čistou vodu nalijte až po značku Max.
- 15) Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu **5**, stiskněte tlačítko „espresso“ **3**, až zacvakne.
- 16) Vodu nechte protéci.
- 17) Kroky 14 - 16 opakujte třikrát.
- 18) Nádržku **9** naplňte vodou ještě jednou.

- 19) Stiskněte tlačítko „pára“  4, až zacvakne.
- 20) Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu 5, nádobu podržte pod zpěňovačem mléka 10 a regulátorem páry 7 otáčejte pomalu do polohy „+“.
- 21) Přibližně po 1 minutě regulátor páry 7 zavřete (otočte až na doraz do polohy „-“), stiskněte znovu tlačítko „pára“  4 a přístroj vypněte.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud žádné tlačítko nestisknete, přístroj se po 30 minutách automaticky vypne.

Odstraňování závad

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Espresso nevytéká.	<ul style="list-style-type: none"> • Prášek pro přípravu espressa je příliš vlhký a/nebo je do sítka příliš silně natlačený. 	<ul style="list-style-type: none"> • Espresso připravte znovu a nezatlačujte prášek tak silně, případně použijte nový prášek.
	<ul style="list-style-type: none"> • V nádržce na vodu 9 není voda. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vodní nádržku 9 naplňte vodou.
	<ul style="list-style-type: none"> • Otvory držáku sítka jsou ucpané. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vyčistěte držák sítka 17.
Espresso přetéká přes okraje držáku sítka 17 místo toho, aby teklo z otvorů.	<ul style="list-style-type: none"> • Držák sítka 17 není správně nasazený. 	<ul style="list-style-type: none"> • Držák sítka 17 nasadte správně.
	<ul style="list-style-type: none"> • Otvory držáku sítka jsou ucpané. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vyčistěte držák sítka 17.
	<ul style="list-style-type: none"> • Na okraji držáku sítka 17 jsou zbytky prášku pro přípravu espressa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odstraňte zbytky prášku z okraje držáku sítka 17.

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Espresso je studené.	• Příklad: Přístroj nebyl předehřátý.	• Příklad: Přístroj předehřejte.
	• Ještě se nerozsvítila zelená kontrolka ohřevu ⑤.	• Vyčkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka ohřevu ⑤.
	• Šálky nebyly předehřátý.	• Šálky předehřejte.
Hlučný provoz čerpadla.	• Nádržka na vodu ⑨ je prázdná.	• Vodní nádržku ⑨ naplňte vodou.
Crema je příliš světlá (espresso vytéká z držáku sítko ⑰ příliš rychle).	• Příliš málo prášku pro přípravu espressa.	• Použijte více prášku pro přípravu espressa.
	• Prášek pro přípravu espressa je namletý příliš nahrubo.	• Používejte pouze prášek vyrobený speciálně pro přípravu espressa.
Crema je příliš tmavá (espresso vytéká z držáku sítko ⑰ příliš pomalu).	• Příliš mnoho prášku pro přípravu espressa.	• Použijte méně prášku pro přípravu espressa.
	• Prášek je namletý příliš najemno nebo je vlhký.	• Používejte pouze prášek vyrobený speciálně pro přípravu espressa.
	• Sítko je ucpané.	• Vyčistěte sítko.
Mléko nepění.	• Mléko není dost studené.	• Použijte mléko z ledničky.
	• Zpěňovač mléka ⑩ je znečištěný.	• Vyčistěte zpěňovač mléka ⑩.

Likvidace

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Přístroj zlikvidujte prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Záruka a servis

Na tento přístroj získáváte 3letou záruku od data zakoupení. Přístroj byl vyroben pečlivě a před dodáním byl svědomitě odzkoušen.

Uchovejte si prosím pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatnění záruky se telefonicky spojte se servisní dílnou. Jen tak lze zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní vady, nikoliv však na škody způsobené při dopravě, na opotřebené díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů.

Výrobek je určen jen k soukromým účelům a nikoli pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném užívání, při použití násilí a zásazích, jež nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, jakýkoli nárok na záruku zaniká.

Vaše zákonná práva nejsou touto zárukou omezena. Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené díly. Poškození nebo vady vyskytující se již při nákupu výrobku je nutno oznámit ihned po vybalení, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 274989

Dostupnost horké linky: pondělí až pátek 8:00 hod. - 20:00 hod. (SEČ)

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	46
Autorské právo	46
Obmedzenie ručenia	46
Výstražné upozornenia	46
Používanie v súlade s určením	47
Obsah dodávky a kontrola po preprave	48
Likvidácia obalu	48
Bezpečnostné upozornenia	49
Časti prístroja	52
Technické údaje	52
Indikátor teploty	53
Prvé uvedenie do prevádzky	53
Obsluha	54
Plnenie nádoby na vodu	54
Zohrievanie po dlhšom odstavení/ pri prvom uvedení do prevádzky	54
Zohrievanie pred každým použitím	55
Príprava kávy espresso	56
Príprava kávy cappuccino	57
Tipy pre prípravu mliečnej peny	59
Čistenie a údržba	59
Čistenie speňovača mlieka	60
Čistenie výpustu horúcej vody	61
Čistenie príslušenstva	61
Čistenie prístroja	61
Odvápňovanie prístroja	62
Odstraňovanie porúch	63
Likvidácia	64
Likvidácia prístroja	64
Záruka a servis	65
Dovozca	65

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozoreniami. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky podklady.

Autorské právo

Táto dokumentácia je chránená autorským právom.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastková, ako aj reprodukcia obrázkov, i v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

Obmedzenie ručenia

Všetky technické informácie, údaje a pokyny na obsluhu uvedené v tomto návode na obsluhu, zodpovedajú najnovšiemu stavu pri odovzdaní do tlače a zohľadňujú s najlepším vedomím naše doterajšie skúsenosti a znalosti.

Z údajov, obrázkov a popisov v tomto návode nemožno odvodzovať žiadne nároky.

Výrobca nepreberá ručenie za škody, ktoré vzniknú nedodržaním tohto návodu, používaním v rozpore s určením, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov.

Výstražné upozornenia

V tomto návode na obsluhu sú použité nasledujúce výstražné upozornenia:

VÝSTRAHA

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok zranenia.

- Aby ste zabránili zraneniam osôb, riadte sa inštrukciami uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

POZOR

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečnosti označuje možné vecné škody.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok vecné škody.

- ▶ Aby ste zabránili vecným škodám, riaďte sa inštrukciami uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

UPOZORNENIE

- ▶ Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú zaobchádzanie s prístrojom.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na prípravu espressa/cappuccina a napeňovanie mlieka. Je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Iné alebo nad rámec presahujúce používanie sa považuje za používanie v rozpore s určením.

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určením!

Pri nesprávnom používaní alebo používaní prístroja v rozpore s určením môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev.

- ▶ Tento prístroj používajte výlučne v súlade s určením.
- ▶ Dodržiavajte postupy uvedené v tomto návode na obsluhu.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním v rozpore s určením sú vylúčené.

Riziko nesie výlučne používateľ.

Obsah dodávky a kontrola po preprave

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo udusenía!

- ▶ Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentami:

- kávovar
- držiak sitka
- veľké sitko na espresso
- malé sitko na espresso
- odmerná lyžica s vtláčadlom
- návod na obsluhu

UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na servis horúcej linky.

Likvidácia obalu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú vybrané podľa aspektov ekologickej a technickej likvidácie, a preto ich možno recyklovať.



Recykláciou obalu sa šetrí suroviny a znižujú sa náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.


UPOZORNENIE

- ▶ Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste ho mohli v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Bezpečnostné upozornenia

Na účely bezpečného zaobchádzania s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
 - Prístroj a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
 - Prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod dozorom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
 - Prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
 - Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
 - Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
 - Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný podnik alebo zákaznícky servis. Dôsledkom neodborných opráv môžu pre používateľa vzniknúť značné nebezpečenstvá. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
-  Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Nikdy nechytajte prístroj mokrými alebo vlhkými rukami.
- Poškodenú elektrickú zástrčku alebo pripojovací kábel nechajte ihneď vymeniť len kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.
- Nebezpečenstvo popálenia! Niektoré diely sú počas prevádzky veľmi horúce!
- Pri používaní prístroja vznikajú oblaky horúcej pary. Dajte pozor na to, aby ste sa nimi neobarili! Udržiavajte si dostatočný odstup od pary.
- Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov.

POZOR – VECNÉ ŠKODY

- Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.
- Prístroj chráňte pred vlhkosťou a vniknutím kvapalín dovnútra.
- Prístroj chráňte pred nárazmi, prachom, chemikáliami, silným kolísaním teplôt a príliš blízkymi zdrojmi tepla (sporáky, vyhrievacie telesá).



- Nikdy neponárajte prístroj do vody alebo iných kvapalín.
- Vždy vyťahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, nikdy neťahajte za kábel.
- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Nikdy nepoužívajte prístroj v priestoroch, kde je teplota nižšia než 0 °C alebo okolo nuly. Ak by zamrzla voda vo vedení alebo v nádobe na vodu, mohol by sa prístroj poškodiť.
- Prístroj nikdy neprevádzkujte v exteriéri. Prístroj je určený len na používanie vo vnútorných priestoroch.

UPOZORNENIE

- Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.

Časti prístroja


Obrázok A:

- ❶ spínač ZAP./VYP.
- ❷ indikátor teploty
- ❸ tlačidlo „Espresso“ 
- ❹ tlačidlo „Para“ 
- ❺ zelená kontrolka zohrievania
- ❻ odkladacia plocha
- ❼ regulátor pary
- ❽ rúčka
- ❾ nádoba na vodu
- ❿ speňovač mlieka
- ⓫ odkvapkávacia mriežka
- ⓬ odkvapkávacia miska
- ⓭ otvor pre červený plavák
- ⓮ výpusť horúcej vody
- ⓯ červená kontrolka

Obrázok B:

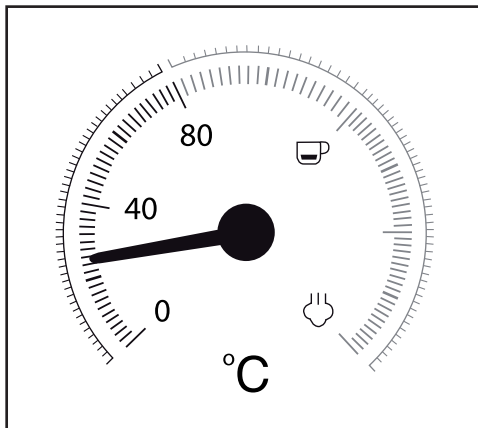
- ❶❶ blokovač sitka
- ❶❷ držiak sitka
- ❶❸ veľké sitko na espresso
- ❶❹ malé sitko na espresso
- ❶❺ odmerka s vtláčadlom

Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Menovitý výkon	1 100 W
Tlak čerpadla	cca 1,5 MPa (15 bar)
	bezpečný pre potraviny

Indikátor teploty

Indikátor teploty ② ukazuje, do akej miery je prístroj zahriaty.



Ľhneď po zapnutí prístroja sa prístroj začne zahrievať, až kým sa ukazovateľ dostane medzi 80°C a „☕“.

Keď ručička dosiahne červenú časť stupnice, teplota je dostatočne vysoká na prípravu espressa. Zelená kontrolka zohrievania ⑤ svieti.

Keď stlačíte tlačidlo „Para“ ☕ ④, zelená kontrolka zohrievania ⑤ zhasne, prístroj sa ďalej zahrieva a ukazovateľ vystúpi vyššie až do rozsahu stupnice medzi „☕“ a „☁“.


Keď ukazovateľ dosiahne rozsah „☕“ a „☁“, teplota je dostatočne vysoká na generovanie pary. Zelená kontrolka zohrievania ⑤ svieti.

Prvé uvedenie do prevádzky

- 1) Vyčistíte držiak sitka ⑰, odmerku ⑳, sitka na espresso ⑱ ⑲, odkvapkávacia mriežka ① a nádobu na vodu ⑨ tak, ako to je popísané v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 2) Postavte prístroj na rovný a teplovzdorný podklad. Dbajte na to, aby bola sieťová zásuvka v dostatočnej blízkosti.
- 3) Nasadíte odkvapkávacia mriežku ① tak, aby červený plavák mohol cez otvor ⑬ prečnievať do odkvapkávacej mriežky ①.
- 4) Nasadíte držiak sitka ⑰ do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „INSERT“, umiestnenom bočne vedľa výpustu horúcej vody ⑭, a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby rúčka držiaka sitka ⑰ ukazovala dopredu.



- 5) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
- 6) Pred prvým použitím postupujte nasledujúcim spôsobom, aby ste vyčistili vnútorné vedenia:
Nechajte prístrojom pretiecť vodu asi na 5 šálok espressa (približne 100 ml).
Prečítajte si k tomu kapitolu „Obsluha“.
- 7) Asi 30 sekúnd nechajte vytvárať paru. Prečítajte si k tomu kapitolu „Obsluha“.

UPOZORNENIE

- Pri prvom použití môže dôjsť k tomu, že čerpadlo bude hlučne pracovať, vznikne hluk, ale žiadna voda nebude vytekať z prístroja. V takomto prípade otočte regulátor pary **7** v smere „+“, aby vzduch mohol unikáť z vedení prístroja (tlačidlo „Para“  **4** je stlačené). Asi po 20 sekundách vzduch z vedení unikne, hluk ustane a z prístroja bude vytekať voda.

Obsluha

UPOZORNENIE

- Obe tlačidlá „Espresso“  **3** a „Para“  **4** pri stlačení zapadnú. Ak tlačidlo opäť stlačíte, uvoľní sa smerom von.

Plnenie nádoby na vodu

UPOZORNENIE

- Na prípravu kávy espresso a cappuccino používajte výlučne čerstvú pitnú vodu.

- 1) Vytiahnite nádobu na vodu **9** a naplňte ju vodou:
Nalejte vodu aspoň po značku MIN.
Nikdy však nenajte viac vody než po značku MAX.
- 2) Nasuňte nádobu na vodu **9** späť do prístroja. Dávajte pozor na to, aby ste hadicu umiestnili do nádoby na vodu **9**.

Zohrievanie po dlhšom odstavení/ pri prvom uvedení do prevádzky

Ak ste prístroj po dlhšiu dobu nepoužívali, zohrejte ho takýmto spôsobom:

- 1) Naplňte nádobu na vodu **9** vodou.
- 2) Vložte veľké **16** alebo malé sitko na espresso **19** do držáka sitka **17**.

- 3) Nasadíte držiak sitka **17** do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „INSERT“, umiestnenom bočne vedľa výpustu horúcej vody **14**, a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby rúčka držiaka sitka **17** ukazovala dopredu.
- 4) Položte šálku pod držiak sitka **17**.
- 5) Zatvorte regulátor pary **7** (otočte až na doraz smerom k „-“).
- 6) Zapnite prístroj spínačom ZAP./VYP. **1**.
- 7) Červená kontrolka **15** svieti. Po krátkom čase začne ukazovateľ indikátora teploty **2** stúpať.
- 8) Ihneď ako svieti zelená kontrolka zohrievania **5**, stlačte tlačidlo „Espresso“ **3**. Nechajte vodu pretekať asi 1 minútu.

UPOZORNENIE

► Môže sa stať, že pritom budete musieť niekoľkokrát vyliat' šálku. Pritom na krátko zastavte procedúru stlačením tlačidla „Espresso“ **3**. Vyprázdnite šálku a stlačte opätovne tlačidlo „Espresso“ **3**, aby voda naďalej tiekla cez prístroj.

- 9) Po cca 1 minúte zastavte čerpadlo opätovným stlačením tlačidla „Espresso“ **3**.
- 10) Vyčkajte, kým sa znova rozsvieti zelená kontrolka zohrievania **5**. Zohrievanie sa práve skončilo. Teraz si už môžete pripraviť espresso.

Zohrievanie pred každým použitím

Predtým než si pripravíte espresso alebo cappuccino, musíte prístroj najprv zohriať.

- 1) Zapnite prístroj spínačom ZAP./VYP. **1**. Červená kontrolka **15** svieti. Obidve tlačidlá „Espresso“ **3** a „Para“ **4** nesmú byť pritom zatlačené. Uistite sa, že regulátor pary **7** je otočený na „-“ až na doraz.
- 2) Nasadíte držiak sitka **17** do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „INSERT“, umiestnenom bočne vedľa výpustu horúcej vody **14**, a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby rúčka držiaka sitka **17** ukazovala dopredu.
- 3) Stlačte tlačidlo „Espresso“ **3**, aby prístroj čerpal vodu z nádoby na vodu **9**. Ihneď ako voda začne vytekať z otvorov v držiaku sitka, stlačte tlačidlo „Espresso“ **3** ešte raz na zastavenie čerpadla.
- 4) Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania **5**.
- 5) Stlačte znovu tlačidlo „Espresso“ **3** a nechajte vytekať horúcu vodu 20 sekúnd, skôr než znovu zastavíte čerpadlo.

Predhrievanie prístroja je teraz ukončené. Teraz si môžete pripraviť espresso alebo cappuccino.

Príprava kávy espresso

UPOZORNENIE

- Vždy sa presvedčte, že sitko na espresso **18** **19** je čisté a bez zvyškov kávového prášku.

- 1) Keď je prístroj zohriaty:
Ak chcete pripraviť jednu šálku espressa, nasadte malé sitko na espresso **19** do držiaka sitka **17**.
Ak chcete pripraviť dve šálky espressa, nasadte veľké sitko na espresso **18** do držiaka sitka **17**.
- 2) Naplňte pomletou kávou malé sitko na espresso **19** až po značku MAX. To zodpovedá asi 7g kávy alebo jednej zarovnanej odmerke **20**.
alebo...
Naplňte pomletou kávou veľké sitko na espresso **18** až po značku MAX. To zodpovedá asi 7g + 7g mletej kávy alebo dvom zarovnaným odmerkám **20**.
- 3) Stlačte mletú kávu pomocou vtláčadla na odmernej lyžici **20**.
Ak je to potrebné, pridajte potom ďalšiu mletú kávu tak, aby bolo sitko na espresso **18** **19** naplnené až po značku MAX. Potom kávu znova stlačte.

UPOZORNENIE


- Stlačenie (zhustenie) mletej kávy je veľmi dôležitý krok pri príprave espressa. Ak je mletá káva veľmi silno stlačená, espresso preteká pomaly a dáva viac peny (crema). Ak nie je mletá káva dosť silno stlačená, espresso pretečie rýchlo a vznikne málo peny.
- 4) Nasadte držiak sitka **17** do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „INSERT“ na prístroj a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, až pokiaľ rúčka držiaka sitka **17** bude ukazovať dopredu.
 - 5) Dajte jednu šálku (alebo dve šálky) pod otvory v držiaku sitka. Odporúčame, aby ste si šálky vopred opláchlí horúcou vodou, takže espresso potom nevychladne tak rýchlo. Šálky môžete odkladať na odkladaciu plochu **6**.
 - 6) Keď sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania **5**, môžete zatlačiť tlačidlo „Espresso“ **3**. Espresso vyteká do šálky (šálok).

VÝSTRAHA

Nikdy nevyberajte držiak sitka **17 vtedy, keď vyteká espresso!**

Prítom vzniknuté frkance horúceho espressa môžu spôsobiť úraz!

- Vždy sa uistite, že nie je zatlačené tlačidlo „Espresso“ **3**, skôr než vyberiete držiak sitka **17**.

- 7) Keď je šálka (šálky) naplnená požadovaným množstvom (cca 20 ml na šálku), znovu stlačte tlačidlo „Espresso“  3, aby sa zastavilo čerpanie vody.

Teraz môžete vypíť svoje espresso.

- 8) Vypnite prístroj spínačom ZAP./VYP. 1.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak nie je stlačené žiadne tlačidlo, po 30 minútach sa prístroj automaticky vypne.

- 9) Po každom použití odstráňte mletú kávu zo sitka na espresso 18 19. Vyberte držiak sitka 17 z prístroja. Vyklopte blokovač sitka 16 nahor tak, aby sitko na espresso 18 19 nemohlo vypadnúť z držiaka sitka 17. Teraz vyprázdnite sitko na espresso 18 19 tak, že držiak sitka 17 so zablokovaným sitkom na espresso 18 19 otočíte a kávu vyklopite von. Použitú kávu zlikvidujte vždy ekologickým spôsobom, napríklad v biodpade.

UPOZORNENIE

- ▶ Po každom použití bezpodmienečne vyčistite výpusť horúcej vody 14 (z ktorého vyteká horúca voda). Prečítajte si k tomu kapitolu „Čistenie a údržba“.

UPOZORNENIE

- ▶ Pravidelne vyprázdňujte odkvapkávaciu misku 12, najneskoršie však vtedy, keď je vidieť červený plavák v otvore 13 odkvapkávacej mriežky 11.

Príprava kávy cappuccino



VÝSTRAHA

Buďte veľmi opatrní pri zaobchádzaní s parou na napeňovanie mlieka!

Horúca para alebo horúce frkance spôsobujú úrazy!

- ▶ S regulátorom pary 7 pracujte vždy pomaly.

- 1) Nádobku na napeňovanie (najlepšie z nehrdzavejúcej ocele) naplňte do jednej tretiny studeným mliekom.
- 2) Zabezpečte, aby bol regulátor pary 7 zatvorený (otočiť až na doraz smerom k „-“).
- 3) Vsuňte speňovač mlieka 10 nabok. Chytajte ho pritom len za rúčku 8.

- 4) Stlačte tlačidlo „Para“  4 nadol. Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania 5.
- 5) Podržte prázdnu nádobku pod speňovačom mlieka 10. Pomaly otáčajte regulátor pary 7 smerom k „+“. Skondenzovaná voda a fírkance vychádzajú z dýzy. Tým sa vyčistí dýza a systém obehu vody vo vnútri prístroja.
- 6) Počkajte 15 sekúnd a potom otočte regulátor pary 7 v smere „-“, až para prestane vychádzať z dýzy. Vylejte vodu z nádoby.
- 7) Teraz podržte nádobu na speňovanie mlieka v ruke, aby ste cítili teplotu mlieka, a zaveďte dýzu speňovača mlieka 10 zľahka do mlieka. Nádobu na speňovanie mlieka pritom držte mierne šikmo.
- 8) Pomaly otáčajte regulátor pary 7 smerom k „+“.
- 9) Pohybujte nádobou na speňovanie mlieka krúživými pohybmi a držte pritom špičku dýzy tesne pod povrchom mlieka: dosť hlboko na to, aby sa mlieko nerozstrekovalo na všetky strany a dosť vysoko na to, aby sa vytvorila hustá pena. Ak to robíte správne, je pritom počuť hlboký brum.
- 10) Keď mliečna pena vystúpa nahor, zaveďte dýzu hlbšie, aby ste naplenili ďalšiu „vrstvu“ a zabránili spáleniu peny.
- 11) Nakoniec ponorte dýzu celkom a trochu privrite regulátor pary 7 približne do polovice, aby sa mlieko zohrialo. Držte nádobku speňovača mierne šikmo, aby sa mlieko jemne vírilo, keď ho dýzou miešate.
- 12) Keď mliečna pena dosiahne požadovanú konzistenciu a teplotu, zatvorte regulátor pary 7 (otočiť až na doraz smerom k „-“).
- 13) Potom najprv vytiahnite dýzu z mlieka.
- 14) Stlačte tlačidlo „Para“  4.

UPOZORNENIE

- Na prípravu cappuccina použite vždy väčšie šálky než na prípravu espresso, pretože do nich treba dať ešte aj spenené mlieko.

- 15) Pri príprave cappuccina postupujte tak isto, ako keby ste pripravovali espresso (pozri kapitolu „Príprava kávy espresso“, ale zohrievanie tu nie je potrebné). Nechajte však vodu pretekať asi dvakrát tak dlho ako pri espressa (asi 40 ml).
- 16) Vypnite prístroj spínačom ZAP./VYP. 1.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak nie je stlačené žiadne tlačidlo, po 30 minútach sa prístroj automaticky vypne.

17) Teraz pridajte napenené mlieko do vopred pripravenej kávy espresso. Cappuccino je teraz hotové. Podľa chuti si ho môžete prisladiť cukrom alebo posypať kakaovým práškom.

UPOZORNENIE

- ▶ Speňovač mlieka **!** vyčistíte bezpodmienečne po každom použití. Prečítajte si k tomu kapitolu „Čistenie a údržba“.

Tipy pre prípravu mliečnej peny

- V zásade sa dá napeniť každý druh mlieka, aj sójové alebo ryžové mlieko. Niektoré druhy mlieka sa však dajú napeniť len s istými obmedzeniami.
- Odstredené mlieko (nízkotučné mlieko) sa nespáli tak ľahko ako plnotučné mlieko, ale pri malom obsahu tuku hrozí nebezpečenstvo, že sa mlieko nedá dobre napeniť. Preto používajte podľa možnosti mlieko s obsahom tuku 3,5 % alebo 1,5 %.
- Celkom vychladené mlieko sa dá lepšie napeniť ako menej studené. Najlepšie výsledky dosiahnete pri teplote cca 7°C.
- Nikdy nenapeňujte mlieko druhý raz, pretože potom sa spáli.
- Napenené mlieko nechajte stáť asi 30 sekúnd predtým, než dáte penu do espresso. Pritom splasnú väčšie bubliny a ešte tekuté mlieko klesne nadol. Potom môžete dať na espresso jemnú penu.

Čistenie a údržba

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

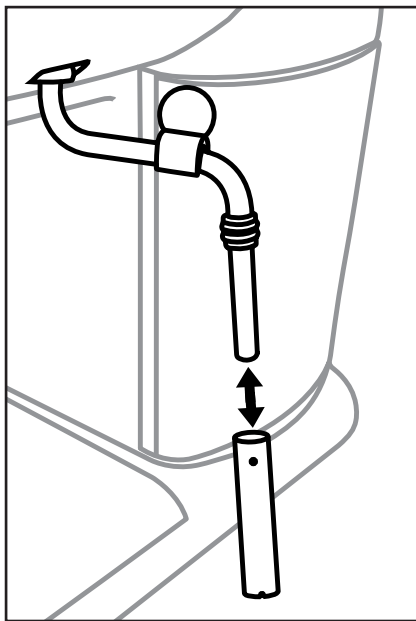
- Skôr než začnete prístroj čistiť, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Predtým, než začnete prístroj čistiť, ho nechajte vždy najprv vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nikdy neponárajte prístroj do vody alebo iných kvapalín. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Čistenie speňovača mlieka

POZOR – VECNÉ ŠKODY

■ Na čistenie prístroja nikdy nepoužívajte drsné, agresívne ani chemické čistiace prostriedky. Tieto môžu porušiť povrchové časti prístroja.

- 1) Položte prázdnu nádobu pod speňovač mlieka ⑩.
- 2) Hneď po použití otočte regulátor pary ⑦ na „+“ a niekoľko sekúnd nechajte unikať paru.
- 3) Zatvorte regulátor pary ⑦ (otočte až na doraz smerom k „-“), vypnite prístroj a vyťahnite sieťovú zástrčku.
- 4) Nechajte dýzu vychladnúť.
- 5) Stiahnite plášť speňovača mlieka ⑩ (obrázok 1) a vyčistite ho dôkladne v teplej vode.
- 6) Dýzu, ktorá sa nachádza pod plášťom, utrite vlhkou handričkou. V prípade potreby pridajte trochu jemného čistiaceho prostriedku. Dýzu ale po čistení čistiacim prostriedkom utrite utierkou namočenou v čistej vode. Uistite sa, že sa na dýze nenachádzajú žiadne zvyšky čistiaceho prostriedku.
- 7) Nasuňte plášť späť na dýzu (obrázok 1).



Obrázok 1

Čistenie výpustu horúcej vody

Výpusť horúcej vody 14 vyčistíte po každom použití.

- 1) Po skončení prípravy kávy espresso alebo cappuccino a vybratí držáka sitka 17 utrite celú plochu výpustu horúcej vody 14 navlhčenou utierkou, aby ste odstránili všetky zvyšky mletej kávy.
- 2) Nasadíte držiak sitka 17 bez vložených sítiok na espresso 18 19 späť.
- 3) Potom postavte prázdnu šálku pod držiak sitka 17 a zatlačte tlačidlo „Espresso“ 3 tak, aby bolo zaistené v stlačenej polohe. Voda vytečie z výpustu horúcej vody 14 a spláchnie posledné zvyšky mletej kávy.
- 4) Po asi 20 sekundách znovu stlačte tlačidlo „Espresso“ 3 a vypnite prístroj spínačom ZAP./VYP. 1.
- 5) Znova vyberte držiak sitka 17.

Čistenie príslušenstva

- 1) Vyčistíte držiak sitka 17, obe sitká na espresso 18 19, nádobu na vodu 9, odmerku 20 a odkvapkávacia mriežku 11 v teplej vode.

UPOZORNENIE

► Keď do vody pridáte čistiaci prostriedok, môže sa stať, že to ovplyvní chuť kávy espresso. Ak sa nečistoty nedajú odstrániť inak, len čistiacim prostriedkom, opláchnite potom všetky diely vždy veľkým množstvom čistej vody.

- 2) Vysušte všetky diely.
- 3) Odkvapkávacia miska 12 je vhodná na čistenie v umývačke riadu. Pred čistením v umývačke riadu však vyberte červený plavák z odkvapkávacej misky 12:
 - Pritom odstráňte zarážky nastoknuté na obidvoch príchytých tyčkách po stranách plaváka.
 - Vytiahnite plavák z príchytých tyčiek.
 - Vyčistite plavák a zarážky v teplej vode.
 - Po vyčistení odkvapkávacej misky 12, nasuňte vyčistený plavák späť na príchyté tyčky a nastoknite zarážky.

Čistenie prístroja

Prístroj očistíte vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku trochu čistiacieho prostriedku.







Uistite sa, že je prístroj pred ďalším používaním úplne suchý.



Odvápňovanie prístroja

Pravidelne odvápnujte prístroj. Po približne 1 - 2 mesiacoch (pri cca 4 prípravách espressa denne) by sa mal prístroj odvápníť. Podľa stupňa tvrdosti vody, ktorú používate, sa môže táto hodnota odlišovať.

Na odvápnovanie používajte bežne dostupné odvápnovače určené pre kávovary espressa. Postupujte pri tom tak, ako je uvedené v návode na používanie odvápnovača.

Ak nemáte k dispozícii odvápnovač, môžete alternatívne odvápnovať kyselinou citrónovou a postupovať takto:

- 1) Naplňte nádobu na vodu **9** až po značku Max.
- 2) Rozpusťte v nej 2 lyžice (asi 30 g) kyseliny citrónovej (dá sa kúpiť v drogerii alebo v lekárni).
- 3) Nasadzte nádobu na vodu **9** do prístroja.
- 4) Prístroj zapnite spínačom Zap/Vyp **1**. Regulátor pary **7** je zatvorený.
- 5) Nasadzte do prístroja držiak sitka **17** bez sitka na espresso **18** **19** a postavte šálku pod držiak sitka **17**.
- 6) Ihneď ako svieti zelená kontrolka zohrievania **5**, zatlačte tlačidlo „Espresso“  **3** tak, aby ostalo stlačené.
- 7) Nechajte pretiecť približne 2 šálky (cca 250 ml) vody a potom zastavte proces opätovným stlačením tlačidla „Espresso“  **3**.
- 8) Podržte nádobku pod speňovačom mlieka **10**.
- 9) Stlačte tlačidlo „Para“  **4** nadol tak, aby ostalo stlačené a čakajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania **5**. Pomaly otáčajte regulátor pary **7** na „+“. Nechajte prístroj asi 2 minúty vytvárať paru.
- 10) Po 2 minútach regulátor pary **7** zatvorte, stlačte znovu tlačidlo „Para“  **4**, aby sa viac nevytvárala žiadna para.
- 11) Nechajte odvápnovač pôsobiť asi 15 minút.
- 12) Trikrát zopakujte kroky 6 - 11.
- 13) Potom zatlačte tlačidlo „Espresso“  **3** nadol tak, aby zapadlo a nechajte vodu pretekať dovtedy, kým sa nádoba na vodu **9** nevyprázdni.
- 14) Opláchnite nádobu na vodu **9** čistou vodou a naplňte čistou vodu až po značku MAX.
- 15) Stlačte tlačidlo „Espresso“  **3** tak, aby ostalo stlačené a čakajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania **5**.
- 16) Nechajte vodu pretiecť.
- 17) Trikrát zopakujte kroky 14 - 16.
- 18) Ešte raz nalejte vodu do nádoby na vodu **9**.

- 19) Stlačte tlačidlo „Para“  4 tak, aby ostalo stlačené.
- 20) Pod speňovačom mlieka 10 podržte nejakú nádobu a pomaly otáčajte regulátor pary 7 na „+“, akonáhle sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania 5.
- 21) Približne po 1 minúte zatvorte regulátor pary 7 (otočte až na doraz v smere „-“), opätovne stlačte tlačidlo „Para“  4 a prístroj vypnite.

UPOZORNENIE

- Ak nie je stlačené žiadne tlačidlo, po 30 minútach sa prístroj automaticky vypne.

Odstraňovanie porúch

Porucha	Príčina	Náprava
Káva espresso už ďalej nevyteká.	<ul style="list-style-type: none"> Pomletá káva je príliš vlhká alebo je príliš stlačená. 	<ul style="list-style-type: none"> Znovu pripravte kávu espresso, ale teraz už natoľko nestlačte pomletú kávu alebo ju celkom vymeňte.
	<ul style="list-style-type: none"> Nie je voda v nádobe na vodu 9. 	<ul style="list-style-type: none"> Nalejte vodu do nádoby na vodu 9.
	<ul style="list-style-type: none"> Otvory výstupu z držiaka sitka sú upchaté. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistite držiak sitka 17.
Káva espresso vykvapkáva cez okraje držiaka sitka 17 namiesto toho, aby tiekla z otvorov.	<ul style="list-style-type: none"> Držiak sitka 17 nie je správne nasadený. 	<ul style="list-style-type: none"> Správne nasadíte držiak sitka 17.
	<ul style="list-style-type: none"> Otvory držiaka sitka sú upchaté. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistite držiak sitka 17.
	<ul style="list-style-type: none"> Zvyšky pomletej kávy sú na okrajoch držiaka sitka 17. 	<ul style="list-style-type: none"> Očistite okraj držiaka sitka 17 od zvyškov pomletej kávy.

Porucha	Príčina	Náprava
Káva espresso je studená.	• Prístroj nebol predhriaty.	• Predhrejete prístroj.
	• Zelená kontrolka zohrievania 5 sa ešte nerozsvietila.	• Vyčkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania 5 .
	• Šálky neboli predhriate.	• Predhrejete šálky.
Hlučný chod čerpadla.	• Nádoba na vodu 9 je prázdna.	• Nalejte vodu do nádoby na vodu 9 .
Pena (crema) je príliš svetlá (káva espresso vyteká rýchlo z držiaka sitka 17).	• Príliš málo mletej kávy.	• Použite viac mletej kávy.
	• Káva je pomletá príliš nahrubo.	• Používajte len mletú kávu určenú špeciálne na prípravu kávy espresso.
Pena (crema) je príliš tmavá (káva espresso vyteká pomaly z držiaka sitka 17).	• Príliš veľa mletej kávy.	• Použite menej mletej kávy.
	• Káva je pomletá príliš jemno alebo je vlhká.	• Používajte len mletú kávu určenú špeciálne na prípravu kávy espresso.
	• Sitko je upchaté.	• Vyčistíte sitko.
Mlieko sa nenapeňuje.	• Mlieko nie je dosť studené.	• Používajte mlieko z chladničky.
	• Speňovač mlieka 10 je znečistený.	• Vyčistíte speňovač mlieka 10 .

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.

Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadu alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte 3 roky záruku od dátumu zakúpenia. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred dodaním dôkladne preskúšaný.

Pokladničný blok si uschovajte ako doklad o zakúpení. V prípade poškodenia v záruke sa prosím telefonicky spojte so svojím servisným strediskom. Len tak sa dá zaistiť bezplatné zaslanie vášho tovaru.

UPOZORNENIE

- ▶ Záruka sa vzťahuje len na chyby materiálu a výroby, nie na škody spôsobené prepravou, opotrebením, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory.

Prístroj je určený len na súkromné a nie na komerčné použitie. Záruka stráca platnosť pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené. Záručné plnenie nepredlžuje záručnú dobu. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Prípadné chyby a nedostatky zistené už pri zakúpení musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskôr však do dvoch dní od dátumu zakúpenia.

Po uplynutí záručnej lehoty sú prípadne vykonané opravy za poplatok.



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 274989

Dostupnosť hotline: pondelok až piatok od 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Dovozca

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
Heißwasserdusche 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:

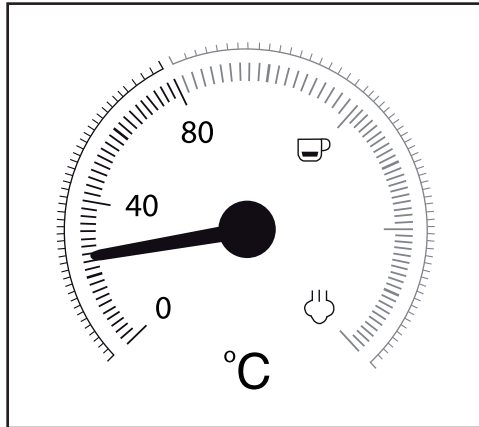
- ❶❶ Siebblockierer
- ❶❷ Siebträger
- ❶❸ großes Espressosieb
- ❶❹ kleines Espressosieb
- ❶❺ Messlöffel mit Stopfer

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Tipps für den Milchschaum

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

Reinigen und Pflegen

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Milchaufschäumer reinigen

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

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

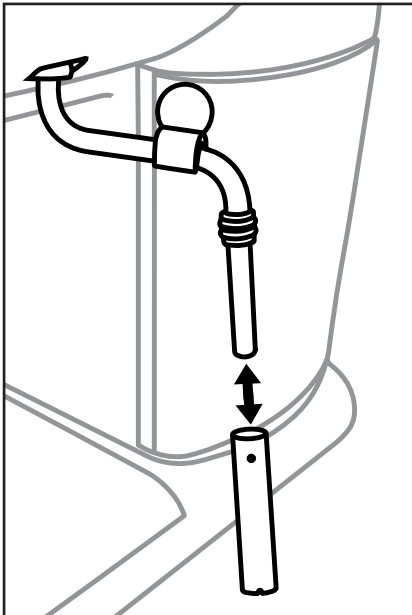




Abbildung 1

Heißwasserdusche reinigen

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

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

Zubehörteile reinigen

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

HINWEIS

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

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

Gerät reinigen

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

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



Gerät entkalken

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

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

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

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

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

HINWEIS

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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Garantie und Service

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

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

HINWEIS

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

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

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

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompemass@lidl.de

IAN 274989

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompemass@lidl.at

IAN 274989

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompemass@lidl.ch

IAN 274989

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

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stav informácií

Stav informácií · Stand der Informationen:

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

IAN 274989

