

SILVERCREST®



ESPRESSO MACHINE SEM 1100 D3

(GB) (IE) (NI) (CY)

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΕΣΠΡΕΣΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 379523/379536/379540_2110

(GB) (IE)
(CY)



GB IE NI CY

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

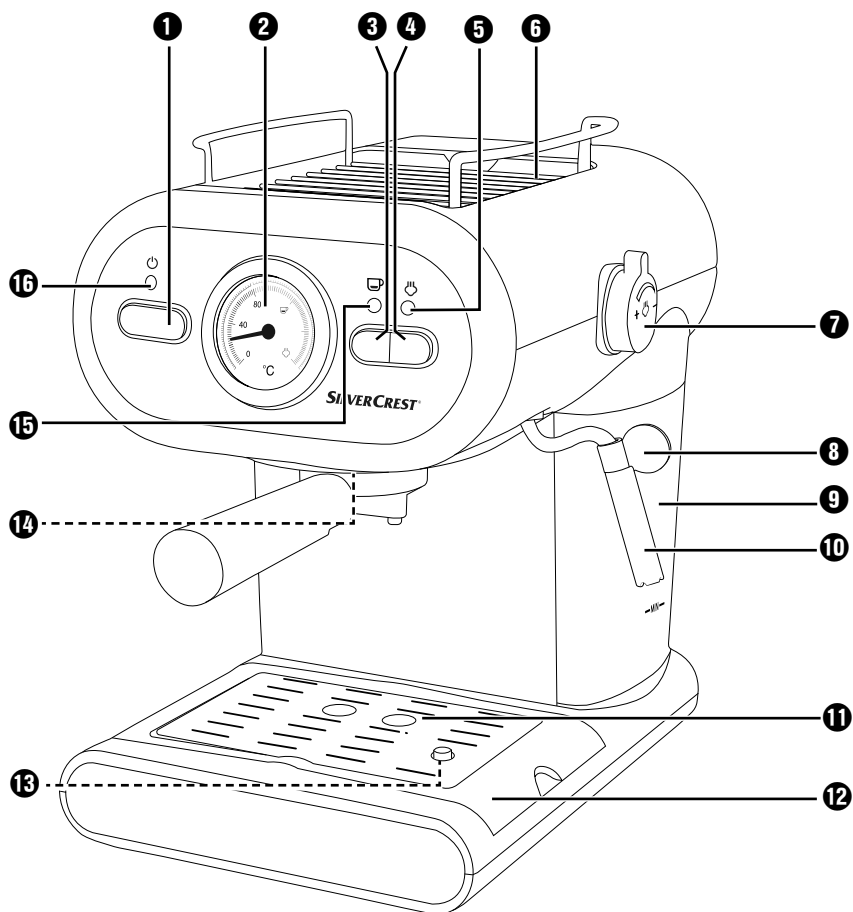
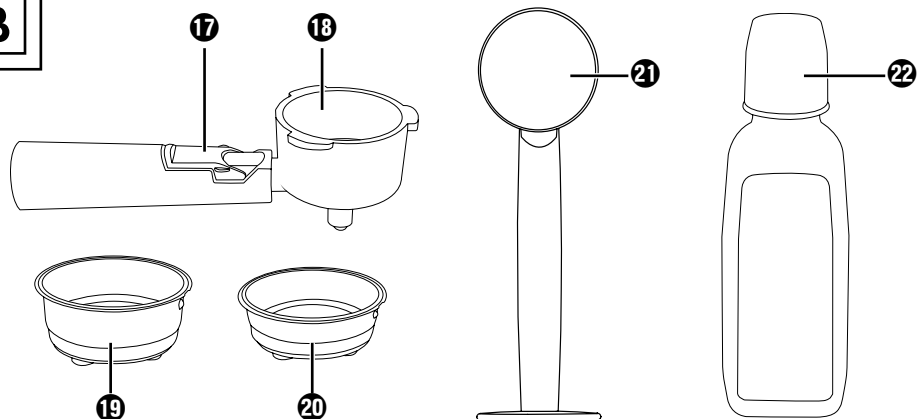
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

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

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	51

A**B**

Contents

Introduction	2
Warnings	2
Intended use	2
Package contents/Transport inspection	3
Disposal of the packaging	3
Safety instructions	4
Appliance elements	7
Technical data	7
Temperature display	8
First use	8
Operation	9
Filling the water tank	9
Heating after a long time of inactivity / during first use	9
Heating up before every use	11
Preparing espresso	11
Preparing cappuccino	13
Tips for the perfect espresso	15
Tips for the milk froth	15
Drawing hot water	16
Cleaning and care	16
Cleaning the milk frother	16
Cleaning the hot water shower	17
Cleaning the accessories	17
Cleaning the appliance	18
Descaling the appliance	18
Ordering replacement parts	19
Troubleshooting	20
Disposal of the appliance	21
Kompernass Handels GmbH warranty	22
Service	23
Importer	23

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Warnings

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

WARNING

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

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

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

CAUTION

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

Failure to avoid this situation could result in property damage.

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

NOTE

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

Intended use

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

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

WARNING

Danger if not used for intended purpose!

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

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

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

Package contents/Transport inspection

WARNING

Risk of suffocation!

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

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Espresso Machine
- Sieve holder
- Large espresso sieve
- Small espresso sieve
- Measuring spoon with compactor
- Descaler (125 ml)
- Quick start guide
- Operating instructions

NOTE

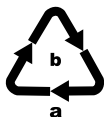
- ▶ Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete or damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline.

Disposal of the packaging

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



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:
1-7: Plastics, 20-22: Paper and cardboard, 80-98: Composites.

Safety instructions

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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



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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never touch the appliance with wet or moist hands.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ▶ Risk of burns! During use, some parts become very hot!
- ▶ Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets.
- ▶ After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- ▶ Do not allow any liquid to get onto the appliance's plug connections.
- ▶ Use the appliance only for its intended purpose. Misuse can lead to injuries.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- ▶ Protect the appliance from penetration by moisture and liquids.
- ▶ Protect the appliance against knocks, dust, chemicals, extreme temperatures, etc. and keep it away from sources of heat (ovens, radiators).
- ▶ NEVER submerge the appliance in water or other liquids!
- ▶ Always remove the mains adapter from the mains outlet; never pull on the power cable.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0°C. If the water in the pipes or the water tank freezes, the appliance could be damaged.
- ▶ Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended for indoor use only.
- ▶ Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank!

NOTE

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

Appliance elements

Figure A:

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

Figure B:

- ⓱ Sieve block
- ⓲ Portafilter
- ⓳ Large espresso sieve
- ⓴ Small espresso sieve
- ⓵ Measuring spoon with compactor
- ⓶ Descaler

Technical data

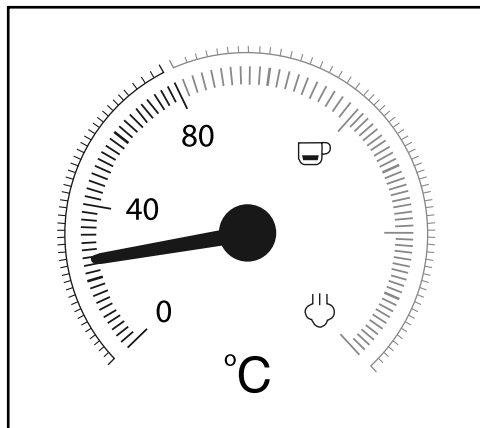
Mains voltage	220 – 240 V ~ (alternating current), 50–60 Hz
Rated power	1100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
	Food-safe



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

Temperature display

The temperature indicator ② indicates how far the appliance has heated up.



As soon as you switch the appliance on, it starts heating up until the pointer is approximately in the middle between 80 °C and “☕”. The operating lamp ⑮ lights up. The “Espresso” control lamp ⑮ flashes white.

Once the pointer reaches the red portion of the scale, the temperature is high enough to prepare an espresso. The “Espresso” control lamp ⑮ lights up permanently.

When you press the “Steam” button ☕ ④, the “Steam” control lamp ⑤ flashes white. The appliance continues to heat up and the pointer rises higher until it reaches the range of the scale between “☕” and “☕”.

Once the pointer reaches the range between “☕” and “☕” the temperature is high enough to produce steam. The “Steam” control lamp ⑤ lights up permanently.

First use

- 1) Clean the sieve holder ⑮, the measuring spoon ②, the espresso sieve ⑮ ②, the drip grille ⑪ and the water tank ⑨ as described in the section “Cleaning and Care”.
- 2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.
- 3) Insert the drip grille ⑪ so that the red float ⑮ can protrude through the hole in the drip grille ⑪.

- 4) Place the sieve holder **18** in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **18** is facing the front ("I" mark).
- 5) Insert the plug into a mains power socket.
- 6) Proceed as follows before the first use, so as to clean the internal pipelines: Allow sufficient water for about 5 cups of espresso (about 100 ml) to flow through the appliance. Refer to the section "Operation".
- 7) Let the appliance generate steam for about 30 seconds. Refer to the section "Operation".

NOTE

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

Operation

Filling the water tank

NOTE

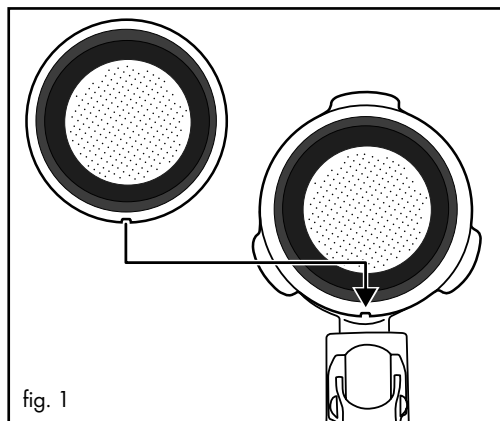
- Use only fresh drinking water for making espresso/cappuccino.

- 1) Remove the water tank **9** and fill it with water:
Fill it with water to at least the Min marking.
Never fill it past the Max marking.
- 2) Replace the water tank **9** in the machine.

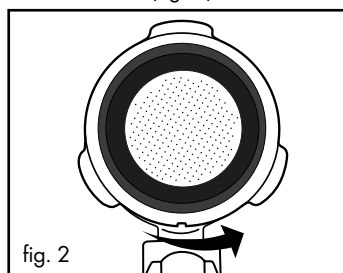
Heating after a long time of inactivity / during first use

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

- 1) Fill the water tank **9** with tap water.
- 2) Place either the large **19** or the small espresso sieve **20** in the sieve holder **18**:
 - Make sure that the small indentation on the large **19** or small espresso sieve **20** is located above the indentation on the sieve holder **18** when inserted (fig. 1).



- Then turn the large **19** or small espresso sieve **20** slightly to ensure it cannot fall out (fig. 2).



NOTE

- Wait until the espresso sieve **19** **20** has cooled down before taking it out!
 - In order to remove the espresso sieves **19** **20** from the sieve holder **18**, turn the inserted espresso sieve **19** **20** until the indentation on the espresso sieve **19** **20** is located directly above the indentation on the sieve holder **18**. You can now remove the espresso sieve **19** **20**.
- 3) Place the sieve holder **18** in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **18** is facing the front ("I" mark).
 - 4) Place a cup under the sieve holder **18**.
 - 5) Close the steam control **7** (turn it as far as it will go in the direction of the "—" symbol).
 - 6) Switch the appliance on using the On/Off switch **1**. The red operating lamp **16** lights up. The "Espresso" control lamp **15** flashes white. The appliance starts to heat up.

- 7) As soon as the white "Espresso" control lamp **15** lights up continuously, press the "Espresso" button  **3**. Let the water run through for about 1 minute.

NOTE

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

- 8) After about 1 minute, stop the pump by pressing the "Espresso" button  **3** again.
- 9) Wait until the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously (if it is not already lit). The warming-up is concluded. You can now prepare espresso.

Heating up before every use

Before preparing an espresso or cappuccino, heat up and rinse the machine.

- 1) Switch the appliance on using the On/Off switch **1**. The red operating lamp **16** lights up. The "Espresso" control lamp **15** flashes white. Make sure that the steam control **7** is turned in the direction of the "—" as far as the stop.
- 2) Place the sieve holder **18** in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **18** is facing the front ("I" mark).
- 3) Press the "Espresso" button  **3** so that the appliance draws water from the water tank **9**. As soon as water starts exiting the openings in the sieve holder, press the "Espresso" button  **3** again to stop the pump.
- 4) Wait until the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously.
- 5) Press the "Espresso" button  **3** again and allow hot water to flow through for 20 seconds before stopping the pump again.

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

NOTE

- If you want to prepare several espressos or cappuccinos in a row, you do not need to heat up the machine again and rinse it.

Preparing espresso

NOTE

- Always ensure that the espresso sieve **19** **20** is clean and free of coffee powder residues.

- 1) When the appliance is heated up:
To prepare an espresso, place the small espresso sieve 20 into the sieve holder 18.
To prepare two espressos, place the large espresso sieve 19 into the sieve holder 18.
- 2) Fill the small espresso sieve 20 with espresso powder up to the Max marking. This corresponds to approx. 7 g of powder or a level measuring spoon 21.
Or...
Fill the large espresso sieve 19 with espresso powder up to the Max marking. This equates to about 7 g + 7 g of powder or two level measuring spoons 21.
- 3) Tamp down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon 21. Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve 19 20 is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

NOTE

- Compaction of the coffee powder is an essential process for the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and more crema is generated. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.
- 4) Place the sieve holder 18 in the appliance at the "INSERT" mark, then turn it clockwise until the handle of the sieve holder 18 is facing the front ("I" mark).
 - 5) Place one (or two) cup(s) under the sieve holder openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly. You can place the cups onto the storage space 6.
 - 6) As soon as the "Espresso" control lamp 15 lights up continuously, press the "Espresso" button  3. The espresso flows into the cup(s).

WARNING

Never remove the sieve holder 18 while the espresso is coming out!

The resulting spray of hot espresso would lead to injury!

- Always press the "Espresso" button  3 again to stop the espresso output before removing the portafilter 18
- 7) Once the cups are filled up to the required amount (about 20 ml per cup), press the "Espresso" button  3 to stop the water being pumped through.
- You can now drink the espresso.
- 8) Switch the appliance off with the on/off switch 1.

NOTE

- If the “Espresso”  ③ or “Steam”  ④ buttons are not pressed for about 30 minutes, the appliance switches off automatically.
- 9) After every use, remove the used espresso powder from the espresso sieve ⑱ ⑲. Remove the sieve holder ⑱ from the appliance. To do this, fold the sieve blocker ⑰ upwards so that the espresso sieve ⑱ ⑲ cannot fall out of the sieve carrier ⑱. Now empty the espresso sieve ⑱ ⑲ by turning the sieve holder ⑱ and the blocked espresso sieve ⑱ ⑲ over and knocking the espresso powder out. Always dispose of the espresso powder in an environmentally friendly manner, e.g. with the organic waste.

NOTE

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

NOTE

- Empty the drip tray ⑫ regularly, at the latest when the red float ⑬ is visible in the hole of the drip grille ⑪.

Preparing cappuccino

WARNING

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

The hot steam or hot splashes can lead to injuries!

- Always operate the steam control ⑦ slowly.
- 1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to one third with cold milk.
- 2) Ensure that the steam control ⑦ is closed (turn it as far as it will go in the direction “-”).
- 3) Push the milk frother ⑩ out to the side. Always hold it by the handle ⑧.
- 4) Press the “Steam” button  ④. Wait until the “Steam” control lamp ⑤ lights up continuously.
- 5) Hold an empty container under the milk frother ⑩. Slowly turn the steam control ⑦ in the direction “+”. Pressurised water/spray comes from the nozzle. This cleans the nozzle and the water circuit inside the appliance.
- 6) Wait 1.5 seconds and turn the steam control ⑦ towards “-” until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water in the container away.
- 7) Now hold the frothing container in your hand to feel the milk temperature and guide the nozzle of the milk frother ⑩ gently into the milk. Hold the frothing container at a slight angle.

- 8) Slowly turn the steam control **7** in the direction “+”.
- 9) Move the frothing container around in a circular motion while keeping the tip of the nozzle under the surface of the milk: deep enough that the milk does not spray out, but shallow enough to create a thick froth. Done properly, a deep buzzing sound is audible.
- 10) As the milk froth rises, push the nozzle deeper into the milk to froth up the next “layer” and to avoid a burnt taste in the froth.
- 11) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control **7** approximately halfway, so that the milk is heated. Hold the frothing container at a slight angle, so that the milk gently swirls around while it is being stirred with the nozzle.
- 12) Once the milk froth has reached the desired consistency and temperature, turn the steam control **7** to off (up to the stop in the direction of the “-”).
- 13) Now you can remove the nozzle from the milk.
- 14) Proceed as described in the section **“Cleaning the milk frother”**.

NOTE

- For cappuccino, always use bigger cups than for espresso because frothed milk will be added.

- 15) To prepare cappuccino, proceed exactly as you would for espresso (see section **“Preparing espresso”**; preheating is no longer necessary). Allow the water to flow through for about twice as long as an espresso (about 40 ml).

NOTE

- All of the control lamps may flash rapidly, if you press the “Espresso” button  **3** directly after preparing frothed milk. This means that the appliance is too hot to prepare a perfect espresso. You can either continue making an espresso anyway or allow the appliance to cool down. As soon as the “Espresso” control lamp **15** lights up continuously, the optimum temperature range for espresso has been reached again.

- 16) Switch the appliance off with the On/Off switch **1**.

NOTE

- If the “Espresso”  **3** or “Steam”  **4** buttons are not pressed for about 30 minutes, the appliance switches off automatically.

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

NOTE

- Always clean the milk frother **10** after every use. See also the section **“Cleaning and Care”**.

Tips for the perfect espresso

One of the most important factors for making a good espresso is the so-called extraction time or flow time – in other words the duration of contact between coffee powder and hot water until the finished coffee has flowed into the cup.

The extraction time depends chiefly on the quantity and grind of the coffee powder as well as its compactness. The finer and more compact the coffee powder, the more slowly the water runs through it.

However, you can adjust the extraction time yourself if you feel that the espresso does not taste or look as it should.

- If the crema is very light, has little consistency and dissolves quickly, the espresso has gone through too quickly; this is called under-extraction. The espresso tastes sour and watery, and the aroma does not develop fully. This is usually due to too small a quantity of coffee powder, which may also be ground too coarsely or not compacted firmly enough.
- If the crema is very dark and interspersed with light spots in the middle or has a hole, the coffee has been flowing too long. This is called over-extraction. The espresso tastes bitter. The cause is usually that the coffee powder is too finely ground or you have used too much coffee powder. If neither of these is the case, the coffee powder has been compacted too firmly.
- ▶ Use only espresso coffee powder: it is usually more finely ground and also more strongly roasted. Ideally, you should use around 7 g of ground coffee for one cup of espresso coffee. Do not overfill the sieve. Compact the coffee powder in the sieve using the tamper of the measuring spoon ② without compacting the coffee powder too firmly.
- ▶ Experiment until you find the optimal balance of all factors.

Tips for the milk froth

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

Drawing hot water

You can also use the milk frother ⑩ to draw hot water; for example, to dilute a coffee (café americano) or prepare tea.

- 1) Switch the appliance on using the On/Off switch ①. The red operating lamp ⑪ lights up. The “Espresso” control lamp ⑮ flashes white. Make sure that the steam control ⑦ is turned in the direction of the “—” as far as the stop.
Wait until the pointer of the temperature indicator ② is approximately half way between 80°C and “☕” and the “Espresso” control lamp ⑮ lights up continuously.
- 2) Hold a heat-resistant container under the milk frother ⑩.
- 3) Turn the steam control ⑦ at least half way towards “+”.
- 4) Press the “Steam” button  ④ two times. Hot water will come out of the milk frother ⑩.
- 5) Press the “Steam” button  ④ again to stop the flow of hot water.
- 6) Close the steam control ⑦ (turn it as far as it will go in the direction “—”).

Cleaning and care

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- To avoid damage, never use abrasive, aggressive or chemical cleaning agents to clean the surfaces of the appliance.

Cleaning the milk frother

- 1) Place an empty container under the milk frother ⑩.
- 2) Immediately after use, turn the steam control ⑦ to the “+” position and allow the steam to escape for a few seconds.
- 3) Turn the steam control ⑦ off (as far as it will go in the direction “—”), switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket.
- 4) Allow the nozzle to cool down.
- 5) Pull the casing of the milk frother ⑩ off (Figure 3) and clean it thoroughly in warm water.

- 6) Wipe the nozzle under the casing with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. After cleaning with detergent, always wipe off with a cloth moistened with clean water. Ensure that there is no detergent residue left on the nozzle.
- 7) Push the casing back onto the nozzle (Figure 3).

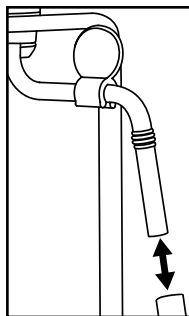


Figure 3

Cleaning the hot water shower

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

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

Cleaning the accessories

- 1) Clean the sieve holder **18**, the two espresso sieves **19** **20**, water tank **9**, the measuring spoon **21** and the drip grille **11** in warm water.

NOTE

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

- 2) Dry all parts well.

NOTE

-  The two espresso sieves **19** **20**, the measuring spoon **21** and the drip tray **11** are dishwasher-safe.

Cleaning the appliance

Clean the appliance with a moist cloth. If necessary, use a little detergent on the cloth. Ensure that the appliance is completely dry before the next use.

Descaling the appliance

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank **9**!

The machine has a descaling reminder function: after approx. 500 brewing operations, the three control lamps **5** **15** **16** all flash rapidly 5 times at the same time to remind you that the machine needs to be descaled. If you do not descale the appliance immediately, the control lamps **5** **15** **16** will start flashing again the next time you switch the appliance on. If you still have not descaled the appliance after switching it on for the third time, the reminder function stops. Proceed as follows to use the descaler **22** supplied with the appliance:

- 1) Add the descaler **22** (125 ml) to the water tank **9**.
- 2) Fill the water tank **9** up to the Max mark with water and replace the tank in the appliance.
- 3) Switch on the appliance using the On/Off switch **1**. Make sure the steam control **7** is shut off.
- 4) Insert the sieve holder **18** **without** any espresso sieve **19** **20** into the appliance.
- 5) Place 2 cups or a container capable of holding at least 250 ml under the sieve holder openings.
- 6) As soon as the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously, press the "Espresso" button  **3**.
Allow around 250 ml (around 2 cups) of descaler solution to run through and then stop the process by pressing the "Espresso" button  **3** again. Carefully pour out the used descaler solution.
- 7) Allow the descaler **22** to act for approx. 1 minute.
- 8) Repeat steps 6 to 7 three more times. Empty the water tank **9** completely the last time.
- 9) Place a sufficiently large container (at least 1 litre) under the sieve holder openings.
- 10) Rinse out the water tank **9** with fresh water and fill it with fresh water up to the Max mark.

11) As soon as the "Espresso" control lamp 15 lights up continuously, press the "Espresso" button 3.

Allow the water to run through completely. Carefully pour out this water.

12) Repeat steps 10 to 11 once and then turn off the appliance.

13) After descaling, wipe off the appliance with a damp cloth to remove any splashes of the descaler solution. Ensure that the appliance is completely dry before the next use.

You can order more descaler 22 via our customer service (see section "**Ordering replacement parts**").

We recommend using the descaler 22 supplied with the appliance. You can also use other commercially available descaling agents for espresso machines. If you do so, proceed as described in the operating instructions of the respective descaler.

Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at www.kompernass.com.



Scan the QR code with your smartphone/tablet. You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

NOTE

- ▶ If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- ▶ Please always quote the article number (e.g. IAN 123456_7890) when ordering. You can find it on the title page of these operating instructions.
- ▶ Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Troubleshooting

Malfunction	Cause	Solution
The espresso no longer flows out.	• The espresso powder is too moist and/or compressed too tightly.	• Re-prepare the espresso without compressing the powder as firmly; if necessary, use new powder.
	• No water in the water tank 9 .	• Fill the water tank 9 with water.
	• The holes of the sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder 18 .
The espresso drips over the edges of the sieve holder 18 , not from the openings.	• The sieve holder 18 is not correctly inserted.	• Insert the sieve holder 18 correctly.
	• The sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder 18 .
	• There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder 18 .	• Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder 18 .
The espresso is cold.	• The appliance was not preheated.	• Preheat the appliance.
	• The "Espresso" control lamp 15 has not yet lit up continuously.	• Wait until the "Espresso" control lamp 15 lights up continuously.
	• The cups were not pre-warmed.	• Pre-warm the cups.
The pump is unusually noisy.	• The water tank 9 is empty.	• Fill the water tank 9 with water.
The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder 18 quickly).	• Not enough espresso powder.	• Use more espresso powder.
	• The espresso powder is too coarsely ground.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs out of the sieve carrier 18 slowly).	• Too much espresso powder.	• Use less espresso powder.
	• The powder is too finely ground or moist.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
	• The sieve 19 20 is blocked.	• Clean the sieve 19 20 .

Malfunction	Cause	Solution
The milk does not froth.	• The milk is not cold enough.	• Use milk from the refrigerator.
	• The milk frother 10 is dirty.	• Clean the milk frother 10.
The pump stops during operation, the "Espresso" control lamp 15 flashes.	• The pump stops after about 3 minutes of operation to prevent overheating.	• Allow the appliance to cool down before you use it again.
All lamps 5 15 16 flash simultaneously.	• The temperature for the preparation of a perfect espresso is too high.	• Wait until the machine has cooled down and the "Espresso" control lamp 15 lights up continuously.

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly..



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

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

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 379523_2110 / 379536_2110 / 379540_2110 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 379523_2110 / 379536_2110 / 379540_2110.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 379523_2110 / 379536_2110 / 379540_2110

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

For EU market



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

For GB market

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	26
Υποδείξεις προειδοποίησης	26
Προβλεπόμενη χρήση	26
Παραδοτέος εξοπλισμός / Έλεγχος μεταφοράς.	27
Απόρριψη της συσκευασίας	28
Υποδείξεις ασφαλείας.....	28
Στοιχεία συσκευής	31
Τεχνικά χαρακτηριστικά	32
Η ένδειξη θερμοκρασίας	32
Πρώτη θέση σε λειτουργία	33
Χειρισμός.....	33
Πλήρωση δοχείου νερού	33
Θέρμανση μετά από μεγάλο χρόνο αδράνειας/ κατά την πρώτη θέση σε λειτουργία .	34
Ζέσταμα πριν από κάθε χρήση	35
Προετοιμασία καφέ εσπρέσο	36
Προετοιμασία καπουτσίνο	38
Υποδείξεις για τον τέλειο εσπρέσο	40
Υποδείξεις για το αφρόγαλα	40
Για καυτό νερό	41
Καθαρισμός και φροντίδα.....	41
Καθαρισμός διάταξης για το αφρόγαλα.	42
Καθαρισμός της διάταξης καυτού νερού	42
Καθαρισμός εξαρτημάτων	43
Καθαρισμός συσκευής.	43
Απομάκρυνση αλάτων από τη συσκευή.	43
Παραγγελία ανταλλακτικών	45
Διόρθωση σφαλμάτων	46
Απόρριψη συσκευής	47
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH.....	48
Σέρβις	49
Εισαγωγέας	49

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας.

Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Υποδείξεις προειδοποίησης

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται οι εξής υποδείξεις προειδοποίησης:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία πιθανή επικίνδυνη κατάσταση.

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.

- Οι οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης γίνονται ώστε να αποφεύγονται σωματικοί τραυματισμοί.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία πιθανή υλική ζημιά.

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η κατάσταση, μπορεί να προκληθούν υλικές ζημιές.

- Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης ώστε να αποφεύγονται υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μία υπόδειξη επισημαίνει επιπλέον πληροφορίες που διευκολύνουν το χειρισμό της συσκευής.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή εξυπηρετεί αποκλειστικά στην ετοιμασία εσπρέσο/καπουτσίνο και για να ετοιμάζετε αφρόγαλα. Προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική οικιακή χρήση. Μην τη χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό.

Μία άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος λόγω μη προβλεπόμενης χρήσης!

Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή λόγω μη σύμφωνης με τους κανονισμούς χρήσης και/ή άλλου είδους χρήσης.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Απαιτήσεις οποιουδήποτε είδους λόγω φθορών από μη προβλεπόμενη χρήση αποκλείονται.

Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Παραδοτέος εξοπλισμός / Έλεγχος μεταφοράς

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ασφυξίας!

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Εσπρεσιέρα
- Φορέας φίλτρου
- Μεγάλο φίλτρο καφέ εσπρέσο
- Μικρό φίλτρο καφέ εσπρέσο
- Κουτάλι δοσομέτρησης με πώμα
- Προϊόν αφαίρεσης αλάτων (125 ml)
- Οδηγίες γρήγορης έναρξης
- Οδηγίες χρήσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς φθορές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης.

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας σε σημεία ανακύκλωσης εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις κατά τόπους ισχύουσες προδιαγραφές.



Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

Υποδείξεις ασφαλείας

Τηρείτε τις κάτωθι υποδείξεις ασφαλείας για έναν ασφαλή χειρισμό της συσκευής:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Πριν από τη χρήση ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία μία συσκευή που έχει υποστεί φθορές ή έχει πέσει κάτω.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Εξαιτίας ακατάλληλων επισκευών μπορεί να προκύψουν σημαντικοί κίνδυνοι για το χρήστη. Επίσης ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.



Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά.
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- ▶ Μην πιάνετε ποτέ τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Κίνδυνος εγκαύματος! Ορισμένα μέρη γίνονται πολύ καυτά κατά τη χρήση!
- ▶ Κατά τη χρήση της συσκευής, δημιουργούνται καυτοί ατμοί. Προσέξτε ώστε να μην καείτε από αυτούς! Διατηρείτε επαρκή απόσταση από τους ατμούς.
- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα.
- ▶ Μετά από τη χρήση, παραμένει ακόμη θερμότητα στην επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να τρέξει υγρό στη σύνδεση φισ της συσκευής.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τους κανονισμούς. Κακή χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Τα ελαττωματικά μέρη κατασκευής επιτρέπεται να αντικαθίστανται μόνο με γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά εξασφαλίζεται η πλήρωση των απαιτήσεων ασφαλείας.
- Προστατεύετε τη συσκευή από την υγρασία και την εισχώρηση υγρών.
- Προστατεύετε τη συσκευή από κρούσεις, σκόνη, χημικές ουσίες, εξαιρετικές διακυμάνσεις θερμοκρασίας και πολύ κοντινές πηγές θερμότητας (φούρνοι, θερμαντικά σώματα).
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά.
- Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα και μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή σε χώρους, στους οποίους υπάρχουν θερμοκρασίες κάτω του 0°C. Εάν παγώσει το νερό στους αγωγούς ή στο δοχείο νερού, μπορεί η συσκευή να πάθει ζημιά.
- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.
- Μη δημιουργείτε ατμό όταν υπάρχει διάλυμα αφαίρεσης αλάτων στο δοχείο νερού!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Επισκευή της συσκευής κατά το χρόνο της εγγύησης επιτρέπεται να γίνεται μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, αλλιώς δεν ισχύει η αξίωση εγγύησης σε επακόλουθες φθορές.

Στοιχεία συσκευής

Εικόνα Α:

- ❶ Διακόπτης On/Off
- ❷ Ένδειξη θερμοκρασίας
- ❸ Πλήκτρο „Εσπρέσο” 
- ❹ Πλήκτρο „Ατμός” 
- ❺ Λευκή λυχνία ελέγχου «Ατμός»
- ❻ Επιφάνεια τοποθέτησης
- ❼ Ρυθμιστής ατμού
- ❽ Λαβή
- ❾ Δοχείο νερού
- ❿ Διάταξη για αφρόγαλα
- ⓫ Σχάρα στραγγίσματος
- ⓬ Υποδοχή συλλογής σταγόνων
- ⓭ Εσοχή για τον κόκκινο πλωτήρα
- ⓮ Έξοδος καυτού νερού
- ⓯ Λευκή λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο»
- ⓰ Κόκκινη λυχνία λειτουργίας

Εικόνα Β:

- ⓱ Διάταξη μπλοκαρίσματος φίλτρου
- ⓲ Φορέας φίλτρου
- ⓳ Μεγάλο φίλτρο καφέ εσπρέσο
- ⓴ Μικρό φίλτρο καφέ εσπρέσο
- ⓵ Κουτάλι δοσομέτρησης με πώμα
- ⓶ Προϊόν αφαίρεσης αλάτων

Τεχνικά χαρακτηριστικά

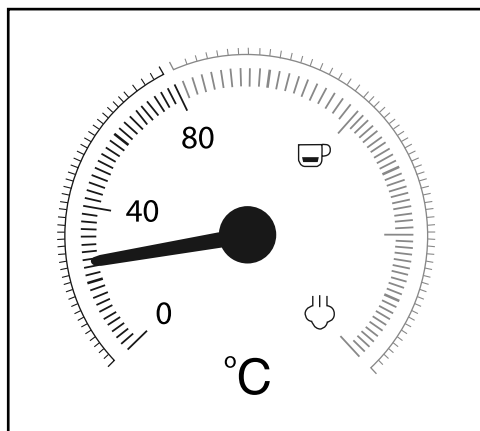
Τάση δικτύου	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50-60 Hz
Ονομαστική ισχύς	1100 W
Πίεση αντλίας	περ. 1,5 MPa (15 bar)
	ασφαλές για τρόφιμα



Με αυτό το σύμβολο επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις περί ασφάλειας προϊόντων που ισχύουν στη Μεγάλη Βρετανία.

Η ένδειξη θερμοκρασίας

Η ένδειξη θερμοκρασίας **2** υποδηλώνει μέχρι ποια θερμοκρασία ζεστάθηκε η συσκευή.



Μόλις ενεργοποιήσετε τη συσκευή, αρχίζει να ζεσταίνεται, έως ότου ο δείκτης βρεθεί περίπου στο κέντρο μεταξύ 80 °C και «☕». Η λυχνία λειτουργίας **16** ανάβει. Η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» **15** αναβοσβήνει με λευκό χρώμα.

Μόλις ο δείκτης φτάσει στο κόκκινο τμήμα της κλίμακας, η θερμοκρασία είναι αρκετή για την παρασκευή ενός καφέ εσπρέσο. Η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» **15** ανάβει συνεχώς.

Όταν πατάτε το πλήκτρο «Ατμός»  **4**, η λυχνία ελέγχου «Ατμός» **5** αναβοσβήνει με λευκό χρώμα. Η συσκευή συνεχίζει να ζεσταίνεται και ο δείκτης ανεβαίνει πιο ψηλά μέχρι το σημείο της κλίμακας μεταξύ «☕» και «☕».

Μόλις ο δείκτης φτάσει στο σημείο μεταξύ «☕» και «☕», η θερμοκρασία είναι αρκετή για τη δημιουργία ατμού. Η λυχνία ελέγχου «Ατμός» **5** ανάβει συνεχώς.

Πρώτη θέση σε λειτουργία

- 1) Καθαρίστε το φορέα φίλτρου **18**, το κουτάλι δοσομέτρησης **20**, τα φίλτρα καφέ εσπρέσο **19** **20**, τη σχάρα στραγγίσματος **11** και το δοχείο νερού **9** όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο „Καθαρισμός και φροντίδα”.
- 2) Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη και θερμανθεκτική βάση. Φροντίστε ώστε η πρίζα δικτύου να είναι προσβάσιμη.
- 3) Τοποθετήστε τη σχάρα στραγγίσματος **11** κατά τέτοιο τρόπο, ώστε ο κόκκινος πλωτήρας να μπορεί να προεξέχει από την εσοχή **15** στη σχάρα στραγγίσματος **11**.
- 4) Τοποθετήστε το φορέα φίλτρου **18** στη συσκευή τοποθετώντας τον στη συσκευή στη σήμανση „INSERT”, που βρίσκεται στα πλάγια δίπλα στην έξοδο καυτού νερού **14**, και κατόπιν γυρίστε αριστερόστροφα, έως ότου η λαβή του φορέα φίλτρου **18** δείχνει προς τα εμπρός («I»).
- 5) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
- 6) Πριν από την πρώτη χρήση, ακολουθήστε την εξής διαδικασία για τον καθαρισμό των εσωτερικών αγωγών:
Αφήστε να περάσει νερό περ. για 5 φλιτζάνια εσπρέσο (περίπου 100 ml) μέσα από τη συσκευή. Διαβάστε για αυτό το Κεφάλαιο „Χειρισμός”.
- 7) Αφήστε να δημιουργηθεί ατμός περ. για 30 δευτερόλεπτα. Διαβάστε για αυτό το Κεφάλαιο „Χειρισμός”.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να ακούγεται η αντλία που λειτουργεί, να δημιουργούνται θόρυβοι, αλλά ωστόσο να μην εξέρχεται νερό από τη συσκευή. Σε αυτή την περίπτωση γυρίστε το ρυθμιστή ατμού **7** στην κατεύθυνση «+», έτσι ώστε ο αέρας να μπορεί να εκφύγει από τους αγωγούς (το πλήκτρο «Ατμός»  **4** έχει πατηθεί). Μετά από περίπου 20 δευτερόλεπτα έχει εκφύγει ο αέρας, οι θόρυβοι εξαφανίζονται και εξέρχεται νερό από τη συσκευή.

Χειρισμός

Πλήρωση δοχείου νερού

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

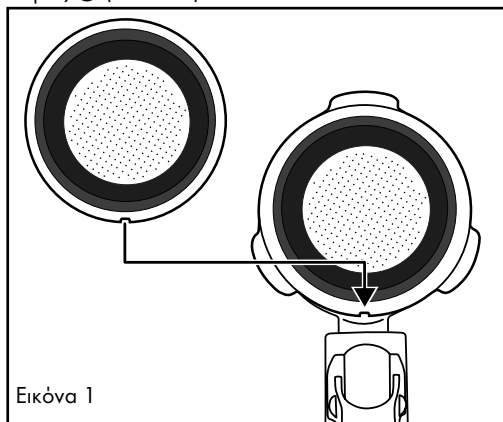
- Για την παρασκευή καφέ εσπρέσο/καπουτσίνο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά καθαρό πόσιμο νερό.

- 1) Αφαιρέστε το δοχείο νερού **9** και γεμίστε το με νερό:
Γεμίζετε με νερό τουλάχιστον έως το σύμβολο Min (ελάχιστο).
Ποτέ μη γεμίζετε με περισσότερο νερό, παρά μόνο έως το σύμβολο Max (μέγιστο).
- 2) Τοποθετήστε πάλι το δοχείο νερού **9** στη συσκευή.

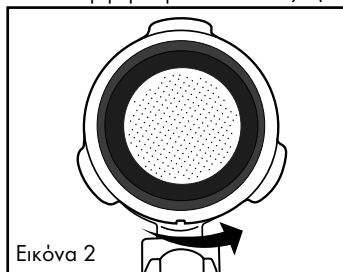
Θέρμανση μετά από μεγάλο χρόνο αδράνειας/ κατά την πρώτη θέση σε λειτουργία

Προθερμάνετε τη συσκευή ως ακολούθως, εάν δεν την έχετε χρησιμοποιήσει για μεγάλο χρονικό διάστημα:

- 1) Γεμίστε το δοχείο νερού **9** με νερό.
- 2) Τοποθετήστε το μεγάλο **19** ή το μικρό φίλτρο καφέ εσπρέσο **20** στο φορέα φίλτρου **18**.
 - Προσέξτε ώστε κατά την τοποθέτηση η μικρή εσοχή στη μεγάλη **19** ή μικρή σήτα εσπρέσο **20** να εδράζεται πάνω από την εσοχή στο φορέα σήτας **18** (Εικόνα 1).



- Κατόπιν γυρίστε λίγο τη μεγάλη **19** ή τη μικρή σήτα εσπρέσο **20**, έτσι ώστε να μην μπορεί να πέσει έξω (Εικόνα 2.)



ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Απομακρύνετε την τοποθετημένη σήτα εσπρέσο **19** **20** μόνο όταν κρυώσει!
- Για να βγάλετε πάλι τη σήτα εσπρέσο **19** **20** έξω από το φορέα σήτας **18**, γυρίστε την τοποθετημένη σήτα εσπρέσο **19** **20** τόσο, έως ότου η εσοχή στη σήτα εσπρέσο **19** **20** να βρίσκεται πάνω από την εσοχή στο φορέα σήτας **18**. Τώρα μπορείτε να βγάλετε έξω τη σήτα εσπρέσο **19** **20**.

- 3) Τοποθετήστε το φορέα φίλτρου **18** στη συσκευή τοποθετώντας τον στη συσκευή στη σήμανση „INSERT“, που βρίσκεται στα πλάγια δίπλα στην έξοδο καυτού νερού **14**, και κατόπιν γυρίστε αριστερόστροφα, έως ότου η λαβή του φορέα φίλτρου **18** δείχνει προς τα εμπρός («I»).
- 4) Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι κάτω από το φορέα φίλτρου **18**.
- 5) Κλείστε με περιστροφή το ρυθμιστή ατμού **7** (έως τον αναστολή στην κατεύθυνση «I»).
- 6) Ενεργοποιήστε τη συσκευή από τον διακόπτη On/Off **1**. Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας **16** ανάβει. Η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» **15** αναβοσβήνει με λευκό χρώμα. Η συσκευή αρχίζει να ζεσταίνεται.
- 7) Μόλις η λευκή λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» **15** ανάβει συνεχώς, πατήστε το πλήκτρο «Εσπρέσο» **⏻ 3**. Αφήστε να τρέξει νερό για περ. 1 λεπτό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Μπορεί στο ενδιάμεσο να πρέπει να αδειάσετε το φλιτζάνι. Για αυτό σταματήστε για λίγο τη διαδικασία, πατώντας το πλήκτρο „Εσπρέσο“ **⏻ 3**. Αδειάστε το φλιτζάνι και πιέστε ξανά το πλήκτρο „Εσπρέσο“ **⏻ 3**, ώστε το νερό να τρέχει μέσα από τη συσκευή.

- 8) Μετά από περ. 1 λεπτό σταματήστε την αντλία πατώντας άλλη μια φορά το πλήκτρο „Εσπρέσο“ **⏻ 3**.
- 9) Περιμένετε, εάν χρειάζεται, μέχρι η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» **15** να ανάβει πάλι συνεχώς. Τώρα μπορείτε να προετοιμάσετε καφέ εσπρέσο.

Ζέσταμα πριν από κάθε χρήση

Προτού μπορέσετε να παρασκευάσετε έναν εσπρέσο ή καπουτσίνο, η συσκευή πρέπει να θερμανθεί και να εκπλυθεί.

- 1) Ενεργοποιήστε τη συσκευή από τον διακόπτη On/Off **1**. Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας **16** ανάβει. Η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» **15** αναβοσβήνει με λευκό χρώμα. Βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής ατμού **7** έχει περιστραφεί μέχρι το τέρμα στο «—».
- 2) Τοποθετήστε το φορέα φίλτρου **18** στη συσκευή τοποθετώντας τον στη συσκευή στη σήμανση „INSERT“, που βρίσκεται στα πλάγια δίπλα στην έξοδο καυτού νερού **14**, και κατόπιν γυρίστε αριστερόστροφα, έως ότου η λαβή του φορέα φίλτρου **18** δείχνει προς τα εμπρός («I»).
- 3) Πατήστε το πλήκτρο „Εσπρέσο“ **⏻ 3**, ώστε η συσκευή να τραβήξει νερό από το δοχείο νερού **9**. Μόλις εξέλθει νερό από τα ανοίγματα του φορέα φίλτρου, πατήστε το πλήκτρο „Εσπρέσο“ **⏻ 3** άλλη μια φορά, έτσι ώστε να σταματήσει η αντλία.
- 4) Περιμένετε μέχρι η λυχνία ελέγχου „Εσπρέσο“ **15** να ανάβει συνεχώς.
- 5) Πατήστε εκ νέου το πλήκτρο „Εσπρέσο“ **⏻ 3** και αφήστε να εξέλθει καυτό νερό για 20 δευτερόλεπτα, προτού σταματήσετε πάλι την αντλία.

Η προθέρμανση έχει τώρα ολοκληρωθεί. Τώρα μπορείτε να ετοιμάσετε καφέ εσπρέσο/καπουτσίνο.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν θέλετε να παρασκευάσετε περισσότερους εσπρέσο ή καπουτσίνο διαδοχικά, η συσκευή δεν χρειάζεται να θερμανθεί και να εκπλυθεί εκ νέου.

Προετοιμασία καφέ εσπρέσο

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εξασφαλίστε πάντα ότι το φίλτρο καφέ εσπρέσο **19** **20** είναι καθαρό και δεν έχει υπολείμματα από σκόνη καφέ εσπρέσο.
- 1) Όταν έχει ζεσταθεί η συσκευή:
Για να προετοιμάσετε έναν καφέ εσπρέσο, τοποθετήστε το μικρό φίλτρο καφέ εσπρέσο **20** στο φορέα φίλτρου **18**.
Για να προετοιμάσετε δύο εσπρέσο, τοποθετήστε το μεγάλο φίλτρο καφέ εσπρέσο **19** στο φορέα φίλτρου **18**.
 - 2) Γεμίστε το μικρό φίλτρο καφέ εσπρέσο **20** έως το σύμβολο Max με σκόνη καφέ εσπρέσο. Αυτό αντιστοιχεί περ σε 7 γρ. σκόνη ή σε ένα κοφτό κουτάλι δοσομέτρησης **21**.
Η...
Γεμίστε το μεγάλο φίλτρο καφέ εσπρέσο **19** έως το σύμβολο Max με σκόνη καφέ εσπρέσο. Αυτό αντιστοιχεί περ σε 7 γρ. + 7 γρ. σκόνη ή σε δύο κοφτά κουτάλια δοσομέτρησης **21**.
 - 3) Συμπίεστε τη σκόνη του καφέ εσπρέσο με τη βοήθεια του εξαρτήματος ώθησης στο κουτάλι δοσομέτρησης **21**. Στη συνέχεια γεμίστε, εάν απαιτείται, και με άλλη σκόνη καφέ εσπρέσο, έως ότου το φίλτρο εσπρέσο **19** **20** γεμίσει έως το σύμβολο Max. Συμπίεστε στη συνέχεια εκ νέου τη σκόνη καφέ εσπρέσο.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η συμπίεση της σκόνης εσπρέσο είναι μια σημαντική διαδικασία κατά την προετοιμασία ενός καφέ εσπρέσο. Εάν η σκόνη καφέ εσπρέσο πιεστεί πάρα πολύ, τότε ο καφές εσπρέσο τρέχει αργά και δίνει περισσότερη κρέμα. Εάν η σκόνη εσπρέσο δεν συμπιεστεί τόσο δυνατά, ο εσπρέσο τρέχει γρήγορα και δημιουργείται μόνο λίγη κρέμα.
- 4) Εγκαταστήστε το φορέα φίλτρου **18** στη συσκευή τοποθετώντας τον στη συσκευή στη σήμανση „INSERT” και κατόπιν περιστρέψτε αριστερόστροφα, έως ότου η λαβή του φορέα φίλτρου **18** δείχνει προς τα εμπρός («I»).
 - 5) Τοποθετήστε ένα (ή δύο) φλιτζάνι(α) κάτω από τα ανοίγματα φορέα φίλτρου. Προτείνουμε να ξεπλύνετε προηγουμένως τα φλιτζάνια με καυτό νερό, ώστε ο εσπρέσο να μην κρυώσει τόσο γρήγορα. Μπορείτε να αποθέσετε τα φλιτζάνια για τη φύλαξή τους στην επιφάνεια τοποθέτησης **6**.
 - 6) Όταν η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» **15** ανάψει συνεχόμενα, πατήστε το πλήκτρο «Εσπρέσο» **⏻** **3**. Ο εσπρέσο τρέχει στο(στα) φλιτζάνι(α).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ποτέ μην απομακρύνετε το φορέα φίλτρου 18 κατά την έξοδο του καφέ εσπρέσο!

Τα πισιλλίσματα του καυτού εσπρέσο προκαλούν τραυματισμούς!

- Πατάτε πάντα πρώτα εκ νέου το πλήκτρο «Εσπρέσο»  3 για να τερματίσετε την έξοδο του καφέ εσπρέσο, προτού απομακρύνετε τον φορέα φίλτρου 18.

- 7) Όταν το(τα) φλιτζάνι(-ια) γεμίσει(-ουν) έως την επιθυμητή ποσότητα (περ. 20 ml σε κάθε φλιτζάνι), πατήστε ξανά το πλήκτρο „Εσπρέσο”  3, έτσι ώστε να μην αντλείται άλλο νερό.

Τώρα μπορείτε να πιείτε τον καφέ εσπρέσο.

- 8) Απενεργοποιήστε τη συσκευή από το διακόπτη on/off  1.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν δεν πατηθούν για περ. 30 λεπτά τα πλήκτρα «Εσπρέσο»  3 ή «Ατμός»  4, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

- 9) Απομακρύνετε μετά από κάθε χρήση τη σκόνη εσπρέσο από το φίλτρο εσπρέσο 19 20. Απομακρύνετε το φορέα φίλτρου 18 από τη συσκευή. Σηκώστε επάνω τη διάταξη μπλοκαρίσματος του φίλτρου 17 έτσι ώστε το φίλτρο καφέ εσπρέσο 19 20 να μην μπορεί να πέσει έξω από το φορέα φίλτρου 18. Αδειάστε τώρα το φίλτρο καφέ εσπρέσο 19 20 γυρίζοντας από την άλλη το φορέα φίλτρου 18 με μπλοκαρισμένο φίλτρο καφέ εσπρέσο 19 20 και χτυπώντας τη σκόνη καφέ εσπρέσο για να πέσει έξω. Απορρίψτε τη σκόνη καφέ εσπρέσο πάντα με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο, για παράδειγμα στα βιολογικά απορρίμματα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Καθαρίζετε απαραίτητα την έξοδο καυτού νερού 14 (από αυτήν εξέρχεται το καυτό νερό) μετά από κάθε χρήση. Διαβάστε σχετικά το Κεφάλαιο „Καθαρισμός και φροντίδα”.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Αδειάζετε τακτικά την υποδοχή συλλογής σταγόνων 12, το αργότερο ωστόσο όταν ο κόκκινος πλωτήρας φαίνεται στην εσοχή 13 της σχάρας σταξίματος 11.

Προετοιμασία καπουτσίνο

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Να είστε προσεκτικοί κατά την αντιμετώπιση του ατμού όταν φτιάχνετε αφρόγαλα!

○ καυτός ατμός ή οι καυτές πιτσιλιές οδηγούν σε τραυματισμούς!

► Χειρίζεστε το ρυθμιστή ατμού **7** πάντα αργά.

- 1) Γεμίστε ένα δοχείο για αφρόγαλα (κατά προτίμηση από ανοξείδωτο ατσάλι) έως το ένα τρίτο με κρύο γάλα.
- 2) Βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής ατμού **7** έχει κλείσει (περιστρέψτε έως τον αναστολέα στην κατεύθυνση «—»).
- 3) Ωθήστε τη διάταξη για αφρόγαλα **10** στα πλάγια προς τα έξω. Πιάνετε την μόνο από τη λαβή **8**.
- 4) Πατήστε το πλήκτρο «Ατμός»  **4**. Περιμένετε μέχρι η λυχνία ελέγχου «Ατμός» **5** να ανάβει συνεχώς.
- 5) Κρατήστε ένα άδειο δοχείο κάτω από τη διάταξη για αφρόγαλα **10**. Περιστρέψτε αργά το ρυθμιστή ατμού **7** προς την κατεύθυνση «+». Από το ακροφύσιο εξέρχονται συμπυκνωμένο νερό/πιτσιλιές. Έτσι καθαρίζεται το ακροφύσιο και το κύκλωμα νερού στο εσωτερικό της συσκευής.
- 6) Περιμένετε 15 δευτερόλεπτα και περιστρέψτε κατόπιν το ρυθμιστή ατμού **7** στην κατεύθυνση «—», έως ότου δεν περνάει άλλος ατμός από το ακροφύσιο. Πετάξτε το νερό από το δοχείο.
- 7) Κρατήστε τώρα το δοχείο για το αφρόγαλα στο χέρι, ώστε να αισθανθείτε τη θερμοκρασία του γάλακτος, και οδηγήστε το ακροφύσιο της διάταξης για το αφρόγαλα **10** ελαφρώς μέσα στο γάλα. Κρατήστε το δοχείο για το αφρόγαλα λίγο λοξά.
- 8) Περιστρέψτε αργά το ρυθμιστή ατμού **7** προς την κατεύθυνση «+».
- 9) Μετακινήστε το δοχείο για το αφρόγαλα κυκλικά κρατώντας παράλληλα την άκρη του ακροφυσίου λίγο κάτω από την επιφάνεια γάλακτος: τόσο βαθιά, ώστε το γάλα να μην πιτσιλάει προς όλες τις κατευθύνσεις, και τόσο ψηλά, ώστε να δημιουργείται ένας παχύς αφρός. Εάν αυτή η εργασία γίνεται σωστά, ακούγεται ένας βαθύς θόρυβος γουργουρίσματος.
- 10) Όταν ανεβαίνει ο αφρός γάλακτος, οδηγήστε το ακροφύσιο πιο βαθιά, ώστε να δημιουργήσετε αφρό στην επόμενη «στρώση» και να αποφύγετε κάψιμο του αφρού.
- 11) Τέλος βυθίστε το ακροφύσιο πλήρως και περιστρέψτε το ρυθμιστή ατμού **7** σχεδόν έως το ήμισυ, ώστε να ζεσταθεί το γάλα. Κρατήστε το δοχείο για αφρόγαλα λίγο λοξά, έτσι ώστε το γάλα να στροβιλίζεται αργά, ενώ ανακατεύεται με το ακροφύσιο.

- 12) Όταν ο αφρός γάλακτος έχει την επιθυμητή πυκνότητα και θερμοκρασία, κλείστε το ρυθμιστή ατμού **7** (περιστρέψτε έως τον αναστολέα στην κατεύθυνση «—»).
- 13) Μόνο μετά τραβήξτε το ακροφύσιο από το γάλα.
- 14) Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στο κεφάλαιο «**Καθαρισμός συσκευής για αφρόγαλα**».

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για την προετοιμασία καφέ καπουτσίνο, χρησιμοποιείτε πάντα μεγαλύτερα φλιτζάνια από αυτά του εσπρέσο, καθώς προστίθεται και το αφρόγαλα.
- 15) Για την προετοιμασία του καφέ καπουτσίνο, ακολουθήστε τα βήματα για την προετοιμασία καφέ εσπρέσο (βλ. κεφάλαιο «**Προετοιμασία καφέ εσπρέσο**»/η θέρμανση δεν είναι πλέον απαραίτητη). Ωστόσο, επιτρέψτε να περάσει η διπλή ποσότητα νερού από αυτήν του καφέ εσπρέσο (περ. 40 ml).

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ενδέχεται να αναβοσβήνουν όλες οι λυχνίες ελέγχου ταυτόχρονα, όταν πατήσετε το πλήκτρο «Εσπρέσο»  **3** αμέσως αφότου παρασκευάσετε αφρόγαλα. Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή έχει θερμανθεί υπερβολικά πολύ για την προετοιμασία του βέλτιστου εσπρέσο. Παρόλα αυτά, μπορείτε να συνεχίσετε με την προετοιμασία ενός καφέ εσπρέσο ή μπορείτε να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει. Μόλις η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο»  **15** παραμένει αναμμένη, έχει επιτευχθεί πάλι το βέλτιστο εύρος θερμοκρασίας για εσπρέσο.

- 16) Απενεργοποιήστε τη συσκευή από το διακόπτη on/off **1**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν τα πλήκτρα «Εσπρέσο»  **3** ή «Ατμός»  **4** δεν πατηθούν για περ. 30 λεπτά, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
- 17) Βάλτε τώρα το αφρόγαλα στον προετοιμασμένο εσπρέσο. Ο καπουτσίνο είναι τώρα έτοιμος. Μπορείτε να βάλετε όση ζάχαρη θέλετε ή να πασπαλίσετε σκόνη κακάο.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Καθαρίζετε τη διάταξη για αφρόγαλα **10** απαραίτητα μετά από κάθε χρήση. Διαβάστε σχετικά το Κεφάλαιο „Καθαρισμός και φροντίδα“.

Υποδείξεις για τον τέλειο εσπρέσο

Ένας από τους σημαντικότερους παράγοντες για έναν καλό εσπρέσο είναι ο λεγόμενος χρόνος εκχύλισης ή χρόνος εκτέλεσης, δηλαδή η διάρκεια της επαφής μεταξύ σκόνης καφέ και καυτού νερού μέχρι ο έτοιμος καφές να τρέξει στο φλιτζάνι.

Ο χρόνος εκχύλισης εξαρτάται κυρίως από την ποσότητα και τον βαθμό άλεσης της σκόνης καφέ και από το πόσο συμπαγής είναι. Όσο πιο λεπτή και συμπαγής είναι η σκόνη καφέ, τόσο πιο αργή είναι η διέλευση του νερού.

Ωστόσο, μπορείτε εσείς οι ίδιοι να επηρεάσετε τον χρόνο εκχύλισης εάν αντιληφθείτε ότι ο εσπρέσο δεν έχει τόσο ωραία γεύση ή εμφάνιση όσο θα έπρεπε.

- Εάν το καϊμάκι είναι ιδιαίτερα ανοιχτόχρωμο, έχει λίγη πυκνότητα και διαλύεται γρήγορα, τότε ο εσπρέσο έχει «τρέξει» πολύ γρήγορα, δηλαδή σε αυτή την περίπτωση έχουμε υπο-εκχείλιση. Ο εσπρέσο έχει στυφή και νερουλή γεύση και το άρωμα δεν έχει ένταση. Αυτό οφείλεται συνήθως σε μια πολύ μικρή ποσότητα σκόνης καφέ, η οποία ενδεχομένως είναι χονδροαλεσμένη ή δεν συμπίεστηκε αρκετά.
- Όταν το καϊμάκι είναι πολύ σκούρο και στη μέση υπάρχουν πολλές ανοιχτόχρωμες κηλίδες ή μια τρύπα, τότε η διέλευση του καφέ διήρκεσε πολύ ώρα. Αυτό ονομάζεται υπερεκχείλιση. Ο εσπρέσο έχει πικρή γεύση. Η αιτία είναι τις περισσότερες φορές μια πολύ λεπτοαλεσμένη σκόνη καφέ ή πολύ μεγάλη ποσότητα σκόνης καφέ. Εάν δεν ισχύει κάτι από αυτά, τότε η σκόνη καφέ συμπίεστηκε πολύ.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκόνη καφέ για εσπρέσο: κατά κανόνα είναι λεπτοαλεσμένος και εκτός αυτού πιο δυνατά καβουρδισμένος. Ιδανικά, για ένα φλιτζάνι εσπρέσο χρησιμοποιείτε περ. 7 γρ. σκόνης καφέ. Μη γεμίζετε υπερβολικά το φίλτρο. Συμπιέζετε τη σκόνη καφέ στο φίλτρο με το πώμα του κουταλιού δοσομέτρησης ❷, ωστόσο μη συμπιέζετε τόσο πολύ ώστε η σκόνη καφέ να γίνει μια συμπαγής μάζα.
- Κάνετε δοκιμές μέχρι να βρείτε τη βέλτιστη ισορροπία όλων των παραγόντων για εσάς.

Υποδείξεις για το αφρόγαλα

- Κάθε είδος γάλακτος μπορεί να γίνει κατά βάση αφρόγαλα, ακόμα και το γάλα σόγιας και ρυζιού. Ορισμένα είδη γάλακτος μπορούν να γίνουν ωστόσο αφρόγαλα μόνο υπό περιορισμούς.
- Το αποβουτυρωμένο (άπαχο γάλα) δεν καίγεται τόσο εύκολα όπως το πλήρες γάλα, σε πολύ μικρές ποσότητες λίπους υπάρχει ακόμα ο κίνδυνος το γάλα να μη γίνει σωστό αφρόγαλα. Για το λόγο αυτό χρησιμοποιείτε το δυνατόν γάλα με αναλογία λίπους 3,5% ή 1,5%.
- Το γάλα που έχει κρυώσει καλά μπορεί να γίνει καλύτερο αφρόγαλα από ότι το γάλα που δεν είναι τόσο κρύο. Επιτυγχάνετε τα καλύτερα αποτελέσματα σε μια θερμοκρασία περ. 7°C.

- Μην χτυπάτε το γάλα δεύτερη φορά, διότι αλλιώς καίγεται.
- Αφήστε το αφρόγαλα να κάσει για περ. 30 δευτερόλεπτα, προτού βάλετε τον αφρό στον εσπρέσο. Έτσι σπάνε οι μεγάλες φυσαλίδες και το ακόμα υγρό γάλα πέφτει προς τα κάτω. Στη συνέχεια μπορείτε να βάλετε τον απαλό αφρό επάνω στον εσπρέσο.

Για καυτό νερό

Με τη βοήθεια της συσκευής για αφρόγαλα **10** μπορείτε να έχετε και καυτό νερό, π.χ. για να αραιώσετε έναν καφέ (καφές Αμερικάνο) ή για να φτιάξετε τσάι.

- 1) Ενεργοποιήστε τη συσκευή από τον διακόπτη On/Off **1**. Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας **16** ανάβει. Η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» **15** αναβοσβήνει με λευκό χρώμα. Βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής ατμού **7** έχει περιστραφεί μέχρι το τέρμα στο «—» .
Περιμένετε μέχρι ο δείκτης της ένδειξης θερμοκρασίας **2** να βρεθεί περίπου στο μέσο ανάμεσα στους 80 °C και «P» και η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» **15** να ανάβει συνεχώς.
- 2) Τοποθετήστε ένα θερμανθηκτικό δοχείο κάτω από τη συσκευή για αφρόγαλα **10**.
- 3) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ατμού **7** τουλάχιστον μέχρι το ήμισυ στην κατεύθυνση «+».
- 4) Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο «Ατμός»  **4**. Καυτό νερό εξέρχεται από τη συσκευή για αφρόγαλα **10**.
- 5) Πιέστε εκ νέου το πλήκτρο «Ατμός»  **4**, για να σταματήσετε τη λήψη καυτού νερού.
- 6) Κλείστε τον ρυθμιστή ατμού **7** (έως τον αναστολέα στην κατεύθυνση «—»).

Καθαρισμός και φροντίδα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

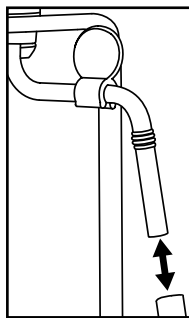
- Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα, προτού καθαρίσετε τη συσκευή. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Αφήνετε πάντα πρώτα τη συσκευή να κρυώσει, προτού την καθαρίσετε. Κίνδυνος εγκαύματος!
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Προς αποφυγή ζημιών μη χρησιμοποιείτε ποτέ τριβικά, επιθετικά ή χημικά καθαριστικά μέσα για τον καθαρισμό των επιφανειών της συσκευής.

Καθαρισμός διάταξης για το αφρόγαλα

- 1) Τοποθετήστε ένα άδειο δοχείο κάτω από τη διάταξη για αφρόγαλα 10.
- 2) Στρέψτε το ρυθμιστή ατμού 7 κατευθείαν μετά τη χρήση στο «+» και αφήστε για ορισμένα δευτερόλεπτα να εκφύγει ο ατμός.
- 3) Κλείστε το ρυθμιστή ατμού 7 (στρέψτε έως τον αναστολέα προς την κατεύθυνση «-»), απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το βύσμα δικτύου.
- 4) Αφήστε το ακροφύσιο να κρυώσει.
- 5) Αφαιρέστε το κάλυμμα της διάταξης για αφρόγαλα 10 (Εικόνα 3) και καθαρίστε το προσεκτικά στο ζεστό νερό.
- 6) Σκουπίστε το ακροφύσιο, το οποίο βρίσκεται κάτω από το κάλυμμα, με ένα νωπό πανί. Εάν απαιτείται, προσθέτετε λίγο ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Ωστόσο, μετά από τον καθαρισμό με απορρυπαντικό, σκουπίζετε με ένα βρεγμένο με καθαρό νερό πανί. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στο ακροφύσιο.
- 7) Ωθήστε πάλι το κάλυμμα στο ακροφύσιο (Εικόνα 3).



Εικόνα 3

Καθαρισμός της διάταξης καυτού νερού

Καθαρίζετε την έξοδο καυτού νερού 14 μετά από κάθε χρήση:

- 1) Αφού ετοιμάσετε τον εσπρέσο/καπουτσίνο και αφαιρέσετε το φορέα φίλτρου 18, σκουπίστε ολόκληρη την επιφάνεια της εξόδου καυτού νερού 14 με ένα νωπό πανί, έτσι ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα σκόνης καφέ.
- 2) Τοποθετήστε πάλι το φορέα φίλτρου 18 χωρίς τοποθετημένα τα φίλτρα καφέ εσπρέσο 19 20.
- 3) Κατόπιν, τοποθετήστε ένα άδειο φλιτζάνι κάτω από τον φορέα φίλτρου 18 και πιέστε το πλήκτρο «Εσπρέσο» 3. Εξέρχεται νερό από την έξοδο καυτού νερού 14, το οποίο ξεπλένει τα τελευταία υπολείμματα σκόνης.
- 4) Μετά από περ. 20 δευτερόλεπτα πατήστε ξανά το πλήκτρο „Εσπρέσο“ 3 και απενεργοποιήστε τη συσκευή από το διακόπτη on/off 1.
- 5) Αφαιρέστε πάλι το φορέα φίλτρου 18.

Καθαρισμός εξαρτημάτων

- 1) Καθαρίζετε το φορέα φίλτρου **19**, τα δύο φίλτρα καφέ εσπρέσο **19** **20**, το δοχείο νερού **9**, το κουτάλι δοσομέτρησης **21** και τη σχάρα σταξίματος **11** σε ζεστό νερό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν προσθέσετε απορρυπαντικό στο νερό, μπορεί να επηρεαστεί η γεύση του καφέ εσπρέσο. Στην περίπτωση που οι ακαθαρσίες απομακρύνονται μόνο με απορρυπαντικό, ξεπλένετε στη συνέχεια τα εξαρτήματα πάντα με πολύ καθαρό νερό.

- 2) Στεγνώνετε όλα τα εξαρτήματα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

-  Τα δύο φίλτρα καφέ εσπρέσο **19** **20**, το κουτάλι δοσομέτρησης **21** και η σχάρα σταξίματος **11** ενδείκνυνται, επίσης, για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρισμός συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή με ένα νωπό πανί. Εάν απαιτείται, προσθέτετε λίγο απορρυπαντικό στο πανί.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει στεγνώσει πλήρως πριν από την επόμενη χρήση.

Απομάκρυνση αλάτων από τη συσκευή

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη δημιουργείτε ατμό όταν υπάρχει διάλυμα αφαίρεσης αλάτων στο δοχείο νερού **9**!

Η συσκευή διαθέτει μια λειτουργία υπενθύμισης για την απομάκρυνση των αλάτων: μετά από περ. 500 διαδικασίες παρασκευής καφέ αναβοσβήνουν και οι τρεις λυχνίες ελέγχου **5** **15** **16** 5 φορές ταυτόχρονα και γρήγορα για να σας υπενθυμίσουν ότι πρέπει να απομακρυνθούν τα άλατα από τη συσκευή. Εάν δεν απομακρύνετε τα άλατα αμέσως, οι λυχνίες ελέγχου **5** **15** **16** θα αναβοσβήσουν πάλι κατά τη νέα ενεργοποίηση της συσκευής. Εάν μετά και από την τρίτη ενεργοποίηση δεν απομακρύνετε τα άλατα από τη συσκευή, η λειτουργία υπενθύμισης θα σταματήσει.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία για να χρησιμοποιήσετε το προϊόν αφαίρεσης αλάτων **22** που υπάρχει στον παραδοτέο εξοπλισμό:

- 1) Βάλτε το προϊόν αφαίρεσης αλάτων **22** (125 ml) μέσα στο δοχείο νερού **9**.
- 2) Γεμίστε το δοχείο νερού **9** μέχρι τη σήμανση Max με νερό και τοποθετήστε το στη συσκευή.
- 3) Ενεργοποιήστε τη συσκευή από τον διακόπτη On/Off **1**. Ο ρυθμιστής ατμού **7** είναι κλειστός.

- 4) Τοποθετήστε τον φορέα σήτας **18** χωρίς τη σήτα εσπρέσο **19** **20** στη συσκευή.
 - 5) Τοποθετήστε 2 φλιτζάνια ή ένα δοχείο με χωρητικότητα τουλάχιστον 250 ml κάτω από τα ανοίγματα του φορέα σήτας.
 - 6) Όταν η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» **15** ανάβει συνεχώς, πατήστε το πλήκτρο «Εσπρέσο»  **3**.
Αφήστε να τρέξουν περ. 250 ml (περ. 2 φλιτζάνια) από το διάλυμα αφαίρεσης αλάτων και σταματήστε στη συνέχεια τη διαδικασία πατώντας εκ νέου το πλήκτρο «Εσπρέσο»  **3**.
Αδειάστε προσεκτικά το χρησιμοποιημένο διάλυμα αφαίρεσης αλάτων.
 - 7) Αφήστε το προϊόν αφαίρεσης αλάτων **22** να δράσει περ. για 1 λεπτό.
 - 8) Επαναλάβετε τα βήματα 6 έως 7 άλλες τρεις φορές. Αδειάστε το δοχείο νερού **9** εντελώς την τελευταία φορά.
 - 9) Τοποθετήστε ένα αρκετά μεγάλο δοχείο (τουλ. 1 λίτρου) κάτω από τα ανοίγματα του φορέα σήτας.
 - 10) Ξεπλύνετε το δοχείο νερού **9** με καθαρό νερό και γεμίστε με καθαρό νερό μέχρι τη σήμανση Max.
 - 11) Όταν η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» **15** ανάβει συνεχώς, πατήστε το πλήκτρο «Εσπρέσο»  **3**.
Αφήστε να τρέξει όλο το νερό. Αδειάστε προσεκτικά αυτό το νερό.
 - 12) Επαναλάβετε τα βήματα 10 έως 11 μια φορά και στη συνέχεια απενεργοποιήστε τη συσκευή.
 - 13) Μετά την αφαίρεση των αλάτων καθαρίστε τη συσκευή με ένα νωπό πανί για να απομακρύνετε τυχόν σταγόνες από το διάλυμα αφαίρεσης αλάτων. Πριν από την εκ νέου χρήση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει στεγνώσει καλά.
- Μπορείτε να παραγγείλετε καινούριο προϊόν αφαίρεσης αλάτων **22** από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε το Κεφάλαιο «**Παραγγελία ανταλλακτικών**»).
- Συστήνουμε να χρησιμοποιήσετε το προϊόν αφαίρεσης αλάτων **22** που υπάρχει στον παραδοτέο εξοπλισμό. Για την απομάκρυνση των αλάτων μπορείτε να χρησιμοποιείτε και άλλα προϊόντα αφαίρεσης αλάτων του εμπορίου για μηχανές εσπρέσο. Ακολουθείτε σε αυτή την περίπτωση τη διαδικασία που περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης του εκάστοτε προϊόντος αφαίρεσης αλάτων.

Παραγγελία ανταλλακτικών

Μπορείτε πάντα να παραγγέλνετε με ευκολία ανταλλακτικά για το προϊόν αυτό στο ίντερνετ, στην ηλεκτρονική διεύθυνση **www.kompernass.com**.



Σαρώστε τον κωδικό QR με το Smartphone/Tablet σας. Με αυτό τον κωδικό QR, μεταβαίνετε απευθείας στον ιστότοπό μας και μπορείτε να δείτε και να παραγγείλετε τα διαθέσιμα ανταλλακτικά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν έχετε προβλήματα με την ηλεκτρονική παραγγελία, μπορείτε να απευθυνθείτε τηλεφωνικά ή με email στο κέντρο σέρβις μας.
- Όταν κάνετε την παραγγελία σας, να αναφέρετε πάντα τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 123456_7890) που μπορείτε να βρείτε στην πρώτη σελίδα αυτών των οδηγιών χρήσης.
- Δεν είναι δυνατή η ηλεκτρονική παραγγελία των ανταλλακτικών για όλες τις χώρες παράδοσης.

Διόρθωση σφαλμάτων

Βλάβη	Αιτία	Διορθωτική ενέργεια
Ο καφές εσπρέσο δεν τρέχει πλέον έξω.	• Η σκόνη εσπρέσο είναι πολύ υγρή και/ή έχει πιεστεί πολύ.	• Ετοιμάστε νέο εσπρέσο, μην πιέσετε όμως πολύ δυνατά τη σκόνη εσπρέσο ή βάλτε νέο καφέ.
	• Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού 9 .	• Γεμίστε με νερό το δοχείο νερού 9 .
	• Οι οπές των ανοιγμάτων φορέα φίλτρου έχουν φράξει.	• Καθαρίστε το φορέα φίλτρου 18 .
Ο καφές εσπρέσο τρέχει πάνω από τα άκρα του φορέα φίλτρου 18 αντί από τα ανοίγματα.	• Ο φορέας φίλτρου 18 δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	• Τοποθετήστε το φορέα φίλτρου 18 σωστά.
	• Τα ανοίγματα φορέα φίλτρου έχουν φράξει.	• Καθαρίστε το φορέα φίλτρου 18 .
	• Υπάρχουν υπολείμματα σκόνης εσπρέσο στα άκρα του φορέα φίλτρου 18 .	• Απελευθερώστε τα άκρα του φορέα φίλτρου 18 από υπολείμματα σκόνης εσπρέσο.
Ο καφές εσπρέσο είναι κρύος.	• Δεν έγινε προθέρμανση της συσκευής.	• Προθερμάνετε τη συσκευή.
	• Η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» 15 δεν ανάβει ακόμα συνεχώς .	• Περιμένετε, μέχρι η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» 15 να ανάβει συνεχώς .
	• Τα φλιτζάνια δεν έχουν προθερμανθεί.	• Προθερμάνετε τα φλιτζάνια.
Θορυβώδης λειτουργία της αντλίας.	• Το δοχείο νερού 9 είναι άδειο.	• Γεμίστε με νερό το δοχείο νερού 9 .
Η κρέμα είναι πολύ ανοιχτόχρωμη (ο καφές τρέχει γρήγορα από το φορέα φίλτρου 18).	• Πολύ λίγη σκόνη εσπρέσο.	• Χρησιμοποιήστε περισσότερη σκόνη εσπρέσο.
	• Η σκόνη εσπρέσο είναι πολύ χονδρά αλεσμένη.	• Χρησιμοποιείτε μόνο ειδικά για καφέ εσπρέσο παρασκευασμένη σκόνη.

Βλάβη	Αιτία	Διορθωτική ενέργεια
Η κρέμα είναι πολύ σκουρόχρωμη (ο καφές τρέχει αργά από το φορέα φίλτρου 18).	• Πολύ σκόνη καφέ εσπρέσο.	• Χρησιμοποιήστε λιγότερη σκόνη εσπρέσο.
	• Η σκόνη έχει πολύ λεπτό άλεσμα ή είναι νωπή.	• Χρησιμοποιείτε μόνο ειδικά για καφέ εσπρέσο παρασκευασμένη σκόνη.
	• Το φίλτρο 19 20 έχει φράξει.	• Καθαρίστε το φίλτρο 19 20 .
Το γάλα δεν αφρίζει.	• Το γάλα δεν είναι αρκετά κρύο.	• Χρησιμοποιήστε γάλα από το ψυγείο.
	• Η διάταξη για αφρόγαλα 10 έχει ακαθαρσίες.	• Καθαρίστε τη διάταξη για το αφρόγαλα 10 .
Η αντλία σταματάει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» 15 αναβοσβήνει.	• Η αντλία σταματάει μετά από λειτουργία περ. 3 λεπτών προς αποφυγή υπερθέρμανσης.	• Αφήντε τη συσκευή να κρυώνει, πριν τη θέσετε πάλι σε λειτουργία.
Όλες οι λυχνίες 5 15 16 αναβοσβήνουν ταυτόχρονα.	• Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή για την παρασκευή ενός τέλει εσπρέσο.	• Περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυώσει και η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο» 15 ανάβει συνεχώς.

Απόρριψη συσκευής



Το παρακάτω σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίστε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,
Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.
Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του
πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της
κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη
αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλ-
μα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε
(κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς.
Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη
αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού
βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο
ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον
ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει:
Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του
χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει
και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμε-
νες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποι-
ούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης,
τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγ-
χθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν
καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά
και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα
εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα. Η παρούσα
εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή
χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται
επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης
και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση
πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική
και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατά-
λληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από
το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 379523_2110 / 379536_2110 / 379540_2110 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια επικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού. Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 379523_2110 / 379536_2110 / 379540_2110 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 379523_2110 / 379536_2110 / 379540_2110

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

Για την αγορά της EE



KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

Για την αγορά της MB

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Inhaltsverzeichnis

Einführung	52
Warnhinweise	52
Bestimmungsgemäße Verwendung	52
Lieferumfang / Transportinspektion	53
Entsorgung der Verpackung	54
Sicherheitshinweise	54
Geräteelemente	57
Technische Daten	58
Die Temperaturanzeige	58
Erste Inbetriebnahme	59
Bedienung	59
Wassertank befüllen	59
Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme	60
Aufheizen vor dem Gebrauch	61
Espresso zubereiten	62
Cappuccino zubereiten	63
Tipps für den perfekten Espresso	65
Tipps für den Milchschaum	66
Heißes Wasser beziehen	66
Reinigen und Pflegen	67
Milchaufschäumdüse reinigen	67
Heißwasserauslass reinigen	68
Zubehöerteile reinigen	68
Gerät reinigen	69
Gerät entkalken	69
Ersatzteile bestellen	70
Fehlerbehebung	71
Gerät entsorgen	72
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	73
Service	74
Importeur	74

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.

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
- Entkalker (125 ml)
- Schnellstartanleitung
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

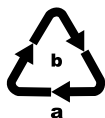
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

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.

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 Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.



- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶ Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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.
- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen Temperaturen unter oder um 0°C herrschen. 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.
- ▶ Erzeugen Sie keinen Dampf, wenn sich Entkalkungslösung im Wassertank befindet!

HINWEIS

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

Geräteelemente

Abbildung A:

- ❶ Ein-/Aus-Schalter
- ❷ Temperaturanzeige
- ❸ Taste „Espresso“ 
- ❹ Taste „Dampf“ 
- ❺ weiße Kontrollleuchte „Dampf“
- ❻ Stellfläche
- ❼ Dampfbregler
- ❽ Griff der Milchaufschäumdüse
- ❾ Wassertank
- ❿ Milchaufschäumdüse
- ⓫ Abtropfgitter
- ⓬ Abtropfschale
- ⓭ Aussparung für die rote Wasserstandsanzeige
- ⓮ Heißwasserauslass
- ⓯ weiße Kontrollleuchte „Espresso“
- ⓰ rote Betriebsleuchte

Abbildung B:

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

Technische Daten

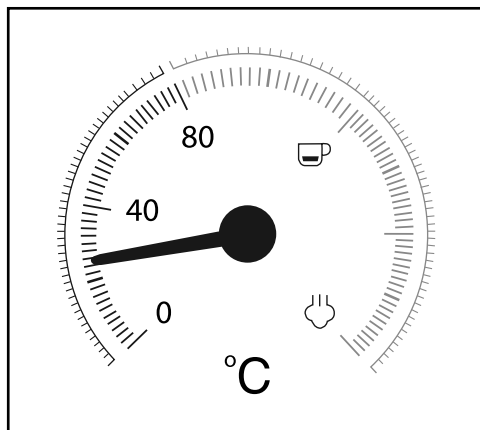
Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	1100 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	lebensmittelecht



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

Die Temperaturanzeige

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



Sobald Sie das Gerät einschalten, beginnt das Gerät aufzuheizen, bis der Zeiger ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☕“ steht. Die Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt weiß.

Erreicht der Zeiger den roten Teil der Skala, ist die Temperatur hoch genug, um einen Espresso zuzubereiten. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** leuchtet durchgehend.

Wenn Sie die Taste „Dampf“  **4** drücken, blinkt die Kontrollleuchte „Dampf“ **5** weiß. Das Gerät heizt nun 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 Kontrollleuchte „Dampf“ **5** leuchtet durchgehend.

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, den Messlöffel **21**, die Espressosiebe **19** **20**, das Abtropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass die rote Wasserstandsanzeige durch die Aussparung **18** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **18** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.
- 7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.

HINWEIS

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

Bedienung

Wassertank befüllen

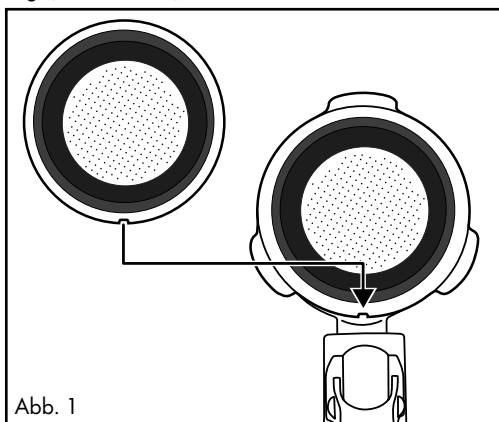
HINWEIS

- Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.
- 1) Nehmen Sie den Wassertank **9** ab 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) Setzen Sie den Wassertank **9** wieder in das Gerät ein.

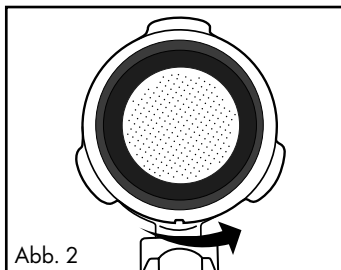
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

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

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **9**.
- 2) Legen Sie das große **19** oder das kleine Espressosieb **20** in den Siebträger **18**:
 - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **19** oder kleinen Espressosieb **20** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **18** liegt (siehe Abb. 1).



- Drehen Sie dann das große **19** oder kleine Espressosieb **20** etwas, so dass dieses nicht mehr herausfallen kann (Siehe Abb. 2).



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 **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **18** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
- 5) Drehen Sie den Dampfgregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „—“ drehen).
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an. Die rote Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt weiß. Das Gerät beginnt aufzuheizen.
- 7) Sobald die weiße Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.

HINWEIS

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

- 8) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal drücken.
- 9) Warten Sie ggf., bis die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** wieder dauerhaft leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

Aufheizen vor dem Gebrauch

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an. Die rote Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt weiß. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **7** bis zum Anschlag auf „—“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **18** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **9** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 4) Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3** und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.

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

HINWEIS

- Falls Sie mehrere Espressi oder Cappuccini hintereinander zubereiten wollen, müssen Sie das Gerät nicht erneut aufheizen und durchspülen lassen.

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 Espressi 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 drehen, bis der Griff des Siebträgers **18** nach vorne weist (Markierung „I“).
 - 5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **6** abstellen.
 - 6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

⚠️ WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger 18 während der Espressoabgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

- Drücken Sie immer erst erneut die Taste „Espresso“  3, um die Espressoabgabe zu beenden, 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“  3, so dass kein weiteres Wasser gepumpt wird.

Sie können den Espresso nun trinken.

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

HINWEIS

- Wenn die Tasten „Espresso“  3 oder „Dampf“  4 für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Esspressopulver aus dem Espresso-sieb 19 20. Entnehmen Sie den Siebträger 18 aus dem Gerät. Klappen Sie den Sieblockierer 17 nach oben, so dass das Espresso-sieb 19 20 nicht aus dem Siebträger 18 herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espresso-sieb 19 20, indem Sie den Siebträger 18 mit blockiertem Espresso-sieb 19 20 umdrehen und das Esspressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Esspressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

- Reinigen Sie den Heißwasserauslass 14 (aus diesem tritt das heiße Wasser aus) unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

HINWEIS

- Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale 12, spätestens jedoch, wenn die rote Wasserstandsanzeige in der Aussparung 13 des Abtropfgitters 11 zu sehen ist.

Cappuccino zubereiten

⚠️ WARNUNG

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- Bedienen Sie den Dampfregler 7 immer langsam.

- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
- 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler ⑦ zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „—“ drehen).
- 3) Schieben Sie die Milchaufschäumdüse ⑩ zur Seite heraus. Fassen Sie sie dabei nur am Griff ⑧ an.
- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  ④. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Dampf“ ⑤ durchgehend leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter die Milchaufschäumdüse ⑩. Drehen Sie langsam den Dampfgregler ⑦ in Richtung „+“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So werden die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
- 6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfgregler ⑦ in Richtung „—“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
- 7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milcht temperatur zu fühlen und führen Sie die Milchaufschäumdüse ⑩ leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfgregler ⑦ in Richtung „+“.
- 9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 11) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfgregler ⑦ etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.
- 12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfgregler ⑦ zu (bis zum Anschlag in Richtung „—“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Gehen Sie vor, wie im Kapitel „**Milchaufschäumdüse reinigen**“ beschrieben.

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).

HINWEIS

- Alle Kontrollleuchten blinken ggf. gleichzeitig, wenn Sie die Taste „Espresso“  ③ direkt nach der Herstellung von Milchschaum drücken. Dies bedeutet, dass das Gerät für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu stark aufgeheizt ist. Sie können entweder dennoch mit der Zubereitung eines Espressos fortfahren oder das Gerät abkühlen lassen. Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ ③ durchgehend leuchtet, ist der für Espresso optimale Temperaturbereich wieder erreicht.

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

HINWEIS

- Wenn die Tasten „Espresso“  ③ oder „Dampf“  ④ für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, 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 die Milchaufschäumdüse ⑩ unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.

Tipps für den perfekten Espresso

Einer der wichtigsten Faktoren für einen guten Espresso ist die sogenannte Extraktionszeit oder Durchlaufzeit, das heißt die Dauer des Kontakts zwischen Kaffeepulver und heißem Wasser, bis der fertige Kaffee in die Tasse gelaufen ist.

Die Extraktionszeit hängt vor allem von der Menge und vom Mahlgrad des Kaffeepulvers und von seiner Kompaktheit ab. Je feiner und kompakter das Kaffeepulver ist, desto langsamer läuft das Wasser hindurch.

Sie können jedoch die Extraktionszeit selbst beeinflussen, wenn Sie merken, dass der Espresso nicht so schmeckt oder aussieht, wie er sollte.

- Wenn die Crema besonders hell ist, wenig Konsistenz hat und sich schnell auflöst, ist der Espresso zu schnell durchgelaufen, man spricht in diesem Fall von Unterextraktion. Der Espresso schmeckt sauer und wässrig, und das Aroma kommt nicht zur Geltung.
Das liegt meistens an einer zu kleinen Menge Kaffeepulver, das eventuell auch zu grob gemahlen ist oder nicht fest genug gepresst wurde.

- Wenn die Crema sehr dunkel ist und in der Mitte mit hellen Flecken durchsetzt ist oder ein Loch hat, ist der Kaffee zu lange durchgelaufen. Man spricht von Überextraktion. Der Espresso schmeckt bitter. Die Ursache ist meistens ein zu fein gemahlener Kaffeepulver oder eine zu große Kaffeepulvermenge. Trifft beides nicht zu, ist das Kaffeepulver zu fest gepresst worden.
- ▶ Verwenden Sie nur Kaffeepulver für Espresso: Es ist in der Regel feiner gemahlen und außerdem stärker geröstet. Idealerweise nehmen Sie für eine Tasse Espresso ca. 7 g Kaffeepulver. Überfüllen Sie das Sieb nicht. Verdichten Sie das Kaffeepulver im Sieb mit dem Stopfer des Messlöffels ②, ohne das Kaffeepulver zu einer zu kompakten Masse zu pressen.
- ▶ Probieren Sie aus, bis Sie das optimale Gleichgewicht aller Faktoren für Sie gefunden haben.

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.

Heißes Wasser beziehen

Sie können mit Hilfe der Milchaufschäumdüse ⑩ auch heißes Wasser beziehen, um z. B. einen Kaffee zu verdünnen (Café Americano) oder Tee zuzubereiten.

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ① an. Die rote Betriebsleuchte ⑬ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ blinkt weiß. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler ⑦ bis zum Anschlag auf „-“ gedreht ist. Warten Sie, bis der Zeiger der Temperaturanzeige ② ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☐“ steht und die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ durchgehend leuchtet.
- 2) Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse ⑩.
- 3) Drehen Sie den Dampfgregler ⑦ mindestens bis zur Hälfte in Richtung „+“.

- 4) Drücken Sie zweimal die Taste „Dampf“  4. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse 10 aus.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  4, um den Heißwasserbezug zu stoppen.
- 6) Drehen Sie den Dampfgler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen).

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!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung der Geräteoberflächen, um Beschädigungen zu vermeiden.

Milchaufschäumdüse reinigen

- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Milchaufschäumdüse 10.
- 2) Drehen Sie den Dampfgler 7 direkt nach dem Gebrauch auf „+“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
- 3) Drehen Sie den Dampfgler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
- 5) Ziehen Sie die Hülle der Milchaufschäumdüse 10 ab (Abbildung 3) 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 (s. Abb. 3).

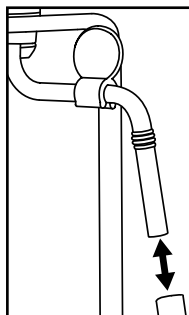


Abb. 3

Heißwasserauslass reinigen

Reinigen Sie den Heißwasserauslass **14** nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger **18** abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche des Heißwasserauslasses **14** 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“  **3**. Wasser tritt aus dem Heißwasserauslass **14** aus, und spült letzte Pulverreste heraus.
- 4) Drücken Sie nach ca. 20 Sekunden erneut die Taste „Espresso“  **3** und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger **18** wieder ab.

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, die beiden Espressosiebe **19** **20**, den Wassertank **9**, den Messlöffel **21** und das Abtropfgitter **11** in warmen Wasser.

HINWEIS

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

- 2) Trocknen Sie alle Teile.

HINWEIS

-  Die beiden Espressosiebe **19** **20**, der Messlöffel **21** und das Abtropfgitter **11** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Erzeugen Sie keinen Dampf, wenn sich Entkalkungslösung im Wassertank **9** befindet!

Das Gerät verfügt über eine Erinnerungsfunktion zum Entkalken: Nach 500 Verwendungen blinken die drei Kontrollleuchten **5 15 16** alle gleichzeitig 5 Mal schnell, um Sie daran zu erinnern, dass das Gerät entkalkt werden muss. Wenn Sie das Gerät nicht sofort entkalken, blinken die Kontrollleuchten **5 15 16** wieder beim erneuten Einschalten des Gerätes. Wenn Sie das Gerät nach dem dritten Einschalten immer noch nicht entkalkt haben, erlischt die Erinnerungsfunktion.

Gehen Sie wie folgt vor, um den im Lieferumfang enthaltenen Entkalker **22** zu verwenden:

- 1) Geben Sie den Entkalker **22** (125 ml) in den Wassertank **9**.
- 2) Füllen Sie den Wassertank **9** bis zur Max-Markierung mit Wasser auf und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
- 3) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** ein. Der Dampfgregler **7** ist zuge dreht.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne Espressosieb **19 20** in das Gerät ein.
- 5) Stellen Sie 2 Tassen oder ein Gefäß, das mindestens 250 ml fasst, unter die Siebträger-Öffnungen.
- 6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**.
Lassen Sie ca. 250 ml (ca. 2 Tassen) Entkalkungslösung durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“  **3**. Kippen Sie die gebrauchte Entkalkungslösung ggf. vorsichtig weg.
- 7) Lassen Sie den Entkalker **22** für ca. 1 Minute einwirken.
- 8) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 7 noch dreimal. Entleeren Sie den Wassertank **9** beim letzten Mal vollständig.
- 9) Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß (min. 1 Liter) unter die Siebträger-Öffnungen.
- 10) Spülen Sie den Wassertank **9** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 11) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**.

Lassen Sie das Wasser komplett durchlaufen. Kippen Sie dieses Wasser vorsichtig weg.

12) Wiederholen Sie die Schritte 10 bis 11 einmal und schalten Sie das Gerät anschließend aus.

13) Reinigen Sie das Gerät nach der Entkalkung mit einem feuchten Tuch, um mögliche Spritzer der Entkalkungslösung zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.

Neuen Entkalker **22** können Sie über unseren Kundenservice bestellen (siehe Kapitel „**Ersatzteile bestellen**“).

Wir empfehlen, den im Lieferumfang enthaltenen Entkalker **22** zu verwenden. Sie können auch andere, handelsübliche Entkalker für Espressomaschinen zum Entkalken nutzen. Gehen Sie dann so vor, wie in der Bedienungsanleitung des jeweiligen Entkalkers beschrieben.

Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/ Tablet.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

HINWEIS

- ▶ Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- ▶ Bitte geben Sie immer die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890), die Sie dem Titelblatt dieser Bedienungsanleitung entnehmen können, bei Ihrer Bestellung mit an.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Lösung
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	• Das ESPRESSOPULVER ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das ESPRESSOPULVER jedoch nicht so fest verdichten oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank 9 .	• Wasser in den Wassertank 9 füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 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 Kontrollleuchte „Espresso“ 15 hat noch nicht durchgehend geleuchtet.	• Warten, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 durchgehend leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Kein Wasser im Wassertank 9 .	• Wasser in den Wassertank 9 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 19 20 ist verstopft.	• Sieb 19 20 reinigen.

Störung	Ursache	Lösung
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Die Milchaufschäumdüse 10 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse 10.
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 blinkt.	• Die Pumpe stoppt nach ca. 3 Minuten Betrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
Alle Leuchten 5 15 16 blinken gleichzeitig.	• Die Temperatur ist für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu hoch.	• Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 durchgehend leuchtet.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



Weitere 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 Kassenbonn gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) 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 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 Serviceniederlassung 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 (IAN) 379523_2110 / 379536_2110 / 379540_2110 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 379523_2110 / 379536_2110 / 379540_2110 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 379523_2110 / 379536_2110 / 379540_2110

Importeur

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

Für den EU-Markt



KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
03 / 2022 · Ident.-No.: SEM1100D3-112021-2

IAN 379523/379536/379540_2110