SILVERCREST®

ESPRESSO MACHINE SEM 1100 B3

(PL)

EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY

Instrukcja obsługi

(LT)

„ESPRESSO“ KAVOS APARATAS

Naudojimo instrukcija

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 296789

(PL) (LT)

PL

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

LT

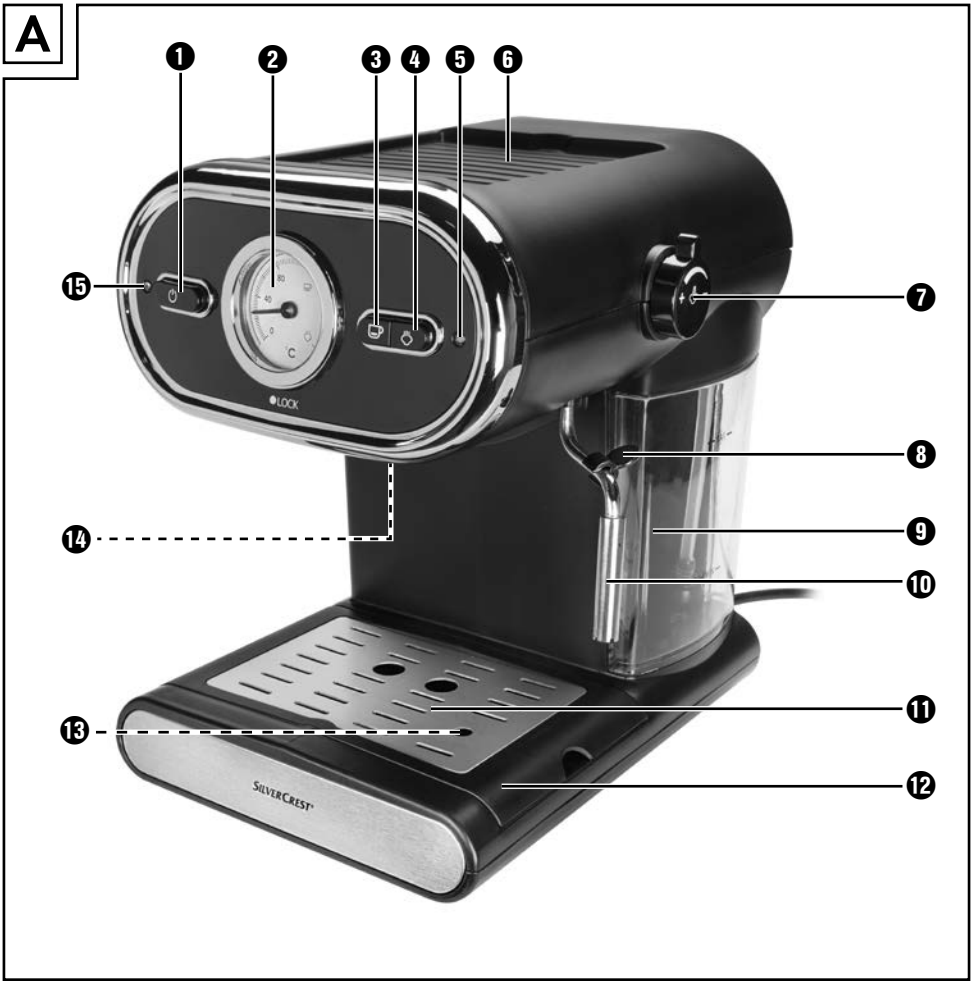
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

DE AT CH

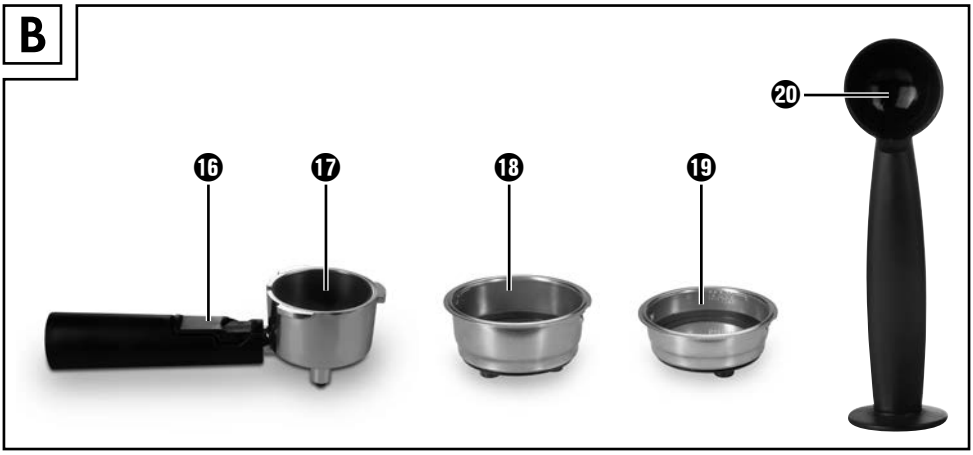
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	25
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A



B



Spis treści

Wstęp 2
Prawa autorskie 2
Ograniczenie odpowiedzialności 2
Ostrzeżenia 2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 3
Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu 4
Usuwanie opakowania 4

Wskazówki bezpieczeństwa 5

Elementy urządzenia 8

Dane techniczne 8

Wskaźnik temperatury 9

Pierwsze uruchomienie 9

Obsługa 10
Napełnianie zbiornika wody 10
Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu . . 11
Nagrzewanie przed każdym użyciem 12
Przygotowywanie kawy espresso 13
Przygotowywanie kawy cappuccino 14
Wskazówki dotyczące pianki z mleka 16

Czyszczenie i konserwacja 16
Czyszczenie spieniacza mleka 17
Czyszczenie natrysku gorącej wody 18
Czyszczenie akcesoriów 18
Czyszczenie urządzenia 18
Odkamienianie urządzenia 19

Usuwanie usterek 20

Usuwanie 21
Usuwanie urządzenia 21

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 22
Serwis 23
Importer 23

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Prawa autorskie

Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim.

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

Ograniczenie odpowiedzialności

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

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

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

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:

⚠ OSTRZEŻENIE

Informacja o tym stopnia zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

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

UWAGA

Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwość powstania szkody materialnej.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

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

WSKAZÓWKA

► Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

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

► Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.

► Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

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

Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo uduszenia!

► Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

WSKAZÓWKA

► Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.

► W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta.

Usuwanie opakowania

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

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

WSKAZÓWKA

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

Wskazówki bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

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

Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie lub w innej cieczy. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE

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

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

WSKAZÓWKA

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

Elementy urządzenia

Rysunek A:

1. Włącznik/wyłącznik
2. Wskaźnik temperatury
3. Przycisk „Espresso“
4. Przycisk „Para“
5. Zielona kontrolka nagrzewania
6. Podstawa
7. Regulator pary
8. Uchwyt
9. Zbiornik wody
10. Spieniacz mleka
11. Kratka ociekowa
12. Rynienka ociekowa
13. Zagłębienie na czerwony pływak
14. Natrysk gorącej wody
15. Czerwona kontrolka

Rysunek B:

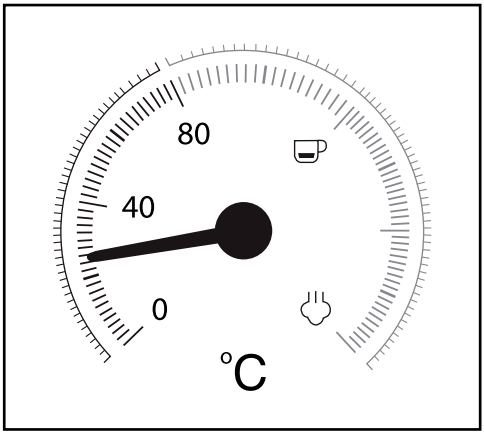
16. Blokada sitka
17. Kolba
18. Duże sitko espresso
19. Małe sitko espresso
20. Miarka do kawy z ubijakiem

Dane techniczne

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

Wskaźnik temperatury

Wskaźnik temperatury ❷ pokazuje, do jakiej temperatury rozgrzało się urządzenie.



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

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

Po naciśnięciu przycisku „Para" ♨ ❹, gaśnie zielona kontrolka nagrzewania ❺, urządzenie nagrzewa się dalej, a wskazówka podnosi się wyżej do obszaru skali między „☕" a „♨".

Jeśli wskazówka osiągnie obszar między „☕" a „♨", temperatura jest dostatecznie wysoka, aby wytworzyć parę. Świeci się zielona kontrolka nagrzewania ❺.

Pierwsze uruchomienie

1) Oczyść kolbę ⓱, miarkę ⓴, sitka espresso ⓲ ⓳, kratkę ociekową ⓫ oraz zbiornik wody ❾ w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja".
2) Postaw urządzenie na płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Zwróć uwagę na to, aby gniazdo sieciowe było łatwo dostępne.
3) Załóż kratkę ociekową ⓫ w taki sposób, aby czerwony pływak mógł wystawać przez zagłębienie ⓭ w kratce ociekowej ⓫.
4) Włóż kolbę ⓱ w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT", znajdującym się obok natrysku gorącej wody ⓮ i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby ⓱ wskazywał będzie do przodu („● LOCK").

5) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego.

6) Przed pierwszym użyciem postępuj w następujący sposób, aby oczyścić przewody wewnętrzne:
Przepuść przez urządzenie wodę na ok. 5 filiżanek espresso (około 100 ml).
Przeczytaj na ten temat rozdział „Obsługa".

7) Włącz na ok. 30 sekund wytwarzanie pary. Przeczytaj na ten temat rozdział „Obsługa".

WSKAZÓWKA

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

Obsługa

WSKAZÓWKA

► Oba przyciski „Espresso" ❸ i „Para" ❹ blokują się wciśnięciu. Po ponownym naciśnięciu przycisk się odblokowuje.

Napełnianie zbiornika wody

WSKAZÓWKA

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

1) Wyjmij zbiornik wody ❾ i napełnij go wodą:
Napełnij zbiornik wodą co najmniej do zaznaczenia MIN.
Nie nalewaj wody powyżej znacznika MAX.

2) Wsuń ponownie zbiornik wody ❾ w urządzenie. Pamiętaj o tym, aby włożyć do zbiornika wody ❾ wężyk.

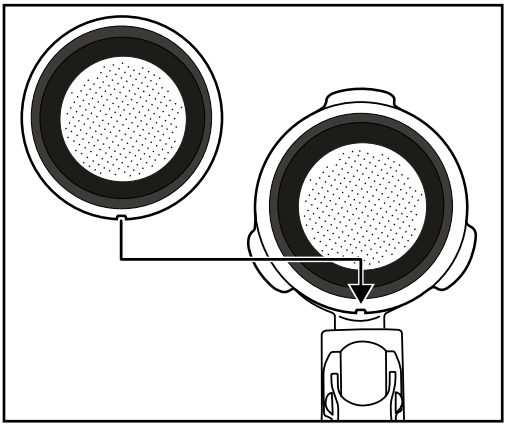
Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu

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

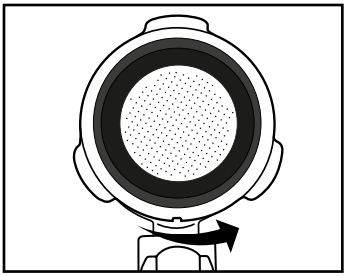
1) Nalej wody do zbiornika wody ❾.

2) Włóż duże ⓲ lub małe sitko espresso ⓳ w kolbę ⓱.

   – Zwróć uwagę, aby przy wkładaniu małe wycięcie na dużym ⓲ lub małym sitku Espresso ⓳ ułożone było nad wycięciem w kolbie ⓱.



   – Następnie obróć duże ⓲ lub małe sitko Espresso ⓳ nieco, aby nie mogło ono wypaść.



WSKAZÓWKA

► Wyjmuj włożone sitko Espresso ⓲ ⓳ dopiero wtedy, gdy ostygnie!

► Aby móc ponownie wyjąć sitka Espresso ⓲ ⓳ z kolby ⓱, obróć włożone sitko Espresso ⓲ ⓳ na tyle, aby wycięcie w sitku Espresso ⓲ ⓳ znalazło się nad wycięciem w kolbie ⓱. Teraz można wyjąć sitko Espresso ⓲ ⓳.

3) Włóż kolbę ⓱ w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT“, znajdującym się obok natrysku gorącej wody ⓮ i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby ⓱ wskazywał będzie do przodu („● LOCK“).

4) Postaw filiżankę pod kolbą ⓱.

5) Zakręć regulator pary ❼ (obracaj do oporu w kierunku „ - “).

6) Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem ❶.

7) Zaświeci się czerwona kontrolka ⓯. Po krótkim czasie wskazówka na wskaźniku temperatury ❷ zaczyna się podnosić.

8) Po zapaleniu się kontrolki nagrzewania ❺ naciśnij przycisk „Espresso“ ❸. Pozostaw przepływającą wodę przez około 1 minutę.

WSKAZÓWKA

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

9) Po ok. 1 minucie zatrzymaj pracę pompki, naciskając przycisk „Espresso“ ❸ ponownie.

10) Zaczekaj, aż ponownie zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania ❺. Nagrzewanie jest zakończone. Możesz teraz przygotować kawę espresso.

Nagrzewanie przed każdym użyciem

Przed przygotowaniem kawy espresso lub cappuccino konieczne jest nagrzanie urządzenia.

1) Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem ❶. Zaświeci się czerwona kontrolka ⓯. Nie mogą być przy tym wciśnięte oba przyciski „Espresso“ ❸ i „Para“ ❹. Upewnij się, że regulator pary ❼ jest obrócony do oporu do pozycji „ - “.

2) Włóż kolbę ⓱ w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT“, znajdującym się obok natrysku gorącej wody ⓮ i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby ⓱ wskazywał będzie do przodu („● LOCK“).

3) Naciśnij przycisk „Espresso“ ❸, aby urządzenie zaczęło pobierać wodę ze zbiornika wody ❾. Gdy tylko z otworów nośnika sitka zacznie się wydostawać woda, naciśnij przycisk „Espresso“ ❸ ponownie, aby pompka się wyłączyła.

4) Zaczekaj, aż zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania ❺.

5) Naciśnij ponownie przycisk „Espresso“ ❸ i zanim wyłączysz pompkę poczekaj, aż przez 20 sekund będzie wydostawała się gorąca woda z urządzenia.

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

Przygotowywanie kawy espresso

WSKAZÓWKA

► Zawsze dopilnuj, by sitko espresso ⓲ ⓳ było zawsze czyste i wolne od pozostałości mielonej kawy espresso.

1) Gdy urządzenie jest rozgrzane:
W celu przygotowania kawy espresso włóż małe sitko espresso ⓳ w kolbę ⓱.
W celu przygotowania dwóch kaw espresso włóż duże sitko espresso ⓲ w kolbę ⓱.

2) Napełnij małe sitko espresso ⓳ aż do zaznaczenia MAX mieloną kawą espresso. Odpowiada to ok. 7 g kawy, lub płaskiej miarce ⓴.
lub...
Napełnij duże sitko espresso ⓲ aż do zaznaczenia MAX mieloną kawą espresso. Odpowiada to ok. 7 g + 7 g kawy, lub dwóm płaskim miarkom ⓴.

3) Ubij kawę mieloną espresso przy pomocy ubijaka na miarce ⓴. Następnie, w razie potrzeby, dodaj jeszcze kawy espresso, aby sitko espresso ⓲ ⓳ było napełnione do zaznaczenia MAX. Następnie ubij kawę mieloną espresso ponownie.

WSKAZÓWKA

► Ubijanie kawy mielonej espresso jest bardzo ważnym procesem podczas przygotowywania espresso. Gdy mielona kawa espresso zostanie ubita zbyt mocno, kawa espresso będzie się parzyła przepływając powoli i będzie więcej pianki. Gdy mielona kawa espresso nie zostanie zbyt mocno ubita, kawa będzie się parzyła szybko i będzie mniej pianki.

4) Włóż kolbę ⓱ w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT“ i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby ⓱ wskazywał będzie do przodu („● LOCK“).

5) Podstaw jedną (lub dwie) filiżankę(i) pod otwory kolby. Przed zaparzeniem kawy zalecamy przepłukanie filiżanek gorącą wodą, aby espresso nie ostygło zbyt szybko. Filiżanki można odstawiać na podstawie ❻.

6) Po zapaleniu się kontrolki nagrzewania ❺ możesz nacisnąć przycisk „Espresso“ ❸. Espresso napływa do filiżanki(ek).

⚠ OSTRZEŻENIE

Nigdy nie wyjmuj kolby ⓱ podczas zaparzania kawy espresso!

Rozpryskująca się gorąca kawa espresso może spowodować obrażenia!

► Upewnij się, że przycisk „Espresso“ ❸ nie jest wciśnięty, zanim usuniesz kolbę ⓱.

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

Teraz możesz już wypić swoją kawę espresso.

8) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem ❶.

WSKAZÓWKA

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

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

WSKAZÓWKA

► Po każdym użyciu koniecznie czyść natrysk gorącej wody ⓮ (wydostaje się z niego gorąca woda). Przeczytaj na ten temat rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

WSKAZÓWKA

► Regularnie opróżniaj rynienkę ociekową ⓬, najpóźniej jednak, gdy czerwony pływak będzie widoczny w zagłębieniu ⓭ kratki ociekowej ⓫.

Przygotowywanie kawy cappuccino

⚠ OSTRZEŻENIE

Zachowaj ostrożność podczas korzystania z pary do spieniania mleka.

Gorąca para lub rozpryski mogą powodować obrażenia!

► Regulator pary ❼ obsługuj zawsze powoli.

1) Napełnij pojemnik do spieniania mleka (najlepiej ze stali nierdzewnej) w jednej trzeciej zimnym mlekiem.

2) Upewnij się, że regulator pary ❼ jest zakręcony (obróć go do oporu w kierunku „ - “).

3) Odsuń spieniacz mleka ❿ na bok. Chwytaj go zawsze tylko za uchwyt ❽.

4) Naciśnij przycisk „Para“ ❹. Zaczekaj, aż zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania ❺.

5) Przytrzymaj puste naczynie pod spieniaczem mleka ❿. Obróć powoli regulator pary ❼ w kierunku „ + “. Przez dyszę wydostaje się skroplona woda/rozpryski. W ten sposób następuje oczyszczanie dyszy i obiegu wody we wnętrzu urządzenia.

6) Odczekaj 15 sekund i obróć regulator pary ❼ w kierunku „ - “, aż z dyszy nie będzie wydostawała się para. Wylej wodę z naczynia.

7) Trzymaj teraz pojemnik do spieniania mleka w ręku, aby czuć temperaturę mleka i wprowadź dyszę spieniacza mleka ❿ lekko do mleka. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukośnie.

8) Obróć powoli regulator pary ❼ w kierunku „ + “.

9) Poruszaj pojemnik do spieniania mleka ruchem kolistym i trzymaj przy tym końcówkę dyszy nieco pod powierzchnią mleka, na tyle głęboko, aby mleko nie pryskało we wszystkie strony i na tyle wysoko, aby nie była wytwarzana zbyt duża piana. Jeśli wykonałeś tę czynność prawidłowo, słyszalne jest niskie buczenie.

10) Gdy zacznie się podnosić piana, wprowadź dysze głębiej, aby spienić kolejną „warstwę” oraz zapobiec przypaleniu piany.

11) Następnie zanurz dyszę całkowicie i obrócić regulator pary ❼ do około połowy, aby mleko zostało podgrzane. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukosem, aby mleko delikatnie krążyło podczas mieszania dyszą.

12) Gdy piana mleczna osiągnie żądaną konsystencje i temperaturę, zakręć regulator pary ❼ (obróć aż do oporu w kierunku „ - “).

13) Najpierw wyjmij dyszę z mleka.

14) Naciśnij przycisk „Para“ ❹.

WSKAZÓWKA

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

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

16) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem ❶.

WSKAZÓWKA

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

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

WSKAZÓWKA

► Spieniacz mleka ⑩ należy w miarę możliwości czyścić po każdym użyciu. Przeczytaj na ten temat rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja".

Wskazówki dotyczące pianki z mleka

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

Czyszczenie i konserwacja

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

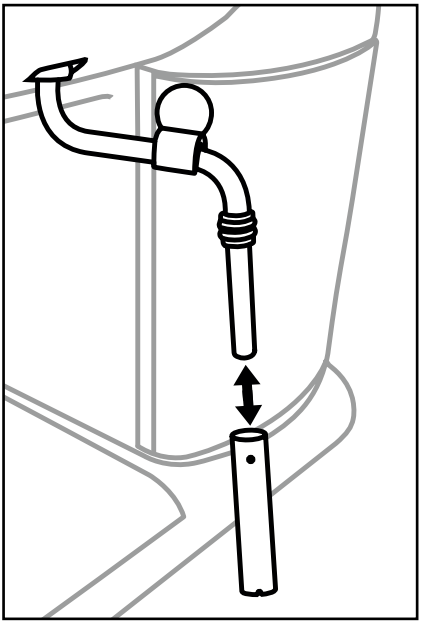
- Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Zagrożenie porażeniem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

Czyszczenie spieniacza mleka

UWAGA – SZKODY MATERIALNE

- Do czyszczenia urządzenia nie używaj nigdy szorujących, żrących ani chemicznych środków czyszczących. Powodują one zniszczenie powierzchni urządzenia.

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



Rysunek 1

Czyszczenie natrysku gorącej wody

Czyść natrysk gorącej wody ⓮ po każdym użyciu:

1) Po zaparzeniu kawy espresso/cappuccino i zdemontowaniu kolby ⓱, umyj całą powierzchnię natrysku gorącej wody ⓮ wilgotną szmatką, aby zostały usunięte wszystkie pozostałości kawy mielonej.
2) Załóż ponownie kolbę ⓱ **bez** włożonych sitek espresso ⓲ ⓳.
3) Podstaw pustą filiżankę pod kolbą ⓱ i wciśnij przycisk „Espresso" ❸, aż ten się zablokuje. Z natrysku gorącej wody ⓮ wypływa woda, i wypłukuje ostatnie pozostałości mielonej kawy.
4) Po około 20 sekundach wciśnij ponownie przycisk „Espresso" ❸ i włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem ❶.
5) Zdejmij ponownie kolbę ⓱.

Czyszczenie akcesoriów

1) Umyj kolbę ⓱, oba sitka espresso ⓲ ⓳, zbiornik wody ❾, miarkę ⓴ i kratkę ociekową ⓫ w ciepłej wodzie.

WSKAZÓWKA

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

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

Czyszczenie urządzenia

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

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

Odkamienianie urządzenia

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

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

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

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

19) Wciśnij przycisk „Para“ ❹, aby ten się zablokował.

20) Przytrzymaj naczynie pod spieniaczem mleka ❿ i odkręcaj powoli regulator pary ❼ „ + “, gdy tylko zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania ❺.

21) Po ok. 1 minucie zakręć regulator pary ❼ (obracaj aż do oporu w kierunku „ - “), naciśnij ponownie przycisk „Para“ ❹ i wyłącz urządzenie.

WSKAZÓWKA

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

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Espresso nie wydostaje się z urządzenia.	• Mielona kawa na espresso jest zbyt wilgotna i/lub zbyt mocno ubita.	• Przygotować ponownie kawę espresso, jednak przy tym nie ubijać zbyt mocno kawy mielonej, lub wymienić ją całkowicie.
	• Brak wody w zbiorniku wody ❾.	• Nalać wodę do zbiornika wody ❾.
	• Otwory kolby są zapchane.	• Oczyścić kolbę ⓱.
Espresso wylewa się przez krawędzie kolby ⓱ zamiast przez otwory.	• Kolba ⓱ nie została prawidłowo założona.	• Założyć poprawnie kolbę ⓱.
	• Otwory kolby są zapchane.	• Oczyścić kolbę ⓱.
	• Na krawędziach kolby ⓱ znajdują się pozostałości mielonej kawy espresso.	• Oczyścić krawędź kolby ⓱ z pozostałości kawy mielonej.
Kawa espresso jest zimna.	• Urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane.	• Nagrzać urządzenie.
	• Zielona kontrolka nagrzewania ❺ jeszcze się nie świeciła.	• Zaczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania ❺.
	• Filiżanki nie zostały wstępnie podgrzane.	• Podgrzać wstępnie filiżanki.
Głośne działanie pompki.	• Zbiornik wody ❾ jest pusty.	• Nalać wodę do zbiornika wody ❾.

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Kawa crema jest zbyt jasna (espresso wypływa szybko z kolby ⓱).	• Za mało kawy mielonej espresso.	• Użyć więcej kawy mielonej espresso.
	• Kawa jest zmielona za grubo.	• Używać tylko kawy mielonej specjalnie do parzenia espresso.
Kawa crema jest zbyt ciemna (espresso wypływa powoli z kolby ⓱).	• Za mało kawy mielonej espresso.	• Użyć mniej kawy mielonej espresso.
	• Kawa mielona jest zbyt drobno zmielona lub wilgotna.	• Używać tylko kawy mielonej specjalnie do parzenia espresso.
	• Zapchane jest sitko.	• Wyczyścić sitko.
Mleko nie spienia się.	• Mleko nie jest dostatecznie zimne.	• Użyć mleko z lodówki.
	• Spieniacz mleka ⓪ jest zabrudzony.	• Oczyścić spieniacz mleka ⓪.

Usuwanie

Usuwanie urządzenia

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

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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykuł można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis

PL **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 296789

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turinys

Įvadas 26
Autorių teisės 26
Atsakomybės apribojimas. 26
Įspėjimai 26
Naudojimas pagal paskirtį. 27
Tiekiamas rinkinys / patikra pristačius 28
Pakuotės šalinimas 28

Saugos nurodymai. 29

Prietaiso elementai 32

Techniniai duomenys 32

Temperatūros rodytuvas 33

Naudojimas pirmą kartą 33

Naudojimas 34
Vandens rezervuaro pripildymas 34
Įkaitinimas nenaudojus ilgesnį laiką / naudojant pirmą kartą 35
Įkaitinimas kas kartą prieš naudojant 36
Espreso paruošimas 37
Kapučino paruošimas. 38
Patarimai kaip paruošti pieno putą. 40

Valymas ir priežiūra. 40
Pieno plakiklio valymas 41
Karšto vandens tiektuvo valymas 42
Priedų valymas 42
Prietaiso valymas 42
Kalkių šalinimas iš prietaiso 43

Trikčių šalinimas 44

Šalinimas. 45
Prietaiso šalinimas 45

Kompernaß Handels GmbH garantija 46
Priežiūra 47
Importuotojas 47

Įvadas

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Autorių teisės

Šis dokumentas saugomas pagal intelektinės nuosavybės teises ginančius teisės aktus.

Neturint rašytinio gamintojo sutikimo draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti arba perspausdinti visais įmanomais būdais, taip pat kopijuoti jo paveikslėlius (net ir pakeistus).

Atsakomybės apribojimas

Šioje naudojimo instrukcijoje sąžiningai pateikta spausdinant turėta naujausia techninė informacija, duomenys ir naudojimo nurodymai, pagrįsti iki šiol sukaupta mūsų patirtimi ir žiniomis.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl šioje instrukcijoje pateiktų duomenų, paveikslėlių ir aprašymų.

Gamintojas neprisiima atsakomybės už nuostolius, patirtus nesilaikant naudojimo instrukcijos, gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai taisant, neleistinai atliekant pakeitimus arba naudojant nesertifikuotas atsargines dalis.

Įspėjimai

Šioje naudojimo instrukcijoje pateikiami toliau aprašyti įspėjimai.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Šiuo pavojaus įspėjimu įspėjama dėl galimos pavojingos situacijos.

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, kyla pavojus susižaloti.

► Laikykitės šio įspėjimo nurodymų, kad nebūtų sužaloti žmonės.

DĖMESIO

Šiuo pavojaus įspėjimu įspėjama dėl galimos materialinės žalos.

Jei situacijos neišvengiama, kyla pavojus patirti materialinę žalą.

► Laikykitės šio įspėjimo nurodymų, kad išvengtumėte materialinės žalos.

NURODYMAS

► Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padėsiančios lengviau naudoti prietaisą.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik espreso bei kapučino kavai ruošti ir pieno putai plakti. Jis skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniams tikslams.

Bet koks kitoks naudojimas arba naudojimas ne pagal nurodymus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

Naudojant prietaisą ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, gali kilti pavojų.

► Prietaisą visada naudokite tik pagal paskirtį.

► Elkitės, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.

Nepriimamos jokios pretenzijos dėl žalos, atsiradusios naudojant prietaisą ne pagal paskirtį.

Riziką prisiima tik naudotojas.

Tiekiamas rinkinys / patikra pristačius

⚠ ĮSPĖJIMAS

Pavojus uždusti!

► Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.
Kyla pavojus uždusti.

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- „Espresso“ kavos aparatas
- Filtrų laikiklis
- Didelis espreso filtras
- Mažas espreso filtras
- Dozavimo šaukštas su stūmikliu
- Trumpasis vadovas
- Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

► Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.

► Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija.

Pakuotės šalinimas

Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.

Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.

NURODYMAS

► Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad prireikus teikti garantiją galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Saugos nurodymai

Norėdami saugiai naudoti prietaisą, laikykitės šių saugos nurodymų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽEISTI!

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba buvo nukritęs.
- Prietaisą ir jo įungiamąjį laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šį prietaisą gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik, jei yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų ar vyresni ir prižiūrimi.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotoms specializuotoms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Netinkamai pataisytas prietaisas gali kelti didelį pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.

Nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Elektros smūgio pavojus!

- Niekada nelieskite prietaiso šlapiomis arba drėgnomis rankomis.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- Pavojus nusideginti! Naudojant prietaisą kai kurios dalys labai įkaista!
- Naudojant prietaisą susidaro karštų garų kamuolių. Būkite atidūs, kad jie jūsų nenuplikytų! Būkite saugiu atstumu nuo garų.
- Prietaisą junkite tik į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.

DĖMESIO – MATERIALINĖ ŽALA

- Sugedusios dalys turi būti keičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Tik naudojant tokias dalis vykdomi saugos reikalavimai.
- Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir stebėkite, kad į vidų nepatektų skysčių.
- Saugokite prietaisą nuo smūgių, dulkių, cheminių medžiagų, didelių temperatūros svyravimų ir nelaikykite jo arti šilumos šaltinių (krosnių, radiatorių).

- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Iš elektros lizdo kas kartą traukite suėmę už tinklo kištuko, niekada netraukite už laido.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- Niekada nenaudokite prietaiso patalpose, kuriose temperatūra yra apie 0 °C ar žemesnė. Vamzdeliuose ar vandens rezervuare užšalus vandeniui, prietaisas gali sugesti.
- Niekada nenaudokite prietaiso lauke. Šį prietaisą galima naudoti tik patalpose.

NURODYMAS

► Garantiniu laikotarpiu prietaisą gali taisyti tik įgaliotoji gamintojo klientų aptarnavimo tarnyba, antraip, prietaisui vėliau sugedus, garantija nebebus taikoma.

Prietaiso elementai

A pav.

❶ Įjungimo / išjungimo jungiklis
❷ Temperatūros rodytuvas
❸ Espreso mygtukas
❹ Garų mygtukas
❺ Žalia įkaitimo kontrolinė lemputė
❻ Paviršius puodeliams sudėti
❼ Garų reguliatorius
❽ Rankena
❾ Vandens rezervuaras
❿ Pieno plakiklis
⓫ Nuvarvėjimo grotelės
⓬ Skysčių surinkimo padėklas
⓭ Raudonosios plūdės anga
⓮ Karšto vandens tiektuvas
⓯ Raudona kontrolinė lemputė

B pav.

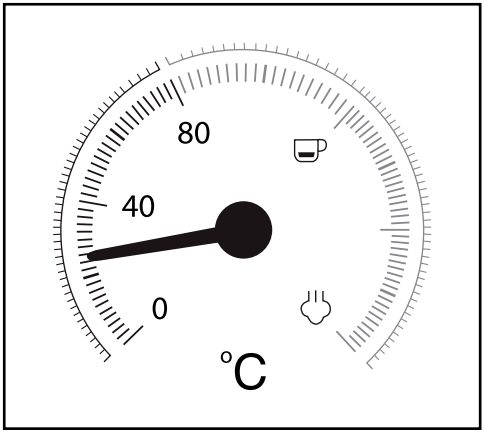
⓰ Filtrų užraktas
⓱ Filtrų laikiklis
⓲ Didelis espreso filtras
⓳ Mažas espreso filtras
⓴ Dozavimo šaukštas su stūmikliu

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~ 50 Hz
Vardinė galia	1 100 W
Siurblio slėgis	apie 1,5 MPa (15 bar)
	tinkamas liestis su maistu

Temperatūros rodytuvas

Temperatūros rodytuvas ❷ parodo, iki kokios temperatūros prietaisas įkaito.



Įjungtas prietaisas ima kaisti, kol rodyklė pakyla maždaug ties viduriu tarp 80 °C ir ☕.

Rodyklei pasiekus raudonąją skalės dalį, temperatūra būna pakankama espreso kavai ruošti. Šviečia žalia įkaitimo kontrolinė lemputė ❺.

Paspaudus garų mygtuką ❹, žalia įkaitimo kontrolinė lemputė ❺ užgęsta, prietaisas kaista toliau, o rodyklė kyla aukštyn į skalės sritį tarp ☕ ir ♨.

Rodyklei pasiekus sritį tarp ☕ ir ♨, temperatūra būna pakankama garams pagaminti. Šviečia žalia įkaitimo kontrolinė lemputė ❺.

Naudojimas pirmą kartą

1) Išvalykite filtrų laikiklį ⓱, dozavimo šaukštą ⓴, espreso filtrus ⓲ ⓳, nuvarvėjimo groteles ⓫ ir vandens rezervuarą ❾, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
2) Pastatykite prietaisą ant lygaus ir karščiui atsparaus pagrindo. Įsitikinkite, kad netoliese yra elektros lizdas.
3) Nuvarvėjimo groteles ⓫ įdėkite taip, kad raudonoji plūdė galėtų išsikišti pro nuvarvėjimo grotelėse ⓫ esančią angą ⓭.
4) Įdėkite į prietaisą filtrų laikiklį ⓱: jį įdėkite ties užrašu INSERT karšto vandens tiektuvo ⓮ šone ir paskui sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol filtrų laikiklio ⓱ rankena bus nukreipta į priekį („● LOCK“).

5) Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką.

6) Prieš naudodami pirmą kartą išvalykite vidinius vamzdelius, y. y. atlikite toliau nurodytus veiksmus:
Praleiskite pro prietaisą tiek vandens, kiek jo reikėtų maždaug 5 puodeliams espreso (apie 100 ml). Apie tai pasiskaitykite skyriuje „Naudojimas“.

7) Apie 30 sekundžių gaminkite garus. Apie tai pasiskaitykite skyriuje „Naudojimas“.

NURODYMAS

► Naudodami prietaisą pirmą kartą galite girdėti veikiantį siurblį ir garsus, nors vanduo iš prietaiso vis dar neteka. Šiuo atveju garų reguliatorių ❼ pasukite „+“ kryptimi, kad iš prietaiso vamzdelių išeitų oras (garų mygtukas ❹ nuspaustas). Kai maždaug per 20 sekundžių oras išeina, garsai dingsta ir iš prietaiso ima tekėti vanduo.

Naudojimas

NURODYMAS

► Kai šie du mygtukai – espreso mygtukas ❸ ir garų mygtukas ❹ – nuspaudžiami, jie užsifiksuoja. Paspaudus dar kartą, mygtukas atsilaisvina.

Vandens rezervuaro pripildymas

NURODYMAS

► Ruošdami espresą ar kapučiną naudokite tik šviežią geriamąjį vandenį.

1) Ištraukite vandens rezervuarą ❾ ir įpilkite į jį vandens.
Vandens įpilkite ne mažiau nei iki MIN žymės.
Niekada nepilkite vandens daugiau nei iki MAX žymės.

2) Vandens rezervuarą ❾ vėl įdėkite į prietaisą. Nepamirškite į vandens rezervuarą ❾ įdėti žarnelės.

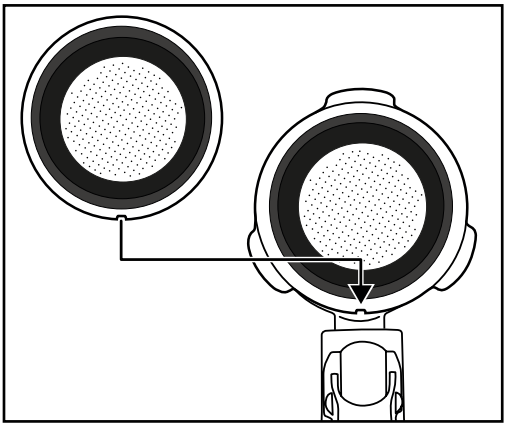
Įkaitinimas nenaudojus ilgesnį laiką / naudojant pirmą kartą

Jei prietaiso ilgesnį laiką nenaudojote, įkaitinkite jį, kaip aprašyta toliau.

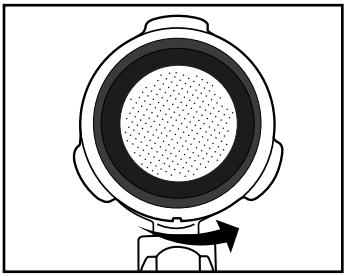
1) Įpilkite vandens į vandens rezervuarą ❾.

2) Įdėkite didelį espreso filtrą ⓲ arba mažą espreso filtrą ⓳ į filtrų laikiklį ⓱:

   – Atminkite, kad įdedant filtrą nedidelė įranta dideliame espreso filtre ⓲ arba mažame espreso filtre ⓳ būtų virš filtrų laikiklio ⓱ įrantos.



   – Tada didelį espreso filtrą ⓲ arba mažą espreso filtrą ⓳ šiek tiek pasukite, kad jis nebegalėtų iškristi.



NURODYMAS

► Įdėtą espreso filtrą ⓲ ⓳ išimkite tik tada, kai jis atvės!

► Kai espreso filtrus ⓲ ⓳ vėl norite išimti iš filtrų laikiklio ⓱, sukite įdėtą espreso filtrą ⓲ ⓳, kol įranta espreso filtre ⓲ ⓳ bus virš įrantos filtrų laikiklyje ⓱. Dabar espreso filtrą ⓲ ⓳ galite išimti.

3) Įdėkite į prietaisą filtrų laikiklį ⓱: jį įdėkite ties užrašu INSERT karšto vandens tiektuvo ⓮ šone ir paskui sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol filtrų laikiklio ⓱ rankena bus nukreipta į priekį („● LOCK“).

4) Padėkite puodelį po filtrų laikikliu ⓱.

5) Užsukite garų reguliatorių ❼ (sukite iki galo „-“ kryptimi).

6) Įjungimo / išjungimo jungikliu ❶ įjunkite prietaisą.

7) Įsižiebia raudona kontrolinė lemputė ⓯. Po kurio laiko temperatūros rodytuvo ❷ rodyklė ima kilti.

8) Įsižiebus žaliai įkaitimo kontrolinei lemputei ❺, paspauskite espreso mygtuką ❸. Leiskite vandeniui apie 1 minutę tekėti.

NURODYMAS

► Retsykiais gali prireikti ištuštinti puodelį. Tada paspauskite espreso mygtuką ❸ ir trumpam sustabdykite procesą. Ištuštinkite puodelį ir iš naujo paspauskite espreso mygtuką ❸, kad vanduo toliau tekėtų prietaisu.

9) Maždaug po 1 minutės dar kartą paspauskite espreso mygtuką ❸ ir sustabdykite siurblį.

10) Palaukite, kol vėl įsižiebs žalia įkaitimo kontrolinė lemputė ❺. Prietaisas įkaitintas. Dabar galite ruošti espreso kavą.

Įkaitinimas kas kartą prieš naudojant

Kad galėtumėte paruošti espreso ar kapučino kavos, turite įkaitinti prietaisą.

1) Įjungimo / išjungimo jungikliu ❶ įjunkite prietaisą. Įsižiebia raudona kontrolinė lemputė ⓯. Abu mygtukai – espreso mygtukas ❸ ir garų mygtukas ❹ – turi būti nenuspausti. Įsitikinkite, kad garų reguliatorius ❼ iki galo atsuktas iki „-“.

2) Įdėkite į prietaisą filtrų laikiklį ⓱: jį įdėkite ties užrašu INSERT karšto vandens tiektuvo ⓮ šone ir paskui sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol filtrų laikiklio ⓱ rankena bus nukreipta į priekį („● LOCK“).

3) Paspauskite espreso mygtuką ❸, kad prietaisas imtų siurbti vandenį iš vandens rezervuaro ❾. Vandeniui pradėjus tekėti pro filtrų laikiklio angas, dar kartą paspauskite espreso mygtuką ❸ ir išjunkite siurblį.

4) Palaukite, kol įsižiebs žalia įkaitimo kontrolinė lemputė ❺.

5) Iš naujo paspauskite espreso mygtuką ❸ ir apie 20 sekundžių leiskite karštą vandenį, o tada vėl išjunkite siurblį.

Dabar prietaisas yra įkaitintas. Taigi galite ruošti espreso ar kapučino kavą.

Espreso paruošimas

NURODYMAS

► Būtinai įsitikinkite, kad espreso filtras ⓲ ⓳ švarus ir ant jo nėra maltos espreso kavos likučių.

1) Prietaisui įkaitus:
Jei norite paruošti vieną puodelį espreso kavos, į filtrų laikiklį ⓱ įdėkite mažą espreso filtrą ⓳.
Jei norite paruošti du puodelius espreso kavos, į filtrų laikiklį ⓱ įdėkite didelį espreso filtrą ⓲.

2) Į mažą espreso filtrą ⓳ iki MAX žymės įberkite maltos espreso kavos. Šis kiekis yra maždaug 7 g maltos kavos arba nubrauktas dozavimo šaukštas ⓴.
Arba:
Į didelį espreso filtrą ⓲ iki MAX žymės įberkite maltos espreso kavos.
Šis kiekis yra maždaug 7 g + 7 g maltos kavos arba du nubraukti dozavimo šaukštai ⓴.

3) Suspauskite maltą espreso kavą stūmikliu, pritaisytu prie dozavimo šaukšto ⓴. Tada, jei reikia, įberkite daugiau maltos espreso kavos, kad espreso filtras ⓲ ⓳ būtų pripildytas iki MAX žymės. Paskui dar kartą suspauskite maltą espreso kavą.

NURODYMAS

► Maltos espreso kavos suspaudimas yra svarbus veiksmas ruošiant espresą. Labai stipriai suspaudus maltą espreso kavą, espresas lėtai pro ją sunkiasi ir susidaro didesnė karamelinė puta. Jei malta espreso kava ne taip stipriai suspausta, espresas bėga greitai ir karamelinė puta būna nedidelė.

4) Įdėkite filtrų laikiklį ⓱ į prietaisą: jį įdėkite ties užrašu INSERT ir paskui sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol filtrų laikiklio ⓱ rankena bus nukreipta į priekį („● LOCK“).

5) Po filtrų laikiklio angomis padėkite vieną puodelį (arba du puodelius). Rekomenduojame puodelius prieš tai išskalauti karštu vandeniu, kad espresas taip greitai neatvėstų. Nenaudojami puodeliai gali būti laikomi puodeliams sudėti skirtoje vietoje ❻.

6) Kai įsižiebia žalia įkaitimo kontrolinė lemputė ❺, galite nuspausti espreso mygtuką ☕ ❸. Espresas bėga į puodelį ar puodelius.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Niekada nebandykite išimti filtrų laikiklio ⓱ tekant espresui!

Tykštantys karšto espreso purslai gali sužaloti!

► Prieš išimdami filtrų laikiklį ⓱ kas kartą įsitikinkite, kad espreso mygtukas ☕ ❸ nenuspaustas.

7) Kai į puodelį ar puodelius pribėga norimas kiekis kavos (maždaug po 20 ml), iš naujo paspauskite espreso mygtuką ❸, kad prietaisas nustotų siurbti vandenį.

Dabar espresą galite gerti.

8) Išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu ❶.

NURODYMAS

► Jei joks mygtukas nebespaudžiamas, po 30 minučių prietaisas išsijungia automatiškai.

9) Kas kartą išvirę kavą, pašalinkite iš espreso filtro ⓲ ⓳ maltą espreso kavą. Išimkite iš prietaiso filtrų laikiklį ⓱. Filtrų užraktą ⓰ pakelkite aukštyn, kad espreso filtras ⓲ ⓳ negalėtų iškristi iš filtrų laikiklio ⓱. Ištuštinkite espreso filtrą ⓲ ⓳: apverskite filtrų laikiklį ⓱ su užrakintu espreso filtru ⓲ ⓳ ir išpurtykite maltą espreso kavą. Maltą espreso kavą kas kartą išmeskite tausodami aplinką, pavyzdžiui, kaip biologines atliekas.

NURODYMAS

► Kas kartą panaudoję prietaisą būtinai nuvalykite karšto vandens tiektuvą ⓮ (iš jo teka karštas vanduo). Apie tai pasiskaitykite skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

NURODYMAS

► Reguliariai ištuštinkite skysčių surinkimo padėklą ⓬, vėliausiai tada, kai nuvarvėjimo grotelių ⓫ angoje ⓭ pamatysite raudonąją plūdę.

Kapučino paruošimas

⚠ ĮSPĖJIMAS

Būkite atsargūs su garais pieno putai gaminti!

Karšti garai ar tykštantys karšti skysčiai gali sužaloti!

► Garų reguliatorių ❼ visada sukite lėtai.

1) Trečdalį plakimo indo (geriausia – nerūdijančiojo pieno) pripilkite šalto pieno.

2) Įsitikinkite, kad garų reguliatorius ❼ užsuktas (iki galo pasuktas „-“ kryptimi).

3) Pieno plakiklį ❿ išstumkite į šalį. Stumkite tik suėmę už rankenos ❽.

4) Nuspauskite garų mygtuką ❹. Palaukite, kol įsižiebs žalia įkaitimo kontrolinė lemputė ❺.

5) Po pieno plakikliu ❿ laikykite tuščią indą. Garų reguliatorių ❼ lėtai sukite „+“ kryptimi. Iš antgalio teka kondensatas, tykšta purslai. Taip išvalomas antgalis ir vandens cirkuliavimo sistema prietaiso viduje.

6) Palaukite 15 sekundžių, o paskui garų reguliatorių ❼ sukite „-“ kryptimi, kol iš antgalio nustos eiti garai. Išpilkite vandenį iš indo.

7) Plakimo indą laikykite rankoje, kad įaustumėte pieno temperatūrą, ir pieno plakiklio ❿ antgalio galą įkiškite į pieną. Tam plakimo indą šiek tiek palenkite įstrižai.

8) Garų reguliatorių ❼ lėtai sukite „+“ kryptimi.

9) Plakimo indą sukite apskritimais, antgalio galiuką vos panardinę į pieną: to pakaks, kad pienas netikštų į šalis ir būtų suplakta standi puta. Jei viską darote teisingai, girdite žemą ūžesį.

10) Pieno putai pradėjus kilti, antgalį įkiškite giliau, kad suplaktumėte kitą pieno sluoksnį ir neprisvilintumėte suplaktos putos.

11) Galiausiai visiškai panardinkite antgalį ir garų reguliatorių ❼ užsukite maždaug pusiau, kad pienas būtų kaitinamas. Plakimo indą laikykite šiek tiek įstrižai, kad antgaliu maišomas pienas suktųsi lengvais sūkuriais.

12) Kai pieno puta tampa norimos konsistencijos ir temperatūros, užsukite garų reguliatorių ❼ (sukite iki galo „-“ kryptimi).

13) Tik tada ištraukite antgalį iš pieno.

14) Nuspauskite garų mygtuką ❹.

NURODYMAS

► Kapučiną visada ruoškite didesniuose puodeliuose nei espresą, nes į jį dar pilsite suplakto pieno.

15) Kapučiną ruoškite lygiai taip pat, kaip espresą (žr. skyrių „Espreso paruošimas“, įkaitinti nebereikia). Tačiau vandenį leiskite maždaug dvigubai ilgiau, nei ruošdami espresą (apie 40 ml).

16) Išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu ❶.

NURODYMAS

► Jei joks mygtukas nebespaudžiamas, po 30 minučių prietaisas išsijungia automatiškai.

17) Dabar suplaktą pieną supilkite į prieš tai paruoštą espresą. Kapučino kava paruošta. Jei norite, galite ją pasisaldinti arba apibarstyti kakavos milteliais.

NURODYMAS

► Kas kartą panaudoję, būtinai išvalykite pieno plakiklį ⓫. Apie tai pasiskaitykite skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

Patarimai kaip paruošti pieno putą

- Iš esmės galima suplakti bet kokios rūšies pieną, taip pat ir sojų ar ryžių pieną. Tačiau kai kurių rūšių pieną galima suplakti tik sąlyginai.
- Separuotas pienas (liesas pienas) ne taip greitai prisvyla kaip nenugriebtas pienas, tačiau kai riebalų piene per mažai, jį gali būti sunku suplakti. Todėl geriausia naudoti 3,5 % ar 1,5 % riebumo pieną.
- Gerai atšaldytas pienas susiplaka geriau nei ne toks šaltas. Geriausią putą suplaksite, jei pieno temperatūra bus maždaug 7 °C.
- Jokiu būdu neplakite pieno antrą kartą, nes jis prisvils.
- Prieš supilant putą ant espreso suplaktas pienas turi apie 30 sekundžių pastovėti. Per tą laiką didesnės pūslelės susproginės, o dar skystas pienas nusės žemyn. Taigi ant espreso galėsite supilti gražiai suplaktą putą.

Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽEISTI!

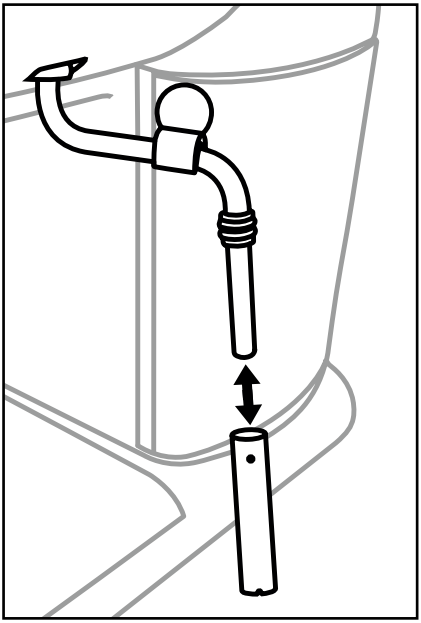
- Prieš valydami prietaisą būtinai iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Elektros smūgio pavojus!
- Prieš valydami prietaisą kas kartą pirmiausia palaukite, kol prietaisas atvės. Pavojus nusideginti!
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Elektros smūgio pavojus!

Pieno plakiklio valymas

DĖMESIO – MATERIALINĖ ŽALA

- Prietaiso niekada nevalykite šveičiamosiomis, agresyviomis ar cheminėmis valymo priemonėmis. Jos gadina prietaiso paviršių.

1) Po pienu plakikliu ⑩ padėkite tuščią indą.
2) Vos pabaigę naudoti, garų reguliatorių ❼ atsukite iki „+“ ir keletą sekundžių leiskite garus.
3) Užsukite garų reguliatorių ❼ (sukite iki galo „-“ kryptimi), išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką.
4) Palaukite, kol antgalis atvės.
5) Nutraukite pieno plakiklio ⑩ apvalkalą (1 pav.) ir kruopščiai išplaukite jį šiltame vandenyje.
6) Drėgna šluoste nuvalykite po apvalkalu esantį antgalį. Prireikus šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Tačiau, nuvalę su plovikliu, dar kartą nuvalykite švariu vandeniu sudrėkinta šluoste. Pasirūpinkite, kad ant antgalio neliktų ploviklio likučių.
7) Vėl užmaukite apvalkalą ant antgalio (1 pav.).



1 pav.

Karšto vandens tiektuvo valymas

Kas kartą panaudoję prietaisą nuvalykite karšto vandens tiektuvą ⓮:

1) Paruošę espresą ar kapučiną ir išėmę filtrų laikiklį ⓱, visą karšto vandens tiektuvo ⓮ paviršių nuvalykite drėgna šluoste, kad pašalintumėte visus maltos kavos likučius.
2) Vėl įdėkite filtrų laikiklį ⓱ **be** espreso filtrų ⓲ ⓳.
3) Tada po filtrų laikikliu ⓱ padėkite tuščią puodelį ir nuspauskite espreso mygtuką ❸, kad užsifiksuotų. Iš karšto vandens tiektuvo ⓮ tekantis vanduo išplauna paskutinius maltos kavos likučius.
4) Maždaug po 20 sekundžių vėl paspauskite espreso mygtuką ❸ ir išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu ❶.
5) Vėl išimkite filtrų laikiklį ⓱.

Priedų valymas

1) Filtrų laikiklį ⓱, abu espreso filtrus ⓲ ⓳, vandens rezervuarą ❾, dozavimo šaukštą ⓴ ir nuvarvėjimo groteles ⓫ plaukite šiltu vandeniu.

NURODYMAS

► Jei į vandenį įpilsite ploviklio, gali pakisti espreso skonis. Todėl, jei nešvarumus galima nuplauti tik su plovikliu, paskui visas dalis kas kartą perplaukite dideliu kiekiu švaraus vandens.

2) Nusausinkite visas dalis.
3) Skysčių surinkimo padėklą ⓬ galite plauti indaplovėje. Tačiau prieš plaudami indaplovėje iš skysčių surinkimo padėklo ⓬ išimkite raudonąją plūdę:
   – Nuimkite fiksatorius, užmautus ant abiejų laikančiųjų strypelių plūdės šonuose.
   – Nutraukite plūdę nuo laikančiųjų strypelių.
   – Plūdę ir fiksatorius plaukite šiltu vandeniu.
   – Išplovę skysčių surinkimo padėklą ⓬, nuplautą plūdę vėl užstumkite ant laikančiųjų strypelių ir užmaukite fiksatorius.

Prietaiso valymas

Prietaisą valykite drėgna šluoste. Prireikus šluostę sudrėkinkite trupučiu ploviklio.

Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad jis visiškai sausas.

Kalkių šalinimas iš prietaiso

Reguliariai iš prietaiso šalinkite kalkes. Kalkes iš prietaiso reikėtų pašalinti maždaug po 1 – 2 mėnesių (jei espresas kasdien ruošiamas apie 4 kartus). Atsižvelgiant į vandens kietumą regione, ciklas gali būti ir kitoks.

Kalkėms šalinti naudokite įprastas espreso aparatams skirtas kalkių šalinimo priemones. Jas naudokite, kaip aprašyta kalkių šalinimo priemonės naudojimo instrukcijoje.

Jei kalkių šalinimo priemonės neturite, kalkes galite pašalinti ir su citrinų rūgštimi, kaip aprašyta toliau:

1) Vandens rezervuarą ❾ pripildykite iki MAX žymės.
2) Jame ištirpinkite 2 šaukštus (apie 30 gramų) citrinų rūgšties (įsigysite įprastose vaistinėse ar vaistinėse, prekiaujančiose ir kosmetika bei chemikalais).
3) Įdėkite vandens rezervuarą ❾ į prietaisą.
4) Įjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu ❶. Garų reguliatorius ❼ užsuktas.
5) Į prietaisą įdėkite filtrų laikiklį ⓱ be espreso filtro ⓲ ⓳ ir po filtrų laikikliu ⓱ pastatykite puodelį.
6) Įsižiebus žaliai įkaitimo kontrolinei lemputei ❺, nuspauskite espreso mygtuką ❸, kad užsifiksuotų.
7) Palaukite, kol ištekės apie 2 puodelius (apie 250 ml) vandens ir nutraukite šį procesą iš naujo paspausdami espreso mygtuką ❸.
8) Laikykite indą po pieno plakikliu ❿.
9) Nuspauskite garų mygtuką ❹, kad užsifiksuotų, ir palaukite, kol įsižiebs žalia įkaitimo kontrolinė lemputė ❺. Garų reguliatorių ❼ lėtai atsukite iki „+“. Prietaisas apie 2 minutes turi gaminti garus.
10) Po 2 minučių garų reguliatorių ❼ užsukite ir iš naujo paspauskite garų mygtuką ❹, kad prietaisas nustotų gaminti garus.
11) Kalkių šalinimo priemonę palaikykite apie 15 minučių.
12) Tris kartus pakartokite 6 – 11 veiksmus.
13) Paskui nuspauskite espreso mygtuką ❸, kad užsifiksuotų, ir leiskite vandeniui tekėti tol, kol vandens rezervuaras ❾ ištuštės.
14) Švariu vandeniu išskalaukite vandens rezervuarą ❾ ir pripilkite švaraus vandens iki MAX žymės.
15) Įsižiebus žaliai įkaitimo kontrolinei lemputei ❺, nuspauskite espreso mygtuką ❸, kad užsifiksuotų.
16) Leiskite vandeniui tekėti.
17) Tris kartus pakartokite 14 – 16 veiksmus.
18) Dar kartą įpilkite vandens į vandens rezervuarą ❾.

19) Nuspauskite garų mygtuką ❹, kad užsifiksuotų.

20) Įsižiebus žaliai įkaitimo kontrolinei lemputei ❺, po pieno plakikliu ❿ laikykite indą, o garų reguliatorių ❼ lėtai sukite iki „+“ .

21) Maždaug po 1 minutės garų reguliatorių ❼ užsukite (sukite iki galo „-“ kryptimi), iš naujo paspauskite garų mygtuką ❹ ir išjunkite prietaisą.

NURODYMAS

► Jei joks mygtukas nebespaudžiamas, po 30 minučių prietaisas išsijungia automatiškai.

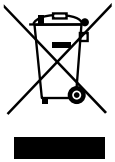
Trikčių šalinimas

Triktis	Priežastis	Šalinimas
Nebebėga espresas.	• Per drėgna ir (arba) per standžiai suspausta malta espreso kava.	• Iš naujo paruoškite espresą, tačiau maltos espreso kavos taip standžiai nesuspauskite arba naudokite kitą maltą kavą.
	• Vandens rezervuare ❾ nėra vandens.	• Įpilkite į vandens rezervuarą ❾ vandens.
	• Filtrų laikiklio angose užsikimšo skylės.	• Išvalykite filtrų laikiklį ⓱.
Espresas varva per filtrų laikiklio ⓱ kraštus, užuot bėgęs pro angas.	• Netinkamai įdėtas filtrų laikiklis ⓱.	• Tinkamai įdėkite filtrų laikiklį ⓱.
	• Užsikimšo filtrų laikiklio angos.	• Išvalykite filtrų laikiklį ⓱.
	• Ant filtrų laikiklio ⓱ krašto yra maltos espreso kavos likučių.	• Nuvalykite maltos espreso kavos likučius nuo filtrų laikiklio ⓱ krašto.
Espresas šaltas.	• Prietaiso neįkaitinote.	• Įkaitinkite prietaisą.
	• Dar nešvietė žalia įkaitimo kontrolinė lemputė ❺.	• Palaukite, kol žalia įkaitimo kontrolinė lemputė ❺ įsižiebs.
	• Nepašildėte puodelių.	• Pašildykite puodelius.
Labai garsiai veikia siurblys.	• Vandens rezervuaras ❾ tuščias.	• Įpilkite į vandens rezervuarą ❾ vandens.

Triktis	Priežastis	Šalinimas
Per šviesi karamelinė puta (espresas greitai bėga iš filtrų laikiklio ⓱).	• Per mažai maltos espreso kavos.	• Naudokite daugiau maltos espreso kavos.
	• Malta espreso kava per stambiai sumalta.	• Naudokite tik specialiai espresui pagamintą maltą espreso kavą.
Per tamsi karamelinė puta (espresas lėtai bėga iš filtrų laikiklio ⓱).	• Per daug maltos espreso kavos.	• Naudokite mažiau maltos espreso kavos.
	• Kava per smulkiai sumalta arba drėgna.	• Naudokite tik specialiai espresui pagamintą maltą espreso kavą.
	• Filtras užsikimšo.	• Išvalykite filtrą.
Pienas neputoja.	• Pienas nepakankamai šaltas.	• Naudokite pieną iš šaldytuvo.
	• Nešvarus pieno plakiklis ⓪.	• Išvalykite pieno plakiklį ⓪.

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Prietaiso jokiu būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos Direktyva 2012/19/EU dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų.

Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, įungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokiu klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

Svetainėje www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra

LT **Priežiūra Lietuva**
Tel. 880 033 144
Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 296789

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 50
Urheberrecht 50
Haftungsbeschränkung 50
Warnhinweise 50
Bestimmungsgemäße Verwendung 51
Lieferumfang / Transportinspektion 52
Entsorgung der Verpackung 52

Sicherheitshinweise 53

Geräteelemente 56

Technische Daten 56

Die Temperaturanzeige 57

Erste Inbetriebnahme 57

Bedienung 58
Wassertank befüllen 58
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme 59
Aufheizen vor jedem Gebrauch 60
Espresso zubereiten 61
Cappuccino zubereiten 62
Tipps für den Milchschaum 64

Reinigen und Pflegen 64
Milchaufschäumer reinigen 65
Heißwasserdusche reinigen 66
Zubehörteile reinigen 66
Gerät reinigen 66
Gerät entkalken 67

Fehlerbehebung 68

Entsorgung 69
Gerät entsorgen 69

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 70
Service 71
Importeur 71

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
- Kurzanleitung
- 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:

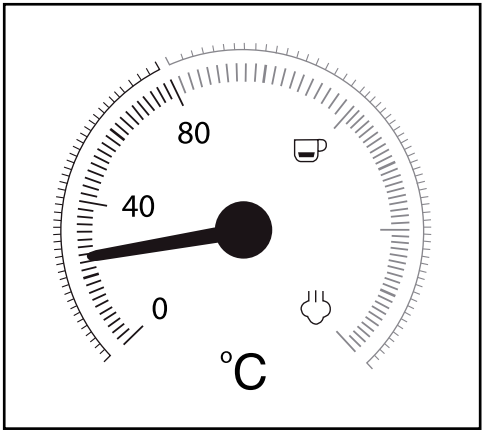
⓰ Siebblockierer
⓱ Siebträger
⓲ großes Espressosieb
⓳ kleines Espressosieb
⓴ Messlöffel mit Stopfer

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nennleistung	1100 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	lebensmittelecht

Die Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige ❷ 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 ❺ leuchtet.

Wenn Sie die Taste „Dampf“ ♨ ❹ drücken, erlischt die grüne Aufheizkontrollleuchte ❺, 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 ❺ leuchtet.

Erste Inbetriebnahme

1) Reinigen Sie den Siebträger ⓱, den Messlöffel ⓴, die Espressosiebe ⓲ ⓳, das Abtropfgitter ⓫ und den Wassertank ❾ 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 ⓫ so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung ⓭ im Abtropfgitter ⓫ ragen kann.
4) Setzen Sie den Siebträger ⓱ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche ⓮ angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers ⓱ nach vorne weist (Markierung „● LOCK“), 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 ❼ in Richtung „+“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (die Taste „Dampf“ ❹ 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“ ❸ und „Dampf“ ❹ 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 ❾ 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 ❾ wieder in das Gerät. Achten Sie darauf, den Schlauch mit in den Wassertank ❾ zu legen.

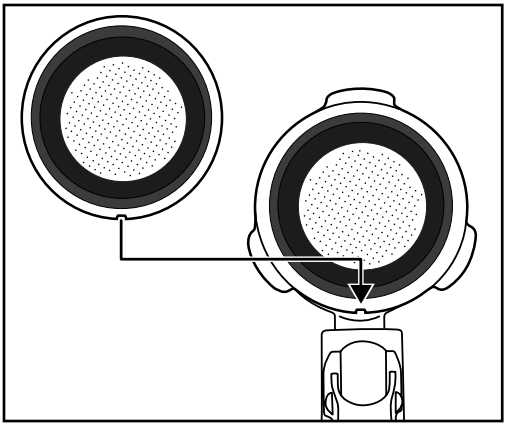
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

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

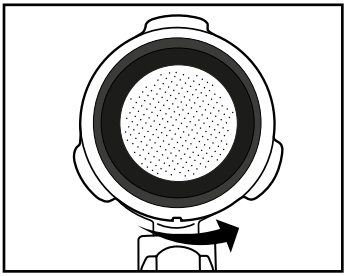
1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank ❾.

2) Legen Sie das große ⓲ oder das kleine Espressosieb ⓳ in den Siebträger ⓱:

   – Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen ⓲ oder kleinem Espressosieb ⓳ beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger ⓱ liegt.



   – Drehen Sie dann das große ⓲ oder kleine Espressosieb ⓳ etwas, so dass dieses nicht mehr herausfallen kann.



HINWEIS

► Entfernen Sie das eingesetzte Espressosieb ⓲ ⓳ erst, wenn es sich abgekühlt hat!

► Um die Espressosiebe ⓲ ⓳ wieder aus dem Siebträger ⓱ herauszunehmen, drehen Sie das eingesetzte Espressosieb ⓲ ⓳ so weit, bis sich die Einkerbung am Espressosieb ⓲ ⓳ über der Einkerbung am Siebträger ⓱ befindet. Sie können das Espressosieb ⓲ ⓳ nun herausnehmen.

3) Setzen Sie den Siebträger ⓱ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche ⓮ angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers ⓱ nach vorne (Markierung „● LOCK“) weist, drehen.

4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger ⓱.

5) Drehen Sie den Dampfregler ❼ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).

6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❶ an.

7) Die rote Kontrollleuchte ⓯ leuchtet. Nach kurzer Zeit beginnt der Zeiger in der Temperaturanzeige ❷ zu steigen.

8) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❺ leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ ❸. 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“ ❸ drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ ❸, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.

9) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“ ❸ noch einmal drücken.

10) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❺ 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 ❶ an. Die rote Kontrollleuchte ⓯ leuchtet. Die beiden Tasten „Espresso“ ❸ und „Dampf“ ❹ dürfen dabei nicht gedrückt sein. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler ❼ bis zum Anschlag auf „-“ gedreht ist.

2) Setzen Sie den Siebträger ⓱ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche ⓮ angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers ⓱ nach vorne weist (Markierung „● LOCK“), drehen.

3) Drücken Sie die Taste „Espresso“ ❸, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank ❾ zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“ ❸ noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.

4) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❺ leuchtet.

5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ ❸ 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 ⓲ ⓳ sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb ⓳ in den Siebträger ⓱ ein.
Um zwei Espressi zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb ⓲ in den Siebträger ⓱ ein.

2) Füllen Sie das kleine Espressosieb ⓳ bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver, oder einem gestrichenem Messlöffel ⓴.
Oder...
Füllen Sie das große Espressosieb ⓲ bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver, oder zwei gestrichenen Messlöffeln ⓴.

3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel ⓴. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb ⓲ ⓳ 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 ⓱ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers ⓱ nach vorne weist (Markierung „● LOCK“), 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 ❻ abstellen.

6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte ❺ leuchtet, können Sie nun die Taste „Espresso“ ❸ herunter drücken. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

⚠ WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger ⓱ während der Espressoausgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

► Stellen Sie immer sicher, dass die Taste „Espresso“ ❸ nicht herunter gedrückt ist, bevor Sie den Siebträger ⓱ entfernen.

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

Sie können den Espresso nun trinken.

8) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❶ 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 Espressosieb ⓲ ⓳. Entnehmen Sie den Siebträger ⓱ aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer ⓰ nach oben, so dass das Espressosieb ⓲ ⓳ nicht aus dem Siebträger ⓱ herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espressosieb ⓲ ⓳, indem Sie den Siebträger ⓱ mit blockiertem Espressosieb ⓲ ⓳ umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

► Reinigen Sie die Heißwasserdusche ⓮ (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 ⓬, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung ⓭ des Abtropfgitters ⓫ 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 ❼ immer langsam.

1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.

2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler ❼ zugedreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).

3) Schieben Sie den Milchaufschäumer ❿ zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff ❽ an.

4) Drücken Sie die Taste „Dampf“ ❹ herunter. Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❺ leuchtet.

5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer ❿. Drehen Sie langsam den Dampfregler ❼ 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 ❼ 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 ❿ leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.

8) Drehen Sie langsam den Dampfregler ❼ 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 ❼ 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 ❼ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).

13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.

14) Drücken Sie die Taste „Dampf“ ❹.

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 ❶ 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 ⓫ 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.
- Entrahmte 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 ❼ direkt nach dem Gebrauch auf „ + “ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
3) Drehen Sie den Dampfregler ❼ 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).

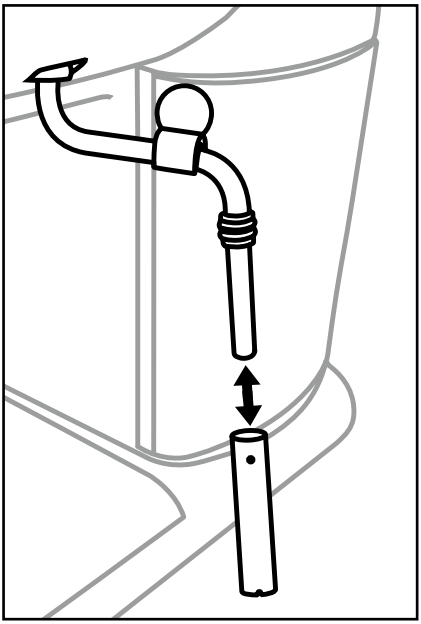


Abbildung 1

Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche ⓮ nach jedem Gebrauch:

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

Zubehörteile reinigen

1) Reinigen Sie den Siebträger ⓱, die beiden Espressosiebe ⓲ ⓳, den Wassertank ❾, den Messlöffel ⓴ und das Abtropfgitter ⓫ 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 ⓬ ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Nehmen Sie jedoch vor dem Reinigen in der Spülmaschine den roten Schwimmer aus der Tropfenauffangschale ⓬:
   - 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 ⓬, 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 ❾ 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 ❾ in das Gerät ein.
4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❶ ein. Der Dampfregler ❼ ist zugedreht.
5) Setzen Sie den Siebträger ⓱ ohne Espressosieb ⓲ ⓳ in das Gerät ein und stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger ⓱.
6) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❺ leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ ❸ 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“ ❸.
8) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer ❿.
9) Drücken Sie die Taste „Dampf“ ❹ herunter, so dass diese einrastet und warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❺ leuchtet. Drehen Sie langsam den Dampfregler ❼ auf „ + “. Lassen Sie das Gerät für ca. 2 Minuten Dampf erzeugen.
10) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfregler ❼ zu, drücken Sie erneut die Taste „Dampf“ ❹, 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“ ❸ herunter, so dass diese einrastet und lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank ❾ leer ist.
14) Spülen Sie den Wassertank ❾ mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
15) Drücken Sie die Taste „Espresso“ ❸ herunter, so dass diese einrastet, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❺ leuchtet.
16) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.
17) Wiederholen Sie die Schritte 14 - 16 dreimal.
18) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank ❾.

19) Drücken Sie die Taste „Dampf“ ❹, so dass diese einrastet.

20) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer ❿ und drehen Sie langsam den Dampfregler ❼ auf „ + “, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❺ leuchtet.

21) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfregler ❼ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen), drücken Sie erneut die Taste „Dampf“ ❹ und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

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

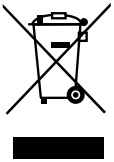
Fehlerbehebung

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 ❾.	• Wasser in den Wassertank ❾ füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⓱ reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers ⓱ anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger ⓱ wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger ⓱ richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⓱ reinigen.
	• Es befinden sich Espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers ⓱.	• Rand des Siebträgers ⓱ von Espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die grüne Aufheizkontrollleuchte ❺ hat noch nicht geleuchtet.	• Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❺ leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Der Wassertank ❾ ist leer.	• Wasser in den Wassertank ❾ füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger ⓱).	• 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 ⓱).	• 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 ❿ ist verschmutzt.	• Reinigen Sie den Milchaufschäumer ❿.

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 der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur 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.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 296789

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stan informacji · Informacijos data
Stand der Informationen:
11 / 2017 · Ident.-No.: SEM1100B3-092017-1

IAN 296789