

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ESPRESSO MACHINE SEMS 1100 A1

SE

ESPRESSOMASKIN

Bruksanvisning

LT

„ESPRESSO“ KAVOS APARATAS

Naudojimo instrukcija

PL

EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY

Instrukcja obsługi

DE

AT

CH

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 313486

SE PL LT



SE

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

PL

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

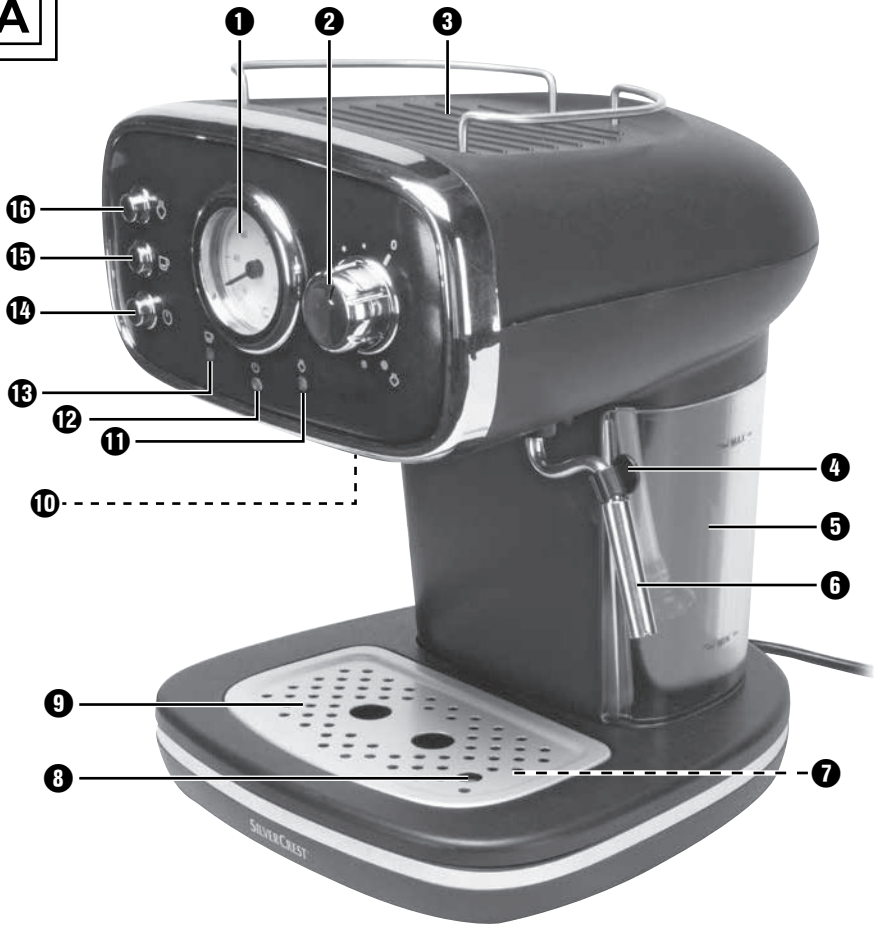
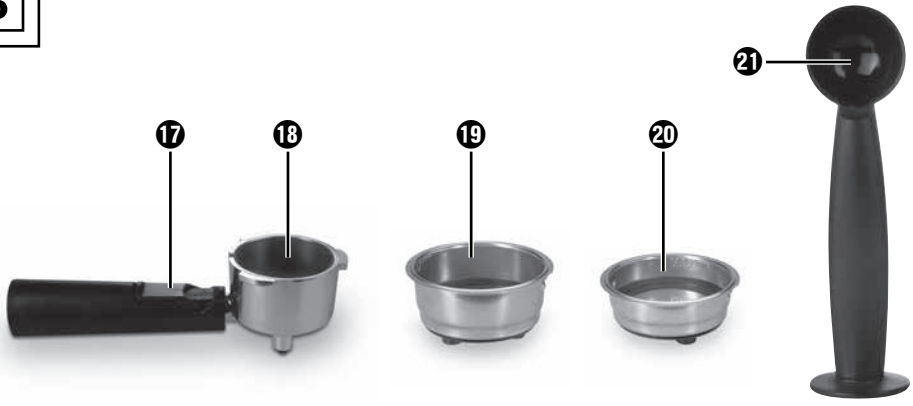
LT

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.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	25
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

A**B**

Innehållsförteckning

Inledning	2
Upphovsrätt	2
Ansvarsbegränsning	2
Varningar	2
Föreskriven användning	3
Leveransens innehåll/Transportinspektion	4
Kassera förpackningen	4
Säkerhetsanvisningar	5
Komponenter	8
Tekniska data	8
Temperaturvisaren	9
Första användningstillfället	9
Användning	10
Fylla vattentanken	10
Uppvärmning efter längre uppehåll/vid första användningstillfället	11
Uppvärmning före varje användning	12
Brygga espresso	13
Brygga cappuccino	14
Tips för mjölkskum	16
Rengöring och skötsel	16
Rengöra mjölkskummaren	17
Rengöra hetvattenmunstycket	18
Rengöra tillbehör	18
Rengöra produkten	18
Avkalka produkten	19
Åtgärda fel	21
Kassering	22
Återvinning av produkten	22
Garanti från Kompernass Handels GmbH	23
Service	24
Importör	24

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

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

Ansvarsbegränsning

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

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

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

Varningar

I den här bruksanvisningen används följande varningar:

VARNING

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

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

► Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika personskador.

AKTA

En varning på den här nivån innebär risk för saksador.

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

- ▶ Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika saksador.

OBSERVERA

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

Föreskriven användning

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

All annan eller utökad form av användning strider mot föreskrifterna.

VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

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

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

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

Allt ansvar vilar på användaren.

Leveransens innehåll/Transportinspektion

VARNING

Kvävningsrisk!

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

Produkten levereras med följande delar som standard:

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

OBSERVERA

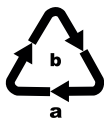
- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- ▶ Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline.

Kassera förpackningen

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



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



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

- 1-7: Plast,
- 20-22: Papper och kartong,
- 80-98: Komposit.


OBSERVERA

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

Säkerhetsanvisningar

Observera följande anvisningar för säker hantering av produkten:

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Risk för brännskador! Vissa delar blir mycket heta när produkten används!
- ▶ När produkten används uppstår heta ångor. Akta så att du inte bränner dig på dem! Håll dig på säkert avstånd från ångan.
- ▶ Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag.
- ▶ Värmeelementet är fortfarande varmt utanpå efter användningen.
- ▶ Det får inte komma vätska på produktens kontaktanslutning.
- ▶ Använd endast produkten enligt föreskrifterna. Den kan orsaka personskador om den används på fel sätt.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Det är endast originaldelarna som uppfyller säkerhetskraven.
- ▶ Skydda produkten från fukt och låt det inte komma in vätska i den.
- ▶ Skydda produkten från stötar, damm, kemikalier, kraftiga temperaturvariationer och närhet till värmekällor (spisar, element etc.).
- ▶ Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!
- ▶ Dra alltid i kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i kabeln.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- ▶ Använd aldrig produkten i utrymmen med temperaturer under eller kring 0°C. Om vattnet fryser i ledningarna eller vattentanken kan produkten skadas.
- ▶ Använd aldrig produkten utomhus. Den här produkten är endast avsedd för inomhusbruk.

OBSERVERA

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

Komponenter


Bild A:

- ❶ Temperaturvisare
- ❷ Ångreglage
- ❸ Uppställningsyta
- ❹ Handtag
- ❺ Vattentank
- ❻ Mjölkskummare
- ❼ Droppuppsamlingskål
- ❽ Urtag för röd flottör
- ❾ Droppgaller
- ❿ Hetvattendusch
- ⓫ Grön ånglampa 
- ⓫ Röd kontrollampa Power 
- ⓭ Grön uppvärmningslampa 
- ⓮ På/Av-knapp 
- ⓯ Espresso knapp 
- ⓰ Ångknapp 

Bild B:

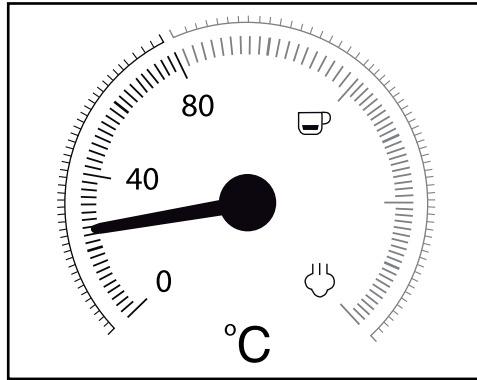
- ❶ Filterstopp
- ❷ Filterhållare
- ❸ Stort espressofilter
- ❹ Litet espressofilter
- ❺ Måttsked med påmatare

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~ (växelström), 50 Hz
Nominell effekt	1100 W
Pumptryck	ca 1,5 MPa (15 bar)
	godkänd för livsmedel

Temperaturvisaren

Temperaturvisaren ❶ visar vilken temperatur som produkten värmts upp till.



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

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

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



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

Första användningstillfället

- 1) Rengör silhållaren ❸, kaffemåttet ❹, espressosilarna ❶ ❷, avrinningsgallret ❸ och vattentanken ❺ så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.
- 2) Ställ produkten på en plan yta som tål värme. Se till så att det finns ett eluttag i närheten.
- 3) Sätt in avrinningsgallret ❸ så att den röda flottören kan sticka in i öppningen ❹ på avrinningsgallret ❸.
- 4) Sätt in silhållaren ❸ i produkten genom att placera den vid markeringen → INSERT som sitter på sidan om hetvattenmunstycket ❶ och sedan vrida den motsols tills silhållarens ❸ handtag pekar framåt („● LOCK“).
- 5) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 6) Gör så här för att rengöra ledningarna inuti produkten innan den används första gången:
Låt vatten motsvarande ca 5 koppar espresso (ca 100 ml) rinna genom produkten. Läs om hur det går till i kapitel Användning.



- 7) Låt det bildas ånga i ca 30 sekunder. Läs om hur det går till i kapitel Användning.

OBSERVERA

- ▶ Första gången produkten används kan det hända att pumpen låter när den arbetar och att det uppstår andra ljud, fast det inte kommer ut något vatten. I så fall vrider du ångreglaget **2** mot markeringen  så att luften kan komma ut ur ledningarna (håll ångknappen  **16** intryckt). Efter ca 20 sekunder har all luft försvunnit, produkten slutar låta och det kommer ut vatten ur produkten.

Användning

OBSERVERA

- ▶ Både espressoknappen  **15** och ångknappen  **16** låser fast när man trycker på dem. Knapparna lossnar om man trycker på dem igen.

Fylla vattentanken

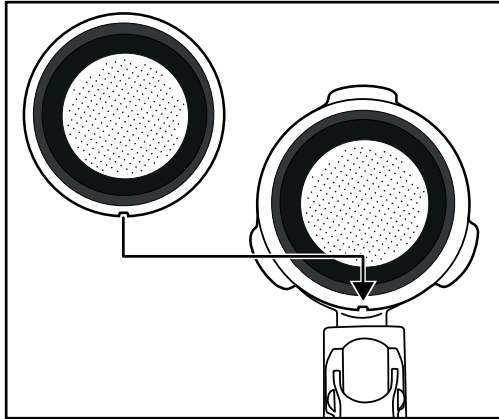
OBSERVERA

- ▶ Använd endast rent dricksvatten för att brygga espresso/cappuccino.
- 1) Dra ut vattentanken **5** och fyll på vatten:
Fyll på vatten minst upp till Min-markeringen.
Fyll aldrig på mer vatten än upp till Max-markeringen.
 - 2) Skjut in vattentanken **5** i produkten igen. Glöm inte att också lägga slangen i vattentanken **5**.

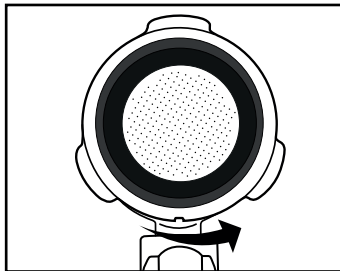
Uppvärmning efter längre uppehåll/vid första användningstillfället

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

- 1) Fyll vatten i vattentanken **5**.
- 2) Placera den stora **19** eller den lilla espressosilen **20** i silhållaren **18**.
 - Kontrollera att det lilla hacket på den stora **19** eller den lilla espressosilen **20** hamnar ovanför hacket på silhållaren **18** när silen sätts in.



- Vrid lite på den stora **19** eller den lilla espressosilen **20** så att den inte kan falla ut.



OBSERVERA

- ▶ Ta inte ut espressosilen **19** **20** förrän den kallnat!
- ▶ För att ta ut espressosilarna **19** **20** ur silhållaren **18** igen vrid du espressosilen **19** **20** tills hacket på espressosilen **19** **20** hamnar ovanför hacket på silhållaren **18**. Sedan kan du ta ut espressosilen **19** **20**.

- 3) Sätt in silhållaren **18** i produkten genom att placera den vid markeringen **➔** INSERT som sitter på sidan om hetvattenmunstycket **10** och sedan vrida den motsols tills silhållarens **18** handtag pekar framåt („● LOCK”).
- 4) Ställ en kopp under silhållaren **18**.
- 5) Stäng ångreglaget **2** genom att vrida det till läge 0.
- 6) Sätt på produkten med På/Av-knappen **14**.
- 7) Den röda kontrolllampan „Power“ **12** tänds. Efter en liten stund börjar temperaturvisarens **1** visare att stiga.
- 8) Så snart den gröna kontrolllampan **13** tänds trycker du på espressoknappen **15**. Låt vattnet rinna igenom produkten i ca 1 minut.

OBSERVERA

- Det kan hända att du måste tömma koppen emellanåt. Stoppa då processen en kort stund genom att trycka på espressoknappen **15**. Töm koppen och tryck sedan på espressoknappen **15** igen så att vattnet åter börjar rinna.
- 9) Efter ca 1 minut stannar du pumpen genom att trycka på espressoknappen **15** en gång till.
 - 10) Vänta tills den gröna kontrolllampan **13** börjar lysa igen. Nu har produkten värmts upp. Du kan brygga din espresso.

Uppvärmning före varje användning

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

- 1) Sätt på produkten med På/Av-knappen **14**. Den röda kontrolllampan „Power“ **12** tänds. Då får varken espresso- **15** eller ångknappen **16** vara intryckta. Försäkra dig om att ångreglaget **2** vridits till anslaget, till minusmarkeringen (-).
- 2) Sätt in silhållaren **18** i produkten genom att placera den vid markeringen **➔** INSERT som sitter på sidan om hetvattenmunstycket **10** och sedan vrida den motsols tills silhållarens **18** handtag pekar framåt („● LOCK”).
- 3) Tryck på espressoknappen **15** så att produkten pumpar upp vatten ur vattentanken **5**. Så snart vattnet tränger ut ur silhållarens öppningar trycker du på espressoknappen **15** en gång till så att pumpen stannar.
- 4) Vänta tills den gröna kontrolllampan **13** tänds.
- 5) Tryck på espressoknappen **15** en gång till och låt det heta vattnet rinna ut i 20 sekunder innan du stannar pumpen igen.

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

Brygga espresso

OBSERVERA

- ▶ Kontrollera alltid att espressosilen **19** **20** är ren och fri från gammalt espressopulver.
- 1) När produkten värmts upp:
För att brygga en kopp espresso sätter du den lilla espressosilen **20** i hållaren **18**.
För att brygga två koppar espresso sätter du den stora espressosilen **19** i hållaren **18**.
 - 2) Fyll den lilla espressosilen **20** upp till Max-markeringen med espressopulver. Det motsvarar ca 7g pulver eller ett struket kaffemått **21**.
eller:
Fyll den stora espressosilen **19** upp till Max-markeringen med espressopulver. Det motsvarar ca 7g + 7g pulver eller två strukna kaffemått **21**.
 - 3) Packa espressopulvret med påmataren på kaffemåttet **21**. Fyll sedan på mer espressopulver om det behövs så att espressosilen **19** **20** fylls upp till Max-markeringen. Packa sedan espressopulvret igen.

OBSERVERA



- ▶ Att packa espressopulvret är ett viktigt moment när man brygger espresso. Om man pressar ihop espressopulvret noga rinner vattnet långsammare igenom och det bildas mer crema. Om man inte packar espressopulvret så mycket rinner vattnet igenom fortare och det bildas bara lite crema.
- 4) Sätt in silhållaren **18** i produkten vid markeringen **↳ INSERT** och vrid den sedan motsols tills silhållarens **18** handtag pekar framåt („● LOCK“).
 - 5) Ställ en eller två koppar under öppningarna på silhållaren. Vi rekommenderar att man först sköljer ur kopporna med hett vatten så att inte espresson kallnar så snabbt. Kopporna kan förvaras på avställningsytan **3**.
 - 6) Så snart den gröna kontrolllampan **15** tänds trycker du på espressoknappen **15**. Espresso rinner nu ner i koppen/kopporna.

⚠ VARNING

Ta aldrig ut silhållaren **18** när espresson rinner ut!

Det kan stänka och den heta drycken kan orsaka personskador!

- ▶ Försäkra dig alltid om att espressoknappen **15** inte är nedtryckt innan du tar ut silhållaren **18**.

- 7) När tillräckligt mycket espresso runnit ned i kopparna (ca 20 ml per kopp) trycker du på espressoknappen  15 igen så att inget mer vatten pumpas ut. Sedan kan du dricka din espresso.
- 8) Stäng av produkten med På/Av-knappen  14.

OBSERVERA

- ▶ Produkten stängs av automatiskt efter 30 minuter.

- 9) Töm alltid ut espressopulvret ur espressosilen 19 20 efteråt. Ta ut silhållaren 18 ur produkten. Fäll då upp silstoppet 17 så att espressosilen 19 20 inte kan falla ut ur silhållaren 18. Töm sedan espressosilen 19 20 genom att vända på silhållaren 18 med blockerad espressosil 19 20 och banka ut espressopulvret. Kassera alltid espressopulver på ett miljövänligt sätt, t ex i det organiska avfallet.

OBSERVERA

- ▶ Rengör alltid hetvattenmunstycket 10 (där det heta vattnet kommer ut) efter varje användning. Läs om hur man gör i kapitel Rengöring och skötsel.

OBSERVERA




- ▶ Töm droppskålen 7 regelbundet, dock senast när den röda flottören syns i öppningen 8 på avrinningsgallret 9.





Brygga cappuccino

VARNING

Var försiktig när du handskas med ångan från mjölkskummaren!


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

- ▶ Vrid alltid långsamt på ångreglaget 2.
- 1) Fyll en behållare att skumma i (helst av rostfritt stål) till en tredjedel med kall mjölk.
 - 2) Försäkra dig om att ångreglaget 2 är åtskruvat (fram till anslaget, mot minusmarkeringen (-)).
 - 3) För ut mjölkskummaren 6 åt sidan. Ta bara i handtaget 4.
 - 4) Tryck ner ångknappen  16. Vänta tills den gröna ånglampan  11 tänds.
 - 5) Håll en tom behållare under mjölkskummaren 6. Vrid långsamt ångreglaget 2 mot läge „“. Kondens och vattenstänk kommer ut ur munstycket. På så sätt rengörs munstycket och ledningarna inuti produkten.
 - 6) Vänta i 15 sekunder och vrid sedan ångreglaget 2 mot läge 0 tills det inte kommer ut någon mer ånga ur munstycket. Häll ut vattnet ur kärlet.

- 7) Håll skumbehållaren i handen för att känna av mjölkens temperatur och stoppa ned mjölkskummarens **6** munstycke en liten bit i mjölken. Luta lite på skumbehållaren samtidigt.
- 8) Vrid långsamt ångreglaget **2** mot läge .
- 9) Rör skumbehållaren i cirklar och håll samtidigt munstyckets spets precis under mjölkytan – tillräckligt djupt för att mjölken inte ska spruta åt alla håll, men tillräckligt nära ytan för att ett tjockt skum ska kunna bildas. När man gör rätt ska det höras ett dovt brummande ljud.
- 10) När skum bildats för du ner munstycket ytterligare för att bearbeta nästa skikt och förhindra att skummet bränns vid.
- 11) Doppa till sist ned hela munstycket i mjölken och skruva åt ångreglaget **2** ungefär till hälften för att heta upp mjölken. Håll skumbehållaren lite snett så att mjölken sakta virvlar runt när man rör med munstycket.
- 12) När mjölkskummet har önskad konsistens och temperatur stänger du ångreglaget **2** (vrid mot läge 0 tills det tar stopp).
- 13) Först därefter tar du upp munstycket ur mjölken.
- 14) Tryck på ångknappen  **16**. Ånglampan  **11** slocknar och uppvärmningslampan  **13** tänds.

OBSERVERA

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

- 15) Gör precis likadant som när du brygger espresso när du ska göra cappuccino (se kapitel Brygga espresso. Uppvärmningsfasen behövs inte nu). Men låt nu vattnet rinna igenom maskinen ungefär dubbelt så länge som när du gör espresso (ca 40 ml).
- 16) Stäng av produkten med På/Av-knappen  **14**.

OBSERVERA

- ▶ Produkten stängs av automatiskt efter 30 minuter.

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

OBSERVERA

- ▶ Rengör alltid mjölkskummaren **6** så snart den använts. Läs om hur man gör i kapitel Rengöring och skötsel.

Tips för mjölkskum

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

Rengöring och skötsel

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten. Det finns risk för elchocker!
- ▶ Låt alltid produkten bli kall innan du rengör den. Risk för brännskador!




- ▶ Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för elchocker!

Rengöra mjölkskummaren

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

- 1) Ställ en tom behållare under mjölkskummaren ⑥.
- 2) Direkt efter att du använt mjölkskummaren vrider du ångreglaget ② till läge  och väntar några sekunder tills ångan försvunnit.
- 3) Stäng ångreglaget ② (vrid mot läge 0 tills det tar stopp), stäng av produkten och dra ut kontakten.
- 4) Låt munstycket kallna.
- 5) Dra av mjölkskummarens ⑥ hölje (bild 1) och rengör det noga i varmt vatten.
- 6) Torka av munstycket som sitter under höljet med en fuktig trasa. Ta lite mildt diskmedel på trasan om det behövs. Eftertorka alltid med rent vatten om du använt diskmedel. Försäkra dig om att det inte finns några rester av diskmedel kvar på munstycket.
- 7) Sätt tillbaka höljet på munstycket igen (bild 1).

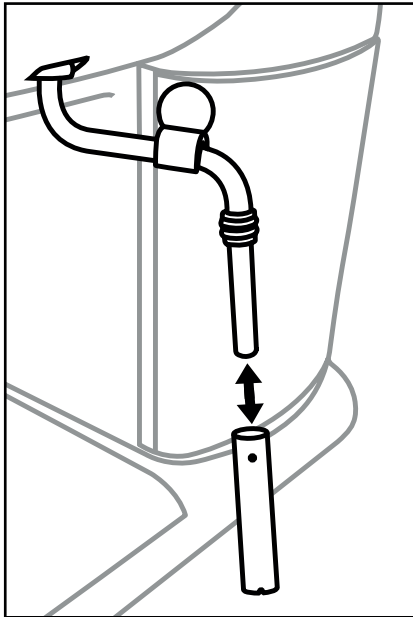


Bild 1

Rengöra hetvattenmunstycket

Rengör hetvattenmunstycket **10** efter varje användning:

- 1) När du bryggt espresso/cappuccino och tagit av silhållaren **18** torkar du av hela området vid hetvattenmunstycket **10** med en fuktig trasa så att alla rester från kaffepulvret försvinner.
- 2) Sätt tillbaka silhållaren **18** utan espressosil **19** **20**.
- 3) Ställ sedan en tom kopp under silhållaren **18** och tryck ned espressoknappen **15** så att den låser fast. Det kommer ut hett vatten ur hetvattenmunstycket **10** och de sista resterna av kaffepulver spolas bort.
- 4) Efter ca 20 sekunder trycker du på espressoknappen **15** igen och stänger av produkten med På/Av-knappen **14**.
- 5) Ta av silhållaren **18** igen.

Rengöra tillbehör

- 1) Rengör silhållaren **18**, de båda espressosilarna **19** **20**, vattentanken **5**, kaffemåttet **21** och avrinningsgallret **9** i varmt vatten.

OBSERVERA

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

- 2) Torka alla delar.
- 3) Droppskålen **7** kan diskas i maskin. Innan du diskar den i maskin måste du emellertid ta ut den röda flottören ur droppskålen **7**:
 - Ta då först bort de båda stoppen på stavarna som sitter på sidan av flottören.
 - Dra loss flottören från stavarna.
 - Rengör flottören och stoppen i varmt vatten.
 - När droppskålen **7** rengjorts sätter du den rena flottören på stavarna igen och sätter dit stoppen.

Rengöra produkten

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













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

Avkalka produkten

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

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

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

- 1) Fyll vattentanken **5** upp till Max-markeringen.
- 2) Lös upp 2 skedar (ca 30 gram) citronsyra i vattnet.
- 3) Sätt in vattentanken **5** i produkten.
- 4) Sätt på produkten med På/Av-knappen  **14**. Ångreglaget **2** ska vara stängt.
- 5) Sätt in silhållaren **16** utan espressosil **19** **20** i produkten och ställ en kopp under silhållaren **18**.
- 6) Så snart den gröna kontrolllampan  **13** tänds trycker du ned espressoknappen  **15** så att den låser fast.
- 7) Låt ca 2 koppar (ca 250 ml) vatten rinna igenom och stoppa sedan processen genom att trycka på espressoknappen  **15** en gång till.
- 8) Håll en tom behållare under mjölkskummaren **6**.
- 9) Tryck ner ångknappen  **16** så att den låser fast och vänta tills den gröna ånglampan  **11** börjar lysa. Vrid långsamt ångreglaget **2** mot läge . Låt produkten producera ånga i ca 2 minuter.
- 10) Efter 2 minuter skruvar du åt ångreglaget **2** och trycker på ångknappen  **16** igen så att ingen mer ånga kan bildas.
- 11) Låt avkalkningsmedlet stå och verka i ca 15 minuter.
- 12) Upprepa steg 6 –11 tre gånger.
- 13) Tryck sedan ned espressoknappen  **15** så att den låser fast och låt vattnet rinna igenom tills vattentanken **5** är tom.
- 14) Skölj ur vattentanken **5** med rent vatten och fyll den sedan med rent vatten upp till Max-markeringen.
- 15) Tryck ned ångknappen  **16** så att den låser fast så snart den gröna kontrolllampan  **13** tänds.
- 16) Låt vattnet rinna igenom.
- 17) Upprepa steg 14 –16 tre gånger.
- 18) Fyll än en gång vatten i vattentanken **5**.
- 19) Tryck på ångknappen  **16** så att den låser fast.

- 20) Håll ett lämpligt kärl under mjölkskummaren **6** och vrid långsamt ångreglaget **2** till läge  så snart den gröna ånglampan  **11** tänds.
- 21) Efter ca 1 minut stänger du ångreglaget **2** (vrid mot läge 0 tills det tar stopp), trycker på ångknappen  **15** igen och stänger av produkten.

OBSERVERA

- Produkten stängs av automatiskt efter 30 minuter.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Åtgärd
Det kommer inte ut någon espresso.	Espressopulvret är för fuktigt och/eller för hårt sammanpressat.	Försök igen, men packa inte ihop espressopulvret så mycket den här gången eller ta helt nytt espressopulver.
	Det finns inget vatten i vattentanken 5.	Fyll vattentanken 5 med vatten.
	Det är stopp i hålen på silhållaren.	Rengör silhållaren 18.
Espresson rinner över kanten på silhållaren 18 istället för ur öppningarna.	Silhållaren 18 sitter inte rätt.	Sätt in silhållaren 18 rätt.
	Det är stopp i hålen på silhållaren.	Rengör silhållaren 18.
	Det finns rester av espressopulver på kanten av silhållaren 18.	Ta bort rester av espressopulver från silhållarens 18 kant.
Espresson är kall.	Du har glömt att värma upp produkten.	Värm upp produkten först.
	Den gröna kontrollampen  18 hade inte tänts ännu.	Vänta tills den gröna kontrollampen  18 börjar lysa.
	Du har glömt att förvärma kopparna.	Förvärm koppen/kopparna.
Det låter mycket från pumpen.	Vattentanken 5 är tom.	Fyll vattentanken 5 med vatten.
Creman är för ljus (espresson rinner igenom silhållaren 18 för snabbt).	För lite espressopulver.	Ta mer espressopulver.
	Espressopulvret är för grovmalet.	Använd endast specialtillverkat espressopulver.
Creman är för mörk (espresson rinner för långsamt ur silhållaren 18).	För mycket espressopulver.	Ta mindre espressopulver.
	Pulvret är för finmalet eller fuktigt.	Använd endast specialtillverkat espressopulver.
	Det är stopp i silen.	Rengör silen.
Det går inte att skumma mjölken.	Mjölken är inte tillräckligt kall.	Använd kylskåpskall mjölk.
	Mjölkskummaren 6 är smutsig.	Rengör mjölkskummaren 6.

Kassering

Återvinning av produkten



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

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



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier, bakformar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

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

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

SE **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompennass@lidl.se

FI **Service Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompennass@lidl.fi

IAN 313486

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress.
Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompennass.com

Spis treści

Wstęp	26
Prawa autorskie	26
Ograniczenie odpowiedzialności	26
Ostrzeżenia	26
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	27
Zakres dostawy/Przegląd po rozpakowaniu	28
Usuwanie opakowania	28
Wskazówki bezpieczeństwa	29
Elementy urządzenia	32
Dane techniczne	32
Wskaźnik temperatury	33
Pierwsze uruchomienie	33
Obsługa	34
Napełnianie zbiornika wody	34
Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu	35
Nagrzewanie przed każdym użyciem	36
Przygotowywanie kawy espresso	37
Przygotowywanie kawy cappuccino	38
Wskazówki dotyczące pianki z mleka	40
Czyszczenie i konserwacja	40
Czyszczenie spieniacza mleka	41
Czyszczenie natrysku gorącej wody	42
Czyszczenie akcesoriów	42
Czyszczenie urządzenia	42
Odkamienianie urządzenia	43
Usuwanie usterek	45
Usuwanie	46
Usuwanie urządzenia	46
Gwarancja Kompertnaß Handels GmbH	47
Serwis	48
Importer	48

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Prawa autorskie

Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim.

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

Ograniczenie odpowiedzialności

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

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

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

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:

OSTRZEŻENIE

Informacja o tym stopnia zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

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

UWAGA**Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwość powstania szkody materialnej.**

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

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

WSKAZÓWKA

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

 OSTRZEŻENIE**Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!**

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

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

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

Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy/Przegląd po rozpakowaniu

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo uduszenia!

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

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

- 1-7: tworzywa sztuczne,
- 20-22: papier i tektura,
- 80-98: kompozyty.

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! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM 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.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!



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 specjalście 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.
- ▶ Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego pozostaje jeszcze ciepła.
- ▶ Na połączenie wtykowe urządzenia nie może wylać się żadna ciecz.
- ▶ Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użycie może prowadzić do obrażeń.

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.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!


- ▶ Chronić urządzenie przed uderzeniami, kurzem, chemikaliami, dużymi wahaniami temperatury i bliskością źródeł ciepła (piece, grzejniki).
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.
- ▶ Zawsze wyciągać zasilacz z gniazda sieciowego; nie ciągnij nigdy za przewód.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Nigdy nie korzystaj z urządzenia w pomieszczeniach, w których temperatura wynosi 0°C lub mniej. W przypadku 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:

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

Rysunek B:

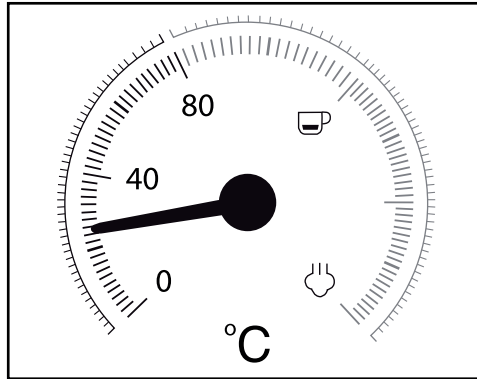
- ❶ Blokada sitka
- ❷ Kolba
- ❸ Duże sitko Espresso
- ❹ Małe sitko Espresso
- ❺ Miarka do kawy z ubijakiem

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Moc znamionowa	1 100 W
Ciśnienie pompki	ok. 1,5 MPa (15 barów)
	przystosowane do kontaktu z żywnością

Wskaźnik temperatury

Wskaźnik temperatury ❶ 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 „☕” ❷.

Po naciśnięciu przycisku „Para” ☕ ❸, gaśnie zielona kontrolka nagrzewania „☕” ❷, 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 pary „☁” ❹.

Pierwsze uruchomienie

- 1) Oczyszczyć kolbę ❶, miarkę ❷, sitka espresso ❸ ❹, kratkę ociekową ❺ oraz zbiornik wody ❻ 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 ❺ w taki sposób, aby czerwony pływak mógł wystawać przez zagłębienie ❸ w kratce ociekowej ❺.
- 4) Włóż kolbę ❶ w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „➔ INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody ❿ i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby ❶ wskażywał 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  w kierunku „”, aby powietrze mogło się wydostawać z przewodów urządzenia (przycisk „Para”   jest wciśnięty). Po około 20 sekundach powietrze wydostanie się, hałas zniknie, a z urządzenia zacznie się wydostawać woda.




Obsługa

WSKAZÓWKA

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

Napełnianie zbiornika wody

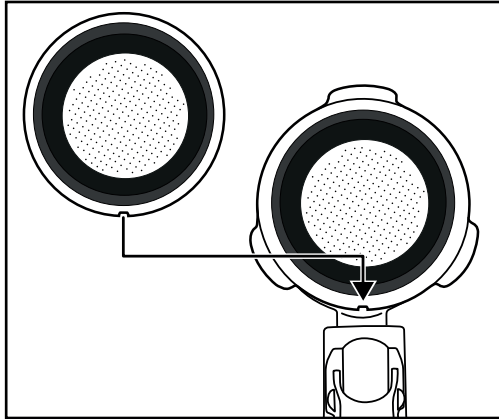
WSKAZÓWKA

- ▶ Do przygotowania kawy espresso/cappuccino używaj wyłącznie świeżej wody pitnej.
- 1) Wyjmij zbiornik wody  i napełnij go wodą:
Napełnij zbiornik wodą co najmniej do zaznaczenia MIN.
Nie nalewaj wody powyżej znacznika MAX.
 - 2) Wsuń ponownie zbiornik wody  w urządzenie. Pamiętaj o tym, aby włożyć do zbiornika wody  wężyk.

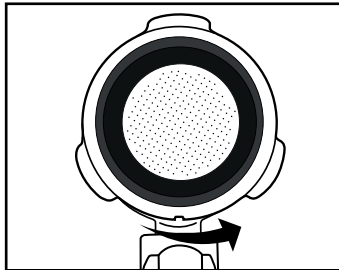
Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu

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

- 1) Nalej wody do zbiornika wody **5**.
- 2) Włóż duże **19** lub małe sitko espresso **20** w kolbę **18**.
 - Zwróć uwagę, aby przy wkładaniu małe wycięcie na dużym **19** lub małym sitku Espresso **20** ułożone było nad wycięciem w kolbie **18**.









- Następnie obróć duże **19** lub małe sitko Espresso **20** nieco, aby nie mogło ono wypaść.







WSKAZÓWKA

- ▶ Wyjmij włożone sitko Espresso **19** **20** dopiero wtedy, gdy ostygnie!
- ▶ Aby móc ponownie wyjąć sitka espresso **19** **20** z kolby **18**, obróć włożone sitko Espresso **19** **20** na tyle, aby wycięcie w sitku Espresso **19** **20** znalazło się nad wycięciem w kolbie **18**. Teraz można wyjąć sitko Espresso **19** **20**.

- 3) Włóż kolbę **18** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „ INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody **10** i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **18** wskazywał będzie do przodu („ LOCK”).
- 4) Postaw filiżankę pod kolbą **18**.
- 5) Zakręć regulator pary **2** / na „0”.
- 6) Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem  **14**.
- 7) Zaświeci się czerwona kontrolka „Power”  **12**. Po krótkim czasie wskazówka na wskaźniku temperatury **1** zaczyna się podnosić.
- 8) Po zapaleniu się kontrolki nagrzewania  **15** naciśnij przycisk „Espresso”  **15**. Pozostaw przepływającą wodę przez około 1 minutę.










WSKAZÓWKA

► W czasie tego procesu może być konieczne opróżnienie filiżanki. Zatrzymaj na chwilę proces, naciskając przycisk „Espresso”  **15**. Opróżnij filiżankę i naciśnij ponownie przycisk „Espresso”  **15**, aby woda przepływała dalej przez urządzenie.

- 9) Po ok. 1 minucie zatrzymaj pracę pompki, naciskając przycisk „Espresso”  **15** ponownie.
- 10) Zaczekaj, aż ponownie zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania  **15**. 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  **14**. Zaświeci się czerwona kontrolka „Power”  **12**. Nie mogą być przy tym wciśnięte oba przyciski „Espresso”  **15** i „Para”  **16**. Upewnij się, że regulator pary **2** jest obrócony do oporu do pozycji „0”.
- 2) Włóż kolbę **18** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „ INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody **10** i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **18** wskazywał będzie do przodu („ LOCK”).
- 3) Naciśnij przycisk „Espresso”  **15**, aby urządzenie zaczęło pobierać wodę ze zbiornika wody **5**. Gdy tylko z otworów nośnika sitka zacznie się wydostawać woda, naciśnij przycisk „Espresso”  **15** ponownie, aby pompka się wyłączyła.
- 4) Zaczekaj, aż zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania **15**.
- 5) Naciśnij ponownie przycisk „Espresso”  **15** 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 19 20 było zawsze czyste i wolne od pozostałości mielonej kawy espresso.
- 1) Gdy urządzenie jest rozgrzane:
W celu przygotowania kawy espresso włóż małe sitko espresso 20 w kolbę 18.
W celu przygotowania dwóch kaw espresso włóż duże sitko espresso 19 w kolbę 18.
 - 2) Napełnij małe sitko espresso 20 aż do zaznaczenia MAX mieloną kawą espresso. Odpowiada to ok. 7 g kawy, lub płaskiej miarce 21.
lub:
Napełnij duże sitko espresso 19 aż do zaznaczenia MAX mieloną kawą espresso. Odpowiada to ok. 7 g + 7 g kawy, lub dwóm płaskim miarkom 21.
 - 3) Ubij kawę mieloną espresso przy pomocy ubijaka na miarce 21. Następnie, w razie potrzeby, dodaj jeszcze kawy espresso, aby sitko Espresso 19 20 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 18 w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „ INSERT” i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby 18 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 3.
 - 6) Po zapaleniu się kontrolki nagrzewania  15 możesz nacisnąć przycisk „Espresso”  15. Espresso napływa do filiżanki(ek).

OSTRZEŻENIE

Nigdy nie wyjmuj kolby 18 podczas zaparzania kawy espresso!

Rozpryskująca się gorąca kawa espresso może spowodować obrażenia!

- ▶ Upewnij się, że przycisk „Espresso”  15 nie jest wciśnięty, zanim usuniesz kolbę 18.

- 7) Po napełnieniu filiżanki(ek) (ok. 20 ml na filiżankę), naciśnij ponownie przycisk „Espresso”  **15**, aby nie była dalej pompowana woda.
Teraz możesz już wypić swoją kawę espresso.
- 8) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem  **14**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Po 30 minutach urządzenie wyłącza się automatycznie.

- 9) Po każdym użyciu należy usunąć kawę z sitka espresso **19** **20**. Wyjmij kolbę **18** z urządzenia. Podnieś blokadę sitka **17** do góry, aby sitko Espresso **19** **20** nie mogło wypaść z kolby **18**. Opróżnij teraz sitko Espresso **19** **20**, obracając kolbę **18** z zablokowanym sitkiem espresso **18** **19** i wyrzucając z niej mieloną kawę espresso. Zużyta kawę espresso usuwaj zawsze przyjaźnie dla środowiska, na przykład wraz z bioodpadami.

WSKAZÓWKA

- ▶ Po każdym użyciu koniecznie czyść natrysk gorącej wody **10** (wydostaje się z niego gorąca woda). Przeczytaj na ten temat rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

WSKAZÓWKA




- ▶ Regularnie opróżniaj rynienkę ociekową **7**, najpóźniej jednak, gdy czerwony pływak będzie widoczny w zagłębieniu **8** kratki ociekowej **9**.




Przygotowywanie kawy cappuccino

OSTRZEŻENIE

Zachowaj ostrożność podczas korzystania z pary do spieniania mleka.


Gorąca para lub rozpryski mogą powodować obrażenia!

- ▶ Regulator pary **2** obsługuj zawsze powoli.
- 1) Napełnij pojemnik do spieniania mleka (najlepiej ze stali nierdzewnej) w jednej trzeciej zimnym mlekiem.
 - 2) Upewnij się, że regulator pary **2** jest zakręcony (obróć go do oporu w kierunku „0”).
 - 3) Odsuń spieniacz mleka **6** na bok. Chwytaj go zawsze tylko za uchwyt **4**.
 - 4) Naciśnij przycisk „Para”  **16** w dół. Zaczekaj, aż zapali się zielona kontrolka  **11**.
 - 5) Przytrzymaj puste naczynie pod spieniaczem mleka **6**. Obróć powoli regulator pary **2** 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 **2** w kierunku „0”, aż z dyszy nie będzie wydostawała się żadna para. Wylej wodę z naczynia.
- 7) Trzymaj teraz pojemnik do spieniania mleka w rękę, aby czuć temperaturę mleka i wprowadź dyszę spieniacza mleka **6** lekko do mleka. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukośnie.
- 8) Obróć powoli regulator pary **2** 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 przyskało we wszystkie strony i na tyle wysoko, aby nie była wytwarzana zbyt duża piana. Jeśli wykonałeś tę czynność prawidłowo, słyszalne jest niskie buczenie.
- 10) Gdy zaczniesz się podnosić piana, wprowadź dyszę głębiej, aby spienić kolejną „warstwę” oraz zapobiec przypaleniu piany.
- 11) Następnie zanurz dyszę całkowicie i obróć regulator pary **2** do około połowy, aby mleko zostało podgrzane. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukośnie, aby mleko delikatnie krążyło podczas mieszania dyszą.
- 12) Gdy piana mleczna osiągnie żądaną konsystencję i temperaturę, zakręć regulator pary **2** (obróć aż do oporu w kierunku „0”).
- 13) Najpierw wyjmij dyszę z mleka.
- 14) Naciśnij przycisk „Para”  **16**. Kontrolka pary  **11** zgaśnie, a zapali się kontrolka nagrzewania  **18**.

WSKAZÓWKA

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

- 15) Podczas przygotowywania kawy cappuccino postępuj tak samo, jak przy zaparzeniu espresso (patrz rozdział „Przygotowywanie espresso”/podgrzewanie nie jest już konieczne). Pozwól jednak na ok. dwa razy tak długi przepływ wody, jak w przypadku espresso (ok. 40 ml).
- 16) Wyłącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika  **14**.

WSKAZÓWKA

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

Wskazówki dotyczące pianki z mleka

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

Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. Niebezpieczeństwo poparzenia!



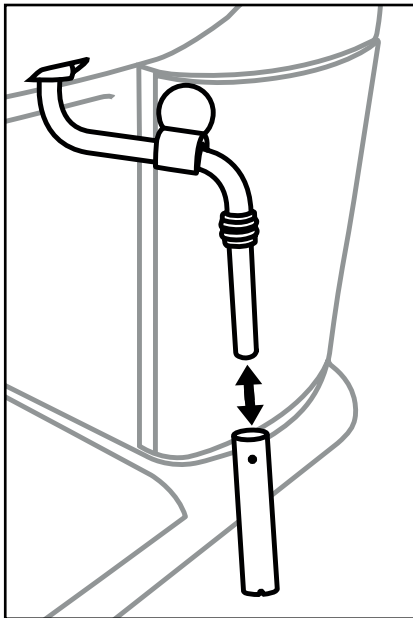
Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.
Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

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 ⑥.
- 2) Obróć regulator pary ② bezpośrednio po użyciu na „☺” i pozwól przez kilka sekund na wydostawanie się pary.
- 3) Zakręć regulator pary ② (obracaj aż do oporu w kierunku „0”), wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy.
- 4) Odczekaj do ostygnięcia dyszy.
- 5) Zdejmij osłonę spieniacza mleka ⑥ (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 **10** po każdym użyciu:

- 1) Po zaparzeniu kawy espresso/cappuccino i zdemontowaniu kolby **18**, umyj całą powierzchnię natrysku gorącej wody **10** wilgotną szmatką, aby zostały usunięte wszystkie pozostałości kawy mielonej.
- 2) Załóż ponownie kolbę **18** bez włożonych sitek espresso **19** **20**.
- 3) Podstaw pustą filiżankę pod kolbę **18** i wciśnij przycisk „Espresso” **15**, aż ten się zablokuje. Z natrysku gorącej wody **10** wypływa woda, i wypłukuje ostatnie pozostałości mielonej kawy.
- 4) Po około 20 sekundach wciśnij ponownie przycisk „Espresso” **15** i włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **14**.
- 5) Zdejmij ponownie kolbę **18**.

Czyszczenie akcesoriów

- 1) Umyj kolbę **18**, oba sitka espresso **19** **20**, zbiornik wody **5**, miarkę **21** i kratkę ociekową **9** w ciepłej wodzie.

WSKAZÓWKA

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

- 2) Wysusz wszystkie elementy.
- 3) Rynienka ociekowa **7** nadaje się do zmywania w zmywarce do naczyń. Jednak przed zmywaniem w zmywarce należy z rynienki ociekowej **7** 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 **7**, nasuń czysty pływak ponownie na drążki mocujące i załóż stopery.

Czyszczenie urządzenia

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












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





Odkamienianie urządzenia

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

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

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

- 1) Napełnij zbiornik wody **5** wodą do zaznaczenia MAX.
- 2) Rozpuść w tej wodzie 2 łyżeczki (ok. 30 gram) kwasu cytrynowego (dostępny w drogeriach lub aptekach).
- 3) Załóż zbiornik wody **5** w urządzeniu.
- 4) Włącz urządzenie z pomocą włącznika/wyłącznika  **14**. Regulator pary **2** jest zakręcony.
- 5) Załóż kolbę **18** bez sitka espresso **19** **20** w urządzeniu i podstaw filiżankę pod kolbę **18**.
- 6) Po zapaleniu się kontrolki nagrzewania  **15** wciśnij przycisk „Espresso”  **15**, aż ten się zablokuje.
- 7) Przepuść ok. 2 filiżanki (ok. 250 ml) wody i zatrzymaj następnie ten proces przez ponowne wciśnięcie przycisku „Espresso”  **15**.
- 8) Przytrzymaj puste naczynie pod spieniaczem mleka **6**.
- 9) Wciśnij przycisk „Para”  **16**, aby się zablokował i odczekaj, aż zaświeci się zielona kontrolka pary  **11**. Odkręć powoli regulator pary **2** w kierunku „”. Włącz na ok. 2 sekundy wytwarzanie pary.
- 10) Po 2 minutach zakręć regulator pary **2**, wciśnij ponownie przycisk „Para”  **16**, 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”  **15**, aby ten się zablokował i przepuszczaj wodę tak długo, aż zbiornik wody **5** się opróżni.
- 14) Wypłucz zbiornik wody **5** czystą wodą i nalej czystej wody do zaznaczenia MAX.
- 15) Wciśnij przycisk „Espresso”  **15**, aby się zablokował, gdy tylko zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania  **13**.
- 16) Przepuść wodę.
- 17) Powtórz kroki od 14 do 16 trzykrotnie.
- 18) Nalej ponownie wody do zbiornika wody **5**.

- 19) Wciśnij przycisk „Para”  16, aby ten się zablokował.
- 20) Przytrzymaj naczynie pod spieniaczem mleka 6 i odkręcaj powoli regulator pary 2 na „”, gdy tylko zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania  11.
- 21) Po ok. 1 minucie zakręć regulator pary 2 (obracaj aż do oporu w kierunku „0”), naciśnij ponownie przycisk „Para”  16 i wyłącz urządzenie.

WSKAZÓWKA

- ▶ 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 5 .	Nalać wodę do zbiornika wody 5 .
	Otwory kolby są zapchane.	Oczyścić kolbę 18 .
Espresso wylewa się przez krawędzie kolby 18 zamiast przez otwory.	Kolba 18 nie została prawidłowo założona.	Założyć poprawnie kolbę 18 .
	Otwory kolby są zapchane.	Oczyścić kolbę 18 .
	Na krawędziach kolby 18 znajdują się pozostałości mielonej kawy espresso.	Oczyścić krawędź kolby 18 z pozostałości kawy mielonej.
Kawa espresso jest zimna.	Urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane.	Nagrząć urządzenie.
	Zielona kontrolka nagrzewania  13 jeszcze się nie świeciła.	Zaczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania  13 .
	Filizanki nie zostały wstępnie podgrzane.	Podgrzać wstępnie filizanki.
Głośnie działanie pompki.	Zbiornik wody 5 jest pusty.	Nalać wodę do zbiornika wody 5 .
Kawa crema jest zbyt jasna (espresso wypływa szybko z kolby 18).	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 18).	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 6 jest zabrudzony.	Oczyścić spieniacz mleka 6 .

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.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

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 artykułu 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 wystać 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



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 313486

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	50
Autorių teisės	50
Atsakomybės apribojimas	50
Įspėjimai	50
Naudojimas pagal paskirtį	51
Tiekiamas rinkinys/patikra pristačius	52
Pakuotės šalinimas	52
Saugos nurodymai	53
Prietaiso elementai	56
Techniniai duomenys	56
Temperatūros rodytuvas	57
Naudojimas pirmą kartą	57
Naudojimas	58
Vandens rezervuaro pripildymas	58
Įkaitinimas nenaudojus ilgesnį laiką/naudojant pirmą kartą	59
Įkaitinimas kas kartą prieš naudojant	60
Espresso paruošimas	61
Kapučino paruošimas	62
Patarimai kaip paruošti pieno putą	64
Valymas ir priežiūra	64
Pieno plakiklio valymas	65
Karšto vandens tiektuvo valymas	66
Priedų valymas	66
Prietaiso valymas	66
Kalkių šalinimas iš prietaiso	67
Trikčių šalinimas	69
Šalinimas	70
Prietaiso šalinimas	70
Kompernaß Handels GmbH garantija	71
Priežiūra	72
Importuotojas	72

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 naudojimui. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Autorių teisės

Šis dokumentas saugomas pagal intelektinės nuosavybės teisės 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 nepriima 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 espresso 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 pristaciūs

⚠️ ĮSPĖJIMAS

Pavojus uždusti!

- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.
Kyla pavojus uždusti.

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- „Espresso“ kavos aparatas
- Filtrų laikiklis
- Didelis espresso filtras
- Mažas espresso 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. Nebereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

- 1–7: Plastikai,
- 20–22: Popierius ir kartonas,
- 80–98: Sudėtinės medžiagos.


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 SUSIŽALOTI!

- ▶ Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba buvo nukritęs.
 - ▶ Prietaisą ir jo jungiamąjį 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.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ 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.
- ▶ Prietaisąjunkite tik į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- ▶ Baigus naudoti prietaisą, kaitinimo elemento paviršius dar būna šiltas.
- ▶ Negalima aplieti skysčiais prietaiso kištukinės jungties.
- ▶ Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Netinkamai naudojant galima susižaloti.

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.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!







- ▶ 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 paveikslėlis

- 1 Temperatūros rodytuvas
- 2 Garų reguliatorius
- 3 Paviršius puodeliams sudėti
- 4 Rankena
- 5 Vandens rezervuaras
- 6 Pieno plakiklis
- 7 Skysčių surinkimo padėklas
- 8 Raudonosios plūdės anga
- 9 Nuvarvėjimo grotelės
- 10 Karšto vandens tiektuvas
- 11 Žalia garų kontrolinė lemputė 
- 12 Raudona kontrolinė lemputė „Power“ 
- 13 Žalia įkaitimo kontrolinė lemputė 
- 14 Įjungimo/išjungimo jungiklis 
- 15 Espresso mygtukas 
- 16 Garų mygtukas 

B paveikslėlis

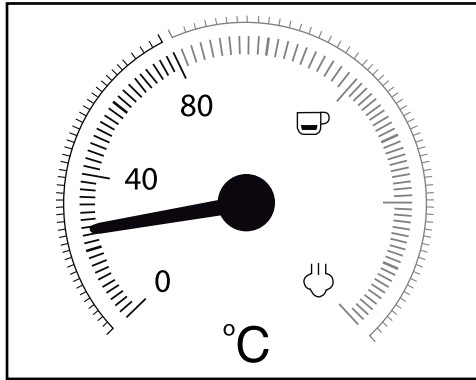
- 17 Filtrų užraktas
- 18 Filtrų laikiklis
- 19 Didelis espresso filtras
- 20 Mažas espresso filtras
- 21 Dozavimo šaukštas su stūmikliu

Techniniai duomenys

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

Temperatūros rodytuvas

Temperatūros rodytuvas **1** parodo, iki kokios temperatūros prietaisas įkaito.



Įjungtas prietaisas ima kaisti, kol rodyklė pakyla maždaug ties viduriu tarp 80 °C ir **2**.

Rodyklei pasiekus raudonąją skalės dalį, temperatūra būna pakankama espresso kavai ruošti. Šviečia žalia įkaitimo kontrolinė lemputė **13** **14**.

Paspaudus garų mygtuką **15** **16**, žalia įkaitimo kontrolinė lemputė **13** **14** užgesa, prietaisas kaista toliau, o rodyklė kyla aukščiau į skalės sritį tarp **17** ir **18**.




Rodyklei pasiekus sritį tarp **17** ir **18**, temperatūra būna pakankama garams pagaminti. Šviečia žalia garų kontrolinė lemputė **11** **12**.

Naudojimas pirmą kartą

- 1) Išvalykite filtrų laikiklį **18**, dozavimo šaukštą **21**, espresso filtrus **19** **20**, nuvarvėjimo groteles **9** ir vandens rezervuarą **5**, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- 2) Pastatykite prietaisą ant lygaus ir karščiui atsparaus pagrindo. Įsitinkinkite, kad netoliese yra elektros lizdas.
- 3) Nuvarvėjimo groteles **9** įdėkite taip, kad raudonoji plūdė galėtų išsikišti pro nuvarvėjimo grotelėse **9** esančią angą **8**.
- 4) Įdėkite į prietaisą filtrų laikiklį **18**: jį įdėkite ties užrašu **INSERT** karšto vandens tiektuvo **10** šone ir paskui sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol filtrų laikiklio **18** 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 siurbį ir garsus, nors vanduo iš prietaiso vis dar neteka. Šiuo atveju garų reguliatorių  pasukite „“ kryptimi, kad iš prietaiso vamzdelių išeitų oras (garų mygtukas  nuspaustas). Kai maždaug per 20 sekundžių oras išeina, garsai dingsta ir iš prietaiso ima tekėti vanduo.




Naudojimas

NURODYMAS

- ▶ Kai šie du mygtukai – espreso mygtukas  ir garų mygtukas  – nuspaudžiami, jie užsifiksuoja. Paspaudus dar kartą, mygtukas atsilaisvina.

Vandens rezervuaro pripildymas

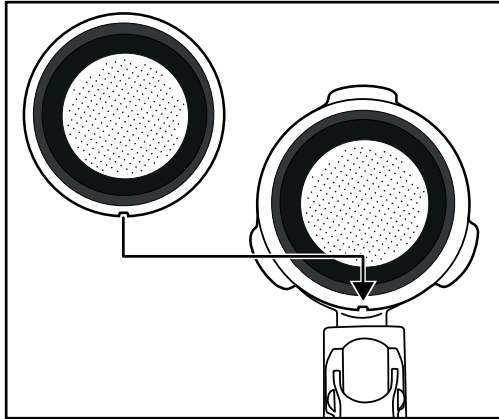
NURODYMAS

- ▶ Ruošdami espresą ar kapučiną naudokite tik šviežią geriamąjį vandenį.
- 1) Ištraukite vandens rezervuarą  ir įpilkite į jį vandens.
Vandens įpilkite ne mažiau nei iki MIN žymės.
Niekada nepilkite vandens daugiau nei iki MAX žymės.
 - 2) Vandens rezervuarą  vėl įdėkite į prietaisą. Nepamirškite į vandens rezervuarą  įdėti žarnelės.

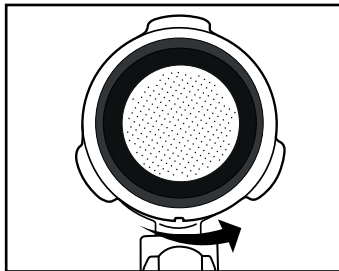
Įkaitinimas nenaudojus ilgesnį laiką/naudojant pirmą kartą

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

- 1) Įpilkite vandens į vandens rezervuarą ❸.
- 2) Įdėkite didelį espresso filtrą ❶ arba mažą espresso filtrą ❷ į filtrų laikiklį ❸:
 - Atminkite, kad įdedant filtrą nedidelė įranta dideliame espresso filtre ❶ arba mažame espresso filtre ❷ būtų virš filtrų laikiklio ❸ įrantos.



- Tada didelį espresso filtrą ❶ arba mažą espresso filtrą ❷ šiek tiek pasukite, kad jis nebegalėtų iškristi.



NURODYMAS

- ▶ Įdėtą espresso filtrą ❶ ❷ išimkite tik tada, kai jis atvės!
- ▶ Kai espresso filtrus ❶ ❷ vėl norite išimti iš filtrų laikiklio ❸, sukite įdėtą espresso filtrą ❶ ❷, kol įranta espresso filtre ❶ ❷ bus virš įrantos filtrų laikiklyje ❸. Dabar espresso filtrą ❶ ❷ galite išimti.

- Įdėkite į prietaisą filtrų laikiklį **18**: jį įdėkite ties užrašu **➔ INSERT** karšto vandens tiektuvo **10** šone ir paskui sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol filtrų laikiklio **18** rankena bus nukreipta į priekį („● LOCK“).
- Padėkite puodelį po filtrų laikikliu **18**.
- Užsukite garų reguliatorių **2** (nustatykite ties 0).
- Įjungimo/išjungimo jungiklio **14** įjunkite prietaisą.
- Įsižiebia raudona kontrolinė lemputė „Power“ **12**. Po kurio laiko temperatūros rodytuvo **1** rodyklė ima kilti.
- Įsižiebus žalia įkaitimo kontrolinei lemputei **15**, paspauskite espresso mygtuką **15**. Leiskite vandeniui apie 1 minutę tekėti.

NURODYMAS

- Retsykiais gali prireikti ištuštinti puodelį. Tada paspauskite espresso mygtuką **15** ir trumpam sustabdykite procesą. Ištuštinkite puodelį ir iš naujo paspauskite espresso mygtuką **15**, kad vanduo toliau tekėtų prietaisu.
- Maždaug po 1 minutės dar kartą paspauskite espresso mygtuką **15** ir sustabdykite siurbį.
 - Palaukite, kol vėl įsižiebs žalia įkaitimo kontrolinė lemputė **15**. Prietaisas įkaitintas. Dabar galite ruošti espresso kavą.

Įkaitinimas kas kartą prieš naudojant

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

- Įjungimo/išjungimo jungiklio **14** įjunkite prietaisą. Įsižiebia raudona kontrolinė lemputė „Power“ **12**. Abu mygtukai – espresso mygtukas **15** ir garų mygtukas **16** – turi būti nenuspausti. Įsitikinkite, kad garų reguliatorius **2** iki galo atsuktas iki „0“.
 - Įdėkite į prietaisą filtrų laikiklį **18**: jį įdėkite ties užrašu **➔ INSERT** karšto vandens tiektuvo **10** šone ir paskui sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol filtrų laikiklio **18** rankena bus nukreipta į priekį („● LOCK“).
 - Paspauskite espresso mygtuką **15**, kad prietaisas imtų siurbti vandenį iš vandens rezervuaro **5**. Vandeniui pradėjus tekėti pro filtrų laikiklio angas, dar kartą paspauskite espresso mygtuką **15** ir išjunkite siurbį.
 - Palaukite, kol įsižiebs žalia įkaitimo kontrolinė lemputė **15**.
 - Iš naujo paspauskite espresso mygtuką **15** ir apie 20 sekundžių leiskite karštą vandenį, o tada vėl išjunkite siurbį.
- Dabar prietaisas yra įkaitintas. Taigi galite ruošti espresso ar kapučino kavą.

Espresso paruošimas

NURODYMAS

- ▶ Būtinai įsitikinkite, kad espresso filtras **19** **20** švarus ir ant jo nėra maltos espresso kavos likučių.
- 1) Prietaisui įkaitus:
Jei norite paruošti vieną puodelį espresso kavos, į filtrų laikiklį **20** įdėkite mažą espresso filtrą **18**.
Jei norite paruošti du puodelius espresso kavos, į filtrų laikiklį **19** įdėkite didelį espresso filtrą **18**.
 - 2) Į mažą espresso filtrą **20** iki MAX žymės įberkite maltos espresso kavos. Šis kiekis yra maždaug 7 g maltos kavos arba nubrauktas dozavimo šaukštas **21**.
Arba:
Į didelį espresso filtrą **19** iki MAX žymės įberkite maltos espresso kavos. Šis kiekis yra maždaug 7 g + 7 g maltos kavos arba du nubraukti dozavimo šaukštai **21**.
 - 3) Suspauskite maltą espresso kavą stūmikliu, pritaisytu prie dozavimo šaukšto **21**. Tada, jei reikia, įberkite daugiau maltos espresso kavos, kad espresso filtras **19** **20** būtų pripildytas iki MAX žymės. Paskui dar kartą suspauskite maltą espresso kavą.

NURODYMAS


- ▶ Maltos espresso kavos suspaudimas yra svarbus veiksmas ruošiant espressą. Labai stipriai suspaudus maltą espresso kavą, espressas lėtai pro ją sunkiasi ir susidaro didesnė karamelinė putą. Jei malta espresso kava ne taip stipriai suspausta, espressas bėga greitai ir karamelinė putą būna nedidelė.
- 4) Įdėkite filtrų laikiklį **18** į prietaisą: jį įdėkite ties užrašu **➔ INSERT** ir paskui sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol filtrų laikiklio **18** 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 espressas taip greitai neatvėstų. Nenaudojami puodeliai gali būti laikomi puodeliams sudėti skirtoje vietoje **3**.
 - 6) Kai įsižiebia žalčia įkaitimo kontrolinė lemputė **☐ 15**, galite nuspausti espresso mygtuką **☐ 15**. Espressas bėga į puodelį ar puodelius.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Niekada nebandykite išimti filtrų laikiklio **18** tekant espressui!

Tykštantys karšto espresso pūslai gali sužaloti!

- ▶ Prieš išimdami filtrų laikiklį **18** kas kartą įsitikinkite, kad espresso mygtukas **☐ 15** nenuspaustas.

- 7) Kai į puodelį ar puodelius pribėga norimas kiekis kavos (maždaug po 20 ml), iš naujo paspauskite espresso mygtuką  **15**, kad prietaisas nustotų siurbti vandenį.

Dabar espressą galite gerti.

- 8) Išjunkite prietaisą įjungimo/išjungimo jungikliu  **14**.

NURODYMAS

- Po 30 minučių prietaisas išsijungia automatiškai.

Kas kartą išvirę kavą, pašalinkite iš espresso filtro **19** **20** maltą espresso kavą. Išimkite iš prietaiso filtrų laikiklį **18**. Filtrų užraktą **17** pakelkite aukšty, kad espresso filtras **19** **20** negalėtų iškristi iš filtrų laikiklio **18**. Ištuštinkite espresso filtrą **19** **20**: apverskite filtrų laikiklį **18** su užrakintu espresso filtru **19** **20** ir išpurtykite maltą espresso kavą. Maltą espresso kavą kas kartą išmeskite tausodami aplinką, pavyzdžiui, kaip biologines atliekas.

NURODYMAS

- Kas kartą panaudoję prietaisą būtinai nuvalykite karšto vandens tiektuvą **10** (iš jo teka karštas vanduo). Apie tai pasiskaitykite skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

NURODYMAS




- Reguliariai ištuštinkite skysčių surinkimo padėklą **7**, vėliausiai tada, kai nuvarvėjimo grotelį **9** angoje **8** pamatysite raudonąją plūdę.





Kapučino paruošimas

ĮSPĖJIMAS

Būkite atsargūs su garais pieno putai gaminti!


Karšti garai ar tykštantys karšti skysčiai gali sužaloti!

- Garų reguliatorių **2** visada sukite lėtai.
- 1) Trečdaliį plakimo indo (geriausia – nerūdijančiojo pieno) pripilkite šalto pieno.
 - 2) Įsitinkinkite, kad garų reguliatorius **2** užsuktas (iki galo pasuktas „0“ kryptimi).
 - 3) Pieno plakiklį **6** išstumkite į šalį. Stumkite tik suėmę už rankenos **4**.
 - 4) Garų mygtuką  **16** nuspauskite žemyn. Palaukite, kol įsižiėbs žalia garų kontrolinė lemputė  **11**.
 - 5) Po pieno plakiklio **6** laikykite tuščią indą. Garų reguliatorių **2** lėtai sukite „“ kryptimi. Iš antgalio teka kondensatas, tykšta purslai. Taip išvalomas antgalis ir vandens cirkulavimo sistema prietaiso viduje.
 - 6) Palaukite 15 sekundžių, paskui garų reguliatorių **2** sukite 0 link, kol iš antgalio nustos eiti garai. Išpilkite vandenį iš indo.

- 7) Plakimo indą laikykite rankoje, kad jaustumėte pieno temperatūrą, ir pieno plakiklio **6** antgalio galą įkiškite į pieną. Tam plakimo indą šiek tiek palenkite įstrižai.
- 8) Garų reguliatorių **2** lėtai sukite „“ link.
- 9) Plakimo indą sukite apskritimais, antgalio galiuką vos panardinę į pieną: to pakaks, kad pienas netikėtų į šalis ir būtų suplakta standi puta. Jei viską darote teisingai, girdite žemą ūžesį.
- 10) Pieno putai pradėjęs kilti, antgalį įkiškite giliau, kad suplaktumėte kitą pieno sluoksnį ir neprisivilintumėte suplaktos putos.
- 11) Galiausiai visiškai panardinkite antgalį ir garų reguliatorių **2** užsukite maždaug pusiau, kad pienas būtų kaitinamas. Plakimo indą laikykite šiek tiek įstrižai, kad antgaliu maišomas pienas sukėtųsi lengvais sūkuriais.
- 12) Kai pieno puta tampa norimos konsistencijos ir temperatūros, užsukite garų reguliatorių **2** (sukite iki galo 0 link).
- 13) Tik tada ištraukite antgalį iš pieno.
- 14) Paspauskite garų mygtuką  **15**. Garų kontrolinė lemputė  **11** užgesa, o įkaitimo kontrolinė lemputė  **13** įsižiebia.

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 „Espresso paruošimas“, įkaitinti nebereikia). Tačiau vandenį leiskite maždaug dvigubai ilgiau, nei ruošdami espresą (apie 40 ml).
- 16) Išjunkite prietaisą įjungimo/išjungimo jungikliu  **14**.

NURODYMAS

- 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 **6**. 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 prisvylla 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. Geriausių putą suplaksite, jei pieno temperatūra bus maždaug 7 °C.
- Jokių būdu neplakite pieno antrą kartą, nes jis prisivils.
- Prieš supilant putą ant espresso suplaktas pienas turi apie 30 sekundžių pastovėti. Per tą laiką didesnės pūslelės susproginės, o dar skystas pienas nusės žemyn. Taigi ant espresso galėsite supilti gražiai suplaktą putą.

Valymas ir priežiūra

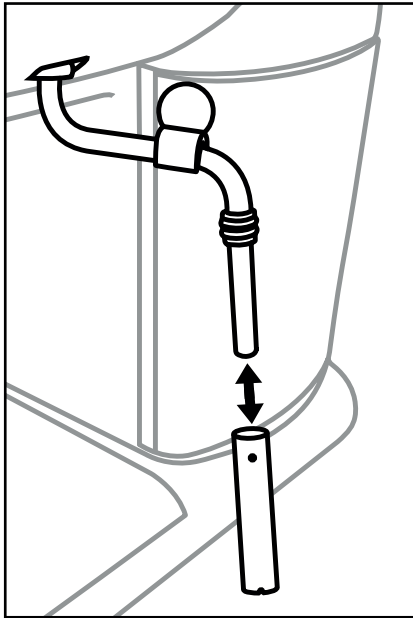
ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ 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 pieno plakikliu **6** padėkite tuščią indą.
 - 2) Vos tik baigsite naudoti, garų reguliatorių **2** atsukite ties „0“ ir keletą sekundžių leiskite garus.
 - 3) Užsukite garų reguliatorių **2** (sukite iki galo 0 link), išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką.
 - 4) Palaukite, kol antgalis atvės.
 - 5) Nutraukite pieno plakiklio **6** apvaskalą (1 pav.) ir kruopščiai išplaukite jį šiltame vandenyje.
 - 6) Drėgna šluoste nuvalykite po apvaskalu 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 apvaskalą ant antgalio (1 pav.).



1 pav.

Karšto vandens tiektuvo valymas

Kas kartą panaudoję prietaisą nuvalykite karšto vandens tiektuvą 10:

- 1) Paruošę espresą ar kapučiną ir išėmę filtrų laikiklį 18, visą karšto vandens tiektuvo 10 paviršių nuvalykite drėgna šluoste, kad pašalintumėte visus maltos kavos likučius.
- 2) Vėl įdėkite filtrų laikiklį 18 be espreso filtrų 19 20.
- 3) Tada po filtrų laikiklio 18 padėkite tuščią puodelį ir nuspauskite espreso mygtuką 15, kad užsifikuotų. Iš karšto vandens tiektuvo 10 tekantis vanduo išplauna paskutinius maltos kavos likučius.
- 4) Maždaug po 20 sekundžių vėl paspauskite espresso mygtuką 15 ir išjunkite prietaisą įjungimo/išjungimo jungikliu 14.
- 5) Vėl išimkite filtrų laikiklį 18.

Priedų valymas

- 1) Filtrų laikiklį 18, abu espreso filtrus 19 20, vandens rezervuarą 5, dozavimo šaukštą 21 ir nuvarvėjimo groteles 9 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 7 galite plauti indaplovėje. Tačiau prieš plaudami indaplovėje iš skysčių surinkimo padėklo 7 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 7, 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 įsitinkinkite, 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 espresso 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 **5** 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 **5** į prietaisą.
- 4) Įjunkite prietaisą įjungimo/išjungimo jungikliu  **14**. Garų reguliatorius **2** užsuktas.
- 5) Į prietaisą įdėkite filtrų laikiklį **18** be espreso filtro **19** **20** ir po filtrų laikikliu **18** pastatykite puodelį.
- 6) Įsižiebus žaliai įkaitimo kontrolinei lemputei  **15**, nuspauskite espreso mygtuką  **15**, kad užsifikuotų.
- 7) Palaukite, kol ištekės apie 2 puodelius (apie 250 ml) vandens ir nutraukite šį procesą iš naujo paspausdami espreso mygtuką  **15**.
- 8) Laikykite indą po pieno plakikliu **6**.
- 9) Garų mygtuką  **15** nuspauskite žemyn, kad užsifikuotų, ir palaukite, kol įsižiebs žalia garų kontrolinė lemputė  **11**. Garų reguliatorių **2** lėtai atsukite ties „“. Leiskite prietaisui apie 2 minutes gaminti garus.
- 10) Po 2 minučių garų reguliatorių **2** užsukite ir iš naujo paspauskite garų mygtuką  **15**, 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  **15**, kad užsifikuotų, ir leiskite vandeniui tekėti tol, kol vandens rezervuaras **5** ištuštės.
- 14) Švariu vandeniu išskalaukite vandens rezervuarą **5** ir pripilkite švaraus vandens iki MAX žymės.
- 15) Įsižiebus žaliai įkaitimo kontrolinei lemputei  **15**, nuspauskite espreso mygtuką  **15**, kad užsifikuotų.
- 16) Leiskite vandeniui tekėti.
- 17) Tris kartus pakartokite 14–16 veiksmus.
- 18) Dar kartą įpilkite vandens į vandens rezervuarą **5**.

- 19) Nuspauskite garų mygtuką  **16**, kad užsifikuotų.
- 20) Kai tik įsižiiebs žalia garų kontrolinė lemputė  **11**, po pieno plakiklio **6** laikykite indą, o garų reguliatorių **2** lėtai atsukite ties „“.
- 21) Maždaug po 1 minutės garų reguliatorių **2** užsukite (sukite iki galo 0 link), iš naujo paspauskite garų mygtuką  **16** ir išjunkite prietaisą.

NURODYMAS

- ▶ Po 30 minučių prietaisas išsijungia automatiškai.

Triukšnių šalinimas

Triukšnis	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 5 nėra vandens.	Įpilkite į vandens rezervuarą 5 vandens.
	Filtrų laikiklio angose užsikimšo skylės.	Išvalykite filtrų laikiklį 18 .
Espresas varva per filtrų laikiklio 18 kraštus, užuot bėgęs pro angas.	Netinkamai įdėtas filtrų laikiklis 18 .	Tinkamai įdėkite filtrų laikiklį 18 .
	Užsikimšo filtrų laikiklio angos.	Išvalykite filtrų laikiklį 18 .
	Ant filtrų laikiklio 18 krašto yra maltos espreso kavos likučių.	Nuvalykite maltos espreso kavos likučius nuo filtrų laikiklio 18 krašto.
Espresas šaltas.	Prietaiso neįkaitinote.	Įkaitinkite prietaisą.
	Dar nešvietė žalia įkaitimo kontrolinė lemputė 13 .	Palaukite, kol žalia įkaitimo kontrolinė lemputė 13 įsižiebs.
	Nepašildėte puodelių.	Pašildykite puodelius.
Labai garsiai veikia siurblys.	Vandens rezervuaras 5 tuščias.	Įpilkite į vandens rezervuarą 5 vandens.
Per šviesi karamelinė puta (espresas greitai bėga iš filtrų laikiklio 18).	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 18).	Per daug maltos espreso kavos.	Naudokite mažiau maltos espreso kavos.
	Kava per smulkiai sumalta arba drėgna.	Naudokite tik specialiai espresui pagamintą maltą espreso kavą.
	Filtrus užsikimšo.	Išvalykite filtrą.
Pienas neputoja.	Pienas nepakankamai šaltas.	Naudokite pieną iš šaldytuvo.
	Nešvarus pieno plakiklis 6 .	Išvalykite pieno plakiklį 6 .

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Prietaiso jokia 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.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

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 sutaisytomis 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, jungiklių, 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 kokių klausimų 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 gamini, 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



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompennass@lidl.lt

IAN 313486

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.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	74
Urheberrecht	74
Haftungsbeschränkung	74
Warnhinweise	74
Bestimmungsgemäße Verwendung	75
Lieferumfang/Transportinspektion	76
Entsorgung der Verpackung	76
Sicherheitshinweise	77
Geräteelemente	80
Technische Daten	80
Die Temperaturanzeige	81
Erste Inbetriebnahme	81
Bedienung	82
Wassertank befüllen	82
Aufheizen nach längerer Standzeit/bei erster Inbetriebnahme	83
Aufheizen vor jedem Gebrauch	84
Espresso zubereiten	85
Cappuccino zubereiten	86
Tipps für den Milchschaum	88
Reinigen und Pflegen	88
Milchaufschäumer reinigen	89
Heißwasserdusche reinigen	90
Zubehöerteile reinigen	90
Gerät reinigen	90
Gerät entkalken	91
Fehlerbehebung	93
Entsorgung	94
Gerät entsorgen	94
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	95
Service	96
Importeur	96

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

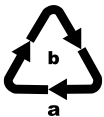
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

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.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1-7: Kunststoffe,
20-22: Papier und Pappe,
80-98: Verbundstoffe.

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!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung laufen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Fehlanwendungen können zu Verletzungen führen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Abbildung B:

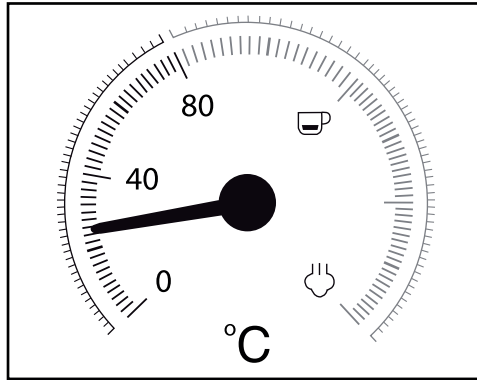
- ❶ Siebblockierer
- ❷ Siebträger
- ❸ großes Espressosieb
- ❹ kleines Espressosieb
- ❺ Messlöffel mit Stopfer

Technische Daten

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

Die Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige ❶ 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 ❷ ☕ leuchtet.

Wenn Sie die Taste „Dampf“ ☕ ❸ drücken, erlischt die grüne Aufheizkontrollleuchte ❷ ☕, 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 Dampfkontrollleuchte ❹ ☕ leuchtet.

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger ❶, den Messlöffel ❷, die Espressosiebe ❸ ❹, das Abtropfgitter ❺ und den Wassertank ❻ 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 ❺ so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung ❽ im Abtropfgitter ❺ ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger ❶ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „➔ INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche ❿ angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers ❶ 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 **2** in Richtung „“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (die Taste „Dampf“  **16** 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“  **15** und „Dampf“  **16** rasten beim Drücken ein. Wird die Taste erneut gedrückt, wird die Taste gelöst.

Wassertank befüllen

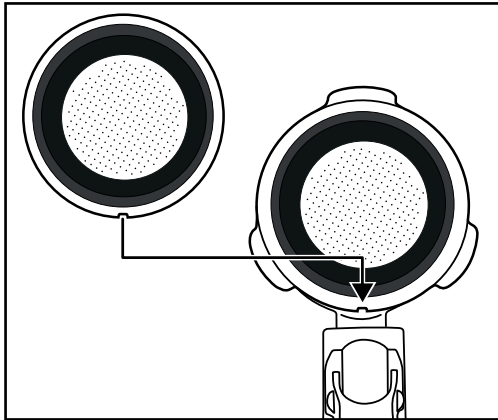
HINWEIS

- ▶ Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.
- 1) Ziehen Sie den Wassertank **5** 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 **5** wieder in das Gerät. Achten Sie darauf, den Schlauch mit in den Wassertank **5** zu legen.

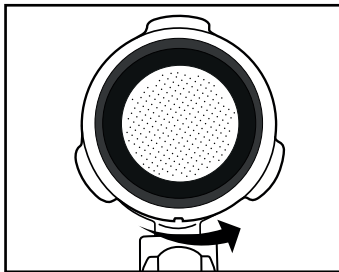
Aufheizen nach längerer Standzeit/bei erster Inbetriebnahme

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

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **5**.
- 2) Legen Sie das große **19** oder das kleine Espressosieb **20** in den Siebträger **18**:
 - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **19** oder kleinem Espressosieb **20** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **18** liegt.









- Drehen Sie dann das große **19** oder kleine Espressosieb **20** etwas, so dass dieses nicht mehr herausfallen kann.







HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie das eingesetzte Espressosieb **19** **20** erst, wenn es sich abgekühlt hat!
- ▶ Um die Espressosiebe **19** **20** wieder aus dem Siebträger **18** herauszunehmen, drehen Sie das eingesetzte Espressosieb **19** **20** so weit, bis sich die Einkerbung am Espressosieb **19** **20** über der Einkerbung am Siebträger **18** befindet. Sie können das Espressosieb **19** **20** nun herausnehmen.











- 3) Setzen Sie den Siebträger **13** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „ INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **10** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **18** nach vorne (Markierung „ LOCK“) weist, drehen.
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **13**.
- 5) Drehen Sie den Dampfregler **2** zu / auf „0“.
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter  **14** an.
- 7) Die rote Kontrollleuchte „Power“  **12** leuchtet. Nach kurzer Zeit beginnt der Zeiger in der Temperaturanzeige **1** zu steigen.
- 8) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte  **15** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **15**. 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“  **15** drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **15**, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.
- 9) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“  **15** noch einmal drücken.
 - 10) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte  **15** 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  **14** an. Die rote Kontrollleuchte „Power“  **12** leuchtet. Die beiden Tasten „Espresso“  **15** und „Dampf“  **16** dürfen dabei nicht gedrückt sein. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **2** bis zum Anschlag auf „0“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **13** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „ INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **10** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **18** nach vorne weist (Markierung „ LOCK“), drehen.
- 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **15**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **5** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **15** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 4) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte  **15** leuchtet.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **15** 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 **19** **20** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb **20** in den Siebträger **18** ein.
Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb **19** in den Siebträger **18** ein.
 - 2) Füllen Sie das kleine Espressosieb **20** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Messlöffel **21**.
Oder:
Füllen Sie das große Espressosieb **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver oder zwei gestrichenen Messlöffeln **21**.
 - 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel **21**.
Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb **19** **20** 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 **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „ INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **18** 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 **3** abstellen.
 - 6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte  **15** leuchtet, können Sie nun die Taste „Espresso“  **15** herunter drücken. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

WARNUNG


Entnehmen Sie niemals den Siebträger 18 während der Espressoausgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Esspressos führen zu Verletzungen!

- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass die Taste „Espresso“  15 nicht herunter gedrückt ist, bevor Sie den Siebträger 18 entfernen.

- 7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml je Tasse), drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  15, so dass kein weiteres Wasser gepumpt wird.

Sie können den Espresso nun trinken.

- 8) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter  14 aus.

HINWEIS

- ▶ Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Esspressopulver aus dem Esspressosieb 19 20. Entnehmen Sie den Siebträger 18 aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer 17 nach oben, so dass das Esspressosieb 19 20 nicht aus dem Siebträger 18 herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Esspressosieb 19 20, indem Sie den Siebträger 18 mit blockiertem Esspressosieb 19 20 umdrehen und das Esspressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Esspressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie die Heißwasserdusche 10 (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 7, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung 8 des Abtropfgitters 9 zu sehen ist.







Cappuccino zubereiten

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!



Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- ▶ Bedienen Sie den Dampfregler 2 immer langsam.

- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
- 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **2** zugedreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen).
- 3) Schieben Sie den Milchaufschäumer **6** zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff **4** an.
- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **16** herunter. Warten Sie, bis die grüne Dampfkontrollleuchte  **11** leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer **6**. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **2** 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 Dampfgregler **2** in Richtung „0“, 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 **6** leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfgregler **2** 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 Dampfgregler **2** 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 Dampfgregler **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **16**. Die Dampfkontrollleuchte  **11** erlischt und die Aufheizkontrollleuchte  **13** leuchtet auf.

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   aus.

HINWEIS

- ▶ Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- 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  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.
- Enthrahnte 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! SACHSCHADEN!

- ▶ 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 **⑥**.
 - 2) Drehen Sie den Dampfregler **②** direkt nach dem Gebrauch auf „☹“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
 - 3) Drehen Sie den Dampfregler **②** zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
 - 4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
 - 5) Ziehen Sie die Hülle des Milchaufschäumers **⑥** 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).

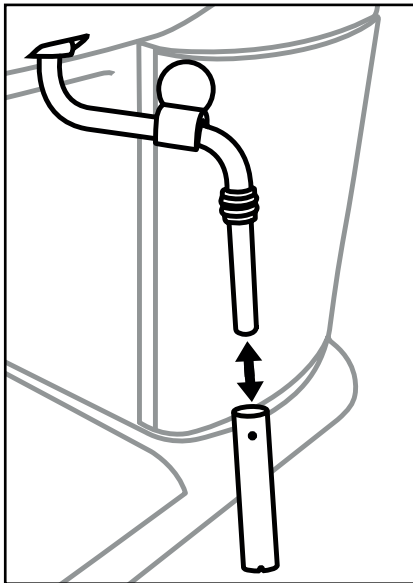





Abbildung 1

Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche **10** nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger **18** abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche der Heißwasserdusche **10** mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne eingesetzte Espressosiebe **19** **20** wieder ein.
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger **18** und drücken Sie die Taste „Espresso“  **15** herunter, so dass diese einrastet. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche **10** aus, und spült letzte Pulverreste heraus.
- 4) Drücken Sie nach ca. 20 Sekunden erneut die Taste „Espresso“  **15** und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter  **14** aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger **18** wieder ab.

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, die beiden Espressosiebe **19** **20**, den Wassertank **5**, den Messlöffel **21** und das Abtropfgitter **9** 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 **7** ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Nehmen Sie jedoch vor dem Reinigen in der Spülmaschine den roten Schwimmer aus der Tropfenauffangschale **7**:
 - 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 **7**, 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 **5** 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 **5** in das Gerät ein.
- 4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **14** ein. Der Dampfgregler **2** ist zugelehrt.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne Espressosieb **19** **20** in das Gerät ein und stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
- 6) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **13** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ **15** 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“ **15**.
- 8) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **6**.
- 9) Drücken Sie die Taste „Dampf“ **16** herunter, so dass diese einrastet und warten Sie, bis die grüne Dampfkontrollleuchte **11** leuchtet. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **2** auf „**11**“. Lassen Sie das Gerät für ca. 2 Minuten Dampf erzeugen.
- 10) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfgregler **2** zu, drücken Sie erneut die Taste „Dampf“ **16**, so dass kein Dampf mehr erzeugt wird.
- 11) Lassen Sie den Entkalker für ca. 15 Minuten einwirken.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 11 dreimal.
- 13) Drücken Sie dann die Taste „Espresso“ **15** herunter, so dass diese einrastet und lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank **5** leer ist.
- 14) Spülen Sie den Wassertank **5** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 15) Drücken Sie die Taste „Espresso“ **15** herunter, so dass diese einrastet, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **13** leuchtet.
- 16) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.
- 17) Wiederholen Sie die Schritte 14 - 16 dreimal.
- 18) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank **5**.
- 19) Drücken Sie die Taste „Dampf“ **16**, so dass diese einrastet.

- 20) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **6** und drehen Sie langsam den Dampfregler **2** auf „“, sobald die grüne Dampfkontrollleuchte  **11** leuchtet.
- 21) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfregler **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen), drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **16** und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

- ▶ Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

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 5 .	Wasser in den Wassertank 5 füllen.
	Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	Siebträger 18 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 18 anstatt aus den Öffnungen.	Der Siebträger 18 wurde nicht korrekt eingesetzt.	Siebträger 18 richtig einsetzen.
	Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	Siebträger 18 reinigen.
	Es befinden sich espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers 18 .	Rand des Siebträgers 18 von espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	Gerät vorheizen.
	Die grüne Aufheizkontrollleuchte  13 hat noch nicht geleuchtet.	Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte  13 leuchtet.
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	Der Wassertank 5 ist leer.	Wasser in den Wassertank 5 füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger 18).	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 18).	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 6 ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Milchaufschäumer 6 .

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.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 313486

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.kompennass.com

Informationsstatus · Stan informacj · Informacijos data · Stand der Informationen:
12/2018 · Ident.-No.: SEMS1100A1-112018-2

IAN 313486