

SILVERCREST®



ESPRESSO MACHINE SEM 1100 E1

SE

ESPRESSOMASKIN

Bruksanvisning

DE AT CH

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

LT

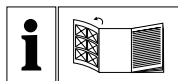
„ESPRESSO“ KAVOS APARATAS

Naudojimo instrukcija

IAN 451592/451593/451594_2310

SE

LT



SE

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

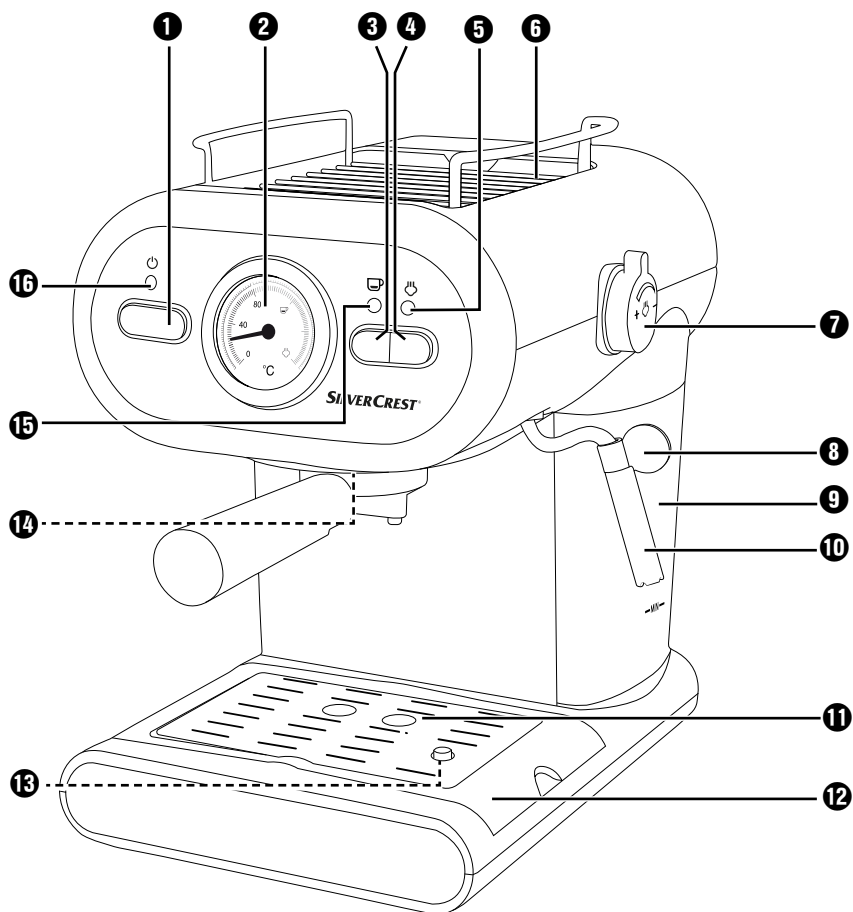
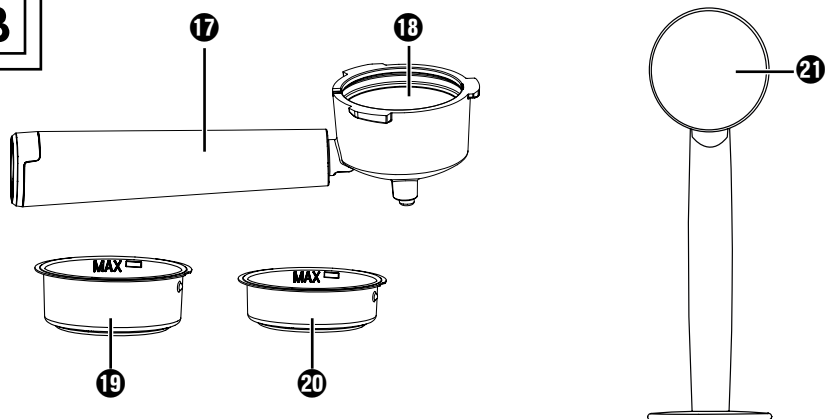
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

DE AT CH

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

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	25
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B**

Innehållsförteckning

Inledning	2
Varningar	2
Föreskriven användning	3
Leveransens innehåll och transportinspektion	3
Säkerhetsanvisningar	4
Komponenter	7
Tekniska data	8
Temperaturvisaren	8
Första användningstillfället	9
Användning	9
Fylla på vattentanken	9
Uppvärmning när produkten stått oanvänd länge/vid det första användningstillfället	10
Uppvärmning före varje användning	11
Brygga espresso	12
Brygga cappuccino	13
Tips för en perfekt espresso	15
Tips för mjölkskummet	16
Tappa ut varmvatten	16
Rengöring och skötsel	16
Rengöra mjölkskummaren	17
Rengöra hetvattenutloppet	17
Rengöra tillbehören	18
Rengöra produkten	18
Avkalka produkten	18
Beställa reservdelar	19
Åtgärda fel	20
Kassering	21
Kassera/återvinna produkten	21
Kassera förpackningen	21
Garanti från Kompernass Handels GmbH	22
Service	23
Importör	23

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

Varningar

I den här bruksanvisningen används följande varningar:

VARNING

En varning på den här nivån innebär risk för en farlig situation.

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

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika personskador.

AKTA

En varning på den här nivån innebär risk för sakskador.

Om ingenting görs för att åtgärda situationen kan följden bli sakskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika sakskador.

OBSERVERA

- Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.

Föreskriven användning

Den här produkten ska bara användas för att brygga espresso eller cappuccino samt för att skumma mjölk. Produkten är endast avsedd för privat bruk. Använd inte produkten yrkesmässigt.

All annan eller utökad form av användning strider mot föreskrifterna.

Leveransens innehåll och transportinspektion

VARNING

Kvävningsrisk!

- Förpackningsmaterial är inga leksaker.
Det finns risk för kvävning.

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Espressomaskin
- Filterhållare
- Stor filterinsats
- Liten filterinsats
- Kaffemått med påmatare
- Snabbstartinstruktion
- Bruksanvisning

OBSERVERA

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

Säkerhetsanvisningar

Observera följande anvisningar för säker hantering av produkten:

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Risk för brännskador! Vissa av produktens delar blir mycket heta när den används!
- ▶ När produkten används släpper den ut het ånga. Var försiktig så att du inte bränner dig på den! Håll dig på säkert avstånd från ångan.
- ▶ Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag.
- ▶ Värmeelementet är fortfarande varmt utanpå efter användningen.
- ▶ Det får inte komma vätska på produktens kontaktanslutning.
- ▶ Använd endast produkten enligt föreskrifterna. Felaktig användning kan leda till personskador.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd aldrig produkten i utrymmen där temperaturen ligger under eller kring 0°C. Om vattnet fryser i ledningar eller i vattentanken kan produkten skadas.
- ▶ Använd aldrig produkten utomhus. Produkten är endast avsedd för inomhusbruk.
- ▶ Låt det inte bildas någon ånga när det finns avkalkningslösning i vattentanken!
- ▶ Espressomaskinen får inte kopplas på och användas inuti ett skåp.

OBSERVERA

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

Komponenter

Bild A:

- ❶ På/Av-knapp 
- ❷ Temperaturvisare
- ❸ Espressoknapp 
- ❹ Ångknapp 
- ❺ Vit kontrollampa "Ånga"
- ❻ Uppställningsyta
- ❼ Ångreglage
- ❽ Handtag till mjölkskummaren
- ❾ Vattentank
- ❿ Mjölkskummare
- ⓫ Droppgaller
- ⓬ Droppskål
- ⓭ Urtag för röd vattennivåvisare
- ⓮ Hetvattenutlopp
- ⓯ Vit kontrollampa "Espresso"
- ⓰ Röd driftindikator

Bild B:

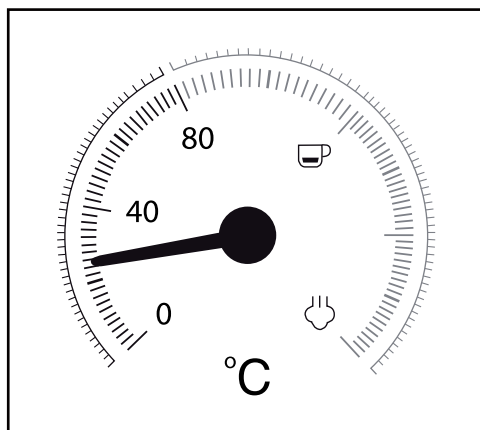
- ⓱ Handtag till filterhållaren
- ⓲ Filterhållare
- ⓳ Stor filterinsats
- ⓴ Liten filterinsats
- ⓵ Kaffemått med påmatare

Tekniska data

Nätspänning	220-240 V ~ (växelström), 50-60 Hz
Märkeffekt	1100 W
Pumptryck	ca 1,5 MPa (15 bar)
	Godkänd för livsmedel

Temperaturvisaren

Temperaturvisaren **2** visar den temperatur som produkten värmts upp till.



Så snart produkten kopplas på börjar den värmas upp tills visaren hamnat ungefär mellan 80°C och . Driftindikatorn **16** tänds. Kontrolllampan "Espresso" **15** börjar blinka.

När visaren hamnat i den röda delen av skalan är produkten tillräckligt varm för att brygga espresso. Kontrolllampan "Espresso" **15** lyser då med fast sken.

Om du trycker på ångknappen  **4** börjar kontrolllampan "Ånga" **5** att blinka. Produkten fortsätter att värmas upp och visaren stiger ännu högre tills den hamnar mellan  och  på skalan.

När visaren står mellan  och  är temperaturen tillräckligt hög för att bilda ånga. Kontrolllampan "Ånga" **5** lyser med fast sken.

Första användningstillfället

- 1) Rengör filterhållaren **18**, kaffemåttet **21**, filterinsatserna **19** **20**, droppgallret **11** och vattentanken **9** så som beskrivs i kapitel **Rengöring och skötsel**.
- 2) Ställ produkten på en plan yta som tål värme. Kontrollera att eluttaget är lätt att komma åt.
- 3) Sätt in droppgallret **11** i produkten så att vattennivåvisaren kan sticka ut genom urtaget **13** i droppgallret **11**.
- 4) Sätt in filterhållaren **18** vid markeringen INSERT vid sidan om hetvattenutloppet **14** och vrid den sedan motsols tills filterhållarens handtag **17** pekar framåt (markeringen **I**).
- 5) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 6) Gör så här för att rengöra ledningarna inuti produkten innan du använder den för första gången:
Låt vatten till ca 5 koppar espresso (ungefär 100 ml) passera igenom produkten. Läs mer om detta i kapitel **Användning**.
- 7) Låt ånga bildas i ca 30 sekunder. Läs mer om detta i kapitel **Användning**.

OBSERVERA

- Första gången produkten kopplas på kan det hända att pumpen låter mycket, men det kommer ändå inget vatten ut ur produkten. Vrid i så fall ångreglaget **7** mot läge **+** så att luften kan komma ut ur ledningarna (ångknappen  **4** ska vara intryckt). Efter ca 20 sekunder har all luft och oljudet försvunnit och vattnet rinner ut ur produkten.

Användning

Fylla på vattentanken

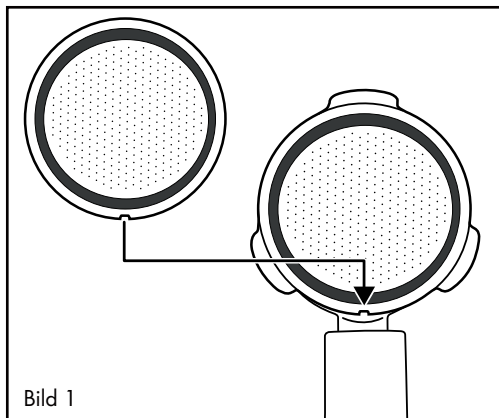
OBSERVERA

- Använd endast färskt dricksvatten för att brygga espresso och cappuccino.
- 1) Ta ut vattentanken **9** och fyll den med vatten:
Fyll minst på vatten upp till Min-markeringen.
Fyll aldrig på mer vatten än upp till Max-markeringen.
 - 2) Sätt in vattentanken **9** i produkten igen.

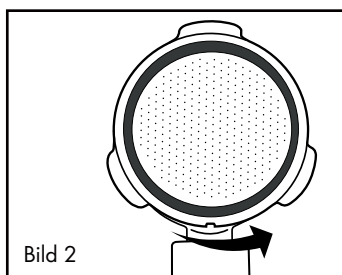
Uppvärmning när produkten stått oanvänd länge/ vid det första användningstillfället

När du inte har använt produkten på länge ska den värmas upp på följande sätt:

- 1) Fyll vatten i vattentanken **9**.
- 2) Sätt in den stora **19** eller den lilla filterinsatsen **20** i filterhållaren **18**:
 - Kontrollera att det lilla hacket på den stora **19** eller lilla filterinsatsen **20** hamnar över hacket på filterhållaren **17** när du sätter in den.



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



OBSERVERA

- Ta inte ut filterinsatsen **19** **20** igen förrän den svalnat!
- För att ta ut filterinsatserna **19** **20** ur filterhållaren **18** igen vrids du på filterinsatsen **19** **20** tills hacket på filterinsatsen **19** **20** hamnar ovanför hacket på filterhållaren **18**. Sedan kan du ta ut filterinsatsen **19** **20**.

- 3) Sätt in filterhållaren **18** vid markeringen INSERT vid sidan om hetvattenutloppet **14** och vrid den sedan motsols tills filterhållarens handtag **17** pekar framåt (markeringen **I**).
- 4) Ställ en kopp under filterhållaren **18**.
- 5) Vrid åt ångreglaget **7** (skruva tills det tar stopp, mot läge **—**).
- 6) Koppla på produkten med På/Av-knappen **1**. Driftindikatorn **16** tänds. Kontrolllampan "Espresso" **15** börjar blinka. Produkten värms upp.
- 7) Så snart kontrolllampan "Espresso" **15** börjar lysa med fast sken trycker du på espressoknappen  **3**. Låt vatten rinna igenom i ca 1 minut.

OBSERVERA

- Det kan hända att du måste tömma koppen under tiden. Stoppa i så fall processen en liten stund genom att trycka på espressoknappen  **3**. Töm koppen och tryck på espressoknappen  **3** igen för att fortsätta.
- 8) Efter ca 1 minut stänger du av pumpen genom att trycka på espressoknappen  **3** ytterligare en gång.
- 9) Vänta tills kontrolllampan "Espresso" **15** börjar lysa med fast sken igen. Uppvärmningsfasen är avslutad. Nu kan du brygga espresso.

Uppvärmning före varje användning

Innan man kan brygga en espresso eller cappuccino måste produkten värmas upp.

- 1) Koppla på produkten med På/Av-knappen **1**. Driftindikatorn **16** tänds. Kontrolllampan "Espresso" **15** börjar blinka. Försäkra dig om att ångreglaget **7** vridits åt ända till läge **—**.
- 2) Sätt in filterhållaren **18** vid markeringen INSERT vid sidan om hetvattenutloppet **14** och vrid den sedan motsols tills filterhållarens handtag **17** pekar framåt (markeringen **I**).
- 3) Tryck på espressoknappen  **3** så att vattnet pumpas ut ur vattentanken **9**. Så snart det kommer ut vatten ur öppningarna på filterhållaren trycker du på espressoknappen  **3** igen för att stanna pumpen.
- 4) Vänta tills kontrolllampan "Espresso" **15** slocknar helt.
- 5) Tryck på espressoknappen  **3** en gång till och låt det heta vattnet rinna ut i ca 20 sekunder innan du stannar pumpen igen.

Uppvärmningsfasen är avslutad. Nu kan du brygga espresso eller cappuccino.

OBSERVERA

- Om du brygger flera koppar espresso eller cappuccino efter varandra behöver du inte värma upp och spola igenom produkten igen mellan gångerna.

Brygga espresso

OBSERVERA

- Kontrollera alltid att filterinsatsen **19** **20** är ren och att det inte finns några rester av espressopulver kvar i den.

1) När produkten värmts upp:

För att brygga en kopp espresso sätter du in den lilla filterinsatsen **20** i filterhållaren **18**.

Om du ska brygga två koppar espresso sätter du in den stora filterinsatsen **19** i filterhållaren **18**.

2) Fyll den lilla filterinsatsen **20** med espressopulver upp till Max-markeringen. Det motsvarar ca 7g eller ett struket kaffemått **21** espressopulver.

Eller...

Fyll den stora filterinsatsen **19** med espressopulver upp till Max-markeringen. Det motsvarar ca 14 g (7g + 7g) eller två strukna kaffemått **21** espressopulver.

3) Tryck ihop espressopulvret med kaffemåttets påmatare **21**. Fyll sedan på mer espressopulver om det behövs så att filterinsatsen **19** **20** fylls upp till Max-markeringen. Pressa sedan ihop espressopulvret igen.

OBSERVERA

- Det är mycket viktigt att espressopulvret trycks ihop när man brygger espresso. Om det är kompakt rinner espresson ut långsammare och det bildas mer crema. Om espressopulvret inte komprimerats rinner espresson ut snabbare och det bildas bara lite crema.

4) Sätt in filterhållaren **18** i produkten vid markeringen INSERT och vrid den sedan motsols tills filterhållarens handtag **17** pekar framåt (markeringen **I**).

5) Ställ en (eller två) koppar under öppningarna i filterhållaren. Vi rekommenderar att kopporna sköljs med varmt vatten för att espresson inte ska kallna så snabbt. Kopporna kan förvaras på uppställningsytan **6**.

6) Så snart kontrollampen "Espresso" **15** börjar lysa med fast sken trycker du på espressoknappen  **3**.

7) Espresson rinner ner i koppen eller kopparna.

VARNING

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

Het espresso som skvätter ut ger personskador!

- Tryck alltid först en gång till på espressoknappen  **3** för att stänga av processen innan du tar bort filterhållaren **18**.

- 8) När du fyllt på så mycket espresso du vill ha i koppen eller kopparna (ca 20 ml per kopp) trycker du på espressoknappen  3 igen så att inget mer vatten pumpas ut.

Sedan kan du avnjuta din espresso.

- 9) Stäng av produkten med På/Av-knappen 1.

OBSERVERA

- Om man inte trycker på espressoknappen  3 eller ångknappen  4 inom ca 30 minuter stängs produkten av automatiskt.

- 10) Ta bort allt espressopulver ur filterinsatsen 19 20 efter varje användning. Ta ut filterhållaren 18 ur produkten. Töm sedan filterinsatsen 19 20 genom att vända på filterhållaren 18 och banka ut espressopulvret. Släng espressopulvret, t ex i det organiska avfallet, för att skona miljön.

OBSERVERA

- Rengör alltid hetvattenutloppet 14 efter varje användning. Läs mer om detta i kapitel **Rengöring och skötsel**.

OBSERVERA

- Töm droppskålen 12 regelbundet, dock senast när den röda vattennivåvisaren syns i urtaget 13 på droppgallret 11.

Brygga cappuccino

VARNING

Var försiktig så att du inte bränner dig på ångan när du ska skumma mjölk!

Het ånga och het vätska som skvätter ut ger personskador!

- Vrid alltid långsamt på ångreglaget 7.

- 1) Fyll ett kärl (helst av rostfritt stål) till en tredjedel med kall mjölk.
- 2) Försäkra dig om att ångreglaget 7 vridits åt (ända till stoppet mot läge —).
- 3) För ut mjölkskummaren 10 åt sidan. Ta bara i handtaget 8.
- 4) Tryck in ångknappen  4. Vänta tills kontrollampan "Ånga" 5 lyser med fast sken.
- 5) Håll ett tomt kärl under mjölkskummaren 10. Vrid långsamt ångreglaget 7 mot läge +. Det kommer ut kondensvatten och det stänker ur munstycket. På så sätt rengörs munstycket och vattenledningarna inuti produkten. Därefter börjar det komma ånga ur mjölkskummarens munstycke.

OBSERVERA

- Om det inte kommer ut någon ånga ur mjölkskummararen ⑩, fast man tryckt på ångknappen  ④ ska man trycka på espressoknappen  ③ och låta vattnet rinna ut i ett lämpligt kärl i ca 15 sekunder. Då pumpas vatten in i kokaren så att det kan bildas ånga. Tryck på espressoknappen  ③ igen för att stanna pumpen.
- 6) Vänta i 15 sekunder och vrid sedan ångreglaget ⑦ mot läge **—** tills det inte kommer ut någon mer ånga ur munstycket. Håll ut vattnet ur kärlet.
- 7) Håll sedan det kärl där mjölken ska skummas i handen för att känna av mjölkens temperatur och doppa ned mjölkskummararen ⑩ en liten bit i mjölken. Luta kärlet en aning.
- 8) Vrid långsamt ångreglaget ⑦ mot läge **+**.
- 9) För kärlet med mjölk i cirklar samtidigt som du håller mjölkskummararens ⑩ spets alldeles under ytan; tillräckligt djupt för att mjölken inte ska spruta åt alla håll, men tillräckligt högt för att ett tjockt skum ska kunna bildas. Om du gör rätt ska ett lågt, brummande ljud höras.
- 10) När mjölkskummet ökat i volym sänker du ned mjölkskummararen ⑩ en bit till för att skumma upp nästa skikt och för att det inte ska brännas vid.
- 11) Till slut stoppar du ned hela mjölkskummararens ⑩ munstycke i mjölken och vrider åt ångreglaget ⑦ ungefär till hälften så att mjölken värms upp. Luta lite på kärlet så att mjölken sakta virvlar runt när man rör om den med mjölkskummararen ⑩.
- 12) När mjölkskummet har önskad konsistens och temperatur stänger du ångreglaget ⑦ (vrid mot läge **—** tills det tar stopp).
- 13) Ta först därefter upp mjölkskummararen ⑩ ur mjölken.
- 14) Följ beskrivningen i kapitel **Rengöra mjölkskummararen**.

OBSERVERA

- Använd alltid större koppar till cappuccino än till espresso så att den skummade mjölken också får plats.
- 15) Gör precis likadant som när du brygger espresso när du gör cappuccino (se kapitel **Brygga espresso**. Uppvärmningsfasen faller bort). Låt det dock ta dubbelt så lång tid för vattnet att rinna igenom (ca 40 ml) jämfört med en espresso.

OBSERVERA

- Kontrollampen "Espresso" ⑮ kan ibland börja blinka snabbt om man trycker på espressoknappen  ③ direkt efter att ha skummat mjölk. Det betyder att produkten har blivit för varm för att brygga en riktigt bra espresso. Du kan brygga en kopp ändå om du vill eller vänta tills produkten svalnat. Så snart kontrollampen "Espresso" ⑮ börjar lysa med fast sken är temperaturen optimal för att brygga espresso igen.

16) Stäng av produkten med På/Av-knappen ❶.

OBSERVERA

- Om man inte trycker på espressoknappen ☕ ❸ eller ångknappen 🌀 ❹ inom ca 30 minuter stängs produkten av automatiskt.

17) Håll mjölkskummet över den färdiga espresson. Sedan är cappuccinon klar. Om du vill kan du sockra eller strö kakaopulver över den.

OBSERVERA

- Rengör alltid mjölkskummaren ❿ efter varje användning. Läs mer om detta i kapitel **Rengöring och skötsel**.

Tips för en perfekt espresso

En av de viktigaste faktorerna för att få en riktigt god espresso är den så kallade extraheringstiden, dvs. hur lång tid det tar för det heta vattnet att rinna igenom kaffepulvret och ner i koppen.

Extraheringstiden beror framför allt på kaffepulvrets mängd och malningsgrad och på hur kompakt kaffepulvret är. Ju mer finmalet och kompakt kaffepulver desto långsammare rinner vattnet igenom.

Du kan själv påverka extraheringstiden om du tycker att espresson inte smakar eller ser ut som den borde.

- Om creman är mycket ljus och saknar konsistens så att den smälter bort direkt har vattnet runnit igenom kaffepulvret för snabbt. Det blev för dåligt extraherat. Espresson smakar surt och blaskigt och aromen framträder inte. För det mesta beror det på att man tagit för lite kaffepulver som kanske också är alltför grovmalet och inte pressats tillräckligt.
- Om creman blir mycket mörk med ljusa fläckar eller ett hål i mitten har vattnet runnit alltför långsamt genom kaffepulvret. Extraheringen blev för kraftig. Espresson smakar bittert. Det beror oftast på att kaffepulvret är för finmalet eller att man tagit för mycket kaffepulver. Det kan också bero på att kaffepulvret är alltför kompakt.
- Använd bara kaffepulver som är avsett för espresso. Det är oftast mer finmalet och mer mörkrostat. Till en kopp god kopp espresso tar man ca 7 g kaffepulver. Låt inte filtret bli överfullt. Tryck ihop kaffepulvret i filtret med kaffemåttets påmatare ❷, men inte så mycket att det blir alltför kompakt.
- Prova dig fram tills du hittat rätt proportioner mellan de olika faktorerna.

Tips för mjölkskummet

- Det går i princip att skumma all sorts mjölk, även soja- och ris mjölk. Vissa typer av mjölk går dock bara att skumma i begränsad omfattning.
- Skummjölk (avfettad mjölk) bränner inte fast lika lätt som helfet mjölk, men eftersom fetthalten är lägre finns det risk för att den inte kan skummas upp lika bra. Använd därför helst mjölk med 3,5 % eller 1,5 % fett.
- Väl kylt mjölk går lättare att skumma upp än ljummen. Det bästa resultatet får man vid en temperatur på ca 7 °C.
- Skumma inte upp mjölk en gång till, då kan den bränna fast.
- Låt mjölkskummet stå och vila i ca 30 sekunder innan du lägger det på espresson. Då spricker de stora bubblorna och mjölk som fortfarande är flytande sjunker ner. Sedan kan du använda det fina skummet till din espresso.

Tappa ut varmvatten

Mjölkskummaren **10** kan också användas för att tappa ut varmvatten för att t ex späda ut kaffet (café americano) eller brygga te.

- 1) Koppla på produkten med På/Av-knappen **1**. Driftindikatorn **15** tänds. Kontrolllampan "Espresso" **15** börjar blinka. Försäkra dig om att ångreglaget **7** vridits åt ända till läge **—**. Vänta tills temperaturvisaren **2** står ungefär mitt emellan 80 °C och  och kontrolllampan "Espresso" **15** lyser med fast sken.
- 2) Ställ ett värmetåligt kärl under mjölkskummaren **10**.
- 3) Vrid ångreglaget **7** minst halvvägs mot läge **+**.
- 4) Tryck två gånger på ångknappen  **4**. Det kommer hett vatten ur mjölkskummaren **10**.
- 5) Tryck på ångknappen  **4** igen för att stänga av det varma vattnet.
- 6) Vrid åt ångreglaget **7** (skruva tills det tar stopp, mot läge **—**).

Rengöring och skötsel

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten. Risk för elchock!
- Låt alltid produkten bli kall innan du rengör den. Risk för brännskador!
-  Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor. Risk för elchock!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd aldrig slipande, starka eller kemiska rengöringsmedel som kan skada produktens yta.

Rengöra mjölkskummaren

- 1) Ställ ett tomt kärl under mjölkskummaren **10**.
- 2) Direkt efter att du använt mjölkskummaren vrider du ångreglaget **7** till läge **+** och väntar några sekunder tills ångan försvunnit.
- 3) Stäng ångreglaget **7** (vrid mot läge **-** tills det tar stopp), stäng av produkten och dra ut kontakten.
- 4) Låt mjölkskummaren **10** kallna.
- 5) Dra av mjölkskummarens **10** hölje (bild 3) och rengör det noga i varmt vatten.
- 6) Torka av munstycket som sitter innanför höljet med en fuktig trasa. Ta lite mildt diskmedel på trasan om det behövs. Eftertorka med rent vatten på en trasa om du använt diskmedel. Försäkra dig om att det inte finns några rester av diskmedlet kvar på munstycket.
- 7) Sätt tillbaka höljet över mjölkskummarens **10** munstycke igen (bild 3).

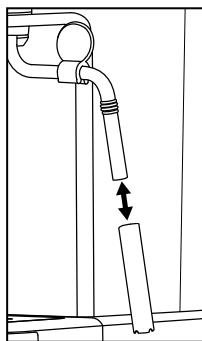


Bild 3

Rengöra hetvattenutloppet

Rengör alltid hetvattenutloppet **14** efter varje användning:

- 1) När du gjort en espresso eller cappuccino och tagit ut filterhållaren **18** torkar du av hela hetvattenutloppet **14** med en fuktig trasa så att allt kaffepulver försvinner.
- 2) Sätt in filterhållaren **18** utan filterinsatser **19** **20** i produkten igen.
- 3) Ställ sedan en tom kopp under filterhållaren **18** och tryck in espressoknappen **3**. Det kommer ut vatten ur hetvattenutloppet **14** och de sista resterna av kaffepulver sköljs bort.
- 4) Efter ca 20 sekunder trycker du på espressoknappen **3** igen och stänger av produkten med På/Av-knappen **1**.
- 5) Ta av filterhållaren **18** igen.

Rengöra tillbehören

- 1) Rengör filterhållaren **18**, de båda filterinsatserna **19** **20**, vattentanken **9**, kaffemåttet **21** och droppgallret **11** i varmt vatten.

OBSERVERA

- Om du håller diskmedel i vattnet kan det påverka espressons smak. Om det inte går att få bort all smuts utan diskmedel ska du skölja delarna i rikligt med rent vatten efteråt.

- 2) Torka alla delarna.

OBSERVERA

-  De båda filterinsatserna **19** **20**, kaffemåttet **21** och droppgallret **11** kan också maskindiskas.

Rengöra produkten

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

Kontrollera att produkten är helt torr innan du använder den igen.

Avkalka produkten

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Låt det inte bildas någon ånga när det finns avkalkningslösning i vattentanken **9**!

Produkten har en funktion som påminner dig om när det är dags att kalka av: när produkten använts 500 gånger börjar alla tre kontrollamporna **5** **15** **16** att blinka samtidigt 5 gånger i snabb takt för att visa att produkten måste kalkas av. Om du inte gör det genast blinkar kontrollamporna **5** **15** **16** igen nästa gång du kopplar på produkten. Om du kopplar på produkten tre gånger utan att kalka av försvinner påminnelsefunktionen.

Gör så här för att avkalka produkten:

- 1) Häll ett vanligt, flytande avkalkningsmedel för espressomaskiner i vattentanken **9**. Följ tillverkarens mängdangivelser.
- 2) Fyll vattentanken **9** med vatten upp till Max-markeringen och sätt in den i produkten.
- 3) Koppla på produkten med På/Av-knappen **1**. Ångreglaget **7** ska vara stängt.
- 4) Sätt in filterhållaren **18** utan filterinsats **19** **20** i produkten.
- 5) Sätt 2 koppar eller ett kärl som rymmer minst 250 ml under öppningarna i filterhållaren.

- 6) Så snart kontrolllampan "Espresso" **15** börjar lysa med fast sken trycker du på espressoknappen **☞ 3**. Låt ca 250 ml (ca 2 koppar) avkalkningslösning rinna igenom produkten och stoppa sedan processen genom att trycka på espressoknappen **☞ 3** igen. Håll försiktigt ut den använda avkalkningslösningen.
- 7) Låt avkalkningsmedlet verka i ca 1 minut.
- 8) Upprepa steg 6 - 7 tre gånger till. Töm vattentanken **9** fullständigt sista gången.
- 9) Sätt ett tillräckligt stort kärl (som rymmer minst 1 liter) under öppningarna i filterhållaren.
- 10) Skölj ur vattentanken **9** med rent vatten och fyll den sedan med rent vatten upp till Max-markeringen.
- 11) Så snart kontrolllampan "Espresso" **15** börjar lysa med fast sken trycker du på espressoknappen **☞ 3**. Låt allt vatten rinna igenom. Håll försiktigt ut det här vattnet.
- 12) Upprepa steg 10 och 11 en gång och stäng sedan av produkten.
- 13) Rengör produkten med en fuktig trasa efter avkalkningen för att få bort ev. stänk från avkalkningslösningen. Kontrollera att produkten är helt torr innan du använder den igen.

Lämpliga avkalkningsmedel kan också beställas via vår kundtjänst (se kapitel **Beställa reservdelar**).

Beställa reservdelar

Du kan enkelt beställa reservdelar till den här produkten på Internet på **www.kompernass.com**.



Skanna QR-koden med din smartphone/surfplatta. Den här QR-koden tar dig direkt till vår webbplats där du kan se och beställa tillgängliga reservdelar.

OBSERVERA

- Om du har några problem med din onlinebeställning kan du kontakta vårt servicecenter via telefon eller e-post.
- Ange alltid artikelnumret (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310 när du beställer.
- Observera att det inte är möjligt att beställa reservdelar online från alla länder.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Lösning
Det kommer inte ut någon espresso.	• Espressopulvret är för fuktigt och/eller för kompakt.	• Försök igen, men tryck inte ihop espressopulvret så mycket den här gången, eller ta nytt espressopulver.
	• Det finns inget vatten i vattentanken 9 .	• Fyll på vatten i vattentanken 9 .
	• Det är stopp i hålen i filterhållarens öppningar.	• Rengör filterhållaren 18 .
Espresson rinner ut över kanten på filterhållaren 18 istället för ur öppningarna.	• Filterhållaren 18 sitter inte som den ska.	• Sätt in filterhållaren 18 rätt.
	• Det är stopp i filterhållarens öppningar.	• Rengör filterhållaren 18 .
	• Det finns rester av espressopulver på kanten av filterhållaren 18 .	• Ta bort allt espressopulver från filterhållarens 18 kant.
Espresson är kall.	• Produkten har inte förvärmats.	• Förvärm produkten.
	• Kontrollampan "Espresso" 15 har ännu inte börjat lysa med fast sken.	• Vänta tills kontrollampan "Espresso" 15 lyser med fast sken.
	• Kopparna hade inte värmts upp i förväg.	• Förvärm kopparna.
Pumpen låter mycket.	• Det finns inget vatten i vattentanken 9 .	• Fyll på vatten i vattentanken 9 .
Creman är för ljus (espresson rinner för snabbt genom filterhållaren 18).	• För lite espressopulver.	• Ta mer espressopulver.
	• Espressopulvret är för grovmalet.	• Använd endast speciellt espressopulver.
Creman är för mörk (espresson rinner mycket sakta genom filterhållaren 18).	• För mycket espressopulver.	• Ta mindre espressopulver.
	• Pulvret är för finmalet eller fuktigt.	• Använd endast speciellt espressopulver.
	• Det är stopp i filterinsatsen 19 20 .	• Rengör filterinsatsen 19 20 .
Mjölken skummas inte.	• Mjölken är inte tillräckligt kall.	• Mjölken ska vara kylskåpskall.
	• Mjölkskummarens 10 munstycke är smutsigt.	• Rengör mjölkskummarens 10 munstycke.

Fel	Orsak	Lösning
Pumpen stannar och kontrollampen "Espresso" 15 blinkar.	Pumpen stannar efter ca 3 minuter för att inte överhettas.	Låt produkten stå och svalna innan du använder den igen.
Alla lampor 5 15 16 blinkar långsamt samtidigt.	När produkten är igång: temperaturen är för hög för att brygga en riktigt bra espresso.	Vänta tills produkten kallnat och kontrollampen "Espresso" 15 lyser med fast sken.
Alla lampor 5 15 16 blinkar 5 gånger samtidigt i snabb takt.	När produkten kopplas på: Påminnelse om avkalkning.	Kalka av produkten så som beskrivs i kapitel Avkalka produkten.

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning.

Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 451592_2310/451593_2310/451594_2310

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Turinys

Įvadas	26
Įspėjimai	26
Naudojimas pagal paskirtį	27
Tiekiamas rinkinys / patikra pristačius	27
Saugos nurodymai	28
Prietaiso elementai	31
Techniniai duomenys	32
Temperatūros rodytuvas	32
Naudojimas pirmąjį kartą	33
Naudojimas	33
Vandens indo pripildymas	33
Įkaitinimas nenaudojus ilgesnį laiką / naudojant pirmą kartą	34
Įkaitinimas kas kartą prieš naudojant	35
Espresso paruošimas	36
Kapučino paruošimas	37
Patarimai, kaip paruošti tobulą espresą	39
Patarimai, kaip paruošti pieno putą	39
Kaip įsileisti karšto vandens	40
Valymas ir priežiūra	40
Pieno plakiklio valymas	40
Karšto vandens angos valymas	41
Priedų valymas	42
Prietaiso valymas	42
Kalkių šalinimas iš prietaiso	42
Atsarginių dalių užsakymas	43
Trikčių šalinimas	44
Šalinimas	45
Prietaiso šalinimas	45
Pakuotės šalinimas	46
Kompernaß Handels GmbH garantija	46
Priežiūra	48
Importuotojas	48

Įvadas

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Įspėjimai

Šioje naudojimo instrukcijoje pateikiami toliau aprašyti įspėjimai.

ĮSPĖJIMAS

Šiuo pavojaus įspėjimu nurodoma galima pavojinga situacija.

Jei pavojingos situacijos neišvengsite, galite patirti sužalojimų.

- Laikykitės šio įspėjimo nurodymų, kad nebūtų sužaloti žmonės.

DĖMESIO

Šiuo pavojaus įspėjimu nurodoma galima materialinė žala.

Jei situacijos neišvengsite, galite patirti materialinę žalą.

- Laikykitės šio įspėjimo nurodymų, kad išvengtumėte materialinės žalos.

NURODYMAS

- Nurodymu pateikiama papildoma informacija, padėsianti lengviau naudoti prietaisą.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik espresso bei kapučino kavai ruošti ir pieno putai plakti. Jis skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniams tikslams.

Bet koks kitoks naudojimas arba naudojimas ne pagal nurodymus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį.

Tiekiamas rinkinys / patikra pristatus

ĮSPĖJIMAS

Pavojus uždusti!

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

Paprastai tiekiamos toliau išvardytos prietaiso dalys:

- Espresso kavos aparatas
- Filtrų laikiklis
- Didelis filtras
- Mažas filtras
- Kavos šaukštelis su grūstuvu
- Glaustasis naudojimo pradžios vadovas
- Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, karštąja linija kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Saugos nurodymai

Norėdami saugiai naudoti prietaisą, laikykitės toliau pateikiamų saugos nurodymų:

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba buvo nukritęs.
- ▶ Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Šį prietaisą gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti, tik jei prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų amžiaus ar vyresni ir prižiūrimi.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotoms specializuotoms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Netinkamai pataisytas prietaisas gali kelti didelį pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
-  Nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
Elektros smūgio pavojus!
- ▶ Niekada nelieskite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas ar jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba reikiamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- ▶ Pavojus nusideginti! Naudojant prietaisą kai kurios dalys labai įkaista!
- ▶ Naudojant prietaisą susidaro karštų garų kamuolių. Būkite atidūs, kad jie jūsų nenuplikytų! Būkite saugiu atstumu nuo garų.
- ▶ Prietaisąjunkite tik į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- ▶ Baigus naudoti prietaisą, kaitinimo elemento paviršius dar būna šiltas.
- ▶ Prietaiso kištukinės jungties negalima aplieti skysčiais.
- ▶ Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Netinkamai naudojant galima susižaloti.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Sugedusios dalys turi būti keičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Tik naudojant tokias dalis vykdomi saugos reikalavimai.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir stebėkite, kad į vidų nepatektų skysčių.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo smūgių, dulkių, cheminių medžiagų, didelių temperatūros svyravimų ir nelaikykite arti šilumos šaltinių (krosnių, radiatorių).
- ▶ Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- ▶ Visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Traukite suėmę už tinklo kištuko, niekada netraukite už laido.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso patalpose, kuriose temperatūra yra apie 0 °C ar žemesnė. Vamzdeliuose ar vandens inde užšalus vandeniui, prietaisas gali sugesti.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso lauke. Šį prietaisą galima naudoti tik patalpose.
- ▶ Nesudarykite garų, kai vandens inde yra kalkių šalinimo tirpalo!
- ▶ Naudojamą espresso kavos aparatą draudžiama dėti į spintą.

NURODYMAS

- ▶ Garantiniu laikotarpiu prietaisą gali taisyti tik gamintojo įgaliota klientų aptarnavimo tarnyba, antraip – prietaisui vėliau sugedus, garantija nebebus taikoma.

Prietaiso elementai

A paveikslėlis

- ❶ Įjungimo / išjungimo jungiklis 
- ❷ Temperatūros rodytuvas
- ❸ Espresso mygtukas 
- ❹ Garų mygtukas 
- ❺ Balta garų kontrolinė lemputė
- ❻ Vieta puodeliams sudėti
- ❼ Garų reguliatorius
- ❽ Pieno plakiklio rankena
- ❾ Vandens indas
- ❿ Pieno plakiklis
- ⓫ Nuvarvėjimo grotelės
- ⓬ Lašų padėklas
- ⓭ Raudono vandens lygio indikatoriaus anga
- ⓮ Karšto vandens anga
- ⓯ Balta espresso kontrolinė lemputė
- ⓰ Raudonas veikimo indikatorius

B paveikslėlis

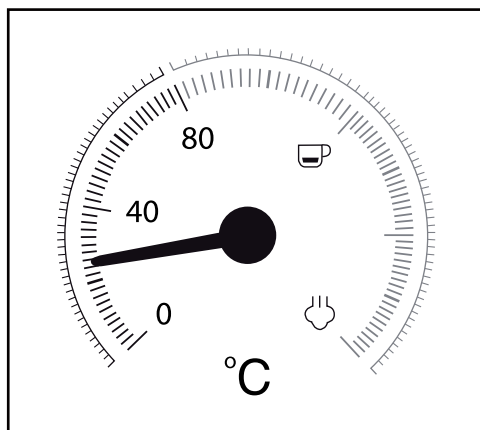
- ❶ Filtrų laikiklio rankena
- ❷ Filtrų laikiklis
- ❸ Didelis filtras
- ❹ Mažas filtras
- ❺ Kavos šaukštelis su grūstuvu

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~ (kintamoji srovė), 50–60 Hz
Vardinė galia	1 100 W
Siurblio slėgis	apie 1,5 MPa (15 bar)
	Gali liestis su maistu

Temperatūros rodytuvas

Temperatūros rodytuvas **2** rodo, iki kokios temperatūros prietaisas įkaito.



Ijungtas prietaisas kaista, kol rodyklė pakyla maždaug ties viduriu tarp 80 °C ir „☕“. Veikimo indikatorius **16** šviečia. Espresso kontrolinė lemputė **15** mirksi.

Rodyklei pasiekus raudonąją skalės dalį, temperatūra yra pakankama espresso kavai paruošti. Espresso kontrolinė lemputė **15** nuolat šviečia.

Paspaudus garų mygtuką  **4**, garų kontrolinė lemputė **5** mirksi. Dabar prietaisas kaista toliau, o rodyklė kyla aukščiau į skalės sritį tarp „☕“ ir „💧“.

Rodyklei pasiekus sritį tarp „☕“ ir „💧“, temperatūra yra pakankama garams pagaminti. Garų kontrolinė lemputė **5** nuolat šviečia.

Naudojimas pirmąjį kartą

- 1) Išplaukite filtrų laikiklį **18**, kavos šaukštelį **21**, filtrus **19** **20**, nuvarvėjimo grotelės **11** ir vandens indą **9**, kaip aprašyta skyriuje „**Valymas ir priežiūra**“.
- 2) Pastatykite prietaisą ant lygaus ir karščiui atsparaus pagrindo. Įsitikinkite, kad netoliese yra elektros lizdas.
- 3) Nuvarvėjimo grotelės **11** įdėkite taip, kad vandens lygio indikatorius galėtų išlįsti pro angą **13** nuvarvėjimo grotelėse **11**.
- 4) Įdėkite į prietaisą filtrų laikiklį **18**: jį įdėkite ties užrašu „INSERT“ karšto vandens angos **14** šone ir sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol filtrų laikiklio rankena **17** bus nukreipta į priekį (**I** žyma).
- 5) Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
- 6) Prieš naudodami pirmą kartą išvalykite vidinius vamzdelius atlikdami toliau nurodytus veiksmus:
Perleiskite per prietaisą tiek vandens, kiek jo reikėtų maždaug 5 puodeliams espresso (apie 100 ml). Apie tai skaitykite skyriuje „**Naudojimas**“.
- 7) Apie 30 sekundžių gaminkite garus. Apie tai skaitykite skyriuje „**Naudojimas**“.

NURODYMAS

- Naudodami prietaisą pirmą kartą, galite girdėti veikiantį siurbį ir garsus, nors vanduo iš prietaiso vis dar neteka. Tokiu atveju garų reguliatorių **7** pasukite „+“ kryptimi, kad iš prietaiso vamzdelių išeitų oras (garų mygtukas  **4** nuspaustas). Kai maždaug per 20 sekundžių oras išeina, garsai dingsta ir iš prietaiso ima tekėti vanduo.

Naudojimas

Vandens indo pripildymas

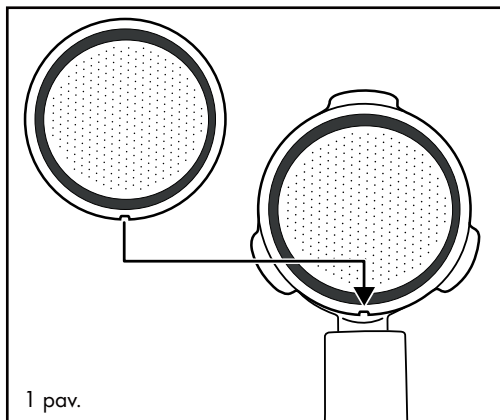
NURODYMAS

- Ruošdami espresą ar kapučiną, naudokite tik šviežių geriamąjį vandenį.
- 1) Išimkite vandens indą **9** ir įpilkite į jį vandens.
Vandens įpilkite ne mažiau nei iki MIN žymos.
Niekada nepilkite vandens daugiau nei iki MAX žymos.
 - 2) Vandens indą **9** vėl įdėkite į prietaisą.

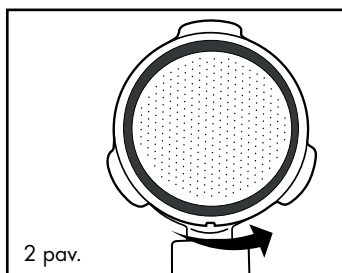
Įkaitinimas nenaudojus ilgesnį laiką / naudojant pirmą kartą

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

- 1) Įpilkite vandens į vandens indą **9**.
- 2) Į filtrų laikiklį **18** įdėkite didelį filtrą **19** arba mažą filtrą **20**:
 - Atminkite, kad įdedant filtrą nedidelė įranta dideliame filtre **19** arba mažame filtre **20** turi būti virš įrantos filtrų laikiklyje **18**.



- Tada didelį filtrą **19** arba mažą filtrą **20** šiek tiek pasukite, kad jis nebegalėtų iškristi.



NURODYMAS

- Įdėtą filtrą **19** **20** išimkite tik tada, kai jis atvės!
- Kai filtrus **19** **20** norite vėl išimti iš filtrų laikiklio **18**, sukite įdėtą filtrą **19** **20**, kol įranta filtre **19** **20** bus virš įrantos filtrų laikiklyje **18**. Dabar filtrą **19** **20** galite išimti.

- 3) Įdėkite į prietaisą filtrų laikiklį **18**: jį įdėkite ties užrašu „INSERT“ karšto vandens angos **14** šone ir sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol filtrų laikiklio rankena **17** bus nukreipta į priekį (**I** žyma).
- 4) Padėkite puodelį po filtrų laikikliu **18**.
- 5) Užsukite garų reguliatorių **7** (sukite iki galo „—“ kryptimi).
- 6) Įjungimo / išjungimo jungikliu **1** įjunkite prietaisą. Veikimo indikatorius **16** šviečia. Espresso kontrolinė lemputė **15** mirksi. Prietaisas ima kaisti.
- 7) Kai tik espresso kontrolinė lemputė **15** ims šviesti nuolat, paspauskite espresso mygtuką  **3**. Leiskite vandeniui apie 1 minutę tekėti.

NURODYMAS

- Retaisiais gali prireikti ištuštinti puodelį. Paspauskite espresso mygtuką  **3** ir trumpam sustabdykite procesą. Ištuštinkite puodelį ir iš naujo paspauskite espresso mygtuką  **3**, kad vanduo toliau tekėtų prietaisu.
- 8) Maždaug po 1 minutės dar kartą paspauskite espresso mygtuką  **3** ir sustabdykite siurbį.
- 9) Jei reikia, palaukite, kol espresso kontrolinė lemputė **15** vėl nuolat švies. Prietaisas įkaitintas. Dabar galite ruošti espresso kavą.

Įkaitinimas kas kartą prieš naudojant

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

- 1) Įjungimo / išjungimo jungikliu **1** įjunkite prietaisą. Veikimo indikatorius **16** šviečia. Espresso kontrolinė lemputė **15** mirksi. Įsitinkinkite, kad garų reguliatorius **7** iki galo atsuktas iki „—“.
- 2) Įdėkite į prietaisą filtrų laikiklį **18**: jį įdėkite ties užrašu „INSERT“ karšto vandens angos **14** šone ir sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol filtrų laikiklio rankena **17** bus nukreipta į priekį (**I** žyma).
- 3) Paspauskite espresso mygtuką  **3**, kad prietaisas imtų siurbti vandenį iš vandens indo **9**. Vandeniui pradėjus tekėti pro filtrų laikiklio angas, dar kartą paspauskite espresso mygtuką  **3** ir išjunkite siurbį.
- 4) Palaukite, kol espresso kontrolinė lemputė **15** ims šviesti nuolat.
- 5) Iš naujo paspauskite espresso mygtuką  **3** ir apie 20 sekundžių leiskite karštą vandenį, o tada vėl išjunkite siurbį.

Prietaisas įkaitintas. Dabar galite ruošti espresso ar kapučino kavą.

NURODYMAS

- Norint iš eilės paruošti keletą porcijų espresso ar kapučino kavos, prietaiso iš naujo įkaitinti ir praplauti nereikia.

Espresso paruošimas

NURODYMAS

- Visada įsitinkinkite, kad filtras **19** **20** yra švarus ir jame nėra maltos espresso kavos likučių.

- 1) Prietaisui įkaitus:
Norėdami paruošti vieną espresso puodelį, į filtrų laikiklį **18** įdėkite mažą filtrą **20**.
Norėdami paruošti du espresso puodelius, į filtrų laikiklį **18** įdėkite didelį filtrą **19**.
- 2) Į mažą filtrą **20** iki MAX žymos įberkite maltos espresso kavos. Šis kiekis yra maždaug 7 g maltos kavos arba nubrauktas kavos šaukštelis **21**.
Arba:
Į didelį filtrą **19** iki MAX žymos įberkite maltos espresso kavos. Šis kiekis yra maždaug 7 g + 7 g maltos kavos arba du nubraukti kavos šaukšteliai **21**.
- 3) Kavos šaukštelio grūstuvu **21** suspauskite maltą espresso kavą. Tada, jei reikia, įberkite daugiau maltos espresso kavos, kad filtras **19** **20** būtų pripildytas iki MAX žymos. Paskui dar kartą suspauskite maltą espresso kavą.

NURODYMAS

- Maltos espresso kavos suspaudimas yra svarbus veiksmas ruošiant espressą. Labai stipriai suspaudus maltą espresso kavą, vanduo lėtai sunkiasi per kavą ir susidaro didesnė karamelinė puta. Jei malta espresso kava ne taip stipriai suspaudžiama, ji bėga greitai ir karamelinė puta būna nedidelė.
- 4) Įdėkite į prietaisą filtrų laikiklį **18**: jį įdėkite ties užrašu „INSERT“ ir sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol filtrų laikiklio rankena **17** bus nukreipta į priekį (I žyma).
 - 5) Po filtrų laikiklio angomis padėkite vieną puodelį (arba du puodelius). Rekomenduojame puodelius prieš tai išskalauti karštu vandeniu, kad espressas taip greitai neatvėstų. Nenaudojami puodeliai gali būti laikomi puodeliams sudėti skirtoje vietoje **6**.
 - 6) Kai tik espresso kontrolinė lemputė **15** ims šviesti nuolat, paspauskite espresso mygtuką **3** **4**. Espresas bėga į puodelį (-ius).

⚠ ĮSPĖJIMAS

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

Tykstantys karšto espresso pūslai gali sužaloti!

- Baigę ruošti espressą, kas kartą pirmiausia iš naujo paspauskite espresso mygtuką **3** **4** ir tik tada išimkite filtrų laikiklį **18**.

- 7) Kai į puodelį (-ius) pribėga norimas kiekis kavos (maždaug po 20 ml), iš naujo paspauskite espresso mygtuką **3** **4**, kad prietaisas nustotų siurbti vandenį.

Dabar espressą galite gerti.

8) Išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu ❶.

NURODYMAS

► Jei espresso  ❸ ar garų mygtuko  ❹ apie 30 minučių nepaspausite, prietaisas automatiškai išsijungs.

9) Kas kartą išvirę kavą, pašalinkite maltą espresso kavą iš filtro ❶ ❷. Filtrų laikiklį ❸ išimkite iš prietaiso. Dabar ištuštinkite filtrą ❶ ❷: filtrų laikiklį ❸ apverskite ir išpurtykite maltą espresso kavą. Maltą espresso kavą kas kartą išmeskite tausodami aplinką, pavyzdžiui, kaip biologines atliekas.

NURODYMAS

► Kas kartą panaudoję prietaisą būtinai išvalykite karšto vandens angą ❶. Apie tai skaitykite skyriuje „**Valymas ir priežiūra**“.

NURODYMAS

► Reguliariai ištuštinkite lašų padėklą ❶, vėliausiai tada, kai nuvarvėjimo grotelių ❶ angoje ❷ pamatysite vandens lygio indikatorius.

Kapučino paruošimas

⚠ ĮSPĖJIMAS

Būkite atsargūs su garais pieno putai gaminti!

Karšti garai ar tykštantys karšti skysčiai gali sužaloti!

► Garų reguliatorių ❶ visada sukite lėtai.

- 1) Trečdalį plakimo indo (geriausia – nerūdijančiojo pieno) pripilkite šalto pieno.
- 2) Įsitikinkite, kad garų reguliatorius ❶ užsuktas (iki galo pasukite „–“ kryptimi).
- 3) Pieno plakiklį ❶ pastumkite į šalį. Stumkite tik suėmę už rankenos ❶.
- 4) Nuspauskite garų mygtuką  ❹. Palaukite, kol garų kontrolinė lemputė ❶ ims šviesti nuolat.
- 5) Laikykite tuščią indą po pieno plakikliu ❶. Garų reguliatorių ❶ lėtai sukite „+“ kryptimi. Iš plakiklio ima tekėti kondensatas, tykšti pūslai. Taip išvalomas plakiklis ir vandens cirkuliavimo sistema prietaiso viduje. Paskui iš plakiklio ima skliti garai.

NURODYMAS

► Jei paspaudus garų mygtuką  ❹ iš pieno plakiklio ❶ nesklinda garai, paspauskite espresso mygtuką  ❸ ir apie 15 sekundžių leiskite vandeni į indą. Taip į vandens šildytuvą prileisite vandens garams gaminti. Dar kartą paspauskite espresso mygtuką  ❸ ir išjunkite siurbį.

- 6) Palaukite 15 sekundžių ir tada garų reguliatorių **7** sukite „—“ kryptimi, kol iš plakiklio nustos eiti garai. Išpilkite vandenį iš indo.
- 7) Plakimo indą laikykite rankoje, kad jaustumėte pieno temperatūrą, ir pieno plakiklio **10** galą įkiškite į pieną. Tam plakimo indą šiek tiek palenkite įstrižai.
- 8) Garų reguliatorių **7** lėtai sukite „+“ kryptimi.
- 9) Plakimo indą sukite apskritimais, pieno plakiklio **10** galą vos panardinę į pieną: pakankamai giliai, kad pienas netikėtų į šalis ir pakankamai aukštai, kad būtų suplakta standi puta. Jei viską darote teisingai, turite girdėti žemą ūžesį.
- 10) Pieno putai pradėjus kilti, pieno plakiklį **10** įkiškite giliau, kad suplaktumėte kitą pieno sluoksnį ir neprisilintumėte suplaktos putos.
- 11) Galiausiai visiškai panardinkite pieno plakiklį **10** ir garų reguliatorių **7** užsukite maždaug pusiau, kad pienas būtų kaitinamas. Plakimo indą laikykite šiek tiek įstrižai, kad pieno plakikliu **10** maišomas pienas suktųsi lengvais sūkuriais.
- 12) Kai pieno putą tampa norimos konsistencijos ir temperatūros, užsukite garų reguliatorių **7** (iki galo pasukite „—“ kryptimi).
- 13) Tik tada pieno plakiklį **10** ištraukite iš pieno.
- 14) Atlikite veiksmus, aprašytus skyriuje „**Pieno plakiklio valymas**“.

NURODYMAS

- Kapučiną visada ruoškite didesniuose puodeliuose nei espresą, nes į jį dar pilsite suplakto pieno.

- 15) Kapučiną ruoškite lygiai taip pat kaip espresą (žr. skyrių „**Espresso paruošimas**“, aparato įkaitinti nebereikia). Tačiau vandenį leiskite maždaug dvigubai ilgiau, nei ruošdami espresą (apie 40 ml).

NURODYMAS

- Jei espresso mygtuką  **3** paspausite vos suplakę pieno putas, espresso kontrolinė lemputė **15** gali imti greitai mirksėti. Tai reiškia, kad prietaisas per daug įkaitęs geriausiam espresui paruošti. Vis dėlto galite toliau gaminti espresą arba leisti prietaisui atvėsti. Kai tik espresso kontrolinė lemputė **15** ims šviesti nuolat, prietaisas vėl bus espresui ruošti tinkamiausios temperatūros.

- 16) Išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **1**.

NURODYMAS

- Jei espresso  **3** ar garų mygtuko  **4** apie 30 minučių nepaspausite, prietaisas automatiškai išsijungs.

- 17) Suplaktą pieną supilkite į paruoštą espresą. Kapučino kava paruošta. Jei norite, galite ją pasaldinti arba apibarstyti kakavos milteliais.

NURODYMAS

- Kas kartą panaudoję būtinai išvalykite pieno plakiklį 10. Apie tai skaitykite skyriuje „**Valymas ir priežiūra**“.

Patarimai, kaip paruošti tobulą espresso

Vienas svarbiausių veiksnių gaminant gerą espresso yra ekstrahavimo, arba plikymo, trukmė, t. y. maltos kavos ir karšto vandens sąlyčio trukmė, iki pripildant puodelį paruoštos kavos.

Ekstrahavimo trukmė pirmiausia priklauso nuo maltos kavos kiekio ir sumalimo rupumo, taip pat nuo jos suspaudimo. Kuo smulkesnė ir labiau suspausta malta kava, tuo lėčiau per ją teka vanduo.

Tačiau pastebėję, kad espresso skonis ar išvaizda ne tokie, kaip turėtų būti, galite patys pakeisti ekstrahavimo trukmę.

- Jei kavos puta labai šviesi, nestandi ir greitai subliūkšta, reiškia, kad espresso išbėgo per greitai ir buvo per trumpas ekstrahavimas. Espresso rūgštus ir vandeningas, neatsiskleidžia jo kvapnumas.
Dažniausiai taip būna dėl per mažo maltos kavos kiekio, kava gali būti ir per stambiai sumalta arba nepakankamai suspausta.
- Jei kavos puta labai tamsi, su baltomis dėmėmis viduryje ar skyje, kava bėgo per ilgai. Tai rodo per ilgą ekstrahavimą. Espresso būna kartus.
Dažniausia priežastis – per smulkiai sumalta kava arba per didelis maltos kavos kiekis. Jei taip nutinka ne dėl šių dviejų priežasčių, reiškia, kad malta kava per stipriai suspausta.
- Espresso ruošti naudokite tik maltą kavą – ji paprastai būna smulkiau sumalta, taip pat labiau paskrudinta. Geriausia, jei vienam puodeliui espresso naudosite apie 7 g maltos kavos. Neperpildykite filtro. Maltą kavą filtre suspauskite kavos šaukštelio grūstuvu 21, tačiau maltos kavos nesuspauskite į kompaktišką masę.
- Vis bandykite, kol rasite tinkamiausių visų veiksnių derinį.

Patarimai, kaip paruošti pieno putą

- Iš esmės galima suplaksti bet kokios rūšies pieną, taip pat ir sojų ar ryžių pieną. Tačiau kai kurių rūšių pieną galima suplaksti tik sąlyginai.
- Separuotas pienas (liesas pienas) ne taip greitai prisvylla kaip nenugriebtas pienas, tačiau kai riebalų piene per mažai, jį gali būti sunku suplaksti. Todėl rekomenduojama naudoti 3,5 % ar 1,5 % riebumo pieną.
- Gerai atšaldytas pienas suplakamas geriau nei ne toks šaltas. Geriausia putą suplaksite, jei pieno temperatūra bus maždaug 7 °C.
- Neplakite pieno antrą kartą, nes jis prisvils.
- Prieš supilant putą ant espresso, suplaktas pienas turi apie 30 sekundžių pastovėti. Per tą laiką didesnės pūslelės susproginės, o dar skystas pienas nusės žemyn. Taigi ant espresso galėsite supilti gražiai suplaktą putą.

Kaip įsileisti karšto vandens

Per pieno plakiklį **10** galite įsileisti ir karšto vandens, pvz., norėdami atskiesti kavą (amerikietišką kavą) arba paruošti arbatą.

- 1) Įjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **1**. Veikimo indikatorius **15** šviečia. Espresso kontrolinė lemputė **15** mirksi. Įsitikinkite, kad garų reguliatorius **7** iki galo atsuktas iki „—“.
Palaukite, kol temperatūros rodytuvo **2** rodyklė bus maždaug per vidurį tarp 80 °C ir „☐“, o espresso kontrolinė lemputė **15** švies nuolat.
- 2) Po pieno plakiklio **10** pastatykite karščiui atsparų indą.
- 3) Garų reguliatorių **7** pasukite mažiausiai pusiau „+“ kryptimi.
- 4) Du kartus paspauskite garų mygtuką  **4**. Iš pieno plakiklio **10** teka karštas vanduo.
- 5) Kai norite, kad karštas vanduo nustotų tekėti, iš naujo paspauskite garų mygtuką  **4**.
- 6) Užsukite garų reguliatorių **7** (sukite iki galo „—“ kryptimi).

Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš valydami prietaisą, būtinai iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Elektros smūgio pavojus!
- Prieš valydami prietaisą kas kartą pirmiausia palaukite, kol prietaisas atvės. Pavojus nusideginti!

 Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Elektros smūgio pavojus!

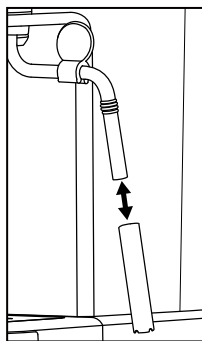
DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Kad neapgadintumėte prietaiso paviršių, jų niekada nevalykite šveičiamosiomis, agresyviomis ar cheminėmis valymo priemonėmis.

Pieno plakiklio valymas

- 1) Po pieno plakiklio **10** padėkite tuščią indą.
- 2) Vos tik baigsite naudoti, garų reguliatorių **7** pasukite iki „+“ ir keletą sekundžių leiskite garus.
- 3) Užsukite garų reguliatorių **7** (sukite iki galo „—“ kryptimi), išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką.

- 4) Leiskite pieno plakikliui 10 atvėsti.
- 5) Nutraukite pieno plakiklio 10 apvaskalą (žr. 3 pav.) ir kruopščiai išplaukite jį šiltame vandenyje.
- 6) Drėgna šluoste nuvalykite plakiklį. Prireikus šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Tačiau nuplovę su plovikliu, dar kartą nuvalykite švari vandeniu sudrėkinta šluoste. Pasirūpinkite, kad ant plakiklio neliktų ploviklio likučių.
- 7) Apvaskalą vėl užstumkite ant pieno plakiklio 10 (žr. 3 pav.).



3 pav.

Karšto vandens angos valymas

Kas kartą panaudoję prietaisą išvalykite karšto vandens angą 14:

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

Priedų valymas

- 1) Filtrų laikiklį **18**, abu filtrus **19** **20**, vandens indą **9**, kavos šaukštelį **21** ir nuvarvėjimo groteles **11** plaukite šiltu vandeniu.

NURODYMAS

- Jei į vandenį įpilsite ploviklio, gali pakisti espreso skonis. Todėl, jei nešvarumus galima nuplauti tik su plovikliu, visas dalis visada perplaukite dideliu kiekiu švaraus vandens.

- 2) Nusausinkite visas dalis.

NURODYMAS

-  Abu filtrus **19** **20**, kavos šaukštelį **21** ir nuvarvėjimo groteles **11** galite plauti ir indaplovėje.

Prietaiso valymas

Prietaisą valykite drėgna šluoste. Prireikus šluostę sudrėkinkite truputį ploviklio.

Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad jis visiškai sausas.

Kalkių šalinimas iš prietaiso

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Negaminkite garų, kai vandens inde **9** yra kalkių šalinimo tirpalo!

Prietaise yra priminimo apie kalkių šalinimą funkcija: prietaisą panaudojus 500 kartų, visos trys kontrolinės lemputės **5** **15** **16** vienu metu greitai 5 kartus sumirksi primindamos, kad iš prietaiso reikia pašalinti kalkes. Jei kalkes iš prietaiso pašalinsite ne iš karto, iš naujo įjungus prietaisą kontrolinės lemputės **5** **15** **16** vėl mirksės. Jei iš prietaiso kalkių nepašalinsite ir įjungę trečią kartą, priminimo funkcija išsijungs.

Kalkes iš prietaiso pašalinkite, kaip aprašyta toliau:

- 1) Į vandens indą **9** įpilkite įprastos skystosios espreso kavos aparatams skirtos kalkių šalinimo priemonės. Tinkamą kiekį rasite nurodytą gamintojo pateiktoje informacijoje.
- 2) Į vandens indą **9** iki MAX žymos pripilkite vandens ir įdėkite jį į prietaisą.
- 3) Įjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **1**. Garų reguliatorius **7** užsuktas.
- 4) Filtrų laikiklį **18** be filtro **19** **20** įdėkite į prietaisą.
- 5) Po filtrų laikiklio angomis pastatykite 2 puodelius arba mažiausiai 250 ml talpos indą.

- 6) Kai tik espresso kontrolinė lemputė **15** ims šviesti nuolat, paspauskite espresso mygtuką **☞ 3**. Palaukite, kol ištekęs apie 250 ml (maždaug 2 puodeliai) kalkių šalinimo tirpalo ir nutraukite šį procesą iš naujo paspausdami espresso mygtuką **☞ 3**. Atsargiai išpilkite panaudotą kalkių šalinimo tirpalą.
- 7) Kalkių šalinimo priemonę palaikykite apie 1 minutę.
- 8) Dar triskart pakartokite 6 ir 7 veiksmus. Paskutinį kartą visiškai ištuštinkite vandens indą **9**.
- 9) Po filtrų laikiklio angomis pastatykite pakankamo dydžio indą (ne mažiau kaip 1 litro).
- 10) Švairiu vandeniu išskalaukite vandens indą **9** ir pripilkite švaraus vandens iki MAX žymos.
- 11) Kai tik espresso kontrolinė lemputė **15** ims šviesti nuolat, paspauskite espresso mygtuką **☞ 3**. Leiskite visam vandeniui ištekėti. Šį vandenį atsargiai išpilkite.
- 12) Vieną kartą pakartokite 10 ir 11 veiksmus, tada prietaisą išjunkite.
- 13) Pašalinę kalkes, nuvalykite prietaisą drėgna šluoste – taip pašalinsite užtiškusį kalkių šalinimo tirpalą, jei taip nutiko. Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad jis visiškai sausas.

Tinkamų kalkių šalinimo priemonių galite užsisakyti ir mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje (žr. skyrį „**Atsarginių dalių užsakymas**“).

Atsarginių dalių užsakymas

Atsarginių šio gaminio dalių visada galite patogiai užsisakyti internetu adresu **www.kompernass.com**.



Savo išmaniuoju telefonu ar planšetiniu kompiuteriu nuskaitykite QR kodą.

Šis QR kodas jus nukreips tiesiai į mūsų svetainę, kurioje galėsite peržiūrėti mūsų turimas atsargines dalis ir jų užsisakyti.

NURODYMAS

- Jei internetu jums užsisakyti neparanku, telefonu arba el. paštu galite kreiptis į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.
- Užsakydami visada nurodykite ir gaminio numerį (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310.
- Atminkite, kad ne visose šalyse, į kurias tiekiamas gaminytis, atsarginių dalių galima užsisakyti internetu.

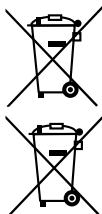
Trikčių šalinimas

Triktis	Priežastis	Sprendimas
Espresas nebebėga.	• Per drėgna ir (arba) per standžiai suspausta malta espresso kava.	• Iš naujo paruoškite espresą, tačiau maltos espresso kavos taip standžiai nesuspauskite arba naudokite kitą maltą kavą.
	• Vandens inde 9 nėra vandens.	• Įpilkite vandens į vandens indą 9 .
	• Filtrų laikiklio angų skylės užsikimšo.	• Išvalykite filtrų laikiklį 18 .
Espresas varva per filtrų laikiklio 18 kraštus, užuot bėgęs pro angas.	• Filtrų laikiklis 18 netinkamai įdėtas.	• Tinkamai įdėkite filtrų laikiklį 18 .
	• Užsikimšo filtrų laikiklio angos.	• Išvalykite filtrų laikiklį 18 .
	• Ant filtrų laikiklio 18 krašto yra maltos espresso kavos likučių.	• Nuvalykite maltos espresso kavos likučius nuo filtrų laikiklio 18 krašto.
Espresas šaltas.	• Prietaiso neįkaitinote.	• Įkaitinkite prietaisą.
	• Espresso kontrolinė lemputė 15 dar nešvietė nuolat.	• Palaukite, kol espresso kontrolinė lemputė 15 ims šviesti nuolat.
	• Nepašildėte puodelių.	• Pašildykite puodelius.
Labai garsiai veikia siurblys.	• Vandens inde 9 nėra vandens.	• Įpilkite vandens į vandens indą 9 .
Per šviesi karamelinė puta (espresas greitai bėga iš filtrų laikiklio 18).	• Per mažai maltos espresso kavos.	• Naudokite daugiau maltos espresso kavos.
	• Malta espresso kava per stambiai sumalta.	• Naudokite tik specialiai espresui pagamintą maltą espresso kavą.
Per tamsi karamelinė puta (espresas lėtai bėga iš filtrų laikiklio 18).	• Per daug maltos espresso kavos.	• Naudokite mažiau maltos espresso kavos.
	• Kava per smulkiai sumalta arba drėgna.	• Naudokite tik specialiai espresui pagamintą maltą espresso kavą.
	• Filtras 19 20 užsikimšo.	• Išvalykite filtrą 19 20 .

Triktis	Priežastis	Sprendimas
Pienas neputoja.	- Pienas nepakankamai šaltas. - Nešvarus pieno plakiklis 10.	- Naudokite pieną iš šaldytuvo. - Išvalykite pieno plakiklį 10.
Naudojant prietaisą sustoja siurblys, espresso kontrolinė lemputė 15 mirksi.	Siurblys sustoja naudojus prietaisą maždaug 3 minutes, kad prietaisas neperkaistų.	Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada jį vėl naudokite.
Visos lemputės 5 15 16 vienu metu lėtai mirksi.	Naudojant prietaisą: temperatūra tinkamiausiai espresso kavai paruošti yra per aukšta.	Palaukite, kol prietaisas atvės ir espresso kontrolinė lemputė 15 ims šviesti nuolat.
Visos lemputės 5 15 16 vienu metu 5 kartus greitai sumirksi.	Ijungiant prietaisą: priminimo apie kalkių šalinimą funkcija.	Pašalinkite kalkes iš prietaiso, kaip aprašyta skyriuje „Kalkių šalinimas iš prietaiso“.

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU. Šioje direktyvoje nurodoma, kad pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti jį tam skirtas surinkimo vietas, perdirbimo centrus arba atliekų šalinimo įmones.

Jums šalinimas yra nemokamas. Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.



Jei nenaudojamame prietaise yra asmens duomenų, prieš grąžindami Jūs patys privalote juos pašalinti.

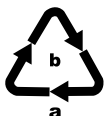


Kaip pašalinti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Pakuotės šalinimas



Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite tausodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir pririnkus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):
1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išsyrskėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išsyrskėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutačius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakuavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT

Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 451592_2310/451593_2310/451594_2310

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	50
Warnhinweise	50
Bestimmungsgemäße Verwendung	51
Lieferumfang / Transportinspektion	51
Sicherheitshinweise	52
Geräteelemente	55
Technische Daten	56
Die Temperaturanzeige	56
Erste Inbetriebnahme	57
Bedienung	57
Wassertank befüllen	57
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme	58
Aufheizen vor jedem Gebrauch	59
Espresso zubereiten	60
Cappuccino zubereiten	61
Tipps für den perfekten Espresso	63
Tipps für den Milchschaum	64
Heißes Wasser beziehen	64
Reinigen und Pflegen	65
Milchaufschäumdüse reinigen	65
Heißwasserauslass reinigen	66
Zubehöerteile reinigen	66
Gerät reinigen	67
Gerät entkalken	67
Ersatzteile bestellen	68
Fehlerbehebung	69
Entsorgung	70
Gerät entsorgen	70
Verpackung entsorgen	71
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	71
Service	73
Importeur	73

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 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!
- ▶ 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 Dampfgregler
- 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:

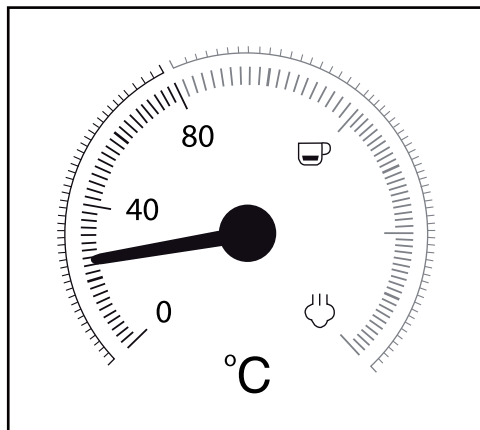
- ⓱ Griff des Siebträgers
- ⓲ Siebträger
- ⓳ großer Siebeinsatz
- ⓴ kleiner Siebeinsatz
- ⓵ Kaffeelöffel mit Stopfer

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 ② zeigt an, wie hoch das Gerät aufgeheizt hat.



Sobald Sie das Gerät einschalten, beginnt das Gerät aufzuheizen, bis der Zeiger ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☕“ steht. Die Betriebsindikationsleuchte ⑬ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ blinkt.

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

Wenn Sie die Taste „Dampf“ ☕ ④ drücken, blinkt die Kontrollleuchte „Dampf“ ⑤. Das Gerät heizt nun weiter auf und der Zeiger steigt höher bis in den Bereich der Skala zwischen „☕“ und „☕“.

Erreicht der Zeiger den Bereich zwischen „☕“ und „☕“, ist die Temperatur hoch genug, um Dampf zu erzeugen. Die Kontrollleuchte „Dampf“ ⑤ leuchtet durchgehend.

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, den Kaffeelöffel **21**, die Siebeinsätze **19** **20**, das Abtropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass die Wasserstandanzeige durch die Aussparung **13** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** 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 Dampfgregler **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

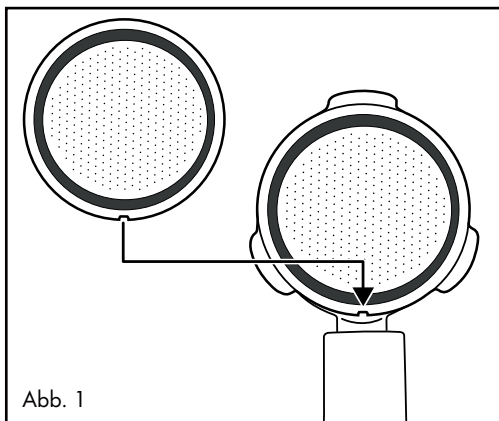
HINWEIS

- 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.

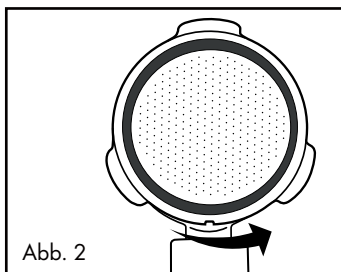
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

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 **17** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
- 5) Drehen Sie den Dampfbegler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „—“ drehen).
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an. Die Betriebsindikationsleuchte **15** 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 Betriebsindikationsleuchte **15** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfbegler **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 **17** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **9** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 4) Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3** und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.

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

HINWEIS

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

Espresso zubereiten

HINWEIS

- Stellen Sie immer sicher, dass 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 **17** nach vorne weist (Markierung „I“).
 - 5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **6** abstellen.
 - 6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **4**. 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. Entleeren Sie nun den Siebeinsatz 19 20, indem Sie den Siebträger 18 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 Dampfgregler 7 immer langsam.

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

- 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **7** zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „**-**“ drehen).
- 3) Schieben Sie die Milchaufschäumdüse **10** zur Seite heraus. Fassen Sie sie dabei nur am Griff **8** an.
- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **4**. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Dampf“ **5** durchgehend leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter die Milchaufschäumdüse **10**. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **7** in Richtung „**+**“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So werden die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt. Anschließend beginnt Dampf aus der Düse auszutreten.

HINWEIS

- Sollte nach Drücken der Taste „Dampf“  **4** kein Dampf aus der Milchaufschäumdüse **10** heraustreten, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** 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“  **3** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 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 Milchtemperatur 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 Milchaufschäumdüse **10** 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 **10** tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
 - 11) Tauchen Sie schließlich die Milchaufschäumdüse **10** 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 Milchaufschäumdüse **10** 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 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“  **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 gemahlener Kaffeepulver oder eine zu große Kaffeepulvermenge. Trifft beides nicht zu, ist das Kaffeepulver zu fest gepresst worden.
- Verwenden Sie nur Kaffeepulver für Espresso: Es ist in der Regel feiner gemahlen und außerdem stärker geröstet. Idealerweise nehmen Sie für eine Tasse Espresso ca. 7 g Kaffeepulver. Überfüllen Sie das Sieb nicht. Verdichten Sie das Kaffeepulver im Sieb mit dem Stopfer des 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.
- Enthaltene Milch (Magermilch) brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5 % oder 1,5 % Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte. Beste Ergebnisse erzielen Sie bei einer Temperatur von ca. 7 °C.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum auf den Espresso geben.

Heißes Wasser beziehen

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 1 an. Die Betriebsindikationsleuchte 15 leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler 7 bis zum Anschlag auf „—“ gedreht ist.

Warten Sie, bis der Zeiger der Temperaturanzeige **2** ungefähr in der Mitte zwischen 80°C und „☐“ steht und die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet.

- 2) Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse **10**.
- 3) Drehen Sie den Dampfregler **7** mindestens bis zur Hälfte in Richtung „+“.
- 4) Drücken Sie zweimal die Taste „Dampf“  **4**. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse **10** aus.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **4**, um den Heißwasserbezug zu stoppen.
- 6) Drehen Sie den Dampfregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).

Reinigen und Pflegen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶ Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Verbrennungsgefahr!
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Milchaufschäumdüse reinigen

- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Milchaufschäumdüse **10**.
- 2) Drehen Sie den 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 Milchaufschäumdüse **10** abkühlen.
- 5) Ziehen Sie die Hülle der Milchaufschäumdüse **10** 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).

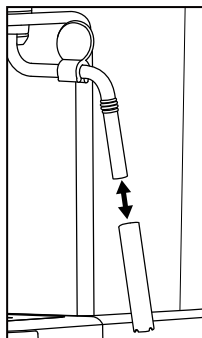


Abb. 3

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“ ☕ 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 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 **19** **20**, der Kaffeelöffel **21** und das Abtropfgitter **11** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls etwas Spülmittel auf das Tuch.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.

Gerät entkalken

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

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

- 1) Geben Sie handelsüblichen, flüssigen Entkalker für Espressomaschinen in den Wassertank **9**. Richten Sie sich für die richtige Menge nach den Herstellerangaben.
- 2) Füllen Sie den Wassertank **9** bis zur Max-Markierung mit Wasser auf und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
- 3) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** ein. Der Dampfgregler **7** ist zuge dreht.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne 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 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 **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“ **15**.
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.

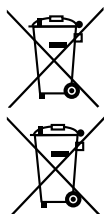
Fehlerbehebung

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 9 .	• Wasser in den Wassertank 9 füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 18 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 18 anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger 18 wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger 18 richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 18 reinigen.
	• Es befinden sich ESPRESSOPULVERreste auf dem Rand des Siebträgers 18 .	• Rand des Siebträgers 18 von ESPRESSOPULVERresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 hat noch nicht durchgehend geleuchtet.	• Warten, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 durchgehend leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Kein Wasser im Wassertank 9 .	• Wasser in den Wassertank 9 füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger 18).	• Zu wenig ESPRESSOPULVER.	• Mehr ESPRESSOPULVER verwenden.
	• Das ESPRESSOPULVER ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes ESPRESSOPULVER verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger 18).	• Zu viel ESPRESSOPULVER.	• Weniger ESPRESSOPULVER verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes ESPRESSOPULVER verwenden.
	• Der Siebeinsatz 19 20 ist verstopft.	• Siebeinsatz 19 20 reinigen.

Störung	Ursache	Lösung
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Die Milchaufschäumdüse 10 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse 10.
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 blinkt.	• Die Pumpe stoppt nach ca. 3 Minuten Betrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
Alle Leuchten 5 15 16 blinken gleichzeitig 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 5 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 regelmäßige 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 Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 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.



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

Informationsstatus · Informācijas data

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

IAN 451592/451593/451594_2310

3

