

# SILVERCREST®



## ESPRESSO MACHINE / ESPRESSOMASCHINE / MACHINE À EXPRESSO SEMB 1100 A1

(GB) (IE)

### ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

(FR) (BE)

### MACHINE À EXPRESSO

Mode d'emploi

(CZ)

### ESPRESSO KÁVOVAR

Návod k obsluze

(SK)

### KÁVOVAR

Návod na obsluhu

(DK)

### ESPRESSOMASKINE

Betjeningsvejledning

(HU)

### ESZPRESSZÓ KÁVÉFŐZŐ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

### ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

### ESPRESSOMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

### EKSPRES DO KAWY

Instrukcja obsługi

(ES)

### CAFETERA ESPRESSO

Instrucciones de uso

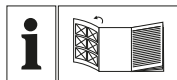
(IT)

### MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

Istruzioni per l'uso

IAN 452932\_2310

(DE) (FR) (BE) (NL)  
(CZ) (PL) (SK)



GB IE

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

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.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

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

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

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

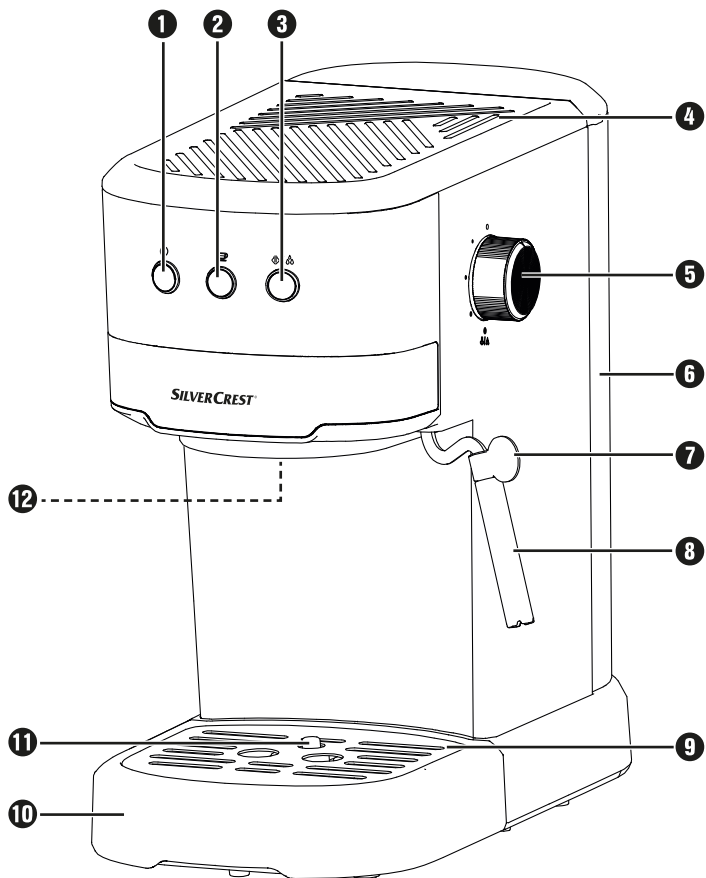
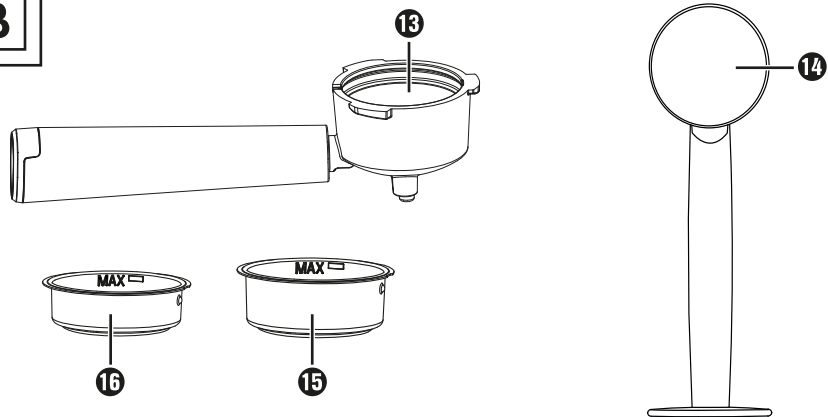
IT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	23
FR/BE	Mode d'emploi	Page	45
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	71
CZ	Návod k obsluze	Strana	93
PL	Instrukcja obsługi	Strona	115
SK	Návod na obsluhu	Strana	137
ES	Instrucciones de uso	Página	159
DK	Betjeningsvejledning	Side	181
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	203
HU	Használati utasítás	Oldal	225

**A****B**

## Contents

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>2</b>
Intended use . . . . .	2
Warnings and symbols used . . . . .	2
<b>Safety instructions</b> . . . . .	<b>3</b>
<b>Package contents</b> . . . . .	<b>6</b>
<b>Appliance description</b> . . . . .	<b>6</b>
<b>Setting up the appliance</b> . . . . .	<b>7</b>
<b>First use</b> . . . . .	<b>7</b>
<b>Operation</b> . . . . .	<b>8</b>
Heating before use . . . . .	8
Preparing espresso . . . . .	9
Frothing milk /Preparing cappuccino. . . . .	11
Tips for the perfect espresso . . . . .	13
Tips for the milk froth . . . . .	13
Drawing hot water. . . . .	14
<b>Cleaning and care</b> . . . . .	<b>14</b>
Cleaning the milk frother . . . . .	14
Cleaning the hot water shower . . . . .	15
Cleaning the accessories. . . . .	16
Cleaning the appliance . . . . .	16
Descaling the appliance . . . . .	16
<b>Storage</b> . . . . .	<b>17</b>
<b>Troubleshooting</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Disposal</b> . . . . .	<b>19</b>
Disposal of the appliance . . . . .	19
Disposal of the packaging . . . . .	19
<b>Technical data</b> . . . . .	<b>20</b>
<b>Kompennass Handels GmbH warranty</b> . . . . .	<b>20</b>
Service . . . . .	22
Importer . . . . .	22

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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







## Intended use




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

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

## Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):


	<b>DANGER!</b> A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	<b>WARNING!</b> A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	<b>CAUTION!</b> A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	<b>ATTENTION!</b> A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage

	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Read the instructions.

## Safety instructions

### **⚠ WARNING!**

- ▶ Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
- ▶ **⚠ WARNING!** Risk of suffocation! Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.

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

## ⚠ CAUTION!

- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- ▶ Protect the appliance from penetration by moisture and liquids.
- ▶ Protect the appliance against knocks, dust, chemicals, extreme temperatures, etc. and keep it away from sources of heat (ovens, radiators).
- ▶ NEVER submerge the appliance in water or other liquids!
- ▶ Always remove the mains adapter from the mains outlet; never pull on the power cable.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0°C. If the water in the pipes or the water tank freezes, the appliance could be damaged.
- ▶ Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended for indoor use only.
- ▶ Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank!
- ▶ The espresso machine must not be put in a cupboard when in use.



## Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Espresso Machine
- Sieve holder
- Large espresso sieve
- Small espresso sieve
- Measuring spoon with compactor
- Operating instructions

**i Note:**

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

## Appliance description

Figure A:





- 1 ON/OFF switch  with integrated ready lamp
- 2 "Espresso" button  with control lamp
- 3 "Steam" button  with control lamp
- 4 Cup holder
- 5 Steam control
- 6 Water tank
- 7 Milk frother handle
- 8 Milk frother
- 9 Drip grille
- 10 Drip tray
- 11 Water level indicator
- 12 Hot water outlet


Figure B:

- 13 Portafilter
- 14 Coffee spoon with pusher
- 15 Large espresso sieve (for 2 cups)
- 16 Small espresso sieve (for 1 cup)





## Setting up the appliance

- 1) Take the appliance out of the packaging, remove all packaging materials and any protective film from the appliance.
- 2)  Pull out the water tank **6** and remove the transport lock.
- 3) Clean all removable parts as described in the section **“Cleaning and care”**.
- 4) Make sure that all parts are completely dry before operating the appliance.
- 5) Place the appliance on a level and heat-resistant surface.  
Ensure that the mains outlet is in easy reach.  
Maintain a minimum distance of at least 10 cm around the appliance on all sides.
- 6) Insert the drip grille **9** so that the water level indicator **11** can protrude through the opening in the drip grille **9**.

## First use



- 1) Open the lid of the water tank **6** and lift out the water tank **6** using the handle. Fill the water tank **6** with cold water:  
Fill it with water to at least the Min marking.  
Never fill it with more water than up to the Max marking.  
Alternatively, you can open the lid of the water tank **6** and fill the water tank **6** while it is still in the appliance. As you do this, take care that no water drips onto the mains power cable.
- 2) Place the water tank **6** back in the appliance and close the lid.
- 3) Place the portafilter **13** in the appliance by positioning it in the appliance aligned with the marking **7** on the side next to the hot water outlet **12**. Then turn it anti-clockwise until the handle of the portafilter **13** points forwards (marking **7**).
- 4) Plug the power plug into a mains socket.
- 5) Place a suitable container, such as a cup, under the hot water outlet **12**.  
Make sure that the steam control **5** is set to the position **“O”**.
- 6) Switch the appliance on using the ON/OFF switch **1** . The ready lamp flashes, and the appliance begins to heat up.

Before first use, proceed as follows to clean the internal pipes:

- 1) When the integrated ready lamp of the ON/OFF switch ❶  lights up continuously, the heating phase has ended. Press the "Espresso" button  ❷ and allow water to run through the appliance. Repeat this step 4-5 times until about 100 ml of water has passed through. Please also refer to the section "Operation".
- 2) Press the "Steam" button  /  ❸ and wait until it no longer flashes and remains lit. Generate steam for about 30 seconds by slowly turning the steam control anti-clockwise. Please also refer to the section "Operation".

The appliance is now ready for use.

**i Note:**

During the first use, the control lamp may flash after the "Espresso" button  ❷ is pressed. This is normal. In this case, press the "Espresso" button  ❷. The control lamp will stop flashing.

## Operation

### Heating before use

To prepare a good espresso, it is important for the espresso machine to be heated up well first.

Heat the appliance as follows before every use:

- 1) Fill the water tank ❹ with tap water.
- 2) Place either the large ❺ or the small espresso sieve ❻ in the sieve holder ❼:
  - Make sure that the small indentation on the large ❺ or small espresso sieve ❻ is located above the indentation on the sieve holder ❼ when inserted (see Figure 1).
  - Then turn the large ❺ or small espresso sieve ❻ slightly to ensure it cannot fall out (see Figure 2).

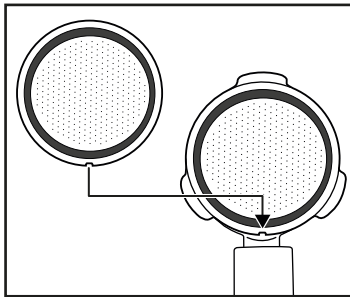


Fig. 1

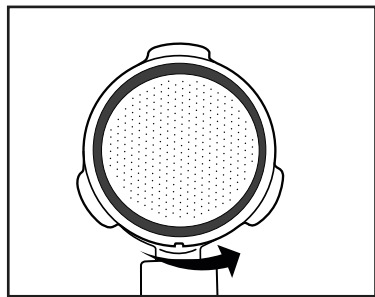





Fig. 2

**i Note:**

Wait until the espresso sieve **15/16** has cooled down before taking it out! In order to remove the espresso sieves **15/16** from the sieve holder **13**, turn the inserted espresso sieve **15/16** until the indentation on the espresso sieve **15/16** is located directly above the indentation on the sieve holder **13**. You can now remove the espresso sieve **15/16**.

- 3) Place the sieve holder **13** in the appliance by inserting the **f** mark, which is located next to the hot water shower **12**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **13** is facing the front (**f** mark).
- 4) Place a cup under the sieve holder **13**.
- 5) Plug the power plug into a mains socket. Make sure that the steam control is set to the position "O".
- 6) Switch the appliance on using the ON/OFF switch **1** . The ready lamp flashes, and the appliance begins to heat up.
- 7) Once the ready lamp remains lit, press the "Espresso" button  **2** so that the appliance draws water from the water tank **6**. Once water escapes from the openings of the portafilter, press the "Espresso" button  **2** again to stop the pump.
- 8) If necessary, wait until the ready lamp is lit continuously again.

The preheating is complete. You can now prepare an espresso/cappuccino.

**i Note:**

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

## Preparing espresso

**i Note:**

Always ensure that the espresso sieve **15/16** is clean and free of coffee powder residues.

- 1) When the appliance is heated up:  
To prepare an espresso, place the small espresso sieve **16** into the sieve holder **13**.  
To prepare two espressos, place the large espresso sieve **15** into the sieve holder **13**.
- 2) Fill the small espresso sieve **16** with espresso powder up to the Max marking. This corresponds to approx. 7 g of powder or a level measuring spoon **14**.  
Or...  
Fill the large espresso sieve **15** with espresso powder up to the Max marking. This equates to about 7 g + 7 g of powder or two level measuring spoons **14**.
- 3) Tamp down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon **14**. Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve **15/16** is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

**i Note:**

Compaction of the coffee powder is an essential process for the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and more crema is generated. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.

- 4) Place the sieve holder **15** in the appliance at the **17** mark, then turn it clockwise until the handle of the sieve holder **15** is facing the front (**17** mark).
- 5) Place one (or two) cup(s) under the sieve holder openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly. You can place the cups onto the storage space **4**.
- 6) For one cup of espresso, press the "Espresso" button **12** **2** once, for two cups, press the "Espresso" button **12** **2** twice in a row. The control lamp flashes quickly. The espresso flows into the cup(s). The appliance automatically stops dispensing the espresso.

**i Note:**

For one cup of espresso, the coffee is dispensed for about 15 seconds; for two cups, it takes about 25 seconds. You can also manually stop the dispensing of espresso by pressing the "Espresso" button **12** **2** again.

You can now drink the espresso.

**⚠ WARNING!**

**Never remove the portafilter **13** while espresso is being dispensed!**

The resulting splashes of hot espresso can cause injuries! Wait until the coffee dispensing is finished before removing the portafilter **13**.

- 7) If you no longer wish to use the appliance, switch it off by pressing the ON/OFF switch **1** **1**.
- 8) Remove the espresso powder from the espresso sieve **15**/**16** after every use. Remove the portafilter **13** from the appliance. Now empty the espresso sieve **15**/**16** by turning the portafilter **13** upside down and tapping out the espresso powder. Always dispose of the espresso powder in an environmentally appropriate way, such as in organic waste.
- 9) Remove the plug from the power socket and allow the appliance to cool down completely.

**i Note:**

If the "Espresso" button **12** **2** or "Steam" buttons **11**/**11** **3** are not pressed for about 30 minutes, the appliance switches off automatically.

Always clean the portafilter **13** and hot water outlet **12** after every use.

Please refer to the section "**Cleaning and care**".

Regularly empty the drip tray **10**, at the latest when the water level indicator **11** can be seen through the opening in the drip grille **9**.

## Frothing milk /Preparing cappuccino

### **WARNING!**

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
















The hot steam or hot splashes can lead to injuries!

Always operate the steam control  slowly.

- 1) Always prepare the espresso first. For a cappuccino, follow the instructions for preparing two cups of espresso. If you would like to prepare more than one cup of cappuccino, first prepare all espressos and then froth the milk for all cappuccinos.



### **Note:**

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


- 2) Fill a froth container (preferably of stainless steel) one third full with cold milk. 100 ml of cold milk per cup of cappuccino is the optimal amount. When selecting the froth container, consider that frothing can as much as double the volume of the milk. Make sure that the container is tall enough.
- 3) Ensure that the steam control  is closed (turn it as far as it will go in the direction "O").
- 4) Push the milk frother  out to the side. Always hold it by the handle .
- 5) Press the "Steam" button  /  . Wait until the "Steam" control lamp lights up continuously.
- 6) Hold an empty container under the milk frother . Slowly turn the steam control  in the direction „ / “. Pressurised water/spray comes from the nozzle. This cleans the nozzle and the water circuit inside the appliance.
- 7) Wait 15 seconds and turn the steam control  towards "O" until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water in the container away.
- 8) Now hold the frothing container in your hand to feel the milk temperature and guide the nozzle of the milk frother  gently into the milk. Hold the frothing container at a slight angle.
- 9) Slowly turn the steam control  in the direction „ / “.

- 10) Move the frothing container around in a circular motion while keeping the tip of the nozzle under the surface of the milk: deep enough that the milk does not spray out, but shallow enough to create a thick froth. Done properly, a deep buzzing sound is audible.
- 11) As the milk froth rises, push the nozzle deeper into the milk to froth up the next "layer" and to avoid a burnt taste in the froth.
- 12) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control **5** approximately halfway, so that the milk is heated. Hold the frothing container at a slight angle, so that the milk gently swirls around while it is being stirred with the nozzle.
- 13) Once the milk froth has reached the desired consistency and temperature, turn the steam control **5** to off (up to the stop in the direction of the "O").
- 14) Now you can remove the nozzle from the milk.

**i Note:**

The control lamp of the "Espresso" button  **2** may flash rapidly if you press the "Espresso" button  **2** directly after preparing frothed milk. This means that the appliance is too hot to prepare a perfect espresso. Allow the appliance to cool down for at least 5 minutes.

Alternatively, you can cool the appliance faster with the "drawing hot water" function.

- 15) If you no longer wish to use the appliance, switch it off with the ON/OFF switch **1** .

**i Note:**

If the "Espresso"  **2** or "Steam"  /  **3** buttons are not pressed for about 30 minutes, the appliance switches off automatically.

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

**i Note:**

Always clean the milk frother **8** after every use. See also the section "**Cleaning and Care**".

## Tips for the perfect espresso

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

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

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

- If the crema is very light, has little consistency and dissolves quickly, the espresso has gone through too quickly; this is called under-extraction. The espresso tastes sour and watery, and the aroma does not develop fully. This is usually due to too small a quantity of coffee powder, which may also be ground too coarsely or not compacted firmly enough.
- If the crema is very dark and interspersed with light spots in the middle or has a hole, the coffee has been flowing too long. This is called over-extraction. The espresso tastes bitter. The cause is usually that the coffee powder is too finely ground or you have used too much coffee powder. If neither of these is the case, the coffee powder has been compacted too firmly.
- Use only espresso coffee powder: it is usually more finely ground and also more strongly roasted. Ideally, you should use around 7 g of ground coffee for one cup of espresso coffee. Do not overfill the sieve. Compact the coffee powder in the sieve using the tamper of the measuring spoon **14** without compacting the coffee powder too firmly.
- Experiment until you find the optimal balance of all factors.






## Tips for the milk froth

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



## Drawing hot water

You can also use the milk frother **8** to draw hot water; for example, to dilute a coffee (café americano) or prepare tea.

- 1) Once the appliance has heated up:  
Place a heat-resistant container under the milk frother **8**.
- 2) Press the “Steam” button  **3** two times. The pump starts to operate.
- 3) Turn the steam control **5** at least half way towards “/”. Hot water will come out of the milk frother **8**.
- 4) Press the “Steam” button  **3** or the “Espresso” button  **2** again to stop the hot water.

**i Note:**

If you do not press a button, the hot water output will stop automatically after about 60 seconds.

- 5) Close the steam control **5** (turn it as far as it will go in the direction “O”).


**i Note:**

You can also use this function to cool the appliance more quickly, such as if you would like to prepare an espresso immediately after frothing milk. In this case, allow the water to flow for at least 15 seconds.

## Cleaning and care

**⚠ DANGER!**

**Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Risk of electric shock!**

 Never immerse the appliance in water or other liquids! Risk of electric shock!



**⚠ WARNING!**

**Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Risk of burns!**

**⚠ CAUTION:**

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

## Cleaning the milk frother

- 1) Place an empty container under the milk frother **8**.
- 2) Immediately after use, turn the steam control **5** to the “/” position and allow the steam to escape for a few seconds.

- 3) Turn the steam control **5** off (as far as it will go in the direction "O"), switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket.
- 4) Allow the nozzle to cool down.
- 5) Pull the sleeve off the milk frother **8** (see Figure 3), and clean it carefully in warm water with some detergent. Use a small brush, if necessary, to clean the inside of the sleeve as well. Rinse the sleeve afterwards with plenty of clean water.
- 6) Wipe the nozzle under the casing with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. After cleaning with detergent, always wipe off with a cloth moistened with clean water. Ensure that there is no detergent residue left on the nozzle.
- 7) Push the casing back onto the nozzle (Figure 3).

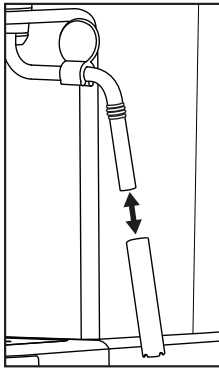




Fig. 3

## Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower **12** after each use:

- 1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the sieve holder **15**, wipe the entire surface of the hot water shower **12** with a moistened cloth to remove all powder residues.
- 2) Replace the sieve holder **15** without the espresso filters **15/16**.
- 3) Place an empty cup under the portafilter **13** and press the "Espresso" button  **2**. Water flows out of the hot water shower **12** rinsing out the remaining powder residue.
- 4) If water no longer flows out of the hot water outlet **12**, switch off the appliance with the ON/OFF switch **1** .
- 5) Remove the sieve holder **15** again.

## Cleaning the accessories

- 1) Clean the portafilter **13**, the two espresso sieves **15/16**, the water tank **6**, the coffee spoon **14**, the drip grille **9** and the drip tray **10** in warm water.

**i Note:**

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

- 2) Dry all parts well.

**i Note:**



The two espresso sieves **15/16**, the measuring spoon **14** and the drip grille **9** are dishwasher-safe.

## Cleaning the appliance

Clean the appliance with a moist cloth. If necessary, use a little detergent on the cloth.

Ensure that the appliance is completely dry before the next use.

## Descaling the appliance









**⚠ CAUTION!**

Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank **6**!

Descale the appliance regularly. The appliance should be descaled after about 3 months. This value can vary depending on the hardness of the water in your region.

Proceed as follows to decalcify the appliance:

- 1) Add commercial liquid descaler for espresso machines to the water tank **6**. The water/descaler ratio is typically 4:1. Follow the manufacturer's instructions for the exact amount. Instead of descaler, you can also use pure lemon juice (available from a pharmacy) in a ratio of 3:100 (3 parts lemon juice to 100 parts water).
- 2) Fill the water tank **6** up to the Max mark with water and place the tank back in the appliance.
- 3) Insert the portafilter **13** into the appliance **without** an espresso sieve **15/16**.
- 4) Place a container capable of holding at least 1.2 litres under the portafilter openings. You can remove the drip tray **10** to make space for the container.

- 5) Switch the appliance on with the ON/OFF switch **1** . Make sure the steam control **5** is shut off.
- 6) When the ready lamp remains lit, press the “Espresso” button  **2** so that the appliance draws water from the water tank **6**. Once water escapes from the openings of the portafilter, press the “Espresso” button  **2** again to stop the pump.
- 7) If necessary, wait until the ready lamp is lit continuously again.
- 8) As soon as the ready lamp lights up continuously, press the “Espresso” button  **2** twice. Allow the descaler solution to flow through until the pump stops automatically.
- 9) After about 5 seconds, press the “Steam” button  **3** and wait until the control lamp remains lit.
- 10) Turn the steam control **5** to the position  and allow steam to escape for about 2 minutes. Then turn the steam control **5** back to “O”.
- 11) Switch the appliance off with the ON/OFF switch **1**  and allow the descaler solution to work for at least 15 minutes.
- 12) Switch the appliance on again, and repeat steps 6 to 10 three more times. After the last time, empty the water tank **6** completely by pressing the “Espresso” button  **2** a number of times. Carefully pour out the used descaler solution.
- 13) Rinse out the water tank **6** with fresh water and fill it with fresh water up to the Max mark.
- 14) Repeat steps 6 to 10 three more times until all the water is used up. Carefully pour out this water.
- 15) Then switch the appliance off.
- 16) After descaling, wipe off the appliance with a damp cloth to remove any splashes of the descaler solution. Ensure that the appliance is completely dry before the next use.

## Storage

- If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, empty the internal pipes by letting off steam for approx. 2 minutes.
- Allow the appliance to cool down completely before putting it into storage.
- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

## Troubleshooting

Malfunction	Cause	Solution
The espresso no longer flows out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The espresso powder is too moist and/or compressed too tightly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Re-prepare the espresso without compressing the powder as firmly; if necessary, use new powder.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>No water in the water tank <b>6</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fill the water tank <b>6</b> with water.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The holes of the sieve holder openings are blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the sieve holder <b>13</b>.</li> </ul>
The espresso drips over the edges of the sieve holder <b>13</b> , not from the openings.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The sieve holder <b>13</b> is not correctly inserted.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insert the sieve holder <b>13</b> correctly.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The sieve holder openings are blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the sieve holder <b>13</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder <b>13</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder <b>13</b>.</li> </ul>
The espresso is cold.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance was not preheated.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preheat the appliance.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The cups were not pre-warmed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pre-warm the cups.</li> </ul>
The pump is unusually noisy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The water tank <b>6</b> is empty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fill the water tank <b>6</b> with water.</li> </ul>
The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder <b>15</b> quickly).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Not enough espresso powder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use more espresso powder.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The espresso powder is too coarsely ground.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use only espresso powder specially manufactured for espresso.</li> </ul>
The crema is too dark (the espresso runs out of the sieve carrier <b>13</b> slowly).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much espresso powder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use less espresso powder.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The powder is too finely ground or moist.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use only espresso powder specially manufactured for espresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The sieve <b>15/16</b> is blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the sieve <b>15/16</b>.</li> </ul>
The milk does not froth.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The milk is not cold enough.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use milk from the refrigerator.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The milk frother <b>8</b> is dirty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the milk frother <b>8</b>.</li> </ul>
The pump stops during operation, the "Espresso" control lamp <b>2</b> flashes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The pump stops after about 3 minutes of operation to prevent overheating.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow the appliance to cool down before you use it again.</li> </ul>

## Disposal

### Applies only to France:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

## Disposal of the appliance



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

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

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.

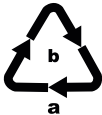


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

## Disposal of the packaging



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

## Technical data

Mains voltage	220 - 240 V ~ (alternating current), 50-60 Hz
Rated power	1 100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

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

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

### Warranty period and statutory claims for defects

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

## Scope of the warranty

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

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

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

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

## Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 452932\_2310 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 452932\_2310.



## Service

**GB** **Service Great Britain**  
Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

**IE** **Service Ireland**  
Tel.: 1800 101010  
E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)

IAN 452932\_2310

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> . . . . .	<b>24</b>
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . .	24
Verwendete Warnhinweise und Symbole . . . . .	24
<b>Sicherheitshinweise</b> . . . . .	<b>25</b>
<b>Lieferumfang</b> . . . . .	<b>28</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> . . . . .	<b>28</b>
<b>Gerät aufstellen</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>Erste Inbetriebnahme</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>Bedienung</b> . . . . .	<b>30</b>
Aufheizen vor dem Gebrauch . . . . .	30
Espresso zubereiten . . . . .	31
Milch aufschäumen/Cappuccino zubereiten . . . . .	33
Tipps für den perfekten Espresso . . . . .	35
Tipps für den Milchschaum . . . . .	35
Heißes Wasser beziehen . . . . .	36
<b>Reinigen und Pflegen</b> . . . . .	<b>36</b>
Milchaufschäumdüse reinigen . . . . .	36
Heißwasserauslass reinigen . . . . .	37
Zubehörteile reinigen . . . . .	38
Gerät reinigen . . . . .	38
Gerät entkalken . . . . .	38
<b>Aufbewahrung</b> . . . . .	<b>39</b>
<b>Fehlerbehebung</b> . . . . .	<b>40</b>
<b>Entsorgung</b> . . . . .	<b>41</b>
Gerät entsorgen . . . . .	41
Verpackung entsorgen . . . . .	42
<b>Technische Daten</b> . . . . .	<b>42</b>
<b>Garantie der Kompertnaß Handels GmbH</b> . . . . .	<b>43</b>
Service . . . . .	44
Importeur . . . . .	44

## Einleitung

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.





## Bestimmungsgemäßer Gebrauch






Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten von Espresso/Cappuccino und dem Aufschäumen von Milch bzw. dem Zubereiten von heißem Wasser. 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.

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):


	<b>GEFAHR!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	<b>WARNUNG!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	<b>VORSICHT!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	<b>ACHTUNG!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.

	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Bedienungsanleitung lesen.

## Sicherheitshinweise

### **WARNUNG!**

- ▶ 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.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten 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.

- ▶ **⚠️ WARNUNG!** Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden.
- ▶ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- ▶  Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶ Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Einige Teile werden während der Benutzung sehr heiß!
- ▶ Bei der Benutzung des Gerätes entstehen heiße Dampfschwaden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verbrühen! Halten Sie ausreichenden Abstand zum Dampf.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung laufen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Fehlanwendungen können zu Verletzungen führen.

## ⚠ **ACHTUNG!**

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates 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!
- ▶ Das Gerät darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großer Siebeinsatz
- kleiner Siebeinsatz
- Kaffeelöffel mit Stopfer
- Bedienungsanleitung

**i 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 (siehe Kapitel **Service**).

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:






- 1 EIN/AUS-Schalter  mit integrierter Bereitschaftsleuchte
- 2 Taste „Espresso“  mit Kontrollleuchte
- 3 Taste „Dampf“  /  mit Kontrollleuchte
- 4 Stellfläche
- 5 Dampfgregler
- 6 Wassertank
- 7 Griff der Milchaufschäumdüse
- 8 Milchaufschäumdüse
- 9 Abtropfgitter
- 10 Abtropfschale
- 11 Wasserstandsanzeige
- 12 Heißwasserauslass


Abbildung B:

- 13 Siebträger
- 14 Kaffeelöffel mit Stopfer
- 15 großer Siebeinsatz (für 2 Tassen)
- 16 kleiner Siebeinsatz (für 1 Tasse)

## Gerät aufstellen





- 1) Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung, entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien vom Gerät.
- 2)  Entnehmen Sie den Wassertank **6** und entfernen Sie die Transportsicherung.
- 3) Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 4) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- 5) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum.
- 6) Setzen Sie das Abtropfgitter **9** so ein, dass die Wasserstandsanzeige **11** durch die Aussparung im Abtropfgitter **9** ragen kann.

## Erste Inbetriebnahme

- 1) Klappen Sie den Deckel vom Wassertank **6** auf und nehmen Sie den Wassertank **6** am Griff nach oben heraus. Füllen Sie den Wassertank **6** mit kaltem Wasser:  
Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein.  
Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.  
Alternativ können Sie den Deckel des Wassertanks **6** aufklappen und den Wassertank **6** füllen, wenn er sich noch im Gerät befindet. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser auf die Netzanschlussleitung tropft.
- 2) Setzen Sie den Wassertank **6** wieder in das Gerät ein bzw. klappen Sie den Deckel wieder zu.
- 3) Setzen Sie den Siebträger **13** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung **7**, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **12** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **13** nach vorne weist (Markierung **7**).
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 5) Stellen Sie ein geeignetes Gefäß, z. B. eine große Tasse, unter den Heißwasserauslass **12**. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **5** auf der Position „O“ steht.
- 6) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **1**  an. Die Bereitschaftsleuchte blinkt und das Gerät beginnt aufzuheizen.





Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:

- 1) Sobald die integrierte Bereitschaftsleuchte des EIN/AUS-Schalters ❶  durchgehend leuchtet, ist die Aufheizphase beendet. Drücken Sie die Taste „Espresso“  ❷ und lassen Sie Wasser durch das Gerät laufen. Wiederholen Sie diesen Schritt 4–5 Mal, bis etwa 100 ml durchgelaufen sind. Lesen Sie hierzu auch das Kapitel „**Bedienung**“.
- 2) Drücken Sie die Taste „Dampf“  /  ❸ und warten Sie, bis sie nicht mehr blinkt und durchgehend leuchtet. Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen, indem Sie den Dampfregler langsam gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen. Lesen Sie hierzu auch das Kapitel „**Bedienung**“.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

**i Hinweis:**

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es sein, dass die Kontrollleuchte nach Betätigen der Taste „Espresso“  ❷ blinkt. Das ist normal. In diesem Fall drücken Sie die Taste „Espresso“  ❷. Die Kontrollleuchte hört auf zu blinken.

## Bedienung

### Aufheizen vor dem Gebrauch

Um einen guten Espresso zuzubereiten, ist es wichtig, dass die Espressomaschine vorher gut vorgeheizt wird.

Heizen Sie das Gerät vor jeder Benutzung folgendermaßen auf:

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank ❹.
- 2) Legen Sie den großen ❶❷ oder den kleinen Siebeinsatz ❶❸ in den Siebträger ❶❹:
  - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen ❶❷ oder kleinen Siebeinsatz ❶❸ beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger ❶❹ liegt (siehe Abbildung 1).
  - Drehen Sie dann den großen ❶❷ oder kleinen Siebeinsatz ❶❸ etwas, so dass dieser nicht mehr herausfallen kann (siehe Abbildung 2).

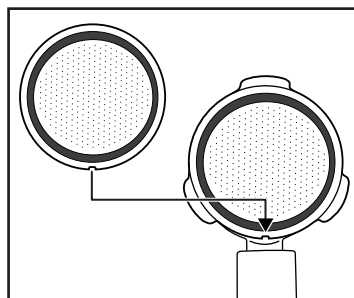


Abb. 1

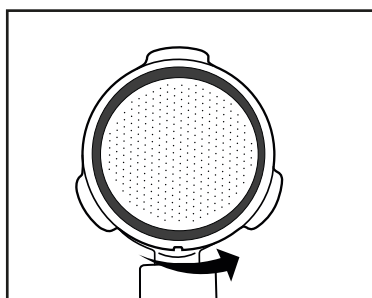





Abb. 2

**i Hinweis:**

Entfernen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **15/16** erst, wenn er sich abgekühlt hat!

Um die Siebeinsätze **15/16** wieder aus dem Siebträger **13** herauszunehmen, drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **15/16** so weit, bis sich die Einkerbung am Siebeinsatz **15/16** über der Einkerbung am Siebträger **13** befindet. Sie können den Siebeinsatz **15/16** nun herausnehmen.

- 3) Setzen Sie den Siebträger **13** (ohne Kaffee) in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung **7**, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **12** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **13** nach vorne weist (Markierung **7**).
- 4) Stellen Sie die Tasse/n unter den Siebträger **13**.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler auf der Position „O“ steht.
- 6) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **1**  an. Die Bereitschaftsleuchte blinkt und das Gerät beginnt aufzuheizen.
- 7) Sobald die Bereitschaftsleuchte durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **2**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **6** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **2** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 8) Warten Sie ggf., bis die Bereitschaftsleuchte wieder dauerhaft leuchtet.

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

**i Hinweis:**

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

## Espresso zubereiten

**i Hinweis:**

Stellen Sie immer sicher, dass der Siebeinsatz **15/16** sauber und von Espresso-pulverresten befreit ist.

- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:  
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie den kleinen Siebeinsatz **16** in den Siebträger **13** ein.  
Um zwei Espressi zuzubereiten, setzen Sie den großen Siebeinsatz **15** in den Siebträger **13** ein.
- 2) Füllen Sie den kleinen Siebeinsatz **16** bis zur Max-Markierung mit Espresso-pulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Kaffeelöffel **14**. Oder...  
Füllen Sie den großen Siebeinsatz **15** bis zur Max-Markierung mit Espresso-pulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver oder zwei gestrichenen Kaffeelöffeln **14**.

- 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Kaffeelöffel **14**. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass der Siebeinsatz **15/16** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

**i 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 **13** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung **f** am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **13** nach vorne weist (Markierung **f**).
- 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 **4** abstellen.
- 6) Für eine Tasse Espresso drücken Sie die Taste „Espresso“ **2** einmal, für 2 Tassen drücken Sie die Taste „Espresso“ **2** zweimal hintereinander. Die Kontrollleuchte blinkt schnell. Der Espresso läuft in die Tasse(n). Das Gerät stoppt die Espressoabgabe automatisch.

**i Hinweis:**

Für eine Tasse Espresso läuft der Kaffee ca. 15 Sekunden lang, für 2 Tassen ca. 25 Sekunden. Sie können die Espressoabgabe auch manuell stoppen, indem Sie die Taste „Espresso“ **2** wieder drücken.

Sie können den Espresso nun trinken.




**⚠ WARNUNG!**

**Entnehmen Sie niemals den Siebträger **13** während der Espressoabgabe!**

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen! Warten Sie, bis die Kaffeeabgabe beendet ist, bevor Sie den Siebträger **13** entfernen.

- 7) Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden möchten, schalten Sie es aus, indem Sie den EIN/AUS-Schalter **1** **⏻** drücken.
- 8) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Siebeinsatz **15/16**. Entnehmen Sie den Siebträger **13** aus dem Gerät. Entleeren Sie nun den Siebeinsatz **15/16**, indem Sie den Siebträger **13** umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.
- 9) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

**i Hinweis:**

Wenn die Tasten „Espresso“  ② oder „Dampf“  /  ③ für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Reinigen Sie den Siebträger **13** und Heißwasserauslass **12** unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“. Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale **10**, spätestens jedoch, wenn die Wasserstandsanzeige **11** in der Aussparung des Abtropfgitters **9** zu sehen ist.

## Milch aufschäumen/Cappuccino zubereiten

**⚠ WARNUNG!**





**Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!**

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!  
Bedienen Sie den Dampfregler **5** immer langsam.

- 1) Bereiten Sie immer zuerst den Espresso vor. Für einen Cappuccino gehen Sie vor, wie für die Zubereitung von 2 Tassen Espresso beschrieben. Falls Sie mehr als eine Tasse Cappuccino zubereiten wollen, bereiten Sie zuerst alle Espressi zu und schäumen Sie im Anschluss die Milch für alle Cappuccini auf.



**i Hinweis:**

Benutzen Sie zur Zubereitung von Cappuccino immer größere Tassen als für Espresso, da noch aufgeschäumte Milch hinzugefügt wird.


- 2) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch. Für jede Tasse Cappuccino sind 100 ml kalte Milch optimal. Bedenken Sie bei der Wahl des Aufschäumbehälters, dass die Milch beim Aufschäumen auf das doppelte Volumen ansteigen kann. Stellen Sie sicher, dass der Behälter hoch genug ist.
- 3) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **5** zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „O“ drehen).
- 4) Schieben Sie die Milchaufschäumdüse **8** zur Seite heraus. Fassen Sie sie dabei nur am Griff **7** an.
- 5) Drücken Sie die Taste „Dampf“  /  ③. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte durchgehend leuchtet.
- 6) Halten Sie ein leeres Gefäß unter die Milchaufschäumdüse **8**. Drehen Sie langsam den Dampfregler **5** 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.
- 7) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfregler **5** in Richtung „O“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.

- 8) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen und führen Sie die Milchaufschäumdüse **8** leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 9) Drehen Sie **langsam** den Dampfregler **5** in Richtung „☽/☼“.
- 10) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 11) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 12) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfregler **5** etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.
- 13) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregler **5** zu (bis zum Anschlag in Richtung „○“ drehen).
- 14) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.




**i Hinweis:**

Die Kontrollleuchte der Taste „Espresso“  **2** blinkt ggf. schnell, wenn Sie die Taste „Espresso“  **2** direkt nach der Herstellung von Milchschaum drücken. Dies bedeutet, dass das Gerät für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu stark aufgeheizt ist. Lassen Sie das Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen.

Alternativ können Sie mit der Funktion „Heißes Wasser beziehen“ das Gerät schneller abkühlen lassen.

- 15) Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden wollen, stellen Sie es am EIN/AUS-Schalter **1**  aus.

**i Hinweis:**

Wenn die Tasten „Espresso“  **2** oder „Dampf“  /  **3** für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- 16) 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.

**i Hinweis:**

Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse **8** 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 gemahlene 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 (14), ohne das Kaffeepulver zu einer zu kompakten Masse zu pressen.
- Probieren Sie aus, bis Sie das optimale Gleichgewicht aller Faktoren für Sie gefunden haben.

## Tipps für den Milchschaum

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

## Heißes Wasser beziehen

Sie können mit Hilfe der Milchaufschäumdüse **8** auch heißes Wasser beziehen, um z. B. einen Kaffee zu verdünnen (Café Americano) oder Tee zuzubereiten.


- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:  
Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse **8**.
  - 2) Drücken Sie zweimal die Taste „Dampf“  **3**. Die Pumpe beginnt zu arbeiten.
  - 3) Drehen Sie den Dampfregler **5** mindestens bis zur Hälfte Richtung „“. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse **8** aus.
  - 4) Drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **3** oder die Taste „Espresso“  **2**, um den Heißwasserbezug zu stoppen.
- i Hinweis:**  
Wenn Sie keine Taste drücken, stoppt die Heißwasserausgabe nach ca. 60 Sekunden automatisch.
- 5) Drehen Sie den Dampfregler **5** zu (bis zum Anschlag in Richtung „**O**“ drehen).

- i Hinweis:**  
Sie können diese Funktion auch nutzen, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen, z. B. wenn Sie direkt nach dem Milchaufschäumen einen Espresso zubereiten wollen. In diesem Fall lassen Sie das Wasser mindestens 15 Sekunden durchfließen.

## Reinigen und Pflegen

### **GEFAHR!**

**Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!!**

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!


### **WARNUNG!**

**Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht Verbrennungsgefahr!**

### **ACHTUNG!**

Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!

## Milchaufschäumdüse reinigen

- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Milchaufschäumdüse **8**.
- 2) Drehen Sie den Dampfregler **5** direkt nach dem Gebrauch auf „“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.

- 3) Drehen Sie den Dampfregler **5** zu (bis zum Anschlag in Richtung „O“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 4) Lassen Sie die Milchaufschäumdüse **8** abkühlen.
- 5) Ziehen Sie die Hülle der Milchaufschäumdüse **9** ab (siehe Abbildung 3) und reinigen Sie diese sorgfältig im warmen Wasser und etwas Spülmittel. Nutzen Sie ggf. eine kleine Bürste, um auch die Innenseite der Hülle zu reinigen. Spülen Sie die Hülle danach mit klarem Wasser ab.
- 6) Wischen Sie das Rohr, welches 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 dem Rohr befinden.
- 7) Schieben Sie die Hülle wieder auf das Rohr (siehe Abbildung 3).

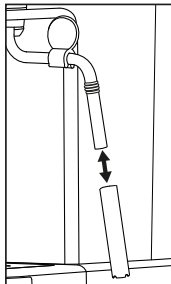


Abb. 3

## Heißwasserauslass reinigen

Reinigen Sie den Heißwasserauslass **12** nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger **13** abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche des Heißwasserauslasses **12** mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **13** ohne eingesetzten Siebeinsatz **15/16** wieder ein.
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger **13** und drücken Sie die Taste „Espresso“ **2**. Wasser tritt aus dem Heißwasserauslass **12** aus und spült letzte Pulverreste heraus.
- 4) Wenn kein Wasser mehr aus dem Heißwasserauslass **12** fließt, schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **1** **1** aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger **13** wieder ab.



## Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **13**, die beiden Siebeinsätze **15/16**, den Wassertank **6**, den Kaffeelöffel **14**, das Abtropfgitter **9** und die Abtropfschale **10** in warmen Wasser.

**i 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.

**i Hinweis:**



Die beiden Siebeinsätze **15/16**, der Kaffeelöffel **14** und das Abtropfgitter **9** 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!**

Erzeugen Sie keinen Dampf, wenn sich Entkalkungslösung im Wassertank **6** befindet!

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Nach ca. 3 Monaten sollte das Gerät entkalkt werden. Je nach Härtegrad des Wassers in Ihrer Region kann dieser Wert abweichen.

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

- 1) Geben Sie handelsüblichen, flüssigen Entkalker für Espressomaschinen in den Wassertank **6**. Das Verhältnis Wasser/Entkalker beträgt üblicherweise 4:1. Richten Sie sich für die genaue Menge nach den Herstellerangaben. Sie können statt Entkalker auch reine Zitronensäure (im Drogeriemarkt erhältlich) im Verhältnis 3:100 verwenden (3 Teile Zitronensäure zu 100 Teilen Wasser).
- 2) Füllen Sie den Wassertank **6** bis zur Max-Markierung mit Wasser und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
- 3) Setzen Sie den Siebträger **13** ohne Siebeinsatz **15/16** in das Gerät ein.
- 4) Stellen Sie ein Gefäß, das mindestens 1,2 l fasst, unter die Siebträger-Öffnungen. Sie können die Abtropfschale **10** entfernen, um Platz für das Gefäß zu schaffen.

- 5) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **1**  ein. Der Dampfgregler **5** ist zuge dreht.
- 6) Wenn die Bereitschaftsleuchte durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **2**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **6** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **2** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 7) Warten Sie ggf., bis die Bereitschaftsleuchte wieder dauerhaft leuchtet.
- 8) Sobald die Bereitschaftsleuchte durchgehend leuchtet, drücken Sie zweimal die Taste „Espresso“  **2**. Lassen Sie die Entkalkungslösung durchlaufen, bis die Pumpe automatisch stoppt.
- 9) Nach ca. 5 Sekunden drücken Sie die Taste „Dampf“  /  **3** und warten Sie, bis die Kontrollleuchte dauerhaft leuchtet.
- 10) Drehen Sie den Dampfgregler **5** auf die Position  /  und lassen Sie Dampf für ca. 2 Minuten austreten. Drehen Sie den Dampfgregler **5** anschließend wieder auf „0“.
- 11) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **1**  aus und lassen Sie die Entkalkerlösung mindestens 15 Minuten einwirken.
- 12) Schalten Sie das Gerät wieder ein und wiederholen Sie die Schritte 6 bis 10 noch dreimal. Entleeren Sie den Wassertank **6** beim letzten Mal vollständig, indem Sie mehrmals die Taste „Espresso“  **2** drücken. Schütten Sie die verbrauchte Entkalkerlösung vorsichtig weg.
- 13) Spülen Sie den Wassertank **6** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 14) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 10 noch dreimal, bis das gesamte Wasser aufgebraucht ist. Kippen Sie dieses Wasser vorsichtig weg.
- 15) Schalten Sie das Gerät anschließend aus.
- 16) 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.

## Aufbewahrung

- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen wollen, entleeren Sie die internen Leitungen, indem Sie ca. 2 Minuten lang Dampf ablassen.
- Lassen Sie das gereinigte Gerät vor dem Verstauen abkühlen.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

## Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Lösung
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das ESPRESSOPULVER ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Espresso neu zubereiten, dabei das ESPRESSOPULVER jedoch nicht so fest verdichten oder es ganz austauschen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kein Wasser im Wassertank <b>6</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasser in den Wassertank <b>6</b> füllen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siebträger <b>13</b> reinigen.</li> </ul>
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers <b>13</b> anstatt aus den Öffnungen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Siebträger <b>13</b> wurde nicht korrekt eingesetzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siebträger <b>13</b> richtig einsetzen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siebträger <b>13</b> reinigen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es befinden sich ESPRESSOPULVERreste auf dem Rand des Siebträgers <b>13</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rand des Siebträgers <b>13</b> von ESPRESSOPULVERresten befreien.</li> </ul>
Der Espresso ist kalt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vorheizen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tassen vorwärmen.</li> </ul>
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kein Wasser im Wassertank <b>6</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasser in den Wassertank <b>6</b> füllen.</li> </ul>
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger <b>13</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zu wenig ESPRESSOPULVER.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mehr ESPRESSOPULVER verwenden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das ESPRESSOPULVER ist zu grob gemahlen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nur speziell für Espresso hergestelltes ESPRESSOPULVER verwenden.</li> </ul>
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger <b>13</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zu viel ESPRESSOPULVER.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Weniger ESPRESSOPULVER verwenden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nur speziell für Espresso hergestelltes ESPRESSOPULVER verwenden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Siebeinsatz <b>15/16</b> ist verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siebeinsatz <b>15/16</b> reinigen.</li> </ul>

Störung	Ursache	Lösung
Die Milch schäumt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Milch ist nicht kalt genug.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Milchaufschäumdüse 8 ist verschmutzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse 8.</li> </ul>
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte der Taste „Espresso“ 2 blinkt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Pumpe stoppt nach ca. 3 Minuten Betrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.</li> </ul>

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich an unseren Service.

## Entsorgung

### Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

### Gerät entsorgen



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

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

#### Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

## Verpackung entsorgen



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

## Technische Daten

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

## 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) 452932\_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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 452932\_2310 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 452932\_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](http://www.kompernass.com)

## Table des matières

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>46</b>
Usage conforme . . . . .	46
Avertissements et symboles utilisés. . . . .	46
<b>Consignes de sécurité</b> . . . . .	<b>47</b>
<b>Matériels fournis</b> . . . . .	<b>50</b>
<b>Description de l'appareil</b> . . . . .	<b>50</b>
<b>Mise en place de l'appareil</b> . . . . .	<b>51</b>
<b>Première mise en service</b> . . . . .	<b>51</b>
<b>Utilisation</b> . . . . .	<b>52</b>
Préchauffer avant utilisation . . . . .	52
Préparation d'un espresso . . . . .	53
Faire mousser le lait/Préparation d'un cappuccino . . . . .	55
Conseils pour un espresso parfait . . . . .	57
Conseils pour la mousse de lait . . . . .	57
Prélever de l'eau chaude . . . . .	58
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	<b>58</b>
Nettoyage du mousser à lait . . . . .	58
Nettoyage de la sortie d'eau chaude . . . . .	59
Nettoyage des accessoires . . . . .	60
Nettoyage de l'appareil . . . . .	60
Détartrage de l'appareil . . . . .	60
<b>Rangement</b> . . . . .	<b>61</b>
<b>Dépannage</b> . . . . .	<b>62</b>
<b>Recyclage</b> . . . . .	<b>63</b>
Recyclage de l'appareil . . . . .	63
Recyclage de l'emballage . . . . .	64
<b>Caractéristiques techniques</b> . . . . .	<b>64</b>
<b>Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France</b> . . . . .	<b>64</b>
<b>Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique</b> . . . . .	<b>67</b>
<b>Service après-vente</b> . . . . .	<b>69</b>
<b>Importateur</b> . . . . .	<b>69</b>



## Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.






## Usage conforme





Cet appareil est destiné exclusivement à la préparation d'expresso ou de cappuccino et à la préparation de mousse de lait. Cet appareil est exclusivement réservé à l'usage dans le cadre domestique privé. Évitez de l'utiliser à des fins professionnelles.

Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme.

## Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :


	<b>DANGER !</b> Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « DANGER » désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	<b>AVERTISSEMENT !</b> Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	<b>PRUDENCE !</b> Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « PRUDENCE » annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	<b>ATTENTION !</b> Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « ATTENTION » annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.

	Courant/tension alternatif(ive)
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Lire le mode d'emploi.

## Consignes de sécurité

### **AVERTISSEMENT !**

- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'ils aient reçu de cette personne des directives concernant l'utilisation de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers pouvant en résulter.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des directives concernant l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers pouvant en résulter.

- ▶ Ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien sans surveillance, sauf s'il est âgé d'au moins 8 ans et qu'il effectue ces opérations sous surveillance.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ **⚠ ATTENTION !** Risque d'étouffement ! Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets. Il y a un risque d'étouffement.
- ▶ Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques importants pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- ▶  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Risque d'électrocution !
- ▶ Ne jamais saisir l'appareil avec des mains mouillées.
- ▶ Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par du personnel agréé ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- ▶ Risque de brûlure ! Certaines pièces deviennent très chaudes en cours d'utilisation !
- ▶ Le fonctionnement de l'appareil s'accompagne de formation de vapeurs d'eau. Prendre garde aux risques de brûlures ! Maintenir une distance de sécurité suffisante par rapport à la vapeur.
- ▶ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre.
- ▶ Suite à l'utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.
- ▶ Aucun liquide ne doit couler sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ▶ N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination. Les utilisations erronées risquent d'entraîner des blessures.

**⚠ ATTENTION !**

- ▶ Les pièces défectueuses doivent impérativement être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- ▶ Protégez l'appareil de l'humidité et de la pénétration de liquides.
- ▶ Éviter les chocs sur l'appareil, le tenir éloigné des poussières, des produits chimiques, éviter les fortes variations de température ou la proximité de sources de chaleur (fours, radiateurs).
- ▶ Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- ▶ Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil dans des locaux où la température est inférieure ou égale à 0°C. L'appareil peut être endommagé par le gel de l'eau dans le réservoir ou les conduites.
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil en extérieur. Cet appareil a été uniquement conçu pour une utilisation en intérieur.
- ▶ Ne générez pas de vapeur lorsque la solution de détartrage se trouve dans le réservoir à eau !
- ▶ La machine à espresso ne doit pas être placée dans un placard pendant l'utilisation.

## Matériels fournis

L'appareil est équipé en série des composants suivants :

- Machine à expresso
- Porte-filtre
- Grand filtre expresso
- Petit filtre expresso
- Mesurette avec tasseur
- Mode d'emploi

**(i) Remarque :**

Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent. En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente.

## Description de l'appareil

Figure A :





- 1 Interrupteur MARCHE/ARRÊT  avec voyant de veille intégré
- 2 Touche « Expresso »  avec voyant lumineux
- 3 Touche « Vapeur »  avec voyant lumineux
- 4 Surface de dépose
- 5 Régulateur de vapeur
- 6 Réservoir à eau
- 7 Poignée
- 8 Mousseur à lait
- 9 Grille égouttoir
- 10 Bac collecteur de gouttes
- 11 Flotteur
- 12 Sortie d'eau chaude


Figure B :

- 13 Porte-filtre
- 14 Mesurette avec tasseur
- 15 Grand filtre expresso (pour 2 tasses)
- 16 Petit filtre expresso (pour 1 tasse)

## Mise en place de l'appareil

- 1) Sortez l'appareil de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels films protecteurs de l'appareil.
- 2)  Sortez le réservoir à eau **6** et retirez la sécurité de transport.
- 3) Nettoyez toutes les pièces amovibles comme indiqué au chapitre « **Nettoyage et entretien** ».
- 4) Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de mettre l'appareil en service.
- 5) Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. Veillez à ce que la prise secteur soit accessible. Maintenez un écart d'au moins 10 cm autour de l'appareil.
- 6) Placez la grille égouttoir **9** de manière à ce que le flotteur **11** puisse saillir par l'encoche dans la grille égouttoir **9**.

## Première mise en service

- 1) Soulevez le couvercle du réservoir à eau **6** et sortez le réservoir à eau **6** par le haut en le tenant par la poignée. Remplissez le réservoir à eau **6** d'eau froide :  
Ajoutez de l'eau au moins jusqu'au repère Min.  
Ne remplissez jamais plus d'eau que le repère Max.  
Vous pouvez également ouvrir le couvercle du réservoir à eau **6** et remplir le réservoir à eau **6** lorsqu'il se trouve encore dans l'appareil. Veillez à ce que de l'eau ne goutte pas sur le cordon d'alimentation.
- 2) Placez à nouveau le réservoir à eau **6** dans l'appareil et refermez le couvercle.
- 3) Placez le porte-filtre **13** dans l'appareil en l'insérant sur l'appareil au niveau du repère **11** situé sur le côté, à côté de la sortie d'eau chaude **12**, puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **13** pointe vers l'avant (repère **11**).
- 4) Branchez la fiche secteur sur une prise secteur.
- 5) Placez un récipient approprié, par exemple une grande tasse, sous la sortie d'eau chaude **12**. Veillez à ce que le régulateur de vapeur **5** soit en position « **O** ».
- 6) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT **1** . Le voyant de veille clignote et l'appareil commence à chauffer.

Avant la première utilisation, procédez de la manière suivante, afin de nettoyer les conduites internes :

- 1) Dès que le voyant de veille intégré de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ❶ est allumé en continu, la phase de chauffage est terminée. Appuyez sur la touche « Espresso » ❷ et laissez couler l'eau à travers l'appareil. Répétez cette étape 4 à 5 fois, jusqu'à ce qu'environ 100 ml soient passés. Lisez également le chapitre « **Utilisation** ».
- 2) Appuyez sur la touche « Vapeur » ❸ et attendez qu'elle cesse de clignoter et reste allumée en continu. Laissez la vapeur se produire pendant environ 30 secondes en tournant lentement le bouton de réglage de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lisez également le chapitre « **Utilisation** ».

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

- ❶ **Remarque :** Lors de la première mise en service, il se peut que le voyant lumineux clignote après avoir appuyé sur la touche « Espresso » ❷. C'est tout à fait normal. Appuyez dans ce cas sur la touche « Espresso » ❷. Le voyant lumineux s'arrête de clignoter.

## Utilisation

### Préchauffer avant utilisation

Pour préparer un bon espresso, il est important de bien préchauffer la machine à espresso au préalable.

Avant chaque utilisation, chauffez l'appareil de la manière suivante :

- 1) Remplissez d'eau le réservoir à eau ❹.
- 2) Placez le grand filtre ❺ ou le petit filtre espresso ❻ dans le porte-filtre ❸.
  - Veillez à ce que la petite encoche sur le grand filtre à espresso ❺ ou sur le petit filtre à espresso ❻ soit placée lors du positionnement au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre ❸ (voir figure 1).
  - Tournez ensuite légèrement le grand filtre à espresso ❺ ou le petit filtre à espresso ❻ de manière à ce qu'il ne puisse plus tomber (voir figure 2).

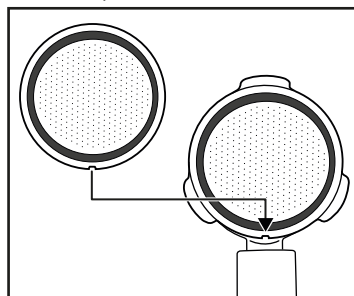


Fig. 1

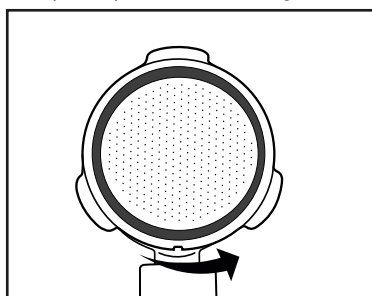





Fig. 2

**i Remarque :**

Ne retirez le filtre à espresso **15/16** mis en place qu'une fois refroidi !  
 Pour retirer à nouveau le filtre à espresso **15/16** du porte-filtre **13**, tournez le filtre à espresso **15/16** en place jusqu'à ce que l'encoche située sur le filtre à espresso **15/16** se retrouve au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre **13**. Vous pouvez maintenant retirer le filtre à espresso **15/16**.

- 3) Placez le porte-filtre **13** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère **1** qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **5** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **13** pointe vers l'avant (au niveau du repère **1**).
- 4) Mettez une tasse sous le porte-filtre **13**.
- 5) Branchez la fiche secteur sur une prise secteur. Veillez à ce que le régulateur de vapeur soit en position « **O** ».
- 6) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT **1** .  
Le voyant de veille clignote et l'appareil commence à chauffer.
- 7) Dès que le voyant de veille reste allumé, appuyez sur la touche « Espresso »  **2** pour que la machine aspire de l'eau du réservoir à eau **6**. Dès que de l'eau sort par les ouvertures du porte-filtre, appuyez encore une fois sur la touche « Espresso »  **2** pour que la pompe s'arrête.
- 8) Patientez si nécessaire jusqu'à ce que le voyant de veille s'allume à nouveau en permanence.

Le préchauffage est terminé. Vous pouvez maintenant préparer un espresso/cappuccino.

**i Remarque :**

Si vous voulez préparer successivement plusieurs espressos ou cappuccinos, vous n'avez pas besoin de faire chauffer à nouveau l'appareil ni de le rincer.

## Préparation d'un espresso

**i Remarque :** Assurez-vous toujours que le filtre espresso **15/16** est propre et sans reste de poudre d'espresso.

- 1) Lorsque l'appareil est chaud :  
 Pour préparer un espresso, placez le petit filtre espresso **16** dans le porte-filtre **13**.  
 Pour préparer deux espressos, disposez le grand filtre espresso **15** dans le porte-filtre **13**.
- 2) Remplissez de poudre espresso le petit filtre espresso **16** jusqu'au repère Max. Cela correspond à env. 7g de poudre ou une mesurette **14** rase.  
 ou...  
 Remplissez de poudre espresso le grand filtre espresso **15** jusqu'au repère Max. Ce qui correspond à env. 7g + 7g de poudre ou deux mesurettes **14** rases.



- 3) Tassez la poudre expresso à l'aide de la mesurette avec tasseur **14**. Faites un ajout de poudre expresso si nécessaire jusqu'à ce que le filtre expresso **15/16** soit rempli jusqu'au repère Max. Puis retassez la poudre expresso.

**i Remarque :**

Le fait de tasser la poudre expresso est une opération importante dans la préparation d'un expresso. Si la poudre expresso est bien tassée, l'expresso coule lentement et présente un caractère plus crémeux. Si la poudre n'est pas très tassée, l'expresso passe rapidement et la crème est moins abondante.

- 4) Placez le porte-filtre **13** dans l'appareil en le positionnant au niveau du repère **17** sur l'appareil et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **16** pointe vers l'avant (au niveau du repère **17**).
- 5) Mettez une ou deux tasses sous les orifices du porte-filtre. Il est recommandé de rincer auparavant les tasses à l'eau chaude pour empêcher l'expresso de se refroidir trop rapidement. Vous pouvez poser les tasses sur la surface de dépose **4**.
- 6) Pour une tasse d'expresso, appuyez sur la touche « Expresso » **2** une fois, pour 2 tasses, appuyez sur la touche « Expresso » **2** deux fois de suite. Le voyant lumineux clignote rapidement. L'expresso coule dans la/les tasse(s). L'appareil stoppe automatiquement la percolation de l'expresso.

**i Remarque :**

Pour une tasse d'expresso, le café coule pendant environ 15 secondes, pour 2 tasses, pendant environ 25 secondes. Vous pouvez également arrêter manuellement la percolation d'expresso en appuyant à nouveau sur la touche « Expresso » **2**.

Vous pouvez maintenant boire l'expresso.

**⚠ AVERTISSEMENT !**




**Ne retirez jamais le porte-filtre **13** pendant la percolation de l'expresso !**

Les éclaboussures d'expresso chaud qui en résultent peuvent provoquer des blessures ! Attendez que la percolation du café soit terminée avant de retirer le porte-filtre **13**.




- 7) Lorsque vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, éteignez-le en appuyant sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT **1**.
- 8) Après chaque utilisation, retirez l'expresso moulu du filtre expresso **15/16**. Retirez le porte-filtre **13** de l'appareil. Videz maintenant le filtre expresso **15/16** en retournant le porte-filtre **13** et en le tapotant pour faire tomber l'expresso moulu. Éliminez toujours la poudre d'expresso dans le respect de l'environnement, par exemple avec les déchets organiques.

- 9) Retirez la fiche secteur de la prise secteur et laissez l'appareil entièrement refroidir.

**i Remarque :**

Si la touche « Espresso »  2 ou « Vapeur »  /  3 n'est pas actionnée pendant 30 minutes env., l'appareil s'éteint automatiquement.

Nettoyez impérativement le porte-filtre  13 et la sortie d'eau chaude  12 après chaque utilisation. Lisez à ce sujet le chapitre « **Nettoyage et entretien** ».


Videz régulièrement le bac collecteur de gouttes  10, au plus tard lorsque le flotteur  11 apparaît dans l'encoche de la grille égouttoir  4.

## Faire mousser le lait/Préparation d'un cappuccino

### **AVERTISSEMENT !**

#### **Soyez prudent en manipulant la vapeur pour préparer de la mousse de lait !**













Risque d'accident avec la vapeur ou les projections d'eau chaude !


Actionnez toujours lentement le régulateur de vapeur  5.

- 1) Préparez toujours l'expresso en premier. Pour un cappuccino, suivez la procédure décrite pour la préparation de 2 tasses d'expresso. Si vous souhaitez préparer plus d'une tasse de cappuccino, commencez par préparer tous les expressos et faites ensuite mousser le lait pour tous les cappuccinos.



**i Remarque :**

Pour préparer le cappuccino, utilisez toujours de plus grandes tasses que pour l'expresso vu que du lait moussé va être ajouté.

- 2) Remplissez un récipient à mousse (de préférence en acier inoxydable) à un tiers de lait froid. Pour chaque tasse de cappuccino, la quantité optimale de lait froid est de 100 ml. Lors du choix du récipient à mousse, n'oubliez pas que le lait peut doubler de volume lorsque vous le faites mousser. Assurez-vous que le récipient est suffisamment haut.
- 3) Assurez-vous que le régulateur de vapeur  5 est bien fermé (tourner jusqu'à la butée dans le sens «  »).
- 4) Retirez le mousser à lait  8 sur le côté. Utiliser exclusivement la poignée  7 pour le manipuler.
- 5) Appuyez sur la touche « Vapeur »  /  3. Patientez jusqu'à ce que le voyant de contrôle reste allumé.
- 6) Tenez un récipient vide sous le mousser à lait  8. Tournez lentement le régulateur de vapeur  5 dans le sens «  /  ». Des condensats et des projections sortent de la buse. La buse et les circuits internes dans l'appareil sont ainsi nettoyés.
- 7) Patientez 15 secondes et tournez ensuite le régulateur de vapeur  5 dans le sens «  » jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne sorte de la buse. Vider l'eau du récipient.



- 8) Prenez maintenant dans la main le récipient du mousser pour apprécier la température du lait et introduisez légèrement la buse du mousser à lait **8** dans le lait. Maintenir légèrement penché le récipient de mousser à lait.
- 9) Tournez lentement le régulateur de vapeur **5** dans le sens «  ».
- 10) Déplacez le récipient du mousser à lait en un mouvement circulaire et tenez la pointe de la buse juste en dessous de la surface du lait : suffisamment en profondeur pour que le lait ne gicle pas dans toutes les directions, et suffisamment haut pour créer une mousse épaisse. Si vous le faites correctement, on doit entendre un bruit comme une sorte de bourdonnement sourd.
- 11) Lorsque la mousse de lait monte, plonger un peu plus la buse pour faire mousser la « couche » suivante et éviter de brûler la mousse.
- 12) Enfin, plongez complètement la buse et tournez le régulateur de vapeur **5** à peu près jusqu'à la moitié pour réchauffer le lait. Maintenez le récipient légèrement penché pour que le lait tourbillonne doucement tout en remuant avec la buse.
- 13) Lorsque la mousse de lait a la consistance et la température souhaitées, tournez le régulateur de vapeur **5** (jusqu'à la butée, dans le sens « **O** »).
- 14) Alors seulement, retirez la buse du lait.

**i Remarque :**

Le voyant lumineux « Espresso »  **2** clignote rapidement le cas échéant si vous appuyez sur la touche « Espresso »  **2** directement après avoir fait mousser du lait. Cela signifie que l'appareil a trop chauffé pour préparer un espresso optimal. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 5 minutes. Vous pouvez également utiliser la fonction « Prélever de l'eau chaude » pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.

- 15) Lorsque vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, éteignez-le en appuyant sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT **1** .

**i Remarque :**

Si la touche « Espresso »  **2** ou « Vapeur »  **3** n'est pas actionnée pendant 30 minutes env., l'appareil s'éteint automatiquement.

- 16) Ajouter maintenant le lait moussé dans l'espresso préparé précédemment. Le cappuccino est maintenant prêt. Vous pouvez sucrer ou saupoudrer de cacao à votre convenance.

**i Remarque :**


Il est impératif de nettoyer le mousser à lait **8** après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre « **Nettoyage et entretien** ».

## Conseils pour un espresso parfait

L'un des facteurs essentiels pour un bon espresso est ce qu'on appelle le temps d'extraction ou temps de passage, à savoir la durée du contact entre la poudre de café et l'eau chaude, jusqu'à ce que le café préparé arrive dans la tasse.

Le temps d'extraction dépend surtout de la quantité et du niveau de mouture de la poudre de café et de sa compacité. Plus la poudre de café est fine et compacte, plus l'eau la traverse lentement.

Vous avez toutefois la possibilité d'agir sur le temps d'extraction lorsque vous constatez que l'espresso n'a pas le goût ni l'aspect qu'il devrait avoir.








- Si la crème est particulièrement claire, peu consistante et se dissout rapidement, l'espresso est passé trop rapidement, on parle dans ce cas d'une sous-extraction. L'espresso a un goût acide et d'eau, et l'arôme ne se développe pas. La cause est le plus souvent une quantité trop faible de poudre de café, qui peut aussi avoir été moulue trop grossièrement ou qui n'est pas suffisamment tassée.
- Si la crème est très foncée et parsemée de taches claires au milieu ou présente un trou, le temps de passage du café a été trop long. On parle ici de sur-extraction. L'espresso a un goût amer. La cause est le plus souvent une poudre de café moulue trop finement ou une quantité de poudre de café trop importante. Si aucun de ces deux cas ne s'applique, la poudre de café a été trop tassée.
- Utilisez uniquement de la poudre de café pour espresso : elle est généralement moulue plus finement et en outre plus fortement torréfiée. Idéalement, pour une tasse d'espresso, prenez env. 7 g de poudre de café. Ne remplissez pas trop le tamis. Tassez la poudre de café dans le tamis avec le tasseur de la mesurette , sans presser la poudre de café en une masse trop compacte.
- Faites des essais, jusqu'à ce que vous ayez selon vous trouvé l'équilibre optimal entre tous les facteurs.

## Conseils pour la mousse de lait

- Chaque variété de lait peut être moussée en principe, y compris les laits de soja ou de riz. Toutefois, certaines variétés de lait ne se prêtent au moussage que sous certaines conditions.
- Le lait écrémé n'attache pas aussi facilement que le lait entier, en cas de teneur trop faible en matières grasses, il existe toutefois le risque que le lait ne se laisse pas bien mousser. Voilà pourquoi, dans la mesure du possible, il faut utiliser un lait présentant une teneur en matières grasses de 3,5% ou 1,5%.
- Un lait bien réfrigéré est plus facile à faire mousser qu'un lait plus tiède. Vous obtiendrez les meilleurs résultats à une température d'env. 7°C.
- Ne faites pas mousser le lait une deuxième fois, car il risque d'attacher.
- Laisser reposer le lait en mousse env. 30 secondes avant de mettre la mousse sur l'espresso. C'est ainsi que les bulles plus grandes éclatent et le lait encore liquide se dépose au fond. Vous pouvez ensuite ajouter la mousse fine sur l'espresso.

## Prélever de l'eau chaude

Vous pouvez également prélever de l'eau chaude à l'aide du mousser à lait **8**, pour allonger par ex. un café (Café Americano) ou préparer du thé.

- 1) Lorsque l'appareil est chaud :  
Placez un récipient résistant à la chaleur sous le mousser à lait **8**.
- 2) Appuyez deux fois sur la touche « Vapeur »  /  **5**. La pompe démarre.
- 3) Tournez le régulateur de vapeur **5** au moins à moitié en direction «  /  ». De l'eau chaude s'écoule du mousser à lait **8**.
- 4) Appuyez à nouveau sur la touche « Vapeur »  /  **5** ou la touche « Espresso »  **2** pour couper le prélèvement d'eau chaude.

**i Remarque :**

Si vous n'appuyez sur aucune touche, la distribution d'eau chaude s'arrête automatiquement après environ 60 secondes.

- 5) Fermez le régulateur de vapeur **5** (tourner vers « **O** » jusqu'en butée).


**i Remarque :**

Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire refroidir l'appareil plus rapidement, par exemple si vous souhaitez préparer un expresso directement après avoir fait mousser le lait. Dans ce cas, laissez couler l'eau pendant au moins 15 secondes.

## Nettoyage et entretien

**⚠ DANGER !**

**Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur. Risque d'électrocution !**

-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !



**⚠ AVERTISSEMENT !**

**Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Risque de brûlure !**

**⚠ ATTENTION !**

N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, corrosifs ou chimiques pour nettoyer les surfaces de l'appareil afin d'éviter les détériorations.

## Nettoyage du mousser à lait

- 1) Tenez un récipient vide sous le mousser à lait **8**.
- 2) Juste après utilisation, tournez le régulateur de vapeur **5** sur «  /  » et laissez s'échapper la vapeur quelques secondes.

- 3) Fermez le régulateur de vapeur ❸ (tournez jusqu'à la butée dans le sens « O »), arrêtez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- 4) Laisser la buse refroidir.
- 5) Retirez la gaine du mousseur à lait ❹ (voir figure 3) et nettoyez-la soigneusement dans de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Le cas échéant, utilisez une petite brosse pour nettoyer également l'intérieur de la gaine. Rincez ensuite la gaine à l'eau claire.
- 6) Essuyez la buse qui se trouve sous la gaine avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un produit vaisselle doux sur le chiffon. Après le nettoyage avec un détergent, essuyez encore avec un chiffon imprégné d'eau claire. Assurez-vous qu'aucun reste de produit vaisselle ne se trouve sur la buse.
- 7) Glissez à nouveau la gaine sur la buse (figure 3).

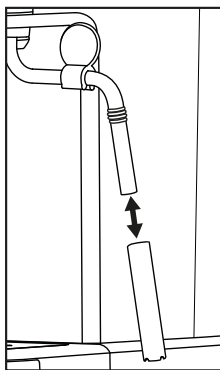


Figure 3

## Nettoyage de la sortie d'eau chaude

Nettoyez la sortie d'eau chaude ❶ après chaque utilisation :

- 1) Une fois l'expresso ou le cappuccino préparés et le porte-filtre enlevé ❸, essuyez toute la surface de la sortie d'eau chaude ❶ avec un chiffon humide pour enlever toute trace de poudre.
- 2) Remettez le porte-filtre ❸ en place sans que les filtres à expresso ❹/❺ ne soient installés.
- 3) Placez ensuite une tasse vide sous le porte-filtre ❸ et appuyez sur la touche « Espresso » ☞ ❷. De l'eau sort de la sortie d'eau chaude ❶, et évacue les derniers restes de poudre.
- 4) Éteignez l'appareil avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ❶ ⏻ si l'eau ne sort plus par la sortie d'eau chaude ❶.
- 5) Retirez à nouveau le porte-filtre ❸.

## Nettoyage des accessoires

- 1) Nettoyez le porte-filtre **13**, les deux filtres **15/16**, le réservoir à eau **6**, la mesurette **14**, la grille égouttoir **9** et le bac collecteur de gouttes **10** à l'eau chaude.

**i Remarque :**

Il se peut que le liquide vaisselle entraîne une dénaturation du goût de l'expresso. Si un liquide vaisselle s'avère indispensable pour le nettoyage, faire alors un rinçage abondant à l'eau claire des pièces.

- 2) Séchez toutes les pièces.

**i Remarque :**



Les deux filtres expresso **15/16**, la mesurette **14** et la grille égouttoir **9** peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Mettez un peu de liquide à vaisselle sur le chiffon.

Avant une nouvelle utilisation, assurez-vous que l'appareil ait entièrement séché.

## Détartrage de l'appareil











**⚠ ATTENTION !**

Ne générez pas de vapeur lorsque la solution de détartrage se trouve dans le réservoir à eau **6** !

Détartrez régulièrement l'appareil. Au bout de 3 mois env., l'appareil devrait être détartré. Selon la dureté de l'eau dans votre région, cette valeur peut être différente.

Procédez comme suit pour détartrer l'appareil :

- 1) Versez dans le réservoir à eau **6** du détartrant liquide pour machines à expresso, disponible dans le commerce. Le rapport eau/détartrant est généralement de 4:1. Pour obtenir la quantité à verser, consultez les indications du fabricant. Vous pouvez également utiliser de l'acide citrique pur (disponible en droguerie) à la place du détartrant dans un rapport de 3:100 (3 parts d'acide citrique pour 100 parts d'eau).
- 2) Versez de l'eau dans le réservoir à eau **6** jusqu'au repère Max. et placez-le dans l'appareil.
- 3) Remettez le porte-filtre **13** sans filtre expresso **15/16** dans l'appareil.
- 4) Placez un récipient d'une capacité d'au moins 1,2 l sous les ouvertures du porte-filtre. Vous pouvez retirer le bac collecteur de gouttes **10** pour faire de la place pour le récipient.

- 5) Mettez en marche l'appareil par l'interrupteur MARCHE/ARRÊT **1** .  
Le régulateur de vapeur **5** est fermé.
- 6) Lorsque que le voyant de veille reste allumé, appuyez sur la touche « Expresso »  **2** pour que la machine aspire de l'eau du réservoir à eau **6**.  
Dès que de l'eau sort par les ouvertures du porte-filtre, appuyez encore une fois sur la touche « Expresso »  **2** pour que la pompe s'arrête.
- 7) Patientez si nécessaire jusqu'à ce que le voyant de veille s'allume à nouveau en permanence.
- 8) Dès que le voyant de veille reste allumé, appuyez sur la touche « Expresso »  **2**. Laissez passer la solution de détartrage jusqu'à ce que la pompe s'arrête automatiquement.
- 9) Appuyez sur la touche « Vapeur »  /  **3** pendant 5 secondes et attendez que le voyant lumineux reste allumé en permanence.
- 10) Placez le régulateur de vapeur **5** sur la position «  /  » et laissez la vapeur s'échapper pendant environ 2 minutes. Tournez à nouveau le régulateur de vapeur **5** sur « **0** ».
- 11) Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT **1**  et laissez agir la solution détartrante pendant au moins 15 minutes.
- 12) Remettez l'appareil en marche et répétez les étapes 6 à 10 encore trois fois. La dernière fois, videz entièrement le réservoir à eau **6** en appuyant plusieurs fois sur la touche « Expresso »  **2**. Jetez la solution détartrante usagée avec précaution.
- 13) Rincez le réservoir à eau **6** à l'eau claire et versez de l'eau propre jusqu'au repère Max.
- 14) Répétez les étapes 6 à 10 encore trois fois, jusqu'à ce que toute l'eau soit utilisée. Jetez cette eau avec précaution.
- 15) Allumez l'appareil.
- 16) Après le détartrage, nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide pour retirer les éventuelles éclaboussures de la solution de détartrage. Assurez-vous que l'appareil est entièrement sec avant de le réutiliser.

## Rangement

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, videz les conduites internes en évacuant la vapeur pendant environ 2 minutes.
- Attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant de le ranger.
- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.



## Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'expresso ne s'écoule plus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>la poudre expresso est trop humide ou trop comprimée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>refaire une préparation expresso, ne pas trop tasser la poudre expresso, ou la remplacer complètement.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>absence d'eau dans le réservoir à eau <b>6</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mettre de l'eau dans le réservoir à eau <b>6</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>les orifices du porte-filtre sont bouchés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nettoyer le porte-filtre <b>13</b>.</li> </ul>
L'expresso coule par-dessus les bords du porte-filtre <b>13</b> au lieu de passer par les orifices.	<ul style="list-style-type: none"> <li>le porte-filtre <b>13</b> n'a pas été correctement mis en place.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>remettre en place correctement le porte-filtre <b>13</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>les orifices du porte-filtre sont bouchés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nettoyer le porte-filtre <b>13</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>présence de restes de poudre expresso sur le bord du porte-filtre <b>13</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>enlever les restes de poudre expresso du bord du porte-filtre <b>13</b>.</li> </ul>
L'expresso est froid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>l'appareil n'a pas été mis en chauffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mettre l'appareil en chauffe.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>les tasses n'ont pas été préchauffées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>préchauffer les tasses.</li> </ul>
Fonctionnement bruyant de la pompe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>le réservoir à eau <b>6</b> est vide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mettre de l'eau dans le réservoir à eau <b>6</b>.</li> </ul>
La crème est trop claire (écoulement rapide de l'expresso par le porte-filtre <b>13</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>trop peu de poudre expresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>utiliser plus de poudre expresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>la poudre expresso n'est pas broyée assez finement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.</li> </ul>
La crème est trop sombre (écoulement lent de l'expresso par le porte-filtre <b>13</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>trop de poudre expresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>utiliser moins de poudre expresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>la poudre est broyée trop finement ou humide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>le filtre <b>15/16</b> est bouché.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nettoyer le filtre <b>15/16</b>.</li> </ul>

Panne	Cause	Remède
Le lait ne mousse pas.	• le lait n'est pas assez froid.	• utiliser un lait sortant du réfrigérateur.
	• le mouseur à lait <b>8</b> est encrassé.	• nettoyez le mouseur à lait <b>8</b> .
La pompe s'arrête pendant le fonctionnement, le voyant de contrôle « Espresso » <b>2</b> clignote.	• La pompe s'arrête au bout de 3 minutes de fonctionnement environ, pour éviter toute surchauffe.	• Laissez l'appareil refroidir avant de le mettre à nouveau en service.

## Recyclage



Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

## Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

**Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.**

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

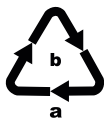


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

## Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

## Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50-60 Hz
Puissance nominale	1 100 W
Pression de la pompe	env. 1,5 MPa (15 bars)

## Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

## Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

## Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

### Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

## **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

## **Article L217-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

## **Article 1641 du Code civil**

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

## **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

## **Procédure en cas de garantie**

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 452932\_2310 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 452932\_2310.

## Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

## Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 452932\_2310 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 452932\_2310.

## Service après-vente

**FR** **Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

**BE** **Service Belgique**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 452932\_2310

## Importateur

Veillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
ALLEMAGNE  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)





## Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>72</b>
Gebruik in overeenstemming met bestemming .....	72
Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen .....	72
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>73</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>76</b>
<b>Apparaatbeschrijving</b> .....	<b>76</b>
<b>Apparaat opstellen</b> .....	<b>77</b>
<b>Ingebruikname</b> .....	<b>77</b>
<b>Bediening</b> .....	<b>78</b>
Opwarmen vóór het gebruik .....	78
Espresso bereiden .....	79
Melk opschuimen/Cappuccino bereiden .....	81
Tips voor de perfecte espresso .....	83
Tips voor het melkschuim .....	83
Heet water tappen .....	84
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>84</b>
Melkopschuimer reinigen .....	84
Heetwaterkop reinigen .....	85
Accessoires reinigen .....	86
Apparaat reinigen .....	86
Apparaat ontkalken .....	86
<b>Opbergen</b> .....	<b>87</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>88</b>
<b>Afvoeren</b> .....	<b>89</b>
Apparaat afvoeren .....	89
Verpakking afvoeren .....	89
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>90</b>
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>90</b>
Service .....	92
Importeur .....	92

## Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

## Gebruik in overeenstemming met bestemming





Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bereiden van espresso/cappuccino en het opschuimen van melk. Het is uitsluitend bestemd voor het gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming.

## Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):



	<b>GEVAAR!</b> Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	<b>WAARSCHUWING!</b> Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	<b>VOORZICHTIG!</b> Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	<b>LET OP!</b> Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.

	Wisselstroom/-spanning
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Lees de gebruiksaanwijzing.

## Veiligheidsvoorschriften

### **WAARSCHUWING!**

- ▶ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Het apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶  **WAARSCHUWING!** Verstikkingsgevaar! Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ▶ Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in aanzienlijke gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.
- ▶  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!
- ▶ Pak het apparaat nooit vast met natte of vochtige handen.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ Verbrandingsgevaar! Sommige delen worden tijdens het gebruik erg heet!
- ▶ Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hete stoomwolken. Let erop, dat u zich daaraan niet brandt! Neem voldoende afstand tot de stoom in acht.
- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact.
- ▶ Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- ▶ Er mag geen vloeistof op de stekkerverbinding van het apparaat terechtkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor die doeleinden waarvoor het bestemd is. Een verkeerd gebruik kan tot verwondingen leiden.

## ❗ LET OP!

- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele vervangingsonderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- ▶ Bescherm het apparaat tegen vocht en het binnendringen van vloeistoffen.
- ▶ Bescherm het apparaat tegen stoten, stof, chemicaliën, sterke temperatuurschommelingen en warmtebronnen die te dichtbij zijn (ovens, verwarmingen).
- ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen.
- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Gebruik geen externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat aan te sturen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in ruimtes, waarin temperaturen heersen lager dan of rond 0°C. Als het water in de leidingen of in het waterreservoir bevriest, kan het apparaat beschadigd worden.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in de openlucht. Dit apparaat is alleen bestemd voor het gebruik in binnenruimtes.
- ▶ Produceer geen stoom wanneer zich ontkalkingsmiddel in het waterreservoir bevindt!
- ▶ Het espressoapparaat mag bij gebruik niet in een kast worden geplaatst.

## Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:




- Espressomachine
- Zeefhouder
- Grote espressozeef
- Kleine espressozeef
- Maatlepel met stamper
- Gebruiksaanwijzing

**i** **Opmerking:**

Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade. Neem contact op met de service-Hotline als de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport.

## Apparaatbeschrijving


Afbeelding A:

- 1 Aan-uitknop  met geïntegreerd indicatielampje
- 2 Toets "Espresso"  met indicatielampje
- 3 Toets "Stoom"  met indicatielampje
- 4 Plateau
- 5 Stoomregelaar
- 6 Waterreservoir
- 7 Handgreep van de melkopschuimer
- 8 Melkopschuimer
- 9 Afdruiprooster
- 10 Druppelopvangschaal
- 11 Waterpeilindicatie
- 12 Heetwateruitloop


Afbeelding B:

- 13 Zeefdrager
- 14 Koffielepel met stamper
- 15 Grote zeef (voor 2 kopjes)
- 16 Kleine zeef (voor 1 kopje)

## Apparaat opstellen



- 1) Neem het apparaat uit de verpakking, verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie van het apparaat.
- 2)  Verwijder het waterreservoir ❹ en de transportbeveiliging.
- 3) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "**Reiniging en onderhoud**".
- 4) Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- 5) Plaats het apparaat op een egale en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat het stopcontact binnen handbereik is. Houd een afstand van minstens 10 cm rond het apparaat aan.
- 6) Plaats het afdruiiprooster ❺ zo dat de waterpeilindicatie ❶ door de uitsparing in het afdruiiprooster ❺ kan steken.

## Ingebruikname

- 1) Klap het deksel van het waterreservoir ❹ open en neem het waterreservoir ❹ er aan de greep naar boven toe uit. Vul het waterreservoir ❹ met koud water:  
Vul het minstens tot aan de Min-markering met water.  
Vul het maximaal tot aan de Max-markering met water.  
U kunt ook het deksel van het waterreservoir ❹ openklappen en het waterreservoir ❹ vullen als het zich nog in het apparaat bevindt. Let er daarbij op dat er geen water op het snoer druppelt.
- 2) Zet het waterreservoir ❹ weer in het apparaat of klap het deksel weer dicht.
- 3) Plaats de zeefdrager ❶ in het apparaat door deze bij de markering ❶, die aan de zijkant naast de heetwateruitloop ❷ is aangebracht, op het apparaat te plaatsen en dan linksom te draaien tot de greep van de zeefdrager ❶ naar voren wijst (markering ❶).
- 4) Steek de stekker in een stopcontact.
- 5) Plaats een geschikt bakje, bijv. een grote kop, onder de heetwateruitloop ❷. Vergewis u ervan dat de stoomregelaar ❸ op de stand "O" staat.
- 6) Zet het apparaat aan met de aan-uitknop ❶ . Het indicatielampje knippert en het apparaat begint op te warmen.





Ga vóór het eerste gebruik als volgt te werk om de interne leidingen te reinigen:

- 1) Zodra het geïntegreerde indicatielampje van de aan-uitknop ❶  permanent brandt, is de opwarmingsfase beëindigd. Druk op de toets "Espresso"  ❷ en laat water door het apparaat lopen. Herhaal deze stap 4-5 keer tot ongeveer 100 ml is doorgelopen. Raadpleeg hiertoe ook het hoofdstuk "Bediening".
- 2) Druk op de toets "Stoom"  /  ❸ en wacht tot deze niet meer knippert en permanent brandt. Laat gedurende ca. 30 seconden stoom maken door de stoomregelaar langzaam linksom open te draaien. Raadpleeg hiertoe ook het hoofdstuk "Bediening".

Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

**❶ Opmerking:**

Bij de ingebruikname kan het gebeuren dat het indicatielampje na het indrukken van de toets "Espresso"  ❷ knippert. Dit is normaal. Druk in dit geval op de toets "Espresso"  ❷. Het indicatielampje stopt met knipperen.

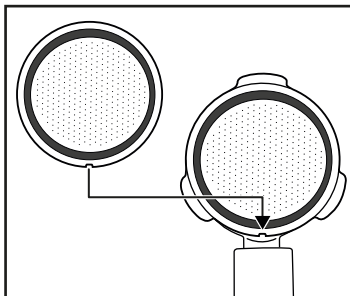
## Bediening

### Opwarmen vóór het gebruik

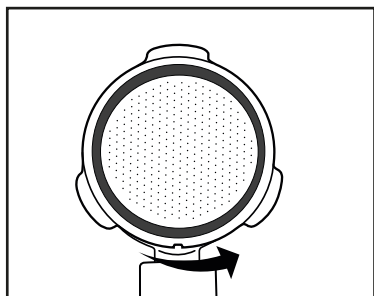
Om een goede espresso te bereiden is het belangrijk dat de espressomachine voordien goed wordt voorverwarmd.

Warm het apparaat vóór elk gebruik als volgt op:

- 1) Doe water in het waterreservoir ❹.
- 2) Leg de grote ❶ of de kleine espressozeef ❷ in de zeefhouder ❸.
  - Let erop dat de kleine inkeping op de grote ❶ of kleine espressozeef ❷ bij plaatsing boven de inkeping op de zeefhouder ❸ ligt (zie afbeelding 1).
  - Draai daarna de grote ❶ of kleine espressozeef ❷ een klein beetje, zodat die er niet meer uit kan vallen (zie afbeelding 2).






Afb. 1



Afb. 2

**i Opmerking:**

Verwijder de geplaatste espressozeef **15/16** pas wanneer die is afgekoeld! Draai, om de espressozeef **15/16** weer uit de zeefhouder **13** te halen, de geplaatste espressozeef **15/16** zo ver tot de inkeping op de espressozeef **15/16** zich boven de inkeping op de zeefhouder **13** bevindt. U kunt de espressozeef **15/16** nu uitnemen.

- 3) Plaats de zeefhouder **13** in het apparaat door deze bij de markering **1**, die aan de zijkant naast de heetwaterkop **12** is aangebracht, op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder **13** naar voren wijst (markering **1**).
  - 4) Plaats een kopje onder de zeefhouder **13**.
  - 5) Steek de stekker in een stopcontact. Vergewis u ervan dat de stoomregelaar op de stand "O" staat.
  - 6) Zet het apparaat aan met de aan-uitknop **1** . Het indicatielampje knippert en het apparaat begint op te warmen.
  - 7) Zodra het indicatielampje continu brandt, drukt u op de toets "Espresso"  **2** zodat het apparaat water uit het waterreservoir **6** zuigt. Zodra er water uit de zeefdrageropeningen naar buiten komt, drukt u nogmaals op de toets "Espresso"  **2** zodat de pomp stopt.
  - 8) Wacht zo nodig tot het indicatielampje weer continu brandt.
- Het voorverwarmen is afgesloten. U kunt nu een espresso/cappuccino bereiden.

**i Opmerking:**

Als u meerdere espresso's of cappuccino's na elkaar wilt bereiden, hoeft u het apparaat niet opnieuw op te warmen en door te spoelen.

## Espresso bereiden

**i Opmerking:**

Vergewis u er altijd van dat de espressozeef **15/16** schoon is en vrij is van resten espressopoeder.

- 1) Als het apparaat opgewarmd is:  
Zet de kleine espressozeef **16** in de zeefhouder **13** om een espresso te bereiden.  
Zet de grote espressozeef **15** in de zeefhouder **13** om twee espresso's te bereiden.
- 2) Vul de kleine espressozeef **16** tot aan de max-markering met espressopoeder. Dit komt overeen met ca. 7 gram poeder, of een afgestreken maatlepel **14**.  
Of...  
Vul de grote espressozeef **15** tot aan de max-markering met espressopoeder. Dat komt overeen met ca. 7 + 7 gram poeder, of twee afgestreken maatlepels **14**.

- 3) Druk het espressopoeder aan met behulp van de stamper op de maatlepel **14**. Voeg daarna zo nodig nog meer espressopoeder toe, zodat de espressozeef **15/16** tot aan de max-markering is gevuld. Druk het espressopoeder daarna opnieuw aan.

**i Opmerking:**

Het aandrukken van het espressopoeder is een wezenlijk onderdeel van het bereiden van een espresso. Als u het espressopoeder erg sterk aandrukt, loopt de espresso langzaam door en ontstaat er meer crema. Als u het espressopoeder niet zo sterk aandrukt, loopt de espresso snel door en ontstaat er maar weinig crema.

- 4) Plaats de zeefhouder **18** in het apparaat door deze bij de markering **17** op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder **18** naar voren wijst (markering **17**).
- 5) Zet één of twee kopjes onder de openingen van de zeefhouder. Het verdient aanbeveling om de kopjes eerst met heet water om te spoelen, zodat de espresso niet te snel afkoelt. De kopjes kunt u zo lang op het plateau **4** zetten.
- 6) Voor een kopje espresso drukt u een keer op de toets "Espresso" **2**, voor 2 kopjes drukt u twee keer na elkaar op de toets "Espresso" **2**. Het indicatielampje knippert snel. De espresso loopt in het (de) kopje(s). Het apparaat stopt de espressoafgifte automatisch.

**i Opmerking:**

Voor een kopje espresso loopt de koffie ca. 15 seconden, voor 2 kopjes ca. 25 seconden. U kunt u de espressoafgifte ook handmatig stoppen door opnieuw op de toets "Espresso" **2** te drukken.

U kunt de espresso nu drinken.




**⚠ WAARSCHUWING!**

**Verwijder de zeefdrager **18** nooit tijdens de espressoafgifte!**

De spatten van de hete espresso kunnen letsel veroorzaken! Wacht tot de koffieafgifte beëindigd is voordat u de zeefdrager **18** verwijdert.

- 7) Als u het apparaat niet meer wilt gebruiken, zet u het uit door de aan-uitknop **1** **⏻** in te drukken.
- 8) Verwijder het espressopoeder na elk gebruik uit de zeef **15/16**. Verwijder de zeefdrager **18** uit het apparaat. Maak nu de zeef **15/16** leeg door de zeefdrager **18** om te draaien en het espressopoeder eruit te kloppen. Gooi het espressopoeder altijd op een milieuvriendelijke manier weg, bijvoorbeeld met het bioafval.
- 9) Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

**i Opmerking:**

Wanneer de toets "Espresso"  2 of "Stoom"  /  3 gedurende ca. 30 minuten niet wordt ingedrukt, gaat het apparaat automatisch uit.

Reinig de zeefdrager **13** en de heetwateruitloop **12** beslist na elk gebruik.

Raadpleeg hiertoe het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Leeg regelmatig de druppelopvangschaal **10**, uiterlijk echter als de waterniveau-indicatie **11** in de uitsparing van het afdroiprooster **9** te zien is.

## Melk opschuimen/Cappuccino bereiden

**⚠ GEVAAR!**

**Wees voorzichtig in de omgang met de stoom voor het produceren van melkschuim!**





De hete stoom of hete spatten resulteren in letsel!







Bedien de stoomregelaar **5** altijd langzaam.

- 1) Bereid altijd eerst de espresso voor. Voor een cappuccino gaat u te werk zoals voor de bereiding van 2 kopjes espresso is beschreven. Als u meer dan één kopje cappuccino wilt bereiden, bereid dan eerst alle espresso's en schuim vervolgens de melk voor alle cappuccino's.





**i Opmerking:**

Gebruik voor het maken van cappuccino altijd grotere kopjes dan voor espresso, omdat er nog opgeschuimde melk wordt toegevoegd.


- 2) Vul een opschuimreservoir (bij voorkeur van roestvrij staal) voor een derde met koude melk. Voor elk kopje cappuccino is 100 ml koude melk optimaal. Houd er bij de keuze van het opschuimreservoir rekening mee dat de melk bij het opschuimen tot het dubbele volume kan toenemen. Zorg ervoor dat het reservoir hoog genoeg is.
- 3) Vergewis u ervan dat de stoomregelaar **5** dichtgedraaid is (tot aan de aanslag in de richting van de "O" draaien).
- 4) Schuif de melkopschuimer **8** zijwaarts uit. Pak hem daarbij alleen bij de handgreep **7** vast.
- 5) Druk op de toets "Stoom"  /  3. Wacht tot het indicatielampje continu brandt.
- 6) Houd een lege beker onder de melkopschuimer **8**. Draai nu langzaam de stoomregelaar **5** in de richting van de " / ". Er komt condenswater/spatwater uit de kop. Zo worden de kop en de leidingen in het apparaat gereinigd.
- 7) Wacht 15 seconden en draai dan de stoomregelaar **5** in de richting van de "O", tot er geen stoom meer uit de kop komt. Giet het water uit de beker weg.

- 8) Houd nu de opschuimbeker in de hand om de melktemperatuur te voelen en steek de kop van de melkopschuimer  een klein eindje in de melk. Houd de opschuimbeker daarbij een beetje schuin.
- 9) Draai nu langzaam de stoomregelaar  in de richting van de "/ ".
- 10) Beweeg de opschuimbeker in cirkels en houd daarbij de punt van de kop net onder het melkoppervlak: diep genoeg om de melk niet in alle richtingen te laten spatten en hoog genoeg om een dik schuim te produceren. Doet u het goed, dan is daarbij een diep brommend geluid te horen.
- 11) Als het melkschuim omhoogkomt, steekt u de kop er dieper in, om de volgende "laag" op te schuimen en aanbranden van het schuim te voorkomen.
- 12) Dompel uiteindelijk de kop helemaal onder en draai de stoomregelaar  ongeveer tot de helft dicht, zodat de melk wordt verhit. Houd de opschuimbeker een beetje schuin, zodat de melk zachtjes ronddraait, terwijl deze met de kop wordt omgeroerd.
- 13) Als het melkschuim de gewenste consistentie en temperatuur heeft, draait u de stoomregelaar  dicht (tot aan de aanslag in de richting van de "O" draaien).
- 14) Trek pas dan de kop uit de melk.






 **Opmerking:**

Het indicatielampje van de toets "Espresso"   knippert mogelijk snel wanneer u direct na het maken van melkschuim op de toets "Espresso"   drukt. Dit betekent dat het apparaat te heet is om een optimale espresso te maken. Laat het apparaat minstens 5 minuten afkoelen.

U kunt ook met de functie "Heet water tappen" het apparaat sneller laten afkoelen.

- 15) Als u het apparaat niet meer wilt gebruiken, zet u het uit door de aan-uitknop  in te drukken.

 **Opmerking:**

Wanneer de toets "Espresso"   of "Stoom" /   gedurende ca. 30 minuten niet wordt ingedrukt, gaat het apparaat automatisch uit.

- 16) Doe nu de opgeschuimde melk in de eerste klaargemaakte espresso. De cappuccino is nu klaar. U kunt er desgewenst suiker aan toevoegen of hem met cacao poeder bestrooien.

 **Opmerking:**

Reinig de melkopschuimer  in ieder geval na ieder gebruik. Lees hiervoor het hoofdstuk "**Reiniging en onderhoud**".

## Tips voor de perfecte espresso

Een van de belangrijkste factoren voor een goede espresso is de zogenaamde extractietijd of doorlooptijd, d.w.z. de duur van het contact tussen koffiëpoeder en heet water totdat de bereide koffie in het kopje is gelopen.

De extractietijd hangt voornamelijk af van de hoeveelheid en de maalgraad van het koffiëpoeder en de compactheid ervan. Hoe fijner en compacter het koffiëpoeder, des te langzamer stroomt het water erdoorheen.

U kunt de extractietijd echter zelf beïnvloeden als u merkt dat de espresso niet smaakt of er niet uitziet zoals het hoort.








- Als de crema erg licht is, weinig consistentie heeft en snel oplost, is de espresso te snel doorgelopen; dit wordt onderextractie genoemd. De espresso smaakt zuur en waterig, en het aroma komt niet tot uiting. Dit is meestal te wijten aan een te kleine hoeveelheid koffiëpoeder, die ook te grof gemalen kan zijn of niet stevig genoeg is aangedrukt.
- Als de crema erg donker is en in het midden afgewisseld wordt met lichte vlekken of een gat vertoont, is de koffie te lang doorgelopen. Dit wordt overextractie genoemd. De espresso smaakt dan bitter. De oorzaak is meestal een te fijn gemalen koffiëpoeder of een te grote hoeveelheid koffiëpoeder. Als geen van beide het geval is, is het koffiëpoeder te stevig aangedrukt.
- Gebruik alleen espressokoffiëpoeder: dat is meestal fijner gemalen en ook sterker gebrand. Idealiter neemt u ongeveer 7 g koffiëpoeder voor één kopje espresso. Maak de zeef niet te vol. Druk het koffiëpoeder in de zeef met de stamper van de maatlepel **14**, zonder het koffiëpoeder tot een te compacte massa aan te drukken.
- Probeer dit uit tot u het voor u optimale evenwicht tussen alle factoren hebt gevonden.

## Tips voor het melkschuim

- In principe kan iedere soort melk opgeschuimd worden, ook soja- en rijstmelk. Sommige soorten melk kunnen echter alleen met beperkingen opgeschuimd worden.
- Magere melk brandt niet zo gemakkelijk aan als volle melk, maar bij een te laag vetgehalte bestaat wel het risico dat de melk zich niet goed laat opschuimen. Gebruik daarom liefst melk met een vetgehalte van 3,5% of 1,5%.
- Goed gekoelde melk kan beter opgeschuimd worden dan minder koude. De beste resultaten bereikt u bij een temperatuur van ca. 7 °C.
- Schuim de melk niet een tweede keer op, omdat de melk dan aanbrandt.
- Laat de opgeschuimde melk ca. 30 seconden lang staan, voordat u het schuim op de espresso doet. Zo spatten grotere bellen uiteen en nog vloeibare melk zakt omlaag. U kunt dan het fijne schuim op de espresso doen.

## Heet water tappen

U kunt met behulp van de melkopschuimer **8** ook heet water tappen om bijvoorbeeld koffie te verdunnen (voor een "café americano") of om thee te zetten.

- 1) Als het apparaat opgewarmd is:  
Plaats een hittebestendige beker onder de melkopschuimer **8**.
- 2) Druk twee keer op de toets "Stoom"  /  **3**. De pomp begint te werken.
- 3) Draai de stoomregelaar **5** minstens tot de helft in de richting van " / ".  
Er loopt heet water uit de melkopschuimer **8**.
- 4) Druk opnieuw op de toets "Stoom"  /  **3** of de toets "Espresso"  **2** om het tappen van heet water te stoppen.

**i** **Opmerking:**

Als u niet op een knop drukt, stopt de afgifte van heet water automatisch na ongeveer 60 seconden.

- 5) Draai de stoomregelaar **5** dicht (tot aan de aanslag in de richting van "O" draaien).


**i** **Opmerking:**

U kunt deze functie ook gebruiken om het apparaat sneller te laten afkoelen, bijv. als u direct na het opschuimen van de melk een espresso wilt bereiden. In dit geval laat u het water minstens 15 seconden doorstromen.

## Reiniging en onderhoud

**⚠ GEVAAR!**

**Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Gevaar voor een elektrische schok!**

-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen.  
Gevaar voor een elektrische schok!



**⚠ WAARSCHUWING!**

**Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!**

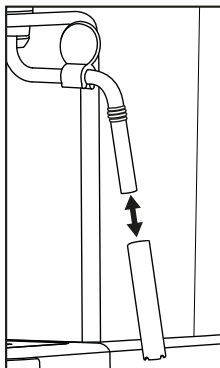
**! LET OP!**

Gebruik nooit schurende, agressieve of chemische schoonmaakmiddelen voor het reinigen van de oppervlakken van het apparaat, om beschadigingen te voorkomen.

## Melkopschuimer reinigen

- 1) Plaats een lege beker onder de melkopschuimer **8**.
- 2) Draai de stoomregelaar **5** direct na gebruik naar " / " en laat een paar seconden stoom ontsnappen.

- 3) Draai de stoomregelaar ⑤ dicht (tot aan de aanslag in de richting van de "O" draaien), zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 4) Laat de kop afkoelen.
- 5) Trek het omhulsel van de melkopschuimer ④ eraf (zie afbeelding 3) en reinig het zorgvuldig in warm water en een beetje afwasmiddel. Gebruik zo nodig een kleine borstel om ook de binnenkant van het omhulsel te reinigen. Spoel het omhulsel daarna met schoon water af.
- 6) Veeg de spuitkop, die zich onder de koker bevindt, af met een vochtige doek. Doe desgewenst een beetje afwasmiddel op de doek. Veeg de spuitkop na reiniging met afwasmiddel nog eens af met een doek die is bevochtigd met schoon water. Vergewis u ervan dat zich geen afwasmiddelresten meer op de kop bevinden.
- 7) Schuif de koker weer op de kop (afbeelding 3).



Afb 3

## Heetwaterkop reinigen

Reinig de heetwaterkop ⑫ na elk gebruik:

- 1) Nadat u de espresso/cappuccino hebt klaargemaakt en de zeefhouder ⑬ hebt afgenomen, veegt u het hele oppervlak van de heetwaterkop ⑫ met een vochtige doek af, zodat alle poederresten worden verwijderd.
- 2) Plaatst de zeefhouder ⑬ zonder espressozeef ⑮/⑯ terug.
- 3) Zet vervolgens een leeg kopje onder de zeefdrager ⑬ en druk op de toets "Espresso" ②. Er komt water uit de heetwaterkop ⑫, waarmee de laatste poederresten worden weggespoeld.
- 4) Als er geen water meer uit de heetwateruitloop ⑫ stroomt, schakel het apparaat dan uit met de aan-uitknop ①.
- 5) Neem de zeefhouder ⑬ weer uit het apparaat.



## Accessoires reinigen

- 1) Reinig de zeefdruager **13**, de beide zeven **15/16**, het waterreservoir **6**, de koffielepel **14**, het afdruiptooster **9** en de druppelopvangschaal **10** in warm water.

**i** **Opmerking:**

Als u afwasmiddel aan het water toevoegt, kan het zijn dat de smaak van de espresso wordt beïnvloed. Als het vuil alleen met afwasmiddel verwijderd kan worden, spoelt u de onderdelen achteraf met veel schoon water af.

- 2) Droog alle onderdelen af.

**i** **Opmerking:**



De beide espressozeven **15/16**, de maatlepel **14** en het afdruiptooster **9** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

## Apparaat reinigen

Reinig het apparaat met een vochtige doek. Doe desnoods een beetje afwasmiddel op de doek.

Vergewis u ervan dat het apparaat voor het volgende gebruik volledig gedroogd is.

## Apparaat ontkalken








**⚠ WAARSCHUWING!**

Produceer geen stoom wanneer zich ontkalkingsmiddel in het waterreservoir **6** bevindt!

Ontkalk het apparaat regelmatig. Na ca. 3 maanden moet het apparaat worden ontkalkt. Al naar gelang de hardheid van het water in uw regio kan deze waarde afwijken.

Ga als volgt te werk om het apparaat te ontkalken:

- 1) Doe het universele, vloeibare ontkalkingsmiddel voor espressoapparaten in het waterreservoir **6**. De verhouding water/ontkalkingsmiddel bedraagt gewoonlijk 4:1. Richt u voor de juiste hoeveelheid op de gegevens van de fabrikant. U kunt in plaats van ontkalkingsmiddel ook zuiver citroenzuur (bij de drogist verkrijgbaar) in de verhouding 3:100 gebruiken (3 delen citroenzuur op 100 delen water).
- 2) Vul het waterreservoir **6** tot aan de Max-markering met water en plaats het in het apparaat.
- 3) Plaats de zeefdruager **13** zonder zeef **15/16** in het apparaat.
- 4) Plaats een bakje met een inhoud van minstens 1,2 l onder de openingen van de zeefdruager. U kunt de druppelopvangschaal **10** verwijderen om plaats voor het bakje te maken.

- 5) Zet het apparaat aan met de aan-uitknop **1** . De stoomregelaar **5** is dichtgedraaid.
- 6) Als het indicatielampje continu brandt, drukt u op de toets "Espresso"  **2** zodat het apparaat water uit het waterreservoir **6** zuigt. Zodra er water uit de zeefdrageropeningen naar buiten komt, drukt u nogmaals op de toets "Espresso"  **2** zodat de pomp stopt.
- 7) Wacht zo nodig tot het indicatielampje weer continu brandt.
- 8) Zodra het indicatielampje continu brandt, drukt u twee keer op de toets "Espresso"  **2**. Laat de ontkalkingsoplossing doorlopen tot de pomp automatisch stopt.
- 9) Na ca 5 seconden drukt u op de toets "Stoom"  **3** en wacht u tot het indicatielampje continu brandt.
- 10) Zet de stoomregelaar **5** op de stand  en laat gedurende ca. 2 minuten stomen. Draai de stoomregelaar **5** vervolgens weer op "O".
- 11) Zet het apparaat uit met de aan-uitknop **1**  en laat de ontkalkingsoplossing minstens 15 minuten inwerken.
- 12) Zet het apparaat weer aan en herhaal de stappen 6 tot 10 nog drie keer. Maak het waterreservoir **6** na de laatste keer volledig leeg door meerdere keren op de toets "Espresso"  **2** te drukken. Giet het gebruikte ontkalkingsmiddel voorzichtig weg.
- 13) Spoel het waterreservoir **6** uit met schoon water en vul het tot aan de Max-markering met schoon water.
- 14) Herhaal de stappen 6 tot 10 nog drie keer tot al het water is opgebruikt. Gooi dit water voorzichtig weg.
- 15) Zet het apparaat vervolgens aan.
- 16) Reinig het apparaat na de ontkalking met een vochtige doek om mogelijke spatten van het ontkalkingsmiddel te verwijderen. Vergewis u ervan dat het apparaat volledig is opgedroogd voordat u het opnieuw gebruikt.

## Opbergen

- Als je van plan bent het apparaat langere tijd niet te gebruiken, maak dan de interne pijpen leeg door ongeveer 2 minuten stoom af te blazen.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.
- Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

## Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Er komt geen espresso uit het apparaat.	• Het espressopoeder is te vochtig en/of te vast aangedrukt.	• Bereid de espresso opnieuw, maar druk daarbij het espressopoeder minder vast aan, of gebruik nieuw espressopoeder.
	• Geen water in het waterreservoir <b>6</b> .	• Vul het waterreservoir <b>6</b> met water.
	• De gaten in de openingen van de zeefhouder zijn verstopt.	• Reinig de zeefhouder <b>13</b> .
De espresso druppelt over de randen van de zeefhouder <b>13</b> in plaats van uit de openingen.	• De zeefhouder <b>13</b> is niet correct geplaatst.	• Bevestig de zeefhouder <b>13</b> correct.
	• De openingen van de zeefhouder zijn verstopt.	• Reinig de zeefhouder <b>13</b> .
	• Er zitten resten espressopoeder op de rand van de zeefhouder <b>13</b> .	• Maak de rand van de zeefhouder <b>13</b> vrij van resten espressopoeder.
De espresso is koud.	• Het apparaat is niet eerst opgewarmd.	• Warm het apparaat eerst op.
	• De kopjes zijn niet voorverwarmd.	• Verwarm de kopjes voor.
De pomp maakt veel lawaai.	• Het waterreservoir <b>6</b> is leeg.	• Vul het waterreservoir <b>6</b> met water.
De crema is te licht (de espresso loopt snel uit de zeefhouder <b>13</b> ).	• Te weinig espressopoeder.	• Gebruik meer espressopoeder.
	• Het espressopoeder is te grof gemalen.	• Gebruik alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder.
De crema is te donker (de espresso loopt langzaam uit de zeefhouder <b>13</b> ).	• Te veel espressopoeder.	• Gebruik minder espressopoeder.
	• Het poeder is te fijn gemalen of vochtig.	• Gebruik alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder.
	• De zeef <b>15/16</b> is verstopt.	• Reinig de zeef <b>15/16</b> .
De melk wordt niet opgeschuimd.	• De melk is niet koud genoeg.	• Gebruik melk uit de koelkast.
	• De melkopschuimer <b>8</b> is vuil.	• Reinig de melkopschuimer <b>8</b> .

Storing	Oorzaak	Oplossing
De pomp stopt terwijl het apparaat in werking is, het indicatielampje "Espresso" ② knippert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De pomp stopt na ca. 3 minuten te hebben gewerkt, om oververhitting te voorkomen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.</li> </ul>

## Afvoeren

### Geldt alleen voor Frankrijk:



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

### Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

**Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.**

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

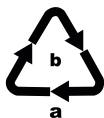


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

### Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

## Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50-60 Hz
Nominaal vermogen	1100 W
Pompdruk	ca. 1,5 MPa (15 bar)

## Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

### Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

## Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

## Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 452932\_2310 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 452932\_2310 de gebruiksaanwijzing openen.

## Service

**NL** **Service Nederland**  
Tel.: 0800 0249630  
E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

**BE** **Service België**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 452932\_2310

## Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>94</b>
Použití v souladu s určením .....	94
Použitá výstražná upozornění a symboly .....	94
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>95</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>98</b>
<b>Popis přístroje</b> .....	<b>98</b>
<b>Umístění přístroje</b> .....	<b>99</b>
<b>První uvedení do provozu</b> .....	<b>99</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>100</b>
Nahřátí před použitím .....	100
Příprava espressa .....	101
Napěnění mléka/Příprava cappuccina .....	103
Tipy pro přípravu dokonalého espressa .....	105
Tipy pro vytvoření mléčné pěny .....	105
Odběr horké vody .....	106
<b>Čištění a údržba</b> .....	<b>106</b>
Čištění zpěňovače mléka .....	106
Čištění trysky na horkou vodu .....	107
Čištění příslušenství .....	108
Čištění přístroje .....	108
Odvápnění přístroje .....	108
<b>Uložení</b> .....	<b>109</b>
<b>Odstraňování závad</b> .....	<b>110</b>
<b>Likvidace</b> .....	<b>111</b>
Likvidace přístroje .....	111
Likvidace obalu .....	111
<b>Technické údaje</b> .....	<b>112</b>
<b>Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>112</b>
Servis .....	114
Dovozce .....	114



## Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se tak pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležitá upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku se prosím dobře seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.






## Použití v souladu s určením





Tento přístroj slouží výhradně k přípravě espressa/cappuccina a ke zpeňování mléka. Je určen výhradně pro použití v domácnostech. Není určen k profesionálnímu použití.

Jiné užití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením.

## Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:


	<b>NEBEZPEČÍ!</b> Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	<b>VÝSTRAHA!</b> Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	<b>OPATRNĚ!</b> Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	<b>POZOR!</b> Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.

	Střídavý proud/napětí
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Přečtěte si návod.

## Bezpečnostní pokyny

### ⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Před použitím přístroje zkontrolujte, zda není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Děti od 8 let mohou přístroj používat jen v případě, že jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném užívání a porozuměly nebezpečí, jež z toho plyne.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí přístroj používat jen v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném užívání přístroje a porozuměly nebezpečí, jež z toho plyne.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ ⚠ **VÝSTRAHA!** Nebezpečí udušení! Obalové materiály nelze užívat ke hraní. Hrozí nebezpečí udušení.

- ▶ Opravy přístroje přenechte pouze autorizovaným odborným firmám nebo zákaznickému servisu. Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele. Navíc zaniká i nárok na záruku.
- ▶  Přístroj neponořujte do vody ani do jiných kapalin.  
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- ▶ Přístroje se nikdy nedotýkejte mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tak nebezpečí.
- ▶ Nebezpečí popálení! Některé díly se během používání silně zahřívají!
- ▶ Při používání přístroje vznikají horké páry. Je třeba dávat pozor, aby nedošlo k opaření! Od páry udržujte dostatečnou vzdálenost.
- ▶ Přístroj zapojte pouze do řádně nainstalované a uzemněné zásuvky.
- ▶ Po použití je na povrchu topného článku ještě zbytkové teplo.
- ▶ Na konektor přístroje nesmí vytéct žádná kapalina.
- ▶ Používejte přístroj pouze v souladu s jeho určením. Nesprávná použití mohou vést ke zraněním.

**! POZOR!**

- ▶ Vadné součástky se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Jen u těchto součástí je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- ▶ Chraňte přístroj před vlhkem a proniknutím kapalin.
- ▶ Chraňte přístroj před nárazy, prachem, chemikáliemi, silnými výkyvy teplot a působením blízkých zdrojů tepla (kamna, topná tělesa).
- ▶ Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin.
- ▶ Při odpojování ze zásuvky uchopte síťový adaptér vždy za zástrčku, nikdy netahejte za kabel.
- ▶ Přístroj během provozu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Neprovozujte přístroj nikdy v místnostech s teplotou kolem 0 °C nebo nižší. Při zamrznutí vody v trubkách nebo v nádržce na vodu může dojít k poškození přístroje.
- ▶ Přístroj nikdy neprovozujte venku. Přístroj je určen pouze pro použití v interiéru.
- ▶ Pokud je v nádržce na vodu odvápňovací roztok, nevyvíjejte páru!
- ▶ Kávovar na espresso se během používání nesmí postavit do skříně.

## Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- Espresso kávovar
- Držák sítka
- Velké sítko na espresso
- Malé sítko na espresso
- Odměrka s pěchovadlem
- Návod k obsluze




### **i** **Upozornění:**

Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a není viditelně poškozená.

V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklých v důsledku vadného obalu nebo při dopravě kontaktujte servisní hotline.

## Popis přístroje


Obrázek A:

- 1 vypínač  s integrovaným pohotovostním světlem
- 2 tlačítko „espresso“  s kontrolkou
- 3 tlačítko „pára“  s kontrolkou
- 4 odkládací plocha
- 5 regulátor páry
- 6 nádržka na vodu
- 7 rukojeť trysky zpěňovače mléka
- 8 tryska zpěňovače mléka
- 9 odkapávací mřížka
- 10 odkapávací miska
- 11 indikace hladiny vody
- 12 výpusť horké vody


Obrázek B:

- 13 držák sítka
- 14 kávová lžička s pěchovadlem
- 15 velká vložka sítka (na 2 šálky)
- 16 malá vložka sítka (na 1 šálek)





## Umístění přístroje

- 1) Přístroj vyjměte z obalu, odstraňte z něj veškerý obalový materiál a případné ochranné fólie.
- 2)  Vyjměte nádržku na vodu **6** a odstraňte přepravní pojistku.
- 3) Všechny odnímatelné díly přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „**Čištění a údržba**“.
- 4) Před uvedením přístroje do provozu je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.
- 5) Přístroj postavte na rovnou a žáruvzdornou plochu. Dbejte na to, aby se v dosažitelné blízkosti nacházela síťová zásuvka. Dodržujte vzdálenost nejméně 10 cm kolem přístroje.
- 6) Nasad'te odkapávací mřížku **9** tak, aby ukazatel hladiny vody **11** mohl vyčnívat otvorem v odkapávací mřížce **9**.

## První uvedení do provozu



- 1) Vyklopte víko z nádržky na vodu **6** a vyjměte nádržku na vodu **6** za rukojeť nahoru. Do nádržky na vodu **6** nalijte studenou vodu: Vodu nalijte minimálně po značku Min. Nikdy nenalévejte více vody než po značku Max. Alternativně můžete víko nádržky na vodu **6** vyklopit a naplnit nádržku na vodu **6**, pokud se ještě nachází v přístroji. Dbejte přitom na to, aby na síťové připojovací vedení nekapala žádná voda.
- 2) Nádržku na vodu **6** opět nasad'te do přístroje, příp. opět sklopte víko.
- 3) Držák sítky **13** nasad'te do přístroje tak, že jej za značku **7**, která je umístěna na boku vedle výpusti horké vody **12**, vložíte do přístroje a potom otočíte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku sítky **13** nebude ukazovat dopředu (značka **7**).
- 4) Zapojte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- 5) Postavte vhodnou nádobu, např. velký šálek, pod výpusť horké vody **12**. Ujistěte se, že regulátor páry **5** se nachází v poloze „O“.
- 6) Zapněte přístroj vypínačem **1** . Pohotovostní světlo bliká a přístroj začne nahřívát.

Při čištění interního potrubí postupujte před prvním použitím takto:

- 1) Jakmile integrované pohotovostní světlo vypínače ❶  trvale svítí, je fáze nahřívání dokončena. Stiskněte tlačítko „espresso“  ❷ a nechejte vodu protékat přístrojem. Tento krok opakujte 4–5krát, dokud neproteče asi 100 ml. Přečtěte si k tomu kapitulu „**Obsluha**“.
- 2) Stiskněte tlačítko „pára“  /  ❸ a počkejte, dokud nebude blikat a bude trvale svítit. Nechejte cca 30 sekund vyvíjet páru tak, že regulátor páry pomalu budete otáčet proti směru hodinových ručiček. Přečtěte si k tomu kapitulu „**Obsluha**“.

Přístroj je nyní připraven k provozu.

## **Upozornění:**

Při prvním uvedení do provozu může kontrolka po stisknutí tlačítka „espresso“  ❷ blikat. To je normální. V tomto případě stiskněte tlačítko „espresso“  ❷. Kontrolka přestane blikat.

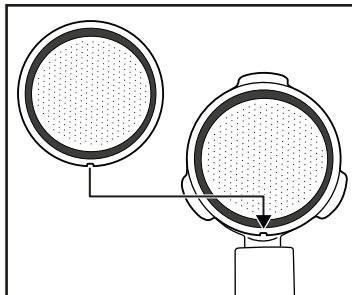
## Obsluha

### Nahřátí před použitím

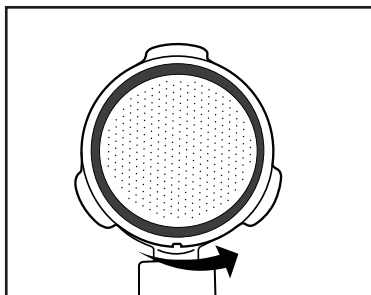
K přípravě dobrého espressa je důležité, aby kávovar na espresso byl předtím dobře předeřhátý.

Přístroj rozehřejte před každým použitím takto:

- 1) Nádržku na vodu ❹ naplňte vodou.
- 2) Do držáku sítky ❶ vložte velké ❶ nebo malé sítko na espresso ❶.
  - Dbejte na to, aby se malý zářez na velkém ❶ nebo malém sítku na espresso ❶ při vložení nacházel nad zářezem na držáku sítky ❶ (viz obrázek 1).
  - Potom velké ❶ nebo malé sítko na espresso ❶ mírně pootočte, aby toto nemohlo vypadnout (viz obrázek 2).






Obr. 1



Obr. 2

**i Upozornění:**

Vsazené sítko na espresso **15/16** odeberte až po jeho vychladnutí!  
K opětovnému vyjmutí sítko na espresso **15/16** z držáku sítko **13** otočte vložené sítko na espresso **15/16** tak, aby se zářez na sítku espressa **15/16** nacházel nad zářezem na držáku sítko **13**. Nyní můžete sítko na espresso **15/16** vyjmout.

- 3) Držák sítko **13** nasadíte do přístroje na značku **7**, nacházející se vedle trysky na horkou vodu **12**, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **13** nesměruje dopředu **1**).
  - 4) Pod držák sítko **13** postavte šálek.
  - 5) Zapojte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Ujistěte se, že regulátor páry se nachází v poloze „O“.
  - 6) Zapněte přístroj vypínačem **1** . Pohotovostní světlo bliká a přístroj začne nahřívat.
  - 7) Jakmile trvale svítí pohotovostní světlo, stiskněte tlačítko „espresso“  **2**, aby přístroj odebíral vodu z nádržky na vodu **6**. Jakmile voda uniká z otvorů držáku sítko, stiskněte tlačítko „espresso“  **2** ještě jednou, aby se čerpadlo zastavilo.
  - 8) Případně počkejte, až bude pohotovostní kontrolka opět trvale svítit.
- Přehřev je dokončen. Nyní můžete připravit espresso/cappuccino.

**i Upozornění:**

Pokud chcete připravit několik espress nebo cappuccin za sebou, nemusíte přístroj znovu nahřívat a proplachovat.

## Příprava espressa

**i Upozornění:**

Vždy se přesvědčte o tom, že je sítko na espresso **15/16** čisté a že jsou odstraněny zbytky prášku na espresso.

- 1) Když je přístroj rozehrátý:  
Pro přípravu malého espressa nasadíte do držáku sítko **13** malé sítko na espresso **16**.  
Pro přípravu dvou šálků espressa nasadíte do držáku sítko **13** velké sítko na espresso **15**.
- 2) Do malého sítko na espresso **16** nasype prášek pro přípravu espressa až po značku Max. To odpovídá cca 7 g prášku nebo jedné zarovnané odměrce **14**.  
Nebo...  
Do velkého sítko na espresso **15** nasype prášek pro přípravu espressa až po značku Max. To odpovídá cca 7 g + 7 g prášku nebo dvěma zarovnaným odměrkám **14**.



- 3) Prášek pro přípravu espressa zatlačte do odměrky **14** pěchovadlem. Poté prášek pro přípravu espressa dle potřeby doplňte tak, aby bylo sítko na espresso **15/16** naplněno až po značku MAX. Prášek pro přípravu espressa opět zatlačte.
- i** **Upozornění:** Zatlačení prášku má při přípravě espressa zásadní význam. Natlačili se prášek pro přípravu espressa do sítka příliš silně, protéká espresso pomalu a na jeho povrchu se vytvoří více cremy. Pokud prášek není do sítka silně zatlačený, espresso proteče sítkem rychle a vytvoří se jen málo cremy.
- 4) Držák sítka **13** nasadte do přístroje na značku **17**, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **13** nesměřuje dopředu (**17**).
- 5) Postavte jeden (nebo dva) šálek/šálky pod otvory držáku sítka. Doporučujeme předtím šálky vypláchnout horkou vodou, aby espresso rychle nevychladlo. Šálky lze odložit na odkládací plochu **4**, aby si uchovaly teplotu.
- 6) Pro jeden šálek stiskněte tlačítko „espresso“ **2** jednou, pro 2 šálky stiskněte tlačítko „espresso“ **2** dvakrát za sebou. Kontrolka rychle bliká. Espresso teče do šálku (šálků). Přístroj automaticky zastaví výdej espressa.
- i** **Upozornění:**  
Na jeden šálek espressa teče káva cca 15 sekund, na 2 šálky cca 25 sekund. Výdej espressa můžete zastavit i ručně opětovným stisknutím tlačítka „espresso“ **2**.

Nyní si můžete espresso vypít.



## **⚠ VÝSTRAHA!**

### **Držák sítka **13** nikdy nevyjímejte během výdeje espressa!**




Vzniklé střikance horkého espressa vedou ke zraněním! Počkejte, až bude výdej kávy ukončen, a až poté vyjměte držák sítka **13**.

- 7) Pokud přístroj již nechcete používat, vypněte jej stisknutím vypínače **1** **⏻**.
- 8) Po každém použití odstraňte prášek na espresso z vložky sítka **15/16**. Z přístroje vyjměte držák sítka **13**. Nyní vyprázdněte vložku sítka **15/16** otáčením držáku sítka **13** a vyklepáním prášku na espresso. Prášek na espresso ekologicky zlikvidujte, např. do bioodpadu.
- 9) Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte zcela vychladnout.

## **i** **Upozornění:**

Pokud se tlačítka „espresso“  2 nebo „pára“  /  3 nestisknou po dobu cca 30 minut, přístroj se automaticky vypne.


Držák sítka  8 a výpusť horké vody  12 bezpodmínečně vyčistěte po každém použití. Přečtěte si k tomu kapitolu „Čištění a údržba“.

Odkapávací misku  10 pravidelně vyprazdňujte, nejpozději však tehdy, když je indikace hladiny vody  11 viditelná ve vybraní odkapávací mřížky  9.

## **Napěnění mléka/Příprava cappuccina**

### **⚠ VÝSTRAHA!**











#### **Při generování mléčné pěny pomocí páry buďte opatrní!**

Zasažení horkou párou nebo horkou vodou může způsobit zranění!  
Regulátorem páry  5 otáčejte vždy pomalu.

- 1) Nejprve vždy připravte espresso. U jednoho cappuccina postupujte, jak je popsáno pro přípravu 2 šálků espressa. Chcete-li připravit více než jeden šálek cappuccina, připravte nejdříve všechna espressa a napěňte poté mléko pro všechna cappuccina.

## **i** **Upozornění:**

K přípravě cappuccina použijte vždy větší šálky než na espresso, protože se ještě přidává zpeněné mléko.

- 2) Naplňte nádobu na zpenění mléka (přednostně z nerez oceli) z jedné třetiny studeným mlékem. Na každý šálek cappuccina je optimálních 100 ml studeného mléka. Při volbě nádoby na zpenění mléka myslte na to, že mléko při zpenění může zvýšit objem na dvojnásobek. Ujistěte se, že je nádoba dost vysoká.
- 3) Přesvědčte se, zda je regulátor páry  5 otočený do vypnuté polohy (až na doraz ve směru „O“).
- 4) Zpěňovač mléka  8 vytočte na stranu. Přitom jej držte pouze za rukojeť  7.
- 5) Stiskněte tlačítka „pára“  /  3. Počkejte, až bude kontrolka trvale svítit.
- 6) Pod zpěňovačem mléka  8 podržte prázdnou nádobu. Regulátorem páry  5 otáčejte pomalu ve směru „ / “. Z trysky vyteče/vystříkne kondenzovaná voda. Tím se vyčistí tryska a oběh vody uvnitř přístroje.
- 7) Vyčkejte 15 sekund, a pak otáčejte regulátorem páry  5 ve směru „O“, dokud z trysky nepřestane vystupovat pára. Vodu z nádoby vylijte.

- 8) Nyní podržte zpěňovací nádobu v ruce, abyste zkontrolovali teplotu mléka, a zaveďte trysku zpěňovače mléka **8** lehce do mléka v nádobě. Držte přitom zpěňovací nádobu mírně nakloněnou.
- 9) Regulátorem páry **5** otáčejte pomalu ve směru „☕/☕“.
- 10) Zpěňovací nádobou krouživě pohybuje a přitom udržujte špičku trysky těsně pod hladinou mléka: dost hluboko na to, aby mléko nestříkalo ven, a přitom dost vysoko na to, aby mohla vzniknout hustá pěna. Postupujete-li správně, je přitom slyšet hluboký bzučivý zvuk.
- 11) Jakmile mléčná pěna začne stoupat, zasuňte trysku hlouběji do nádoby, aby se napěnila další „vrstva“ a pěna se nepřipálila.
- 12) Nakonec trysku do nádoby úplně ponořte a otočte regulátor páry **5** asi do poloviny, aby se mléko ohřálo. Zpěňovací nádobu držte mírně šikmo tak, aby se mléko při promíchávání tryskou jemně točilo.
- 13) Jakmile má mléčná pěna požadovanou konzistenci a teplotu, regulátor páry **5** utáhněte (až na doraz ve směru „O“).
- 14) Teprve potom trysku z mléka vytáhněte.

**i** **Upozornění:**

Kontrolka šálku „espresso“ **2** případně rychle bliká, pokud stisknete tlačítko „espresso“ **2** hned po výrobě mléčné pěny. To znamená, že přístroj je pro přípravu optimálního espressa příliš nahřátý. Přístroj nechte alespoň 5 minut vychladnout.

Alternativně můžete přístroj nechat rychleji ochladit funkcí „Odběr horké vody“.

- 15) Pokud přístroj již nechcete používat, vypněte vypínač **1** .

**i** **Upozornění:**

Pokud se tlačítka „espresso“ **2** nebo „pára“ **3** nestisknou po dobu cca 30 minut, přístroj se automaticky vypne.

- 16) Zpěněné mléko přidejte do předem připraveného espressa. Cappuccino je nyní hotové. Dle chuti jej můžete pocukrovat nebo posypat kakaem.

**i** **Upozornění:**

Zpěňovač mléka **8** je nutno po každém použití vyčistit. Za tímto účelem si přečtěte kapitolu „Čištění a údržba“.

## Tipy pro přípravu dokonalého espressa

Jedním z nejdůležitějších faktorů pro přípravu dobrého espressa je takzvaná doba extrakce neboli doba průtoku, tj. doba trvání kontaktu mleté kávy s horkou vodou, aby do šálku vytékala hotová káva.

Doba extrakce závisí především na množství, stupni mletí a hutnosti kávy. Čím je kávový prášek jemnější a hutnější, tím pomaleji jím voda protéká.

Pokud však zjistíte, že espresso nechutná nebo nevypadá tak, jak by mělo, můžete dobu extrakce ovlivnit sami.





- Pokud je pěna obzvláště světlá, málo konzistentní a rychle se rozpouští, espresso protéklo příliš rychle; tomu se pak říká podextrakce. Espresso je kyselé a vodnaté a nevynikne jeho aroma. Příčinou je obvykle příliš malé množství mleté kávy, která je případně příliš nahrubo namletá nebo nedostatečně silně stlačená.
- Je-li pěna velmi tmavá a uprostřed je prostoupena světlými skvrnami nebo je v ní díra, káva prošla příliš dlouhou extrakcí. Tomu se říká nadměrná extrakce. Espresso chutná hořce. Příčinou bývá příliš jemně namletá káva nebo příliš velké množství mleté kávy. Pokud neplatí ani jedno z toho, byla namletá káva příliš silně stlačena.
- Pro přípravu espressa používejte pouze mletou kávu: obvykle je jemněji namletá a také silněji pražená. V ideálním případě byste měli na jeden šálek espressa použít asi 7 g mleté kávy. Sítko nepřepíňujte. Mletou kávu v sítku stlačte pěchovadlem odměrky 14, aniž byste ji stlačili do příliš kompaktní hmoty.
- Přípravu zkoušejte, dokud nenajdete optimální rovnováhu všech faktorů.

## Tipy pro vytvoření mléčné pěny

- V zásadě lze zpěnit každý druh mléka, taktéž sójové a rýžové mléko. Některé druhy mléka lze však zpěnit pouze s jistým omezením.
- Odstředěné nebo nízkotučné mléko se nepřipálí tak snadno jako mléko plnotučné, při příliš nízkém obsahu tuku je zde však riziko, že mléko nebude dobře pěnit. Používejte proto pokud možno mléko s obsahem tuku 3,5 % nebo 1,5 %.
- Dobře vychlazené mléko lze zpěnit lépe než mléko méně chladné. Nejlepších výsledků docílíte při teplotě kolem 7 °C.
- Nezpěňujte mléko podruhé, protože by se mohlo připálit.
- Zpěněné mléko nechte před přidáním do espressa cca 30 sekund odstát. Větší bubliny popraskají a mléko, které je ještě tekuté, klesne dolů. Zbude jemná pěna, již můžete přidat do espressa.

## Odběr horké vody

Pomocí trysky zpečňovače mléka **8** můžete také odebírat horkou vodu, např. k zředění kávy (Café Americano) nebo přípravě čaje.

- 1) Když je přístroj nahřátý:  
Postavte tepelně odolnou nádobu pod trysku zpečňovače mléka **8**.
- 2) Stiskněte dvakrát tlačítko „pára“  **3**. Čerpadlo začne pracovat.
- 3) Regulátor páry **5** otočte minimálně do poloviny směrem k „“ . Z trysky zpečňovače mléka **8** vytéká horká voda.
- 4) Stiskněte znovu tlačítko „pára“  **3** nebo tlačítko „espresso“  **2**, abyste zastavili odběr horké vody.

### **i** **Upozornění:**

Pokud nestisknete tlačítko, výdej horké vody se automaticky zastaví přibližně po 60 sekundách.

- 5) Uzavřete regulátor páry **5** (otočte jej co nejvíce směrem k „**O**“).

### **i** **Upozornění:**

Tuto funkci můžete také používat k rychlejšímu ochlazení přístroje, např. když chcete přímo po zpečnění mléka připravit espresso. V tomto případě nechejte vodu minimálně 15 sekund protékat.

## Čištění a údržba

### **⚠ NEBEZPEČÍ!**

**Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**



Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!


### **⚠ VÝSTRAHA!**

**Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout. Nebezpečí popálení!**

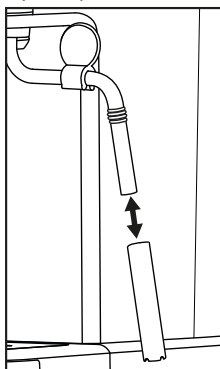
### **! POZOR!**

K čištění povrchu přístroje nikdy nepoužívejte abrazivní, agresivní nebo chemické čisticí prostředky, aby se zamezilo poškození.

## Čištění zpečňovače mléka

- 1) Pod zpečňovač mléka **8** postavte prázdnou nádobu.
- 2) Ihned po použití otočte regulátorem páry **5** na „“ a páru nechte několik sekund unikat.

- 3) Uzavřete regulátor páry **5** (otočte až na doraz ve směru „O“), přístroj vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- 4) Nechte vychladnout trysku.
- 5) Stáhněte obal trysky zpěňovače mléka **4** (viz obrázek 3) a tu ihned vyčistěte v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Použijte příp. malý kartáček, abyste vyčistili i vnitřní stranu obalu. Poté obal opláchněte čistou vodou.
- 6) Trysku, která se nachází pod koncovkou, otřete vlhkým hadříkem. Je-li to nutné, přidejte na hadřík trochu jemného prostředku na nádobí. Po použití prostředku na nádobí však trysku otřete hadříkem vymáchaným v čisté vodě. Zkontrolujte, zda na trysce nezůstaly zbytky prostředku na nádobí.
- 7) Trysku opět nasadíte na koncovku (obrázek 3).



Obr. 3

## Čištění trysky na horkou vodu

Trysku na horkou vodu **12** vyčistěte po každém použití:

- 1) Po přípravě espressa/cappuccina a sejmutí držáku sítka **13** otřete celou plochu kolem trysky na horkou vodu **12** vlhkým hadříkem, aby byly odstraněny všechny zbytky prášku.
- 2) Opět nasadíte držák sítka **13** bez nasazených síték **15/16**.
- 3) Potom postavte prázdný šálek pod držák sítka **13** a stiskněte tlačítko „espresso“ **2**. Z trysky **12** začne vytékat voda, která vypláchne poslední zbytky prášku.
- 4) Pokud z výpusti horké vody **12** již nevytéká voda, přístroj vypněte vypínačem **1**.
- 5) Držák sítka **13** opět vyjměte.

## Čištění příslušenství

- 1) Vyčistěte držák sítka **13**, obě vložky sítka **15/16**, nádržku na vodu **6**, kávovou lžičku **14**, odkapávací mřížku **9** a odkapávací misku **10** v teplé vodě.

**i** **Upozornění:**

Pokud do vody přidáte mycí prostředek, může se stát, že ovlivní chuť espressa. Pokud lze znečištění odstranit pouze mycím prostředkem, všechny díly následně řádně opláchněte čistou vodou.

- 2) Všechny součásti dobře vysušte.

**i** **Upozornění:**



Obě sítka na espresso **15/16**, měrná lžička **14** a odkapávací mřížka **9** jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

## Čištění přístroje

Přístroj otřete vlhkým hadříkem. Je-li to nutné, dejte na hadřík trochu prostředku na nádobí.

Před dalším použitím musí být přístroj zcela suchý.

## Odvápňení přístroje

**!** **POZOR!**











Pokud je v nádržce na vodu **6** odvápňovací roztok, nevyvíjejte páru!

Přístroj pravidelně odvápňujte. Přístroj by se měl odvápňit asi po 3 měsících.

Tato hodnota se může lišit podle stupně tvrdosti vody ve vaší oblasti.

K odvápňení přístroje postupujte následovně:

- 1) Dejte komerčně dostupný tekutý odvápňovací prostředek pro kávovary na espresso do nádržky na vodu **6**. Poměr voda/odvápňovací prostředek obvykle činí 4:1. Pro přesné množství se řiďte podle pokynů výrobce. Místo odvápňovacího prostředku můžete použít i čistou kyselinu citronovou (k dostání v drogerii) v poměru 3:100 (3 díly kyseliny citronové na 100 dílů vody).
- 2) Naplňte nádržku na vodu **6** až po značku Max vodou a vložte ji do přístroje.
- 3) Vložte držák sítka **13** bez vložky sítka **15/16** do přístroje.
- 4) Pod otvory držáku sítka postavte nádobu o objemu minimálně 1,2 l. Odkapávací misku **10** můžete odstranit, abyste vytvořili místo pro nádobu.

- 5) Zapněte přístroj vypínačem ❶ . Regulátor páry ❺ je zašroubován.
- 6) Když trvale svítí pohotovostní světlo, stiskněte tlačítko „espresso“  ❷, aby přístroj odebíral vodu z nádržky na vodu ❻. Jakmile voda uniká z otvorů držáku síta, stiskněte tlačítko „espresso“  ❷ ještě jednou, aby se čerpadlo zastavilo.
- 7) Případně počkejte, až bude pohotovostní kontrolka opět trvale svítit.
- 8) Jakmile trvale svítí pohotovostní světlo, stiskněte dvakrát tlačítko „espresso“  ❷. Nechejte protékat odvápnovací roztok, až se čerpadlo automaticky zastaví.
- 9) Po cca 5 sekundách stiskněte tlačítko „pára“  /  ❸ a počkejte, až bude kontrolka trvale svítit.
- 10) Otočte regulátor páry ❺ do polohy  /  a nechejte páru unikat cca 2 minuty. Poté regulátor páry ❺ opět otočte do polohy „O“.
- 11) Vypněte přístroj vypínačem ❶  a nechejte odvápnovací roztok působit minimálně 15 minut.
- 12) Přístroj opět zapněte a opakujte kroky 6 až 10 ještě třikrát. Nádržku na vodu ❻ při posledním opakování zcela vyprázdněte stisknutím tlačítka „espresso“  ❷ několikrát. Spotřebovaný odvápnovací roztok opatrně vysypte.
- 13) Nádržku na vodu ❻ vypláchněte čistou vodou a naplňte čistou vodou až po značku Max.
- 14) Opakujte kroky 6 až 10 ještě třikrát, dokud se veškerá voda nespotřebuje. Tuto vodu opatrně vyklopte.
- 15) Poté zapněte přístroj.
- 16) Přístroj po odvápnění otřete vlhkým hadříkem, aby se odstranily případné rozstříky odvápnovacího roztoku. Před opětovným použitím přístroj řádně vytřete do sucha.

## Uložení

- Pokud spotřebič nehodláte delší dobu používat, vyprázdněte vnitřní potrubí vypouštěním páry po dobu přibližně 2 minut.
- Před odstavením zařízení jej nejprve ponechte zcela vychladnout.
- Vyčištěný přístroj uložte na čistém a bezprašném suchém místě.



## Odstraňování závad

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Espresso nevytéká.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prášek pro přípravu espressa je příliš vlhký a/nebo je do sítka příliš silně natlačený.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espresso připravte znovu a nezatlačujte prášek tak silně, případně použijte nový prášek.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>V nádržce na vodu <b>6</b> není voda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vodní nádržku <b>6</b> naplňte vodou.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otvory držáku sítka jsou ucpané.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vyčistěte držák sítka <b>13</b>.</li> </ul>
Espresso přetéká přes okraje držáku sítka <b>13</b> místo toho, aby teklo z otvorů.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Držák sítka <b>13</b> není správně nasazený.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Držák sítka <b>13</b> nasadte správně.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otvory držáku sítka jsou ucpané.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vyčistěte držák sítka <b>13</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na okraji držáku sítka <b>13</b> jsou zbytky prášku pro přípravu espressa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odstraňte zbytky prášku z okraje držáku sítka <b>13</b>.</li> </ul>
Espresso je studené.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Přístroj nebyl předehřátý.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Přístroj předehřejte.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Šálky nebyly předehřátý.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Šálky předehřejte.</li> </ul>
Hlučný provoz čerpadla.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nádržka na vodu <b>6</b> je prázdná.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vodní nádržku <b>6</b> naplňte vodou.</li> </ul>
Crema je příliš světlá (espresso vytéká z držáku sítka <b>13</b> příliš rychle).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Příliš málo prášku pro přípravu espressa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Použijte více prášku pro přípravu espressa.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prášek pro přípravu espressa je namletý příliš nahrubo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Používejte pouze prášek vyrobený speciálně pro přípravu espressa.</li> </ul>
Crema je příliš tmavá (espresso vytéká z držáku sítka <b>13</b> příliš pomalu).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Příliš mnoho prášku pro přípravu espressa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Použijte méně prášku pro přípravu espressa.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prášek je namletý příliš jemně nebo je vlhký.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Používejte pouze prášek vyrobený speciálně pro přípravu espressa.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sítka <b>15/16</b> je ucpané.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vyčistěte sítko <b>15/16</b>.</li> </ul>
Mléko nepění.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mléko není dost studené.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Použijte mléko z ledničky.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zpěňovač mléka <b>8</b> je znečištěný.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vyčistěte zpěňovač mléka <b>8</b>.</li> </ul>
Čerpadlo zastaví během provozu, kontrolka „espresso“ <b>2</b> bliká.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Čerpadlo se zastaví cca po 3 minutách provozu, aby se zabránilo přehřátí.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Před opětovným uvedením přístroje do provozu jej nechte vychladnout.</li> </ul>

## Likvidace

Platí pouze pro Francii:



Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

## Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

**Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.**

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

## Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozříd'te. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

## Technické údaje

Síťové napětí	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50–60 Hz
Jmenovitý výkon	1 100 W
Tlak čerpadla	cca 1,5 MPa (15 bar)

## Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

### Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

### Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

## Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 452932\_2310 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 452932\_2310 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis



### Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

IAN 452932\_2310

## Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>116</b>
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....	116
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole .....	116
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>117</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>120</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>120</b>
<b>Ustawienie urządzenia</b> .....	<b>121</b>
<b>Pierwsze uruchomienie</b> .....	<b>121</b>
<b>Obsługa</b> .....	<b>122</b>
Nagrzewanie przed użyciem .....	122
Przygotowywanie kawy espresso .....	123
Spienianie mleka/Przygotowywanie kawy cappuccino .....	125
Wskazówki, jak przygotować doskonałe espresso .....	127
Wskazówki dotyczące pianki z mleka .....	127
Pobieranie ciepłej wody .....	128
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>128</b>
Czyszczenie spieniacza mleka .....	128
Czyszczenie natrysku gorącej wody .....	129
Czyszczenie akcesoriów .....	130
Czyszczenie urządzenia .....	130
Odkamienianie urządzenia .....	130
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>131</b>
<b>Usuwanie usterek</b> .....	<b>132</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>133</b>
Utylizacja urządzenia .....	133
Utylizacja opakowania .....	133
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>134</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>134</b>
Serwis .....	136
Importer .....	136

## Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć również całą dokumentację.





## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem






Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania kawy espresso/cappuccino oraz spieniania mleka. Jest ono przeznaczone wyłącznie do zastosowania w gospodarstwach domowych. Nie należy używać go w celach komercyjnych.

Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

## Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	<b>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</b> Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	<b>OSTRZEŻENIE!</b> Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	<b>PRZESTROGA!</b> Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	<b>UWAGA!</b> Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.


	Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Prąd/napięcie przemienne
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Przeczytaj instrukcję obsługi.

## Wskazówki bezpieczeństwa

### **OSTRZEŻENIE!**

- ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- ▶ Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.



- ▶ Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ **⚠ OSTRZEŻENIE!** Niebezpieczeństwo uduszenia! Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ▶ Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą być źródłem poważnych zagrożeń dla użytkownika. Powodują one też utratę gwarancji.
- ▶  Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie lub w innej cieczy. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
- ▶ Nie chwytaj nigdy urządzenia wilgotnymi ani mokrymi rękami.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecać niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Niebezpieczeństwo poparzenia! Niektóre części stają się w trakcie użytkowania bardzo gorące!
- ▶ W czasie korzystania z urządzenia wydostaje się gorąca para. Uważaj, aby się nie poparzyć! Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- ▶ Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania.
- ▶ Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego pozostaje jeszcze ciepła.
- ▶ Na połączenie wtykowe urządzenia nie może wylać się żadna ciecz.
- ▶ Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użycie może prowadzić do obrażeń.

## ! UWAGA!

- ▶ Uszkodzone elementy wymieniać zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- ▶ Urządzenie chronić przed wilgocią i przedostawaniem się cieczy do jego wnętrza.
- ▶ Chronić urządzenie przed uderzeniami, kurzem, chemikaliami, dużymi wahaniami temperatury i bliskością źródeł ciepła (piece, grzejniki).
- ▶ Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.
- ▶ Zawsze wyciągaj zasilacz z gniazda sieciowego; nie ciągnij nigdy za przewód.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Nigdy nie korzystaj z urządzenia w pomieszczeniach, w których temperatura wynosi  $0^{\circ}\text{C}$  lub mniej. W przypadku zamarznięcia wody w przewodach lub w zbiorniku wody może dojść do uszkodzenia urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia poza pomieszczeniami. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do używania wewnątrz pomieszczeń.
- ▶ Nie wytwarzaj pary, gdy roztwór do usuwania kamienia znajduje się w zbiorniku na wodę!
- ▶ Podczas korzystania z ekspresu do espresso nie wolno go umieszczać w szafce.

## Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:





- Ekspres do kawy
- Kolba
- Duże sitko espresso
- Małe sitko espresso
- Miarka do kawy z ubijakiem
- Instrukcja obsługi

**i Wskazówka:**

Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta.

## Opis urządzenia


Rysunek A:

- 1 Włącznik/wyłącznik  z wbudowaną lampką gotowości
- 2 Przycisk „Espresso”  z kontrolką
- 3 Przycisk „Para”  /  z kontrolką
- 4 Podstawa
- 5 Regulator natężenia pary
- 6 Zbiornik wody
- 7 Uchwyt dyszy spieniania mleka
- 8 Dysza spieniania mleka
- 9 Kratka ociekowa
- 10 Tacka ociekowa
- 11 Wskaźnik poziomu wody
- 12 Wylot gorącej wody


Rysunek B:

- 13 Kolba
- 14 Łyżeczka do kawy z ubijakiem
- 15 Duże sitko (na 2 filiżanki)
- 16 Małe sitko (na 1 filiżankę)





## Ustawienie urządzenia

- 1) Wyjmij urządzenie z opakowania, usuń cały materiał opakowaniowy i ewentualne folie ochronne z urządzenia.
- 2)  Wyjmij zbiornik wody **6** i usuń zabezpieczenie transportowe.
- 3) Wyczyść wszystkie zdejmowane elementy zgodnie z opisem w rozdziale „**Czyszczenie i pielęgnacja**”.
- 4) Przed ponownym użyciu urządzenia upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 5) Postaw urządzenie na płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.  
Zwróć uwagę na to, aby gniazdo sieciowe było łatwo dostępne.  
Utrzymuj odległość co najmniej 10 cm wokół urządzenia.
- 6) Włóż kratkę ociekową **9** w taki sposób, aby wskaźnik poziomu wody **11** mógł wystawać przez wycięcie w kratce ociekowej **9**.

## Pierwsze uruchomienie



- 1) Rozłóż pokrywkę zbiornika wody **6** i wyjmij zbiornik wody **6** za uchwyt do góry. Napełnij zbiornik wody **6** zimną wodą.  
Napełnij zbiornik wodą co najmniej do oznaczenia MIN.  
Nie nalewaj wody powyżej znacznika MAX.  
Alternatywnie można rozłożyć pokrywkę zbiornika wody **6** i napełnić zbiornik wody **6**, gdy znajduje się jeszcze w urządzeniu. Zwracaj uwagę, aby woda nie kapłała na przewód przyłącza sieciowego.
- 2) Włóż zbiornik wody **6** ponownie w urządzenie lub zamknij pokrywkę.
- 3) Włóż kolbę **13** w urządzenie, wkładając ją w miejscu oznaczenia **11**, umieszczonego z boku wylotu gorącej wody **12**, a następnie obróć w lewo, aż uchwyt kolby **13** będzie skierowany do przodu (oznaczenie **11**).
- 4) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 5) Postaw odpowiednie naczynie, np. dużą filiżankę, pod wylot gorącej wody **12**. Upewnij się, że regulator natężenia pary **5** jest ustawiony w pozycji „O”.
- 6) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **1** . Lampka gotowości miga i urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Przed pierwszym użyciem postępuj w następujący sposób, aby oczyścić przewody wewnętrzne:

- 1) Kiedy wbudowana lampka gotowości włącznika/wyłącznika ❶  świeci ciągle, faza nagrzewania jest zakończona. Naciśnij przycisk „Espresso”  ❷ i pozostaw wodę przepływającą przez urządzenie. Powtórz ten krok 4–5 razy, aż przepłynie około 100 ml. Przeczytaj w tym celu również rozdział „Obsługa”.
- 2) Naciśnij przycisk „Para”  /  ❸ i poczekaj, aż przestanie migać i zacznie świecić ciągle. Włącz generowanie pary na ok. 30 sekund, odkręcając regulator natężenia pary powoli w lewo. Przeczytaj w tym celu również rozdział „Obsługa”.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

### **Wskazówka:**

Przy pierwszym uruchomieniu kontrolka może migać po naciśnięciu przycisku „Espresso”  ❷. Jest to normalne. W takim przypadku naciśnij przycisk „Espresso”  ❷. Kontrolka przestaje migać.

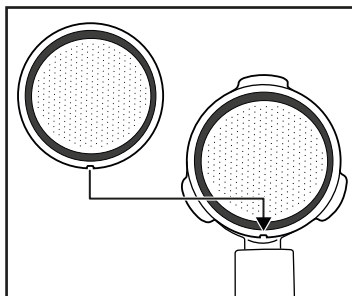
## Obsługa

### Nagrzewanie przed użyciem

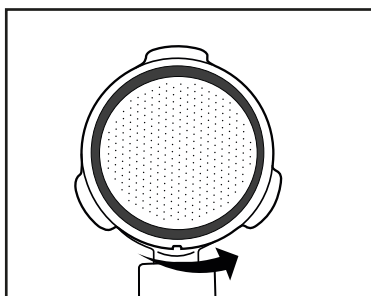
Aby przygotować dobre Espresso, ważne jest dobre wcześniejsze nagrzanie ekspresu do espresso.

Nagrzewaj urządzenie przed każdym użyciem w następujący sposób:

- 1) Nalej wody do zbiornika wody ❹.
- 2) Włóż duże ❶❷ lub małe sitko espresso ❶❸ w kolbę ❶❹.
  - Zwróć uwagę, aby przy wkładaniu małe wycięcie na dużym ❶❷ lub małym sitku Espresso ❶❸ ułożone było nad wycięciem w kolbie ❶❹ (patrz rys. 1).
  - Następnie obróć duże ❶❷ lub małe sitko Espresso ❶❸ nieco, aby nie mogło ono wypaść (patrz rys. 2).






Rys. 1



Rys. 2

**i Wskazówka:**

Wyjmij włożone sitko Espresso **15/16** dopiero wtedy, gdy ostygnie!  
Aby móc ponownie wyjąć sitka Espresso **15/16** z kolby **13**, obróć włożone sitko Espresso **15/16** na tyle, aby wycięcie w sitku Espresso **15/16** znalazło się nad wycięciem w kolbie **13**. Teraz można wyjąć sitko Espresso **15/16**.

- 3) Włóż kolbę **16** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu **1**, znajdującym się obok natrysku gorącej wody **12** i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **13** wskazywał będzie do przodu (**1**).
- 4) Postaw filizankę pod kolbą **13**.
- 5) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Upewnij się, że regulator napięcia pary jest ustawiony w pozycji „O”.
- 6) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **1** . Lampka gotowości miga i urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- 7) Gdy tylko lampka gotowości zacznie świecić ciągle, naciśnij przycisk „Espresso”  **2**, aby urządzenie pobierało wodę ze zbiornika **6**. Kiedy woda zacznie wyciekać z otworów kolby, naciśnij przycisk „Espresso”  **2** jeszcze raz, aby zatrzymać pompę.
- 8) W razie potrzeby odczekaj, aż lampka gotowości ponownie zacznie świecić ciągle.

Nagrzewanie jest zakończone. Można teraz przygotować espresso/cappuccino.

**i Wskazówka:**

Jeśli chcesz przygotować kilka kaw espresso lub cappuccino po kolei, nie musisz ponownie nagrzewać urządzenia i płukać go.

## Przygotowywanie kawy espresso

**i Wskazówka:**

Zawsze dopilnuj, by sitko espresso **15/16** było zawsze czyste i wolne od pozostałości mielonej kawy espresso.

- 1) Gdy urządzenie jest rozgrzane:  
W celu przygotowania kawy espresso włóż małe sitko espresso **16** w kolbę **13**.  
W celu przygotowania dwóch kaw espresso włóż duże sitko espresso **15** w kolbę **13**.
- 2) Napętnij małe sitko espresso **16** aż do zaznaczenia MAX mieloną kawą espresso. Odpowiada to ok. 7 g kawy, lub płaskiej miarce **14**.  
lub...  
Napętnij duże sitko espresso **15** aż do zaznaczenia MAX mieloną kawą espresso. Odpowiada to ok. 7 g + 7 g kawy, lub dwóm płaskim miarkom **14**.

- 3) Ubij kawę mieloną espresso przy pomocy ubijaka na miarce **14**. Następnie, w razie potrzeby, dodaj jeszcze kawy espresso, aby sitko espresso **15/16** było napełnione do zaznaczenia MAX. Następnie ubij kawę mieloną espresso ponownie.

**i Wskazówka:**

Ubijanie kawy mielonej espresso jest bardzo ważnym procesem podczas przygotowywania espresso. Gdy mielona kawa espresso zostanie ubita zbyt mocno, kawa espresso będzie się parzyła przepływając powoli i będzie więcej pianki. Gdy mielona kawa espresso nie zostanie zbyt mocno ubita, kawa będzie się parzyła szybko i będzie mniej pianki.

- 4) Włóż kolbę **13** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu **6** i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **13** wskazywał będzie do przodu (**7**).
- 5) Podstaw jedną (lub dwie) filiżankę(i) pod otwory kolby. Przed zaparzeniem kawy zalecamy przepłukanie filiżanek gorącą wodą, aby espresso nie ostygło zbyt szybko. Filiżanki można odstawiać na podstawie **4**.
- 6) Na jedną filiżankę espresso, naciśnij przycisk „Espresso” **2** jeden raz, na 2 filiżanki naciśnij przycisk „Espresso” **2** dwa razy po kolei. Kontrolka miga szybko. Espresso wpływa do filiżanek. Urządzenie automatycznie zatrzymuje dozowanie espresso.

**i Wskazówka:**

Na jedną filiżankę espresso kawa wypływa przez ok. 15 sekund, na 2 filiżanki ok. 25 sekund. Można również zatrzymać dozowanie espresso ręcznie, naciskając ponownie przycisk „Espresso” **2**.

Można teraz wypić espresso.




**⚠ OSTRZEŻENIE!**



**Nigdy nie wyjmuj kolby **13** podczas dozowania espresso!**

Pryskające gorące espresso powoduje obrażenia ciała! Odczekaj na zakończenie dozowania kawy przed wyjęciem kolby **13**.




- 7) Jeśli urządzenie nie będzie dłużej używane, wyłącz je, naciskając włącznik/wyłącznik **1** **⏻**.
- 8) Po każdym użyciu usuń proszek z espresso z sitka **15/16**. Wyjmij kolbę **13** z urządzenia. Opróżnij sitko **15/16**, obracając kolbę **13** i wystukując proszek z espresso. Utylizuj proszek z espresso zawsze zgodnie z zasadami ekologii, na przykład jako bioodpady.
- 9) Wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego i odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## **i Wskazówka:**

Jeśli nie zostaną wciśnięte przyciski „Espresso”  2 lub „Para”  /  3 w czasie ok. 30 minut, urządzenie się automatycznie wyłączy.

Po każdym użyciu koniecznie wyczyść kolbę  13 i wylot gorącej wody  12.

Przeczytaj w tym celu rozdział „**Czyszczenie i pielęgnacja**”.


Regularnie opróżniaj tackę ociekową  10, najpóźniej jednak wtedy, gdy wskaźnik poziomu wody  11 jest widoczny w wycięciu kratki ociekowej  9.

## **Spienianie mleka/Przygotowywanie kawy cappuccino**

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

#### **Zachowaj ostrożność podczas korzystania z pary do spieniania mleka.**











Gorąca para lub rozpryski mogą powodować obrażenia!

Regulator pary  5 obsługuj zawsze powoli.




- 1) Zawsze przygotuj najpierw espresso. W przypadku cappuccino postępuj zgodnie z opisem przygotowania 2 filiżanek espresso. Jeśli chcesz przygotować więcej niż jedną filiżankę cappuccino, przygotuj najpierw wszystkie espresso, a następnie spień mleko na wszystkie cappuccino.

## **i Wskazówka:**



Do przygotowania cappuccino należy zawsze używać większych filiżanek niż do espresso, ponieważ dodawane jest jeszcze spienione mleko.

- 2) Wlej zimnego mleka do jednej trzeciej zbiornika do spieniania (najlepiej ze stali nierdzewnej). Na każdą filiżankę cappuccino optymalna ilość to 100 ml zimnego mleka. Przy wyborze zbiornika do spieniania należy pamiętać, że podczas spieniania mleko może podnieść się do podwójnej pojemności. Upewnij się, że pojemnik jest odpowiednio wysoki.
- 3) Upewnij się, że regulator pary  5 jest zakrecony (obróć go do oporu w kierunku „O”).
- 4) Odsuń spieniacz mleka  8 na bok. Chwytaj go zawsze tylko za uchwyt  7.
- 5) Naciśnij przycisk „Para”  /  3. Poczekaj, aż kontrolka zacznie się świecić w sposób ciągły.
- 6) Przytrzymaj puste naczynie pod spieniaczem mleka  8. Obróć powoli regulator pary  5 w kierunku „ / ”. Przez dyszę wydostaje się skroplona woda/rozpryski. W ten sposób następuje oczyszczanie dyszy i obiegu wody we wnętrzu urządzenia.
- 7) Odczekaj 15 sekund i obróć regulator pary  5 w kierunku „O”, aż z dyszy nie będzie wydostawała się para. Wylej wodę z naczynia.




- 8) Trzymaj teraz pojemnik do spieniania mleka w rękę, aby czuć temperaturę mleka i wprowadź dyszę spieniacza mleka **8** lekko do mleka. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukośnie.
- 9) Obróć powoli regulator pary **5** w kierunku „/”.
- 10) Poruszaj pojemnik do spieniania mleka ruchem kolistym i trzymaj przy tym końcówkę dyszy nieco pod powierzchnią mleka, na tyle głęboko, aby mleko nie przyskało we wszystkie strony i na tyle wysoko, aby nie była wytwarzana zbyt duża piana. Jeśli wykonałeś tę czynność prawidłowo, słyszalne jest niskie buczenie.
- 11) Gdy zaczniesz się podnosić piana, wprowadź dyszę głębiej, aby spienić kolejną „warstwę” oraz zapobiec przypaleniu piany.
- 12) Następnie zanurz dyszę całkowicie i obróć regulator pary **5** do około połowy, aby mleko zostało podgrzane. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukosem, aby mleko delikatnie krążyło podczas mieszania dyszą.
- 13) Gdy piana mleczna osiągnie żądaną konsystencję i temperaturę, zakręć regulator pary **5** (obróć aż do oporu w kierunku „”).
- 14) Najpierw wyjmij dyszę z mleka.




**i Wskazówka:**

Kontrolka przycisku „Espresso”  **2** może ewentualnie migać szybko, gdy naciśniesz przycisk „Espresso”  **2** bezpośrednio po wytworzeniu spienionego mleka. Oznacza to, że urządzenie jest zbyt gorące do przygotowania optymalnej kawy espresso. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 5 minut.

Alternatywnie w funkcji „Pobieranie ciepłej wody” można szybciej schłodzić urządzenie.

- 15) Jeśli urządzenie nie będzie dłużej używane, wyłącz je włącznikiem/wyłącznikiem **1** .

**i Wskazówka:**

Jeśli nie zostaną wciśnięte przyciski „Espresso”  **2** lub „Para” / **3** w czasie ok. 30 minut, urządzenie się automatycznie wyłączy.

- 16) Dodaj teraz spienione mleko do przygotowanego wcześniej espresso. Kawa cappuccino jest teraz gotowa. Można ją teraz wedle uznania osłodzić lub posypać kakao.

**i Wskazówka:**


Spieniacz mleka **8** należy w miarę możliwości czyścić po każdym użyciu. Przeczytaj na ten temat rozdział „**Czyszczenie i konserwacja**”.

## Wskazówki, jak przygotować doskonałe espresso

Jednym z najważniejszych czynników wpływających na jakość espresso jest tzw. czas ekstrakcji lub czas przepływu, czyli czas kontaktu zmielonej kawy z gorącą wodą do momentu, w którym gotowa kawa spływa do filiżanki.

Czas ekstrakcji zależy głównie od ilości i stopnia zmielenia kawy oraz jej zawartości. Im drobniejsza i bardziej zwarta jest zmielona kawa, tym wolniej przepływa przez nią woda.

Można jednak samodzielnie wpływać na czas ekstrakcji, jeśli zauważy się, że espresso nie smakuje lub nie wygląda tak, jak powinno.








- Jeśli pianka jest wyjątkowo lekka, ma rzadką konsystencję i szybko się rozpuszcza, oznacza to, że espresso zostało zaparzone zbyt szybko; zjawisko to nazywa się niedostateczną ekstrakcją. W smaku espresso jest kwaśne i wodniste, a aromat nie jest odpowiednio wyeksponowany. Zwykle jest to spowodowane zbyt małą ilością zmielonej kawy, która może być również zbyt grubo zmielona lub niewystarczająco mocno zbita.
- Jeśli pianka jest bardzo ciemna i na środku poprzecinana jest jasnymi plamkami lub ma dziury, oznacza to, że kawa była parzona zbyt długo. Nazywa się to nadmierną ekstrakcją. Espresso ma gorzki smak. Przyczyną jest zwykle zbyt drobno zmielona kawa lub zbyt duża ilość zmielonej kawy. Jeśli tak nie jest, wówczas zmielona kawa została zbyt mocno ubita.
- Do espresso należy używać wyłącznie kawy mielonej; jest ona zazwyczaj drobniej zmielona i mocniej palona. Idealnie byłoby użyć około 7 g mielonej kawy na jedną filiżankę espresso. Nie należy przepelniać sitka. Ubij zmieloną kawę w sitku za pomocą ubijaka miarki do kawy , bez zbijania zmielonej kawy w zwartą masę.
- Próbuj, aż znajdziesz optymalną dla siebie równowagę wszystkich czynników.

## Wskazówki dotyczące pianki z mleka

- Z zasady możliwe jest spienianie każdego rodzaju mleka, również mleko sojowe i ryżowe. Niektóre rodzaje mleka można jednak spieniać tylko w ograniczonym zakresie.
- Mleko odtuszczone (chude) nie przypala się tak łatwo, jak mleko pełnotłuste, jednak przy zbyt małej zawartości tłuszczu istnieje ryzyko, że mleko nie będzie się dawalo dobrze spienić. Dlatego należy używać mleka o zawartości tłuszczu 3,5% lub 1,5%.
- Schłodzone mleko daje się łatwiej spieniać niż mleko ciepłe. Najlepsze wyniki uzyskuje się w temperaturze ok. 7°C.
- Nie spieniaj mleka drugi raz, ponieważ wtedy się przypali.
- Odstaw spienione mleko na ok. 30 sekund, zanim dodasz je do kawy espresso. Dzięki temu większe pęcherzyki powietrza pękają, a mleko w stanie płynnym opadnie na dno. Wtedy można nałożyć delikatną piankę na kawę espresso.

## Pobieranie ciepłej wody

Za pomocą dyszy spieniania mleka **8** można również pobierać gorącą wodę, np. do rozcieńczenia kawy (Café Americano) lub przygotowania herbaty.

- 1) Gdy urządzenie jest nagrzane:  
Postaw pod dyszą spieniania mleka **8** żaroodporne naczynie.
- 2) Naciśnij dwukrotnie przycisk „Para”  /  **3**. Pompa rozpoczyna pracę.
- 3) Obróć regulator natężenia pary **5** co najmniej do połowy w kierunku „ / ”. Z dyszy spieniania mleka **8** wydostaje się gorąca woda.
- 4) Naciśnij ponownie przycisk „Para”  /  **3** lub przycisk „Espresso”  **2**, aby zatrzymać pobieranie gorącej wody.

### **i** Wskazówka:

Jeśli przycisk nie zostanie naciśnięty, wydawanie gorącej wody zostanie automatycznie zatrzymane po około 60 sekundach.

- 5) Zakręć regulator natężenia pary **5** (obróć do oporu w kierunku „O”).


### **i** Wskazówka:

Z tej funkcji można korzystać również do szybszego schładzania urządzenia, np. w celu przygotowania espresso bezpośrednio po spienieniu mleka. W tym przypadku należy pozostawić przepływającą wodę na co najmniej 15 sekund.

## Czyszczenie i konserwacja

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

**Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

-  Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!



### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

**Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. Niebezpieczeństwo poparzenia!**

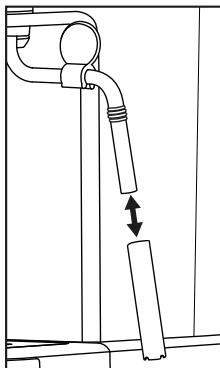
### **! UWAGA!**

Aby uniknąć uszkodzeń, do czyszczenia powierzchni urządzenia nie wolno używać środków ściernych, agresywnych ani chemicznych.

## Czyszczenie spieniacza mleka

- 1) Postaw puste naczynie pod spieniaczem mleka **8**.
- 2) Obróć regulator pary **5** bezpośrednio po użyciu na „ / ” i pozwól przez kilka sekund na wydostawanie się pary.

- 3) Zakręć regulator pary **5** (obracaj aż do oporu w kierunku „O”), wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy.
- 4) Odczekaj do ostygnięcia dyszy.
- 5) Ściągnij osłonę dyszy spieniania mleka **8** (patrz rys. 3) i wyczyść ją dokładnie w ciepłej wodzie z niewielką ilością środka do mycia naczyń. W razie potrzeby użyj małej szczotki, aby wyczyścić wnętrze osłony. Następnie wypłucz osłonę w czystej wodzie.
- 6) Umyj dyszę, która znajduje się pod osłoną, używając do tego wilgotnej szmatki. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do zmywania. Po zakończeniu czyszczenia umyj ją szmatką zwilżoną płynem do mycia naczyń i czystą wodą. Upewnij się, że na dyszy nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń.
- 7) Załóż osłonę ponownie na dyszę (rysunek 3).



Rysunek 3

## Czyszczenie natrysku gorącej wody

Czyść natrysk gorącej wody **12** po każdym użyciu:

- 1) Po zaparzeniu kawy espresso/cappuccino i zdemontowaniu kolby **13**, umyj całą powierzchnię natrysku gorącej wody **12** wilgotną szmatką, aby zostały usunięte wszystkie pozostałości kawy mielonej.
- 2) Załóż ponownie kolbę **13** bez włożonych sitek espresso **15/16**.
- 3) Postaw pustą filiżankę pod kolbą **13** i naciśnij przycisk „Espresso” **2**. Z natrysku gorącej wody **12** wypływa woda, i wypłukuje ostatnie pozostałości mielonej kawy.
- 4) Jeśli woda już nie wypływa z wylotu gorącej wody **12**, wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **1**.
- 5) Zdejmij ponownie kolbę **13**.

## Czyszczenie akcesoriów

- 1) Wyczyść w ciepłej wodzie kolbę **13**, obydwie sitka **15/16**, zbiornik wody **6**, tyżkę do kawy **14**, kratkę ociekową **9** i tackę ociekową **10**.

**i Wskazówka:**

W przypadku dodania płynu do mycia naczyń do wody, może się zdarzyć, że będzie miało to wpływ na smak kawy espresso. Jeśli zanieczyszczenia pozwalają się usunąć tylko przy pomocy płynu do mycia naczyń, płucz elementy później zawsze dużą ilością czystej wody.

- 2) Wysusz wszystkie elementy.

**i Wskazówka:**



Oba sitka espresso **15/16**, miarka do kawy **14** oraz kratka ociekowa **9** są również przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

## Czyszczenie urządzenia

Czyść urządzenie wilgotną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość płynu do mycia naczyń.

Upewnij się, czy przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.

## Odkamienianie urządzenia











**! UWAGA!**

Nie wytwarzaj pary, gdy roztwór do usuwania kamienia znajduje się w zbiorniku na wodę **6**!

Regularnie odkamieniaj urządzenie. Po ok. 3 miesiącach konieczne jest odkamienianie urządzenia. W zależności od stopnia twardości wody w sieci wartość ta może się różnić.

Wykonaj poniższe działania, aby odkamienić urządzenie:

- 1) Dodaj dostępny w handlu odkamieniacz w płynie do ekspresów do espresso do zbiornika wody **6**. Proporcja wody i odkamieniacza wynosi z reguły 4:1. Dokładną ilość ustal na podstawie danych producenta. Zamiast odkamieniacza możesz użyć również czystego kwasu cytrynowego (dostępnego w drogeriach) w proporcji 3:100 (3 części kwasu cytrynowego na 100 części wody).
- 2) Napełnij zbiornik wodą **6** aż do oznaczenia Max i włóż go do urządzenia.
- 3) Włóż kolbę **13** bez sitka **15/16** w urządzenie.
- 4) Postaw naczynie o pojemności co najmniej 1,2 l pod otworami kolby. Można wyjąć tackę ociekową **10**, aby zrobić miejsce na naczynie.

- 5) Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **1** . Regulator natężenia pary **5** jest zakreślony.
- 6) Gdy lampka gotowości zacznie świecić ciągle, naciśnij przycisk „Espresso”  **2**, aby urządzenie pobierało wodę ze zbiornika **6**. Kiedy woda zacznie wyciekać z otworów kolby, naciśnij przycisk „Espresso”  **2** jeszcze raz, aby zatrzymać pompę.
- 7) W razie potrzeby odczekaj, aż lampka gotowości ponownie zacznie świecić ciągle.
- 8) Kiedy lampka gotowości będzie świecić ciągle, naciśnij dwa razy przycisk „Espresso”  **2**. Pozostaw roztwór odkamieniający przepływający do momentu automatycznego zatrzymania pompy.
- 9) Po ok. 5 sekundach naciśnij przycisk „Para”  /  **3** i odczekaj, że kontrolka będzie świecić ciągle.
- 10) Obróć regulator natężenia pary **5** do pozycji  /  i pozostaw parę wydobywającą się przez ok. 2 minuty. Ponownie odkręć regulator natężenia pary **5** do pozycji „O”.
- 11) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **1**  i pozostaw roztwór odkamieniacza, aby działał przez co najmniej 15 minut.
- 12) Włącz urządzenie ponownie i powtórz kroki od 6 do 10 jeszcze trzykrotnie. Za ostatnim razem opróżnij zbiornik na wodę **6** całkowicie, naciskając kilka razy przycisk „Espresso”  **2**. W razie potrzeby ostrożnie wylej zużyty roztwór odkamieniacza.
- 13) Wypłucz zbiornik wody **6** czystą wodą i nalej czystej wody do zaznaczenia Max.
- 14) Powtórz kroki od 6 do 10 jeszcze trzykrotnie, aż cała woda zostanie zużyta. Ostrożnie wylej wodę.
- 15) Następnie wyłącz urządzenie.
- 16) Po zakończeniu odkamieniania oczyść urządzenie wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie rozpryski roztworu do odkamieniania. Upewnij się, czy przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.

## Przechowywanie

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy opróżnić wewnętrzne przewody, wypuszczając parę przez około 2 minuty.
- Przed schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie wystygnie.
- Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

## Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Espresso nie wydostaje się z urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mielona kawa na espresso jest zbyt wilgotna i/lub zbyt mocno ubita.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przygotować ponownie kawę espresso, jednak przy tym nie ubijać zbyt mocno kawy mielonej, lub wymienić ją całkowicie.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brak wody w zbiorniku wody <b>6</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nalać wodę do zbiornika wody <b>6</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otworki kolby są zapchane.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oczyszczyć kolbę <b>13</b>.</li> </ul>
Espresso wylewa się przez krawędzie kolby <b>13</b> zamiast przez otwory.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kolba <b>13</b> nie została prawidłowo założona.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Założyć poprawnie kolbę <b>13</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otworki kolby są zapchane.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oczyszczyć kolbę <b>13</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na krawędziach kolby <b>13</b> znajdują się pozostałości mielonej kawy espresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oczyszczyć krawędź kolby <b>13</b> z pozostałości kawy mielonej.</li> </ul>
Kawa espresso jest zimna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nagrząć urządzenie.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filizanki nie zostały wstępnie podgrzane.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podgrzać wstępnie filizanki.</li> </ul>
Głośnie działanie pompki.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbiornik wody <b>6</b> jest pusty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nalać wodę do zbiornika wody <b>6</b>.</li> </ul>
Kawa crema jest zbyt jasna (espresso wypływa szybko z kolby <b>13</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Za mało kawy mielonej espresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Użyć więcej kawy mielonej espresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kawa jest zmielona za grubo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Używać tylko kawy mielonej specjalnie do parzenia espresso.</li> </ul>
Kawa crema jest zbyt ciemna (espresso wypływa powoli z kolby <b>13</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Za mało kawy mielonej espresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Użyć mniej kawy mielonej espresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kawa mielona jest zbyt drobno zmielona lub wilgotna.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Używać tylko kawy mielonej specjalnie do parzenia espresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zapchane jest sitko <b>15/16</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyczyścić sitko <b>15/16</b>.</li> </ul>
Mleko nie spienia się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mleko nie jest dostatecznie zimne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Użyć mleko z lodówki.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spieniacz mleka <b>8</b> jest zabrudzony.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oczyszczyć spieniacz mleka <b>8</b>.</li> </ul>
Pompa zatrzymuje się w czasie pracy, a kontrolka „Espresso” <b>2</b> miga.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pompa zatrzymuje się po ok. 3 minutach pracy, aby uniknąć przegrzania.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przed ponownym uruchomieniem urządzenia odczekaj do jego ostygnięcia.</li> </ul>

## Utylizacja

### Dotyczy wyłącznie Francji:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

## Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

### Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtują się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

## Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.



## Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50-60 Hz
Moc znamionowa	1100 W
Ciśnienie pompki	ok. 1,5 MPa (15 barów)

## Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

### Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

## Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo tłamiwych, np. przelączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 452932\_2310 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 452932\_2310.

## Serwis

PL

### Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 452932\_2310

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>138</b>
Používanie v súlade s určením .....	138
Použitie výstražné upozornenia a symboly .....	138
<b>Bezpečnostné upozornenia</b> .....	<b>139</b>
<b>Obsah dodávky</b> .....	<b>142</b>
<b>Opis prístroja</b> .....	<b>142</b>
<b>Umiestnenie prístroja</b> .....	<b>143</b>
<b>Prvé uvedenie do prevádzky</b> .....	<b>143</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>144</b>
Zohriatie pred použitím .....	144
Príprava kávy espresso .....	145
Napenenie mlieka/Príprava kávy cappuccino .....	147
Tipy na perfektné espresso .....	149
Tipy pre prípravu mliečnej peny .....	149
Príprava horúcej vody .....	150
<b>Čistenie a údržba</b> .....	<b>150</b>
Čistenie speňovača mlieka .....	150
Čistenie výpustu horúcej vody .....	151
Čistenie príslušenstva .....	152
Čistenie prístroja .....	152
Odstraňovanie vodného kameňa .....	152
<b>Uskladnenie</b> .....	<b>153</b>
<b>Odstraňovanie porúch</b> .....	<b>154</b>
<b>Likvidácia</b> .....	<b>155</b>
Likvidácia prístroja .....	155
Likvidácia obalu .....	155
<b>Technické údaje</b> .....	<b>156</b>
<b>Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>156</b>
Servis .....	158
Dovozca .....	158

## Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

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






## Používanie v súlade s určením





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

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

## Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):


	<b>NEBEZPEČENSTVO!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	<b>VÝSTRAHA!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	<b>OPATRNE!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	<b>POZOR!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.

	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Prečítajte si návod.

## Bezpečnostné upozornenia

### **VÝSTRAHA!**

- ▶ Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ▶ Prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod dozorom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.

- ▶ **⚠ VÝSTRAHA!** Nebezpečenstvo udusenía! Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ▶ Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný podnik alebo zákaznícky servis. Dôsledkom neodborných opráv môžu pre používateľa vzniknúť značné nebezpečenstvá. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
- ▶  Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- ▶ Nikdy nechytajte prístroj mokkými alebo vlhkými rukami.
- ▶ Poškodenú elektrickú zástrčku alebo pripojovací kábel nechajte ihneď vymeniť len kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhlí nebezpečenstvu.
- ▶ Nebezpečenstvo popálenia! Niektoré diely sú počas prevádzky veľmi horúce!
- ▶ Pri používaní prístroja vznikajú oblaky horúcej pary. Dajte pozor na to, aby ste sa nimi neobarili! Udržiavajte si dostatočný odstup od pary.
- ▶ Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov.
- ▶ Po použití je na povrchu vyhrievacieho prvku ešte zvyškové teplo.
- ▶ Na zástrčkové spojenie prístroja nesmie pretiecť žiadna tekutina.
- ▶ Prístroj používajte len na určený účel. Chybné použitie môže viesť k zraneniam.

**❗ POZOR!**

- ▶ Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.
- ▶ Prístroj chráňte pred vlhkosťou a vniknutím kvapalín dovnútra.
- ▶ Prístroj chráňte pred nárazmi, prachom, chemikáliami, silným kolísaním teplôt a príliš blízkymi zdrojmi tepla (sporáky, vyhrievacie telesá).
- ▶ Nikdy neponárajte prístroj do vody alebo iných kvapalín.
- ▶ Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, nikdy neťahajte za kábel.
- ▶ Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Nikdy nepoužívajte prístroj v priestoroch, kde je teplota nižšia než 0 °C alebo okolo nuly. Ak by zamrzla voda vo vedení alebo v nádobe na vodu, mohol by sa prístroj poškodiť.
- ▶ Prístroj nikdy neprevádzkujte v exteriéri. Prístroj je určený len na používanie vo vnútorných priestoroch.
- ▶ Negenerujte paru, keď sa v nádobe na vodu nachádza roztok prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa!
- ▶ Stroji na espresso sa pri používaní nesmie postaviť do skrine.



## Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentami:




- kávovar
- držiak sitka
- veľké sitko na espresso
- malé sitko na espresso
- odmerná lyžica s vtláčadlom
- návod na obsluhu

### **i** **Upozornenie:**

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

## Opis prístroja


Obrázok A:

- 1 spínač ZAP/VYP  s integrovanou kontrolkou pripravenosti
- 2 tlačidlo „Espresso“  s kontrolkou
- 3 tlačidlo „Para“  s kontrolkou
- 4 odkladacia plocha
- 5 regulátor pary
- 6 nádoba na vodu
- 7 držadlo napeňovača mlieka
- 8 napeňovač mlieka
- 9 odkvapkávacia mriežka
- 10 odkvapkávacia miska
- 11 ukazovateľ stavu vody
- 12 výpusť horúcej vody


Obrázok B:

- 13 držiak sitka
- 14 odmerná lyžica so stláčadlom
- 15 veľké sitko (na 2 šálky)
- 16 malé sitko (na 1 šálku)





## Umiestnenie prístroja

- 1) Vyberte prístroj z obalu, odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné ochranné fólie.
- 2)  Vyberte nádobu na vodu **6** a odstráňte prepravnú poistku.
- 3) Vyčistite všetky odoberateľné diely prístroja podľa opisu v kapitole „**Čistenie a údržba**“.
- 4) Skôr než prístroj uvediete do prevádzky, skontrolujte, či sú všetky diely úplne suché.
- 5) Prístroj postavte na rovný a tepelne odolný podklad. Dbajte na to, aby bola sieťová zásuvka v blízkej vzdialenosti. Okolo prístroja ponechajte aspoň 10 cm voľný priestor.
- 6) Odkvapkávaciu mriežku **9** založte tak, aby ukazovateľ stavu vody **11** vyčnieval cez výrez v odkvapkávacej mriežke **9**.

## Prvé uvedenie do prevádzky



- 1) Otvorte veko nádoby na vodu **6** a pomocou rukoväte vyberte nádobu na vodu **6**. Naplňte nádobu na vodu **6** studenou vodou. Nalejte vodu minimálne po značku Min. Nikdy nenalievajte viac vody ako po značku Max. Prípadne môžete otvoriť veko nádoby na vodu **6** a naplniť nádobu na vodu **6**, ak je ešte v prístroji. Dávajte pritom pozor na to, aby na prívodný kábel nekvapkala voda.
- 2) Vložte nádobu na vodu **6** znova do prístroja alebo opäť zatvorte veko.
- 3) Vložte do prístroja držiak sitka **13** tak, že ho zasuniete na značku **14**, ktorá sa nachádza z boku vedľa výpustu horúcej vody **12** a potom ním otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, kým úchytka držiaka sitka **13** nebude ukazovať dopredu (značka **15**).
- 4) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 5) Postavte vhodnú nádobu napr. veľkú šálku pod výpusť horúcej vody **12**. Uistite sa, že regulátor pary **5** sa nachádza v polohe „O“.
- 6) Prístroj zapnite spínačom ZAP/VYP **1** . Kontrolka pripravenosti bliká a prístroj sa začne zohrievať.

Pred prvým použitím vyčistite vnútorné vedenia takto:

- 1) Hneď ako vstavaná kontrolka pripravenosti spínača ZAP/VYP ❶  svieti nepretržite, fáza ohrievania je ukončená. Stlačte tlačidlo „Espresso“  ❷ a nechajte vodu tiecť cez prístroj. Opakujte tento krok 4- až 5-krát, kým nevytečie približne 100 ml. Prečítajte si aj kapitolu „**Obsluha**“.
- 2) Stlačte tlačidlo „Para“  /  ❸ a počkajte, kým neprestane blikať a nezostane nepretržite svietiť. Pomalým otáčaním regulátora pary proti smeru hodinových ručičiek nechajte približne 30 sekúnd vytvárať paru. Prečítajte si aj kapitolu „**Obsluha**“.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

## **i** Upozornenie:

Pri prvom uvádzaní do prevádzky sa môže stať, že po stlačení tlačidla „Espresso“  ❷ bude kontrolka blikať. To je normálne. V takom prípade stlačte tlačidlo „Espresso“  ❷. Kontrolka prestane blikať.

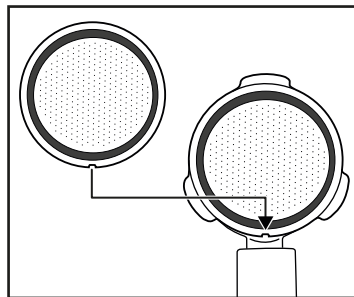
## Obsluha

### Zohriatie pred použitím

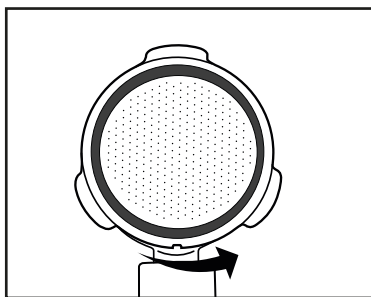
Aby ste pripravili dobré espresso, je dôležité, aby bol stroj na espresso vopred dobre zohriaty.

Pred každým použitím zohrejte prístroj takto:

- 1) Naplňte nádobu na vodu ❻ vodou.
- 2) Vložte veľké ❶ alebo malé sitko na espresso ❷ do držiaka sitka ❸.
  - Dbajte na to, aby sa malý zárez na veľkom ❶ alebo malom sitku na espresso ❷ pri vložení nachádzal nad zárezom na držiaku sitka ❸ (pozri obrázok 1).
  - Potom nepatrne po-otočte veľké ❶ alebo malé sitko na espresso ❷, aby nemohlo vypadnúť von (pozri obrázok 2).






Obr. 1



Obr. 2

## **i Upozornenie:**

Vyberte vložené sitko na espresso **15/16** až potom, ako vychladne!  
Ak chcete sitko na espresso **15/16** vybrať z držiaka sitka **13** otočte vložené sitko na espresso **15/16** tak, aby sa zárez na sitku na espresso **15/16** nachádzal nad zárezom na držiaku sitka **13**. Teraz môžete sitko na espresso **15/16** vybrať.

- 3) Nasadíte držiak sitka **13** do prístroja tak, že ho vložíte pri označení **6**, umiestnenom bočne vedľa výpustu horúcej vody **12**, a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby rúčka držiaka sitka **13** ukazovala dopredu (**6**).
- 4) Položte šálku pod držiak sitka **13**.
- 5) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Uistite sa, že regulátor pary sa nachádza v polohe „O“.
- 6) Prístroj zapnite spínačom ZAP/VYP **1** . Kontrolka pripravenosti bliká a prístroj sa začne zohrievať.
- 7) Hneď ako sa kontrolka pripravenosti nepretržite rozsvieti, stlačte tlačidlo „Espresso“  **2**, aby prístroj načerpal vodu z nádoby na vodu **6**. Hneď ako voda vytečie z otvoru držiaka sitka, ešte raz stlačte tlačidlo „Espresso“  **2**, aby sa čerpadlo zastavilo.
- 8) Prípadne počkajte, kým nebude kontrolka pripravenosti znova nepretržite svietiť.

Predhrievanie je dokončené. Teraz si môžete pripraviť espresso/cappuccino.

## **i Upozornenie:**

Ak chcete pripraviť viac káv espresso alebo cappuccino za sebou, nemusíte prístroj znova zohrievať a preplachovať.

## Príprava kávy espresso

### **i Upozornenie:**

Vždy sa presvedčte, že sitko na espresso **15/16** je čisté a bez zvyškov kávového prášku.

- 1) Keď je prístroj zohriaty:  
Ak chcete pripraviť jednu šálku espressa, nasadíte malé sitko na espresso **16** do držiaka sitka **13**.  
Ak chcete pripraviť dve šálky espressa, nasadíte veľké sitko na espresso **15** do držiaka sitka **13**.
- 2) Naplňte pomletou kávou malé sitko na espresso **16** až po značku MAX.  
To zodpovedá asi 7g kávy alebo jednej zarovnanej odmerke **14**.  
alebo...  
Naplňte pomletou kávou veľké sitko na espresso **15** až po značku MAX. To zodpovedá asi 7g + 7g mletej kávy alebo dvom zarovnaným odmerkám **14**.


- 3) Stlačte mletú kávu pomocou vtláčadla na odmernej lyžici **14**.  
Ak je to potrebné, pridajte potom ďalšiu mletú kávu tak, aby bolo sitko na espresso **15/16** naplnené až po značku MAX. Potom kávu znova stlačte.
- i Upozornenie:**  
Stlačenie (zhustenie) mletej kávy je veľmi dôležitý krok pri príprave espressa. Ak je mletá káva veľmi silno stlačená, espresso preteká pomaly a dáva viac peny (crema). Ak nie je mletá káva dosť silno stlačená, espresso pretečie rýchlo a vznikne málo peny.
- 4) Nasadíte držiak sitka **15** do prístroja tak, že ho vložíte pri označení **1** na prístroji a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, až pokiaľ rúčka držiaka sitka **15** bude ukazovať dopredu (**1**).
- 5) Dajte jednu šálku (alebo dve šálky) pod otvory v držiaku sitka. Odporúčame, aby ste si šálky vopred opláchlí horúcou vodou, takže espresso potom nevychladne tak rýchlo. Šálky môžete odkladať na odkladaciu plochu **4**.
- 6) Na jednu šálku espressa stlačte tlačidlo „Espresso“ **2** raz, na 2 šálky stlačte tlačidlo „Espresso“ **2** dvakrát za sebou. Kontrolka blinká rýchlo. Espresso tečie do šálky. Prístroj automaticky zastaví vytekanie espressa.
- i Upozornenie:**  
Na jednu šálku espressa vyteká káva cca 15 sekúnd, na 2 šálky asi 25 sekúnd. Vytekanie espressa môžete zastaviť aj manuálne opätovným stlačením tlačidla „Espresso“ **2**.

Teraz môžete espresso vypíť.




## **⚠ VÝSTRAHA!**



### **Pri vytekaní espressa nikdy neodoberajte držiak sitka **15**!**




Postriekanie horúcim espressom je spojené so zraneniami! Počkajte, kým káva neprestane tiecť, a až potom vyberte držiak sitka **15**.

- 7) Ak už prístroj nechcete používať, vypnite ho stlačením spínača ZAP/VYP **1** .
- 8) Po každom použití odstráňte mletú kávu na espresso zo sitka **15/16**. Odoberte držiak sitka **15** z prístroja. Vyprázdňte sitko **15/16** pootočením držiaka sitka **15** a vyklepaním mletej kávy na espresso. Mletú kávu na espresso vždy likvidujte ekologickým spôsobom, napríklad ju vyhodte do bioodpadu.
- 9) Najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj úplne vychladnúť.

## **i** **Upozornenie:**

Ak sa tlačidlá „Espresso“  2 alebo „Para“  /  3 nestlačia asi 30 minút, prístroj sa automaticky vypne.

Po každom použití nezabudnite vyčistiť držiak sitka  a výpusť horúcej vody . Prečítajte si kapitolu „Čistenie a údržba“.

Pravidelne vyprázdňujte odkvapkávaciu misku , najneskôr však vtedy, keď je vidieť ukazovateľ stavu vody  vo výreze odkvapkávacej mriežky .

## **Napenenie mlieka/Príprava kávy cappuccino**

### **⚠ VÝSTRAHA!**

#### **Buďte veľmi opatrní pri zaobchádzaní s parou na napeňovanie mlieka!**











Horúca para alebo horúce frkance spôsobujú úrazy!








S regulátorom pary  pracujte vždy pomaly.

- 1) Najskôr si vždy pripravte espresso. Pri príprave cappuccina postupujte podľa opisu prípravy 2 šálok espressa. Ak chcete pripraviť viac ako jednu šálku cappuccina, pripravte najskôr všetky espressa a potom napeňte mlieko na všetky cappuccina.





## **i** **Upozornenie:**

Na cappuccino použite vždy väčšie šálky ako na espresso, pretože sa ešte pridá napenené mlieko.


- 2) Naplňte nádobku na napeňovanie (najlepšie z nehrdzavejúcej ocele) do jednej tretiny studeným mliekom. Na každú šálku cappuccina je optimálnych 100 ml studeného mlieka. Pri výbere nádoby na napeňovanie myslite na to, že mlieko môže pri napenení zdvojnásobiť svoj objem. Uistite sa, že nádobka je dostatočne vysoká.
- 3) Zabezpečte, aby bol regulátor pary  zatvorený (otočiť až na doraz smerom k „O“).
- 4) Vysuňte speňovač mlieka  nabok. Chyťajte ho pritom len za rúčku .
- 5) Stlačte tlačidlo „Para“  /  3. Počkajte, kým nebude kontrolka neprerušene svietiť.
- 6) Podržte prázdnu nádobku pod speňovačom mlieka . Pomaly otáčajte regulátor pary  smerom k „ / “. Skondenzovaná voda a frkance vychádzajú z dýzy. Tým sa vyčistí dýza a systém obehu vody vo vnútri prístroja.
- 7) Počkajte 15 sekúnd a potom otočte regulátor pary  v smere „O“, až para prestane vychádzať z dýzy. Vylejte vodu z nádoby.

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






**i Upozornenie:**

Kontrolka tlačidla „Espresso“   môže rýchlo blikať, ak stlačíte tlačidlo „Espresso“   hneď po vytvorení mliečnej peny. To znamená, že prístroj je na prípravu optimálneho espressa príliš zohriaty. Nechajte prístroj aspoň 5 minút vychladnúť.

Prípadne môžete použiť funkciu „Príprava horúcej vody“, aby prístroj rýchlejšie vychladol.


- 15) Ak už prístroj nechcete používať, vypnite ho stlačením spínača ZAP/VYP .

**i Upozornenie:**

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

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

**i Upozornenie:**

Speňovač mlieka  vyčistíte bezpodmienečne po každom použití. Prečítajte si k tomu kapitolu „**Čistenie a údržba**“.

## Tipy na perfektné espresso

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

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

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

- Keď je krémová pena mimoriadne svetlá, má slabú konzistenciu a rýchlo sa rozpúšťa, espresso prechádzalo príliš rýchlo. V takom prípade nedošlo k dostatočnej extrakcii. Espresso chutí kyslo a vodovo a aróma sa nerozvinula. To sa väčšinou stáva pri príliš malom množstve mletej kávy, ktorá je tiež namletá príliš nahrubo alebo nebola dostatočne dobre stlačená.
- Keď je krémová pena príliš tmavá a v strede obsahuje veľa svetlých škvŕn alebo má otvor, káva prechádzala príliš dlho. Došlo k nadmernej extrakcii. Espresso chutí horko. Príčinou je väčšinou príliš jemne namletá káva alebo príliš veľké množstvo mletej kávy. Ak ani jedno neplatí, mletá káva bola príliš stlačená.
- Používajte iba mletú kávu na espresso: spravidla je jemnejšie pomletá a okrem toho intenzívnejšie pražená. Na jednu šálku espressa potrebujete ideálne cca 7 g mletej kávy. Sítko nepreplňujte. Mletú kávu zhutnite v sítku pomocou vtláčadla odmerky **14**, no nestlačte ju na kompaktnú hmotu.
- Skúšajte, kým nenájdete optimálnu rovnováhu všetkých faktorov.





## Tipy pre prípravu mliečnej peny

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



## Príprava horúcej vody

Pomocou napeňovača mlieka **8** môžete pripraviť aj horúcu vodu, napríklad na zriedenie kávy (Café Americano) alebo na zaliatie čaju.

- 1) Keď je prístroj zohriaty:  
Tepelne odolnú nádobu položte pod napeňovač mlieka **8**.
- 2) Stlačte dvakrát tlačidlo „Para“  **3**. Čerpadlo začne pracovať.
- 3) Otočte regulátor pary **5** minimálne do polovice v smere „“. Z napeňovača mlieka **8** vyteká horúca voda.
- 4) Opäť stlačte tlačidlo „Para“  **3** alebo tlačidlo „Espresso“  **2**, aby ste zastavili prípravu horúcej vody.

### **i** **Upozornenie:**

Ak nestlačíte tlačidlo, výdaj teplej vody sa automaticky zastaví približne po 60 sekundách.

- 5) Otočte regulátor pary **5** (až na doraz do smeru „O“).


### **i** **Upozornenie:**

Túto funkciu môžete použiť aj na rýchlejšie vychladnutie prístroja, napr. ak chcete pripraviť espresso ihneď po napnení mlieka. V tomto prípade nechajte vodu tiecť aspoň 15 sekúnd.

## Čistenie a údržba

### **⚠ NEBEZPEČENSTVO!**

**Skôr než vyčistíte prístroj, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

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


### **⚠ VÝSTRAHA!**

**Pred čistením prístroj nechajte vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!**

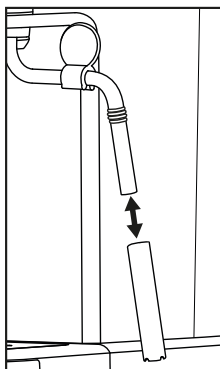
### **! POZOR!**

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

## Čistenie speňovača mlieka

- 1) Položte prázdnu nádobu pod speňovač mlieka **8**.
- 2) Hneď po použití otočte regulátor pary **5** na „“ a niekoľko sekúnd nechajte unikať paru.
- 3) Zatvorte regulátor pary **5** (otočte až na doraz smerom k „O“), vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku.

- 4) Nechajte dýzu vychladnúť.
- 5) Odoberte kryt napeňovača mlieka **8** (pozri obrázok 3) a opatrne ho vyčistite v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku. Ak je to potrebné, pomocou malej kefky vyčistíte aj vnútro krytu. Potom opláchnite kryt čistou vodou.
- 6) Dýzu, ktorá sa nachádza pod plášťom, utrite vlhkou handričkou. V prípade potreby pridajte trochu jemného čistiaceho prostriedku. Dýzu ale po čistení čistiacim prostriedkom utrite utierkou namočenou v čistej vode. Uistite sa, že sa na dýze nenachádzajú žiadne zvyšky čistiaceho prostriedku.
- 7) Nasuňte plášť späť na dýzu (obrázok 3).



Obrázok 3

## Čistenie výpustu horúcej vody

Výpusť horúcej vody **12** vyčistíte po každom použití.

- 1) Po skončení prípravy kávy espresso alebo cappuccino a vybratí držáka sitka **13** utrite celú plochu výpustu horúcej vody **12** navlhčenou utierkou, aby ste odstránili všetky zvyšky mletej kávy.
- 2) Nasadzte držiak sitka **13** bez vložených sítiok na espresso **15/16** späť.

Potom postavte prázdnu šálku pod držiak sitka **13** a zatlačte tlačidlo „Espresso“ **2** tak, aby bolo zaistené v stlačenej polohe. Voda vytečie z výpustu horúcej vody **12** a spláchne posledné zvyšky mletej kávy.

- 3) Keď už z výpustu horúcej vody **12** nevyteká voda, vypnite prístroj pomocou spínača ZAP/VYP **1**.
- 4) Znova vyberte držiak sitka **13**.

## Čistenie príslušenstva

- 1) Vyčistite držiak sitka **13**, obe sitká na espresso **15/16**, nádobu na vodu **6**, odmernú lyžicu **14**, odkvapkávacia mriežku **9** a odkvapkávacia misku **10** v teplej vode.

**i** **Upozornenie:**

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

- 2) Vysušte všetky diely.

**i** **Upozornenie:**



Obidve sitká na espresso **15/16**, odmerka **14** a odkvapkávacia mriežka **9** sa môžu umývať v umývačke riadu.

## Čistenie prístroja

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

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

## Odstraňovanie vodného kameňa















**!** **POZOR!**

Negenerujte paru, keď sa v nádobe na vodu **6** nachádza roztok prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa!

Pravidelne odstraňujte vodný kameň z prístroja. Po cca 3 mesiacoch by sa mal z prístroja odstrániť vodný kameň. Táto hodnota sa môže odlišovať podľa stupňa tvrdosti vody vo vašom regióne.

Na odstránenie vodného kameňa z prístroja postupujte nasledovne:

- 1) Do nádoby na vodu **6** dajte bežný tekutý prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa pre stroje na espresso. Pomer voda/prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa je zvyčajne 4:1. Presné množstvo zistíte z pokynov výrobcu. Namiesto prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa môžete použiť aj čistú kyselinu citrónovú (dostať v drogerii) v pomere 3:100 (3 diely kyseliny citrónovej na 100 dielov vody).
- 2) Nádobu na vodu **6** naplňte vodou až po značku Max a vložte ju do prístroja.
- 3) Vložte do prístroja držiak sitka **13** bez sitka **15/16**.
- 4) Pod otvory držiaka sitka postavte nádobu, ktorá má minimálne 1,2 l. Odkvapkávacia miska **10** môžete vybrať, aby ste uvoľnili miesto pre nádobu.

- 5) Prístroj zapnite spínačom ZAP/VYP  1. Regulátor pary  5 je zatvorený.
- 6) Keď sa kontrolka pripravenosti nepretržite rozsvieti, stlačte tlačidlo „Espresso“  2, aby prístroj načerpal vodu z nádoby na vodu  6. Hneď ako voda vytečie z otvorov držiaka sitka, ešte raz stlačte tlačidlo „Espresso“  2, aby sa čerpadlo zastavilo.
- 7) Prípadne počkajte, kým nebude kontrolka pripravenosti znova trvalo svietiť.
- 8) Hneď ako sa kontrolka pripravenosti nepretržite rozsvieti, stlačte dvakrát tlačidlo „Espresso“  2. Nechajte prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa pretiecť, kým sa čerpadlo automaticky nezastaví.
- 9) Po približne 5 sekundách stlačte tlačidlo „Para“  3 a počkajte, kým sa kontrolka nerozsvieti nepretržite.
- 10) Otočte regulátor pary  5 do polohy  a nechajte paru vychádzať približne 2 minúty. Potom otočte regulátor pary  5 späť na „O“.
- 11) Vypnite prístroj spínačom ZAP/VYP  1 a nechajte prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa pôsobiť aspoň 15 minút.
- 12) Znova zapnite prístroj a zopakujte kroky 6 až 10 ešte trikrát. Pri poslednom raze vyprázdnite nádobu na vodu  6 úplne opakovaným stlačením tlačidla „Espresso“  2. Použitý roztok prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa opatrne vylejte.
- 13) Vypláchnite nádobu na vodu  6 čistou vodou a naplňte ju čistou vodou až po značku Max.
- 14) Opakujte kroky 6 až 10 ešte trikrát, kým sa neminie všetka voda. Túto vodu opatrne vylejte.
- 15) Potom prístroj vypnite.
- 16) Po odstránení vodného kameňa očistite prístroj vlhkou utierkou, aby sa odstránili možné zvyšky prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa. Pred ďalším použitím dbajte na to, aby bol prístroj úplne suchý.

## Uskladnenie

- Ak nemáte v úmysle spotrebič dlhšie používať, vyprázdnite vnútorné potrebia vypustením pary na približne 2 minúty.
- Pred odstavením zariadenia ho najprv nechajte úplne vychladnúť.
- Prístroj skladujte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

## Odstraňovanie porúch

Porucha	Príčina	Náprava
Káva espresso už ďalej nevyteká.	• Pomletá káva je príliš vlhká alebo je príliš stlačená.	• Znovu pripravte kávu espresso, ale teraz už natoľko nestlačte pomletú kávu alebo ju celkom vymeňte.
	• Nie je voda v nádobe na vodu <b>6</b> .	• Nalejte vodu do nádoby na vodu <b>6</b> .
	• Otvory výstupu z držiaka sitka sú upchaté.	• Vyčistite držiak sitka <b>13</b> .
Káva espresso vykvapkáva cez okraje držiaka sitka <b>13</b> namiesto toho, aby tiekla z otvorov.	• Držiak sitka <b>13</b> nie je správne nasadený.	• Správne nasadíte držiak sitka <b>13</b> .
	• Otvory držiaka sitka sú upchaté.	• Vyčistite držiak sitka <b>13</b> .
	• Zvyšky pomletej kávy sú na okrajoch držiaka sitka <b>13</b> .	• Očistite okraj držiaka sitka <b>13</b> od zvyškov pomletej kávy.
Káva espresso je studená.	• Prístroj nebol predhriaty.	• Predhrejte prístroj.
	• Šálky neboli predhriate.	• Predhrejte šálky.
Hlučný chod čerpadla.	• Nádoba na vodu <b>6</b> je prázdna.	• Nalejte vodu do nádoby na vodu <b>6</b> .
Pena (crema) je príliš svetlá (káva espresso vyteká rýchlo z držiaka sitka <b>13</b> ).	• Príliš málo mletej kávy.	• Použite viac mletej kávy.
	• Káva je pomletá príliš nahrubo.	• Používajte len mletú kávu určenú špeciálne na prípravu kávy espresso.
Pena (crema) je príliš tmavá (káva espresso vyteká pomaly z držiaka sitka <b>13</b> ).	• Príliš veľa mletej kávy.	• Použite menej mletej kávy.
	• Káva je pomletá príliš jemno alebo je vlhká.	• Používajte len mletú kávu určenú špeciálne na prípravu kávy espresso.
	• Sitko <b>15/16</b> je upchaté.	• Vyčistite sitko <b>15/16</b> .
Mlieko sa nenapeňuje.	• Mlieko nie je dosť studené.	• Používajte mlieko z chladničky.
	• Speňovač mlieka <b>8</b> je znečistený.	• Vyčistite speňovač mlieka <b>8</b> .
Čerpadlo sa počas prevádzky zastaví, kontrolka „Espresso“ <b>2</b> bliká.	• Čerpadlo zastaví po cca 3 minútach prevádzky, aby sa predišlo prehriatiu.	• Pred opätovným uvedením prístroja do prevádzky nechajte prístroj vychladnúť.

## Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

## Likvidácia prístroja



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

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

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

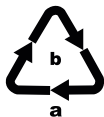


Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

## Likvidácia obalu



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



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

## Technické údaje

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

## Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

### Záručné podmienky

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

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

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

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

## Rozsah záruky

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

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

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

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

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 452932\_2310 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 452932\_2310 otvoríte váš návod na obsluhu.



## Servis



### Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 452932\_2310

## Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Índice

<b>Introducción</b> .....	<b>160</b>
Uso previsto.....	160
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados.....	160
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>161</b>
<b>Volumen de suministro</b> .....	<b>164</b>
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>164</b>
<b>Colocación del aparato</b> .....	<b>165</b>
<b>Primera puesta en funcionamiento</b> .....	<b>165</b>
<b>Manejo</b> .....	<b>166</b>
Calentamiento antes de usar.....	166
Preparación de expresos.....	167
Espumado de leche/Preparación de capuchinos.....	169
Consejos para preparar un expreso perfecto.....	171
Consejos para espumar la leche.....	171
Dispensación de agua caliente.....	172
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>172</b>
Limpieza del espumador de leche.....	173
Limpieza de la salida de agua caliente.....	173
Limpieza de los accesorios.....	174
Limpieza del aparato.....	174
Eliminación de la cal del aparato.....	174
<b>Conservación</b> .....	<b>176</b>
<b>Eliminación de fallos</b> .....	<b>176</b>
<b>Desecho</b> .....	<b>177</b>
Desecho del aparato.....	177
Desecho del embalaje.....	178
<b>Características técnicas</b> .....	<b>178</b>
<b>Garantía de Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>179</b>
Asistencia técnica.....	180
Importador.....	180

## Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.


## Uso previsto





Este aparato está previsto exclusivamente para la preparación de café expreso/capuchino y el espumado de leche. Este aparato solo es apto para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto.

## Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):



	<b>¡PELIGRO!</b> Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	<b>¡ADVERTENCIA!</b> Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	<b>¡CUIDADO!</b> Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	<b>¡ATENCIÓN!</b> Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.

	Corriente/tensión alterna
	Producto apto para el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Lea las instrucciones de uso.

## Indicaciones de seguridad

### ¡ADVERTENCIA!

- ▶ Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ El aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como con falta de conocimientos o de experiencia, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.

- ▶  **¡ADVERTENCIA!** ¡Peligro de asfixia! Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- ▶ Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos considerables para el usuario. Además, se anulará la garantía.
- ▶  No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.  
¡Peligro de descarga eléctrica!
- ▶ No toque nunca el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ▶ ¡Peligro de quemaduras! ¡Algunas piezas se calientan considerablemente durante su uso!
- ▶ Durante el uso del aparato, se genera vapor caliente.  
¡Procure no quemarse! Mantenga una distancia de seguridad suficiente frente al vapor.
- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra según la normativa.
- ▶ La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.
- ▶ No debe caer ningún líquido en la conexión del aparato.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente según lo dispuesto.  
Un uso incorrecto podría provocar lesiones.

**! ¡ATENCIÓN!**

- ▶ Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- ▶ Proteja el aparato frente a la humedad y a la penetración de líquidos.
- ▶ Proteja el aparato frente a los golpes, el polvo, las sustancias químicas, las oscilaciones fuertes de temperatura y la proximidad a fuentes de calor (hornos, calefactores).
- ▶ No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.
- ▶ Desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica tirando del propio enchufe y nunca del cable.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No ponga nunca en funcionamiento el aparato en estancias con una temperatura inferior o próxima a 0 °C. Si el agua se congela en los conductos o en el depósito de agua, el aparato puede dañarse.
- ▶ No ponga nunca el aparato en funcionamiento a la intemperie. Este aparato solo está previsto para su uso en estancias interiores.
- ▶ No genere vapor mientras la solución antical esté en el depósito de agua.
- ▶ La máquina de café expreso no debe colocarse en un armario cuando se utilice.

## Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Cafetera Espresso
- Portafiltros
- Filtro de expreso grande
- Filtro de expreso pequeño
- Cuchara dosificadora con compactador
- Instrucciones de uso

**i** **Indicación:** Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles. Si el suministro está incompleto o se aprecian daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia técnica.

## Descripción del aparato

Figura A:





- 1 Interruptor de encendido/apagado  con piloto de control integrado
- 2 Botón del expreso  con piloto de control
- 3 Botón del vapor  con piloto de control
- 4 Superficie de apoyo
- 5 Regulador de vapor
- 6 Depósito de agua
- 7 Agarre de la boquilla del espumador de leche
- 8 Boquilla del espumador de leche
- 9 Rejilla de goteo
- 10 Bandeja de goteo
- 11 Indicador del nivel de agua
- 12 Salida del agua caliente


Figura B:

- 13 Portafiltros
- 14 Cuchara dosificadora con compactador
- 15 Filtro grande (para 2 tazas)
- 16 Filtro pequeño (para 1 taza)

## Colocación del aparato





- 1) Extraiga el aparato del embalaje y retire todo el material de embalaje y cualquier lámina de protección del aparato.
- 2)  Extraiga el depósito de agua **6** y retire la protección de transporte.
- 3) Limpie todas las piezas extraíbles tal y como se describe en el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**".
- 4) Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- 5) Coloque el aparato sobre una superficie plana y termorresistente. Asegúrese de que la toma eléctrica esté cerca y accesible. Mantenga una distancia libre de al menos 10 cm alrededor del aparato.
- 6) Coloque la rejilla de goteo **9** de forma que el indicador del nivel de agua **11** pueda sobresalir por el alojamiento de la rejilla de goteo **9**.

## Primera puesta en funcionamiento

- 1) Levante la tapa del depósito de agua **6** y extraiga el depósito de agua **6** tirando de este hacia arriba por el agarre. Llene el depósito de agua **6** con agua fría:  
Llénelo de agua como mínimo hasta la marca Min.  
No supere nunca la marca Max al rellenar con agua.  
Como alternativa, puede levantar la tapa del depósito de agua **6** y llenar directamente el depósito de agua **6** dentro del aparato. Para ello, asegúrese de que no gotee agua por el cable de conexión de red.
- 2) Vuelva a colocar el depósito de agua **6** en el aparato y a cerrar la tapa.
- 3) Coloque el portafiltros **15** en el aparato en la posición de la marca **7** situada en el lateral junto a la salida del agua caliente **12** y gírelo en sentido antihorario hasta que el agarre del portafiltros **15** apunte hacia delante (marca **7**).
- 4) Conecte el enchufe en una toma eléctrica.
- 5) Coloque un recipiente adecuado, p. ej., una taza grande, debajo de la salida del agua caliente **12**. Asegúrese de que el regulador de vapor **5** esté en la posición "O".
- 6) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **1** . Con esto, el piloto de control parpadea y el aparato comienza a calentarse.





Antes del primer uso, proceda de la manera siguiente para limpiar los conductos internos:

- 1) En cuanto el piloto de control integrado del interruptor de encendido/apagado ❶  se ilumine de forma constante, significará que la fase de calentamiento ha finalizado. Pulse el botón del expreso  ❷ y deje correr el agua por el aparato. Repita este paso 4-5 veces hasta que hayan fluido 100 ml por el aparato. Consulte también el capítulo "**Manejo**".
- 2) Pulse el botón del vapor  /  ❸ y espere hasta que deje de parpadear y se ilumine de forma continua. Gire el regulador del vapor lentamente en sentido antihorario y genere vapor durante unos 30 segundos. Consulte también el capítulo "**Manejo**".

Tras esto, el aparato estará listo para su uso.

**i** **Indicación:**

Durante la primera puesta en funcionamiento, es posible que el piloto de control parpadee tras pulsar el botón del expreso  ❷. Esto es normal. En tal caso, pulse el botón del expreso  ❷. Tras esto, el piloto de control dejará de parpadear.

## Manejo

### Calentamiento antes de usar

Para preparar un buen expreso, es importante precalentar bien la cafetera para expresos antes de usarla.

Precaliente el aparato antes de cada uso de la siguiente manera:

- 1) Vierta agua en el depósito de agua ❹.
- 2) Coloque el filtro de expreso grande ❶❶ o el pequeño ❶❷ en el portafiltros ❶❸:
  - Al insertarlo, asegúrese de que la pequeña muesca del filtro de expreso grande ❶❶ o del pequeño ❶❷ quede sobre la muesca del portafiltros ❶❸ (consulte la figura 1).
  - A continuación, gire ligeramente el filtro de expreso grande ❶❶ o el pequeño ❶❷ de forma que no pueda caerse (consulte la figura 2).

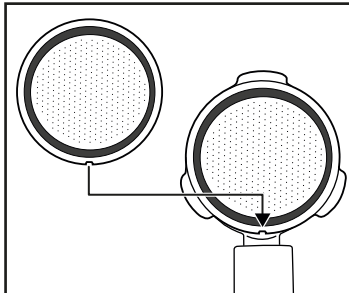


Fig. 1

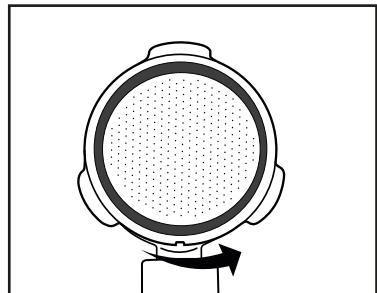





Fig. 2

**i** **Indicación:**

¡Solo debe retirarse el filtro de expreso 15/16 montado cuando se haya enfriado!

Para volver a extraer los filtros de expreso 15/16 del portafiltros 13, gire el filtro de expreso 15/16 montado hasta que la muesca del filtro de expreso 15/16 quede sobre la muesca del portafiltros 13. Tras esto, ya puede extraerse el filtro de expreso 15/16.

- 3) Coloque el portafiltros 13 en el aparato en la posición de la marca 7 situada en el lateral junto a la salida del agua caliente 12 y gírelo en sentido antihorario hasta que el mango del portafiltros 13 apunte hacia delante (marca 7).
- 4) Coloque una taza bajo el portafiltros 13.
- 5) Conecte el enchufe en una toma eléctrica. Asegúrese de que el regulador de vapor esté en la posición "O".
- 6) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado 1 . Con esto, el piloto de control parpadea y el aparato comienza a calentarse.
- 7) En cuanto el piloto de control se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso  2 para que el aparato tome agua del depósito de agua 6. En cuanto salga agua por los orificios del portafiltros, vuelva a pulsar el botón del expreso  2 para detener la bomba.
- 8) Si procede, espere a que el piloto de control vuelva a iluminarse de forma continua.

Con esto, finalizará el precalentamiento y podrá preparar un expreso/capuchino.

**i** **Indicación:**

Si desea preparar varios expresos o capuchinos de forma consecutiva, no es necesario volver a calentar el aparato ni que sus conductos vuelvan a aclararse.

## Preparación de expresos

**i** **Indicación:**

Asegúrese siempre de que el filtro del expreso 15/16 esté limpio y no tenga ningún resto de café expreso molido.

- 1) Cuando se haya calentado el aparato, proceda de la manera siguiente:  
Para preparar un expreso, coloque el filtro de expreso pequeño 16 en el portafiltros 13.  
Para preparar dos expresos, coloque el filtro de expreso grande 15 en el portafiltros 13.
- 2) Llene el filtro de expreso pequeño 16 hasta la marca Max con el café expreso molido, lo que equivale a aprox. 7 g de café molido o a una cuchara dosificadora 14 rasa.  
O haga lo siguiente:  
Llene el filtro de expreso grande 15 hasta la marca Max con el café expreso molido, lo que equivale a aprox. 7 g + 7 g de café molido o a dos cucharas dosificadoras 14 rasas.

- 3) Compacte el café expreso molido con ayuda del compactador de la cuchara dosificadora **14**. En caso necesario, añada más café expreso molido al filtro de expreso **15/16** hasta alcanzar la marca Max. Tras esto, vuelva a compactar el café expreso molido.

**i Indicación:**

El compactado del café expreso molido es un paso esencial para la preparación de un expreso. Si el café expreso molido se compacta mucho, el expreso saldrá lentamente y generará más crema. Si el café expreso molido se compacta menos, el expreso saldrá rápidamente y generará menos crema.

- 4) Coloque el portafiltros **13** en el aparato en la posición de la marca **1** y gírelo en sentido antihorario hasta que el mango del portafiltros **13** apunte hacia delante (marca **1**).
- 5) Coloque una o dos tazas bajo los orificios del portafiltros. Recomendamos enjuagar antes las tazas con agua caliente para que el expreso no se enfríe tan rápidamente. Puede posar las tazas en la superficie de apoyo **4** para guardarlas.
- 6) Para preparar una taza de expreso, pulse una vez el botón del expreso **2**; para preparar dos tazas, pulse el botón del expreso **2** dos veces seguidas. Tras esto, el piloto de control parpadea rápidamente y el expreso fluye hacia las tazas. El aparato detiene la salida del expreso de manera automática.

**i Indicación:**

Para una taza de expreso, el café fluye durante unos 15 segundos; para 2 tazas, durante unos 25 segundos. También puede detener manualmente la salida del expreso volviendo a pulsar el botón del expreso **2**.

Tras esto, el expreso estará listo para servir.



**⚠ ¡ADVERTENCIA!**

**¡No retire nunca el portafiltros **13** mientras esté saliendo el café expreso!**

¡Las salpicaduras del expreso caliente pueden causar lesiones! Espere hasta que la salida del café haya finalizado antes de retirar el portafiltros **13**.

- 7) Si no desea seguir utilizando el aparato, pulse el botón de encendido/apagado **1** **1** para apagarlo.
- 8) Después de cada uso, elimine los restos de café expreso molido del filtro **15/16**. Retire el portafiltros **13** del aparato. Vacíe ahora el filtro **15/16**; para ello, dé la vuelta al portafiltros **13** y dé golpecitos para desechar el expreso molido. Deseche siempre los restos de café de forma ecológica, por ejemplo, con la basura orgánica.
- 9) Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje que el aparato se enfríe completamente.

**i** **Indicación:**

Si no se pulsa el botón del expreso  2 o el botón del vapor  3 durante unos 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente. Limpie siempre el portafiltros 13 y la salida del agua caliente 12 después de cada uso. Para ello, consulte el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**". Vacíe regularmente la bandeja de goteo 10, pero, como muy tarde, cuando el indicador del nivel de agua 11 asome por el alojamiento de la rejilla de goteo 9.

## Espumado de leche/Preparación de capuchinos

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**



**¡Proceda con cuidado cuanto utilice vapor para espumar leche!**







¡El vapor caliente o las salpicaduras de agua caliente pueden causar lesiones! Maneje siempre despacio el regulador de vapor 5.

- 1) Prepare siempre primero el expreso. Para un capuchino, proceda de la manera descrita para la preparación de 2 tazas de expreso. Si desea preparar más de una taza de capuchino, prepare primero todos los expresos y espume después la leche para todos los capuchinos.





**i** **Indicación:**



Para la preparación de capuchinos, utilice siempre tazas más grandes que para los expresos, ya que también se añade la leche espumada.

- 2) Para el espumado, llene un tercio de una jarrita (preferentemente de acero inoxidable) con leche fría. Lo ideal son 100 ml de leche fría por cada taza de capuchino. A la hora de seleccionar un recipiente para espumar, tenga en cuenta que la leche dobla su volumen durante el espumado. Por lo tanto, asegúrese de que el recipiente sea lo suficientemente alto.
- 3) Asegúrese de que el regulador de vapor 5 esté cerrado, es decir, girado hasta el tope hacia el símbolo "O".
- 4) Desplace el espumador de leche 8 hacia un lado. Para ello, sujételo solo por el agarre 7.
- 5) Pulse el botón del vapor  3. Espere a que el piloto de control se ilumine de forma continua.
- 6) Coloque un recipiente vacío bajo el espumador de leche 8. Gire lentamente el regulador de vapor 5 hacia . Tras esto, sale condensación de agua/salpicaduras de agua por la boquilla. Así se limpian la boquilla y el circuito de agua del interior del aparato.
- 7) Espere 15 segundos y gire el regulador de vapor 5 hacia "O" hasta que deje de salir vapor de la boquilla. Vacíe el agua del recipiente.

- 8) A continuación, sujete la jarrita para la espuma con la mano para sentir la temperatura de la leche e introduzca la boquilla del espumador de leche  ligeramente en la leche. Para ello, mantenga la jarrita ligeramente inclinada.
- 9) Gire lentamente el regulador de vapor  hacia "/ ".
- 10) Mueva la jarrita en círculos y mantenga la punta de la boquilla justo por debajo de la superficie de la leche de forma que esté lo suficientemente profunda como para que la leche no salpique en todas direcciones y en una posición lo suficientemente alta como para generar una espuma densa. Si lo está haciendo correctamente, escuchará un zumbido grave.
- 11) Cuando suba la espuma, sumerja un poco más la boquilla para espumar la siguiente capa y evitar que se queme la espuma generada.
- 12) Para finalizar, sumerja completamente la boquilla y gire el regulador de vapor  hasta que esté medio cerrado para calentar la leche. Mantenga la jarrita ligeramente inclinada para que la leche forme un suave remolino mientras la boquilla la remueve.
- 13) Cuando la espuma de la leche alcance la consistencia y temperatura deseadas, gire el regulador de vapor  (hasta el tope hacia "O") para que quede cerrado.
- 14) Ahora ya podrá retirar la boquilla de la leche.

 **Indicación:**

Es posible que el piloto de control del botón del expreso   parpadee rápidamente si se pulsa el botón del expreso   directamente después de espumar la leche. Esto significa que el aparato está demasiado caliente como para preparar un expreso óptimo. Deje que el aparato se enfríe durante un mínimo de 5 minutos. Como alternativa, puede utilizar la función "Dispensación de agua caliente" para que el aparato se enfríe con mayor rapidez.

- 15) Si no desea seguir utilizando el aparato, apáguelo por medio del interruptor de encendido/apagado  .

 **Indicación:**

Si no se pulsa el botón del expreso   o el botón del vapor /   durante unos 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente.

- 16) Añada ahora la leche espumada al expreso preparado. Con esto, el capuchino estará listo para servir. Si lo desea, puede añadirle azúcar o espolvorearle cacao en polvo por encima.

 **Indicación:**

Limpie siempre el espumador de leche  después de cada uso. Para ello, consulte el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**".

## Consejos para preparar un expreso perfecto

Uno de los factores más importantes para preparar un buen expreso es lo que se denomina tiempo de extracción, que es la duración del contacto entre el café molido y el agua caliente hasta que el café ya preparado cae a la taza.

El tiempo de extracción depende, sobre todo, de la cantidad y nivel de molienda del café y de lo compacto que esté. Cuanto más fino y compacto sea el café molido, el agua tardará más en atravesarlo.

No obstante, también puede modificar el tiempo de extracción si nota que el expreso no tiene el sabor o el aspecto que debería tener.

- Si la crema es especialmente clara, tiene poca consistencia y se diluye rápidamente, significa que el expreso ha salido con demasiada rapidez, lo que se conoce como infraextracción. En tal caso, el expreso tiene un sabor ácido y acuoso y no se aprecia el aroma. Esto sucede principalmente si la cantidad de café molido es demasiado escasa, si está poco molido o si no se ha compactado lo suficiente.
- Si la crema es muy oscura y tiene manchas claras en el centro o un espacio sin crema, significa que el café ha tardado demasiado en salir, lo que se conoce como sobreextracción. En tal caso, el expreso tiene un sabor amargo. La causa suele ser que el café molido sea demasiado fino o que haya demasiada cantidad de café molido. Si no es ese el caso, significará que el café molido se ha compactado demasiado.
- Utilice exclusivamente café molido para expresos: su nivel de molienda suele ser más fino y está más tostado. En el mejor de los casos, para una taza de café expreso, necesitará aproximadamente 7 g de café molido. No llene el filtro demasiado. Presione el café molido en el filtro con el compactador de la cuchara dosificadora **14** con cuidado de no formar una masa demasiado compacta.
- Haga pruebas hasta encontrar el punto de equilibrio óptimo entre todos los factores.





## Consejos para espumar la leche

- En principio, todos los tipos de leche pueden espumarse, incluso la leche de soja y la de arroz. No obstante, algunos tipos de leche solo se espuman con limitaciones.
- La leche desnatada o descremada no se quema con tanta facilidad como la leche entera; no obstante, si el contenido de grasa es demasiado escaso, existe el riesgo de que la leche no se espume bien. Por este motivo, recomendamos el uso de leche con un contenido de grasa del 3,5 % o del 1,5 %.
- La leche refrigerada se espuma mejor que la leche menos fría. Los mejores resultados se obtienen con una temperatura de aprox. 7 °C.

- No espume nunca leche por segunda vez, ya que, de lo contrario, se quemaría.
- Deje reposar la leche espumada durante aprox. 30 segundos antes de añadirla a un expreso. De esta manera, las burbujas más grandes explotan y la leche que aún está líquida se desplaza hacia el fondo del recipiente. A continuación, podrá servir la espuma más fina sobre el expreso.

## Dispensación de agua caliente

La boquilla del espumador de leche **③** también permite dispensar agua caliente, p. ej., para diluir un café (café americano) o preparar un té.

- 1) Cuando se haya calentado el aparato, proceda de la manera siguiente:  
Coloque un recipiente termorresistente bajo la boquilla del espumador de leche **③**.
- 2) Pulse dos veces el botón del vapor  **④**. Tras esto, la bomba comienza a funcionar.
- 3) Gire el regulador de vapor **⑤** como mínimo hasta la mitad hacia "". Tras esto, saldrá agua caliente de la boquilla del espumador de leche **③**.
- 4) Vuelva a pulsar el botón del vapor  **④** o el botón del expreso  **②** para detener la dispensación de agua caliente.

### **i** **Indicación:**

Si no pulsa ningún botón, la dispensación de agua caliente se detiene automáticamente transcurridos unos 60 segundos.

- 5) Cierre el regulador de vapor **⑤** (gírelo hasta el tope hacia el símbolo "O").


### **i** **Indicación:**

También puede utilizar esta función para que el aparato se enfríe con mayor rapidez, p. ej., si desea preparar un expreso justo después de espumar leche. En tal caso, deje fluir el agua durante un mínimo de 15 segundos.

## Limpieza y mantenimiento

### **¡PELIGRO!**

**Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica. ¡Peligro de descarga eléctrica!**

-  No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos. ¡Peligro de descarga eléctrica!

### **¡ADVERTENCIA!**

**Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!**

### **¡ATENCIÓN!**

Para evitar daños, no utilice nunca productos de limpieza abrasivos, agresivos ni químicos para la limpieza de las superficies del aparato.

## Limpeza del espumador de leche

- 1) Coloque un recipiente vacío bajo el espumador de leche ⑧.
- 2) Gire el regulador de vapor ⑤ hasta alcanzar el símbolo "☽/🔥" directamente después del uso y deje salir vapor durante unos segundos.
- 3) Gire el regulador giratorio ⑤ (hasta el tope hacia el símbolo "○") para cerrarlo, apague el aparato y desenchúfelo.
- 4) Deje enfriar la boquilla.
- 5) Retire la cubierta de la boquilla del espumador de leche ③ (consulte la figura 3) y límpiela cuidadosamente en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. En caso necesario, utilice un cepillo pequeño para limpiar también el interior de la cubierta. A continuación, enjuague la cubierta con agua limpia.
- 6) Limpie la boquilla situada bajo la cubierta con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. No obstante, en tal caso, deben eliminarse los restos de jabón lavavajillas con un paño humedecido con agua limpia. Asegúrese de que no queden restos de jabón lavavajillas en la boquilla.
- 7) Vuelva a colocar la cubierta sobre la boquilla (figura 3).

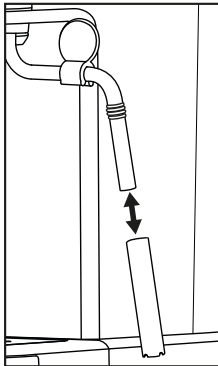


Figura 3

## Limpeza de la salida de agua caliente

Limpie la salida de agua caliente ⑫ después de cada uso de la manera siguiente:

- 1) Tras preparar un expreso/capuchino y retirar el portafiltros ⑬, limpie toda la superficie de la salida de agua caliente ⑫ con un paño húmedo para eliminar cualquier resto de café molido.
- 2) Vuelva a colocar el portafiltros ⑬ sin el filtro del expreso ⑮/⑯ montado.
- 3) A continuación, coloque una taza vacía bajo el portafiltros ⑬ y pulse el botón del expreso ☐ ②. Tras esto, sale agua de la salida de agua caliente ⑫ que limpia los últimos restos de café molido.



- 4) Cuando deje de salir agua de la salida del agua caliente 12, apague el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado 1 1.
- 5) Vuelva a retirar el portafiltros 13.

## Limpieza de los accesorios

- 1) Limpie el portafiltros 13, los dos filtros de expreso 15/16, el depósito de agua 6, la cuchara dosificadora 14, la rejilla de goteo 9 y la bandeja de goteo 10 en agua caliente.

### **i** Indicación:

Si añade jabón lavavajillas al agua, es posible que afecte al sabor del expreso. No obstante, si los restos de suciedad solo pueden eliminarse con jabón lavavajillas, enjuague siempre después todas las piezas con agua limpia abundante.

- 2) Seque bien todas las piezas.

### **i** Indicación:



Los dos filtros de expreso 15/16, la cuchara dosificadora 14 y la rejilla de goteo 9 también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

## Limpieza del aparato

Limpie el aparato con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas al paño.

Asegúrese de que el aparato esté bien seco antes de volver a utilizarlo.

## Eliminación de la cal del aparato











### **!** ¡ATENCIÓN!

No genere vapor mientras la solución antical esté en el depósito de agua 6.

Elimine la cal del aparato regularmente. Debe eliminarse la cal del aparato después de 3 meses de uso. Este valor puede variar según el nivel de dureza del agua de su región.

Para eliminar la cal del aparato, proceda de la manera siguiente:

- 1) Vierta un producto antical líquido para máquinas de café expreso de los habituales en el mercado en el depósito de agua 6. La relación de agua/producto antical suele ser de 4:1. Para calcular la cantidad exacta, guíese por las indicaciones del fabricante. En lugar del producto antical, también puede usar ácido cítrico (disponible en droguerías) en una relación de 3:100 (3 partes de ácido cítrico por 100 partes de agua).
- 2) Llene de agua el depósito de agua 6 hasta la marca Max y vuelva a colocarlo en el aparato.

- 3) Introduzca el portafiltros **13** sin filtro **15/16** en el aparato.
- 4) Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 1,2 l bajo los orificios del portafiltros. Puede retirar la bandeja de goteo **10** para que haya suficiente espacio para el recipiente.
- 5) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **1** . El regulador de vapor **5** debe estar cerrado.
- 6) En cuanto el piloto de control se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso  **2** para que el aparato tome agua del depósito de agua **6**. En cuanto salga agua por los orificios del portafiltros, vuelva a pulsar el botón del expreso  **2** para detener la bomba.
- 7) Si procede, espere a que el piloto de control vuelva a iluminarse de forma continua.
- 8) En cuanto el piloto de control se ilumine de forma continua, pulse dos veces el botón del expreso  **2**. Deje fluir la solución antical hasta que la bomba se detenga automáticamente.
- 9) Después de unos 5 segundos, pulse el botón del vapor  /  **3** y espere hasta que el piloto de control se ilumine de forma continua.
- 10) Gire el regulador de vapor **5** hasta ajustarlo en la posición  /  y deje salir el vapor durante unos 2 minutos. A continuación, vuelva a girar el regulador de vapor **5** hasta alcanzar la posición "O".
- 11) Apague el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **1**  y deje actuar la solución antical durante un mínimo de 15 minutos.
- 12) Vuelva a encender el aparato y repita otras tres veces los pasos del 6 al 10. Durante la última vez, vacíe totalmente el depósito de agua **6** pulsando repetidamente el botón del expreso  **2**. Deseche con cuidado la solución antical usada.
- 13) Enjuague el depósito de agua **6** con agua limpia y añada agua limpia hasta la marca Max.
- 14) Repita otras tres veces los pasos del 6 al 10 hasta que se gaste toda el agua. Tras esto, deseche cuidadosamente esta agua.
- 15) A continuación, apague el aparato.
- 16) Tras la eliminación de la cal, limpie el aparato con un paño limpio para eliminar cualquier salpicadura de solución antical. Asegúrese de que el aparato esté bien seco antes de volver a utilizarlo.

## Conservación

- Si no va a utilizar el aparato durante un periodo de tiempo prolongado, vacíe los conductos internos dejando salir el vapor durante unos 2 minutos.
- Deje que se enfríe el aparato por completo antes de guardarlo.
- Guarde el aparato ya limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

## Eliminación de fallos

Anomalía	Causa	Solución
El expreso deja de salir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café expreso molido está demasiado húmedo o demasiado compacto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vuelva a preparar el expreso con el café expreso molido menos compacto o deséchelo y reinicie con una nueva dosis de café expreso molido.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No queda agua en el depósito de agua <b>6</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vierta agua en el depósito de agua <b>6</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los orificios de las aberturas del portafiltros están atascados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie el portafiltros <b>13</b>.</li> </ul>
El expreso sale por los bordes del portafiltros <b>13</b> en lugar de por los orificios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El portafiltros <b>13</b> no está bien colocado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque bien el portafiltros <b>13</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los orificios del portafiltros están atascados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie el portafiltros <b>13</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quedan restos de café expreso molido en el borde del portafiltros <b>13</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie los restos de café expreso molido del borde del portafiltros <b>13</b>.</li> </ul>
El expreso está frío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El aparato no se ha precalentado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente el aparato.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las tazas no se han precalentado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaliente las tazas.</li> </ul>
La bomba emite mucho ruido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No queda agua en el depósito de agua <b>6</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vierta agua en el depósito de agua <b>6</b>.</li> </ul>
La crema es demasiado clara (el expreso sale rápidamente del portafiltros <b>13</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cantidad de café expreso molido es muy escasa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añada más café expreso molido.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café expreso no está lo suficientemente molido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice exclusivamente el café expreso molido especial para cafés expresos.</li> </ul>

Anomalía	Causa	Solución
La crema es demasiado oscura (el expreso sale lentamente del portafiltros 13).	• Se ha echado demasiado café expreso molido.	• Utilice una cantidad menor de café expreso molido.
	• El café expreso molido es demasiado fino o está húmedo.	• Utilice exclusivamente el café expreso molido especial para cafés expresos.
	• El filtro 15/16 está atascado.	• Limpie el filtro 15/16.
La leche no se espuma.	• La leche no está lo suficientemente fría.	• Use leche del frigorífico.
	• El espumador de leche 8 está sucio.	• Limpie el espumador de leche 8.
La bomba se detiene durante el funcionamiento y el piloto de control del expreso 2 parpadea.	• La bomba se detiene después de aprox. 3 minutos de funcionamiento para evitar un sobrecalentamiento.	• Deje que el aparato se enfríe antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

## Desecho

Válido únicamente para Francia:



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

## Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

**Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseché el aparato de la manera adecuada.**

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

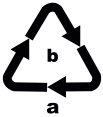


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

## Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

## Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Potencia nominal	1 100 W
Presión de la bomba	Aprox. 1,5 MPa (15 bar)

## Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

### Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

### Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

### Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 452932\_2310 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 452932\_2310.

## Asistencia técnica

ES

**Servicio España**

Tel.: 900 984 989

E-Mail: [kompernass@lidl.es](mailto:kompernass@lidl.es)

IAN 452932\_2310

## Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM • ALEMANIA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Indholdsfortegnelse

<b>Introduktion</b> .....	<b>182</b>
Anvendelsesområde .....	182
Anvendte advarsler og symboler .....	182
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>183</b>
<b>Pakkens indhold</b> .....	<b>186</b>
<b>Beskrivelse af produktet</b> .....	<b>186</b>
<b>Opstilling af produktet</b> .....	<b>187</b>
<b>Første ibrugtagning</b> .....	<b>187</b>
<b>Betjening</b> .....	<b>188</b>
Opvarmning før brug .....	188
Tilberedning af espresso .....	189
Skumning af mælk/Tilberedning af cappuccino .....	191
Tips til den perfekte espresso .....	193
Tips til mælkeskum .....	193
Aftapning af varmt vand .....	194
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>194</b>
Rengøring af mælkeskummer .....	194
Rengøring af varmtvandsudløbet .....	195
Rengøring af tilbehørsdele .....	196
Rengøring af produktet .....	196
Afkalkning af produktet .....	196
<b>Opbevaring</b> .....	<b>197</b>
<b>Afhjælpning af fejl</b> .....	<b>198</b>
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>199</b>
Bortskaffelse af produktet .....	199
Bortskaffelse af emballage .....	199
<b>Tekniske data</b> .....	<b>200</b>
<b>Garanti for Kompennass Handels GmbH</b> .....	<b>200</b>
Service .....	202
Importør .....	202



## Introduktion

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

## Anvendelsesområde




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

Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet.

## Anvendte advarsler og symboler


I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):


	<b>FARE!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	<b>ADVARSEL!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	<b>FORSIGTIG!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	<b>OBS!</b> En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	"Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Vekselstrøm/-spænding

	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.
	Læs vejledningen.

## Sikkerhedsanvisninger

### **ADVARSEL!**

- ▶ Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brug af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år og ældre og er under opsyn.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶  **ADVARSEL!** Fare for kvælning! Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning.

- ▶ Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre betydelige farer for brugeren. Desuden bortfalder alle garanti-krav.
- ▶  Læg ikke produktet ned i vand eller andre væsker. Fare for elektrisk stød!
- ▶ Rør aldrig ved produktet med våde eller fugtige hænder.
- ▶ Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶ Fare for forbrændinger! Nogle dele bliver meget varme under brug!
- ▶ Ved brug af produktet kan der dannes dampskyer. Pas på ikke at brænde dig på dem! Hold tilstrækkelig afstand til dampene.
- ▶ Tilslut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordat stikkontakt.
- ▶ Efter brug har varmeelementets overflade stadig en del restvarme.
- ▶ Der må ikke løbe væske ud over produktets stikforbindelse.
- ▶ Brug kun produktet som angivet under anvendelsesområdet. Fejlanvendelser kan medføre personskader.

## ❗ OBS!

- ▶ Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kravene til sikkerhed kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- ▶ Beskyt produktet mod fugt og indtrængende væsker.
- ▶ Beskyt produktet mod stød, støv, kemikalier, stærke temperatursvingninger og nært placerede varmekilder (ovn, varmelegemer).
- ▶ Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker.
- ▶ Træk altid ledningen ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.
- ▶ Lad aldrig produktet være i brug uden opsyn.
- ▶ Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.
- ▶ Brug aldrig produktet i rum, hvor temperaturen er under eller omkring 0 °C. Hvis vandet fryser i ledningerne eller i vandbeholderen, kan produktet tage skade.
- ▶ Brug aldrig produktet udendørs. Dette produkt er kun beregnet til anvendelse indendørs.
- ▶ Undlad at lave damp, når der er afkalkningsmiddel i vandbeholderen!
- ▶ Espresso-maskinen må ikke stilles ind i et skab, når den er i brug.

## Pakkens indhold




Produktet leveres som standard med følgende dele:

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

**i Bemærk:** Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader. Hvis de leverede dele ikke er komplette eller har tegn på skader som følge af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline.

## Beskrivelse af produktet


Figur A:

- 1 TÆND-/SLUK-knap  med integreret driftsklar-lampe
- 2 Knap "Espresso"  med kontrollampe
- 3 Knap "Damp"  med kontrollampe
- 4 Frastillingsplade
- 5 Dampindstilling
- 6 Vandbeholder
- 7 Håndtag til mælkeskummeren
- 8 Mælkeskummer
- 9 Dryprist
- 10 Opsamlingsbakke
- 11 Svømmer
- 12 Varmtvandsudløb


Figur B:

- 13 Filterholder
- 14 Måleske med stopper
- 15 Stor filter (til 2 kopper)
- 16 Lille filter (til 1 kop)





## Opstilling af produktet

- 1) Tag produktet ud af emballagen, fjern alle emballagematerialer og eventuelle folier fra produktet.
- 2)  Tag vandbeholderen **6** ud, og fjern transportsikringen.
- 3) Rengør alle udtagelige dele som beskrevet i kapitlet "**Rengøring og vedligeholdelse**".
- 4) Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du bruger produktet.
- 5) Stil produktet på en plan og varmeresistent overflade. Sørg for, at stikkontakten er inden for rækkevidde. Sørg for en afstand på mindst 10 cm omkring produktet.
- 6) Sæt drypristen **9** ind, sådan at svømmeren **11** kan gå gennem udskæringen i drypristen **9**.

## Første ibrugtagning



- 1) Klap låget til vandbeholderen **6** op, og tag vandbeholderen **6** ud oppefra ved at holde i håndtaget. Fyld vandbeholderen **6** med koldt vand: Hæld som minimum vand i til min-mærkingen. Hæld aldrig mere vand i end til max-mærkingen. Som alternativ kan du klappe låget til vandbeholderen **6** op og fylde vandbeholderen **6**, mens den stadig står i maskinen. Sørg for, at der ikke kommer vand på strømledningen.
- 2) Sæt vandbeholderen **6** ind i maskinen igen, og luk låget.
- 3) Sæt filterholderen **13** ind i maskinen ved at sætte den ind ved mærkingen **11**, som er anbragt på siden af varmtvandsudløbet **12**, og drej den derefter imod urets retning, indtil håndtaget på filterholderen **13** peger fremad (mærking **11**).
- 4) Sæt stikket i en stikkontakt.
- 5) Stil en egnet beholder, f.eks. en stor kop, under varmtvandsudløbet **12**. Sørg for, at dampindstillingen **5** står på position "O".
- 6) Tænd for produktet med TÆND-/SLUK-knappen **1** . Driftsklar-lampen blinker, og produktet begynder at varme op.

Rengør de indvendige ledninger på følgende måde, før du bruger produktet første gang:

- 1) Så snart TÆND-/SLUK-knappens ❶  integrerede driftsklar-lampe lyser konstant, er opvarmningsfasen afsluttet. Tryk på knappen "Espresso"  ❷, og lad vandet løbe gennem produktet. Gentag dette trin 4-5 gange, indtil ca. 100 ml er løbet igennem. Læs også nærmere i kapitlet "**Betjening**".
- 2) Tryk på knappen "Damp"  /  ❸, og vent, til den ikke blinker længere og lyser konstant. Fremstil damp i ca. 30. sekunder ved langsomt at åbne dampindstillingen imod urets retning. Læs også nærmere i kapitlet "**Betjening**".

Nu er produktet klar til brug.

**i Bemærk:**

Ved den første ibrugtagning kan det ske, at kontrollampen blinker efter tryk på knappen "Espresso"  ❷. Det er normalt. Hvis det er tilfældet, skal du trykke på knappen "Espresso"  ❷. Kontrollampen holder op med at blinke.

## Betjening

### Opvarmning før brug

For at tilberede en god espresso er det vigtigt, at espressomaskinen er varmet godt op først.

Varm produktet op på følgende måde før brug:

- 1) Hæld vand i vandbeholderen ❹.
- 2) Læg det store ❶❷ eller lille espressofilter ❶❸ i filterholderen ❶❹:
  - Sørg for, at den lille indskæring på det store ❶❷ eller lille espressofilter ❶❸ sidder over indskæringen på filterholderen ❶❹ ved indsætning (se figur 1).
  - Drej det store ❶❷ eller lille espressofilter ❶❸ en smule, så det ikke kan falde ud (se figur 2).

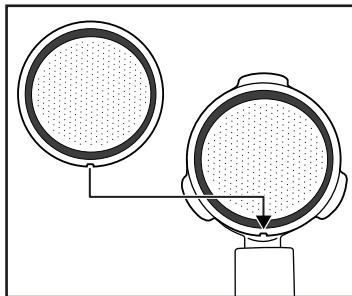


Fig. 1

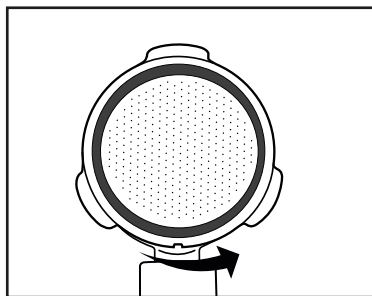





Fig. 2

**i Bemærk:**

Tag først det indsatte espressofilter **15/16** ud, når det er afkølet!

For at tage espressofiltrene **15/16** ud af filterholderen **13** igen, skal du dreje det indsatte espressofilter **15/16**, indtil indskæringen på espressofilteret **15/16** sidder over indskæringen på filterholderen **13**. Nu kan du tage espressofilteret **15/16** ud.

- 3) Sæt filterholderen **13** ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen **11**, som er anbragt på siden af varmtvandsudløbet **12**, og drej den derefter imod urets retning, indtil håndtaget på filterholderen **13** peger fremad (markering **11**).
- 4) Stil en kop under filterholderen **13**.
- 5) Sæt stikket i en stikkontakt. Sørg for, at dampindstillingen står på position "O".
- 6) Tænd for produktet med TÆND-/SLUK-knappen **1** . Driftsklar-lampen blinker, og produktet begynder at varme op.
- 7) Tryk på knappen "Espresso"  **2**, så snart driftsklar-lampen lyser konstant, så produktet tapper vand fra vandbeholderen **6**. Når vandet kommer ud af filterholderens åbninger, skal du trykke på knappen "Espresso"  **2** igen, så pumpen stopper.
- 8) Vent evt., til driftsklar-lampen lyser konstant igen.

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

**i Bemærk:**

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

## Tilberedning af espresso

**i Bemærk:**

Sørg altid for, at espressofilteret **15/16** er rent og uden rester af espressopulver.

- 1) Når produktet er varmet op:  
For at tilberede en espresso skal du sætte det lille espressofilter **16** i filterholderen **13**.  
For at tilberede to kopper espresso skal du sætte det store espressofilter **15** i filterholderen **13**.
- 2) Fyld det lille espressofilter **16** med espressopulver op til max-markeringen. Det svarer til ca. 7 g pulver eller en strøget måleske **14**.  
Eller...  
Fyld det store espressofilter **15** med espressopulver op til max-markeringen. Det svarer til ca. 7 g + 7 g pulver eller to strøgne måleskeer **14**.



- 3) Pres espressopulveret sammen ved hjælp af stopperen på måleskeen **14**. Fyld derefter mere espressopulver på efter behov, så espressofilteret **15/16** er fyldt op til max-markeringen. Pres espressopulveret sammen igen.

**i Bemærk:**

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

- 4) Sæt filterholderen **18** ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen **17** på produktet, og drej den imod urets retning, indtil håndtaget til filterholderen **18** peger fremad (markering **17**).
- 5) Stil en (eller to) kop(per) under filterholderens åbninger. Vi anbefaler, at kopperne først skylles med varmt vand, så espressoen ikke så hurtigt bliver kold. Kopperne kan opbevares på frastillingspladen **4**.
- 6) Tryk på knappen "Espresso" **2** én gang for at lave en kop espresso, og tryk 2 gange efter hinanden på knappen "Espresso" **2** for at lave to kopper. Kontrollampen blinker hurtigt. Espressoen løber ned i koppen/kopperne. Produktet stopper automatisk espressotilberedningen.

**i Bemærk:**

For at tilberede en kop espresso løber kaffen ud i ca. 15 sekunder og ca. 25 sekunder for 2 kopper. Du kan også stoppe espressotilberedningen manuelt ved at trykke på knappen "Espresso" **2**.

Nu kan du drikke espressoen.


## **⚠ ADVARSEL!**

### **Tag aldrig filterholderen **18** ud, mens espressoen løber ud!**

Sprøjt fra den varme espresso kan føre til personskader! Vent, til kaffen ikke længere løber ud, før du fjerner filterholderen **18**.

- 7) Hvis du ikke skal bruge produktet længere, skal du slukke det ved at trykke på TÆND-/SLUK-knappen **1** **1**.
- 8) Fjern altid espressopulveret fra filteret **15/16** efter brug. Tag filterholderen **18** ud af produktet. Tøm nu filteret **15/16** ved at vende filterholderen **18** om og banke espressopulveret ud. Bortskaf altid espressopulveret miljøvenligt, for eksempel i bioaffald.
- 9) Tag stikket ud af stikkontakten og lad produktet køle helt af.

**i Bemærk:**

Hvis du ikke trykker på knapperne "Espresso"  2 eller "Damp"  /  3 i ca. 30 minutter, slukkes produktet automatisk.

Rengør altid filterholderen 15 og varmtvandsudløbet 12 efter brug. Læs nærmere i kapitlet "**Rengøring og vedligeholdelse**".

Tøm regelmæssigt opsamlingsbakken 10, men senest, når svømmeren 11 kan ses i udskæringen på drypristen 9.

## Skumning af mælk/Tilberedning af cappuccino

**⚠ ADVARSEL!**





**Vær forsigtig med dampen til mælkeskum!**



Den varme damp eller de varme sprøjt kan føre til personskader!  
Betjen altid dampindstillingen 5 langsomt.

- 1) Forbered altid først espressoen. Til tilberedning af en cappuccino skal du gå frem som beskrevet under tilberedning af 2 kopper espresso. Hvis du vil tilberede mere end én kop cappuccino skal du først tilberede alle espressoerne og derefter skumme mælken op til alle cappuccinoerne.



**i Bemærk:**


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

- 2) Fyld en beholder til skumning (helst af rustfrit stål) en tredjedel op med kold mælk. Til hver kop cappuccino er 100 ml kold mælk optimalt. Tænk på, når du vælger opskumningsbeholder, at mælken kan øges til det dobbelte volumen ved opskumning. Sørg for, at beholderen er høj nok.
- 3) Sørg for, at dampindstillingen 5 er lukket (drej indtil stop i retningen "O").
- 4) Stil mælkeskummeren 8 ud til siden. Hold kun i håndtaget 7.
- 5) Tryk på knappen "Damp"  /  3. Vent, til kontrollampen lyser konstant.
- 6) Hold en tom beholder under mælkeskummeren 8. Drej langsomt dampindstillingen 5 i retningen  / . Der kommer kondensvand/sprøjt ud af dysen. På denne måde renses dysen og vandkredsløbet inden i produktet.
- 7) Vent 15 sekunder, og drej så dampindstillingen 5 i retningen "O", indtil der ikke kommer mere damp ud af dysen. Hæld vandet ud af beholderen.




- 8) Hold nu skumbeholderen i den ene hånd for at mærke mælketemperaturen, og hold dysen til mælkeskummeren **8** lidt ned i mælken. Hold skumbeholderen lidt på skrå.
- 9) Drej langsomt dampindstillingen **5** i retningen "/".
- 10) Bevæg skumbeholderen rundt i cirkler, og hold dysens spids lige under mælkeoverfladen: langt nok ned til, at mælken ikke sprøjter i alle retningen og alligevel højt nok til, at der produceres tykt skum. Hvis du gør det rigtigt, kan du høre en dyb brummende lyd.
- 11) Når mælkeskummet stiger op, skal du holde dysen længere ned, så næste 'lag' skummes, og skummet ikke brænder på.
- 12) Hold til sidst dysen helt ned i mælken, og luk dampindstillingen **5** cirka halvt, så mælken varmes op. Hold skumbeholderen lidt på skrå, så mælken hvirvles rundt, mens den røres rundt med dysen.
- 13) Når mælkeskummet har den ønskede konsistens og temperatur, lukkes dampindstillingen **5** (drej indtil stop i retningen "O").
- 14) Først derefter tages dysen op af mælken.

**i Bemærk:**

Kontrollampen til knappen "Espresso"  **2** blinker muligvis hurtigt, hvis du trykker på knappen "Espresso"  **2** lige efter fremstilling af mælkeskum. Det betyder, at produktet er varmet for meget op til tilberedning af en optimal espresso. Lad produktet køle af i mindst 5 minutter. Som alternativ kan du hurtigere afkøle produktet med funktionen "Aftapning af varmt vand".

- 15) Når du ikke skal bruge produktet længere, skal du slukke for det med TÆND-/SLUK-knappen **1** .

**i Bemærk:**

Hvis der ikke trykkes på knapperne "Espresso"  **2** eller "Damp"  /  **3** i ca. 30 minutter, slukkes produktet automatisk.

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

**i Bemærk:**


Rengør altid mælkeskummeren **8** hver gang, du har brugt produktet. Læs nærmere i kapitlet "**Rengøring og vedligeholdelse**".

## Tips til den perfekte espresso

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

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

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








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

## Tips til mælkeskum

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

## Aftapning af varmt vand

Du kan også tappe varmt vand af med mælkeskummen **8** til f.eks. fortynding af kaffe (café americano) eller til tilberedning af te.

- 1) Når produktet er varmet op:  
Stil en varmeresistent beholder under mælkeskummen **8**.
  - 2) Tryk to gange på knappen "Damp"  /  **3**. Pumpen begynder at arbejde.
  - 3) Drej dampindstillingen **5** mindst halvvejs i retningen " / ". Der løber varmt vand ud af mælkeskummen **8**.
  - 4) Tryk på knappen "Damp"  /  **3** eller knappen "Espresso"  **2** igen for at stoppe aftapningen af varmt vand.
- i Bemærk:**  
Hvis du ikke trykker på en knap, stopper varmtvandsdispenseringen automatisk efter ca. 60 sekunder.
- 5) Drej dampindstillingen **5** for at lukke (indtil stop i retning af "O").
- i Bemærk:**  
Du kan også bruge denne funktion til hurtigere at afkøle produktet, f.eks. hvis du vil tilberede en espresso lige efter mælkeskumningen. Lad i dette tilfælde vandet løbe igennem i mindst 15 sekunder.

## Rengøring og vedligeholdelse

### **FARE!**

**Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet. Fare for elektrisk stød!**

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



### **ADVARSEL!**

**Lad først produktet køle af, før du rengør det. Fare for forbrændinger!**

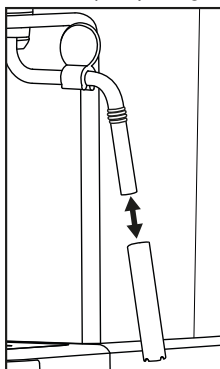
### **OBS!**

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

## Rengøring af mælkeskummen

- 1) Stil en tom beholder under mælkeskummen **8**.
- 2) Drej dampindstillingen **5** lige efter brug til " / ", og lad dampen slippe ud nogle sekunder.

- 3) Luk dampindstillingen **5** (drej i retning af "O" indtil stop), og sluk for produktet ved at tage strømstikket ud.
- 4) Lad dysen køle af.
- 5) Tag mælkeskummerens **4** rør af (se fig. 3), og rengør det omhyggeligt i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Brug evt. en lille børste til rengøring af rørets inderside. Skyl derefter røret af med rent vand.
- 6) Tør dysen, som sidder under røret, af med en fugtig klud. Tilsæt et mildt opvaskemiddel til kluden ved behov. Tør af med en klud, der er fugtet med vand, efter rengøring med opvaskemiddel. Kontrollér at der ikke er rester af opvaskemiddel på dysen.
- 7) Sæt røret på dysen igen (figur 3).



Figur 3

## Rengøring af varmtvandsudløbet

Rengør altid varmtvandsudløbet **12** lige efter brug:

- 1) Når du har tilberedt espresso/cappuccino og taget filterholderen **18** af, skal varmtvandsudløbets **12** overflade tørres af med en fugtig klud, så alle pulverrester fjernes.
- 2) Sæt filterholderen **18** uden indsatte espressofiltre **15/16** ind igen.
- 3) Stil så en tom kop under filterholderen **18**, og tryk på knappen "Espresso" **2**. Vandet løber ud af varmtvandsudløbet **12** og skyllet de sidste pulverrester ud.
- 4) Når der ikke længere løber vand ud af varmtvandsudløbet **12**, skal du slukke for produktet på TÆND-/SLUK-knappen **1** **1**.
- 5) Tag filterholderen **18** af igen.

## Rengøring af tilbehørsdele

- 1) Rengør filterholderen **13**, de to filterindsatser **15/16**, vandbeholderen **6**, måleskeen **14**, drypristen **9** og opsamlingsbakken **10** i varmt vand.

**i Bemærk:**

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

- 2) Tør alle dele.

**i Bemærk:**



De to espressofiltre **15/16**, måleskeen **14** og drypristen **9** kan også rengøres i opvaskemaskinen.

## Rengøring af produktet

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

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

## Afkalkning af produktet

**! OBS!**











Lav ikke damp, hvis der er afkalkningsmiddel i vandbeholderen **6**!

Afkalk produktet regelmæssigt. Efter ca. 3 måneder, skal produktet afkalkes.

Denne værdi kan variere afhængigt af vandets hårdhedsgrad.

Gør følgende for at afkalke produktet:

- 1) Hæld almindeligt, flydende afkalkningsmiddel til espressomaskiner i vandbeholderen **6**. Forholdet mellem vand/afkalkningsmiddel er normalt 4:1. Følg producentens anvisninger for at få den præcise mængde. I stedet for afkalkningsmiddel kan du også bruge ren citronsyre (fås hos materialisten) i forholdet 3:100 (3 dele citronsyre til 100 dele vand).
- 2) Fyld vandbeholderen **6** til max-markeringen med vand, og sæt den ind i produktet.
- 3) Sæt filterholderen **13** uden filter **15/16** ind i produktet.
- 4) Stil en beholder, som rummer mindst 1,2 l, under filterholderens åbninger. Du kan fjerne opsamlingsbakken **10** for at få plads til beholderen.

- 5) Tænd for produktet med TÆND-/SLUK-knappen **1** . Dampindstillingen **5** er lukket.
- 6) Tryk på knappen "Espresso"  **2**, når driftsklar-lampen lyser konstant, så produktet tapper vand fra vandbeholderen **6**. Når vandet kommer ud af filterholderens åbninger, skal du trykke på knappen "Espresso"  **2** igen, så pumpen stopper.
- 7) Vent evt. til driftsklar-lampen lyser konstant igen.
- 8) Når driftsklar-lampen lyser konstant, skal du trykke to gange på knappen "Espresso"  **2**. Lad afkalkningsopløsningen løbe igennem, indtil pumpen stopper automatisk.
- 9) Tryk på knappen "Damp"  /  **3** efter ca. 5 sekunder, og vent, til kontrollampen lyser konstant.
- 10) Drej dampindstillingen **5** til stillingen  / , og lad dampen løbe ud i ca. 2 minutter. Drej derefter dampindstillingen **5** igen til "O".
- 11) Sluk for maskinen på TÆND-/SLUK-knappen **1** , og lad afkalkningsopløsningen virke i mindst 15 minutter.
- 12) Tænd for produktet igen, og gentag trin 6 til 10 tre gange. Tøm vandbeholderen **6** helt den sidste gang ved at trykke flere gange på knappen "Espresso"  **2**. Hæld forsigtigt den brugte afkalkningsopløsning ud.
- 13) Skyl vandbeholderen **6** med rent vand, og hæld rent vand i indtil max-markeringen.
- 14) Gentag trin 6 til 10 tre gange, indtil alt vandet er brugt op. Hæld forsigtigt dette vand ud.
- 15) Sluk derefter for produktet.
- 16) Rengør produktet efter afkalkningen med en fugtig klud, så eventuelle sprøjt fra afkalkningsopløsningen fjernes. Sørg for, at produktet er helt tørt, før det bruges igen.

## Opbevaring

- Hvis du ikke har tænkt dig at bruge apparatet i længere tid, skal du tømme de indvendige rør ved at lade dampen løbe ud i ca. 2 minutter.
- Lad produktet køle helt af, før det stilles væk.
- Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.



## Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Espressoen løber ikke ud længere.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espressopulveret er for fugtigt og/eller presset for meget sammen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilbered espressoen igen, og pres ikke espressopulveret så meget sammen, eller udskift det helt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingen vand i vandbeholderen <b>6</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hæld vand i vandbeholderen <b>6</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hullerne i filterholderens åbninger er tilstoppede.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengør filterholderen <b>13</b>.</li> </ul>
Espressoen drypper ud over filterholderens <b>13</b> kant i stedet for ud af åbningerne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterholderen <b>13</b> er ikke sat rigtigt i.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sæt filterholderen <b>13</b> rigtigt i.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterholderens åbninger er tilstoppede.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengør filterholderen <b>13</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er rester af espressopulver på kanten af filterholderen <b>13</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern resterne af espressopulver fra kanten af filterholderen <b>13</b>.</li> </ul>
Espressoen er kold.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktet er ikke forvarmet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forvarm produktet.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kopperne er ikke forvarmede.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forvarm kopperne.</li> </ul>
Støj ved drift af pumpen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingen vand i vandbeholderen <b>6</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hæld vand i vandbeholderen <b>6</b>.</li> </ul>
Cremaen er for lys (espressoen løber hurtigt ud af filterholderen <b>13</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For lidt espressopulver.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug mere espressopulver.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espressopulveret er malet for groft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.</li> </ul>
Cremaen er for mørk (espressoen løber langsomt ud af filterholderen <b>13</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For meget espressopulver.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug mindre espressopulver.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulveret er malet for fint eller er fugtigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filteret <b>15/16</b> er tilstoppet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengør filteret <b>15/16</b>.</li> </ul>
Mælken skummes ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mælken er ikke kold nok.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug mælk fra køleskabet.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mælkeskummeren <b>8</b> er snavset.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengør mælkeskummeren <b>8</b>.</li> </ul>
Pumpen stopper under drift, kontrollampen "Espresso" <b>2</b> blinker.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pumpen stopper efter ca. 3 minutters drift for at undgå overophedning.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lad produktet køle af, før du sætter det i gang igen.</li> </ul>

## Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

## Bortskaffelse af produktet



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

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

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



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

## Bortskaffelse af emballage



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



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

## Tekniske data

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

## Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

### Garantibetingelser

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

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

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

### Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

## Garantiens omfang

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

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

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

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

## Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 452932\_2310 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 452932\_2310.

## Service

**DK** Service Danmark  
Tel.: 32 710005  
E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 452932\_2310

## Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>204</b>
Usò conforme .....	204
Avvertenze e simboli utilizzati .....	204
<b>Indicazioni relative alla sicurezza</b> .....	<b>205</b>
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>208</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>208</b>
<b>Posizionamento dell'apparecchio</b> .....	<b>209</b>
<b>Prima messa in funzione</b> .....	<b>209</b>
<b>Utilizzo</b> .....	<b>210</b>
Riscaldamento prima dell'uso .....	210
Preparazione dell'espresso .....	211
Schiumatura del latte/Preparazione del cappuccino .....	213
Consigli per un caffè perfetto .....	215
Consigli per la schiuma di latte .....	215
Prelievo di acqua calda .....	216
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>216</b>
Pulizia del montalatte .....	216
Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente .....	217
Pulizia degli accessori .....	218
Pulizia dell'apparecchio .....	218
Eliminazione del calcare dall'apparecchio .....	218
<b>Conservazione</b> .....	<b>219</b>
<b>Eliminazione dei guasti</b> .....	<b>220</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>221</b>
Smaltimento dell'apparecchio .....	221
Smaltimento dell'imballaggio .....	222
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>222</b>
<b>Garanzia della Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>222</b>
Assistenza .....	224
Importatore .....	224

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.




## Uso conforme





Questo apparecchio serve esclusivamente alla preparazione di espresso/cappuccino e alla montatura del latte. Esso è destinato esclusivamente all'uso in ambito privato. Non utilizzarlo per fini commerciali.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

## Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	<b>PERICOLO!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	<b>AVVERTENZA!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	<b>CAUTELA!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	<b>ATTENZIONE!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.


	Corrente/tensione alternata
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Leggere le istruzioni.

## Indicazioni relative alla sicurezza

### **AVVERTENZA!**

- ▶ Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- ▶ Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e non vengano sorvegliati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.



- ▶ **⚠ AVVERTENZA!** Pericolo di soffocamento! Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.
- ▶ Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo non conforme possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
- ▶  Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!
- ▶ Non toccare mai l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ Pericolo di ustioni! Durante l'uso alcune parti si surriscaldano!
- ▶ Durante l'uso dell'apparecchio si formano sbuffi di vapore bollente. Fare attenzione a non riportare ustioni! Mantenersi a sufficiente distanza di sicurezza dal vapore.
- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra.
- ▶ Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.
- ▶ Impedire il contatto di liquidi con la connessione a spina.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso. Eventuali errori di utilizzo potrebbero dare luogo a lesioni.

**❗ ATTENZIONE!**

- ▶ I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- ▶ Proteggere l'apparecchio dall'umidità e dalla penetrazione di liquidi.
- ▶ Proteggere l'apparecchio dagli urti, dalla polvere, dagli agenti chimici, da forti oscillazioni di temperatura e da fonti di calore troppo ravvicinate (forni, termosifoni).
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prendendolo per la spina, mai per il cavo.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti con temperature inferiori o vicine allo 0° C. L'apparecchio può danneggiarsi in caso di congelamento dell'acqua nelle condutture o nel serbatoio.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto. Questo apparecchio è previsto solo per l'uso in ambienti interni.
- ▶ Evitare che si crei vapore quando la soluzione anticalcare si trova nel serbatoio dell'acqua!
- ▶ Non è consentito collocare la macchina per caffè espresso all'interno di un mobile durante l'utilizzo.

## Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina per caffè espresso
- Portafiltro
- Filtro per espresso grande
- Filtro per espresso piccolo
- Misurino con pressino
- Manuale di istruzioni

**i Nota:** Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili. In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla hotline di assistenza.

## Descrizione dell'apparecchio

Figura A:





- 1 Interruttore accensione/spengimento  con spia di standby integrata
- 2 Tasto "Espresso"  con spia di controllo
- 3 Tasto "Vapore"  con spia di controllo
- 4 Superficie di appoggio
- 5 Regolatore di vapore
- 6 Serbatoio dell'acqua
- 7 Maniglia del montalatte
- 8 Montalatte
- 9 Griglia di scolo
- 10 Vaschetta di raccolta gocce
- 11 Indicatore del livello dell'acqua
- 12 Uscita dell'acqua calda


Figura B:

- 13 Portafiltro
- 14 Cucchiaino con pressino
- 15 Filtro grande (per 2 tazze)
- 16 Filtro piccolo (per 1 tazza)





## Posizionamento dell'apparecchio

- 1) Estrarre l'apparecchio dalla confezione, rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali pellicole protettive dall'apparecchio.
- 2)  Togliere il serbatoio dell'acqua **6** e rimuovere la sicura per il trasporto.
- 3) Pulire tutte le parti amovibili come descritto al capitolo "**Pulizia e manutenzione**".
- 4) Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- 5) Collocare l'apparecchio su una superficie piana e insensibile al calore. Assicurarsi che la presa di corrente sia nelle vicinanze. Mantenere una distanza di almeno 10 cm intorno all'apparecchio.
- 6) Inserire la griglia di scolo **9** in modo che l'indicatore del livello dell'acqua **11** possa sporgere attraverso l'apertura della griglia di scolo **9**.

## Prima messa in funzione



- 1) Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua **6** ed estrarre il serbatoio dell'acqua **6** verso l'alto prendendolo dalla maniglia. Riempire il serbatoio dell'acqua **6** con acqua fredda:  
Versare acqua almeno fino al segno MIN.  
Non aggiungere mai una quantità di acqua superiore al segno MAX.  
In alternativa si può aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua **6** e riempire il serbatoio dell'acqua **6** quando si trova ancora nell'apparecchio.  
Assicurarsi che non goccioli acqua sul cavo di alimentazione.
- 2) Reinscrivere il serbatoio dell'acqua **6** nell'apparecchio o richiudere il coperchio.
- 3) Collocare il portafiltro **13** nell'apparecchio inserendolo nell'apparecchio in corrispondenza del segno **14** situato accanto all'uscita dell'acqua calda **12** e poi ruotandolo in senso antiorario finché il manico del portafiltro **13** non è rivolto in avanti (segno **14**).
- 4) Inserire la spina in una presa di corrente.
- 5) Collocare un recipiente adeguato, ad es. una tazza grande, sotto l'uscita dell'acqua calda **12**. Assicurarsi che il regolatore di vapore **5** si trovi in posizione "O".
- 6) Accendere l'apparecchio con l'interruttore accensione/spengimento **1** . La spina di standby lampeggia e l'apparecchio inizia a riscaldare.

Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, procedere come segue per pulire i condotti interni:

- 1) Non appena la spia di standby integrata nell'interruttore accensione/spegnimento ❶  resta fissa, la fase di riscaldamento è conclusa. Premere il tasto "Espresso"  ❷ e fare scorrere acqua attraverso l'apparecchio. Ripetere questo passo 4-5 volte finché non sono passati circa 100 ml di acqua. Leggere al riguardo anche il capitolo "Utilizzo".
- 2) Premere il tasto "Vapore"  /  ❸ e attendere che non lampeggi più e resti fisso. Lasciare che venga prodotto vapore per circa 30 secondi girando lentamente il regolatore di vapore in senso antiorario. Leggere al riguardo anche il capitolo "Utilizzo".

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

**i Nota:**

Alla prima messa in funzione è possibile che la spia di controllo lampeggi dopo l'azionamento del tasto "Espresso"  ❷. Questo è normale. In tal caso premere il tasto "Espresso"  ❷. La spia di controllo smette di lampeggiare.

## Utilizzo

### Riscaldamento prima dell'uso

Per preparare un buon caffè è importante che prima la macchina per caffè espresso si riscaldi bene.

Prima di ogni utilizzo riscaldare l'apparecchio come segue:

- 1) Versare acqua nel serbatoio dell'acqua ❹.
- 2) Collocare il filtro per espresso grande ❸ o piccolo ❹ nel portafiltro ❺.
  - Badare che il piccolo intaglio presente sul filtro per espresso grande ❸ o piccolo ❹ all'atto dell'inserimento si trovi sopra l'intaglio presente sul portafiltro ❺ (vedere figura 1).
  - Ruotare poi leggermente il filtro per espresso grande ❸ o piccolo ❹ in modo tale che non possa più cadere fuori (vedere figura 2).

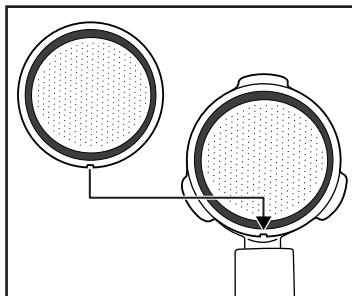


Fig. 1

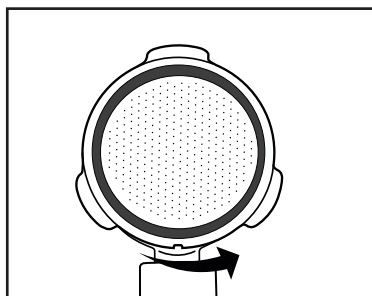





Fig. 2

**i Nota:**

Rimuovere il filtro per espresso **15/16** inserito solo dopo che si è raffreddato! Per estrarre nuovamente il filtro per espresso **15/16** dal portafiltro **13**, ruotare il filtro per espresso **15/16** inserito fino a quando l'intaglio presente sul filtro per espresso **15/16** non viene a trovarsi sopra l'intaglio presente sul portafiltro **13**. Ora si può sfilare il filtro per espresso **15/16**.

- 3) Inserire il portafiltro **13** nell'apparecchio introducendolo dalla tacca **1** che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente **12** e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro **13** non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca **1**).
- 4) Collocare una tazza sotto il portafiltro **13**.
- 5) Inserire la spina in una presa di corrente. Assicurarsi che il regolatore di vapore si trovi in posizione "O".
- 6) Accendere l'apparecchio con l'interruttore accensione/spegnimento **1** . La spia di standby lampeggia e l'apparecchio inizia a riscaldare.
- 7) Non appena la spia di standby resta fissa, premere il tasto "Espresso"  **2**, in modo che l'apparecchio prelevi acqua dal serbatoio dell'acqua **6**. Non appena esce acqua dalle aperture del portafiltro, premere nuovamente il tasto "Espresso"  **2** per fare arrestare la pompa.
- 8) Eventualmente attendere che la spia di standby resti nuovamente fissa.

Il preriscaldamento è concluso. A questo punto si può preparare un caffè o un cappuccino.

**i Nota:**

Se si desidera preparare più caffè o cappuccini di seguito, non è necessario riscaldare e lavare nuovamente l'apparecchio.

## Preparazione dell'espresso

**i Nota:**

Assicurarsi sempre che il filtro per espresso **15/16** sia pulito e privo di residui di miscela in polvere per espresso.

- 1) Se l'apparecchio è riscaldato:  
Per preparare un espresso, collocare il filtro per espresso piccolo **16** nel portafiltro **13**.  
Per preparare due espressi, collocare il filtro per espresso grande **15** nel portafiltro **13**.
- 2) Riempire il filtro per espresso piccolo **16** fino alla tacca Max con miscela in polvere per espresso. La quantità corrisponde a circa 7 g di miscela in polvere o a un misurino **14** raso di caffè.  
oppure...  
Riempire il filtro per espresso grande **15** fino alla tacca Max con miscela in polvere per espresso. Ciò corrisponde a circa 7 g + 7 g di miscela in polvere, ovvero due misurini **14** rasi di caffè.

- 3) Comprimere la miscela in polvere per espresso con l'ausilio del pressino del misurino **14**. Se necessario, inserire altra miscela in polvere per espresso, fino a riempire il filtro per espresso **15/16** fino alla tacca Max. Comprimere nuovamente la miscela in polvere per espresso.

**i Nota:**

La compressione della miscela in polvere per espresso è un procedimento fondamentale per la preparazione di un espresso. Se la miscela in polvere per espresso viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato lentamente, con una maggiore produzione di crema. Se la miscela in polvere per espresso non viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato più rapidamente, con una scarsa produzione di crema.

- 4) Inserire il portafiltro **13** nell'apparecchio introducendolo dalla tacca **17** che si trova sull'apparecchio e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro **13** non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca **17**).
- 5) Collocare una (o due) tazza(e) sotto le aperture del portafiltro. Consigliamo di sciacquare precedentemente le tazze da caffè con acqua bollente, per rallentare il raffreddamento dell'espresso. Le tasse possono venire intanto posate sull'apposita superficie **4**.
- 6) Per una tazzina di caffè premere il tasto "Espresso" **2** una volta, per due tazzine premere il tasto "Espresso" **2** due volte di seguito. La spia di controllo lampeggia velocemente. Il caffè riempie la tazzina o le tazzine. L'apparecchio arresta automaticamente l'erogazione del caffè.

**i Nota:**


Per una tazzina di caffè, il caffè scorre per circa 15 secondi, per due tazzine circa 25 secondi. È possibile arrestare l'erogazione del caffè anche manualmente premendo di nuovo il tasto "Espresso" **2**.

Ora si può bere il caffè.

## **⚠ AVVERTENZA!**

### **Non togliere mai il portafiltro **13** mentre esce il caffè!**

Gli schizzi di caffè bollente causano lesioni! Attendere che il caffè smetta di uscire prima di togliere il portafiltro **13**.

- 7) Se non si desidera utilizzare più l'apparecchio, spegnerlo premendo l'interruttore accensione/spagnimento **1** .
- 8) Dopo l'uso eliminare il caffè in polvere dal filtro **15/16**. Togliere il portafiltro **13** dall'apparecchio. Svuotare ora il filtro **15/16** girando e scuotendo il portafiltro **13** per fare fuoriuscire la polvere di caffè. Smaltire sempre la polvere di caffè in modo ecocompatibile, ad esempio tra i rifiuti organici.
- 9) Staccare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente.

**i Nota:**

Se non si premono i tasti "Espresso"  2 o "Vapore"  /  3 per circa 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

È assolutamente necessario pulire il portafiltro 13 e l'uscita dell'acqua calda 12 dopo ogni uso. Leggere al riguardo il capitolo "Pulizia e manutenzione".

Svuotare regolarmente la vaschetta di raccolta gocce 10, in ogni caso al più tardi quando si vede l'indicatore del livello dell'acqua 11 nell'apertura della griglia di scolo 9.

## Schiumatura del latte/Preparazione del cappuccino

**⚠ AVVERTENZA!**



**Prestare attenzione nell'uso del vapore per la preparazione della schiuma di latte!**

Il vapore bollente o gli spruzzi di liquidi bollenti possono causare lesioni! Premere sempre lentamente il regolatore di vapore 5.







- 1) Per prima cosa preparare sempre un caffè. Per un cappuccino procedere come indicato per la preparazione di due tazzine di caffè. Se si desidera preparare più di una tazza di cappuccino, preparare per prima cosa tutti i caffè e poi schiumare il latte per tutti i cappuccini.

**i Nota:**





Per preparare un cappuccino utilizzare sempre tazze più grandi delle tazzine da caffè, poiché bisogna aggiungervi ancora la schiuma di latte.

- 2) Riempire un contenitore per la schiuma (preferibilmente di acciaio inossidabile) per un terzo di latte freddo. La quantità ottimale è di 100 ml di latte freddo per ogni tazza di cappuccino. Per la scelta del contenitore per la schiuma tenere presente che il latte può raddoppiare di volume durante la schiumatura. Assicurarsi che il contenitore sia abbastanza alto.
- 3) Assicurarsi che il regolatore di vapore 5 sia chiuso (ruotare fino all'arresto in direzione "O").
- 4) Espellere lo schiumatore per il latte 8 dal lato. Afferrarlo solo dalla maniglia 7.
- 5) Premere il tasto "Vapore"  /  3. Attendere che la spia di controllo resti fissa.
- 6) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte 8. Ruotare lentamente il regolatore di vapore 5 in direzione "♣/♠". Dall'ugello usciranno condensa/spruzzi d'acqua. In tal modo si ottiene la pulizia dell'ugello e del circuito idrico dell'apparecchio.
- 7) Attendere 15 secondi e ruotare poi il regolatore di vapore 5 in direzione "O" fino a quando non fuoriesce più vapore dall'ugello. Gettare via l'acqua dal contenitore.





- 8) Tenere il contenitore per la schiuma in mano, per sentire la temperatura del latte, e inserire lievemente l'ugello dello schiumatore per il latte  nel latte. Nel farlo mantenere il contenitore in posizione leggermente obliqua.
- 9) Ruotare lentamente il regolatore di vapore  in direzione "/ ".
- 10) Muovere il contenitore per la schiuma con movimento circolare tenendo la punta dell'ugello appena al di sotto della superficie del latte e comunque a una profondità sufficiente in modo che il latte non spruzzi e a un'altezza sufficiente in modo che si formi una spessa schiuma. Se il procedimento viene effettuato correttamente, si udrà un caratteristico borbottio.
- 11) Quando comincia a formarsi la schiuma, immergere ulteriormente l'ugello, per ottenere la schiumatura dello "strato" successivo ed evitare che la schiuma già formata si bruci.
- 12) Immergere quindi completamente l'ugello e chiudere il regolatore di vapore  più o meno per metà in modo che il latte si riscaldi. Tenere il contenitore in posizione leggermente obliqua per girare il latte delicatamente, mentre lo si mescola con l'ugello.
- 13) Quando la schiuma di latte raggiunge la consistenza e la temperatura desiderata, richiudere il regolatore di vapore  (ruotandolo fino all'arresto in direzione "O").
- 14) Estrarre prima l'ugello dal latte.

 **Nota:**

È possibile che la spia di controllo del tasto "Espresso"   lampeggi velocemente se si preme il tasto "Espresso"   subito dopo aver creato la schiuma di latte. Ciò significa che l'apparecchio si è riscaldato troppo per preparare un espresso ottimale. Fare raffreddare l'apparecchio per almeno 5 minuti.

In alternativa, è possibile far raffreddare l'apparecchio più velocemente con la funzione "Prelievo di acqua calda".

- 15) Se non si desidera utilizzare più l'apparecchio, spegnerlo con l'interruttore accensione/spengimento  .

 **Nota:**

Se non si premono i tasti "Espresso"   o "Vapore"  /   per circa 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

- 16) Versare quindi il latte con la schiuma nell'espresso precedentemente preparato. Il cappuccino è pronto. Zuccherarlo a piacere o cospargerlo di cacao in polvere.

 **Nota:**

Pulire lo schiumatore per il latte  sempre immediatamente dopo l'uso. Leggere al riguardo il capitolo "**Pulizia e manutenzione**".

## Consigli per un caffè perfetto

Uno dei fattori più importanti per un buon caffè è il cosiddetto tempo di estrazione o tempo di percolazione, ossia la durata del contatto tra il caffè macinato e l'acqua calda fino allo scorrimento del caffè pronto nella tazzina.

Il tempo di estrazione dipende soprattutto dalla quantità e dal grado di macinatura del caffè in polvere, nonché dalla sua compattezza. Quanto più fine e compatto è il caffè macinato, tanto più lento è lo scorrimento dell'acqua attraverso di esso.

Tuttavia, è possibile condizionare il tempo di estrazione se si nota che il caffè non ha il sapore o l'aspetto che dovrebbe avere.





- Quando la crema è particolarmente chiara, ha poca consistenza e si dissolve presto, significa che il caffè è percolato troppo velocemente. In questo caso si parla di sottoestrazione. Il caffè ha un sapore acido e acquoso e l'aroma non viene messo in risalto. Di solito ciò è dovuto alla scarsa quantità di caffè macinato, il quale magari è stato macinato troppo grosso o non è stato pressato abbastanza.
- Se la crema è molto scura e al centro è disseminata di macchie chiare o presenta un foro, il caffè è percolato troppo a lungo. Si parla di sovraestrazione. Il caffè ha un sapore amaro. La causa è da ricercarsi di solito in una macinazione troppo fine del caffè o in una quantità di caffè eccessiva. Se non fosse così, è possibile che il caffè macinato sia stato pressato troppo.
- Per il caffè espresso usare solo caffè macinato: di solito presenta una macinatura più fine ed è inoltre più tostato. Idealmente, per una tazza di caffè sono necessari circa 7 g di caffè macinato. Non riempire troppo il filtro. Compattare il caffè macinato nel filtro con il pressino del misurino **14** senza ridurre il caffè macinato a una massa troppo compatta.
- Fare delle prove fino a trovare quello che si ritiene l'equilibrio ottimale di tutti i fattori.

## Consigli per la schiuma di latte

- È possibile ottenere la schiuma da qualsiasi tipo di latte, anche di soia o riso. Alcuni tipi di latte possono tuttavia essere riscaldati solo entro certi limiti.
- Il latte scremato (latte magro) non brucia facilmente come il latte intero ma a causa dello scarso contenuto di grasso c'è il rischio che non si riesca a schiumare bene. Pertanto utilizzare latte con una percentuale di grasso del 3,5% o dell'1,5%.
- Il latte ben raffreddato può essere schiumato meglio del latte non molto freddo. Si ottengono i risultati migliori a una temperatura di circa 7 °C.
- Non schiumare il latte per la seconda volta altrimenti brucerà.
- Fare riposare il latte con la schiuma per circa 30 secondi, prima di versarlo nell'espresso. In tal modo, le bolle d'aria più grosse scoppiano e il latte ancora liquido scende sul fondo. Così sarà possibile versare la schiuma fine sull'espresso.

## Prelievo di acqua calda

Per mezzo del montalatte **③** si può anche prelevare acqua calda, ad es. per diluire un caffè (caffè americano) o preparare un tè.

- 1) Se l'apparecchio è riscaldato:  
Collocare un recipiente resistente al calore sotto il montalatte **⑧**.
- 2) Premere due volte il tasto "Vapore"  **③**. La pompa inizia a lavorare.
- 3) Ruotare il regolatore di vapore **⑤** almeno fino alla metà verso "".  
Dal montalatte **⑧** esce acqua calda.
- 4) Premere nuovamente il tasto "Vapore"  **③** o il tasto "Espresso"  **②** per arrestare il prelievo di acqua calda.

**ⓘ Nota:**

Se non si preme nessun tasto, l'erogazione di acqua calda si interrompe automaticamente dopo circa 60 secondi.

- 5) Chiudere il regolatore di vapore **⑤** (ruotandolo verso "O" fino alla battuta).

**ⓘ Nota:**

Si può usare questa funzione anche per fare raffreddare l'apparecchio più velocemente, ad es. se si desidera preparare un caffè subito dopo aver schiumato il latte. In questo caso fare scorrere l'acqua per almeno 15 secondi.

## Pulizia e manutenzione

**⚠ PERICOLO!**

**Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Pericolo di scosse elettriche!**

 Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scosse elettriche!


**⚠ AVVERTENZA!**

**Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. Pericolo di ustioni!**

**⚠ ATTENZIONE!**

Per evitare danni, non usare mai detersivi abrasivi, aggressivi o chimici per pulire le superfici dell'apparecchio.

## Pulizia del montalatte

- 1) Collocare un contenitore vuoto sotto il montalatte **⑧**.
- 2) Portare il regolatore di vapore **⑤** direttamente dopo l'uso su "" e fare uscire del vapore per qualche secondo.
- 3) Chiudere il regolatore di vapore **⑤** (ruotare fino all'arresto in direzione "O"), spegnere l'apparecchio e tirare la spina.

- 4) Fare raffreddare l'ugello.
- 5) Togliere il cappuccio del montalatte ❸ (vedere figura 3) e pulirla accuratamente con acqua calda e un poco di detersivo. Eventualmente usare una piccola spazzola per pulire anche l'interno del cappuccio. Poi sciacquare il cappuccio con acqua pulita.
- 6) Strofinare l'ugello che si trova sotto l'involucro con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno qualche goccia di detersivo delicato. Ma dopo la pulizia con un detersivo occorre passare ancora un panno inumidito con acqua pulita. Accertarsi che sull'ugello non si trovino residui di detersivo.
- 7) Far scorrere nuovamente l'involucro sull'ugello (Figura 3).

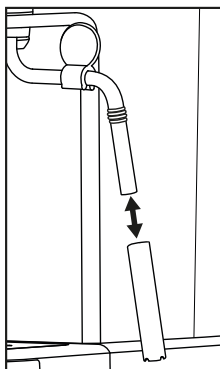


Figura 3

## Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente

Pulire sempre l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente ❷ dopo l'uso.

- 1) Dopo la preparazione di espresso/cappuccino e dopo aver rimosso il portafiltro ❸, pulire tutta l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente ❷ con un panno umido, in modo da eliminare i residui di miscela in polvere.
- 2) Reinscrivere il portafiltro ❸ **senza** filtri per espresso ❶/❷.
- 3) Collocare poi una tazza vuota sotto il portafiltro ❸ e premere il tasto "Espresso" ☞ ❶. L'acqua fuoriesce dalla doccia di acqua bollente ❷ risciacquando via gli ultimi residui di miscela in polvere.
- 4) Quando dall'uscita dell'acqua calda ❷ non esce più acqua, spegnere l'apparecchio con l'interruttore accensione/spengimento ❶ ⏻.
- 5) Rimuovere nuovamente il portafiltro ❸.

## Pulizia degli accessori

- 1) Pulire il portafiltro **13**, i due filtri **15/16**, il serbatoio dell'acqua **6**, il cucchiaino **14**, la griglia di scolo **9** e la vaschetta di raccolta gocce **10** con acqua calda.

**i Nota:**

Se si versano dei detersivi nell'acqua, questi potrebbero influenzare il sapore dell'espresso. Se le impurità possono essere rimosse solo con l'ausilio di detersivi, risciacquare le parti sempre con abbondante acqua pulita.

- 2) Asciugare tutte le parti.

**i Nota:**



I due filtri per espresso **15/16**, il misurino **14** e la griglia di scolo **9** si possono pulire anche in lavastoviglie.

## Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario versare un po' di detergente sul panno.

Prima del successivo impiego accertarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto.

## Eliminazione del calcare dall'apparecchio









**! ATTENZIONE!**

Evitare che si crei vapore quando la soluzione anticalcare si trova nel serbatoio dell'acqua **6**!

Eliminare regolarmente il calcare dall'apparecchio. Il calcare andrebbe eliminato dall'apparecchio dopo 3 mesi. Questo valore può differire in funzione del grado di durezza dell'acqua della propria regione.

Per eliminare il calcare dall'apparecchio, procedere come segue:

- 1) Versare nel serbatoio dell'acqua **6** un comune anticalcare liquido per macchine per caffè espresso. Il rapporto acqua/anticalcare è di solito 4:1. Per la quantità esatta orientarsi in base alle indicazioni del produttore. Al posto dell'anticalcare si può usare anche acido citrico puro (reperibile in drogheria) con un rapporto di 3:100 (3 parti di acido citrico per 100 parti di acqua).
- 2) Riempire d'acqua il serbatoio dell'acqua **6** fino al segno del massimo e inserirlo nell'apparecchio.
- 3) Inserire il portafiltro **13** senza filtro **15/16** nell'apparecchio.
- 4) Collocare un recipiente di almeno 1,2 l di capienza sotto le aperture del portafiltro. Si può togliere la vaschetta di raccolta gocce **10** per creare spazio per il recipiente.

- 5) Accendere l'apparecchio dall'interruttore accensione/spengimento **1** . Il regolatore di vapore **5** è chiuso.
- 6) Quando la spia di standby resta fissa, premere il tasto "Espresso"  **2**, in modo che l'apparecchio prelevi acqua dal serbatoio dell'acqua **6**. Non appena esce acqua dalle aperture del portafiltro, premere nuovamente il tasto "Espresso"  **2** per fare arrestare la pompa.
- 7) Eventualmente attendere che la spia di standby resti nuovamente fissa.
- 8) Non appena la spia di standby resta fissa, premere due volte il tasto "Espresso"  **2**. Fare scorrere la soluzione anticalcare finché la pompa non si arresta automaticamente.
- 9) Dopo circa 5 secondi premere il tasto "Vapore"  **3** e attendere che la spia di controllo resti fissa.
- 10) Girare il regolatore di vapore **5** nella posizione  **5** e fare uscire vapore per circa 2 minuti. Poi riportare il regolatore di vapore **5** su "0".
- 11) Spegner l'apparecchio con l'interruttore accensione/spengimento **1**  e fare agire la soluzione anticalcare per almeno 15 minuti.
- 12) Riaccendere l'apparecchio e ripetere altre tre volte i passi da 6 a 10. L'ultima volta svuotare il serbatoio dell'acqua **6** completamente premendo ripetutamente il tasto "Espresso"  **2**. Versare via con cautela la soluzione anticalcare usata.
- 13) Sciacquare il serbatoio dell'acqua **6** con acqua pulita e versarvi acqua pulita fino al segno del massimo.
- 14) Ripetere altre tre volte i passi da 6 a 10 fino a consumare tutta l'acqua. Versare via quest'acqua con cautela.
- 15) Poi spegnere l'apparecchio.
- 16) Dopo aver eliminato il calcare, pulire l'apparecchio con un panno umido per rimuovere eventuali schizzi di soluzione anticalcare. Prima di riutilizzare l'apparecchio, assicurarsi che sia ben asciutto.

## Conservazione

- Se non si intende utilizzare l'apparecchio per un periodo prolungato, svuotare i tubi interni facendo uscire il vapore per circa 2 minuti.
- Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente.
- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

## Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'espresso non fuoriesce più.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La miscela in polvere per l'espresso è troppo umida e/o compressa eccessivamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparare nuovamente l'espresso, evitando di comprimere eccessivamente la miscela in polvere, o sostituendola completamente.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il serbatoio dell'acqua <b>6</b> è privo d'acqua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua <b>6</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire il portafiltro <b>13</b>.</li> </ul>
L'espresso gocciola sui bordi del portafiltro <b>13</b> invece di colare attraverso le aperture.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il portafiltro <b>13</b> non è stato inserito correttamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserire correttamente il portafiltro <b>13</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire il portafiltro <b>13</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sul margine del portafiltro <b>13</b> si trovano residui di miscela in polvere per espresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rimuovere i residui di miscela dai margini del portafiltro <b>13</b>.</li> </ul>
L'espresso è freddo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'apparecchio non è stato preriscaldato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preriscaldare l'apparecchio.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le tazze non sono state preriscaldate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preriscaldare le tazze.</li> </ul>
La pompa fa rumore durante il funzionamento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il serbatoio dell'acqua <b>6</b> è vuoto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua <b>6</b>.</li> </ul>
La crema è troppo chiara (l'espresso scorre troppo rapidamente attraverso il portafiltro <b>13</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>La miscela in polvere per espresso è troppo scarsa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare una maggiore quantità di miscela in polvere per espresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La miscela in polvere per espresso è macinata troppo grossolanamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.</li> </ul>
La crema è troppo scura (l'espresso scorre troppo lentamente attraverso il portafiltro <b>13</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>La miscela in polvere per espresso è eccessiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare una minore quantità di miscela in polvere per espresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La miscela in polvere per espresso è macinata troppo finemente o è umida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il filtro <b>15/16</b> è otturato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire il filtro <b>15/16</b>.</li> </ul>

Guasto	Causa	Soluzione
Il latte non produce schiuma.	• Il latte non è sufficientemente freddo.	• Utilizzare latte appena prelevato dal frigorifero.
	• Il montalatte ⑧ è sporco.	• Pulire Il montalatte ⑧.
La pompa si arresta durante il funzionamento, la spia di controllo "Espresso" ② lampeggia.	• La pompa si arresta dopo circa 3 minuti di funzionamento per evitare un surriscaldamento.	• Fare raffreddare l'apparecchio prima di riaccenderlo.

## Smaltimento

Valido solo per la Francia:



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

## Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

**Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.**

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



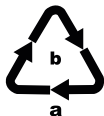
Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



## Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

## Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50-60 Hz
Tensione nominale	1100 W
Pressione pompa	ca. 1,5 MPa (15 bar)

## Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

## Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

## Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 452932\_2310 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 452932\_2310 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza



### Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)

IAN 452932\_2310

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Tartalomjegyzék

<b>Bevezető</b> .....	<b>226</b>
Rendeltetésszerű használat .....	226
Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok .....	226
<b>Biztonsági utasítások</b> .....	<b>227</b>
<b>A csomag tartalma</b> .....	<b>230</b>
<b>A készülék leírása</b> .....	<b>230</b>
<b>A készülék felállítása</b> .....	<b>231</b>
<b>Első üzembe helyezés</b> .....	<b>231</b>
<b>Használat</b> .....	<b>232</b>
Használat előtti felfűtés .....	232
Eszpresszó készítése .....	233
Tejhabosítás/Cappuccino készítése .....	235
Tipppek tökéletes eszpresszó készítéséhez .....	237
Tipppek tejhab készítéséhez .....	237
Forró víz engedése .....	238
<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	<b>238</b>
Tejhabosító tisztítása .....	238
A forróvíz-kieresztő tisztítása .....	239
Tartozékok tisztítása .....	240
A készülék tisztítása .....	240
A készülék vízkötelenítése .....	240
<b>Tárolás</b> .....	<b>241</b>
<b>Hibaelhárítás</b> .....	<b>242</b>
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	<b>243</b>
A készülék ártalmatlanítása .....	243
A csomagolás ártalmatlanítása .....	243
<b>Műszaki adatok</b> .....	<b>244</b>
<b>A Kompernass Handels GmbH garanciája</b> .....	<b>244</b>
Szerviz .....	246
Gyártja .....	246

## Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi kezelési és biztonsági utasítással. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.






## Rendeltetészerű használat





Ez a készülék kizárólag eszpresszó/cappuccino készítésére és tej habosítására való. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célra.

Más vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetészerűnek minősül.

## Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):


	<b>VESZÉLY!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	<b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	<b>VIGYÁZAT!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	<b>FIGYELEM!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.

	Váltóáram/-feszültség
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Olvassa el az útmutatót.

## Biztonsági utasítások

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

- ▶ Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy 8 évesnél fiatalabb gyermekek ne kerüljenek a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek felügyelet mellett használhatják vagy ha megtanították őket a készülék biztonságos használatára és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megtanították őket a készülék biztonságos használatára és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Tisztítást és a felhasználó által végzendő karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet alatt nem álló gyermekek nem végezhetnek.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

- ▶ **⚠ FIGYELMEZTETÉS!** Fulladásveszély! A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.
- ▶ Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás jelentős veszélyt jelenthet a felhasználó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- ▶  Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Áramütés veszélye!
- ▶ Soha ne fogja meg a készüléket nedves vagy vizes kézzel.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Égési sérülés veszélye! Használat közben a készülék egyes részei nagyon felforrósodnak!
- ▶ A készülék használata során forró gőz keletkezik. Ügyeljen arra, hogy ne forrázza le magát! Tartson biztonságos távolságot a gőztől.
- ▶ A készüléket csak előírászerűen telepített és földelt aljzatba csatlakoztassa.
- ▶ A fűtőelem felülete használat után még meleg.
- ▶ Nem kerülhet folyadék a készülék dugós csatlakozására.
- ▶ A készüléket csak rendeltetészerűen használja. A helytelen használat sérüléseket okozhat.

**❗ FIGYELEM!**

- ▶ A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- ▶ Védje a készüléket a nedvességtől és ne engedje, hogy folyadék kerüljön bele.
- ▶ Védje a készüléket ütésektől, portól, vegyszerektől, erős hőingadozásoktól és túl közeli hőforrásoktól (kályha, fűtőtest).
- ▶ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból, de soha ne a kábelnél fogva.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ A készülék működtetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- ▶ Soha ne használja a készüléket olyan helyiségekben, ahol a hőmérséklet  $0^{\circ}\text{C}$  körül vagy alatt van. Ha megfagy a víz a vezetékben vagy a víztartályban, akkor kár keletkezhet a készülékben.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket a szabadban. Ez a készülék kizárólag beltéri használatra készült.
- ▶ Ne gőzöljön, ha vízkőoldó oldat van a víztartályban!
- ▶ Az eszpresszó kávéfőzőt használat közben ne tegye szekrénybe.



## A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:




- eszpresszó kávéfőző
- szűrőtartó
- nagy eszpresszó szűrő
- kicsi eszpresszó szűrő
- mérőkanál tömörúddal
- használati útmutató

### **i** Tudnivaló:

Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés. Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz.

## A készülék leírása


„A” ábra:

- 1 be-, kikapcsoló  beépített készenlétjelző lámpával
- 2 „eszpresszó” gomb  működésjelző lámpával
- 3 „gőz” gomb  működésjelző lámpával
- 4 tárolófelület
- 5 gőzszabályzó
- 6 víztartály
- 7 a tejhabosító fogantyúja
- 8 tejhabosító fúvóka
- 9 csepegtetőrács
- 10 cseppfelfogó tálca
- 11 vízszintjelző
- 12 forróvíz-kieresztő


„B” ábra:

- 13 szűrőtartó
- 14 mérőkanál tömörúddal
- 15 nagy szűrőbetét (2 csészéhez)
- 16 kis szűrőbetét (1 csészéhez)




## A készülék felállítása

- 1) Vegye ki a készüléket a csomagolásából és távolítson el róla minden csomagolóanyagot és esetleges védőfóliát.
- 2)  Vegye ki a víztartályt **6** és távolítsa el a szállítási rögzítőelemet.
- 3) Tisztítson meg minden levehető alkatrészt a „**Tisztítás és ápolás**” fejezetben leírtak szerint.
- 4) Győződjön meg róla, hogy a készülék minden része teljesen száraz, mielőtt a készüléket üzembe helyezi.
- 5) Állítsa a készüléket egyenletes és hőálló felületre. Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozóaljzat elérhető közelségben legyen. Tartson legalább 10 cm szabad helyet a készülék körül.
- 6) Helyezze be a csepegtetőrácsot **9** úgy, hogy a vízszintjelző **11** ki tudjon emelkedni a csepegtetőrácsban **9** lévő nyíláson.

## Első üzembe helyezés



- 1) Hajtsa fel a víztartály **6** fedelét és vegye ki a víztartályt **6** felfelé húzva a fogantyúnál fogva. Töltsön hideg vizet a víztartályba **6**:  
Töltsön bele vizet legalább a Min jelölésig.  
Soha ne töltsön bele a Max jelölésnél több vizet.  
Alternatív megoldásként felnyithatja a víztartály **6** fedelét és vizet tölthet a víztartályba **6**, ha az még a készülékben van. Közben ügyeljen arra, hogy ne csöpögjön víz a hálózati csatlakozóvezetékre.
- 2) Helyezze vissza a víztartályt **6** a készülékbe, illetve hajtsa vissza a fedelet.
- 3) Helyezze be a szűrőtartót **13** a készülékbe a forróvíz-kieresztő **12** melletti **7** jelölésnél, majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a szűrőtartó **13** fogantyúja előre mutat (**7** jelölés).
- 4) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba.
- 5) Tegyen egy megfelelő edényt, pl. egy nagy csészét a forróvíz-kieresztő **12** alá. Ellenőrizze, hogy a gőzszabályzó **5** az „O” állásban van.
- 6) Kapcsolja be a készüléket a be-, kikapcsolóval **1** . Villog a készenlétjelző lámpa és a készülék elkezdi felmelegedni.

A belső vezetékek tisztításához az első használat előtt tegye a következőt:

- 1) Amint a be-, kikapcsoló **1**  beépített készenlétjelző lámpája folyamatosan világít, a felmelegedési fázis befejeződött. Nyomja meg az „eszpresszó” gombot **2**  és hagyja, hogy víz folyjon át a készüléken. Ismétlje meg ezt a lépést 4-5 alkalommal, amíg kb. 100 ml víz átfolyik. Ehhez olvassa el a „**Használat**” fejezetet is.
- 2) Nyomja meg a „gőz” gombot **3**  és várjon, amíg nem villog, hanem folyamatosan világít. Csináljon gőzt kb. 30 másodpercig. Ehhez nyissa ki lassan a gőzszabályzót az óramutató járásával ellentétes irányba. Ehhez olvassa el a „**Használat**” fejezetet is.

A készülék ezzel üzemkész.

### **i** Tudnivaló:

Az első üzembe helyezés során előfordulhat, hogy a működésjelző lámpa az „eszpresszó” gomb **2**  megnyomása után villog. Ez normális. Ebben az esetben nyomja meg az „eszpresszó” gombot **2** . A működésjelző lámpa nem villog tovább.

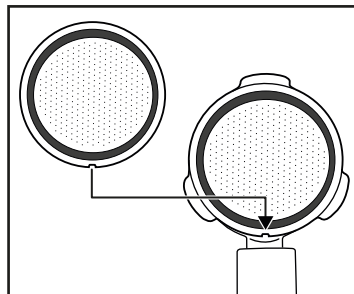
## Használat

### Használat előtti felfűtés

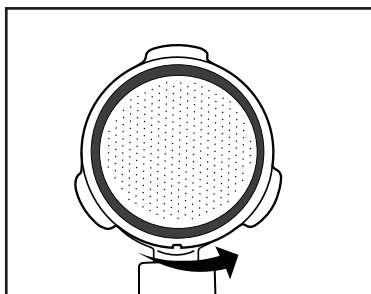
Jó eszpresszó készítéséhez fontos, hogy az eszpresszó kávéfőző előzőleg jól legyen melegítve.

Minden használat előtt melegítse fel a készüléket a következőképpen:

- 1) Töltsön vizet a víztartályba **6**.
- 2) Helyezze be a nagy **15** vagy a kicsi eszpresszó szűrőt **16** a szűrőtartóba **13**:
  - Ügyeljen arra, hogy a nagy **15** vagy a kicsi eszpresszó szűrőn **16** lévő rovátka a behelyezéskor a szűrőtartón **13** lévő rovátka fölött legyen (lásd az 1. ábrát).
  - Ekkor forgassa el kissé a nagy **15** vagy a kicsi eszpresszó szűrőt **16**, hogy ne tudjon kiesni (lásd az 2. ábrát).






1. ábra



2. ábra

## **i Tudnivaló:**

Csak akkor távolítsa el a behelyezett eszpresszó szűrőt **15/16**, ha lehűlt!  
Ha ki akarja venni az eszpresszó szűrőt **15/16** a szűrőtartóból **13**, akkor forgassa el a behelyezett eszpresszó szűrőt **15/16** annyira, hogy az eszpresszó szűrőn **15/16** lévő rovátka a szűrőtartón **13** lévő rovátka fölött legyen. Ekkor ki lehet venni az eszpresszó szűrőt **15/16**.

- 3) Helyezze be a szűrőtartót **13** a készülékbe a forróvíz-kieresztő **12** mellett elhelyezett **f** jelölésnél, majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a szűrőtartó nyele **13** előre mutat (**f**).
- 4) Helyezzen egy csészét a szűrőtartó **13** alá.
- 5) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba. Ellenőrizze, hogy a gőzszabályzó „O” állásban van.
- 6) Kapcsolja be a készüléket a be-, kikapcsolóval **1** . Villog a készenlétjelző lámpa és a készülék elkezd felmelegedni.
- 7) Amint a készenlétjelző lámpa folyamatosan világít, nyomja meg az „eszpresszó” gombot  **2**, hogy a készülék vizet szívjon a víztartályból **6**. Amint víz folyik ki a szűrőtartó-nyílásokon, nyomja meg még egyszer az „eszpresszó” gombot  **2**, hogy leálljon a szivattyú.
- 8) Adott esetben várja meg, amíg az „eszpresszó” készenlétjelző lámpa ismét folyamatosan világít.

Ezzel befejeződött a készülék felfűtése. A készülék készen áll eszpresszó/cappuccino készítéséhez.

## **i Tudnivaló:**

Ha több eszpresszót vagy cappuccinót szeretne készíteni egymás után, nem kell újra felmelegítenie és átöblítenie a készüléket.

## **Eszpresszó készítése**

### **i Tudnivaló:**

Mindig győződjön meg arról, hogy az eszpresszó szűrő **15/16** tiszta és nem maradt benne őrölt kávé.

- 1) Ha a készülék felmelegedett:  
Egy eszpresszó készítéséhez helyezze be a kicsi eszpresszó szűrőt **16** a szűrőtartóba **13**.  
Két eszpresszó készítéséhez helyezze be a nagy eszpresszó szűrőt **15** a szűrőtartóba **13**.
- 2) Töltsön őrölt kávé a kicsi eszpresszó szűrőbe **16** a Max-jelzésig. Ez kb. 7 gramm vagy egy csapott mérőkanál **14** őrölt kávénak felel meg.  
Vagy...  
Töltsön őrölt kávé a nagy eszpresszó szűrőbe **15** a Max-jelzésig. Ez kb. 7 + 7 gramm vagy két csapott mérőkanál **14** őrölt kávénak felel meg.

- 3) Tömörítse az őrölt kávé a mérőkanálon **14** lévő tömöködővel. Ha szükséges, töltsön még bele őrölt kávé, hogy az eszpresszó szűrő **15/16** a Max-jelzésig legyen töltve. Ezt követően ismét tömörítse az őrölt kávé.

**i Tudnivaló:**

Az őrölt kávé tömörítése lényeges folyamat az eszpresszó készítésénél. Erősen tömörített őrölt kávé esetén az eszpresszó lassan folyik át és krémesebb lesz. Ha az őrölt kávé kevésbé tömörített, akkor az eszpresszó gyorsan átfolyik és csak kevés krém keletkezik.

- 4) Helyezze be a szűrőtartót **13** a készülékbe a készüléken lévő **11** jelölésnél, majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a szűrőtartó nyele **13** előre mutat (**11**).
- 5) Állítson egy (vagy két) csészét a szűrőtartó-nyílások alá. Javasoljuk, hogy először öblítse ki a csészéket forró vízzel, hogy a kávé ne hűljön le olyan gyorsan. A csészéket a tároláshoz a tárolófelületre **4** állíthatja.
- 6) Egy csésze eszpresszó készítéséhez nyomja meg egyszer az „eszpresszó” gombot **2**, két csészéhez nyomja meg az „eszpresszó” gombot **2** kétszer egymás után. A működésjelző lámpa gyorsan villog. Az eszpresszó a csészé(k)be folyik. A készülék automatikusan leállítja a kávé adagolását.

**i Tudnivaló:**


Egy csésze kávé kb. 15 másodperc alatt, két csésze kávé kb. 25 másodperc alatt folyik le. A kávéfőzést kézzel is leállíthatja, ha újra megnyomja az „eszpresszó” gombot **2**.

Már ihatja is a friss eszpresszót.



**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

**Soha ne távolítsa el a szűrőtartót **13** miközben az eszpresszó lefolyik!**

A fröccsenő forró eszpresszó sérüléseket okozhat! Várja meg, amíg lefolyik a kávé, mielőtt eltávolítja a szűrőtartót **13**.

- 7) Ha már nem kívánja tovább használni a készüléket, akkor a kikapcsoláshoz nyomja meg a be-, kikapcsolót **1** .
- 8) Minden használat után távolítsa el a kávézaccot a szűrőbetétből **15/16**. Vegye ki a szűrőtartót **13** a készülékből. Űrítse ki a szűrőbetétet **15/16**; ehhez fordítsa meg a szűrőtartót **13** és ütögesse ki a kávézaccot. A kávézaccot mindig környezetbarát módon, például a szerves hulladékba dobja ki.
- 9) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból és hagyja teljesen lehűlni a készüléket.

## **i Tudnivaló:**

Ha kb. 30 percig nem nyomja meg az „eszpresszó” gombot  **2** vagy a „gőz” gombot  **3**, akkor a készülék automatikusan kikapcsol. A szűrőtartót **13** és a forróvíz-kieresztőt **12** mindenképpen tisztítsa meg minden használat után. Ehhez olvassa el a „**Tisztítás és ápolás**” fejezetet. Rendszeresen ürítse ki a cseppfelfogó tálcát **10**, legkésőbb akkor, amikor a vízszintjelző **11** kilátszik a csepegtető rács **9** nyílásában.

## **Tejhabosítás/Cappuccino készítése**

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**




**Legyen óvatos a tejhab készítéséhez szükséges gőz használata során!**




A forró gőz vagy forró fröccsenés sérülést okozhat!  
Mindig lassan használja a gőzszabályozót **5**.

- 1) Először mindig készítse el az eszpresszót. Cappuccino készítéséhez a 2 csésze eszpresszó elkészítésénél leirtak szerint járjon el. Ha több capuccinót szeretne készíteni, akkor először készítse el az összes eszpresszót, majd ezt követően habosítsa fel a tejet az összes cappuccinóhoz.



## **i Tudnivaló:**


Cappuccino készítéséhez használjon mindig nagyobb csészéket, mint az eszpresszó készítéséhez, mert még felhabosított tejet is hozzá kell tenni.

- 2) Töltsön hideg tejet egy tejhabosításra alkalmas (lehetőleg rozsdamentes acélból készült) pohár egyharmadig. Egy csésze capuccinóhoz 100 ml hideg tej az optimális mennyiség. A tejhabosításhoz használt pohár kiválasztásánál gondoljon arra, hogy a tej térfogata a habosítás során a kétszeresére nőhet. Ügyeljen arra, hogy a pohár elég magas legyen.
- 3) Ellenőrizze, hogy a gőzszabályozó **5** el van zárva (forgassa el ütközésig „O” irányba).
- 4) Tolja ki oldalra a tejhabosítót **8**. Csak a fogantyújánál **7** fogja meg.
- 5) Nyomja meg a „gőz” gombot  **3**. Várja meg, amíg folyamatosan világít.
- 6) Tartson egy üres edényt a tejhabosító **8** alá. Forgassa lassan a gőzszabályozót **5** „ / ” irányba. Kondenzvíz/fröccsenés távozik a fúvókából. Ily módon kitisztul a fúvóka és a készülék belsejében lévő vízkeringés.
- 7) Várjon 15 másodpercet és forgassa el a gőzszabályozót **5** „O” irányba, amíg nem távozik több gőz a fúvókából. Öntse ki a vizet az edényből.




- 8) Tartsa a tejhabosításra használt poharat a kezében, hogy érezze a tej hőmérsékletét és könnyedén helyezze a tejhabosító **8** fúvókáját a tejbé. Tartsa a tejhabosításra használt poharat kissé ferdén.
- 9) Forgassa lassan a gőzszabályozót **5** „//” irányba.
- 10) Mozgassa a tejhabosításra használt poharat körkörösén és közben tartsa a fúvóka hegyét kicsivel a tej felszíne alatt: elég mélyen ahhoz, hogy a tej ne spricceljen minden irányba, de elég magasan ahhoz, hogy sűrű hab képződjön. Ha helyesen csinálja, akkor egy mély zümmögő hang hallható.
- 11) Ha a tejhab felemelkedik, vezesse a fúvókát mélyebbre a következő „réteg” felhabosításához és a hab összeesésének megakadályozásához.
- 12) Végül teljesen merítse a tejbé a fúvókát és zárja el a gőzszabályozót **5** körülbelül félig, hogy a tej felmelegedjen. Kissé tartsa ferdén a tejhabosításra használt poharat, hogy a tej könnyedén kavargogjon, miközben a fúvókával keveri.
- 13) Ha a tejhab elérte a kívánt állagot és hőmérsékletet, zárja el a gőzszabályozót **5** (forgassa el egészen ütközésig „**O**” irányba).
- 14) Csak ezután húzza ki a fúvókát a tejből.

**i Tudnivaló:**

Az „eszpresszó” működésjelző lámpa  **2** adott esetben gyorsan villog, ha az „eszpresszó” gombot  **2** közvetlenül tejhab-készítés után nyomja meg. Ez azt jelenti, hogy a készülék túlságosan felmelegedett egy optimális eszpresszó készítéséhez. Hagyja a készüléket legalább 5 percig hűlni. Alternatív megoldásként a „forró víz engedése” funkcióval gyorsabban le tudja hűteni a készüléket.

- 15) Ha már nem szeretné használni a készüléket, akkor kapcsolja ki a be-, kikapcsolóval **1** .

**i Tudnivaló:**

Ha kb. 30 percig nem nyomja meg az „eszpresszó” gombot  **2** vagy a „gőz” gombot  /  **3**, akkor a készülék automatikusan kikapcsol.

- 16) Ekkor adja a felhabosított tejet az előzőleg elkészített eszpresszóhoz. A cappuccino ezzel elkészült. Ízlés szerint ízesítheti cukorral vagy megszórhatja kakaóporral.

**i Tudnivaló:**

Feltétlenül tisztítsa meg minden használat után a tejhabosítót **8**. Ehhez olvassa el a „**Tisztítás és ápolás**” fejezetet.

## Tippek tökéletes eszpresszó készítéséhez

Az egyik legfontosabb tényező egy jó eszpresszó készítésénél az úgynevezett extrakciós idő vagy átfolyási idő, azaz az őrölt kávé és a forró víz érintkezésének időtartama, amíg a kész kávé a csészébe folyik.

Az extrakciós idő elsősorban az őrölt kávé mennyiségétől és őrlési finomságtól, valamint tömörségétől függ. Minél finomabb és tömörebb az őrölt kávé, annál lassabban folyik át rajta a víz.

Azonban Ön is befolyásolhatja az extrakciós időt, ha úgy érzi, hogy az eszpresszó nem olyan ízű vagy nem úgy néz ki, ahogy kellene.

- Ha a krém különösen világos, nincs jó állaga és gyorsan feloldódik, akkor az eszpresszó túl gyorsan folyt le, ebben az esetben túl rövid extrakcióról beszélünk. Az eszpresszó savanyú és vizes, az aroma pedig nem érvényesül. Ennek oka általában a túl kevés mennyiségű őrölt kávé, ami esetleg még durvára is lett őrölve vagy nem elég erősen lett tömörítve.
- Ha a krém nagyon sötét és világos foltok vannak vagy egy lyuk van a közepén, akkor a kávé túl lassan folyt le. Ilyenkor túl hosszú extrakcióról beszélünk. Az eszpresszó keserű ízű. Az ok általában a túl finomra őrölt vagy túl nagy mennyiségű őrölt kávé. Ha egyik sem igaz, akkor az őrölt kávé túl erősen tömörítették.
- Csak eszpresszóhoz való őrölt kávé használjon: ez általában finomabb őrlésű és pörköltebb. Ideális esetben kb. 7 g őrölt kávé szükséges egy csésze eszpresszóhoz. Ne töltsen túl a szűrőt. Tömörítse a szűrőben lévő őrölt kávé a mérőkanál tömörűdjével **14** anélkül, hogy az őrölt kávé túl tömör masszává tömörítene.
- Próbálkozzon addig, amíg meg nem találja az összes tényező Ön számára optimális egyensúlyát.





## Tippek tejhab készítéséhez

- Elvileg mindenfajta tej, szója- és rizstej is felhabosítható. Bizonyos fajta tejek azonban csak korlátozottan habosíthatók.
- A főlözött tej (sovány tej) nem esik össze olyan könnyen, mint a magas zsírtartalmú tej, túl alacsony zsírtartalom esetén azonban fennáll annak a veszélye, hogy a tej nem jól habosítható. Ezért lehetőleg 3,5% vagy 1,5% zsírtartalmú tejet használjon.
- A jól lehűtött tej jobban habosítható, mint a kevésbé hideg tej. A legjobb eredmény 7° C-os hőmérséklet esetén érhető el.
- Ne habosítsa fel a tejet másodszorra, különben összeesik.
- Hagyja a felhabosított tejet kb. 30 másodpercig állni, mielőtt a habot az eszpresszóhoz adja. Így a nagyobb buborékok szétpukkannak és a még folyékony tej lesüllyed. Ezt követően a finom habot az eszpresszóhoz adhatja.



## Forró víz engedése

A tejhabosító fúvókával **8** forró vizet is engedhet, ha pl. szeretné felhígítani a kávé (amerikai kávé) vagy teát szeretne készíteni.

- 1) Ha a készülék felmelegedett:  
Tegyen egy hőálló edényt a tejhabosító fúvóka **8** alá.
- 2) Nyomja meg kétszer a „gőz” gombot  **3**. A szivattyú működni kezd.
- 3) Forgassa el a gőzszabályozót **5** legalább félig „” irányba.  
A tejhabosító fúvókából **8** forró víz folyik ki.
- 4) Nyomja meg ismét a „gőz”  **3** vagy az „eszpresszó” gombot  **2**, hogy leállítsa a forró víz engedését.

### **Tudnivaló:**

Ha nem nyomja meg a gombot, a melegvíz adagolása kb. 60 másodperc után automatikusan leáll.

- 5) Forgassa el a gőzszabályozót **5** (ütközésig „**O**” irányba).


### **Tudnivaló:**

Ezt a funkciót akkor is használhatja, ha a készüléket gyorsabban szeretné lehűteni, pl. ha tejhabosítás után közvetlenül eszpresszót szeretne készíteni. Ebben az esetben hagyja folyni a vizet legalább 15 másodpercig.

## Tisztítás és ápolás

### **VESZÉLY!**

**A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Áramütés veszélye!**

 Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Áramütés veszélye!


### **FIGYELMEZTETÉS!**

**Tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni a készüléket. Égési sérülés veszélye!**

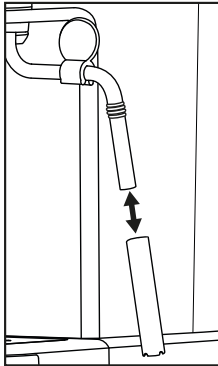
### **FIGYELEM!**

A károk megelőzése érdekében soha ne használjon súroló, maró vagy vegyi tisztítószerrel a készülékfelületek tisztításához.

## Tejhabosító tisztítása

- 1) Állítson egy üres edényt a tejhabosító **8** alá.
- 2) Forgassa el a gőzszabályozót **5** közvetlenül a használat után „” irányba és néhány másodpercig hagyja, hogy gőz távozzon.
- 3) Zárja el a gőzszabályozót **5** (forgassa el egészen ütközésig „**O**” irányba), kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.


- 4) Hagyja lehűlni a fűvókát.
- 5) Húzza le a tejjahabosító fűvóka **8** tokját (lásd a 3. ábrát) és alaposan tisztítsa meg meleg vízzel és levés mosogatószerrel. Adott esetben használjon egy kis kefét a tok belsejének tisztításához. Ezután öblítse le a tokot tiszta vízzel.
- 6) Törölje le nedves törlőkendővel a tok alatti fűvókát. Ha szükséges, tegyen kevés enyhe hatású mosogatószerrel a törlőkendőre. Mosogatószeres tisztítás után azonban törölje le tiszta vízzel benedvesített törlőkendővel is. Győződjön meg arról, hogy nem maradt mosogatószer a fűvókán.
- 7) Csúsztassa vissza a tokot a fűvókára (3. ábra).



3. ábra

## A forróvíz-kieresztő tisztítása

Minden használat után tisztítsa meg a forróvíz-kieresztőt **12**:

- 1) Miután elkészítette az eszpresszót/cappuccinot és levette a szűrőtartót **13**, törölje le a forróvíz-kieresztő **12** teljes felületét egy nedves törlőkendővel, hogy ne maradjon rajta kávémaradék.
- 2) Helyezze vissza a szűrőtartót **13** behelyezett eszpresszó szűrő **15/16** nélkül.
- 3) Állítson egy üres csészét a szűrőtartó **13** alá és nyomja le az „eszpresszó” gombot **2**. Víz folyik ki a forróvíz-kieresztőből **12** és kiöblíti az utolsó kávémaradványt.
- 4) Ha már nem folyik ki víz a forróvíz-kieresztőből **12**, akkor kapcsolja ki a készüléket a be-, kikapcsolóval **1** .
- 5) Ismét vegye le a szűrőtartót **13**.

## Tartozékok tisztítása

- 1) Tisztítsa meg a szűrőtartót **13**, a két szűrőbetét **15/16**, a víztartályt **6**, a mérőkanalat **14**, a csepegtetőrácsot **9** és a cseppfelfogó tálcát **10** meleg vízben.

**i Tudnivaló:**

Ha mosogatószerrel tesz a vízbe, akkor előfordulhat, hogy befolyásolja az eszpresszó ízét. Ha a szennyeződés csak mosogatószerrel távolítható el, minden esetben öblítse le a tartozékokat bő tiszta vízzel.

- 2) Minden tartozékot alaposan töröljön szárazra.

**i Tudnivaló:**



A két eszpresszósűrő **15/16**, a mérőkanál **14** és a csepegtető rács **9** mosogatógépben is tisztítható.

## A készülék tisztítása

A készüléket nedves törölkendővel tisztítsa. Ha szükséges, tegyen kevés mosogatószer a törölkendőre.

A készülék ismételt használata előtt győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen száraz.

## A készülék vízkötelenítése










**⚠ FIGYELEM!**

Ne gőzöljön, ha vízköoldó oldat van a víztartályban **6**!

Rendszeresen távolítsa el a vízkőlerakódást a készülékből. Kb. 3 havonta vízköteleníteni kell a készüléket. Az Ön lakóhelyén lévő víz keménységétől függően ez az érték eltérő lehet.

A készülék vízkötelenítéséhez a következőképpen járjon el:

- 1) Öntsön üzletekben kapható, eszpresszó kávéfőzőkhöz való folyékony vízköoldót a víztartályba **6**. A víz/vízköoldó aránya általában 4:1. A pontos mennyiséghez kövesse a gyártó utasításait. Vízköoldó helyett tiszta citromsavat is használhat (drogériákban kapható) 3:100 arányban (3 rész citromsav 100 rész vízhez).
- 2) Töltsön vizet a víztartályba **6** a Max jelölésig és tegye a víztartályt a készülékbe.
- 3) Helyezze be a szűrőtartót **13** szűrőbetét **15/16** nélkül a készülékbe.
- 4) Tegyen egy legalább 1,2 liter űrtartalmú edényt a szűrőtartó-nyílások alá. Eltávolíthatja a cseppfelfogó tálcát **10**, hogy több helye legyen az edénynek.

- 5) Kapcsolja be a készüléket a be-, kikapcsolóval **1** . A gőzszabályozó **5** el van zárva.
- 6) Amikor a készenlétjelző lámpa folyamatosan világít, nyomja meg az „eszpresszó” gombot  **2**, hogy a készülék vizet szívjon a víztartályból **6**. Amint víz folyik ki a szűrőtartó-nyílásokon, nyomja meg még egyszer az „eszpresszó” gombot  **2**, hogy leálljon a szivattyú.
- 7) Adott esetben várja meg, amíg a készenlétjelző lámpa ismét folyamatosan világít.
- 8) Amint a készenlétjelző lámpa folyamatosan világít, nyomja meg kétszer az „eszpresszó” gombot  **2**. Hagyja átfolyni a vízköoldó oldatot, amíg a szivattyú automatikusan leáll.
- 9) Kb. 5 másodperccel később nyomja meg a „gőz” gombot  **3** és várjon, amíg a működésjelző lámpa folyamatosan világít.
- 10) Állítsa a gőzszabályozót **5** /  állásba és hagyja, hogy gőz távozzon kb. 2 percig. Ezt követően forgassa el a gőzszabályozót **5** „O” állásba.
- 11) Kapcsolja ki a készüléket a be-, kikapcsolóval **1**  és hagyja legalább 15 percig, hogy a vízköoldó kifejtsse hatását.
- 12) Ismét kapcsolja be a készüléket és ismételje meg a 6-10. lépést még háromszor. Az utolsó alkalommal teljesen ürítse ki a víztartályt **6**. Ehhez nyomja meg többször az „eszpresszó” gombot  **2**. Óvatosan öntse ki a használt vízköoldó oldatot.
- 13) Öblítse ki a víztartályt **6** tiszta vízzel és töltsön bele tiszta vizet a Max jelölésig.
- 14) Ismételje meg a 6-10. lépést háromszor, amíg az összes víz elfogy. Óvatosan öntse ki ezt a vizet.
- 15) Ezt követően kapcsolja ki a készüléket.
- 16) A vízkötelenítés után tisztítsa meg a készüléket nedves törlőkendővel, hogy eltávolítsa az esetlegesen ráfröccsent vízköoldó oldatot. Ügyeljen arra, hogy a készülék az ismételt használat előtt teljesen száraz legyen.

## Tárolás

- Ha hosszabb ideig nem kívánja használni a készüléket, ürítse ki a belső csöveket úgy, hogy kb. 2 percig gőzt ereszt.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt visszatenné a helyére.
- A megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen tárolja.

## Hibaelhárítás

Hibajelenség	Ok	A hiba elhárítása
Az eszpresszó nem folyik ki.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Az őrölt kávé túl nedves és/vagy túl erősen lett bele nyomkodva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Készítse el újból az eszpresszót, de ne tömörítse olyan erősen a kávéat vagy az egészet cserélje ki.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nincs víz a víztartályban <b>6</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Töltsön vizet a víztartályba <b>6</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A szűrőtartó-nyílások lyukai eltömődtek.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tisztítsa meg a szűrőtartót <b>13</b>.</li> </ul>
Az eszpresszó a nyílások helyett a szűrőtartó <b>13</b> peremén folyik ki.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nem megfelelően lett behelyezve a szűrőtartó <b>13</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyezze be megfelelően a szűrőtartót <b>13</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A szűrőtartó-nyílások eltömődtek.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tisztítsa meg a szűrőtartót <b>13</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kávemaradvány van a szűrőtartó <b>13</b> peremén.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Távolítsa el a kávemaradványt a szűrőtartó <b>13</b> pereméről.</li> </ul>
Az eszpresszó hideg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nem melegítette elő a készüléket.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melegítse elő a készüléket.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nem melegítette elő a csészéket.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melegítse elő a csészéket.</li> </ul>
A szivattyú zajosan működik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A víztartály <b>6</b> üres.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Töltsön vizet a víztartályba <b>6</b>.</li> </ul>
A kávékrém túl világos (az eszpresszó túl gyorsan kifolyik a szűrőtartóból <b>13</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Túl kevés az őrölt kávé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Használjon több őrölt kávéat.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Az őrölt kávé túl durvára van őrölve.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Csak kifejezetten eszpresszó készítéséhez való őrölt kávéat használjon.</li> </ul>
A kávékrém túl sötét (az eszpresszó lassan folyik ki a szűrőtartóból <b>13</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Túl sok az őrölt kávé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Használjon kevesebb őrölt kávéat.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Az őrölt kávé túl finomra van őrölve vagy nedves.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Csak kifejezetten eszpresszó készítéséhez való őrölt kávéat használjon.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eltömődött a szűrő <b>15/16</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tisztítsa meg a szűrőt <b>15/16</b>.</li> </ul>
A tej nem habosodik fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A tej nem elég hideg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Használjon hűtőszekrényben tárolt tejet.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A tejhabosító <b>8</b> szennyezett.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tisztítsa meg a tejhabosítót <b>8</b>.</li> </ul>
A szivattyú működés közben leáll, az „eszpresszó” ellenőrzőlámpa <b>2</b> villog.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A szivattyú kb. 3 perc működés után leáll, hogy megelőzze a túlmelegedést.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt újra üzembe helyezi.</li> </ul>

## Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

### A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesszeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

**Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.**

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

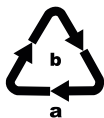


Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

### A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza ki az azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1-7: műanyagok; 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

## Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 – 240 V ~ (váltóáram), 50–60 Hz
Névleges teljesítmény	1100 W
Szivattyúnyomás	kb. 1,5 MPa (15 bar)

## A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

### Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

### Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

## A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törekeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

## A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 452932\_2310.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizszéleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a cikkszám megadásával (IAN) 452932\_2310 megnyithatja a használati útmutatót.



## Szerviz

**HU Szerviz Magyarország**  
Tel.: 06800 21225  
E-Mail: [kompernass@lidl.hu](mailto:kompernass@lidl.hu)

IAN 452932\_2310

## Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations  
Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informácií  
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni  
Információk állása: 01 / 2024 · Ident.-No.: SEMB1100A1-112023-1

---

IAN 452932\_2310