SILVERCREST®

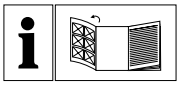
PDF ONLINE
www.lidl-service.com

ESPRESSO MACHINE SEM 1100 E1

(DK)
ESPRESSOMASKINE
Betjeningsvejledning

(DE) (AT) (CH)
ESPRESSOMASCHINE
Bedienungsanleitung

IAN 451592/451593/451594_2310



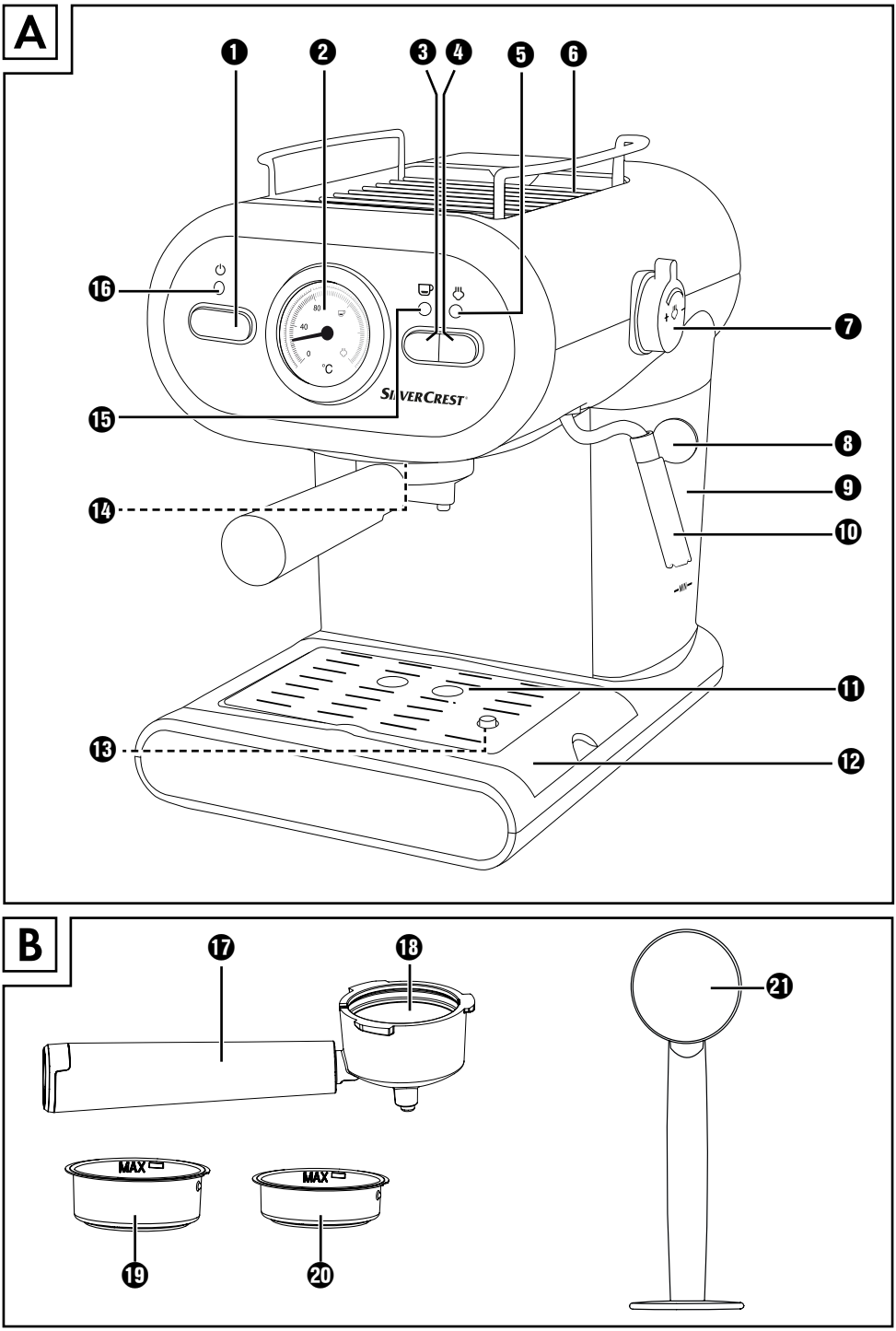
(DK)

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(DE) (AT) (CH)

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	25


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
SILVERCREST
B
17
18
19
20
21
MAX
MAX

Indholdsfortegnelse

Introduktion 2
Advarsler 2
Anvendelsesområde 3
Pakkens indhold / transporteftersyn 3

Sikkerhedsanvisninger 4

Produktelementer 7

Tekniske data 8

Temperaturvisning 8

Første brug 9

Betjening 9
Påfyldning af vandbeholderen 9
Opvarmning efter længere tid / ved første brug 10
Opvarmning før brug 11
Tilberedning af espresso 12
Tilberedning af cappuccino 13
Tips til den perfekte espresso 15
Tips til mælkeskum 16
Aftapning af varmt vand 16

Rengøring og vedligeholdelse 16
Rengøring af mælkeskummer 17
Rengøring af varmtvandsudløbet 17
Rengøring af tilbehørsdele 18
Rengøring af produktet 18
Afkalkning af produktet 18

Bestilling af reservedele 19

Afhjælpning af fejl 20

Bortskaffelse 21
Bortskaffelse af produktet 21
Bortskaffelse af emballage 21

Garanti for Kompernass Handels GmbH 22
Service 23
Importør 23

Introduktion

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerheds-anvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplysninger anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Advarsler

I den foreliggende betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler:

⚠ ADVARSEL

En advarsel på dette faretrin angiver en potentielt farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til personskader.

► Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå, at personer kommer til skade.

OBS

En advarsel på dette faretrin angiver en mulig materiel skade.

Hvis situationen ikke undgås, kan det føre til materielle skader.

► Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå materielle skader.

BEMÆRK

► "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af espresso/cappuccino og til skumning af mælk. Det er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Det må ikke bruges i erhvervsmæssig sammenhæng.

Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet.

Pakkens indhold / transporteftersyn

⚠ ADVARSEL

Fare for kvælning!

► Emballagematerialer må ikke bruges til leg.
Der er fare for kvælning.

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Espressomaskine
- Filterholder
- Stort espressofilter
- Lille espressofilter
- Måleske med stopper
- Kvikstartvejledningen
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

► Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.

► Hvis de leverede dele ikke er komplette eller har tegn på skader som følge af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline.

Sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brug af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år og ældre og er under opsyn.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre betydelige farer for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.

Læg ikke produktet ned i vand eller andre væsker. Fare for elektrisk stød!

- Rør aldrig ved produktet med våde eller fugtige hænder.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Fare for forbrændinger! Nogle dele bliver meget varme under brug!
- Ved brug af produktet kan der dannes dampskyer. Pas på ikke at brænde dig på dem! Hold tilstrækkelig afstand til dampene.
- Tilslut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordet stikkontakt.
- Efter brug har varmeelementets overflade stadig en del restvarme.
- Der må ikke løbe væske ud over produktets stikforbindelse.
- Brug kun produktet som angivet under anvendelsesområdet. Fejlanvendelser kan medføre personskader.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kravene til sikkerhed kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- Beskyt produktet mod fugt og indtrængende væsker.
- Beskyt produktet mod stød, støv, kemikalier, stærke temperatursvingninger og nært placerede varmekilder (ovn, varmelegemer).
- Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker.
- Træk altid ledningen ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.
- Lad aldrig produktet være i brug uden opsyn.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.
- Brug aldrig produktet i rum, hvor temperaturen er under eller omkring 0 °C. Hvis vandet fryser i ledningerne eller i vandbeholderen, kan produktet tage skade.
- Brug aldrig produktet udendørs. Dette produkt er kun beregnet til anvendelse indendørs.
- Undlad at lave damp, når der er afkalkningsmiddel i vandbeholderen!
- Espressomaskinen må ikke stilles ind i et skab, når den er i brug.

BEMÆRK

- Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.

Produktelementer

Figur A:

❶ Tænd/sluk-knap
❷ Temperaturvisning
❸ Knap "Espresso"
❹ Knap "Damp"
❺ Hvid kontrollampe "Damp"
❻ Frastillingsplade
❼ Dampindstilling
❽ Håndtag til mælkeskummeren
❾ Vandbeholder
❿ Mælkeskummer
⓫ Dryprist
⓬ Opsamlingsbakke
⓭ Udskæring til den røde svømmer
⓮ Varmtvandsudløb
⓯ Hvid kontrollampe "Espresso"
⓰ Rød driftslampe

Figur B:

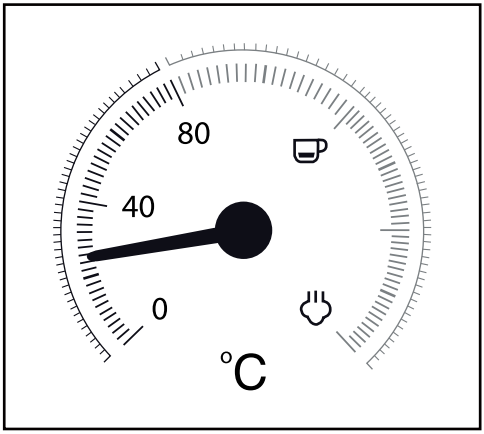
⓱ Håndtag til filterholderen
⓲ Filterholder
⓳ Stort espressofilter
⓴ Lille espressofilter
㉑ Måleske med stopper

Tekniske data

Netspænding	220–240 V ~ (vekselstrøm), 50–60 Hz
Mærkeeffekt	1100 W
Pumpetryk	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	Fødevareægte

Temperaturvisning

Temperaturvisningen ❷ angiver, hvor meget produktet er varmet op.



Så snart produktet tændes, begynder det at varme op, indtil viseren står cirka midt mellem 80 °C og "☕". Den driftslampe ⓰ lyser. Kontrollampen "Espresso" ⓯ blinker.

Når viseren når den røde del af skalaen, er temperaturen høj nok til at tilberede en espresso. Kontrollampen "Espresso" ⓯ lyser konstant.

Når du trykker på knappen "Damp" ❹, blinker kontrollampen "Damp" ❺. Produktet varmer nu op igen, og viseren stiger til skalaens område mellem "☕" og "♨".

Når viseren når området mellem "☕" og "♨", er temperaturen høj nok til at fremstille damp. Kontrollampen "Damp" ❺ lyser konstant.

Første brug

1) Rengør filterholderen ⓲, måleskeen ㉑, espressofiltrene ⓳ ⓴, drypristen ⓫ og vandbeholderen ❾ som beskrevet i kapitlet "***Rengøring og vedligeholdelse***".
2) Stil produktet på en plan og varmeresistent overflade. Sørg for, at vægstikkontakten er inden for rækkevidde.
3) Sæt drypristen ⓫ ind, så den svømmer kan komme ud af udskæringen ⓭ i drypristen ⓫.
4) Sæt filterholderen ⓲ ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT", som er anbragt på siden af varmtvandsudløbet ⓮, og drej den derefter imod urets retning, indtil håndtaget på filterholderen ⓱ peger fremad (markering "**I**").
5) Sæt stikket i en stikkontakt.
6) Rens de indvendige ledninger på følgende måde, før du bruger produktet første gang:
   Lad vand til ca. 5 kopper espresso (cirka 100 ml) løbe gennem produktet.
   Læs nærmere i kapitlet "***Betjening***".
7) Fremstil damp i ca. 30. sekunder. Læs nærmere i kapitlet "***Betjening***".

BEMÆRK

► Ved første brug kan det forekomme, at pumpen arbejder, så man kan høre støj, uden at der kommer vand ud af produktet. Hvis det er tilfældet, skal du dreje dampindstillingen ❼ i retningen "**+**", så luften kan slippe ud af produktets ledninger (der er trykket på knappen "Damp" ❹). Efter cirka 20 sekunder er luften sluppet ud, lydene forsvinder, og vandet løber ud af produktet.

Betjening

Påfyldning af vandbeholderen

BEMÆRK

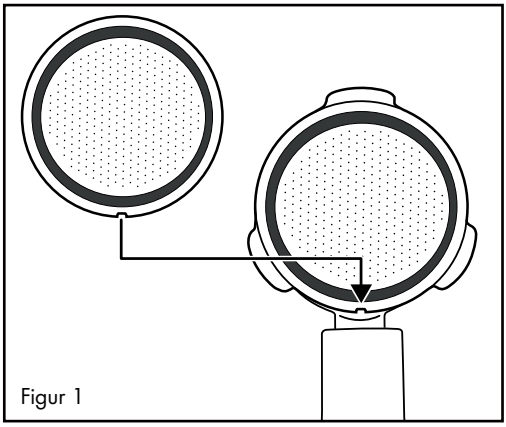
► Brug udelukkende frisk drikkevand til tilberedning af espresso/cappuccino.

1) Tag vandbeholderen ❾ af, og fyld den med vand:
   Hæld som minimum vand i op til min-markeringen.
   Hæld aldrig mere vand i end til max-markeringen.
2) Sæt vandbeholderen ❾ ind i produktet igen.

Opvarmning efter længere tid / ved første brug

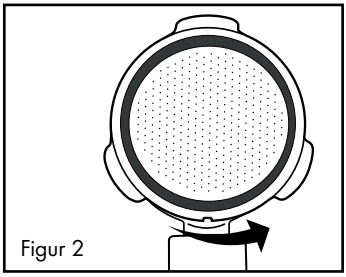
Varm produktet op på følgende måde, hvis du ikke har brugt det i længere tid:

1) Hæld vand i vandbeholderen ❾.
2) Læg det store ⓳ eller lille espressofilter ⓴ i filterholderen ⓲:
   – Sørg for, at den lille indskæring på det store ⓳ eller lille espressofilter ⓴ sidder over indskæringen på filterholderen ⓲ ved indsætning.



Figur 1

   – Drej det store ⓳ eller lille espressofilter ⓴ en smule, så det ikke kan falde ud.



Figur 2

BEMÆRK

- Tag først det indsatte espressofilter ⓳ ⓴ ud, når det er afkølet!
- For at tage espressofiltrene ⓳ ⓴ ud af filterholderen ⓲ igen, skal du dreje det indsatte espressofilter ⓳ ⓴, indtil indskæringen på espressofilteret ⓳ ⓴ sidder over indskæringen på filterholderen ⓲. Nu kan du tage espressofilteret ⓳ ⓴ ud.

3) Sæt filterholderen ⓲ ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT", som er anbragt på siden af varmtvandsudløbet ⓮, og drej den derefter imod urets retning, indtil håndtaget på filterholderen ⓱ peger fremad (markering "**I**").

4) Stil en kop under filterholderen ⓲.

5) Luk dampindstillingen ❼ (drej i retning af "▬" indtil stop).

6) Tænd for produktet med tænd/sluk-knappen ❶. Den driftslampe ⓰ lyser. Kontrollampen "Espresso" ⓯ blinker. Produktet begynder at varme op.

7) Når den kontrollampe "Espresso" ⓯ lyser konstant, skal du trykke på knappen "Espresso" ☕ ❸. Lad vandet løbe igennem i ca. 1 minut.

BEMÆRK

► Muligvis skal du tømme koppen indimellem. Stop brygningen kort ved at trykke på knappen "Espresso" ☕ ❸. Tøm koppen, og tryk igen på knappen "Espresso" ☕ ❸, så vandet fortsætter med at løbe igennem.

8) Stop pumpen efter ca. 1 minut ved at trykke én gang til på knappen "Espresso" ☕ ❸.

9) Vent evt., til kontrollampen "Espresso" ⓯ igen lyser konstant. Opvarmningen er slut. Nu kan du tilberede en kop espresso.

Opvarmning før brug

Før du kan tilberede en kop espresso eller cappuccino, skal produktet varmes op.

1) Tænd for produktet med tænd/sluk-knappen ❶. Den driftslampe ⓰ lyser. Kontrollampen "Espresso" ⓯ blinker. Kontrollér, at dampindstillingen ❼ er drejet til "▬" indtil stop.

2) Sæt filterholderen ⓲ ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT", som er anbragt på siden af varmtvandsudløbet ⓮, og drej den derefter imod urets retning, indtil håndtaget på filterholderen ⓱ peger fremad (markering "**I**").

3) Tryk på knappen "Espresso" ☕ ❸, så vandet løber ud af vandbeholderen ❾. Når vandet kommer ud af filterholderens åbninger, skal du trykke på knappen "Espresso" ☕ ❸ igen, så pumpen stopper.

4) Vent, til kontrollampen "Espresso" ⓯ lyser konstant.

5) Tryk igen på knappen "Espresso" ☕ ❸, og lad varmt vand løbe ud i 20 sekunder, før pumpen stoppes igen.

Forvarmningen er slut. Nu kan du tilberede en espresso/cappuccino.

BEMÆRK

► Hvis du vil tilberede flere kopper espresso eller cappuccino efter hinanden, skal du ikke varme produktet op igen og gennemskylle det.

Tilberedning af espresso

BEMÆRK

► Sørg altid for, at espressofilteret ⓳ ⓴ er rent og uden rester af espressopulver.

1) Når produktet er varmet op:
   For at tilberede en espresso skal du sætte det lille espressofilter ⓴ i filterholderen ⓲.
   For at tilberede to kopper espresso skal du sætte det store espressofilter ⓳ i filterholderen ⓲.

2) Fyld det lille espressofilter ⓴ med espressopulver op til max-markeringen. Det svarer til ca. 7 g pulver eller en strøget måleske ㉑.
   Eller...
   Fyld det store espressofilter ⓳ med espressopulver op til max-markeringen. Det svarer til ca. 7 g + 7 g pulver eller to strøgne måleskeer ㉑.

3) Pres espressopulveret sammen ved hjælp af stopperen på måleskeen ㉑. Fyld derefter mere espressopulver på efter behov, så espressofilteret ⓳ ⓴ er fyldt op til max-markeringen. Pres espressopulveret sammen igen.

BEMÆRK

► Det er vigtigt at presse espressopulveret sammen ved tilberedning af espressokaffen. Hvis espressopulveret presses meget hårdt sammen, løber espressoen langsomt igennem og giver mere crema. Hvis espressopulveret ikke presses så meget sammen, løber espressoen hurtigt igennem, og der dannes mindre crema.

4) Sæt filterholderen ⓲ ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT" på produktet, og drej den imod urets retning, indtil håndtaget til filterholderen ⓱ peger fremad (markering "**I**").

5) Stil en (eller to) kop(per) under filterholderens åbninger. Vi anbefaler, at kopperne først skylles med varmt vand, så espressoen ikke så hurtigt bliver kold. Kopperne kan opbevares på frastillingspladen ❻.

6) Når kontrollampen "Espresso" ⓯ lyser konstant, skal du trykke på knappen "Espresso" ❸. Espressoen løber ned i koppen/kopperne.

⚠ ADVARSEL

Tag aldrig filterholderen ⓲ ud, mens espressoen løber ud!

Sprøjt fra den varme espresso kan føre til personskader!

► Tryk altid først på knappen "Espresso" ❸ for at afslutte espressoen, før du fjerner filterholderen ⓲.

7) Når koppen/kopperne er fyldt med den ønskede mængde (ca. 20 ml i hver kop), skal du trykke på knappen "Espresso" ❸ igen, så der ikke pumpes mere vand ud.

Nu kan du drikke espressoen.

8) Sluk for produktet med tænd/sluk-knappen ❶.

BEMÆRK

► Hvis der ikke trykkes på knapperne "Espresso" ❸ eller "Damp" ❹ i ca. 30 minutter, slukkes produktet automatisk.

9) Fjern altid espressopulveret fra espressofilteret ⓳ ⓴ efter brug. Tag filterholderen ⓲ ud af produktet. Tøm nu espressofilteret ⓳ ⓴ ved at vende filterholderen ⓲ om og banke espressopulveret ud. Bortskaf altid espressopulveret miljøvenligt, for eksempel i bioaffald.

BEMÆRK

► Rengør altid varmtvandsudløbet ⓮ lige efter brug. Læs nærmere i kapitlet "***Rengøring og vedligeholdelse***".

BEMÆRK

► Tøm regelmæssigt drypbakken ⓬, men senest, når den svømmer kan ses i udskæringen ⓭ på drypristen ⓫.

Tilberedning af cappuccino

⚠ ADVARSEL

Vær forsigtig med dampen til mælkeskum!

Den varme damp eller de varme sprøjt kan føre til personskader!

► Betjen altid dampindstillingen ❼ langsomt.

1) Fyld en beholder til skumning (helst af rustfrit stål) en tredjedel op med kold mælk.

2) Sørg for, at dampindstillingen ❼ er lukket (drej indtil stop i retningen "**–**").

3) Stil mælkeskummeren ❿ ud til siden. Hold kun i håndtaget ❽.

4) Tryk på knappen "Damp" ❹. Vent, til kontrollampen "Damp" ❺ lyser konstant.

5) Hold en tom beholder under mælkeskummeren ❿. Drej langsomt dampindstillingen ❼ i retningen "**+**". Der kommer kondensvand/sprøjt ud af dysen. På denne måde renses dysen og vandkredsløbet inden i produktet. Derefter begynder dampen at komme ud af spidsen.

BEMÆRK

► Hvis der stadig ikke kommer damp ud af mælkeskummeren ⑩ efter tryk på knappen "Damp" ❹, skal du trykke på knappen "Espresso" ❸ og lade vandet løbe ud i en beholder i ca. 15 sekunder. Så pumpes der vand ind i boileren til produktion af damp. Tryk igen på knappen „Espresso“ ❸, så pumpen stopper.

6) Vent 15 sekunder, og drej så dampindstillingen ❼ i retningen "–", indtil der ikke kommer mere damp ud af dysen. Hæld vandet ud af beholderen.

7) Hold nu skumbeholderen i den ene hånd for at mærke mælketemperaturen, og hold dysen til mælkeskummeren ⑩ lidt ned i mælken. Hold skumbeholderen lidt på skrå.

8) Drej langsomt dampindstillingen ❼ i retningen "+".

9) Bevæg skumbeholderen rundt i cirkler, og hold mælkeskummeren ⑩ lige under mælkeoverfladen: langt nok ned til, at mælken ikke sprøjter i alle retninger og alligevel højt nok til, at der produceres tykt skum. Når du gør det rigtigt, kan du høre en dyb brummende lyd.

10) Når mælkeskummet stiger op, skal du holde mælkeskummeren ⑩ længere ned, så næste 'lag' skummes op, og skummet ikke brænder på.

11) Hold til sidst mælkeskummeren ⑩ helt ned i mælken, og luk dampindstillingen ❼ cirka halvt, så mælken varmes op. Hold skumbeholderen lidt på skrå, så mælken hvirvles rundt, mens den røres rundt med mælkeskummeren ⑩.

12) Når mælkeskummet har den ønskede konsistens og temperatur, lukkes dampindstillingen ❼ (drej indtil stop i retningen "–").

13) Tag først derefter mælkeskummeren ⑩ op af mælken.

14) Gå frem som beskrevet i kapitlet "***Rengøring af mælkeskummer***".

BEMÆRK

► Brug altid større kopper til tilberedning af cappuccino end til espresso, da den skummede mælk tilsættes.

15) Cappuccino laves på samme måde som espresso (se kapitlet "***Tilberedning af espresso***"/opvarmning er ikke nødvendig længere). Lad dog vandet løbe dobbelt så længe igennem som ved en espresso (ca. 40 ml).

BEMÆRK

► Kontrollampen "Espresso" ⑮ blinker muligvis hurtigt, hvis du trykker på knappen "Espresso" ❸ lige efter fremstilling af mælkeskum. Det betyder, at produktet er varmet for meget op til tilberedning af en optimal espresso. Du kan enten fortsætte med at tilberede espressoen eller lade produktet afkøle. Når kontrollampen "Espresso" ⑮ lyser konstant, er det optimale temperaturområde til espressoen nået igen.

16) Sluk for produktet med tænd/sluk-knappen ❶.

BEMÆRK

► Hvis der ikke trykkes på knapperne "Espresso" ❸ eller "Damp" ❹ i ca. 30 minutter, slukkes produktet automatisk.

17) Hæld nu den skummede mælk i den tilberedte espresso. Cappuccinoen er færdig. Efter ønske kan du søde den eller strø kakaopulver over.

BEMÆRK

► Rengør altid mælkeskummeren ⓾ hver gang, du har brugt produktet. Læs nærmere i kapitlet "***Rengøring og vedligeholdelse***".

Tips til den perfekte espresso

En af de vigtigste faktorer for en god kop espresso er den såkaldte ekstraktionstid eller gennemløbstid, hvilket betyder tiden for kaffepulverets kontakt med det varme vand, indtil den færdige kaffe er løbet ned i koppen.

Ekstraktionstiden afhænger især af kaffepulverets mængde og malingsgrad samt af, hvor kompakt det er. Jo finere og jo mere kompakt kaffepulveret er, jo langsommere løber vandet igennem.

Du kan dog selv påvirke ekstraktionstiden, hvis du mærker, at espressoen ikke smager eller ser ud, som den skal.

- Hvis cremaen er meget lys, kun har lidt konsistens og hurtigt opløses, er espressoen løbet for hurtigt igennem, og man taler i så fald om underekstraktion. Espressoen smager surt og vandigt, og aromaen kommer ikke til sin ret. Det er for det meste på grund af for lidt kaffepulver, som muligvis er malet for groft eller ikke er presset fast nok.
- Hvis cremaen er meget mørk og har lyse pletter i midten eller et hul, har kaffen været for længe om at løbe igennem. Man taler om overekstraktion. Espressoen smager bittert. Årsagen er for det meste for fint malet kaffepulver eller for meget kaffepulver. Hvis begge dele forekommer, er kaffepulveret presset for fast.
- Brug kun kaffepulver til espresso: Det er som regel malet finere og endvidere ristet mere. Til en kop kaffe skal du helst bruge cirka 7 g kaffepulver. Hæld ikke for meget i filteret. Komprimér kaffepulveret i filteret med stopperen på måleskeen ㉑ uden at presse kaffepulveret til en alt for kompakt masse.
- Prøv nogle gange, indtil du har fundet den optimale balance mellem alle faktorer.

Tips til mælkeskum

- Alle mælketyper kan principielt skummes - også soja- og rismælk. Nogle mælketyper kan dog kun skummes med begrænsninger.
- Fedtfattig mælk (skummetmælk) brænder ikke så let på som sødmælk, men ved for lavt fedtindhold er der risiko for, at mælken ikke skummer så godt. Brug derfor en mælketype med 3,5% eller 1,5% fedtindhold.
- Helt kold mælk er nemmere at skumme end mindre kold mælk. De bedste resultater opnås ved en temperatur på ca. 7 °C.
- Skum ikke mælk op to gange, da den ellers brænder på.
- Lad den skummede mælk stå i ca. 30 sekunder, før du hælder skummet på espressoen. Derved brister store bobler og den flydende mælk synker til bunds. På denne måde får du kun det fine skum på espressoen.

Aftapning af varmt vand

Ved hjælp af mælkeskummeren ⑩ kan du også tappe varmt vand til f.eks. fortynding af kaffe (café americano) eller til tilberedning af te.

1) Tænd for produktet med tænd/sluk-knappen ❶. Den driftslampe ⑯ lyser. Kontrollampen "Espresso" ⑮ blinker. Sørg for, at dampindstillingen ❼ er drejet indtil stop til "▬".
   Vent, til temperaturvisningens ❷ viser står cirka midt mellem 80 °C og "☕", og til kontrollampen "Espresso" ⑮ lyser konstant .
2) Stil en varmeresistent beholder under mælkeskummeren ⑩.
3) Drej dampindstillingen ❼ mindst halvvejs i retningen "+".
4) Tryk to gange på knappen "Damp" ❹. Der løber varmt vand ud af mælkeskummeren ⑩.
5) Tryk på knappen "Damp" ❹ igen for at stoppe aftapningen af varmt vand.
6) Luk dampindstillingen ❼ (drej i retning af "▬" indtil stop).

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet. Fare for elektrisk stød!
- Lad først produktet køle af, før du rengør det. Fare for forbrændinger!

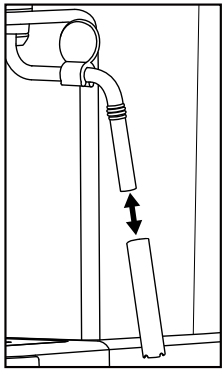
Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker. Fare for elektrisk stød!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig skurende, stærke og kemiske rengøringsmidler til rengøring af produktets overflader, så skader undgås.

Rengøring af mælkeskummer

1) Stil en tom beholder under mælkeskummeren ⑩.
2) Drej dampindstillingen ⑦ lige efter brug til "+", og lad dampen slippe ud nogle sekunder.
3) Luk dampindstillingen ⑦ (drej i retning af "–" indtil stop), og sluk for produktet ved at tage strømstikket ud.
4) Lad mælkeskummeren ⑩ køle af.
5) Tag mælkeskummerens ⑩ rør af (figur 3), og rengør det omhyggeligt i varmt vand.
6) Tør dysen, som sidder under røret, af med en fugtig klud. Tilsæt et mildt opvaskemiddel til kluden ved behov. Tør af med en klud, der er fugtet med vand, efter rengøring med opvaskemiddel. Kontrollér at der ikke er rester af opvaskemiddel på dysen.
7) Sæt røret på mælkeskummerens ⑩ igen (figur 3).



Figur 3

Rengøring af varmtvandsudløbet

Rengør altid varmtvandsudløbet ⑭ lige efter brug:

1) Når du har tilberedt espresso/cappuccino og taget filterholderen ⑱ af, skal varmtvandsudløbets ⑭ overflade tørres af med en fugtig klud, så alle pulverrester fjernes.
2) Sæt filterholderen ⑱ **uden** indsatte espressofiltre ⑲ ⑳ ind igen.
3) Stil så en tom kop under filterholderen ⑱, og tryk på knappen "Espresso" ☕ ❸. Vandet løber ud af varmtvandsudløbet ⑭ og skyller de sidste pulverrester ud.
4) Tryk på knappen "Espresso" ☕ ❸ igen efter ca. 20 sekunder, og sluk for produktet på tænd/sluk-knappen ❶.
5) Tag filterholderen ⑱ af igen.

Rengøring af tilbehørsdele

1) Rengør filterholderen ⓲, de to espressofiltre ⓳ ⓴, vandbeholderen ❾, måleskeen ㉑ og drypristen ⓫ i varmt vand.

BEMÆRK

► Hvis du tilsætter opvaskemiddel til vandet, kan det påvirke espressoens smag. Hvis snavset kun kan fjernes med opvaskemiddel, skal delene altid skylles godt af i rent vand bagefter.

2) Tør alle dele.

BEMÆRK

► De to espressofiltre ⓳ ⓴, måleskeen ㉑ og drypristen ⓫ kan også rengøres i opvaskemaskinen.

Rengøring af produktet

Rengør produktet med en fugtig klud. Hæld lidt opvaskemiddel på kluden ved behov.

Sørg for at produktet er helt tørt, før det bruges igen.

Afkalkning af produktet

OBS! MATERIELLE SKADER!

► Lav ikke damp, hvis der er afkalkningsmiddel i vandbeholderen ❾!

Produktet har en huskefunktion til afkalkning: Efter ca. 500 gange kaffebrygning blinker alle de tre kontrollamper ❺ ⓯ ⓰ hurtigt 5 gange samtidig for at huske dig på, at produktet skal afkalkes. Hvis du ikke afkalker produktet med det samme, blinker kontrollamperne ❺ ⓯ ⓰ igen, når du tænder for produktet. Hvis du stadig ikke har afkalket produktet, når du tænder tredje gang, slukkes huskefunktionen.

Gør følgende for at afkalke produktet:

1) Hæld almindeligt, flydende afkalkningsmiddel til espressomaskiner i vandbeholderen ❾. Følg producentens anvisninger for at få den rigtige mængde.
2) Fyld vandbeholderen ❾ op til max-markeringen med vand, og sæt den ind i produktet.
3) Tænd for produktet på tænd/sluk-knappen ❶. Dampindstillingen ❼ er lukket.
4) Sæt filterholderen ⓲ **uden** espressofilter ⓳ ⓴ i produktet.
5) Stil 2 kopper eller en beholder, som rummer mindst 250 ml, under filterholderens åbninger.

6) Når kontrollampen "Espresso" ⓯ lyser konstant, skal du trykke på knappen "Espresso" ❸. Lad ca. 250 ml (ca. 2 kopper) afkalkningsopløsning løbe igennem, og stop forløbet ved at trykke på knappen "Espresso" ❸ igen. Hæld evt. forsigtigt den brugte afkalkningsopløsning ud.
7) Lad afkalkningsmidlet virke i ca. 1 minut.
8) Gentag trin 6 til 7 tre gange. Tøm vandbeholderen ❾ helt den sidste gang.
9) Stil en tilstrækkelig stor beholder (min. 1 liter) under filterholderens åbninger.
10) Skyl vandbeholderen ❾ med rent vand, og hæld rent vand i indtil max-markeringen.
11) Når kontrollampen "Espresso" ⓯ lyser konstant, skal du trykke på knappen "Espresso" ❸. Lad vandet løbe helt igennem. Hæld forsigtigt dette vand ud.
12) Gentag trin 10 til 11 én gang, og sluk derefter for produktet.
13) Rengør produktet efter afkalkningen med en fugtig klud, så eventuelle sprøjt fra afkalkningsopløsningen fjernes. Sørg for at produktet er helt tørt, før det bruges igen.

Du kan bestille egnet afkalkningsmiddel hos vores kundeservice (se kapitlet "***Bestilling af reservedele***").

Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på **www.kompernass.com**.

SEM 1100 E1

Scan QR-koden med din smartphone/tablet.
Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

BEMÆRK

- Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- Oplys altid artikelnummeret (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310, når du afgiver din bestilling.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

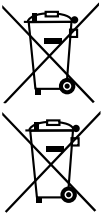
Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Espressoen løber ikke ud længere.	• Espressopulveret er for fugtigt og/eller presset for meget sammen.	• Tilbered espressoen igen, og pres ikke espressopulveret så meget sammen, eller udskift det helt.
	• Ingen vand i vandbeholderen ❾.	• Hæld vand i vandbeholderen ❾.
	• Hullerne i filterholderens åbninger er tilstoppede.	• Rengør filterholderen ⓲.
Espressoen drypper ud over filterholderens ⓲ kant i stedet for ud af åbningerne.	• Filterholderen ⓲ er ikke sat rigtigt i.	• Sæt filterholderen ⓲ rigtigt i.
	• Filterholderens åbninger er tilstoppede.	• Rengør filterholderen ⓲.
	• Der er rester af espressopulver på kanten af filterholderen ⓲.	• Fjern resterne af espressopulver fra kanten af filterholderen ⓲.
Espressoen er kold.	• Produktet er ikke forvarmet.	• Forvarm produktet.
	• Kontrollampen "Espresso" ⓯ har ikke lyst konstant endnu.	• Vent, til kontrollampen "Espresso" ⓯ lyser konstant.
	• Kopperne er ikke forvarmede.	• Forvarm kopperne.
Støj ved drift af pumpen.	• Ingen vand i vandbeholderen ❾.	• Hæld vand i vandbeholderen ❾.
Cremaen er for lys (espressoen løber hurtigt ud af filterholderen ⓲).	• For lidt espressopulver.	• Brug mere espressopulver.
	• Espressopulveret er malet for groft.	• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.
Cremaen er for mørk (espressoen løber langsomt ud af filterholderen ⓲).	• For meget espressopulver.	• Brug mindre espressopulver.
	• Pulveret er malet for fint eller er fugtigt.	• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.
	• Filteret ⓳ ⓴ er tilstoppet.	• Rengør filteret ⓳ ⓴.

Fejl	Årsag	Løsning
Mælken skummes ikke.	• Mælken er ikke kold nok.	• Brug mælk fra køleskabet.
	• Mælkeskummeren ⑩ er snavset.	• Rengør mælke-skummeren ⑩.
Pumpen stopper under drift, kontrollampen "Espresso" ⑮ blinker.	• Pumpen stopper efter ca. 3 minutters drift for at undgå overophedning.	• Lad produktet køle af, før du sætter det i gang igen.
Alle lamper ❺ ⑮ ⑯ blinker langsomt samtidig.	• I funktion: Temperaturen er for høj til tilberedning af en optimal espresso.	• Vent, indtil produktet er afkølet, og kontrol-lampen "Espresso" ⑮ lyser konstant.
Alle lamper ❺ ⑮ ⑯ blinker 5 gange hurtigt samtidig.	• Når produktet tændes: Huskefunktion til afkalkning.	• Afkalk produktet som beskrevet i kapitlet "Afkalkning af produktet".

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

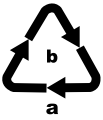
Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.

Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage

Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310.

Service

DK **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 451592_2310/451593_2310/451594_2310

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 26
Warnhinweise 26
Bestimmungsgemäße Verwendung 27
Lieferumfang / Transportinspektion 27

Sicherheitshinweise 28

Geräteelemente 31

Technische Daten 32

Die Temperaturanzeige 32

Erste Inbetriebnahme 33

Bedienung 33
Wassertank befüllen 33
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme 34
Aufheizen vor jedem Gebrauch 35
Espresso zubereiten 36
Cappuccino zubereiten 37
Tipps für den perfekten Espresso 39
Tipps für den Milchschaum 40
Heißes Wasser beziehen 40

Reinigen und Pflegen 41
Milchaufschäumdüse reinigen 41
Heißwasserauslass reinigen 42
Zubehörteile reinigen 42
Gerät reinigen 43
Gerät entkalken 43

Ersatzteile bestellen 44

Fehlerbehebung 45

Entsorgung 46
Gerät entsorgen 46
Verpackung entsorgen 47

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 47
Service 49
Importeur 49

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
- 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 Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen Temperaturen unter oder um 0 °C herrschen. Bei Gefrieren des Wassers in den Leitungen oder im Wassertank kann das Gerät beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Freien. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.
- Erzeugen Sie keinen Dampf, wenn sich Entkalkungslösung im Wassertank befindet!
- Die Espressomaschine darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.

HINWEIS

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

Geräteelemente

Abbildung A:

❶ Ein-/Aus-Schalter
❷ Temperaturanzeige
❸ Taste „Espresso“
❹ Taste „Dampf“
❺ weiße Kontrollleuchte „Dampf“
❻ Stellfläche
❼ Dampfregler
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 Betriebsindikationsleuchte

Abbildung B:

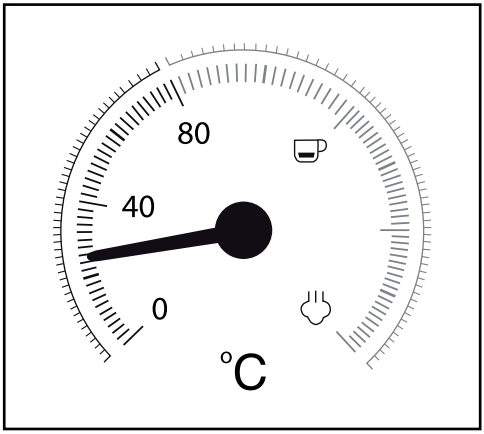
⓱ Griff des Siebträgers
⓲ Siebträger
⓳ großer Siebeinsatz
⓴ kleiner Siebeinsatz
㉑ Kaffeelöffel mit Stopfer

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 Betriebsindikationsleuchte ⓰ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso" ⓯ blinkt.

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

Wenn Sie die Taste „Dampf" ❹ drücken, blinkt die Kontrollleuchte „Dampf" ❺. 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" ❺ leuchtet durchgehend.

Erste Inbetriebnahme

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

HINWEIS

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

Bedienung

Wassertank befüllen

HINWEIS

► Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.

1) Nehmen Sie den Wassertank ❾ 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 ❾ 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 ❾.
2) Legen Sie den großen ⓳ oder den kleinen Siebeinsatz ⓴ in den Siebträger ⓲:
   – Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen ⓳ oder kleinen Siebeinsatz ⓴ beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger ⓲ liegt.

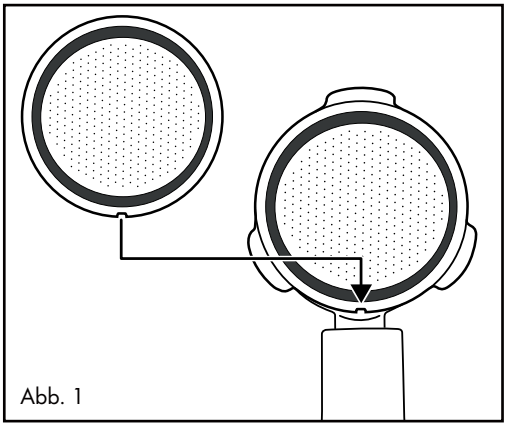


Abb. 1

   – Drehen Sie dann den großen ⓳ oder kleinen Siebeinsatz ⓴ etwas, so dass dieser nicht mehr herausfallen kann.

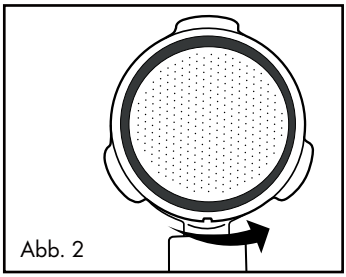


Abb. 2

HINWEIS

- Entfernen Sie den eingesetzten Siebeinsatz ⓳ ⓴ erst, wenn es sich abgekühlt hat!
- Um die Siebeinsätze ⓳ ⓴ wieder aus dem Siebträger ⓲ herauszunehmen, drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz ⓳ ⓴ so weit, bis sich die Einkerbung am Siebeinsatz ⓳ ⓴ über der Einkerbung am Siebträger ⓲ befindet. Sie können den Siebeinsatz ⓳ ⓴ nun herausnehmen.

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

4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger ⓲.

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

6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❶ an. Die Betriebsindikationsleuchte ⓰ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ blinkt. Das Gerät beginnt aufzuheizen.

7) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ ☕ ❸. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.

HINWEIS

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

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

9) Warten Sie ggf., bis die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ 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 ❶ an. Die Betriebsindikationsleuchte ⓰ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler ❼ bis zum Anschlag auf „**–**“ gedreht ist.

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

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

4) Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ durchgehend leuchtet.

5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ ☕ ❸ und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.

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

HINWEIS

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

Espresso zubereiten

HINWEIS

► Stellen Sie immer sicher, dass der Siebeinsatz ⓳ ⓴ sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
   Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie den kleinen Siebeinsatz ⓴ in den Siebträger ⓲ ein.
   Um zwei Espressi zuzubereiten, setzen Sie den großen Siebeinsatz ⓳ in den Siebträger ⓲ ein.
2) Füllen Sie den kleinen Siebeinsatz ⓴ bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Kaffeelöffel ㉑.
   Oder...
   Füllen Sie den großen Siebeinsatz ⓳ 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 ⓳ ⓴ 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 ⓲ 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 ⓱ nach vorne weist (Markierung „**I**“).
5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche ❻ abstellen.
6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ ☕ ❸. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

⚠ WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger ⓲ während der Espressoausgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

► Drücken Sie immer erst erneut die Taste „Espresso“ ❸, um die Espressoausgabe zu beenden, bevor Sie den Siebträger ⓲ entfernen.

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

Sie können den Espresso nun trinken.

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

HINWEIS

► Wenn die Tasten „Espresso“ ❸ oder „Dampf“ ❹ für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Siebeinsatz ⓳ ⓴. Entnehmen Sie den Siebträger ⓲ aus dem Gerät. Entleeren Sie nun den Siebeinsatz ⓳ ⓴, indem Sie den Siebträger ⓲ umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

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

HINWEIS

► Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale ⓬, spätestens jedoch, wenn die Wasserstandanzeige in der Aussparung ⓭ des Abtropfgitters ⓫ zu sehen ist.

Cappuccino zubereiten

⚠ WARNUNG

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

► Bedienen Sie den Dampfregler ❼ immer langsam.

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

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

3) Schieben Sie die Milchaufschäumdüse ❿ zur Seite heraus. Fassen Sie sie dabei nur am Griff ❽ an.

4) Drücken Sie die Taste „Dampf“ ❹. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Dampf“ ❺ durchgehend leuchtet.

5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter die Milchaufschäumdüse ❿. Drehen Sie langsam den Dampfregler ❼ in Richtung „+“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So werden die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt. Anschließend beginnt Dampf aus der Düse auszutreten.

HINWEIS

► Sollte nach Drücken der Taste „Dampf“ ❹ kein Dampf aus der Milchaufschäumdüse ❿ heraustreten, drücken Sie die Taste „Espresso“ ❸ und lassen ca. 15 Sekunden lang Wasser in ein Gefäß laufen. So wird Wasser in den Boiler gepumpt, um Dampf zu erzeugen. Drücken Sie die Taste „Espresso“ ❸ noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.

6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfregler ❼ in Richtung „–“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.

7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen und führen Sie die Milchaufschäumdüse ❿ leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.

8) Drehen Sie langsam den Dampfregler ❼ in Richtung „+“.

9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Milchaufschäumdüse ❿ 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 Milchaufschäumdüse ❿ tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.

11) Tauchen Sie schließlich die Milchaufschäumdüse ❿ vollständig ein und drehen Sie den Dampfregler ❼ etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Milchaufschäumdüse ❿ umgerührt wird.

12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregler ❼ zu (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen).

13) Ziehen Sie erst dann die Milchaufschäumdüse ⑩ 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“ ❸ 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 ❶ aus.

HINWEIS

► Wenn die Tasten „Espresso“ ❸ oder „Dampf“ ❹ 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 Kaffeelöffels ㉑, 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 ⑩ auch heißes Wasser beziehen, um z. B. einen Kaffee zu verdünnen (Café Americano) oder Tee zuzubereiten.

1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❶ an. Die Betriebsindikationsleuchte ⑯ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler ❼ bis zum Anschlag auf „▬“ gedreht ist.

Warten Sie, bis der Zeiger der Temperaturanzeige ❷ ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☕“ steht und die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ durchgehend leuchtet.

2) Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse ⓾.
3) Drehen Sie den Dampfregler ❼ mindestens bis zur Hälfte in Richtung „+“.
4) Drücken Sie zweimal die Taste „Dampf“ ❹. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse ⓾ aus.
5) Drücken Sie erneut die Taste „Dampf“ ❹, um den Heißwasserbezug zu stoppen.
6) Drehen Sie den Dampfregler ❼ 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 ⓾.
2) Drehen Sie den Dampfregler ❼ direkt nach dem Gebrauch auf „+“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
3) Drehen Sie den Dampfregler ❼ zu (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
4) Lassen Sie die Milchaufschäumdüse ⓾ abkühlen.
5) Ziehen Sie die Hülle der Milchaufschäumdüse ⓾ ab (siehe Abbildung 3) und reinigen Sie diese sorgfältig im warmen Wasser.
6) Wischen Sie die Düse, die sich unter der Hülle befindet, mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie jedoch nach der Reinigung mit Spülmittel mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste an der Düse befinden.

7) Schieben Sie die Hülle wieder auf die Milchaufschäumdüse ⑩ (siehe Abbildung 3).

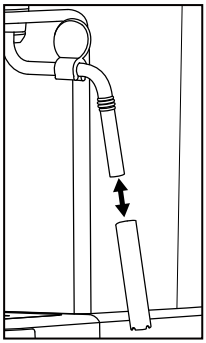


Abb. 3

Heißwasserauslass reinigen

Reinigen Sie den Heißwasserauslass ⑭ nach jedem Gebrauch:

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

Zubehörteile reinigen

1) Reinigen Sie den Siebträger ⑱, die beiden Siebeinsätze ⑲ ⑳, den Wassertank ❾, den Kaffeelöffel 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 ⓳ ⓴, der Kaffeelöffel ㉑ und das Abtropfgitter ⓫ 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 ❾ befindet!

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

Gehen Sie wie folgt vor, um das Gerät zu entkalken:

1) Geben Sie handelsüblichen, flüssigen Entkalker für Espressomaschinen in den Wassertank ❾. Richten Sie sich für die richtige Menge nach den Herstellerangaben.
2) Füllen Sie den Wassertank ❾ bis zur Max-Markierung mit Wasser auf und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
3) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❶ ein. Der Dampfregler ❼ ist zugedreht.
4) Setzen Sie den Siebträger ⓲ **ohne** Siebeinsatz ⓳ ⓴ 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“ ⓯ durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ ❸.
   Lassen Sie ca. 250 ml (ca. 2 Tassen) Entkalkungslösung durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“ ❸. Kippen Sie die gebrauchte Entkalkungslösung vorsichtig weg.
7) Lassen Sie den Entkalker für ca. 1 Minute einwirken.
8) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 7 noch dreimal. Entleeren Sie den Wassertank ❾ beim letzten Mal vollständig.

9) Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß (min. 1 Liter) unter die Siebträger-Öffnungen.

10) Spülen Sie den Wassertank ❾ mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.

11) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ ☕ ❸.
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.

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

Ersatzteile bestellen

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

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

HINWEIS

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

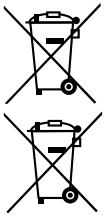
Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Lösung
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	• Das Espressopulver ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das Espressopulver jedoch nicht so fest verdichten oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank ❾.	• Wasser in den Wassertank ❾ füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⓲ reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers ⓲ anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger ⓲ wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger ⓲ richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⓲ reinigen.
	• Es befinden sich Espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers ⓲.	• Rand des Siebträgers ⓲ von Espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ hat noch nicht durchgehend geleuchtet.	• Warten, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ durchgehend leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Kein Wasser im Wassertank ❾.	• Wasser in den Wassertank ❾ füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger ⓲).	• Zu wenig Espressopulver.	• Mehr Espressopulver verwenden.
	• Das Espressopulver ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger ⓲).	• Zu viel Espressopulver.	• Weniger Espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
	• Der Siebeinsatz ⓳ ⓴ ist verstopft.	• Siebeinsatz ⓳ ⓴ reinigen.

Störung	Ursache	Lösung
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Die Milchaufschäumdüse ⑩ ist verschmutzt.	• Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse ⑩.
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ blinkt.	• Die Pumpe stoppt nach ca. 3 Minuten Betrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
Alle Leuchten ❺ ⑮ ⑯ blinken gleichzeitig langsam.	• Im Betrieb: Die Temperatur ist für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu hoch.	• Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ durchgehend leuchtet.
Alle Leuchten ❺ ⑮ ⑯ blinken gleichzeitig 5-mal schnell.	• Beim Einschalten des Gerätes: Erinnerungsfunktion zur Entkalkung.	• Entkalken Sie das Gerät wie im Kapitel „Gerät entkalken“ beschrieben.

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.

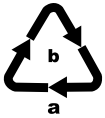
Für den deutschen Markt gilt:
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL 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 (IA N) 451592_2310/451593_2310/451594_2310 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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

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

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 451592_2310/451593_2310/451594_2310

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Tilstand af information · Stand der Informationen:
11 / 2023 · Ident.-No.: SEM1100E1-112023-1

IAN 451592/451593/451594_2310