

SILVERCREST®



ESPRESSO MACHINE SEM 1100 D3

(RS)

APARAT ZA ESPRESSO

Uputstvo za upotrebu

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

(RO)

ESPRESSOR

Instrucțiuni de utilizare

IAN 379523/379536/379540_2110

(RS)

(RO)



RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznaćite sa svim funkcijama uređaja.

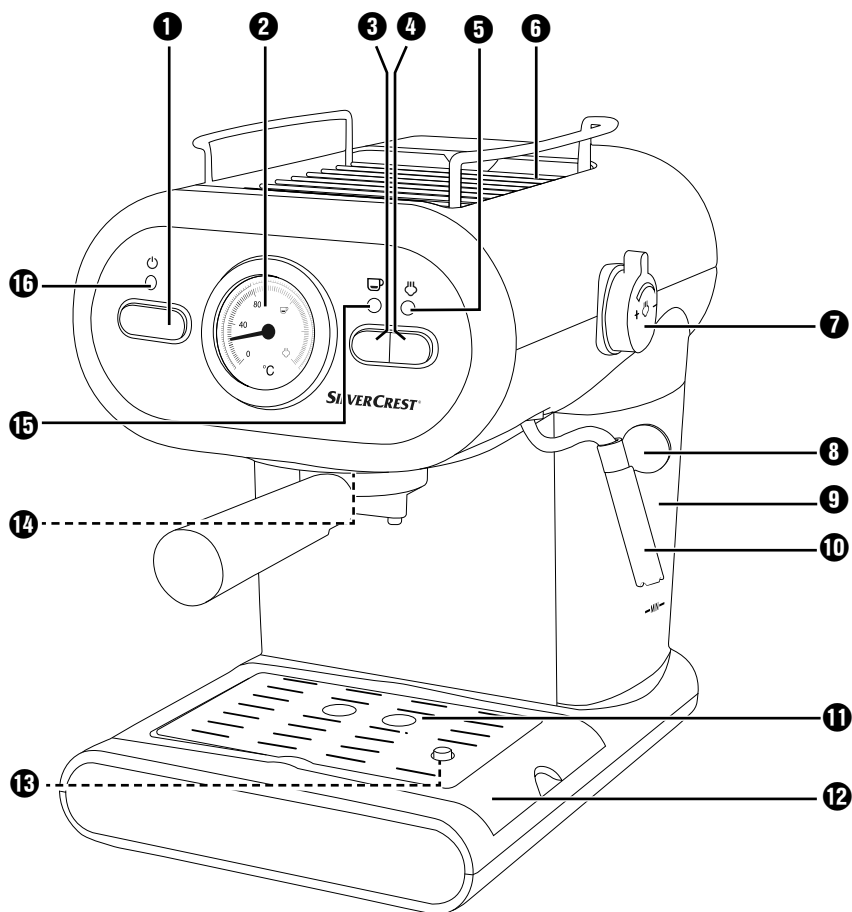
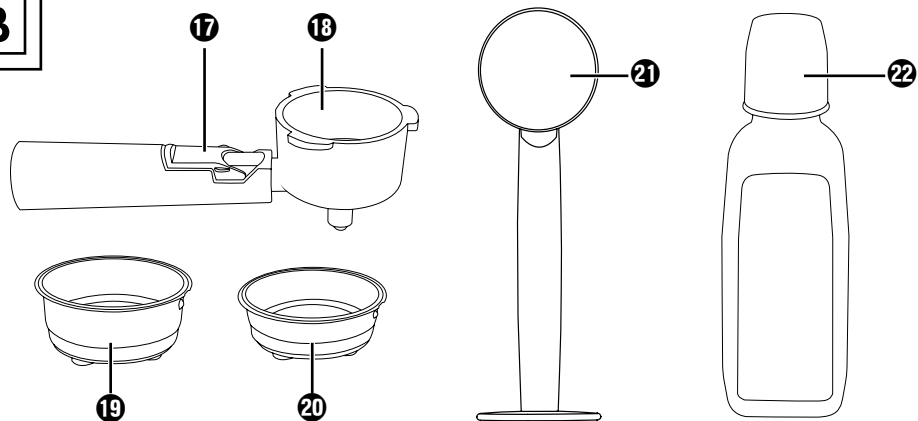
RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

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.

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B**

Sadržaj

Uvod	2
Napomene upozorenja	2
Namenska upotreba	2
Obim isporuke / pregled posle transporta	3
Odlaganje ambalaže	3
Bezbednosne napomene	4
Elementi aparata	7
Tehnički podaci	7
Indikator temperature	8
Prvo puštanje u rad	8
Rukovanje	9
Punjenje rezervoara za vodu	9
Zagrevanje nakon dužeg vremena mirovanja / prilikom prvog puštanja u rad	9
Zagrevanje pre svake upotrebe	11
Priprema espresso kafe	12
Priprema kapučina	13
Saveti za savršenu espresso	15
Saveti za penu od mleka	15
Dobijanje vruće vode	16
Čišćenje i nega	16
Čišćenje mutilice za mleko	17
Čišćenje otvora za vruću vodu	17
Čišćenje delova pribora	18
Čišćenje aparata	18
Skidanje kamenca sa aparata	18
Poručivanje rezervnih delova	20
Otklanjanje grešaka	21
Odlaganje aparata	22
Servis	22
Garancija i garantni list	23

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe.

Napomene upozorenja

U ovom uputstvu za upotrebu se koriste sledeće napomene upozorenja:

UPOZORENJE

Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava moguću opasnu situaciju.

Opasna situacija može da dovede do povreda, ako se ne izbegne.

- Sledite uputstva u ovom upozorenju, da biste izbegli telesne povrede.

PAŽNJA

Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava moguću materijalnu štetu.

Opasna situacija može da dovede do materijalnih šteta, ako se ne izbegne.

- Sledite uputstva u ovoj napomeni upozorenja da bi se izbegle materijalne štete.

NAPOMENA

- Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.

Namenska upotreba

Ovaj aparat služi isključivo za pripremu espresso kafe / kapučina i za pravljenje pene od mleka. Aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnim domaćinstvima. Nemojte ga koristiti u komercijalne svrhe.

Svaki drugi način korišćenja i korišćenje van navedenih okvira smatra se nenamenskim.

UPOZORENJE

Opasnost usled nenamenske upotrebe!

Od aparata mogu da proizađu opasnosti prilikom nenamenske upotrebe i/ili drugačije upotrebe.

- Koristite aparat isključivo namenski.
- Pridržavajte se postupaka koji su opisani u ovom uputstvu za upotrebu.

Isključena su potraživanja bilo koje vrste zbog oštećenja nastalih usled nenamenske upotrebe.

Rizik snosi isključivo korisnik.

Obim isporuke / pregled posle transporta

UPOZORENJE

Opasnost od gušenja!

- Ambalažni materijali ne smeju da se koriste kao igračka. Postoji opasnost od gušenja.

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Aparat za espresso
- Nosač sita
- Veliko sito za espresso kafu
- Malo sito za espresso kafu
- Merna kašičica sa potiskivačem
- Sredstvo za skidanje kamenca (125 ml)
- Uputstvo za brzi start
- Uputstvo za upotrebu

NAPOMENA

- Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom.

Odlaganje ambalaže

Ambalaža štiti aparat od transportnih oštećenja. Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu.



Vraćanjem ambalaže u proces kruženja materijala se štede sirovine i smanjuje gomilanje otpada. Odložite nepotrebne ambalažne materijale u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem:

1–7: Plastika,
20–22: Hartija i karton,
80–98: Kompozitni materijali.

Bezbednosne napomene

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena za bezbedno rukovanje aparatom:

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Prekontrolišite aparat pre upotrebe na spoljna vidljiva oštećenja. Ne puštajte u rad aparat koji je oštećen ili je pao.
- ▶ Držite aparat i električni kabl podalje od dece mlađe od 8 godina.
- ▶ Aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- ▶ Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- ▶ Popravke na aparatu treba da obavljaju samo ovlašćene specijalizovane radnje ili korisnička služba. Za korisnika mogu da nastanu znatne opasnosti usled nestručnih popravki.
Osim toga, prestaju da važe prava po osnovu garancije.



Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti.
Opasnost od električnog udara!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Nikada ne dirajte aparat mokrim ili vlažnim rukama.
- ▶ U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl ili se obratite korisničkom servisu.
- ▶ Opasnost od opekotina! Neki delovi postaju veoma vrući tokom korišćenja!
- ▶ Prilikom korišćenja aparata nastaju vrući oblaci pare. Pazite da se ne opečete parom! Budite na dovoljnom rastojanju od pare.
- ▶ Priključite aparat samo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu.
- ▶ Nakon korišćenja, na površini grejača ima još zaostale toplote.
- ▶ Tečnost ne sme da teče preko utičnog spoja aparata.
- ▶ Koristite aparat samo namenski. Pogrešne primene mogu da dovedu do povreda.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Neispravni delovi smeju da se zamene samo originalnim rezervnim delovima. Samo je kod ovih delova zagarantovano da su ispunjeni zahtevi za bezbednost.
- ▶ Zaštitite aparat od vlage i prodiranja tečnosti.
- ▶ Zaštitite aparat od udara, prašine, hemikalija, velikih promena temperature i ne držite aparat blizu izvora toplote (peći, grejači).
- ▶ Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti.
- ▶ Uvek vucite mrežni utikač iz utičnice, nikada ne vucite za kabl.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Za upravljanje aparatom ne koristite spoljašnji tajmer ili zasebni sistem za daljinsko upravljanje.
- ▶ Nikada ne koristite aparat u prostorijama gde su temperature ispod ili oko 0 °C. Aparat može da se ošteti u slučaju smrzavanja vode u vodovima ili u rezervoaru za vodu.
- ▶ Nikada ne koristite aparat na otvorenom prostoru. Ovaj aparat je predviđen samo za upotrebu u zatvorenim prostorima.
- ▶ Ne stvarajte paru kada se u rezervoaru za vodu nalazi rastvor sa sredstvom za skidanje kamenca!

NAPOMENA

- ▶ Za vreme važenja garancije, aparat sme da popravlja samo korisnička služba koju je ovlastio proizvođač, jer u suprotnom potraživanja po osnovu garancije više ne važe u slučaju posledičnih oštećenja.

Elementi aparata

Slika A:

- ❶ Prekidač za uključivanje/isključivanje
- ❷ Indikator temperature
- ❸ Taster „Espresso“ 
- ❹ Taster „Para“ 
- ❺ Bela kontrolna lampica „Para“
- ❻ Površina za odlaganje
- ❼ Regulator pare
- ❽ Ručka
- ❾ Rezervoar za vodu
- ❿ Mutilica za mleko
- ⓫ Rešetka za kapanje
- ⓫ Sakupljač kapi
- ⓫ Udubljenje za crveni plovak
- ⓫ Otvor za vruću vodu
- ⓫ Bela kontrolna lampica „Espresso“
- ⓫ Crvena indikatorska lampica

Slika B:

- ⓫ Blokada sita
- ⓫ Nosač sita
- ⓫ Veliko sito za espresso kafu
- ⓫ Malo sito za espresso kafu
- ⓫ Merna kašičica sa potiskivačem
- ⓫ Sredstvo za skidanje kamenca

Tehnički podaci

Mrežni napon	220 - 240 V ~ (naizmjenična struja), 50–60 Hz
Nazivna snaga	1100 W
Pritisak pumpe	oko 1,5 MPa (15 bara)
	Ne ugrožava bezbednost namirnica

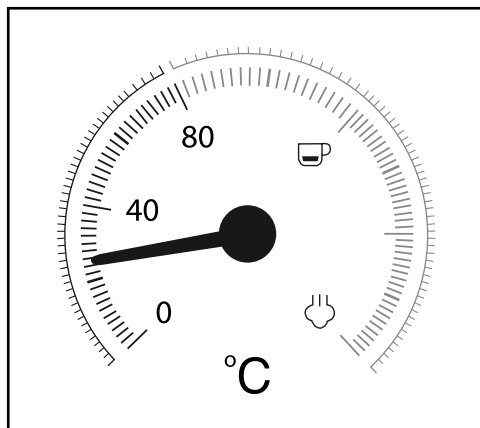
NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Indikator temperature

Indikator temperature ❷ pokazuje do koje se temperature aparat zagrejavao.



Čim uključite aparat, on počinje da se zagreva, dok kazaljka ne stigne otprilike na sredinu između 80 °C i „☕“. Indikatorska lampica ❶ svetli. Kontrolna lampica „Espresso“ ❶ treperi belo.

Kada kazaljka stigne na crveni deo skale, temperatura je dovoljno visoka za pripremu espresso kafe. Kontrolna lampica „Espresso“ ❶ svetli trajno.

Kada pritisnete taster „Para“ ☕ ❷, kontrolna lampica „Para“ ❷ treperi belo. Aparat nastavlja da se zagreva i kazaljka se penje više u područje skale između „☕“ i „☁“.

Kada kazaljka stigne u područje između „☕“ i „☁“, temperatura je dovoljno visoka za stvaranje pare. Kontrolna lampica „Para“ ❷ svetli trajno.

Prvo puštanje u rad

- 1) Očistite nosač sita ❶, mernu kašičicu ❷, sita za espresso kafu ❸ ❹, rešetku za kapanje ❺ i rezervoar za vodu ❻ kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i nega“.
- 2) Stavite aparat na ravnu podlogu, otpornu na toplotu. Vodite računa da mrežna utičnica bude u dostupnoj blizini.
- 3) Umetnite rešetku za kapanje ❺, tako da crveni plovak može da viri kroz udubljenje ❸ u rešetki za kapanje ❺.

- 4) Umetnite nosač sita **18** u aparat, tako što ćete ga na aparatu postaviti kod oznake „INSERT“, koja se nalazi bočno pored otvora za vruću vodu **14**, i onda ga okrećite u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu, dok ručka nosača sita **18** ne bude usmerena unapred (oznaka „I“).
- 5) Uključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- 6) Pre prve upotrebe, postupite na sledeći način da očistite unutrašnje vodove: Pustite da voda za oko 5 šolja za espresso kafu (oko 100 ml) teče kroz aparat. U tu svrhu pročitajte poglavlje „Rukovanje“.
- 7) Sačekajte da se oko 30 sekundi stvara para. U tu svrhu pročitajte poglavlje „Rukovanje“.

NAPOMENA

- Prilikom prve upotrebe može da se desi da pumpa već čujno radi, ali voda još ne izlazi iz aparata. U tom slučaju, okrenite regulator pare **7** u smeru „+“, tako da vazduh može da izađe iz vodova aparata (taster „Para“  **4** je pritisnut). Vazduh izlazi nakon otprilike 20 sekundi, šumovi nestaju i voda izlazi iz aparata.

Rukovanje

Punjenje rezervoara za vodu

NAPOMENA

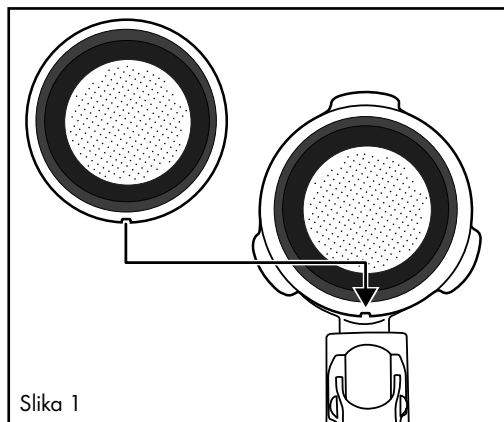
- Koristite isključivo pijaću vodu za pripremu espresso kafe / kapučina.

- 1) Skinite rezervoar za vodu **9** i napunite ga vodom: Sipajte vodu najmanje do oznake MIN. Nikada ne sipajte vodu preko oznake MAX.
- 2) Umetnite rezervoar za vodu **9** ponovo u aparat.

Zagrevanje nakon dužeg vremena mirovanja / prilikom prvog puštanja u rad

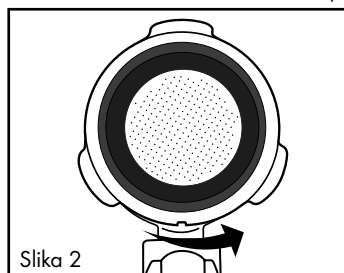
Zagrejte aparat na sledeći način, ako ga duže vreme niste koristili:

- 1) Sipajte vodu u rezervoar za vodu **9**.
- 2) Stavite veliko sito za espresso kafu **19** ili malo sito za espresso kafu **20** u nosač sita **18**:
 - Vodite računa da se prilikom umetanja malo užlebljenje na velikom situ za espresso kafu **19** ili na malom situ za espresso kafu **20** nalazi iznad užlebljenja na nosaču sita **18** (slika 1).



Slika 1

- Zatim malo okrenite veliko sito za espresso kafu **19** ili malo sito za espresso kafu **20**, tako da ne može više da ispadne (slika 2).



Slika 2

NAPOMENA

- Uklonite umetnuto sito za espresso kafu **19** **20** tek kada se ohladi!
 - Da biste ponovo izvadili sita za espresso kafu **19** **20** iz nosača za sito **18**, okrećite umetnuto sito za espresso kafu **19** **20**, dok užlebljenje na situ za espresso kafu **19** **20** ne dođe iznad užlebljenja na nosaču sít **18**. Zatim možete da izvadite sito za espresso kafu **19** **20**.
- 3) Umetnite nosač sít **18** u aparat tako što ćete ga na aparatu postaviti kod oznake „INSERT“, koja se nalazi bočno pored otvora za vruću vodu **14**, i onda ga okrećite u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu, dok ručka nosača sít **18** ne bude usmerena unapred (oznaka „I“).
 - 4) Stavite šolju ispod nosača sít **18**.
 - 5) Zavrnite regulator pare **7** (okrenite ga do graničnika u smeru „–“).
 - 6) Uključite aparat prekidačem za uključivanje/isključivanje **1**. Crvena indikatorska lampica **16** svetli. Kontrolna lampica „Espresso“ **15** treperi belo. Aparat počinje da se zagreva.

- 7) Čim bela kontrolna lampica „Espresso“ **15** neprekidno svetli, pritisnite taster „Espresso“  **3**. Pustite da voda teče oko 1 minut kroz aparat.

NAPOMENA

- Može da se desi da povremeno morate da ispraznite šolju. U tu svrhu kratko zaustavite postupak, tako što ćete pritisnuti taster „Espresso“  **3**. Ispraznite šolju i ponovo pritisnite taster „Espresso“  **3**, da bi voda dalje tekla kroz aparat.

- 8) Zaustavite pumpu nakon otprilike 1 minuta, tako što ćete još jednom pritisnuti taster „Espresso“  **3**.
- 9) Po potrebi, sačekajte da kontrolna lampica „Espresso“ **15** ponovo trajno svetli. Zagrevanje je završeno. Sada možete da pripremite espresso kafu.

Zagrevanje pre svake upotrebe

Aparat mora da se zagreje i da se ispere, pre nego što budete mogli da pripremite espresso ili kapučino.

- 1) Uključite aparat prekidačem za uključivanje/isključivanje **1**. Crvena indikatorska lampica **15** svetli. Kontrolna lampica „Espresso“ **15** treperi belo. Vodite računa da regulator pare **7** bude okrenut do graničnika na „—“.
- 2) Umetnite nosač sita **18** u aparat, tako što ćete ga na aparatu postaviti kod oznake „INSERT“, koja se nalazi bočno pored otvora za vruću vodu **14**, i onda ga okrećite u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu, dok ručka nosača sita **18** ne bude usmerena unapred (oznaka „I“).
- 3) Pritisnite taster „Espresso“  **3**, da bi aparat povukao vodu iz rezervoara za vodu **9**. Čim voda počne da izlazi iz otvora nosača sita, još jednom pritisnite taster „Espresso“  **3**, tako da se pumpa zaustavi.
- 4) Sačekajte da kontrolna lampica „Espresso“ **15** trajno svetli.
- 5) Ponovo pritisnite taster „Espresso“  **3** i pustite da vruća voda izlazi 20 sekundi, pre nego što ponovo zaustavite pumpu.

Time je prethodno zagrevanje završeno. Sada možete da pripremite espresso kafu / kapučino.

NAPOMENA

- Ukoliko želite da pripremite više espresso ili kapučina zaredom, aparat morate iznova pustiti da se zagreje i ispere.

Priprema espresso kafe

NAPOMENA

- Uvek vodite računa da je sito za espresso kafu **19** **20** čisto i da na njemu nema ostataka espresso kafe u prahu.

- 1) Kada je aparat zagrejan:
Da biste pripremili jednu espresso kafu, umetnite malo sito za espresso kafu **20** u nosač sita **18**.
Da biste pripremili dve espresso kafe, umetnite veliko sito za espresso kafu **19** u nosač sita **18**.
- 2) Napunite malo sito za espresso kafu **20** espresso kafom u prahu do oznake MAX. To odgovara otprilike 7 g praha ili jednoj ravnoj mernoj kašičici **21**.
Ili...
Napunite veliko sito za espresso kafu **19** espresso kafom u prahu do oznake MAX. To odgovara otprilike 7 g + 7 g praha ili dvema ravnim mernim kašičicama **21**.
- 3) Sabijte espresso kafu u prahu potiskivačem na mernoj kašičici **21**. Nakon toga, dodajte još espresso kafe u prahu, ako je potrebno, tako da sito za espresso kafu **19** **20** bude napunjeno do oznake MAX. Zatim ponovo sabijte espresso kafu u prahu.

NAPOMENA

- Sabijanje espresso kafe u prahu je značajan postupak u pripremi espresso kafe. Ako je espresso kafa u prahu prejako sabijana, espresso kafa polako teče iz aparata i stvara se više krema. Ako je espresso kafa u prahu slabije sabijena, espresso kafa brzo teče iz aparata i stvara se manje krema.
- 4) Umetnite nosač sita **18** u aparat, tako što ćete ga na aparatu postaviti kod oznake „INSERT” i onda ga okretati u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu, dok ručka nosača sita **18** ne bude usmerena unapred (oznaka „I”).
 - 5) Stavite jednu (ili dve) šolju(e) ispod otvora nosača sita. Preporučujemo da prethodno isperete šolje vrućom vodom, da se espresso kafa ne bi brzo ohladila. Šolje možete da čuvate na površini za odlaganje **6**.
 - 6) Čim kontrolna lampica „Espresso” **15** trajno svetli, pritisnite taster „Espresso”  **3**. Espresso kafa teče u šolju(e).

UPOZORENJE

Nikada ne skidajte nosač sita **18 dok espresso kafa izlazi iz aparata!**

Štrcaji koji nastanu od vruće espresso kafe mogu da dovedu do povreda!

- Uvek prvo ponovo pritisnite taster „Espresso”  **3**, da biste prekinuli isticanje espresso kafe, pre nego što uklonite nosač sita **18**.

- 7) Kada je/su šolja(e) napunjena(e) do željene količine (oko 20 ml po šolji), ponovo pritisnite taster „Espresso“  ③, tako da se voda više ne pumpa.

Sada možete da pijete espresso kafu.

- 8) Isključite aparat prekidačem za uključivanje/isključivanje ①.

NAPOMENA

- ▶ Aparat se automatski isključuje, ako tastere „Espresso“  ③ ili „Para“  ④ niste stisnuli oko 30 minuta.

- 9) Nakon svake upotrebe, izvadite espresso kafu u prahu iz sita za espresso kafu ⑱ ⑲. Izvadite nosač sita ⑱ iz aparata. Preklopите blokadu sita ⑲ nagore, tako da sito za espresso kafu ⑱ ⑲ ne može da ispadne iz nosača sita ⑱. Zatim ispraznite sito za espresso kafu ⑱ ⑲, tako što ćete nosač sita ⑱ sa blokiranim sitom za espresso kafu ⑱ ⑲ okrenuti i istresti espresso kafu u prahu. Uvek odlažite espresso kafu u prahu na ekološki prihvatljiv način, npr. u biološki otpad.

NAPOMENA

- ▶ Obavezno nakon svake upotrebe očistite otvor za vruću vodu ⑭ (iz kojeg izlazi vruća voda). U tu svrhu, pročitajte poglavlje „Čišćenje i nega“.

NAPOMENA

- ▶ Redovno praznite sakupljač kapi ⑫, a najkasnije kada crveni plovak bude vidljiv u udubljenju ⑬ rešetke za kapanje ⑪.

Priprema kapučina

UPOZORENJE

Budite pažljivi u rukovanju parom za pravljenje pene od mleka!

Vruća para ili vrući štrcaji dovode do povreda!

- ▶ Uvek polako rukujte regulatorom pare ⑦.

- 1) Napunite trećinu posude za pravljenje pene (po mogućnosti od nerđajućeg čelika) hladnim mlekom.
- 2) Vodite računa da regulator pare ⑦ bude zavrnut (okrenite ga do graničnika u smeru „—“).
- 3) Izvucite mutilicu za mleko ⑩ sa strane. Pritom je držite samo za ručku ⑧.
- 4) Pritisnite taster „Para“  ④. Sačekajte da kontrolna lampica „Para“ ⑤ trajno svetli.
- 5) Držite praznu posudu ispod mutilice za mleko ⑩. Polako okrenite regulator pare ⑦ u smeru „+“. Kondenzovana voda / štrcaji izlaze iz mlaznice. Tako se mlaznica i cirkulacija vode u unutrašnjosti aparata čiste.

- 6) Sačekajte 15 sekundi i onda okrećite regulator pare **7** u smeru „—“, dok para ne prestane da izlazi iz mlaznice. Prospite vodu iz posude.
- 7) Zatim držite posudu za pravljenje pene u ruci, da osetite temperaturu mleka i stavite mlaznicu mutilice za mleko **10** neznatno u mleko. Pritom držite posudu za pravljenje pene malo ukoso.
- 8) Polako okrenite regulator pare **7** u smeru „+“.
- 9) Pomerajte posudu za pravljenje pene kružnim pokretima i pritom držite vrh mlaznice potopljen neznatno ispod površine mleka: dovoljno duboko da mleko ne prska na sve strane i dovoljno visoko da se stvori gusta pena. Ako to ispravno radite, čućete duboko brujanje prilikom mućenja.
- 10) Kada se pena od mleka podigne, potopite mlaznicu dublje da umutite sledeći „sloj“ i da bi se izbeglo zagorevanje pene.
- 11) Na kraju, potpuno potopite mlaznicu i zavrnite regulator pare **7** otprilike do sredine, tako da se mleko zagreje. Držite posudu za pravljenje pene malo ukoso, tako da se mleko blago vrti, dok se meša mlaznicom.
- 12) Kada pena od mleka dostigne željenu gustinu i temperaturu, zavrnite regulator pare **7** (okrenite ga do graničnika u smeru „—“).
- 13) Tek tada izvadite mlaznicu iz mleka.
- 14) Postupajte kako je opisano u poglavlju „Čišćenje mutilice za mleko“.

NAPOMENA

- Za pripremu kapučina uvek koristite veće šolje od šolja za espresso kafu, jer se dodaje umućeno mleko.
- 15) Za pripremu kapučina postupite isto kao za pripremu espresso kafe (pogledajte poglavlje „**Priprema espresso kafe**“ / zagrevanje nije više potrebno). Međutim, pustite da voda teče kroz aparat dvostruko duže nego za espresso kafu (oko 40 ml).

NAPOMENA

- Sve kontrolne lampice trepere po potrebi istovremeno, kada pritisnete taster „Espresso“  **3** odmah nakon pravljenja pene od mleka. To znači da se aparat suviše zagrejava za pripremu optimalne espresso kafe. Ipak, Vi možete ili da nastavite sa pripremom espresso kafe ili da pustite da se aparat ohladi. Čim kontrolna lampica „Espresso“ **15** trajno svetli, opet je postignut optimalni opseg temperature za espresso.

- 16) Isključite aparat prekidačem za uključivanje/isključivanje **1**.

NAPOMENA

- Aparat se automatski isključuje, kada tastere „Espresso“  **3** ili „Para“  **4** niste stisnuli oko 30 minuta.

- 17) Zatim dodajte umućeno mleko na prethodno pripremljenu espresso kafu. Sada je kapučino gotov. Po želji, možete da ga zasladite šećerom ili da ga pospete kakaom u prahu.

NAPOMENA

- Nakon svake upotrebe, obavezno očistite mlinicu za mleko 10. U tu svrhu, pročitajte poglavlje „Čišćenje i nega“.

Saveti za savršenu espresso

Jedan od najvažnijih faktora za dobru espresso je takozvano vreme ekstrakcije ili vreme protoka, odnosno vreme kontakta između samlevene kafe i vruće vode, dok gotova kafa ne iscuri u šolju.

Vreme ekstrakcije pre svega zavisi od količine i granulacije samlevene kafe i njene kompaktnosti. Što je samlevena kafa sitnija i kompaktnija, to će voda sporije prolaziti.

Međutim, Vi možete sami da utičete na vreme ekstrakcije, kada primetite da espresso nema ukus niti izgleda kako treba.

- Kada je krem posebno svetao, kada je slabe konzistencije i kada se brzo rastvara, to znači da je espresso previše brzo prošla kroz aparat. U tom slučaju se radi o nedovoljnoj ekstrakciji. Espresso ima kiseo i razvodnjen ukus, i aroma ne dolazi do izražaja. Najčešće se radi o premaloj količini samlevene kafe, koja je eventualno i prekrupno samlevena ili nije u dovoljnoj meri presovana.
- Kada je krem pretaman i kada je po sredini prošaran svetlim mrljama ili kada ima rupu, u tom slučaju je kafa predugo prolazila kroz aparat. Radi se o prekomernoj ekstrakciji. Espresso ima gorak ukus. Uzrok je najčešće presitno mlevena samlevena kafa ili prevelika količina samlevene kafe. Ako nijedno nije slučaj, samlevena kafa je prečvrsto presovana.
- Koristite samo samlevenu kafu za espresso: Ona je po pravilu sitnije samlevena i osim toga je jače pržena. U idealnom slučaju, uzmite oko 7 g samlevene kafe za jednu šolju espresso. Nemojte da prepunite sito. Sabijte samlevenu kafu u situ potiskivačem merne kašike 21, bez da samlevenu kafu pritisnete tako da postane previše kompaktna masa.
- Probajte sve dok za Vas ne pronađete optimalnu ravnotežu svih faktora.

Saveti za penu od mleka

- U načelu, svaka vrsta mleka može da se umuti, uključujući mleko od soje i mleko od pirinča. Međutim, neke vrste mleka mogu samo ograničeno da se umute.
- Obrano mleko ne zagori tako lako kao neobrano mleko, ali kada je ideo mlečne masti manji, postoji rizik da se mleko neće dobro umutiti. Zbog toga, po mogućnosti, koristite mleko sa 3,5% ili 1,5% udela mlečne masti.

- Dobro ohlađeno mleko može bolje da se umuti nego manje hladno mleko. Najbolje rezultate ćete postići na temperaturi oko 7 °C.
- Nemojte da mutite mleko drugi put, jer će u suprotnom zagoreti.
- Ostavite da umućeno mleko miruje oko 30 sekundi pre nego što dodate penu na espresso kafu. Na taj način, veći mehuri pucaju i preostalo tečno mleko tone ka dnu. Zatim možete da stavite finu penu na espresso kafu.

Dobijanje vruće vode

Pomoću mutilice za mleko **10** možete da dobijete i vruću vodu, da biste npr. razblažili kafu (Café Americano) ili da biste pripremili čaj.

- 1) Uključite aparat prekidačem za uključivanje/isključivanje **1**. Crvena indikatorska lampica **15** svetli. Kontrolna lampica „Espresso“ **15** treperi belo. Vodite računa da regulator pare **7** bude okrenut do graničnika na „—“. Sačekajte dok kazaljka indikatora temperature **2** ne bude otprilike na sredini između 80 °C i „☞“ i da kontrolna lampica „Espresso“ **15** trajno svetli.
- 2) Stavite posudu, koja je otporna na toplotu, ispod mutilice za mleko **10**.
- 3) Okrenite regulator pare **7** najmanje do polovine u smeru „+“.
- 4) Pritisnite dvaput taster „Para“  **4**. Vruća voda izlazi iz mutilice za mleko **10**.
- 5) Pritisnite ponovo taster „Para“  **4**, da biste zaustavili dobijanje vruće vode.
- 6) Zavrnite regulator pare **7** (okrenite ga do graničnika u smeru „—“).

Čišćenje i nega

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

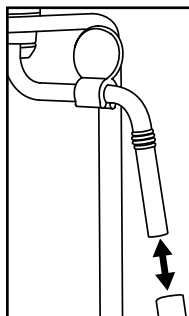
- Pre čišćenja aparata, uvek prethodno izvucite mrežni utikač iz utičnice. Opasnost od električnog udara!
- Uvek ostavite aparat da se prvo ohladi, pre nego što ga očistite. Opasnost od opekotina!
-  Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti. Opasnost od električnog udara!

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Da biste izbegli oštećenja, nikada ne koristite abrazivna, agresivna ili hemijska sredstva za čišćenje površina aparata.

Čišćenje mutilice za mleko

- 1) Stavite praznu posudu ispod mutilice za mleko ⑩.
- 2) Odmah nakon upotrebe okrenite regulator pare ⑦ na „+“ i pustite da se para oslobodi nekoliko sekundi.
- 3) Zavrnite regulator pare ⑦ (okrenite ga do graničnika u smeru „—“), isključite aparat i izvucite mrežni utikač.
- 4) Ostavite mlaznicu da se ohladi.
- 5) Svucite navlaku mutilice za mleko ⑩ (slika 3) i pažljivo je očistite u toploj vodi.
- 6) Vlažnom krpom obrišite mlaznicu koja se nalazi ispod navlake. Stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu, ako je potrebno. Međutim, nakon pranja deterdžentom za pranje posuđa, prebrišite krpom koja je navlažena čistom vodom. Vodite računa da na mlaznici nema ostataka deterdženta za pranje posuđa.
- 7) Ponovo navucite navlaku na mlaznicu (slika 3).



Slika 3

Čišćenje otvora za vruću vodu

Nakon svake upotrebe očistite otvor za vruću vodu ⑭:

- 1) Nakon što ste pripremili espresso kafu / kaupučino i skinuli nosač sita ⑮, vlažnom krpom obrišite celu površinu otvora za vruću vodu ⑭, tako da se uklone svi ostaci espresso kafe u prahu.
- 2) Ponovo umetnite nosač sita ⑮ bez umetnutih sita za espresso kafu ⑲ ⑳.
- 3) Zatim stavite praznu šolju ispod nosača sita ⑮ i pritisnite taster „Espresso“ ☕ ③. Voda izlazi iz otvora za vruću vodu ⑭ i ispira poslednje ostatke praha.
- 4) Ponovo pritisnite taster „Espresso“ ☕ ③ nakon otprilike 20 sekundi i isključite aparat prekidačem za uključivanje/isključivanje ①.
- 5) Ponovo skinite nosač sita ⑮.

Čišćenje delova pribora

- 1) Očistite nosač sita **18**, oba sita za espresso kafu **19** **20**, rezervoar za vodu **9**, mernu kašičicu **21** i rešetku za kapanje **11** toplom vodom.

NAPOMENA

- Može da se desi da dodavanje deterdženta za pranje posuđa u vodu utiče na ukus espresso kafe. Ako zaprljanja mogu da se uklone samo deterdžentom za pranje posuđa, nakon pranja deterdžentom uvek isperite delove sa mnogo čiste vode.

- 2) Osušite sve delove.

NAPOMENA

-  Oba sita za espresso kafu **19** **20**, merna kašika **21** i rešetka za kapanje **11** su pogodni i za pranje u mašini za pranje posuđa.

Čišćenje aparata

Obrišite aparat vlažnom krpom. Stavite malo deterdženta za pranje posuđa na krpu, ako je potrebno.

Pre ponovnog korišćenja, uverite se da je aparat potpuno suv.

Skidanje kamenca sa aparata

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne stvarajte paru kada se u rezervoaru za vodu **9** nalazi rastvor sa sredstvom za skidanje kamenca!

Aparat poseduje funkciju podsećanja za skidanje kamenca: Nakon oko 500 postupaka kuvanja, sve tri kontrolne lampice **5** **15** **16** trepere istovremeno 5 puta brzo, da bi Vas podsetile na to da morate da skinete kamenac iz aparata. Kontrolne lampice **5** **15** **16** ponovo trepere kod ponovljenog uključivanja aparata kada iz aparata odmah ne skinete kamenac. Funkcija podsećanja se gasi kada nakon trećeg uključivanja još uvek niste skinuli kamenac. Postupite na sledeći način, da biste upotreabili sredstvo za skidanje kamenca **22**, koje se nalazi u obimu isporuke:

- 1) Stavite sredstvo za skidanje kamenca **22** (125 ml) u rezervoar za vodu **9**.
- 2) Napunite vodom rezervoar za vodu **9** do oznake MAX i stavite ga u aparat.
- 3) Uključite aparat prekidačem za uključivanje/isključivanje **1**. Regulator pare **7** je zavrnut.
- 4) Umetnite nosač sita **18** bez sita za espresso kafu **19** **20** u aparat.

- 5) Stavite 2 šolje ili posudu min. zapremine od 250 ml, ispod otvora nosača sita.
- 6) Čim kontrolna lampica „Espresso“ **15** trajno svetli, pritisnite taster „Espresso“  **3**.
Pustite da oko 250 ml (oko 2 šolje) rastvora sa sredstvom za skidanje kamenca prođe kroz aparat i tada zaustavite postupak, tako što ćete ponovo da pritisnete taster „Espresso“  **3**.
Pažljivo prospite vruć, korišćen rastvor sa sredstvom za skidanje kamenca.
- 7) Pustite da sredstvo za skidanje kamenca **22** deluje oko 1 minuta.
- 8) Ponovite korake 6 do 7 još tri puta. Kod poslednjeg postupka, potpuno ispraznite rezervoar za vodu **9**.
- 9) Stavite dovoljno veliku posudu (min. 1 litar) ispod otvora nosača sita.
- 10) Isperite rezervoar za vodu **9** čistom vodom i sipajte čistu vodu do oznake MAX.
- 11) Čim kontrolna lampica „Espresso“ **15** trajno svetli, pritisnite taster „Espresso“  **3**.
Pustite da voda u potpunosti teče kroz aparat. Pažljivo prospite ovu vodu.
- 12) Ponovite korake 10 do 11 jednom i nakon toga isključite aparat.
- 13) Nakon skidanja kamenca, očistite aparat vlažnom krpom, da biste uklonili eventualne štrcaje rastvora sa sredstvom za skidanje kamenca. Pre ponovnog korišćenja, uverite se da je aparat potpuno suv.

Novo sredstvo za skidanje kamenca **22** možete da naručite preko naše korisničke službe (pogledajte poglavlje „**Naručivanje rezervnih delova**“).
Savetujemo Vam da upotrebite sredstvo za skidanje kamenca **22** koje se nalazi u obimu isporuke. Za skidanje kamenca možete da koristite i drugo komercijalno sredstvo za skidanje kamenca za aparate za espresso kafu. Tada postupajte na način kao što je opisano u uputstvu za upotrebu dotičnog sredstva za skidanje kamenca.

Poručivanje rezervnih delova

Rezervne delove za ovaj proizvod možete komforno uvek naknadno da poručite na internet-stranici **www.kompernass.com**.



Skenirajte QR-kod Vašim pametnim telefonom / tabletom. Ovim QR-kodom dolazite direktno na našu veb-stranicu, gde možete da vidite i poručite raspoložive rezervne delove.

NAPOMENA

- ▶ Ukoliko imate problema sa onlajn-poručivanjem, možete da se obratite telefonom ili imejлом našem servisnom centru.
- ▶ Molimo Vas da prilikom Vaše porudžbine uvek navedete i broj artikla (npr. IAN 123456_7890), koji ćete pronaći na naslovnoj stranici ovog uputstva za upotrebu.
- ▶ Napominjemo da onlajn poručivanje rezervnih delova nije moguće u svim zemljama isporuke.

Otklanjanje grešaka

Smetnja	Uzrok	Rešenje
Espreso kafa ne izlazi više iz aparata.	• Espresso kafa u prahu je previše vlažna i/ili je prejako sabijena.	• Ponovo pripremite espreso kafu, ali pritom ne sabijajte prejako espreso kafu u prahu ili kafu potpuno zamenite.
	• U rezervoaru za vodu 9 nema vode.	• Sipajte vodu u rezervoar za vodu 9 .
	• Rupe na otvorima nosača sita su začepljene.	• Očistite nosač sita 18 .
Espreso kafa kaplje preko ivica nosača sita 18 , umesto iz otvora.	• Nosač sita 18 nije ispravno umetnut.	• Ispravno umetnite nosač sita 18 .
	• Otvori nosača sita su začepljeni.	• Očistite nosač sita 18 .
	• Na ivici nosača sita 18 ima ostataka espreso kafe u prahu.	• Skinite ostatke espreso kafe u prahu sa ivica nosača sita 18 .
Espreso kafa je hladna.	• Aparat nije prethodno zagrejan.	• Prethodno zagrejte aparat.
	• Kontrolna lampica „Espreso“ 15 još uvek nije trajno svetlela.	• Sačekajte da kontrolna lampica „Espreso“ 15 trajno svetli.
	• Šolje nisu prethodno zagrejane.	• Prethodno zagrejte šolje.
Bučan rad pumpe.	• Rezervoar za vodu 9 je prazan.	• Sipajte vodu u rezervoar za vodu 9 .
Krem je previše svetao (espresso kafa brzo teče iz nosača sita 18).	• Premalo espreso kafe u prahu.	• Koristite više espreso kafe u prahu.
	• Espresso kafa u prahu je pregrubo samlevena.	• Koristite samo espreso kafu u prahu, koja je napravljena posebno za espreso kafu.

Smetnja	Uzrok	Rešenje
Krem je previše taman (espresso kafa sporo teče iz nosača sita 18).	• Previše espresso kafe u prahu.	• Koristite manje espresso kafe u prahu.
	• Prah je fino samleven ili je vlažan.	• Koristite samo espresso kafu u prahu, koja je napravljena posebno za espresso kafu.
	• Sito 19 20 je začepljeno.	• Očistite nosač.
Mleko ne peni.	• Mleko nije dovoljno hladno.	• Koristite mleko iz frižidera.
	• Mutilica za mleko 10 je zaprljana.	• Očistite mutilicu za mleko 10.
Pupma se zaustavlja u toku rada, kontrolna lampica „Espresso“ 15 treperi.	• Pumpa se zaustavlja nakon oko 3 minuta, da bi se izbeglo pregrevanje.	• Ostavite aparat da se ohladi, pre nego što ga ponovo pustite u rad.
Sve lampice 5 15 16 trepere istovremeno.	• Temperatura za pripremu optimalne espresso je previsoka.	• Sačekajte da se aparat ohladi i kontrolna lampica „Espresso“ 15 neprekidno svetli.

Odlaganje aparata



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat podleže direktivi 2012/19/EU. Ova direktiva navodi da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ovo odlaganje je za Vas besplatno. Čuvajte životnu sredinu i odložite stručno.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidllovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) IAN 379523_2110 / 379536_2110 / 379540_2110 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom name-nom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otkla-njanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Aparat za espresso
Model:	SEM 1100 D3
IAN/Serijski broj:	379523_2110 / 379536_2110 / 379540_2110
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

Introducere	26
Avertizări	26
Utilizarea conform destinației	26
Furnitura/verificarea transportului	27
Eliminarea ambalajului	28
Indicații de siguranță	28
Elementele aparatului	31
Date tehnice	31
Afișajul temperaturii	32
Prima punere în funcțiune	32
Deservirea	33
Umplerea rezervorului de apă	33
Încălzirea după o perioadă de repaus mai îndelungată/ la prima punere în funcțiune	33
Încălzirea înainte de fiecare utilizare	35
Preparare espresso	36
Preparare cappuccino	37
Sfaturi pentru un espresso perfect	39
Sfaturi pentru spuma de lapte	40
Obținerea apei fierbinți	40
Curățarea și îngrijirea	41
Curățarea dispozitivului de spumare a laptelui	41
Curățarea dușului de apă fierbinte	42
Curățarea accesoriilor	42
Curățarea aparatului	42
Îndepărtarea calcarului din aparat	43
Comandarea pieselor de schimb	44
Remediarea defecțiunilor	45
Eliminarea aparatului	46
Garanția Kompernass Handels GmbH	47
Service-ul	48
Importator	48

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Avertizări

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare sunt folosite următoarele avertizări:

AVERTIZARE

O avertizare pentru acest grad de pericol marchează o situație potențial periculoasă.

Dacă situația periculoasă nu este evitată, aceasta poate provoca răni.

- Respectați indicațiile din această avertizare pentru a evita rănirea persoanelor.

ATENȚIE

O avertizare pentru acest grad de pericol marchează posibile pagube materiale.

În cazul în care situația respectivă nu este evitată, aceasta poate provoca pagube materiale.

- Respectați instrucțiunile prezentate în această avertizare pentru a evita pagubele materiale.

INDICAȚIE

- O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv preparării de espresso/cappuccino și spumării laptelui. Aparatul este destinat exclusiv utilizării în gospodăriile private. Este interzisă utilizarea comercială.

Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă.

⚠️ AVERTIZARE**Pericol din cauza utilizării neconforme!**

În cazul utilizării aparatului în mod necorespunzător și/sau în alt fel decât cel prevăzut, pot apărea pericole.

- Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația.
- Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.

Pretențiile de orice natură din cauza deteriorărilor apărute în urma utilizării neconforme sunt excluse.

Riscul este asumat în totalitate de către utilizator.

Furnitura/verificarea transportului

⚠️ AVERTIZARE**Pericol de asfixiere!**

- Nu este permisă utilizarea materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere.

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Espressor
- Suport filtru
- Filtru mare pentru espresso
- Filtru mic pentru espresso
- Lingură de măsurat cu accesoriu de împingere
- Substanță de decalcifiere (125 ml)
- Ghidul de pornire rapidă
- Instrucțiuni de utilizare

INDICAȚIE

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apălați linia telefonică directă de service.

Eliminarea ambalajului

Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor ce pot apărea în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.



Reintroducerea ambalajelor în circuitul materialelor contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie, conform prevederilor locale în vigoare.



Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1-7: materiale plastice,
20-22: hârtie și carton,
80-98: materiale compozite.

Indicații de siguranță

Respectați următoarele indicații de siguranță pentru o manipulare sigură a acestui aparat:

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Înainte de utilizare verificați dacă aparatul prezintă deteriorări exterioare vizibile. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este deteriorat sau dacă a căzut.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor păstra la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- ▶ Aparatul poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Aparatul poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu sunt permise copiilor decât dacă aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Reparația aparatului trebuie realizată numai într-un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole considerabile pentru utilizatorul aparatului. În plus, se pierde garanția.



Nu introduceți aparatul în apă sau în alte lichide.
Pericol de electrocutare!

- ▶ Nu folosiți niciodată aparatul dacă aveți mâinile ude sau umede.
- ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către specialiști autorizați sau de către serviciul clienți a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
- ▶ Pericol de arsuri! Unele componente se încălzesc foarte tare în timpul utilizării!
- ▶ În timpul utilizării aparatului se degajă aburi fierbinți. Aveți grijă să nu vă opăriți! Păstrați o distanță suficientă față de aburi.
- ▶ Conectați aparatul numai la o priză instalată regulamentar și cu împământare.
- ▶ După utilizare, suprafața elementului de încălzire continuă să prezinte căldură reziduală.
- ▶ Lichidele nu trebuie să curgă peste elementul de cuplare a aparatului.
- ▶ Utilizați aparatul numai conform destinației. Evitați utilizările eronate pentru a evita rănirea.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Componentele defecte trebuie înlocuite numai cu piese de schimb originale. Numai utilizând aceste piese este garantată respectarea cerințelor de siguranță.
- ▶ Protejați aparatul împotriva umezelii și infiltrării lichidelor.
- ▶ Protejați aparatul de lovituri, praf, substanțe chimice, schimbări bruște de temperatură și surse de căldură prea apropiate (cuptoare, radiatoare).
- ▶ Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.
- ▶ Atunci când scoateți ștecărul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr, nu de cablu.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul în spații în care sunt temperaturi de 0 °C sau mai mici. În cazul înghețării apei în conducte sau în rezervorul de apă, aparatul se poate deteriora.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul la exterior. Acest aparat este destinat numai utilizării în spații interioare.
- ▶ Nu generați aburi atunci când soluția de decalcifiere se află în rezervorul de apă!

INDICAȚIE

- ▶ În perioada de garanție, lucrările de reparație a aparatului trebuie efectuate numai de către serviciul pentru clienți autorizat de producătorul aparatului. În caz contrar, nu va mai fi acordată garanția pentru defecțiunile ulterioare.

Elementele aparatului

Figura A:

- ❶ Comutator Pornit/Oprit
- ❷ Afișajul temperaturii
- ❸ Buton „Espresso” 
- ❹ Buton „Abur” 
- ❺ Bec de control alb „Abur”
- ❻ Suprafața de așezare
- ❼ Buton pentru reglarea aburului
- ❽ Mâner
- ❾ Rezervor de apă
- ❿ Dispozitiv de spumare a laptelui
- ⓫ Grătar pentru picurare
- ⓬ Vas de colectare a picăturilor
- ⓭ Decupaj pentru flotorul roșu
- ⓮ Duș de apă fierbinte
- ⓯ Bec de control alb „Espresso”
- ⓰ Bec de funcționare roșu

Figura B:

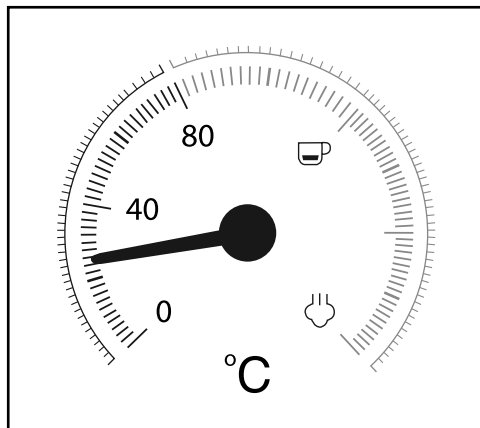
- ❶ Dispozitiv de blocare a filtrului
- ❷ Suport filtru
- ❸ Filtru mare pentru espresso
- ❹ Filtru mic pentru espresso
- ❺ Lingură de măsurat cu accesoriu de împingere
- ❻ Substanță de decalcifiere

Date tehnice

Tensiunea rețelei	220 – 240 V ~ (curent alternativ), 50–60 Hz
Putere nominală	1 100 W
Presiunea pompei	cca 1,5 MPa (15 bari)
	adecvat pentru uz alimentar

Afișajul temperaturii

Afișajul temperaturii ❷ indică la ce temperatură a încălzit aparatul.



De îndată ce porniți aparatul, acesta începe să încălzească până când indicatorul se află aproximativ la mijloc, între 80 °C și „☕”. Becul de funcționare ❶ se aprinde. Becul de control „Espresso” ❶ luminează intermitent alb.

Dacă indicatorul ajunge la partea roșie a scalei, temperatura este destul de ridicată pentru a prepara un espresso. Becul de control „Espresso” ❶ luminează continuu.

Când apăsați butonul „Abur” ☕ ❷, becul de control „Abur” luminează intermitent alb ❷. Aparatul continuă acum să încălzească, iar indicatorul se ridică mai sus, până în zona scalei dintre „☕” și „☁”.

Dacă indicatorul ajunge în zona dintre „☕” și „☁”, temperatura este suficient de ridicată pentru a genera abur. Becul de control „Abur” ❷ luminează continuu.

Prima punere în funcțiune

- 1) Curățați suportul de filtru ❶, lingura de măsurat ❷, filtrele pentru espresso ❶ ❷, grătarul pentru picurare ❶ și rezervorul de apă ❶ conform descrierii din capitolul „Curățarea și îngrijirea”.
- 2) Așezați aparatul pe o suprafață plană și rezistentă la căldură. Asigurați-vă că priza se află la îndemână.
- 3) Introduceți grătarul pentru picurare ❶ astfel încât flotorul roșu să poată pătrunde prin decupajul ❶ din grătarul pentru picurare ❶.

- 4) Introduceți suportul filtrului **18** în aparat la marcajul „INSERT” aflat în lateral, lângă dușul de apă fierbinte **14** de pe aparat și apoi rotiți-l în sens antiorar, până când mânerul suportului de filtru **18** este orientat în față („I”).
- 5) Introduceți ștecăru într-o priză.
- 6) Înainte de prima utilizare procedați după cum urmează pentru a curăța conductele interne:
Lăsați să circule prin aparat apă pentru cca 5 cești cu espresso (aproximativ 100 ml). Citiți în acest scop capitolul „Deservirea”.
- 7) Permiteți generarea aburului timp de cca 30 secunde. Citiți în acest scop capitolul „Deservirea”.

INDICAȚIE

- La prima utilizare este posibil ca pompa să funcționeze cu zgomot, deși din aparat nu iese încă apă. În acest caz rotiți butonul pentru reglarea aburului **7** în direcția „+”, pentru ca aerul să poată fi evacuat din conductele aparatului (este apăsat butonul „Abur”  **4**). După aproximativ 20 de secunde, aerul a fost evacuat, dispar zgomotele și iese apă din aparat.

Deservirea

Umplerea rezervorului de apă

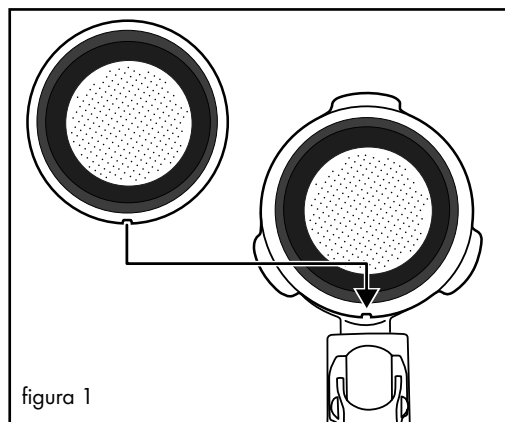
INDICAȚIE

- Pentru prepararea de espresso/cappuccino, utilizați exclusiv apă potabilă proaspătă.
- 1) Scoateți rezervorul de apă **9** și umpleți-l cu apă:
Introduceți apă cel puțin până la marcajul Min.
Nu introduceți niciodată apă peste marcajul Max.
 - 2) Așezați rezervorul de apă **9** din nou în aparat.

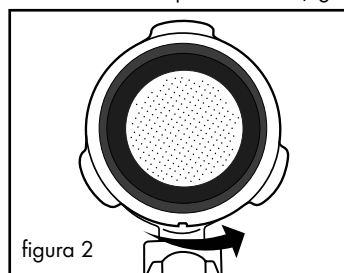
Încălzirea după o perioadă de repaus mai îndelungată/ la prima punere în funcțiune

Încălziți aparatul dacă nu l-ați folosit pentru o perioadă mai îndelungată, după cum urmează:

- 1) Umpleți rezervorul de apă **9** cu apă.
- 2) Introduceți filtrul mare **19** sau mic pentru espresso **20** în suportul filtrului **18**:
 - Aveți grijă ca în momentul introducerii decupajul mic de pe filtrul mare **19** sau mic pentru espresso **20** să se afle peste decupajul de pe suportul filtrului **18** (figura 1).



- Rotiți apoi puțin filtrul mare 19 sau mic pentru espresso 20, astfel încât acesta să nu mai poată cădea (figura 2).



INDICAȚIE

- Îndepărtați filtrul pentru espresso 19 20 introdus numai după răcirea acestuia!
 - Pentru a scoate din nou filtrul pentru espresso 19 20 din suportul filtrului 18, rotiți filtrul pentru espresso 19 20 introdus până când decupajul de pe filtrul pentru espresso 19 20 se află peste decupajul de pe suportul filtrului 18. Acum puteți scoate filtrul pentru espresso 19 20.
- Introduceți suportul filtrului 18 în aparat la marcajul „INSERT” aplicat în lateral, lângă dușul de apă fierbinte 14 de pe aparat și apoi rotiți-l în sens antiorar, până când mânerul suportului de filtru 18 este orientat în față („I”).
 - Așezați o ceașcă sub suportul filtrului 18.
 - Rotiți butonul pentru reglarea aburului 7 pentru a-l închide (rotiți-l până la limită, în direcția „—”).

- 6) Porniți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit **1**. Becul de funcționare roșu **16** luminează. Becul de control „Espresso” **15** luminează intermitent alb. Aparatul începe să se încălzească.
- 7) Imediat ce becul de control alb „Espresso” **15** luminează continuu, apăsați butonul „Espresso” **3**. Lăsați apa să curgă timp de cca 1 minut.

INDICAȚIE

- Este posibil să fie nevoie să goliți ceașca între timp. Pentru aceasta opriți pentru scurt timp procesul, apăsând butonul „Espresso” **3**. Goliți ceașca și apăsați din nou butonul „Espresso” **3** pentru ca apa să circule în continuare prin aparat.
- 8) După cca 1 minut opriți pompa apăsând încă o dată butonul „Espresso” **3**.
 - 9) Dacă este necesar, așteptați până când becul de control „Espresso” **15** luminează din nou continuu. Încălzirea este finalizată. Acum puteți prepara espresso.

Încălzirea înainte de fiecare utilizare

Înainte de a putea prepara un espresso sau un cappuccino, aparatul trebuie să fie încălzit sau clătit.

- 1) Porniți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit **1**. Becul de funcționare roșu **16** luminează. Becul de control „Espresso” **15** luminează intermitent alb. Asigurați-vă că butonul pentru reglarea aburului **7** este rotit până la limită pe „—”.
- 2) Introduceți suportul filtrului **18** în aparat la marcajul „INSERT” aplicat în lateral, lângă dușul de apă fierbinte **14** de pe aparat și apoi rotiți-l în sens antiorar, până când mânerul suportului de filtru **18** este orientat în față („I”).
- 3) Apăsați butonul „Espresso” **3** pentru ca aparatul să extragă apă din rezervorul de apă **9**. De îndată ce apa iese din orificiile suportului pentru filtru, apăsați încă o dată butonul „Espresso” **3** pentru ca pompa să se oprească.
- 4) Așteptați până când becul de control „Espresso” **15** luminează continuu.
- 5) Apăsați încă o dată butonul „Espresso” **3** și permiteți curgerea timp de 20 de secunde a apei fierbinți înainte de a opri din nou pompa.

Preîncălzirea este acum finalizată. Acum puteți prepara un espresso/cappuccino.

INDICAȚIE

- Dacă doriți să preparați mai multe porții de espresso sau de cappuccino succesiv, nu trebuie să încălziți și să clătiți aparatul din nou.

Preparare espresso

INDICAȚIE

- Asigurați-vă întotdeauna că filtrul pentru espresso 19 20 este curat și fără resturi de pudră de espresso.
- 1) După ce s-a încălzit aparatul:
Pentru a prepara un espresso introduceți filtrul mic pentru espresso 20 în suportul filtrului 18.
Pentru a prepara două espresso introduceți filtrul mare pentru espresso 19 în suportul filtrului 18.
- 2) Umpleți filtrul mic pentru espresso 20 până la marcajul Max cu pudră pentru espresso. Acest marcaj corespunde unei cantități de cca 7g de pudră sau unei linguri rase de măsurat 21.
Sau ...
Umpleți filtrul mare pentru espresso 19 până la marcajul Max cu pudră pentru espresso. Acest marcaj corespunde unei cantități de cca 7g + 7g de pudră sau a două linguri rase de măsurat 21.
- 3) Compactați pudra pentru espresso cu ajutorul accesoriului de împingere de pe lingura de măsurat 21. Apoi, dacă este nevoie, mai adăugați pudră pentru espresso astfel încât filtrul pentru espresso 19 20 să fie umplut până la marcajul Max. Compactați din nou pudra pentru espresso.

INDICAȚIE

- Compactarea pudrei pentru espresso este un proces esențial în cadrul preparării unui espresso. Dacă pudra pentru espresso este presată foarte tare, atunci espresso curge încet și rezultă mai multă cremă. Dacă pudra pentru espresso nu este presată foarte tare, atunci espresso curge repede și rezultă numai puțină cremă.
- 4) Introduceți suportul filtrului 18 în aparat la marcajul „INSERT” de pe aparat și apoi rotiți-l în sens antiorar până când mânerul suportului filtrului 18 este orientat în față („I”).
- 5) Așezați o ceașcă (sau două cești) sub orificiile suportului filtrului. Vă recomandăm să spălați mai întâi ceștile cu apă fierbinte pentru ca espresso să nu se răcească atât de repede. Ceștile pot fi depozitate pe suprafața de așezare 6.
- 6) De îndată ce becul de control „Espresso” 15 luminează continuu, apăsați butonul „Espresso” 3. Espresso curge în ceașcă (cești).

⚠️ AVERTIZARE

Nu scoateți niciodată suportul filtrului 18 în timp ce este distribuit espresso!

Stropii fierbinți de espresso provoacă răniri!

- Apăsați întotdeauna din nou mai întâi butonul „Espresso” 3 pentru a opri distribuirea espresso-ului înainte de a scoate suportul filtrului 18.

- 7) Dacă ceașca (ceștile) este (sunt) umplută(e) până la cantitatea dorită (cca 20 ml pentru fiecare ceașcă), apăsați din nou butonul „Espresso”  ③, astfel încât să nu mai fie pompată apă.

Acum puteți bea espresso.

- 8) Opriți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit ❶.

INDICAȚIE

- Dacă butoanele „Espresso”  ③ sau „Abur”  ④ nu sunt apăsat timp de cca 30 de minute, aparatul se oprește în mod automat.

- 9) După fiecare utilizare îndepărtați pudra pentru espresso din filtrul pentru espresso ❶ ❷. Scoateți suportul filtrului ❸ din aparat. Rabatați sistemul de blocare a filtrului ❹ în sus, astfel încât filtrul pentru espresso ❶ ❷ să nu poată cădea din suportul filtrului ❸. Goliți acum filtrul pentru espresso ❶ ❷ rotind suportul filtrului ❸ cu filtrul pentru espresso ❶ ❷ blocat și scoateți prin batere pudra pentru espresso. Eliminați întotdeauna pudra pentru espresso în mod ecologic, de exemplu, ca deșeu biologic.

INDICAȚIE

- Curățați în mod obligatoriu dușul de apă fierbinte ❺ (din acesta curge apa fierbinte) după fiecare utilizare. Citiți în acest scop capitolul „Curățarea și îngrijirea”.

INDICAȚIE

- Goliți periodic vasul de colectare a picăturilor ❻, cel târziu atunci când devine vizibil flotorul roșu din decupașul ❼ grătarului pentru picurare ❶.

Preparare cappuccino

AVERTIZARE

Procedați cu atenție la utilizarea aburului pentru producerea spumei de lapte!

Aburul fierbinte sau stropii fierbinți vă pot răni!

- Operați întotdeauna încet butonul pentru reglarea aburului ❷.

- 1) Umpleți cu lapte rece o treime dintr-un recipient pentru spumare (de preferință din oțel inoxidabil).
- 2) Asigurați-vă că butonul pentru reglarea aburului ❷ este rotit pentru închidere (rotiți-l până la limită, în direcția „—”).
- 3) Împingeți dispozitivul de spumare a laptelui ❶ în lateral, în afară. Prindeți-l numai de mâner ❸.
- 4) Apăsați butonul „Abur”  ④. Așteptați până când becul de control „Abur” ❶ luminează continuu.

- 5) Țineți un vas gol sub dispozitivul de spumare a laptelui 10. Rotiți încet butonul pentru reglarea aburului 7 în direcția „+”. Apa de condens/stropii ies din duză. Astfel, duza și circuitul apei sunt curățate în interiorul aparatului.
- 6) Așteptați 15 secunde și rotiți apoi butonul pentru reglarea aburului 7 în direcția „-” până când nu mai iese abur din duză. Aruncați apa din vas.
- 7) Țineți acum în mână recipientul pentru spumare pentru a simți temperatura laptelui și treceți duza dispozitivului de spumare a laptelui 10 ușor prin lapte. Pentru aceasta țineți recipientul pentru spumare puțin înclinat.
- 8) Rotiți încet butonul pentru reglarea aburului 7 în direcția „+”.
- 9) Mișcați circular recipientul pentru spumare și țineți vârful duzei direct sub suprafața laptelui: suficient de adânc pentru ca laptele să nu sară în toate direcțiile și suficient de sus pentru a se genera o spumă groasă. Dacă procedați corect, se aude un șuierat profund.
- 10) Când se ridică spuma de lapte, introduceți duza mai adânc pentru a spuma următorul „strat” și a evita arderea spumei.
- 11) În cele din urmă introduceți complet duza și rotiți butonul pentru reglarea aburului 7 aproximativ până la jumătate, astfel încât să se încălzească laptele. Țineți recipientul pentru spumare ușor înclinat, astfel încât laptele să se învântească încet în timp ce-l amestecați cu duza.
- 12) Atunci când spuma de lapte are consistența și temperatura dorită, rotiți butonul pentru reglarea aburului 7 pentru a-l închide (rotiți-l până la limită, în direcția „-”).
- 13) Abia apoi scoateți duza din lapte.
- 14) Procedați conform descrierii din capitolul „**Curățarea dispozitivului de spumare a laptelui**”.

INDICAȚIE

- Pentru a prepara cappuccino utilizați întotdeauna cești mai mari decât cele pentru espresso, deoarece se adaugă laptele spumat.

- 15) Pentru a prepara cappuccino procedați exact ca la prepararea unui espresso (a se vedea capitolul „**Preparare espresso**”/nu mai este necesară încălzirea). Lăsați totuși apa să curgă de cca două ori mai mult ca la un espresso (cca 40 ml).

INDICAȚIE

- Este posibil ca toate becurile de control să lumineze intermitent deodată dacă apăsați butonul „Espresso”  3 imediat după ce a fost produsă spumă de lapte. Aceasta înseamnă că aparatul este prea fierbinte pentru a pregăti un espresso optim. Puteți continua să pregătiți oricum un espresso sau puteți lăsa aparatul să se răcească. De îndată ce becul de control „Espresso” 15 luminează continuu, intervalul optim de temperatură pentru espresso este atins din nou.

16) Oprăți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit ❶.

INDICAȚIE

- Dacă butoanele „Espresso”  ❸ sau „Abur”  ❹ nu sunt apăsată timp de cca 30 de minute, aparatul se oprește în mod automat.

17) Adăugați acum laptele spumat în espresso preparat anterior. Cappuccino este acum pregătit. Puteți îndulci după gust cu zahăr sau puteți presăra pudră de cacao.

INDICAȚIE

- Curățați în mod obligatoriu dispozitivul de spumare a laptelui ❿ după fiecare utilizare. Citiți în acest scop capitolul „Curățarea și îngrijirea”.

Sfaturi pentru un espresso perfect

Unul dintre cei mai importanți factori pentru un espresso bun este așa-numitul timp de extracție sau timp de infuzare, adică durata contactului dintre pulberea de cafea și apa fierbinte, până când cafeaua pregătită ajunge în ceașcă.

Timpul de extracție depinde în primul rând de cantitatea și de gradul de măcinare a pulberii de cafea și de cât de compactă este aceasta. Cu cât pulberea de cafea este mai fină și mai compactă, cu atât apa va trece mai lent prin ea.

Puteți însă influența timpul de extracție dacă observați că espressoul nu are gustul sau aspectul dorit.

- Atunci când crema este deosebit de deschisă la culoare, are o consistență redusă și se dizolvă repede, espressoul a fost preparat prea rapid, în acest caz fiind vorba de extracție insuficientă. Espressoul are gust acru și apos, iar aroma nu este scoasă în evidență. De obicei, aceasta se întâmplă din cauza unei cantități prea mici de pulbere de cafea, eventual măcinată și prea grosier sau care nu a fost presată suficient.
- Atunci când crema este foarte închisă la culoare și are pete deschise la culoare sau o gaură în mijloc, cafeaua a fost infuzată prea mult. Vorbim despre extracție excesivă. Espressoul are gust amar. Cauza este de obicei o pulbere de cafea măcinată prea fin sau o cantitate prea mare de pulbere de cafea. Dacă nu este vorba despre niciuna dintre cauzele de mai sus, pulberea de cafea a fost presată prea tare.
- Utilizați numai pulbere de cafea pentru espresso: aceasta este de regulă măcinată fin și, în plus, prăjită mai intens. În mod ideal, pentru o ceașcă de espresso utilizați cca 7 g de pulbere de cafea. Nu umpleți sita excesiv. Compactați pulberea de cafea în sită cu accesoriul de împingere al lingurii de măsurat ❶, fără a presa pulberea de cafea într-o masă compactă.
- Faceți mai multe încercări, până când găsiți echilibrul optim pentru dvs. al tuturor factorilor.

Sfaturi pentru spuma de lapte

- Orice tip de lapte poate fi în principiu spumat, chiar și laptele de soia sau orez. Unele tipuri de lapte pot fi spumate numai limitat.
- Laptele degresat (smântânit) nu se arde la fel de ușor precum laptele integral, dar dacă cantitatea de grăsime din lapte este prea mică, există riscul ca laptele să nu poată fi la fel de bine spumat. De aceea, utilizați lapte cu un conținut de grăsime de 3,5 % sau 1,5 %.
- Laptele foarte rece se spumează mai bine decât laptele la o temperatură normală. Cele mai bune rezultate se obțin la o temperatură de cca 7 °C.
- Nu spumați laptele a doua oară, deoarece se arde.
- Înainte de a adăuga spuma în espresso, lăsați laptele să stea cca 30 de secunde. Astfel dispar bulele mari, iar laptele încă lichid coboară spre fundul recipientului. Puteți adăuga apoi spuma fină în espresso.

Obținerea apei fierbinți

Cu ajutorul dispozitivului de spumare a laptelui **10** puteți obține și apă fierbinte, de exemplu, pentru diluarea cafelei (Café Americano) sau pentru prepararea ceaiului.

- 1) Porniți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit **1**. Becul de funcționare roșu **16** luminează. Becul de control „Espresso” **15** luminează intermitent alb. Asigurați-vă că butonul pentru reglarea aburului **7** este rotit până la limită pe „-”.
- Așteptați până când indicatorul afișajului temperaturii **2** se află aproximativ la mijloc, între 80 °C și „☞”, iar becul de control „Espresso” **15** luminează continuu.
- 2) Așezați un recipient rezistent la căldură sub dispozitivul de spumare a laptelui **10**.
- 3) Rotiți butonul pentru reglarea aburului **7** cel puțin până la jumătate în direcția „+”.
- 4) Apăsăți de două ori butonul „Abur”  **4**. Din dispozitivul de spumare a laptelui **10** va curge apă fierbinte.
- 5) Apăsăți din nou butonul „Abur”  **4** pentru oprirea apei fierbinți.
- 6) Rotiți butonul pentru reglarea aburului **7** pentru a-l închide (rotiți-l până la limită, în direcția „-”).

Curățarea și îngrijirea

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Scoateți întotdeauna ștecărul din priză înainte de a curăța aparatul. Pericol de electrocutare!
- ▶ Înainte de a-l curăța, așteptați întotdeauna până când aparatul s-a răcit. Pericol de arsuri!
- ⚡ Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide. Pericol de electrocutare!

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Pentru a evita deteriorarea, nu utilizați niciodată substanțe de curățare abrazive, agresive sau chimice pentru curățarea suprafețelor aparatului.

Curățarea dispozitivului de spumare a laptelui

- 1) Așezați un recipient gol sub dispozitivul de spumare a laptelui 10.
- 2) Rotiți butonul pentru reglarea aburului 7 direct după utilizare pe „+” și lăsați să se emane abur timp de câteva secunde.
- 3) Rotiți butonul pentru reglarea aburului 7 pentru a-l închide (rotiți-l până la limită, în direcția „-”), opriți aparatul și scoateți ștecărul din priză.
- 4) Lăsați duza să se răcească.
- 5) Scoateți învelișul dispozitivului de spumare a laptelui 10 (figura 3) și curățați-l cu atenție în apă caldă.
- 6) Ștergeți duza care se află sub înveliș cu o lavetă umedă. Dacă este cazul, umeziți laveta cu un detergent delicat. Totuși, după curățarea cu detergent, ștergeți resturile cu ajutorul unei lavete umezite în apă curată. Asigurați-vă că nu se află resturi de detergent pe duză.
- 7) Împingeți la loc învelișul pe duză (figura 3).

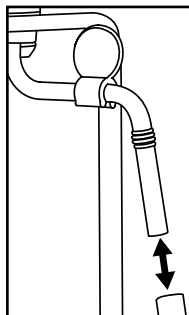


Figura 3

Curățarea dușului de apă fierbinte

Curățați dușul de apă fierbinte 14 după fiecare utilizare:

- 1) După ce ați preparat espresso/cappuccino și ați scos suportul filtrului 18, ștergeți întreaga suprafață a dușului de apă fierbinte 14 cu o lavetă umedă, astfel încât să se îndepărteze toate resturile de pudră.
- 2) Introduceți din nou suportul filtrului 18 fără filtrul pentru espresso 19 20 introduse.
- 3) Așezați apoi o ceașcă goală sub suportul filtrului 18 și apăsați butonul „Espresso”  3. Apa se scurge din dușul de apă fierbinte 14 și spală ultimele resturi de pudră.
- 4) Apăsați din nou butonul „Espresso”  3 după cca 20 de secunde și opriți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit 1.
- 5) Scoateți din nou suportul filtrului 18.

Curățarea accesoriilor

- 1) Curățați în apă caldă suportul de filtru 18, ambele filtre pentru espresso 19 20, rezervorul de apă 9, lingura de măsurat 21 și grătarul pentru picurare 11.

INDICAȚIE

- Dacă adăugați detergent în apă, este posibil ca gustul espresso-ului să fie influențat. Dacă murdăria poate fi îndepărtată numai cu detergent, clătiți întotdeauna componentele cu apă curată din abundență.

- 2) Uscați toate componentele.

INDICAȚIE

-  Cele două filtre pentru espresso 19 20, lingura de măsurat 21 și grătarul pentru picurare 11 sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase.

Curățarea aparatului

Curățați aparatul cu o lavetă umedă. Dacă este cazul, adăugați puțin detergent pe lavetă.

Asigurați-vă că aparatul este complet uscat înaintea refolosirii.

Îndepărtarea calcarului din aparat

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu generați aburi atunci când soluția de decalcifiere se află în rezervorul de apă 9!

Aparatul are o funcție de reamintire a pentru decalcifiere: după aproximativ 500 de operații de preparare, toate cele trei becuri de control 5 15 16 luminează intermitent rapid de 5 ori în același timp pentru a vă reaminti că aparatul trebuie să fie decalcificat. Dacă nu decalcificați imediat aparatul, becurile de control 5 15 16 luminează intermitent din nou la repornirea aparatului. Dacă nu ați decalcificat aparatul nici după a treia pornire, funcție de reamintire se stinge. . Pentru a folosi substanța de decalcifiere 22 conținută în furnitură procedați după cum urmează:

- 1) Adăugați substanța de decalcifiere 22 (125 ml) în rezervorul de apă 9.
- 2) Umpleți cu apă rezervorul de apă 9 până la marcajul Max și așezați-l în aparat.
- 3) Porniți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit 1. Butonul pentru reglarea aburului 7 este închis.
- 4) Așezați suportul filtrului 18 fără filtrul pentru espresso 19 20 în aparat.
- 5) Așezați 2 cești sau un recipient de minimum 250 ml sub orificiile suportului de filtru.
- 6) De îndată ce becul de control „Espresso” 15 luminează continuu, apăsați butonul „Espresso” 3.
Lăsați să curgă cca 250 ml (cca 2 cești) de soluție de decalcifiere și opriți procesul apăsând din nou butonul „Espresso” 3.
Aruncați cu atenție soluția de decalcifiere folosită.
- 7) Lăsați substanța de decalcifiere 22 să acționeze timp de cca 1 minut.
- 8) Repetați pașii 6-7 încă de trei ori. La ultima procedură goliți rezervorul de apă 9 complet.
- 9) Așezați un recipient suficient de mare (min. 1 litru) sub orificiile suportului de filtru.
- 10) Clătiți rezervorul de apă 9 cu apă curată și adăugați apă curată până la marcajul Max.
- 11) De îndată ce becul de control „Espresso” 15 luminează continuu, apăsați butonul „Espresso” 3.
Lăsați apa să curgă complet. Aruncați cu atenție această apă.
- 12) Repetați o dată pașii 10-11 și opriți ulterior aparatul.
- 13) După decalcifiere curățați aparatul cu o lavetă umedă, pentru a îndepărta posibile urme de soluție de decalcifiere. Asigurați-vă că aparatul este complet uscat înaintea refolosirii.

O substanță de decalcifiere nouă ② poate fi comandată prin intermediul serviciului nostru pentru clienți (a se vedea capitolul „**Comandarea pieselor de schimb**”). Recomandăm utilizarea substanței de decalcifiere ② conținute în furnitură. Puteți utiliza și alte substanțe de decalcifiere din comerț pentru espressoare. Procedați conform instrucțiunilor de utilizare ale substanței de decalcifiere respective.

Comandarea pieselor de schimb

Puteți comanda oricând în mod convenabil piese de schimb pentru acest produs online, pe **www.kompernass.com**.



Scanați codul QR cu smartphone-ul/tableta. Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru web și puteți vizualiza și comanda piesele de schimb disponibile.

INDICAȚIE

- Dacă aveți probleme cu comanda online, puteți contacta centrul nostru de service telefonic sau prin e-mail.
- Vă rugăm să indicați întotdeauna numărul articolului (de exemplu, IAN 123456_7890), pe care îl puteți găsi pe pagina de titlu a acestor instrucțiuni de utilizare, atunci când comandați.
- Atenție, comanda online a pieselor de schimb nu este posibilă în toate țările de livrare.

Remediarea defecțiunilor

Defecțiune	Cauza	Remedierea
Espresso-ul nu mai scurge.	Pudra pentru espresso este prea umedă și/sau presată prea tare.	Preparați din nou espresso, necompactând totuși prea tare pudra pentru espresso sau înlocuiți-o complet.
	Rezervorul de apă 9 este gol.	Umpleți rezervorul de apă 9 cu apă.
	Găurile orificiilor suportului pentru filtru sunt înfundate.	Curățați suportul filtrului 18.
Espresso picură peste marginile suportului filtrului 18 în loc să iasă din orificii.	Suportul filtrului 18 nu a fost introdus corect.	Introduceți în mod corect suportul filtrului 18.
	Orificiile suportului pentru filtru sunt înfundate.	Curățați suportul filtrului 18.
	Pe marginea suportului filtrului se află resturi de pudră de espresso 18.	Îndepărtați resturile de pudră de espresso de pe marginea suportului filtrului 18.
Espresso este rece.	Aparatul nu a fost preîncălzit.	Preîncălziți aparatul.
	Becul de control „Espresso” 15 nu a luminat încă continuu.	Așteptați până când becul de control „Espresso” 15 luminează continuu.
	Ceștile nu au fost preîncălzite.	Preîncălziți ceștile.
Funcționare zgomotoasă a pompei.	Rezervorul de apă 9 este gol.	Umpleți rezervorul de apă 9 cu apă.
Crema este prea deschisă la culoare (espresso curge repede din suportul filtrului 18).	Prea puțină pudră pentru espresso.	Utilizați mai multă pudră pentru espresso.
	Pudra pentru espresso este măcinată prea grosier.	Utilizați numai pudră specială pentru espresso.

Defecțiune	Cauza	Remediarea
Crema este prea închisă la culoare (espresso curge încet din suportul filtrului 19).	• Prea multă pudră pentru espresso.	• Utilizați mai puțină pudră pentru espresso.
	• Pudra este măcinată prea fin sau umedă.	• Utilizați numai pudră specială pentru espresso.
	• Filtrul 19 20 este înfundat.	• Curățați filtrul 19 20.
Laptele nu se spumează.	• Laptele nu este suficient de rece.	• Utilizați lapte din frigider.
	• Dispozitivul de spumare a laptelui 10 este murdar.	• Curățați dispozitivul de spumare a laptelui 10.
Pompa se oprește în timpul funcționării, becul de control „Espresso” 15 luminează intermitent.	• Pompa se oprește după cca 3 minute pentru a evita supraîncălzirea.	• Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l folosi din nou.
Toate becurile 5 15 16 luminează intermitent în același timp.	• Temperatura este prea ridicată pentru prepararea unui espresso optim.	• Așteptați până când aparatul s-a răcit și becul de control „Espresso” 15 luminează continuu.

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoierul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului uzat pot fi obținute de la administrația locală.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 379523_2110 / 379536_2110 / 379540_2110 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com. Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 379523_2110 / 379536_2110 / 379540_2110.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 379523_2110 / 379536_2110 / 379540_2110

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • GERMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	50
Warnhinweise	50
Bestimmungsgemäße Verwendung	50
Lieferumfang / Transportinspektion	51
Entsorgung der Verpackung	52
Sicherheitshinweise	52
Geräteelemente	55
Technische Daten	56
Die Temperaturanzeige	56
Erste Inbetriebnahme	57
Bedienung	57
Wassertank befüllen	57
Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme	58
Aufheizen vor dem Gebrauch	59
Espresso zubereiten	60
Cappuccino zubereiten	61
Tipps für den perfekten Espresso	63
Tipps für den Milchschaum	64
Heißes Wasser beziehen	64
Reinigen und Pflegen	65
Milchaufschäumdüse reinigen	65
Heißwasserauslass reinigen	66
Zubehöerteile reinigen	66
Gerät reinigen	67
Gerät entkalken	67
Ersatzteile bestellen	68
Fehlerbehebung	69
Gerät entsorgen	70
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	71
Service	72
Importeur	72

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

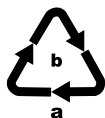
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

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 Dampfgregler
- 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:

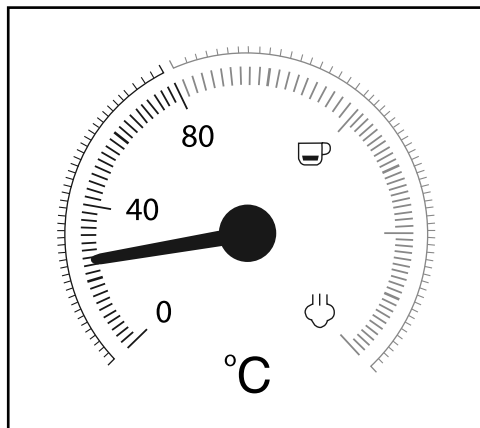
- ❶ Siebblockierer
- ❷ Siebträger
- ❸ großes Espressosieb
- ❹ kleines Espressosieb
- ❺ Messlöffel mit Stopfer
- ❻ Entkalker

Technische Daten

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

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 ⑬ 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

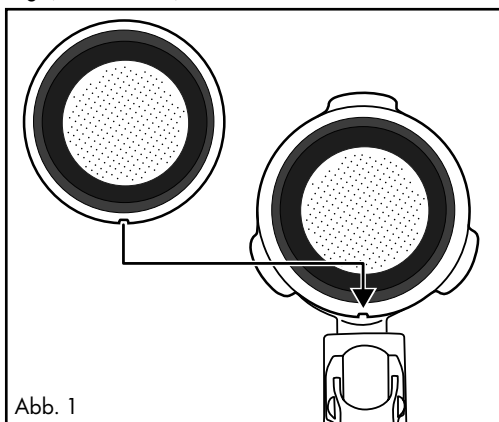
HINWEIS

- 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.

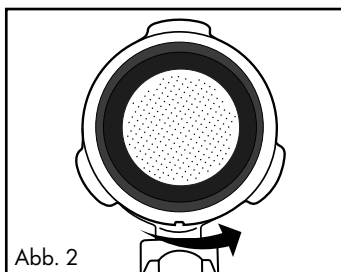
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

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 Espressopulver aus dem Espresso-sieb 19 20. Entnehmen Sie den Siebträger 18 aus dem Gerät. Klappen Sie den Sieblockierer 17 nach oben, so dass das Espressosieb 19 20 nicht aus dem Siebträger 18 herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espressosieb 19 20, indem Sie den Siebträger 18 mit blockiertem Espressosieb 19 20 umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver 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 Milchttemperatur 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.
- Enthaltene Milch (Magermilch) brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5 % oder 1,5 % Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte. Beste Ergebnisse erzielen Sie bei einer Temperatur von ca. 7 °C.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum auf den Espresso geben.

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).

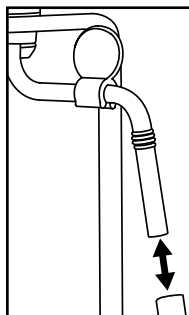


Abb. 3

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 Dampfgler **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  können Sie über unseren Kundenservice bestellen (siehe Kapitel „**Ersatzteile bestellen**“).

Wir empfehlen, den im Lieferumfang enthaltenen Entkalker  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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Stand der Informationen: 03 / 2022 · Ident.-No.: SEM1100D3-112021-2

IAN 379523/379536/379540_2110