



ESPRESSO MACHINE / ESPRESSOMASCHINE SOEM 1100 C4

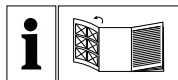
 **ESPRESSOMASCHINE**
Bedienungsanleitung

 **KÁVOVAR**
Návod na obsluhu

  **ESPRESSOR**
Instrucțiuni de utilizare

 **МАШИНА ЗА ЕСПРЕСО**
Ръководство за експлоатация

IAN 409631-2207



(D)

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

(RO) (MD)

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

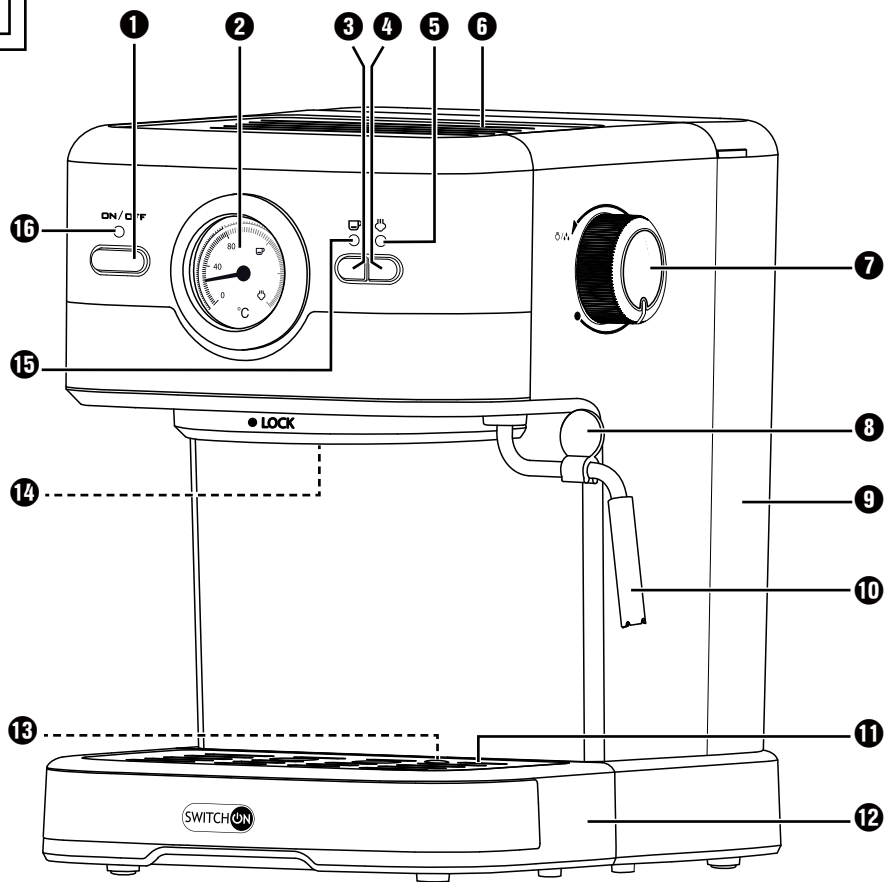
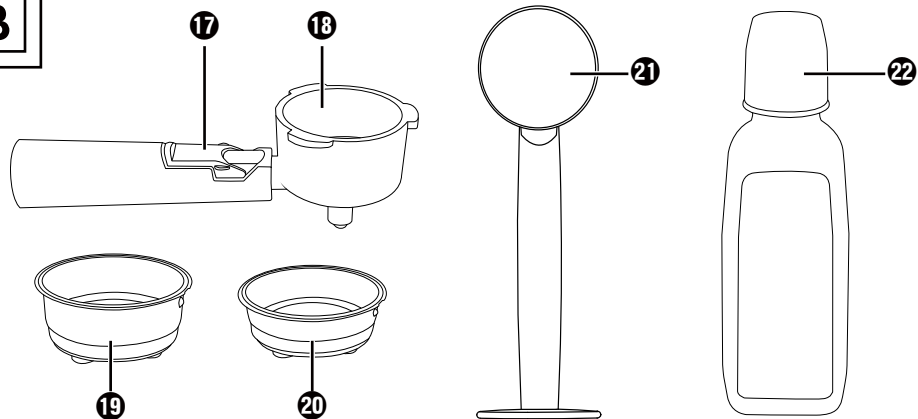
(SK)

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

(BG)

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

D	Bedienungsanleitung	Seite	1
RO/MD	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	27
SK	Návod na obsluhu	Strana	53
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	77

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Warnhinweise	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	3
Lieferumfang / Transportinspektion	3
Sicherheitshinweise	4
Geräteelemente	7
Technische Daten	8
Die Temperaturanzeige	8
Erste Inbetriebnahme	9
Bedienung	9
Wassertank befüllen	9
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme	10
Aufheizen vor jedem Gebrauch	11
Espresso zubereiten	12
Cappuccino zubereiten	13
Tipps für den perfekten Espresso	15
Tipps für den Milchschaum	16
Heißes Wasser beziehen	16
Reinigen und Pflegen	17
Milchaufschäumdüse reinigen	17
Heißwasserauslass reinigen	18
Zubehöerteile reinigen	18
Gerät reinigen	18
Gerät entkalken	18
Ersatzteile bestellen	20
Fehlerbehebung	21
Entsorgung	23
Gerät entsorgen	23
Verpackung entsorgen	23
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	24
Service	25
Importeur	25

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.

Lieferumfang / Transportinspektion

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großer Siebeinsatz
- kleiner Siebeinsatz
- Kaffeelöffel 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.

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



Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- ▶ 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).

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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 Fernwirkssystem, 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 „ON / OFF“
- ❷ Temperaturanzeige
- ❸ Taste „Espresso“ 
- ❹ Taste „Dampf“ 
- ❺ weiße Kontrollleuchte „Dampf“
- ❻ Stellfläche
- ❼ Dampfbregler
- ❽ Griff der Milchaufschäumdüse
- ❾ Wassertank
- ❿ Milchaufschäumdüse
- ⓫ Abtropfgitter
- ⓬ Abtropfschale
- ⓭ Aussparung für die rote Wasserstandanzeige
- ⓮ Heißwasserauslass
- ⓯ weiße Kontrollleuchte „Espresso“
- ⓰ rote Betriebsleuchte

Abbildung B:

- ⓱ Siebblockierer
- ⓲ Siebträger
- ⓳ großer Siebeinsatz
- ⓴ kleiner Siebeinsatz
- ⓵ Kaffeeöffel mit Stopfer
- ⓶ Entkalker**

Achtung



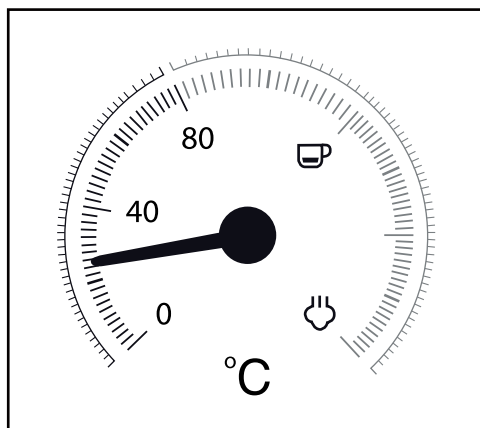
Verursacht Hautreizungen. Verursacht schwere Augenreizung. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT: Mit viel Wasser und Seife waschen. BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen. Bei anhaltender Augenreizung: Ärztlichen Rat einholen/ärztliche Hilfe hinzuziehen. **Achtung: Enthält: Sulfaminsäure. Inhalt: 125 ml.

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 ❷ zeigt an, wie hoch das Gerät aufgeheizt hat.



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

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

Wenn Sie die Taste „Dampf“  ❷ drücken, blinkt die Kontrollleuchte „Dampf“ ❷. 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“ ❷ leuchtet durchgehend.

Erste Inbetriebnahme

- 1)  Entnehmen Sie den Wassertank **9** und entfernen Sie die orangene Transportsicherung vom Wasserauslass.
- 2) Reinigen Sie den Siebträger **18**, den Kaffeeelöffel **21**, die Siebeinsätze **19** **20**, das Abtropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 3) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 4) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass die Wasserstandanzeige durch die Aussparung **15** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 5) 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 „LOCK“).
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 7) 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**“.
- 8) 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

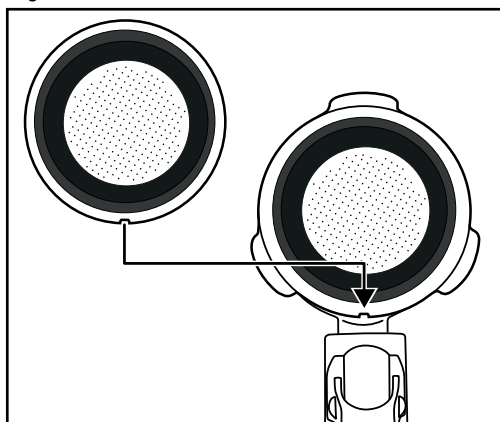
HINWEIS

- 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.

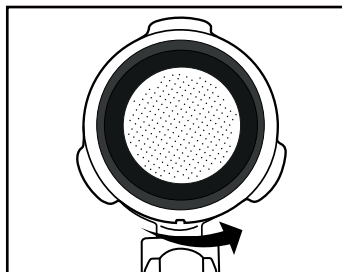
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

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 den großen **19** oder den kleinen Siebeinsatz **20** in den Siebträger **18**:
 - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **19** oder kleinen Siebeinsatz **20** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **18** liegt.



- Drehen Sie dann den großen **19** oder kleinen Siebeinsatz **20** etwas, so dass dieser nicht mehr herausfallen kann.



HINWEIS

- Entfernen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **19** **20** erst, wenn es sich abgekühlt hat!
- Um die Siebeinsätze **19** **20** wieder aus dem Siebträger **18** herauszunehmen, drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **19** **20** so weit, bis sich die Einkerbung am Siebeinsatz **19** **20** über der Einkerbung am Siebträger **18** befindet. Sie können den Siebeinsatz **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 „LOCK“).
- 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 Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. Das Gerät beginnt aufzuheizen.
- 7) Sobald die 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 jedem Gebrauch

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an. Die Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. 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 „LOCK“).
- 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.

Espresso zubereiten

HINWEIS

- Stellen Sie immer sicher, dass der Siebeinsatz **19** **20** sauber und von espressopulver-Resten befreit ist.

- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie den kleinen Siebeinsatz **20** in den Siebträger **18** ein.
Um zwei espressi zuzubereiten, setzen Sie den großen Siebeinsatz **19** in den Siebträger **18** ein.
- 2) Füllen Sie den kleinen Siebeinsatz **20** bis zur Max-Markierung mit espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Kaffeelöffel **21**.
Oder...
Füllen Sie den großen Siebeinsatz **19** bis zur Max-Markierung mit espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver oder zwei gestrichenen Kaffeelöffeln **21**.
- 3) Verdichten Sie das espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Kaffeelöffel **21**.
Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres espressopulver nach, so dass der Siebeinsatz **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 „LOCK“).
 - 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 Siebeinsatz 19 20. Entnehmen Sie den Siebträger 18 aus dem Gerät. Klappen Sie den Sieblockierer 17 nach oben, so dass der Siebeinsatz 19 20 nicht aus dem Siebträger 18 herausfallen kann. Entleeren Sie nun den Siebeinsatz 19 20, indem Sie den Siebträger 18 mit blockiertem Siebeinsatz 19 20 umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

- Reinigen Sie den Heißwasserauslass 14 unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.

HINWEIS

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

Cappuccino zubereiten

WARNUNG

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- Bedienen Sie den Dampfregler 7 immer langsam.

- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
- 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler 7 zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „●“ drehen).
- 3) Schieben Sie 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

- Die Kontrollleuchte „Espresso“  15 blinkt ggf. schnell, 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“  15 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 gemahlenes 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 , 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.
- Entrahmte Milch (Magermilch) brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5 % oder 1,5 % Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte. Beste Ergebnisse erzielen Sie bei einer Temperatur von ca. 7 °C.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum auf den Espresso geben.

Heißes Wasser beziehen

Sie können mit Hilfe der Milchaufschäumdüse  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  an. Die Betriebsleuchte  leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“  blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler  bis zum Anschlag auf „●“ gedreht ist. Warten Sie, bis der Zeiger der Temperaturanzeige  ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „“ steht und die Kontrollleuchte „Espresso“  durchgehend leuchtet.
- 2) Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse .
- 3) Drehen Sie den Dampfregler  mindestens bis zur Hälfte Richtung „/▲“.
- 4) Drücken Sie die Taste „Espresso“  . Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse  aus.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  , um den Heißwasserbezug zu stoppen.
- 6) Drehen Sie den Dampfregler  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 Dampfregler ⑦ direkt nach dem Gebrauch auf „☁/💧“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
- 3) Drehen Sie den Dampfregler ⑦ zu (bis zum Anschlag in Richtung „●“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
- 5) Ziehen Sie die Hülle der Milchaufschäumdüse ⑩ ab (Abbildung 1) und reinigen Sie diese sorgfältig im warmen Wasser.
- 6) Wischen Sie die Düse, die sich unter der Hülle befindet, mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie jedoch nach der Reinigung mit Spülmittel mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste an der Düse befinden.
- 7) Schieben Sie die Hülle wieder auf die Düse (Abbildung 1).

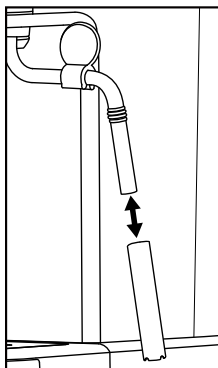


Abbildung 1

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 Siebeinsätze **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 Siebeinsätze **19** **20**, den Wassertank **9**, den Kaffeeöffel **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 Siebeinsätze **19** **20**, der Kaffeeöffel **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!

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

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 Dampfreger 7 ist zugedreht.
- 4) Setzen Sie den Siebträger 18 ohne Siebeinsatz 19 20 in das Gerät ein.
- 5) Stellen Sie 2 Tassen oder ein Gefäß, das mindestens 250 ml fasst, unter die Siebträger-Öffnungen.
- 6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  3.
Lassen Sie ca. 250 ml (ca. 2 Tassen) Entkalkungslösung durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“  3. Kippen Sie die gebrauchte Entkalkungslösung ggf. vorsichtig weg.
- 7) Lassen Sie den Entkalker 22 für ca. 1 Minute einwirken.
- 8) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 7 noch dreimal. Entleeren Sie den Wassertank 9 beim letzten Mal vollständig.
- 9) Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß (min. 1 Liter) unter die Siebträger-Öffnungen.
- 10) Spülen Sie den Wassertank 9 mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 11) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  3.
Lassen Sie das Wasser komplett durchlaufen. Kippen Sie dieses Wasser vorsichtig weg.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 10 bis 11 einmal und schalten Sie das Gerät anschließend aus.
- 13) Reinigen Sie das Gerät nach der Entkalkung mit einem feuchten Tuch, um mögliche Spritzer der Entkalkungslösung zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.

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

Wir empfehlen, den im Lieferumfang enthaltenen Entkalker 22 zu verwenden.

Sie können auch anderen, handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen zum Entkalken nutzen. Gehen Sie dann so vor, wie in der Bedienungsanleitung des jeweiligen Entkalkers beschrieben.

Ersatzteile bestellen

Folgende Ersatzteile können Sie zum Produkt SEM 1100 C4 bestellen:

- Entkalker  (125 ml)

Bestellen Sie das Produkt über unsere Service-Hotline (siehe Kapitel „**Service**“) oder bequem auf unserer Webseite unter www.kompernass.com.



HINWEIS

- ▶ Bitte beachten Sie, dass ggf. nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.
- ▶ Halten Sie die Artikelnummer (IAN), die Sie auf dem Umschlag dieser Bedienungsanleitung finden, für Ihre Bestellung bereit.

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.

Störung	Ursache	Lösung
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.
	• Der Siebeinsatz 19 20 ist verstopft.	• Siebeinsatz 19 20 reinigen.
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.	• Das Gerät ist überhitzt oder hatte einen Kurzschluss.	• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kunden-Service.

Entsorgung

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, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Kaufland bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

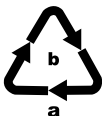


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. 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.

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 Kassenbon 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 (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus 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) 409631-2207 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.kaufland.com/manual können Sie diese und viele weitere Handbücher herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite (www.kaufland.com/manual). Mit Klick auf das entsprechende Land gelangen Sie auf die nationale Übersicht unserer Handbücher. Mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 409631-2207 können Sie Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

Service Deutschland

Tel.: 0800 1528 352 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

IAN 409631-2207

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

Cuprins

Introducere	28
Avertizări	28
Utilizarea conform destinației	29
Furnitura/verificarea transportului	29
Indicații de siguranță	30
Elementele aparatului	33
Date tehnice	34
Afișajul temperaturii	34
Prima punere în funcțiune	35
Deservirea	35
Umplerea rezervorului de apă	35
Încălzirea după o perioadă de repaus mai îndelungată/ la prima punere în funcțiune	36
Încălzirea înainte de fiecare utilizare	37
Preparare espresso	38
Preparare cappuccino	39
Sfaturi pentru un espresso perfect	41
Sfaturi pentru spuma de lapte	42
Obținerea apei fierbinți	42
Curățarea și îngrijirea	43
Curățarea dispozitivului de spumare a laptelui	43
Curățarea dușului de apă fierbinte	44
Curățarea accesoriilor	44
Curățarea aparatului	44
Îndepărtarea calcarului din aparat	44
Comandarea pieselor de schimb	46
Remediarea defecțiunilor	47
Eliminarea	48
Eliminarea aparatului	48
Eliminarea ambalajelor	48
Garanția Kompernass Handels GmbH	49
Service-ul	51
Importator	51

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.

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, apelați linia telefonică directă de service.

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.
- ▶ 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!

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ 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 ștecărilor 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.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- 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 „ON / OFF”
- 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:

- ⓱ Dispozitiv de blocare a filtrului
- ⓲ Suport filtru
- ⓳ Filtru mare pentru espresso
- ⓴ Filtru mic pentru espresso
- ⓵ Lingură de măsurat cu accesoriu de împingere
- ⓶ Substanță de decalcifiere **

Atenție



**Provoacă iritații ale pielii. Provoacă iritația gravă a ochilor. Nu trebuie să ajungă în mâinile copiilor. LA CONTACTUL CU PIELEA: Spălați cu apă ultă și săpun. LA CONTACTUL CU OCHII: Clătiți cu grijă câteva minute cu apă. Îndepărtați lentilele de contact existente dacă este posibil. Clătiți în continuare. Dacă iritarea ochilor persistă: solicitați sfatul / ajutorul medical.

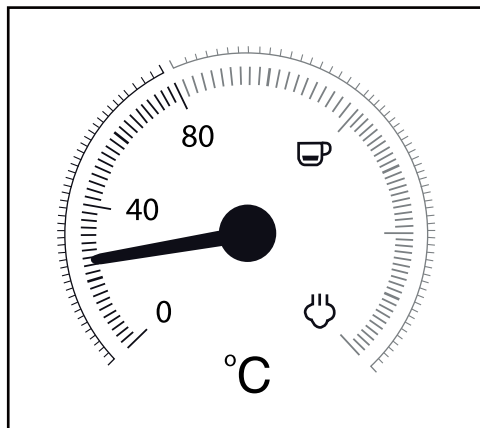
Atenție: conține: acid sulfamic. Capacitate: 125 ml.

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 **2** 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 **16** luminează. Becul de control „Espresso” **15** luminează intermitent.

Dacă indicatorul ajunge la partea roșie a scalei, temperatura este destul de ridicată pentru a prepara un espresso. Becul de control „Espresso” **15** luminează continuu.

Când apăsați butonul „Abur”  **4**, becul de control „Abur” luminează intermitent **5**. 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” **5** luminează continuu.

Prima punere în funcțiune

- 1)  Scoateți rezervorul de apă ⑨ și îndepărtați siguranța de transport portocalie de la evacuarea apei.
- 2) Curățați suportul de filtru ⑬, lingura de măsurat ②①, filtrele pentru espresso ①⑨ ②②, grătarul pentru picurare ①① și rezervorul de apă ⑨ conform descrierii din capitolul „**Curățarea și îngrijirea**”.
- 3) Așezați aparatul pe o suprafață plană și rezistentă la căldură. Asigurați-vă că priza se află la îndemână.
- 4) Introduceți grătarul pentru picurare ①① astfel încât flotorul să poată pătrunde prin decupajul ⑬ din grătarul pentru picurare ①①.
- 5) Introduceți suportul filtrului ⑬ 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 ⑬ este orientat în față („LOCK”).
- 6) Introduceți ștecărul într-o priză.
- 7) 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**”.
- 8) 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

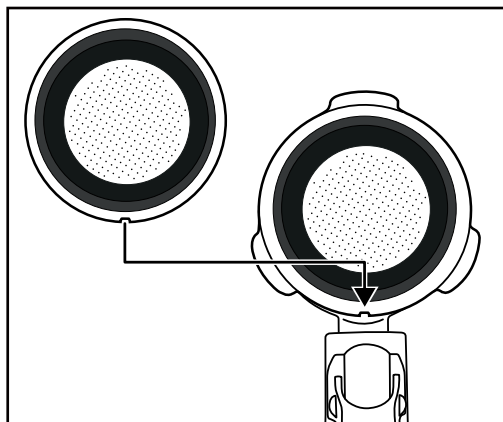
INDICAȚIE

- 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.

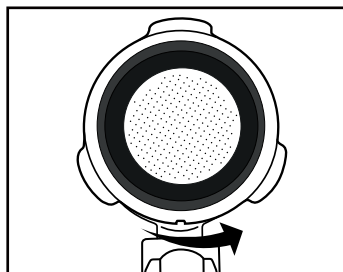
Încălzirea după o perioadă de repaus mai îndelungată/ la prima punere în funcțiune

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**.



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



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**.

- 3) 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 („LOCK”).
- 4) Așezați o ceașcă sub suportul filtrului **18**.
- 5) 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 **16** luminează. Becul de control „Espresso” **15** luminează intermitent. Aparatul începe să se încălzească.
- 7) De îndată ce becul de control „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 cappuccino, aparatul trebuie să se încălzească.

- 1) Porniți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit **1**. Becul de funcționare **16** luminează. Becul de control „Espresso” **15** luminează intermitent. 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 („LOCK”).
- 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.

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 („LOCK”).
 - 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 bater 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 ❶ (din acesta curge apa fierbinte) după fiecare utilizare. Citiți în acest scop capitolul „Curățarea și îngrijirea”.

INDICAȚIE

- Goliți periodic vasul de colectare a picăturilor ❷, cel târziu atunci când devine vizibil fotorul din decupajul ❸ grătarului pentru picurare ❹.

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 ❹.

- 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 ❹ este rotit pentru închidere (rotiți-l până la limită, în direcția „●”).
- 3) Împingeți dispozitivul de spumare a laptelui ❺ în lateral, în afară. Prindeți-l numai de mâner ❻.
- 4) Apăsați butonul „Abur” ④. Așteptați până când becul de control „Abur” ❺ 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

- Becul de control „Espresso” **15** luminează, eventual, rapid intermitent dacă apăsați butonul „Espresso”  **15** imediat după ce s-a produs spuma 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 apășate 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 (smântănit) 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 **16** luminează. Becul de control „Espresso” **15** luminează intermitent. 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) Apăsați butonul „Espresso” **☞** **3**. Din dispozitivul de spumare a laptelui **10** va curge apă fierbinte.
- 5) Apăsați din nou butonul „Espresso” **☞** **3** 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 1) 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 1).

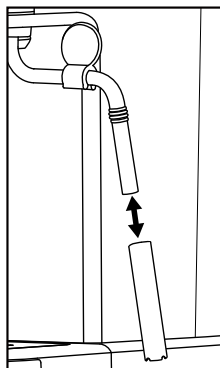


Figura 1

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) Uscăți 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**!

Îndepărtați regulat calcarul din aparat. După cca 1-2 luni (la cca 4 espresso preparate pe zi) trebuie îndepărtat calcarul din aparat. În funcție de gradul de duriitate al apei din regiunea dvs., această valoare poate varia. 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 22 poate fi comandată prin intermediul serviciului nostru pentru clienți (a se vedea capitolul „**Comandarea pieselor de schimb**”).

Recomandăm utilizarea substanței de decalcifiere 22 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

Pentru produsul SEM 1100 C4 pot fi comandate următoarele piese de schimb:

- Substanță de decalcifiere  (125 ml)

Comandați produsul prin intermediul liniei noastre telefonice directe de service (a se vedea capitolul **Service-ul**) sau, confortabil, de pe pagina noastră web www.kompernass.com.



INDICAȚIE

- Atenție, comanda online a pieselor de schimb nu este posibilă în toate țările de livrare, după caz.
- Păstrați la îndemână numărul IAN care poate fi consultat pe coperta acestor instrucțiuni de utilizare, în vederea plasării comenzii dvs.

Remedierea 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.
Crema este prea închisă la culoare (espresso curge încet din suportul filtrului 18).	• 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 .

Defecțiune	Cauza	Remedierea
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.	• Aparatul este supraîncălzit sau a avut un scurtcircuit.	• Scoateți ștecărul din priză și adresați-vă serviciului clienți.

Eliminarea

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.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.

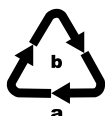


Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. 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.

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) 409631 – 2207 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 pot fi descărcate de pe www.kaufland.com/manual.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru internațional (www.kaufland.com/manual). Făcând clic pe țara relevantă, veți ajunge la prezentarea generală națională a manualelor noastre. Puteți deschide instrucțiunile dvs. de utilizare introducând numărul articolului (IAN) 409631 – 2207.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800 080 888

(apelabil din rețelele Vodafone, Orange, Telekom și Digi-RCS&RDS)

E-Mail: client@kaufland.ro



Service Moldova

Tel.: 0800 1 0800

(număr apelabil gratuit din orice rețea de telefonie din Moldova)

E-Mail: client@kaufland.md

IAN 409631-2207

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

Obsah

Úvod	54
Výstražné upozornenia	54
Používanie v súlade s určením	55
Obsah dodávky a kontrola po preprave	55
Bezpečnostné upozornenia	56
Časti prístroja	59
Technické údaje	60
Indikátor teploty	60
Prvé uvedenie do prevádzky	61
Obsluha	61
Plnenie nádoby na vodu	61
Zohrievanie po dlhšom odstavení/pri prvom uvedení do prevádzky	62
Zohrievanie pred každým použitím	63
Príprava kávy espresso	64
Príprava kávy cappuccino	65
Tipy na perfektné espresso	67
Tipy pre prípravu mliečnej peny	67
Príprava horúcej vody	68
Čistenie a údržba	68
Čistenie speňovača mlieka	68
Čistenie výpustu horúcej vody	69
Čistenie príslušenstva	69
Čistenie prístroja	70
Odstraňovanie vodného kameňa	70
Objednávanie náhradných dielov	71
Odstraňovanie porúch	72
Likvidácia	73
Likvidácia prístroja	73
Likvidácia obalu	73
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	74
Servis	75
Dovozca	75

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

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

Výstražné upozornenia

V tomto návode na obsluhu sú použité nasledujúce výstražné upozornenia:

VÝSTRAHA

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

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

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

POZOR

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možné vecné škody.

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

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

UPOZORNENIE

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

Používanie v súlade s určením

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

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

Obsah dodávky a kontrola po preprave

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo udusení!

- Obalové materiály sa nesmú používať na hranie.
Hrozí nebezpečenstvo udusení.

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentami:

- kávovar
- držiak sitka
- veľké sitko na espresso
- malé sitko na espresso
- odmerná lyžica s vtláčadlom
- Odstraňovač vodného kameňa (125 ml)
- Návod pre rýchly štart
- návod na obsluhu

UPOZORNENIE

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

Bezpečnostné upozornenia

Na účely bezpečného zaobchádzania s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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



Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nikdy nechytajte prístroj mokrými alebo vlhkými rukami.
- ▶ Poškodenú elektrickú zástrčku alebo pripojovací kábel nechajte ihneď vymeniť len kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.
- ▶ Nebezpečenstvo popálenia! Niektoré diely sú počas prevádzky veľmi horúce!
- ▶ Pri používaní prístroja vznikajú oblaky horúcej pary. Dajte pozor na to, aby ste sa nimi neobarili! Udržiavajte si dostatočný odstup od pary.
- ▶ Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov.
- ▶ Po použití je na povrchu vyhrievacieho prvku ešte zvyškové teplo.
- ▶ Na zástrčkové spojenie prístroja nesmie pretiecť žiadna tekutina.
- ▶ Prístroj používajte len na určený účel. Chybné použitie môže viesť k zraneniam.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, nikdy neťahajte za kábel.
- ▶ Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Nikdy nepoužívajte prístroj v priestoroch, kde je teplota nižšia než 0 °C alebo okolo nuly. Ak by zamrzla voda vo vedení alebo v nádobe na vodu, mohol by sa prístroj poškodiť.
- ▶ Prístroj nikdy neprevádzkujte v exteriéri. Prístroj je určený len na používanie vo vnútorných priestoroch.
- ▶ Negenerujte paru, keď sa v nádobe na vodu nachádza roztok prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa!

UPOZORNENIE

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

Časti prístroja

Obrázok A:

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

Obrázok B:

- ❷❶ blokovač sitka
- ❷❷ držiak sitka
- ❷❸ veľké sitko na espresso
- ❷❹ malé sitko na espresso
- ❷❺ odmerka s vtláčadlom
- ❷❻ odstraňovač vodného kameňa**

Upozornenie



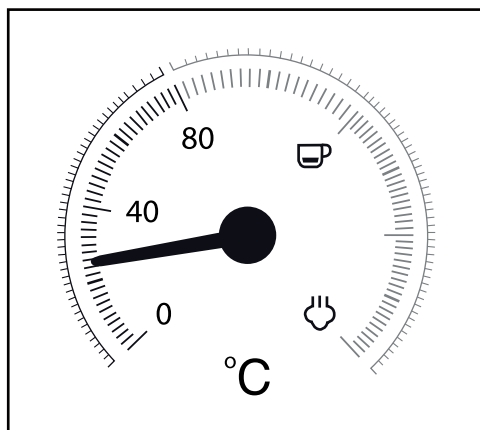
Dráždi pokožku. Vážne dráždi oči. Nesmie sa dostať do rúk deťom. V PRÍPADE KONTAKTU S POKOŽKOU: Umyte veľkým množstvom vody a mydlom. V PRÍPADE KONTAKTU S OČAMI: Niekoľko minút opatrne oplachujte vodou. Ak máte v očiach kontaktné šošovky, tieto si vyberte. Oplachujte ďalej. V prípade pretrvávajúceho dráždenia očí: Porad'te sa s lekárom/vyhľadajte lekára. **Upozornenie: Obsahuje: kyselinu aminosulfónovú. Obsah: 125 ml.

Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50-60 Hz
Menovitý výkon	1 100 W
Tlak čerpadla	cca 1,5 MPa (15 bar)
	bezpečný pre potraviny

Indikátor teploty

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



Ľhneď po zapnutí prístroja sa prístroj začne zahrievať, až kým sa ukazovateľ dostane medzi 80 °C a „☕“. Prevádzková kontrolka ⑬ svieti. Kontrolka „Espresso“ ⑮ bliká.

Ak ukazovateľ dosiahne červenú časť stupnice, je teplota dostatočne vysoká, aby bolo možné pripraviť espresso. Kontrolka „Espresso“ ⑮ svieti neprerušene.

Keď stlačíte tlačidlo „Para“ ☕ ④, kontrolka „Para“ ⑤ bliká. Prístroj sa teraz ďalej zohrieva a ukazovateľ stúpne vyššie až do oblasti stupnice medzi „☕“ a „☕“.

Ak ukazovateľ dosiahne oblasť medzi „☕“ a „☕“, teplota je dostatočne vysoká, aby bolo možné vyrobiť paru. Kontrolka „Para“ ⑤ svieti neprerušene.

Prvé uvedenie do prevádzky

- 1)  Vyberte nádobu na vodu 9 a odstráňte oranžovú poistku z výpustu vody.
- 2) Vyčistite držiak sitka 18, odmerku 21, sitká na espresso 19 20, odkvapkávaciú mriežku 11 a nádobu na vodu 9 tak, ako to je popísané v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 3) Postavte prístroj na rovný a teplovzdorný podklad. Dbajte na to, aby bola sieťová zásuvka v dostatočnej blízkosti.
- 4) Nasadzte odkvapkávaciú mriežku 11 tak, aby plavák mohol cez otvor 18 prečnievať do odkvapkávacej mriežky 11.
- 5) Nasadzte držiak sitka 18 do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „INSERT“, umiestnenom bočne vedľa výpustu horúcej vody 14, a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby rúčka držiaka sitka 18 ukazovala dopredu („LOCK“).
- 6) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
- 7) Pred prvým použitím postupujte nasledujúcim spôsobom, aby ste vyčistili vnútorné vedenia:
Nechajte prístrojom pretiecť vodu asi na 5 šálok espressa (približne 100 ml). Prečítajte si k tomu kapitolu „Obsluha“.
- 8) Asi 30 sekúnd nechajte vytvárať paru. Prečítajte si k tomu kapitolu „Obsluha“.

UPOZORNENIE

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

Obsluha

Plnenie nádoby na vodu

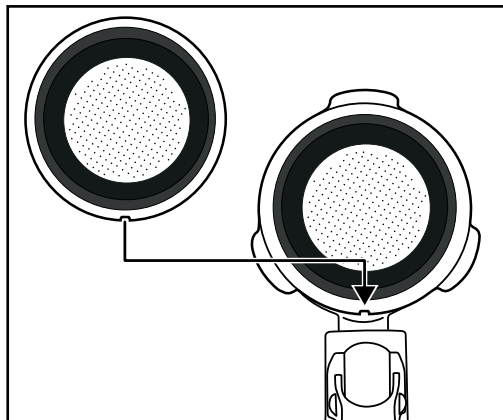
UPOZORNENIE

- Na prípravu kávy espresso a cappuccino používajte výlučne čerstvú pitnú vodu.
- 1) Vyberte nádobu na vodu 9 a naplňte ju vodou:
Nalejte vodu aspoň po značku MIN.
Nikdy však nenalejte viac vody než po značku MAX.
 - 2) Nádobu na vodu 9 nasadzte znova do prístroja.

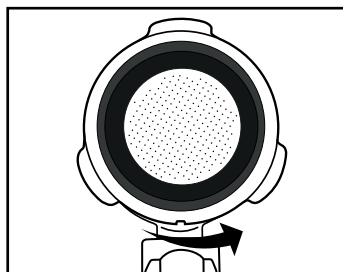
Zohrievanie po dlhšom odstavení/ pri prvom uvedení do prevádzky

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

- 1) Naplňte nádobu na vodu **9** vodou.
- 2) Vložte veľké **19** alebo malé sitko na espresso **20** do držáka sitka **18**.
 - Dbajte na to, aby sa malý zárez na veľkom **19** alebo malom sitku na espresso **20** pri vložení nachádzal nad zárezom na držiaci sitka **18**.



- Potom napatrne po-otočte veľké **19** alebo malé sitko na espresso **20**, aby nemohlo vypadnúť von.



UPOZORNENIE

- Vyberte vložené sitko na espresso **19** **20** až potom, ako vychladne!
- Ak chcete sitko na espresso **19** **20** vybrať z držáka sitka **18** otočte vložené sitko na espresso **19** **20** tak, aby sa zárez na sitku na espresso **19** **20** nachádzal nad zárezom na držiaci sitka **18**. Teraz môžete sitko na espresso **19** **20** vybrať.

- 3) Nasadíte držiak sitka **18** do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „INSERT“, umiestnenom bočne vedľa výpustu horúcej vody **14**, a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby rúčka držiaka sitka **18** ukazovala dopredu („LOCK“).
- 4) Položte šálku pod držiak sitka **18**.
- 5) Zatvorte regulátor pary **7** (otočte až na doraz smerom k „●“).
- 6) Prístroj zapnite spínačom ZAP./VYP. **1**. Prevádzková kontrolka **16** svieti. Kontrolka „Espresso“ **15** bliká. Prístroj sa začne zohrievať.
- 7) Keď kontrolka „Espresso“ **15** svieti neprerušene, stlačte tlačidlo „Espresso“  **3**. Asi 1 minútu nechajte odteciť vodu.

UPOZORNENIE

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

- 8) Po cca 1 minúte zastavte čerpadlo opätovným stlačením tlačidla „Espresso“  **3**.
- 9) Prípadne počkajte, kým nebude kontrolka „Espresso“ **15** znova neprerušene svietiť. Zohrievanie sa práve skončilo. Teraz si už môžete pripraviť espresso.

Zohrievanie pred každým použitím

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

- 1) Prístroj zapnite spínačom ZAP./VYP. **1**. Prevádzková kontrolka **16** svieti. Kontrolka „Espresso“ **15** bliká. Dbajte na to, aby bol regulátor pary **7** otočený na doraz na „●“.
- 2) Nasadíte držiak sitka **18** do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „INSERT“, umiestnenom bočne vedľa výpustu horúcej vody **14**, a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby rúčka držiaka sitka **18** ukazovala dopredu („LOCK“).
- 3) Stlačte tlačidlo „Espresso“  **3**, aby prístroj čerpal vodu z nádoby na vodu **9**. Ihneď ako voda začne vytekať z otvorov v držiaku sitka, stlačte tlačidlo „Espresso“  **3** ešte raz na zastavenie čerpadla.
- 4) Počkajte, kým nebude kontrolka „Espresso“ **15** neprerušene svietiť.
- 5) Stlačte znovu tlačidlo „Espresso“  **3** a nechajte vytekať horúcu vodu 20 sekúnd, skôr než znovu zastavíte čerpadlo.

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

Príprava kávy espresso

UPOZORNENIE

- Vždy sa presvedčte, že sitko na espresso **19** **20** je čisté a bez zvyškov kávového prášku.

- 1) Keď je prístroj zohriaty:
Ak chcete pripraviť jednu šálku espressa, nasadíte malé sitko na espresso **20** do držiaka sitka **18**.
Ak chcete pripraviť dve šálky espressa, nasadíte veľké sitko na espresso **19** do držiaka sitka **18**.
- 2) Naplňte pomletou kávou malé sitko na espresso **20** až po značku MAX.
To zodpovedá asi 7g kávy alebo jednej zarovnanej odmerke **21**.
alebo...
Naplňte pomletou kávou veľké sitko na espresso **19** až po značku MAX. To zodpovedá asi 7g + 7g mletej kávy alebo dvom zarovnaným odmerkám **21**.
- 3) Stlačte mletú kávu pomocou vtláčadla na odmernej lyžici **21**.
Ak je to potrebné, pridajte potom ďalšiu mletú kávu tak, aby bolo sitko na espresso **19** **20** naplnené až po značku MAX. Potom kávu znova stlačte.

UPOZORNENIE

- Stlačenie (zhustenie) mletej kávy je veľmi dôležitý krok pri príprave espressa. Ak je mletá káva veľmi silno stlačená, espresso preteká pomaly a dáva viac peny (crema). Ak nie je mletá káva dosť silno stlačená, espresso pretečie rýchlo a vznikne málo peny.
- 4) Nasadíte držiak sitka **18** do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „INSERT“ na prístroji a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, až pokiaľ rúčka držiaka sitka **18** bude ukazovať dopredu („LOCK“).
 - 5) Dajte jednu šálku (alebo dve šálky) pod otvory v držiaku sitka. Odporúčame, aby ste si šálky vopred opláchli horúcou vodou, takže espresso potom nevychladne tak rýchlo. Šálky môžete odkladať na odkladaciu plochu **6**.
 - 6) Keď kontrolka „Espresso“ **15** svieti neprerušene, stlačte tlačidlo „Espresso“  **3**. Espresso vyteká do šálky (šálok).

VÝSTRAHA

Nikdy nevyberajte držiak sitka **18** vtedy, keď vyteká espresso!

Pritom vzniknuté frkance horúceho espressa môžu spôsobiť úraz!

- Znova stlačte tlačidlo „Espresso“  **3**, aby ste ukončili výdaj espressa, skôr ako odstránite držiak sitka **18**.
- 7) Keď je šálka (šálky) naplnená požadovaným množstvom (cca 20 ml na šálku), znova stlačte tlačidlo „Espresso“  **3**, aby sa zastavilo čerpanie vody.
- Teraz môžete vypíť svoje espresso.

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

UPOZORNENIE

- Ak sa tlačidlá „Espresso“ ❸ alebo „Para“ ❹ približne 30 minút nestlačia, prístroj sa automaticky vypne.

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

UPOZORNENIE

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

UPOZORNENIE

- Pravidelne vyprázdňujte odkvapkávaciú misku ❶, najneskôr však vtedy, keď je vidieť plavák v otvore ❷ odkvapkávacej mriežky ❶.

Príprava kávy cappuccino

VÝSTRAHA

Buďte veľmi opatrní pri zaobchádzaní s parou na napeňovanie mlieka!

Horúca para alebo horúce frkance spôsobujú úrazy!

- S regulátorom pary ❶ pracujte vždy pomaly.

- 1) Nádobku na napeňovanie (najlepšie z nehrdzavejúcej ocele) naplňte do jednej tretiny studeným mliekom.
- 2) Zabezpečte, aby bol regulátor pary ❶ zatvorený (otočiť až na doraz smerom k „●“).
- 3) Vysuňte speňovač mlieka ❶ nabok. Chyťajte ho pritom len za rúčku ❷.
- 4) Stlačte tlačidlo „Para“ ❹. Počkajte, kým nebude kontrolka „Para“ ❺ neprerušene svietiť.
- 5) Podržte prázdnu nádobku pod speňovačom mlieka ❶. Pomaly otáčajte regulátor pary ❶ smerom k „ / “. Skondenzovaná voda a frkance vychádzajú z dýzy. Tým sa vyčistí dýza a systém obehu vody vo vnútri prístroja.
- 6) Počkajte 15 sekúnd a potom otočte regulátor pary ❶ v smere „●“, až para prestane vychádzať z dýzy. Vylejte vodu z nádoby.

- 7) Teraz podržte nádobu na speňovanie mlieka v ruke, aby ste cítili teplotu mlieka, a zaveďte dýzu speňovača mlieka **10** zľahka do mlieka. Nádobu na speňovanie mlieka pritom držte mierne šikmo.
- 8) Pomaly otáčajte regulátor pary **7** smerom k „/“.
- 9) Pohybujte nádobou na speňovanie mlieka krúživými pohybmi a držte pritom špičku dýzy tesne pod povrchom mlieka: dosť hlboko na to, aby sa mlieko nerozstrekovalo na všetky strany a dosť vysoko na to, aby sa vytvorila hustá pena. Ak to robíte správne, je pritom počuť hlboký brum.
- 10) Keď mliečna pena vystúpa nahor, zaveďte dýzu hlbšie, aby ste napenili ďalšiu „vrstvu“ a zabránili spáleniu peny.
- 11) Nakoniec ponorte dýzu celkom a trochu privrite regulátor pary **7** približne do polovice, aby sa mlieko zohrialo. Držte nádobku speňovača mierne šikmo, aby sa mlieko jemne vírilo, keď ho dýzou miešate.
- 12) Keď mliečna pena dosiahne požadovanú konzistenciu a teplotu, zatvorte regulátor pary **7** (otočiť až na doraz smerom k „“).
- 13) Potom najprv vytiahnite dýzu z mlieka.
- 14) Postupujte podľa opisu v kapitole „**Čistenie speňovača mlieka**“.

UPOZORNENIE

- Na prípravu cappuccina použite vždy väčšie šálky ako na espresso, pretože sa ešte pridá napenené mlieko.
- 15) Pri príprave cappuccina postupujte tak isto, akoby ste pripravovali espresso (pozri kapitolu „**Príprava kávy espresso**“/zohrievanie už nie je potrebné). Nechajte však vodu pretiecť cca dvakrát tak dlho, ako pri jednom espresse (cca 40 ml).

UPOZORNENIE

- Kontrolka „Espresso“ **15** bliká rýchlo, keď tlačidlo „Espresso“  **3** stlačíte hneď po výrobe mliečnej peny. To znamená, že prístroj je na prípravu optimálneho espressa príliš zohriaty. Môžete napriek tomu s prípravou espressa pokračovať alebo nechať prístroj vychladnúť. Hneď ako kontrolka „Espresso“ **15** svieti neprerušene, je znova dosiahnutý teplotný rozsah optimálny pre espresso.

- 16) Vypnite prístroj spínačom ZAP./VYP. **1**.

UPOZORNENIE

- Ak sa tlačidlá „Espresso“  **3** alebo „Para“  **4** približne 30 minút nestlačia, prístroj sa automaticky vypne.

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

UPOZORNENIE

- Speňovač mlieka 10 vyčistite bezpodmienečne po každom použití. Prečítajte si k tomu kapitolu „Čistenie a údržba“.

Tipy na perfektné espresso

Jedným z najdôležitejších faktorov pre dobré espresso je takzvaný čas extrakcie alebo prechodu, teda čas kontaktu mletej kávy s horúcou vodou, kým potečie hotová káva do šálky.

Čas extrakcie závisí predovšetkým od množstva mletej kávy a jej pomletia a kompaktnosti. Čím je mletá káva jemnejšia a kompaktnjšia, tým pomalšie prechádza voda.

Čas extrakcie však môžete upraviť, keď spozorujete, že espresso nechutí alebo nevychádza tak, ako by malo.

- Keď je krémová pena mimoriadne svetlá, má slabú konzistenciu a rýchlo sa rozpúšťa, espresso prechádzalo príliš rýchlo. V takom prípade nedošlo k dostatočnej extrakcii. Espresso chutí kyslo a vodovo a aróma sa nerozvinula. To sa väčšinou stáva pri príliš malom množstve mletej kávy, ktorá je tiež namletá príliš nahrubo alebo nebola dostatočne dobre stlačená.
- Keď je krémová pena príliš tmavá a v strede obsahuje veľa svetlých škvŕn alebo má otvor, káva prechádzala príliš dlho. Došlo k nadmernej extrakcii. Espresso chutí horko. Príčinou je väčšinou príliš jemne namletá káva alebo príliš veľké množstvo mletej kávy. Ak ani jedno neplatí, mletá káva bola príliš stlačená.
- Používajte iba mletú kávu na espresso: spravidla je jemnejšie pomletá a okrem toho intenzívnejšie pražená. Na jednu šálku espressa potrebujete ideálne cca 7 g mletej kávy. Sitko nepreplňujte. Mletú kávu zhutnite v sitku pomocou vtláčadla odmerky 21, no nestlačte ju na kompaktnú hmotu.
- Skúšajte, kým nenájdete optimálnu rovnováhu všetkých faktorov.

Tipy pre prípravu mliečnej peny

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

Príprava horúcej vody

Pomocou speňovača mlieka **10** môžete pripraviť aj horúcu vodu, napríklad na zriedenie kávy (Café Americano) alebo na zalatie čaju.

- 1) Prístroj zapnite spínačom ZAP./VYP. **1**. Prevádzková kontrolka **16** svieti. Kontrolka „Espresso“ **15** bliká. Dbajte na to, aby bol regulátor pary **7** otočený na doraz na „●“. Počkajte, kým nebude ukazovateľ indikátora teploty **2** približne v strede medzi 80 °C a „☞“ a kontrolka „Espresso“ **15** nebude neprerušene svietiť.
- 2) Pod speňovač mlieka **10** dajte tepelne odolnú nádobu.
- 3) Otočte regulátor pary **7** minimálne do polovice v smere „☞/☹“.
- 4) Stlačte tlačidlo „Espresso“ **☞** **3**. Zo speňovača mlieka **10** vyteká horúca voda.
- 5) Na zastavenie horúcej vody znovu stlačte tlačidlo „Espresso“ **☞** **3**.
- 6) Zatvorte regulátor pary **7** (otočte až na doraz smerom k „●“).

Čistenie a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Skôr než vyčistíte prístroj, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
- Pred čistením prístroj nechajte vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!



Prístroj nikdy neponárajte do vody ani do iných tekutín. Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

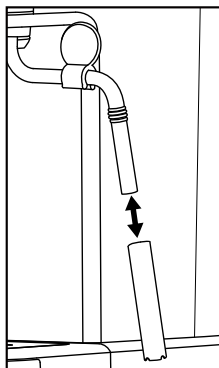
POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na čistenie povrchu prístroja nepoužívajte abrazívne, agresívne alebo chemické čistiace prostriedky, aby sa zabránilo poškodeniam.

Čistenie speňovača mlieka

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

- 7) Nasuňte plášť späť na dýzu (obrázok 1).



Obrázok 1

Čistenie výpustu horúcej vody

Výpusť horúcej vody **14** vyčistíte po každom použití.

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

Čistenie príslušenstva

- 1) Vyčistíte držiak sitka **18**, obe sitká na espresso **19** **20**, nádobu na vodu **9**, odmerku **21** a odkvapkávacia mriežku **11** v teplej vode.

UPOZORNENIE

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

- 2) Vysušte všetky diely.

UPOZORNENIE

- Obidve sitká na espresso **19** **20**, odmerka **21** a odkvapkávacia mriežka **11** sa môžu umývať v umývačke riadu.

Čistenie prístroja

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

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

Odstraňovanie vodného kameňa

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Negenerujte paru, keď sa v nádobe na vodu 9 nachádza roztok prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa!

Pravidelne odstraňujte vodný kameň z prístroja. Po cca 1 – 2 mesiacoch (pri cca 4 prípravách espressa na deň) by sa mal z prístroja odstrániť vodný kameň. Táto hodnota sa môže odlišovať podľa stupňa tvrdosti vody vo vašom regióne. Na použitie odstraňovača vodného kameňa 22, ktorý je súčasťou dodávky, postupujte nasledovne:

- 1) Do nádoby na vodu 9 pridajte prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa 22 (125 ml).
- 2) Nádobu na vodu 9 naplňte vodou až na značku Max a vložte ju do prístroja.
- 3) Zapnite prístroj pomocou spínača ZAP./VYP. 1. Regulátor pary 7 je vypnutý.
- 4) Nasad'te späť držiak sitka 18 bez sitka na espresso 19 20 do prístroja.
- 5) Pod otvory držiaka sitka postavte 2 šálky alebo jednu nádobu, ktorá má minimálne 250 ml.
- 6) Hneď ako kontrolka „Espresso“ 15 neprerušene svieti, stlačte tlačidlo „Espresso“ 3. Nechajte pretiecť cca 250 ml (cca 2 šálky) roztoku prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa a potom zastavte proces novým stlačením tlačidla „Espresso“ 3. Použitý roztok prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa príp. opatrne vylejte.
- 7) Prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa 22 nechajte pôsobiť približne 1 minútu.
- 8) Zopakujte kroky 6 až 7 ešte trikrát. Pri poslednom raze vyprázdňte nádobu na vodu 9 úplne.
- 9) Pod otvory držiaka sitka postavte dostatočne veľkú nádobu (min. 1 liter).
- 10) Vypláchnite nádobu na vodu 9 čistou vodou a naplňte ju čistou vodou až na značku Max.
- 11) Hneď ako kontrolka „Espresso“ 15 neprerušene svieti, stlačte tlačidlo „Espresso“ 3. Vodu nechajte úplne pretiecť. Túto vodu opatrne vyklapte.

- 12) Kroky 10 až 11 zopakujte ešte raz a následne vypnite prístroj.
- 13) Po odstránení vodného kameňa očistite prístroj vlhkou utierkou, aby sa odstránili možné škvrny po roztoku prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa. Presvedčte sa, že prístroj je pred ďalším používaním úplne suchý.

Nový prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa  môžete objednať cez náš zákaznicky servis (pozri kapitolu „**Objednávanie náhradných dielov**“). Odporúčame vám používať prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa , ktorý je súčasťou dodávky. Na odstránenie vodného kameňa môžete použiť tiež iné, bežné prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa pre espresso stroje. Potom postupujte tak, ako je opísané v návode na obsluhu príslušného prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa.

Objednávanie náhradných dielov

Pre výrobok SEM 1100 C4 môžete objednať nasledovné náhradné diely:

- Prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa  (125 ml)

Výrobok objednať cez našu servisnú telefonickú linku (pozrite kapitolu **Servis**) alebo pohodlne na našej webovej stránke www.kompernass.com.



UPOZORNENIE

- Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je vždy možné pre všetky krajiny.
- Pri svojej objednávke majte pripravené číslo IAN, ktoré nájdete na obale tohto návodu na obsluhu.

Odstraňovanie porúch

Porucha	Príčina	Náprava
Káva espresso už ďalej nevyteká.	• Pomletá káva je príliš vlhká alebo je príliš stlačená.	• Znovu pripravte kávu espresso, ale teraz už natoľko nestlačte pomletú kávu alebo ju celkom vymeňte.
	• Nie je voda v nádobe na vodu 9 .	• Nalejte vodu do nádoby na vodu 9 .
	• Otvory výstupu z držiaka sitka sú upchaté.	• Vyčistite držiak sitka 18 .
Káva espresso vykvapkáva cez okraje držiaka sitka 18 namiesto toho, aby tiekla z otvorov.	• Držiak sitka 18 nie je správne nasadený.	• Správne nasadíte držiak sitka 18 .
	• Otvory držiaka sitka sú upchaté.	• Vyčistite držiak sitka 18 .
	• Zvyšky pomletej kávy sú na okrajoch držiaka sitka 18 .	• Očistíte okraj držiaka sitka 18 od zvyškov pomletej kávy.
Káva espresso je studená.	• Prístroj nebol predhriaty.	• Predhrejte prístroj.
	• Kontrolka „Espresso“ 15 ešte neprerušene nesvietila.	• Počkajte, až bude kontrolka „Espresso“ 15 neprerušene svietiť.
	• Šálky neboli predhriate.	• Predhrejte šálky.
Hlučný chod čerpadla.	• Nádoba na vodu 9 je prázdna.	• Nalejte vodu do nádoby na vodu 9 .
Pena (crema) je príliš svetlá (káva espresso vyteká rýchlo z držiaka sitka 18).	• Príliš málo mletej kávy.	• Použite viac mletej kávy.
	• Káva je pomletá príliš nahrubo.	• Používajte len mletú kávu určenú špeciálne na prípravu kávy espresso.
Pena (crema) je príliš tmavá (káva espresso vyteká pomaly z držiaka sitka 18).	• Príliš veľa mletej kávy.	• Použite menej mletej kávy.
	• Káva je pomletá príliš jemno alebo je vlhká.	• Používajte len mletú kávu určenú špeciálne na prípravu kávy espresso.
	• Sitko 19 20 je upchaté.	• Vyčistite sitko 19 20 .

Porucha	Príčina	Náprava
Mlieko sa nenapeňuje.	• Mlieko nie je dosť studené.	• Používajte mlieko z chladničky.
	• Speňovač mlieka 10 je znečistený.	• Vyčistite speňovač mlieka 10 .
Čerpadlo sa počas prevádzky zastaví, kontrolka „Espresso“ 15 bliká.	• Čerpadlo zastaví po cca 3 minútach prevádzky, aby sa predišlo prehriatiu.	• Pred opätovným uvedením prístroja do prevádzky nechajte prístroj vychladnúť.
Všetky kontrolky 5 15 16 blikajú súčasne.	• Prístroj je prehriaty alebo mal skrat.	• Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.

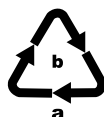


Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť používaniu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 409631-2207 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.kaufland.com/manual si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek.

Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu medzinárodnú stránku (www.kaufland.com/manual). Kliknutím na príslušnú krajinu sa dostanete na národný prehľad našich príručiek. Pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 409631-2207 môžete otvoriť váš návod na obsluhu.

Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 152835 (bezplatne z pevnej aj mobilnej siete)

E-Mail: info@kaufland.sk

IAN 409631-2207

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	78
Предупредителни указания	78
Употреба по предназначение	79
Окомплектовка на доставката / Инспекция след транспортиране	79
Указания за безопасност	80
Елементи на уреда	83
Технически характеристики	84
Температурен индикатор	84
Първо пускане в експлоатация	85
Работа с уреда	85
Пълнене на резервоара за вода	85
Загряване след по-продължителен период на престой/ при първо пускане в експлоатация	86
Загряване преди всяка употреба	87
Приготвяне на еспreso	88
Приготвяне на капучино	89
Съвети за перфектно еспreso	91
Съвети относно млечната пiana	92
Източване на гореща вода	92
Почистване и поддръжка	93
Почистване на дюзата за разпенване на мляко	93
Почистване на разпръскателя за гореща вода	94
Почистване на принадлежностите	94
Почистване на уреда	95
Почистване на уреда от котлен камък	95
Поръчка на резервни части	97
Отстраняване на неизправности	98
Предаване за отпадъци	99
Предаване на уреда за отпадъци	99
Предаване на опаковката за отпадъци	100
Гаранция	100
Сервизно обслужване	102
Вносител	102

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указанияте области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Предупредителни указания

В настоящото ръководство за потребителя са използвани следните предупреждения:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава възможна опасна ситуация.

Ако опасната ситуация не бъде избегната, тя може да доведе до наранявания.

- Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете наранявания на хора.

ВНИМАНИЕ

Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава възможни материални щети.

Ако ситуацията не бъде избегната, тя може да доведе до материални щети.

- Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете материални щети.

УКАЗАНИЕ

- Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.

Употреба по предназначение

Този уред служи само за приготвяне на еспreso/капучино и разпенване на мляко. Той е предназначен за използване единствено в частни домакинства. Не го използвайте за професионални цели.

Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна.

Окомплектовка на доставката / Инспекция след транспортиране

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от задушаване!

- Опаковъчните материали не трябва да се използват за игра. Съществува опасност от задушаване.

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- Машина за еспreso
- държач за цедката
- голяма цедка за еспreso
- малка цедка за еспreso
- мерителна лъжица с притискач
- Препарат за отстраняване на котлен камък (125 ml)
- ръководство за бърз старт
- ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди, получени вследствие на лоша опаковка или при транспортирането, се обърнете към горещата линия на сервиза.

Указания за безопасност

За безопасна работа с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди употреба проверете уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е падал.
- ▶ Уредът и храняващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Уредът може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Деца не трябва да извършват почистването и техническото обслужване от страна на потребителя, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или на сервизната служба. Некомпетентно извършените ремонти могат да доведат до сериозни опасности за потребителя. Освен това отпада правото за изискване на гаранция.



Не потапяйте уреда във вода или други течности.
Опасност от токов удар!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Никога не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.
- ▶ Опасност от изгаряне! По време на използване някои части се нагорещават силно!
- ▶ При използването на уреда се образуват горещи изпарения. Внимавайте да не се попарите с тях! Стойте на достатъчно разстояние от парата.
- ▶ Включвайте уреда само към инсталиран съгласно разпоредбите и заземен контакт.
- ▶ След употреба повърхността на нагревателя все още разполага с остатъчна топлина.
- ▶ По щепселното съединение на уреда не трябва да протича течност.
- ▶ Използвайте уреда само по предназначение. Неправилни приложения могат да доведат до наранявания.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Повредените части трябва да се сменят само с оригинални резервни части. Само за тези части е гарантирано, че отговарят на изискванията за безопасност.
- ▶ Пазете уреда от влага и проникване на течности.
- ▶ Пазете уреда от удари, прах, химикали, силни температурни колебания и намиращи се твърде близко източници на топлина (фурни, отоплителни тела).
- ▶ Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За изключване винаги издърпвайте щепсела от контакта; никога не дърпайте кабела.
- По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Никога не използвайте уреда в помещения с температури под или около 0 °C. Уредът може да се повреди при замръзване на водата в тръбопроводите или в резервоара за вода.
- Никога не използвайте уреда на открито. Този уред е предназначен за използване само в затворени помещения.
- Не генерирайте пара, когато в резервоара за вода се намира разтвор за отстраняване на котлен камък!

УКАЗАНИЕ

- Ремонт на уреда по време на гаранционния срок трябва да се извършва само от оторизиран от производителя сервиз, в противен случай при последващи повреди не може да се предявява гаранционен иск.

Елементи на уреда

Фигура А:

- ❶ Превключвател за включване/изключване „ON/OFF“
- ❷ Температурен индикатор
- ❸ Бутон „еспресо“ 
- ❹ Бутон „пара“ 
- ❺ Бял контролен индикатор „пара“
- ❻ Поставка за чаши
- ❼ Регулатор на парата
- ❽ Дръжка
- ❾ Резервоар за вода
- ❿ Дюза за разпенване на мляко
- ⓫ Решетка за капки
- ⓫⓪ Събирателен съд за капки
- ⓫⓫ Прорез за червения поплавък
- ⓫⓬ Разпръсквател за гореща вода
- ⓫⓭ Бял контролен индикатор „еспресо“
- ⓫⓮ Червен индикатор за работен режим

Фигура Б:

- ⓫⓯ Приспособление за блокиране на цедката
- ⓫⓰ Държач за цедката
- ⓫⓱ Голяма цедка за еспресо
- ⓫⓲ Малка цедка за еспресо
- ⓫⓳ Мерителна лъжица с притискач
- ⓫⓴ Препарат за отстраняване на котлен камък**

Внимание



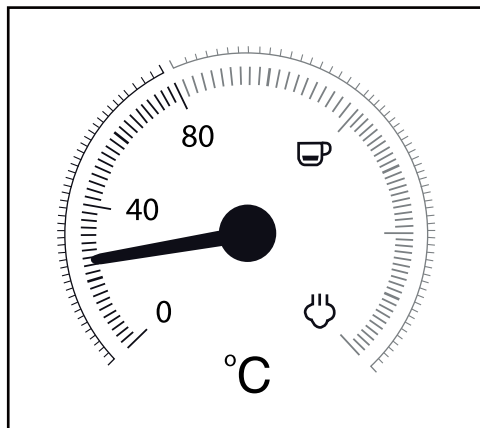
Предизвика кожни раздразнения. Предизвиква сериозно дразнене на очите. Да се съхранява извън обсега на деца. **ПРИ КОНТАКТ С КОЖАТА: Измийте обилно с вода и сапун. **ПРИ КОНТАКТ С ОЧИТЕ:** Промивайте внимателно с вода в продължение на няколко минути. Свалете контактните лещи, ако има такива и доколкото това е възможно. Продължете с изплакването. При продължително дразнене на очите: Потърсете медицински съвет/помощ. **Внимание:** Съдържа: сулфаминова киселина. Съдържание: 125 ml.

Технически характеристики

Напрежение на мрежата	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50–60 Hz
Номинална мощност	1 100 W
Налягане на помпата	около 1,5 MPa (15 bar)
	от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти

Температурен индикатор

Температурният индикатор **2** показва температурата, до която е загрят уредът.



След включване уредът започва да загрява, докато стрелката застане приблизително в средата между 80 °C и „☕“. Индикатор за работен режим **16** свети. Контролният индикатор „еспресо“ **15** мига.

Когато стрелката достигне червената зона на скалата, температурата е достатъчно висока за приготвяне на еспресо. Зеленият контролен индикатор „еспресо“ **15** свети непрекъснато.

Когато натиснете бутона „пара“  **4**, контролният индикатор „пара“ **5** мига. Уредът продължава да загрява и стрелката се повдига до зоната на скалата между „☕“ и „☁“.

Когато стрелката достигне зоната между „☕“ и „☁“, температурата е достатъчно висока за генериране на пара. Зеленият контролен индикатор „пара“ **5** свети непрекъснато.

Първо пускане в експлоатация

- 1)  Извадете резервоара за вода **9** и отстранете оранжевото приспособление за обезопасяване при транспортиране от отвора за изливане на вода.
- 2) Почистете държача за цедката **18**, мерителната лъжица **21**, цедките за еспreso **19** **20**, решетката за капки **11** и резервоара за вода **9** съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“.
- 3) Поставете уреда на равна и топлоустойчива подложка. Обърнете внимание на това, контактът да бъде наблизко.
- 4) Поставете решетката за капки **11** така, че поплавък да може да се издава през прореза **13** в решетката за капки **11**.
- 5) Заредете държача за цедката **18** в уреда чрез поставяне до маркировката „INSERT“, отстрани на разпръскателя за гореща вода **14** на уреда, и завъртане обратно на часовниковата стрелка така, че дръжката на държача за цедката **18** да сочи напред („LOCK“).
- 6) Включете щепсела в контакт.
- 7) Преди първото използване постъпете по следния начин, за да почистите вътрешните тръбопроводи:
Оставете вода за около 5 чаши еспreso (около 100 ml) да изтече през уреда. За целта прочетете глава „Работа с уреда“.
- 8) Оставете да се образува пара за около 30 секунди. За целта прочетете глава „Работа с уреда“.

УКАЗАНИЕ

- При първото използване е възможно да се чува шум от работата на помпата, но от уреда все още да не потича вода. В такъв случай завъртете регулатора на парата **7** в посока „☕/💧“, така че въздухът да може да излезе от тръбопроводите на уреда (бутонът „пара“ **4** е натиснат). След около 20 секунди въздухът е излязъл, шумовете изчезват и от уреда изтича вода.

Работа с уреда

Пълнене на резервоара за вода

УКАЗАНИЕ

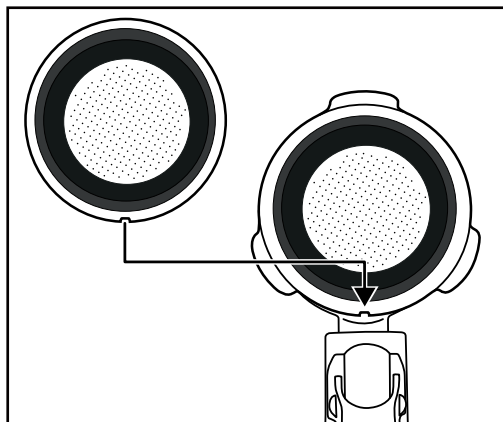
- За приготвяне на еспreso/капучино използвайте единствено прясна питейна вода.

- 1) Свалете резервоара за вода **9** и го напълнете с вода:
Налейте вода минимум до маркировката „Min“.
Никога не наливайте вода над маркировката „Max“.
- 2) Поставете резервоара за вода **9** отново в уреда.

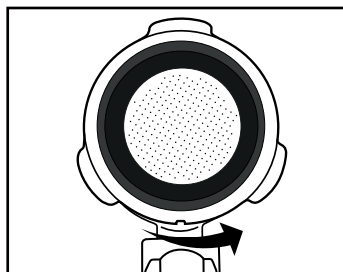
Загряване след по-продължителен период на престой/ при първо пускане в експлоатация

Ако не сте използвали уреда по-продължително време, загрейте го както следва:

- 1) Налейте вода в резервоара за вода **9**.
- 2) Поставете голямата **19** или малката цедка за еспreso **20** в държача за цедката **18**.
 - Обърнете внимание, че при поставянето малката резка на голямата **19** или малката цедка за еспreso **20** трябва да се намира над резката на държача за цедката **18**.



- След това завъртете леко голямата **19** или малката цедка за еспreso **20** така, че повече да не може да изпадне.



УКАЗАНИЕ

- Отстранете поставената цедка за еспreso **19** **20** едва след като се охлади!
- За да извадите отново цедката за еспreso **19** **20** от държача за цедката **18**, завъртете поставената цедка за еспreso **19** **20** така, че резката на цедката за еспreso **19** **20** да се намира над резката на държача за цедката **18**. Сега можете да извадите цедката за еспreso **19** **20**.

- 3) Заредете държача за цедката **18** в уреда чрез поставяне до маркировката „INSERT“, отстрани на разпръсквателя за гореща вода **14** на уреда, и завъртане обратно на часовниковата стрелка така, че държката на държача за цедката **18** да сочи напред („LOCK“).
- 4) Поставете чаша под държача за цедката **18**.
- 5) Затворете чрез завъртане регулатора на парата **7** (завъртете до упор в посока „●“).
- 6) Включете уреда с превключвателя за включване/изключване **1**. Индикатор за работен режим **15** свети. Контролният индикатор „еспресо“ **15** мига. Уредът започва да загрева.
- 7) Когато контролен индикатор „еспресо“ **15** свети непрекъснато, натиснете бутона „еспресо“  **3**. Пуснете водата да преминава около 1 минута.

УКАЗАНИЕ

► Възможно е междувременно да се наложи изпразване на чашата. За целта спрете за кратко процеса чрез натискане на бутона „еспресо“  **3**. Изпразнете чашата и отново натиснете бутона „еспресо“  **3**, така че водата да продължи да тече през уреда.

- 8) След около 1 минута спрете помпата чрез повторно натискане на бутона „еспресо“  **3**.
- 9) Изчакайте, докато зеленият контролен индикатор „еспресо“ **15** свети непрекъснато. Сега можете да приготвите еспресо.

Загряване преди всяка употреба

Преди да можете да приготвите еспресо или капучино, уредът трябва да загрее.

- 1) Включете уреда с превключвателя за включване/изключване **1**. Индикатор за работен режим **15** свети. Контролният индикатор „еспресо“ **15** мига. Уверете се, че регулаторът на парата **7** е завъртян до упор на „●“.
- 2) Заредете държача за цедката **18** в уреда чрез поставяне до маркировката „INSERT“, отстрани на разпръсквателя за гореща вода **14** на уреда, и завъртане обратно на часовниковата стрелка така, че държката на държача за цедката **18** да сочи напред („LOCK“).
- 3) Натиснете бутона „еспресо“  **3**, така че уредът да започне да засмуква вода от резервоара за вода **9**. Веднага щом от отворите на държача за цедката започне да изтича вода, натиснете отново бутона „еспресо“  **3**, така че помпата да спре.
- 4) Изчакайте, докато зеленият контролен индикатор „еспресо“ **15** свети непрекъснато.
- 5) Отново натиснете бутона „еспресо“  **3** и оставете да тече гореща вода в продължение на 20 секунди, преди да спрете отново помпата.

Предварителното загряване е завършено. Сега можете да приготвите еспресо/капучино.

Приготвяне на еспreso

УКАЗАНИЕ

- Винаги проверявайте дали цедката за еспreso **19** **20** е чиста и остатъците от мляно кафе за еспreso са отстранени.

- 1) Щом уредът загрее:
За приготвяне на едно кафе еспreso поставете малката цедка за еспreso **20** в държача за цедката **18**.
За приготвяне на две кафета еспreso поставете голямата цедка за еспreso **19** в държача за цедката **18**.
- 2) Напълнете малката цедка за еспreso **20** с мляно кафе за еспreso до маркировката „Мах“. Това съответства на около 7 g мляно кафе или една равна мерителна лъжица **21**.
или...
Напълнете голямата цедка за еспreso **19** с мляно кафе за еспreso до маркировката „Мах“. Това съответства на около 7 g + 7 g мляно кафе или на две равни мерителни лъжици **21**.
- 3) Уплътнете мляното кафе за еспreso с помощта на притискача на мерителната лъжица **21**. При необходимост допълнете мляно кафе за еспreso, така че цедката за еспreso **19** **20** да се напълни до маркировката „Мах“. След това отново уплътнете мляното кафе за еспreso.

УКАЗАНИЕ

- Уплътняването на мляното кафе за еспreso е съществена част от процеса на приготвяне на еспreso. Ако мляното кафе за еспreso е уплътнено много силно, еспресото тече бавно и се получава повече крема. Ако мляното кафе за еспreso не е уплътнено твърде силно, еспресото тече бързо и се получава само малко крема.
- 4) Заредете държача за цедката **18** в уреда чрез поставяне до маркировката „INSERT“ на уреда и завъртане обратно на часовниковата стрелка така, че дръжката на държача за цедката **18** да сочи напред („LOCK“).
 - 5) Поставете една чаша (или две чаши) под отворите на държача за цедката. Препоръчваме да изплакнете предварително чашите с горещо вода, за да не се охлади еспресото твърде бързо. Можете да съхранявате чашите върху поставката за чаши **6**.
 - 6) Когато зеленият контролен индикатор „есpresso“ **15** свети непрекъснато, натиснете бутона „есpresso“  **3**. Еспресото изтича в чашата/ите.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не изваждайте държача за цедката **18, докато еспресото тече!**

Образуващите се пръски горещо еспreso причиняват наранявания!

- Винаги първо натискайте повторно бутона „есpresso“  **3**, за да прекратите дозирането на еспreso, преди да отстраните държача за цедката **18**.

- 7) След като чашата/ите се напълни/ят достатъчно (около 20 ml на чаша), натиснете отново бутона „еспресо“  3, за да не се изпомпва повече вода.

Сега можете да изпиете еспесото.

- 8) Изключете уреда чрез превключвателя за включване/изключване 1.

УКАЗАНИЕ

- Ако бутоните „еспресо“  3 или „пара“  4 не бъдат натиснати в продължение на около 30 минути, уредът се изключва автоматично.
- 9) След употреба отстранете мляното кафе за еспreso от цедката за еспreso 19 20. Извадете държача за цедката 18 от уреда. Обърнете приспособлението за блокиране на цедката 17 нагоре, така че цедката за еспreso 19 20 да не може да падне от държача за цедката 18. След това изпразнете цедката за еспreso 19 20, като обърнете държача за цедката 18 с блокирана цедка за еспreso 19 20 и изтръскайте мляното кафе за еспreso. Винаги изхвърляйте мляното кафе за еспreso по екологосъобразен начин, например с биологичните отпадъци.

УКАЗАНИЕ

- Задължително почиствайте разпръсквателя за гореща вода 14 (от него изтича гореща вода) след всяка употреба. За целта прочетете глава „Почистване и поддръжка“.

УКАЗАНИЕ

- Изпразвайте събирателния съд за капки 12 редовно, но най-късно, когато поплавък се вижда в прореза 13 на решетката за капки 11.

Приготвяне на капучино

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Бъдете внимателни при боравене с парата за разпенване на мляко!

Горещата пара или горещите пръски причиняват наранявания!

- Винаги въртете бавно регулатора на парата 7.
- 1) Напълнете съд за разпенване (за предпочитане от неръждаема стомана) до една трета със студено мляко.
 - 2) Уверете се, че регулаторът на парата 7 е затворен (завъртете до упор в посока „●“).
 - 3) Отместете настрани дюзата за разпенване на мляко 10. При това я хващайте единствено за дръжката 8.
 - 4) Натиснете бутона „пара“  4. Изчакайте, докато зеленият контролен индикатор „пара“ 5 свети непрекъснато.

- 5) Поставете празен съд под дюзата за разпенване на мляко **10**. Завъртете бавно регулатора на парата **7** в посока „☕/💧“. От дюзата излиза/т воден кондензат/пръски. По този начин се почистват дюзата и водният кръг във вътрешността на уреда.
- 6) Изчакайте 15 секунди и след това завъртете регулатора на парата **7** в посока „●“, докато от дюзата повече не излиза пара. Излейте водата от съда.
- 7) Дръжте съда за разпенване в ръка, за да усещате температурата на млякото, и потопете леко дюзата за разпенване на мляко **10** в млякото. При това дръжте съда за разпенване леко наклонен.
- 8) Завъртете бавно регулатора на парата **7** в посока „☕/💧“.
- 9) Движете съда за разпенване с кръгообразни движения и при това дръжте върха на дюзата малко под повърхността на млякото: достатъчно дълбоко за предотвратяване на пръски мляко във всички посоки и достатъчно високо за образуване на дебел слой пяна. При правилно извършване се чува приглушен бръмчаш звук.
- 10) Когато млечната пяна се надигне, вкарайте дюзата по-дълбоко, за да разпените следващия „слой“ и да предотвратите загаряне на пяната.
- 11) Накрая потопете дюзата изцяло и затворете регулатора на парата **7** на около половина, така че млякото да се загрее. Дръжте съда за разпенване леко наклонен, така че млякото да се завихря леко, докато го разбърквате с дюзата.
- 12) Когато млечната пяна достигне желаната консистенция и температура, затворете регулатора на парата **7** (завъртете до упор в посока „●“).
- 13) Едва след това извадете дюзата от млякото.
- 14) Постъпете съгласно описанието в глава „**Почистване на дюзата за разпенване на мляко**“.

УКАЗАНИЕ

- За приготвяне на капучино винаги използвайте по-големи чаши, отколкото за приготвяне на еспreso, тъй като се добавя разпенено мляко.

- 15) За приготвяне на капучино постъпете по същия начин, както когато приготвяте еспreso (вж. глава „**Приготвяне на еспreso**“/**подгръване не е необходимо**). Но оставете да премине приблизително двойно количество вода в сравнение с количеството за еспreso (около 40 ml).

УКАЗАНИЕ

- ▶ Червеният контролен индикатор „еспресо“  15 евентуално мига бързо, когато натиснете бутона „еспресо“  3 непосредствено след производство на млечна пяна. Това означава, че уредът е подгрят твърде силно за приготвяне на оптимално еспресо. Въпреки това можете или да продължите с приготвянето на еспресо, или да оставите уреда да се охлади. Когато червеният контролен индикатор „еспресо“  15 свети непрекъснато, оптималният за еспресо температурен диапазон е достигнат отново.

16) Изключете уреда чрез превключвателя за включване/изключване  1.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако бутоните „еспресо“  3 или „пара“  4 не бъдат натиснати в продължение на около 30 минути, уредът се изключва автоматично.

17) След това добавете разпененото мляко към предварително подготвеното еспресо. Капучиното е готово. Можете да го подсладите на вкус или да го поръсите с какао на прах.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Задължително почиствайте дюзата за разпенване на мляко  10 след всяка употреба. За целта прочетете глава „Почистване и поддръжка“.

Съвети за перфектно еспресо

Един от най-важните фактори за добро еспресо е така нареченото време на екстракция или време на преминаване, т.е. продължителността на контакта между мляното кафе и горещата вода до изтичане на готовото кафе в чашата.

Времето на екстракция зависи преди всичко от количеството и степента на смилане на мляното кафе, както и от неговата компактност. Колкото по-ситно и компактно е мляното кафе, толкова по-бавно преминава водата през него.

Но вие също можете да повлияете времето на екстракция, ако забележите, че еспресото не е вкусно или не изглежда, както трябва.

- Ако кремата е много светла, има рядка консистенция и се разтваря бързо, еспресото е преминало твърде бързо. В този случай се говори за недостатъчна екстракция. Еспресото има кисел вкус и е воднисто, а ароматът не се разгръща напълно.
- Най-често това се дължи на твърде малко количество, евентуално твърде едро смляно или недостатъчно силно пресовано мляно кафе.

- Ако кремата е много тъмна и в средата е изпъстрена със светли петна или има дупка, кафето е преминавало твърде дълго. В този случай се говори за прекомерна екстракция. Еспресото има горчив вкус. Най-честата причина е твърде ситно смляно кафе или твърде голямо количество мляно кафе. Ако нито едно от двете не е вярно, мляното кафе е било пресовано твърде силно.
- Използвайте само мляно кафе за еспreso: по принцип то е по-ситно смляно и по-силно препечено. В идеалния случай за една чаша еспreso използвайте около 7 g мляно кафе. Не препълвайте цедката. Уплътнявайте мляното кафе в цедката с притискача на мерителната лъжица **21**, без да пресовате мляното кафе до компактна маса.
- Изпробвайте, докато намерите оптималното равновесие между всички фактори.

Съвети относно млечната пяна

- По принцип може да се разпенва всеки вид мляко, включително соево и оризово мляко. Но някои видове мляко могат да се разпенват само по-слабо.
- Обезмасленото мляко (мляко с ниска масленост) не загаря толкова лесно както пълномасленото, но при твърде ниско съдържание на мазнини е възможно млякото да не се разпенва добре. Затова винаги използвайте мляко с масленост 3,5 % или 1,5 %.
- Добре охладеното мляко се разпенва по-добре отколкото по-леко охладеното. Най-добри резултати се постигат при температура от около 7 °C.
- Не разпенвайте млякото повторно, защото в противен случай ще загори.
- Оставете разпененото мляко да постои около 30 секунди, преди да сипете пяната върху еспресото. Така по-големите мехурчета се пукат и все още течното мляко потъва надолу. След това можете да сипете фината пяна върху еспресото.

Източване на гореща вода

С помощта на дюзата за разпенване на мляко **10** можете да източите гореща вода, напр. за да разредите кафе (Café Americano) или да пригответе чай.

- 1) Включете уреда с превключвателя за включване/изключване **1**. Индикатор за работен режим **15** свети. Контролният индикатор „есpresso“ **15** мига. Уверете се, че регулаторът на парата **7** е завъртян до упор на „●“.
- Изчакайте, докато стрелката на температурния индикатор **2** се намира приблизително в средата между 80 °C и „☐“ и зеленият контролен индикатор „есpresso“ **15** свети непрекъснато.

- 2) Поставете термоустойчив съд под дюзата за разпенване на мляко **10**.
- 3) Завъртете регулатора на парата **7** минимум до половината в посока „☕/💧“.
- 4) Натиснете бутона „еспресо“  **3**. От дюзата за разпенване на мляко **10** изтича гореща вода.
- 5) Натиснете отново бутона „еспресо“  **3**, за да спрете източването на гореща вода.
- 6) Затворете чрез завъртане регулатора на парата **7** (завъртете до упор в посока „●“).

Почистване и поддръжка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Винаги изключвайте щепсела от контакта, преди да почистите уреда. Опасност от токов удар!
- ▶ Винаги оставайте уреда първо да се охлади, преди да го почистите. Опасност от изгаряне!

 Никога не потапяйте уреда във вода или други течности. Опасност от токов удар!

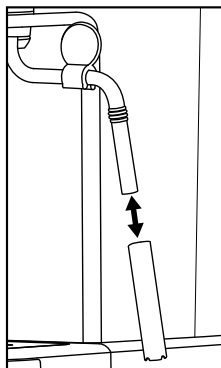
ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Никога не използвайте абразивни, агресивни или химически почистващи препарати за почистване на повърхностите на уреда, за да избегнете повреди.

Почистване на дюзата за разпенване на мляко

- 1) Поставете празен съд под дюзата за разпенване на мляко **10**.
- 2) Завъртете регулатора на парата **7** непосредствено след употреба на „☕/💧“ и оставете парата да се отдели няколко секунди.
- 3) Затворете регулатора на парата **7** (завъртете до упор на „●“), изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- 4) Оставете дюзата да се охлади.
- 5) Свалете обвивката на дюзата за разпенване на мляко **10** (фигура 1) и я почистете старателно с топла вода.
- 6) Избършете с влажна кърпа дюзата, намираща се под обвивката. При необходимост използвайте мек миеш препарат върху кърпата. След почистване с миеш препарат избършете отново с навлажнена с чиста вода кърпа. Уверете се, че по дюзата няма остатъци от миеш препарат.

- 7) Поставете отново обвивката на дюзата (фигура 1).



Фигура 1

Почистване на разпръсквателя за гореща вода

Почиствайте разпръсквателя за гореща вода **14** след всяка употреба:

- 1) След приготвяне на еспreso/капучино свалете държача за цедката **18** и избършете цялата повърхност на разпръсквателя за гореща вода **14** с влажна кърпа, за да отстраните всички остатъци от мляно кафе.
- 2) Заредете отново държача за цедката **18** без поставени цедки за еспreso **19** **20**.
- 3) Поставете празна чаша под държача за цедката **18** и натиснете бутона „еспресо“  **3**. От разпръсквателя за гореща вода **14** изтича вода, която промива последните остатъци от мляно кафе.
- 4) След около 20 секунди натиснете отново бутона „еспресо“  **3** и изключете уреда посредством превключвателя за включване/изключване **1**.
- 5) Отново свалете държача за цедката **18**.

Почистване на принадлежностите

- 1) Почистете в топла вода държача за цедката **18**, двете цедки за еспreso **19** **20**, резервоара за вода **9**, мерителната лъжица **21** и решетката за капки **11**.

УКАЗАНИЕ

- Добавянето на миещ препарат към водата може да повлияе вкуса на еспресото. Ако отстраняването на замърсяванията е възможно само с миещ препарат, след това винаги изплаквайте обилно частите с чиста вода.

- 2) Подсушете всички части.

УКАЗАНИЕ

-  Двете цедки за еспресо **19** **20**, мерителната лъжица **21** и решетката за капки **11** са годни и за миене в съдомиялна машина.

Почистване на уреда

Почистете уреда с влажна кърпа. При необходимост сипете малко миещ препарат върху кърпата.

Уверете се, че уредът е изсъхнал напълно, преди да го използвате отново.

Почистване на уреда от котлен камък

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не генерирайте пара, когато в резервоара за вода **9** се намира разтвор за отстраняване на котлен камък!

Почиствайте редовно уреда от котлен камък. След около 1 – 2 месеца (при около 4 приготвяния на еспресо на ден) уредът трябва да се почисти от котлен камък. В зависимост от степента на твърдост на водата във вашия регион е възможно тази стойност да се различава.

За да използвате включения в окомплектовката на доставката препарат за отстраняване на котлен камък **22**, постъпете както следва:

- 1) Сипете препарата за отстраняване на котлен камък **22** (125 ml) в резервоара за вода **9**.
- 2) Напълнете с вода резервоара за вода **9** до маркировката Max и го поставете в уреда.
- 3) Включете уреда с превключвателя за включване/изключване **1**. Регулаторът на парата **7** е затворен.
- 4) Поставете държача за цедката **18** без цедка за еспресо **19** **20** в уреда.
- 5) Поставете 2 чаши или съд с вместимост минимум 250 ml под отворите на държача за цедката.
- 6) Когато зеленият контролен индикатор „еспресо“ **15** свети непрекъснато, натиснете бутона „еспресо“  **3**.
Оставете да преминат около 250 ml (около 2 чаши) разтвор за отстраняване на котлен камък и след това спрете процеса чрез повторно натискане на бутона „еспресо“  **3**.
Изхвърлете внимателно използвания разтвор за отстраняване на котлен камък.
- 7) Оставете препарата за отстраняване на котлен камък **22** да действа в продължение на около 1 минута.

- 8) Повторете още три пъти стъпките 6 и 7. При последния път изпразнете напълно резервоара за вода .
 - 9) Поставете достатъчно голям съд (мин. 1-литров) под отворите на държача за цедката.
 - 10) Изплакнете резервоара за вода  с чиста вода и налейте чиста вода до маркировката Max.
 - 11) Когато зеленият контролен индикатор „еспресо“   свети непрекъснато, натиснете бутона „еспресо“  .
- Оставете да премине цялото количество вода. Изхвърлете внимателно тази вода.
- 12) Повторете веднъж стъпките 10 и 11 и след това изключете уреда.
 - 13) След почистване на котлен камък избършете уреда с влажна кърпа, за да премахнете евентуални пръски от разтвора за отстраняване на котлен камък. Уверете се, че уредът е напълно сух, преди да го използвате отново.

Можете да поръчате нов препарат за отстраняване на котлен камък  чрез нашия сервиз (вж. глава „**Поръчка на резервни части**“).

Препоръчваме да използвате включения в окомплектовката на доставката препарат за отстраняване на котлен камък . За отстраняване на котлен камък можете да използвате и други предлагани в търговската мрежа препарати за отстраняване на котлен камък от еспресо машини. В такива случаи постъпвайте, както е описано в упътването за потребителя на съответния препарат за отстраняване на котлен камък.

Поръчка на резервни части

Към продукта SEM 1100 C4 можете да поръчате следните резервни части:

- Препарат за отстраняване на котлен камък  (125 ml)

Поръчайте продукта чрез горещата линия на нашия сервис (вж. глава **Сервиз**) или удобно на нашия уебсайт www.kompernass.com.



УКАЗАНИЕ

- Моля имайте предвид, че евентуално не е възможна онлайн поръчка на резервни части във всички страни доставчици.
- За поръчката имайте готовност да съобщите IAN номера, който е посочен на обложката на това ръководство за потребителя.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Причина	Начин на отстраняване
Повече не изтича еспreso.	Мляното кафе за еспreso е твърде влажно и/или уплътнено твърде силно.	Пригответе еспресото отново, при това не уплътнявайте толкова силно мляното кафе за еспreso или го сменете изцяло.
	Няма вода в резервоара за вода 9.	Налейте вода в резервоара за вода 9.
	Дупчиците на отворите на държача за цедката са запушени.	Почистете държача за цедката 18.
Еспресото капе през ръбовете на държача за цедката 18 вместо от отворите.	Държачът за цедката 18 не е поставен правилно.	Поставете правилно държача за цедката 18.
	Отворите на държача за цедката са запушени.	Почистете държача за цедката 18.
	По ръба на държача за цедката 18 се намират остатъци от мляно кафе за еспreso.	Почистете ръба на държача за цедката 18 от остатъците от мляно кафе за еспreso.
Еспресото е студено.	Уредът не е бил загрят предварително.	Загрейте уреда предварително.
	Зеленият контролен индикатор „есpresso“ 15 не е светел непрекъснато.	Изчакайте, докато зеленият контролен индикатор „есpresso“ 15 свети непрекъснато.
	Чашите не са били загрят предварително.	Загрейте чашите предварително.
Шумна работа на помпата.	Резервоарът за вода 9 е празен.	Налейте вода в резервоара за вода 9.
Кремата е твърде светла (еспесото преминава бързо през държача за цедката 18).	Твърде малко мляно кафе за еспreso.	Използвайте повече мляно кафе за еспreso.
	Кафето за еспreso е смляно твърде едро.	Използвайте само мляно кафе за еспreso, произведено специално за еспreso.

Неизправност	Причина	Начин на отстраняване
Кремата е твърде тъмна (еспресото преминава бавно през държача за цедката 18).	• Твърде много мляно кафе за еспreso.	• Използвайте по-малко мляно кафе за еспreso.
	• Кафето е смляно твърде ситно или е влажно.	• Използвайте само мляно кафе за еспreso, произведено специално за еспreso.
	• Цедката 19 20 е запушена.	• Почистете цедката 19 20.
Млякото не се разпенва.	• Млякото не е достатъчно студено.	• Използвайте мляко от хладилника.
	• Дюзата за разпенване на мляко 10 е замърсена.	• Почистете дюзата за разпенване на мляко 10.
Помпата спира по време на работа, зеленият контролен индикатор „еспресо“ 15 мига.	• Помпата спира след около 3 минути работа, за да предотврати прегряване.	• Оставете уреда да се охлади, преди да го използвате отново.
Всички индикатори 5 15 16 мигат едновременно.	• Уредът е прегрял или е имал късо съединение.	• Издърпайте щепсела от контакта и се свържете със сервисната служба.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.

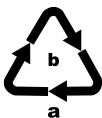


Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 409631 – 2207) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamacия.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 0800 12220 (безплатно от цялата страна)

Е-мейл: info@kaufland.bg

IAN 409631-2207

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Versiunea informațiilor · Stav informácií

Актуалност на информацията: 08 / 2022 · Ident.-No.: SOEM1100C4-082022-1

IAN 409631-2207