



ESPRESSOMASCHINE SEMC 1100 A1

(BG)

МАШИНА ЗА ЕСПРЕСО

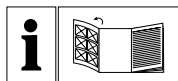
Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 471973/482189_2410



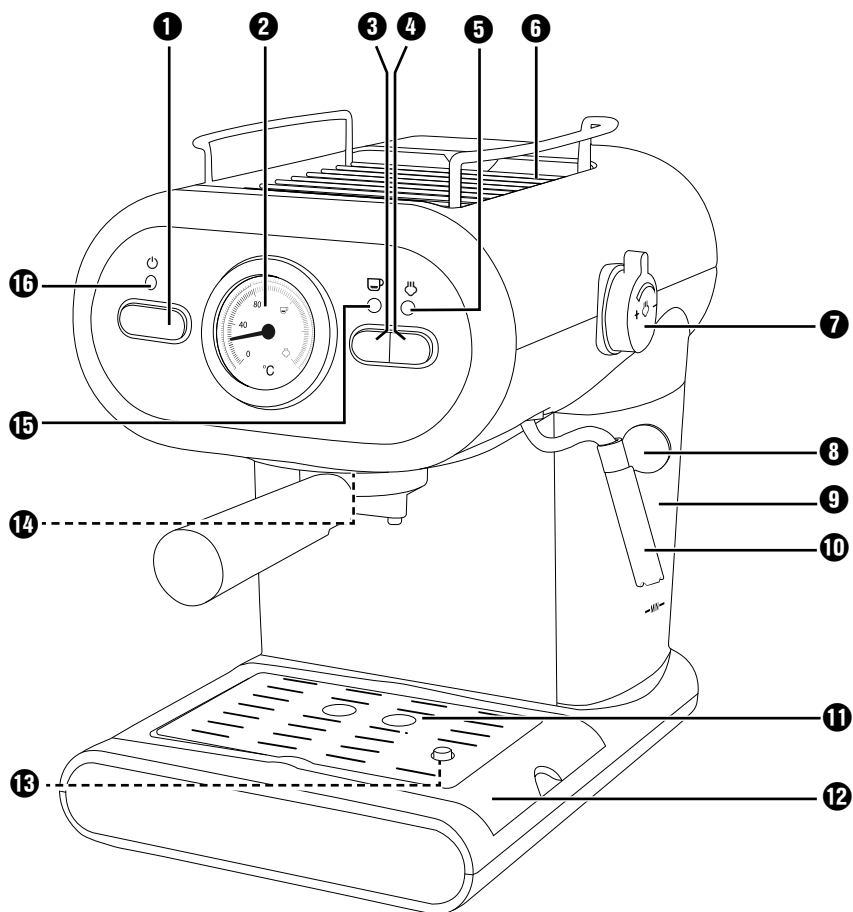
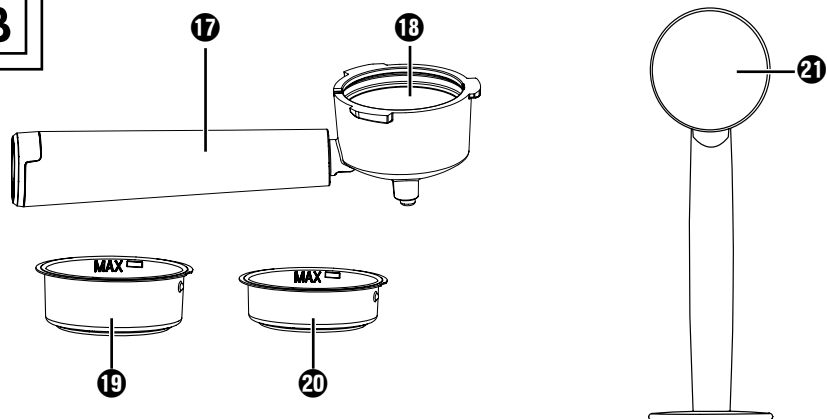
BG

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

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.

BG	Ръководство за експлоатация	Страница	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21

A**B**

Съдържание

Въведение	2
Употреба по предназначение	2
Използвани предупредителни указания и символи	2
Окомплектовка на доставката / Инспекция след транспортиране	3
Указания за безопасност	3
Елементи на уреда	6
Технически характеристики	6
Температурен индикатор	6
Първо пускане в експлоатация	7
Работа с уреда	7
Пълнене на резервоара за вода	7
Загряване след попродължителен период на престой/ при първо пускане в експлоатация	7
Загряване преди всяка употреба	8
Приготвяне на еспreso	9
Приготвяне на капучино	10
Съвети за перфектно еспreso	11
Съвети относно млечната пяна	12
Източване на гореща вода	12
Почистване и поддръжка	12
Почистване на дюзата за разпенване на мляко	13
Почистване на разпръсквателя за гореща вода	13
Почистване на принадлежностите	13
Почистване на уреда	14
Почистване на уреда от котлен камък	14
Поръчка на резервни части	15
Отстраняване на неизправности	15
Предаване за отпадъци	17
Предаване на уреда за отпадъци	17
Предаване на опаковката за отпадъци	17
Гаранция	17
Сервизно обслужване	19
Вносител	19

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред. Избрали сте висококачествен продукт.



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

Употреба по предназначение

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

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

Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

	ОПАСНОСТ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
--	--

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
	ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
	ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указание: Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Не потапяйте във вода!
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Прочетете ръководството.

Окомплектовка на доставката / Инспекция след транспортиране

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- Машина за еспreso
- държач за цедката
- голяма цедка за еспreso
- малка цедка за еспreso
- мерителна лъжица с притискач
- ръководство за бърз старт
- ръководство за потребителя

Указания за безопасност

За безопасна работа с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Преди употреба проверете уреда за видими външни повреди.
Не използвайте уреда, ако е повреден или е паднал.
- Уредът и хранящият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Уредът може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.

Указание:

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

-
- Деца не трябва да извършват почистването и техническото обслужване от страна на потребителя, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
 - Не допускайте деца да играят с уреда.
 - Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или на сервизната служба. Некомпетентно извършените ремонти могат да доведат до сериозни опасности за потребителя. Освен това отпада правото за изискване на гаранция.
 -  Не потапяйте уреда във вода или други течности. Опасност от токов удар!
 - Никога не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце.
 - Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.
 - Опасност от изгаряне! По време на използване някои части се нагорещават силно!
 - При използването на уреда се образуват горещи изпарения. Внимавайте да не се попарите с тях! Стойте на достатъчно разстояние от парата.
 - Включвайте уреда само към инсталиран съгласно разпоредбите и заземен контакт.
 - След употреба повърхността на нагревателя все още разполага с остатъчна топлина.
 - По щепселното съединение на уреда не трябва да протича течност.
 - Използвайте уреда само по предназначение. Неправилни приложения могат да доведат до наранявания.

❗ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Повредените части трябва да се сменят само с оригинални резервни части. Само за тези части е гарантирано, че отговарят на изискванията за безопасност.
- Пазете уреда от влага и проникване на течности.
- Пазете уреда от удари, прах, химикали, силни температурни колебания и намиращи се твърде близко източници на топлина (фурни, отоплителни тела).
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.
- За изключване винаги издърпвайте щепсела от контакта; никога не дърпайте кабела.
- По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Никога не използвайте уреда в помещения с температури под или около 0 °C. Уредът може да се повреди при замръзване на водата в тръбопроводите или в резервоара за вода.
- Никога не използвайте уреда на открито. Този уред е предназначен за използване само в затворени помещения.
- Не генерирайте пара, когато в резервоара за вода се намира разтвор за отстраняване на котлен камък!
- При употреба еспресо машината не трябва да се поставя в шкаф.

Елементи на уреда

Фигура А:

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

Фигура Б:

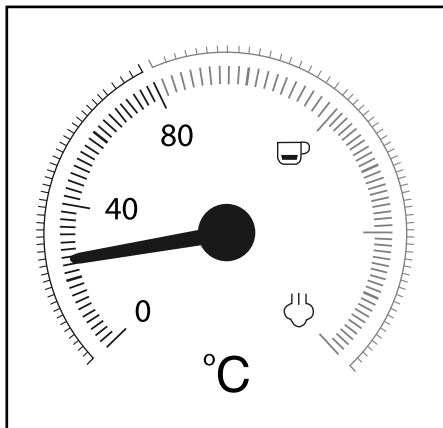
- ⓫ Дръжка на държача за цедката
- ⓫ Държач за цедката
- ⓫ Голяма цедка за еспресо
- ⓫ Малка цедка за еспресо
- ⓫ Мерителна лъжица с притискач

Технически характеристики

Напрежение на мрежата	220 – 240 V ~, 50–60 Hz
Номинална мощност	1100 W
Налягане на помпата	около 1,5 MPa (15 bar)

Температурен индикатор

Температурният индикатор ❷ показва температурата, до която е загрял уредът (Фигура 1).



Фигура 1

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

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

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

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

Първо пускане в експлоатация

- 1) Почистете държача за цедката **18**, мерителната лъжица **21**, цедките за еспreso **19** **20**, решетката за капки **11** и резервоара за вода **9** съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“.
- 2) Поставете уреда на равна и топлоустойчива подложка. Обърнете внимание на това, контактът да бъде наблизо.
- 3) Поставете решетката за капки **11** така, че поплавък да може да се издава през прореза **13** в решетката за капки **11**.
- 4) Заредете държача за цедката **18** в уреда чрез поставяне до маркировката „INSERT“, отстрани на разпръсквателя за гореща вода **14** на уреда, и завъртане обратно на часовниковата стрелка така, че дръжката на държача за цедката **17** да сочи напред („I“).
- 5) Включете щепсела в контакт.
- 6) Преди първото използване постъпете по следния начин, за да почистите вътрешните тръбопроводи:
Оставете вода за около 5 чаши еспreso (около 100 ml) да изтече през уреда. За целта прочетете глава „Работа с уреда“.
- 7) Оставете да се образува пара за около 30 секунди. За целта прочетете глава „Работа с уреда“.

i Указание:

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

Работа с уреда

Пълнене на резервоара за вода

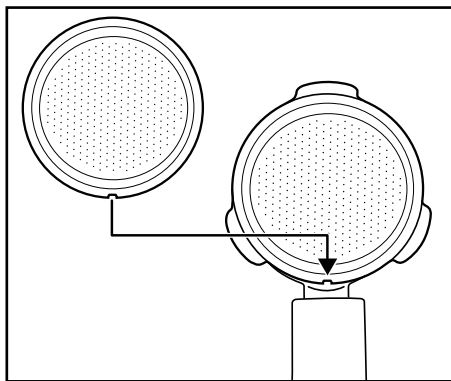
i Указание:

- За приготвяне на еспreso/капучино използвайте единствено прясна питейна вода.
- 1) Свалете резервоара за вода **9** и го напълнете с вода:
Налейте вода минимум до маркировката „Min“.
Никога не наливайте вода над маркировката „Max“.
 - 2) Поставете резервоара за вода **9** отново в уреда.

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

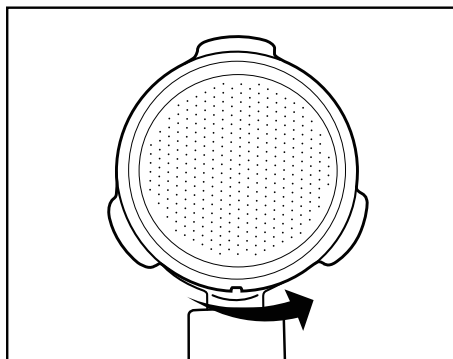
Ако не сте използвали уреда по-продължително време, загрейте го както следва:

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



Фигура 2

- След това завъртете леко голямата **19** или малката цедка за еспreso **20** така, че повече да не може да изпадне (Фигура 3).



Фигура 3

И Указание:

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

- Заредете държача за цедката **18** в уреда чрез поставяне до маркировката „INSERT“, отстриани на разпръсквателя за гореща вода **14** на уреда, и завъртане обратно на часовниковата стрелка така, че дръжката на държача за цедката **17** да сочи напред („I“).
- Поставете чаша под държача за цедката **18**.
- Затворете чрез завъртане регулатора на парата **7** (завъртете до упор в посока „–“).
- Включете уреда с превключвателя за включване/изключване **1**. Индикатор за работен режим **16** свети. Контролният индикатор „еспресо“ **15** мига. Уредът започва да загрева.

- Когато контролен индикатор „еспресо“ **15** свети непрекъснато, натиснете бутона „еспресо“ **3**. Пуснете водата да преминава около 1 минута.

И Указание:

- Възможно е междувременно да се наложи изпразване на чашата. За целта спрете за кратко процеса чрез натискане на бутона „еспресо“ **3**. Изпразнете чашата и отново натиснете бутона „еспресо“ **3**, така че водата да продължи да тече през уреда.
- След около 1 минута спрете помпата чрез повторно натискане на бутона „еспресо“ **3**.
 - Изчакайте, докато зеленият контролен индикатор „еспресо“ **15** свети непрекъснато. Сега можете да пригответе еспreso.

Загряване преди всяка употреба

Преди да можете да пригответе еспreso или капучино, уредът трябва да загрее.

- Включете уреда с превключвателя за включване/изключване **1**. Индикатор за работен режим **16** свети. Контролният индикатор „еспресо“ **15** мига. Уверете се, че регулаторът на парата **7** е завъртян до упор на „I“.
- Заредете държача за цедката **18** в уреда чрез поставяне до маркировката „INSERT“, отстриани на разпръсквателя за гореща вода **14** на уреда, и завъртане обратно на часовниковата стрелка така, че дръжката на държача за цедката **17** да сочи напред („I“).
- Натиснете бутона „еспресо“ **3**, така че уредът да започне да засмуква вода от резервоара за вода **9**. Веднага щом отворите на държача за цедката започне да изтича вода, натиснете отново бутона „еспресо“ **3**, така че помпата да спре.
- Изчакайте, докато зеленият контролен индикатор „еспресо“ **15** свети непрекъснато.

- 5) Отново натиснете бутона „еспресо“  **3** и оставете да тече гореща вода в продължение на 20 секунди, преди да спрете отново помпата.

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

И Указание:

- ▶ ако желаете да пригответе няколко еспресо или капучино кафета едно след друго, не трябва да загрявате и промивате отново уреда.

Приготвяне на еспресо

И Указание:

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

И Указание:

- ▶ Уплътняването на мляното кафе за еспресо е съществена част от процеса на приготвяне на еспресо. Ако мляното кафе за еспресо е уплътнено много силно, еспресото тече бавно и се получава повече крема. Ако мляното кафе за еспресо не е уплътнено твърде силно, еспресото тече бързо и се получава само малко крема.

- 4) Заредете държача за цедката **18** в уреда чрез поставяне до маркировката „INSERT“ на уреда и завъртане обратно на часовниковата стрелка така, че държача на държача за цедката **17** да сочи напред („I“).
- 5) Поставете една чаша (или две чаши) под отворите на държача за цедката. Препоръчваме да изплакнете предварително чашите с гореща вода, за да не се охлади еспресото твърде бързо. Можете да съхранявате чашите върху поставката за чаши **6**.
- 6) Когато зеленият контролен индикатор „еспресо“ **15** свети непрекъснато, натиснете бутона „еспресо“  **3**. Еспресото изтича в чашата/ите.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Образуващите се пръски горещо еспресо причиняват наранявания!

- ▶ Винаги първо натискайте повторно бутона „еспресо“  **3**, за да прекратите дозирането на еспресо, преди да отстраните държача за цедката **18**.
- 7) След като чашата/ите се напълни/ят достатъчно (около 20 ml на чаша), натиснете отново бутона „еспресо“  **3**, за да не се изпомпва повече вода.
- Сега можете да изпиете еспресото.
- 8) Изключете уреда чрез превключвателя за включване/изключване **1** .

и Указание:

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

- 9) След употреба отстранете мляното кафе за еспресо от цедката за еспресо 19 20. Извадете държача за цедката 18 от уреда. Сега изпразнете цедката 19 20, като обърнете държача за цедката 18 и изпразните чрез потупване мляното кафе за еспресо. Винаги изхвърляйте мляното кафе за еспресо по екологосъобразен начин, например с биологичните отпадъци.

и Указание:

- ▶ Задължително почиствайте разпръсквателя за гореща вода 14 (от него изтича гореща вода) след всяка употреба. За целта прочетете глава „Почистване и поддръжка“.
- ▶ Изпразвайте събирателния съд за капки 12 редовно, но най-късно, когато поплавък се вижда в прореза 13 на решетката за капки 11.

Приготвяне на капучино

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Бъдете внимателни при боравене с парата за разпенване на мляко!

Горещата пара или горещите пръски причиняват наранявания!

- ▶ Винаги въртете бавно регулатора на парата 7 .
- 1) Напълнете съд за разпенване (за предпочитане от неръждаема стомана) до една трета със студено мляко.
 - 2) Уверете се, че регулаторът на парата 7  е затворен (завъртете до упор в посока „-“).
 - 3) Отместете настрана дюзата за разпенване на мляко 10. При това я хващайте единствено за държката 8.

- 4) Натиснете бутона „пара“  4. Изчакайте, докато зеленият контролен индикатор „пара“ 5 свети непрекъснато.
- 5) Поставете празен съд под дюзата за разпенване на мляко 10. Завъртете бавно регулатора на парата 7  в посока „+“. От дюзата излиза/т воден кондензат/пръски. По този начин се почистват дюзата и водният кръг във вътрешността на уреда.
- 6) Изчакайте 15 секунди и след това завъртете регулатора на парата 7  в посока „-“, докато от дюзата повече не излиза пара. Излейте водата от съда.
- 7) Дръжте съда за разпенване в ръка, за да усещате температурата на млякото, и потопете леко дюзата за разпенване на мляко 10 в млякото. При това дръжте съда за разпенване леко наклонен.
- 8) Завъртете бавно регулатора на парата 7  в посока „+“.
- 9) Движете съда за разпенване с кръгообразни движения и при това дръжте върха на дюзата малко под повърхността на млякото: достатъчно дълбоко за предотвратяване на пръски мляко във всички посоки и достатъчно високо за образуване на дебел слой пяна. При правилно извършване се чува приглушен бръмчащ звук.
- 10) Когато млечната пяна се надигне, вкарайте дюзата по-дълбоко, за да разпените следващия „слой“ и да предотвратите загаряне на пяната.
- 11) Накрая потопете дюзата изцяло и затворете регулатора на парата 7  на около половина, така че млякото да се загрее. Дръжте съда за разпенване леко наклонен, така че млякото да се завихря леко, докато го разбърквате с дюзата.
- 12) Когато млечната пяна достигне желаната консистенция и температура, затворете регулатора на парата 7  (завъртете до упор в посока „-“).
- 13) Едва след това извадете дюзата от млякото.

- 14) Постъпете съгласно описанието в глава „Почистване на дюзата за разпенване на мляко“.

i Указание:

- За приготвяне на капучино винаги използвайте по-големи чаши, отколкото за приготвяне на еспreso, тъй като се добавя разпенено мляко.
- 15) За приготвяне на капучино постъпете по същия начин, както когато приготвяте еспreso (вж. глава „Приготвяне на еспreso“/подгръване не е необходимо). Но оставете да премине приблизително двойно количество вода в сравнение с количеството за еспreso (около 40 ml).
- i Указание:**
- Червеният контролен индикатор „еспресо“    непосредствено след производство на млечна пяна. Това означава, че уредът е подгрят твърде силно за приготвяне на оптимално еспreso. Въпреки това можете или да продължите с приготвянето на еспreso, или да оставите уреда да се охлади. Когато червеният контролен индикатор „еспресо“  свети непрекъснато, оптималният за еспreso температурен диапазон е достигнат отново.
- 16) Изключете уреда чрез превключвателя за включване/изключване .
- i Указание:**
- Ако бутоните „еспресо“   или „пара“   не бъдат натиснати в продължение на около 30 минути, уредът се изключва автоматично.
- 17) След това добавете разпененото мляко към предварително подготвеното еспreso. Капучиното е готово. Можете да го подсладите на вкус или да го поръсите с какао на прах.

i Указание:

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

Съвети за перфектно еспreso

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

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

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

- Ако кремата е много светла, има рядка консистенция и се разтваря бързо, еспресото е преминало твърде бързо. В този случай се говори за недостатъчна екстракция. Еспресото има кисел вкус и е воднисто, а ароматът не се разгръща напълно. Най-често това се дължи на твърде малко количество, евентуално твърде едро смляно или недостатъчно силно пресовано мляно кафе.
- Ако кремата е много тъмна и в средата е изпъстрена със светли петна или има дупка, кафето е преминавало твърде дълго. В този случай се говори за прекомерна екстракция. Еспресото има горчив вкус. Най-честата причина е твърде ситно смляно кафе или твърде голямо количество мляно кафе. Ако нито едно от двете не е вярно, мляното кафе е било пресовано твърде силно.

- Използвайте само мляно кафе за еспreso: по принцип то е по-ситно смляно и по-силно препечено. В идеалния случай за една чаша еспreso използвайте около 7 g мляно кафе. Не препълвайте цедката. Уплътнявайте мляното кафе в цедката с притискача на мерителната лъжица 21, без да пресовате мляното кафе до компактна маса.
- Изпробвайте, докато намерите оптималното равновесие между всички фактори.

Съвети относно млечната пяна

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

Източване на гореща вода

С помощта на дюзата за разпенване на мляко 10 можете да източите гореща вода, например да разредите кафе (CaféAmericano) или да приготвите чай.

- 1) Включете уреда с превключвателя за включване/изключване 1 . Индикатор за работен режим 16 свети. Контролният индикатор „есpresso“ 15 мига. Уверете се, че регулаторът на парата 7  е завъртян до упор на „-“.
- Изчакайте, докато стрелката на температурния индикатор 2 се намира приблизително в средата между 80 °C и „C“ и зеленият контролен индикатор „есpresso“ 15 свети непрекъснато.
- 2) Поставете термоустойчив съд под дюзата за разпенване на мляко 10.
- 3) Завъртете регулатора на парата 7  минимум до половината в посока „+“.
- 4) Натиснете два пъти бутона „пара“  4. От дюзата за разпенване на мляко 10 изтича гореща вода.
- 5) Натиснете отново бутона „пара“  4, за да спрете източването на гореща вода.
- 6) Затворете чрез завъртане регулатора на парата 7  (завъртете до упор в посока „-“).

Почистване и поддръжка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

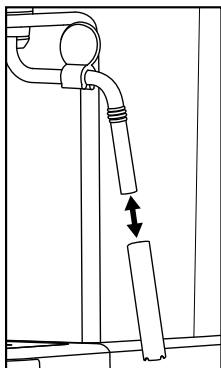
- Винаги изключвайте щепсела от контакта, преди да почистите уреда. Опасност от токов удар!
- Винаги оставяйте уреда първо да се охлади, преди да го почистите. Опасност от изгаряне!
-  Никога не потапяйте уреда във вода или други течности. Опасност от токов удар!

❗ ВНИМАНИЕ!

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

Почистване на дюзата за разпенване на мляко

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



Фигура 4

Почистване на разпръсквателя за гореща вода

Почиствайте разпръсквателя за гореща вода 14 след всяка употреба:

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

Почистване на принадлежностите

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

❗ Указание:

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

- 2) Подсушете всички части.

❗ Указание:

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

Почистване на уреда

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

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

Почистване на уреда от котлен камък

❗ ВНИМАНИЕ!

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

Уредът разполага с функция напомняне за отстраняване на котлен камък: след 500 употреби трите контролни индикатора **5 15 16** мигат едновременно 5 пъти бързо, за да напомнят, че уредът трябва да бъде почистен от котлен камък. Ако не почистите веднага уреда, контролните индикатори **5 15 16** мигат отново при следващото включване на уреда. Ако след третото включване все още не сте почистили котления камък, функцията напомняне угасва.

За почистване на уреда от котлен камък постъпете, както следва:

- 1) Сипете обикновен течен препарат за отстраняване на котлен камък от еспресо машини в резервоара за вода **9**.
За правилното количество се ориентирайте по указанията на производителя.
- 2) Напълнете с вода резервоара за вода **9** до маркировката Max и го поставете в уреда.
- 3) Включете уреда с превключвателя за включване/изключване **1** . Регулаторът на парата **7** е затворен.
- 4) Поставете държача за цедката **18** без цедка за еспресо **19 20** в уреда.
- 5) Поставете 2 чаши или съд с вместимост минимум 250 ml под отворите на държача за цедката.

- 6) Когато зеленият контролен индикатор „еспресо“ **15** свети непрекъснато, натиснете бутона „еспресо“ **3**.
Оставете да преминат около 250 ml (около 2 чаши) разтвор за отстраняване на котлен камък и след това спрете процеса чрез повторно натискане на бутона „еспресо“ **3**.
Изхвърлете внимателно използвания разтвор за отстраняване на котлен камък.
- 7) Оставете препаратата за отстраняване на котлен камък да подейства в продължение на около 1 минута.
- 8) Повторете още три пъти стъпките 6 и 7.
При последния път изпразнете напълно резервоара за вода **9**.
- 9) Поставете достатъчно голям съд (мин. 1-литров) под отворите на държача за цедката.
- 10) Изплакнете резервоара за вода **9** с чиста вода и налейте чиста вода до маркировката Max.
- 11) Когато зеленият контролен индикатор „еспресо“ **15** свети непрекъснато, натиснете бутона „еспресо“ **3**.
Оставете да премине цялото количество вода. Изхвърлете внимателно тази вода.
- 12) Повторете веднъж стъпките 10 и 11 и след това изключете уреда.
- 13) След почистване на котлен камък избършете уреда с влажна кърпа, за да премахнете евентуални пръски от разтвора за отстраняване на котлен камък. Уверете се, че уредът е напълно сух, преди да го използвате отново.

Подходящ препарат за отстраняване на котлен камък можете да поръчате също чрез нашия сервис (вж. глава „*Поръчка на резервни части*“).

Поръчка на резервни части

Резервни части за този продукт можете да поръчвате удобно и постоянно по интернет на www.kompernass.com.



Сканирайте QR кода с вашия смартфон/таблет. С този QR код влизате директно на нашата уеб страница и можете да разгледате и поръчате наличните резервни части.

❗ Указание:

- ▶ Ако имате проблеми при поръчването онлайн, можете да се свържете с нашия сервисен център по телефона или по мейл.
- ▶ При поръчката винаги посочвайте също артикулния номер (IAN) 471973_2410/482189_2410.
- ▶ Моля имайте предвид, че не за всички страни доставчици е възможна онлайн поръчка на резервни части.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Причина	Начин на отстраняване
Повече не изтича еспreso.	• Мляното кафе за еспreso е твърде влажно и/или уплътнено твърде силно.	• Пригответе еспресото отново, при това не уплътнявайте толкова силно мляното кафе за еспreso или го сменете изцяло.
	• Няма вода в резервоара за вода 9.	• Налейте вода в резервоара за вода 9.
	• Дупчиците на отворите на държача за цедката са запушени.	• Почистете държача за цедката 18.
Еспресото капе през ръбовете на държача за цедката 18 вместо от отворите.	• Държачът за цедката 18 не е поставен правилно.	• Поставете правилно държача за цедката 18.
	• Отворите на държача за цедката са запушени.	• Почистете държача за цедката 18.
	• По ръба на държача за цедката 18 се намират остатъци от мляно кафе за еспreso.	• Почистете ръба на държача за цедката 18 от остатъците от мляно кафе за еспreso.
Еспресото е студено.	• Уредът не е бил загрят предварително.	• Загрейте уреда предварително.
	• Зеленият контролен индикатор „есpresso“ 15 не е светел непрекъснато.	• Изчакайте, докато зеленият контролен индикатор „есpresso“ 15 свети непрекъснато.
	• Чашите не са били загряти предварително.	• Загрейте чашите предварително.

Неизправност	Причина	Начин на отстраняване
Шумна работа на помпата.	Резервоарът за вода 9 е празен.	Налейте вода в резервоара за вода 9.
Кремата е твърде светла (еспресото преминава бързо през държача за цедката 18).	Твърде малко мляно кафе за еспreso.	Използвайте повече мляно кафе за еспreso.
	Кафето за еспreso е смляно твърде едро.	Използвайте само мляно кафе за еспreso, произведено специално за еспreso.
Кремата е твърде тъмна (еспресото преминава бавно през държача за цедката 18).	Твърде много мляно кафе за еспreso.	Използвайте по-малко мляно кафе за еспreso.
	Кафето е смляно твърде ситно или е влажно.	Използвайте само мляно кафе за еспreso, произведено специално за еспreso.
	Цедката 19 20 е запушена.	Почистете цедката 19 20.
Млякото не се разпенва.	Млякото не е достатъчно студено.	Използвайте мляко от хладилника.
	Дюзата за разпенване на мляко 10 е замърсена.	Почистете дюзата за разпенване на мляко 10.
Помпата спира по време на работа, зеленият контролен индикатор „еспreso“ 15 мига.	Помпата спира след около 3 минути работа, за да предотврати прегряване.	Оставете уреда да се охлади, преди да го използвате отново.
Всички контролни индикатори 5 15 16 мигат едновременно бавно.	При работа: температурата е твърде висока за приготвяне на оптимално еспreso.	Изчакайте, докато уредът се охлади и контролният индикатор „еспreso“ 15 свети непрекъснато.
Всички контролни индикатори 5 15 16 мигат едновременно 5 пъти бързо.	При включване на уреда: функция напомняне за отстраняване на котлен камък.	Почистете уреда, както е описано в глава „Почистяване на уреда от котлен камък“.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се

предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

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

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

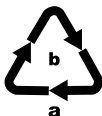


Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



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



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно.

Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

Гаранция

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

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

Гаранционни условия

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

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

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

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

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 471973_2410/482189_2410) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.

■ При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reclamaция.

■ След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

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

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

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

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 471973_2410

IAN 482189_2410

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЩРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Verwendete Warnhinweise und Symbole	22
Lieferumfang	23
Sicherheitshinweise	23
Geräteelemente	26
Technische Daten	26
Die Temperaturanzeige	26
Erste Inbetriebnahme	27
Bedienung	27
Wassertank befüllen	27
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme	27
Aufheizen vor jedem Gebrauch	28
Espresso zubereiten	29
Cappuccino zubereiten	30
Tipps für den perfekten Espresso	31
Tipps für den Milchschaum	31
Heißes Wasser beziehen	32
Reinigen und Pflegen	32
Milchaufschäumdüse reinigen	32
Heißwasserauslass reinigen	33
Zubehörteile reinigen	33
Gerät reinigen	33
Gerät entkalken	33
Ersatzteile bestellen	34
Fehlerbehebung	35
Entsorgung	37
Gerät entsorgen	37
Verpackung entsorgen	37
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	38
Service	39
Importeur	39

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten von Espresso/Cappuccino und dem Aufschäumen von Milch. Es ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! 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.
---	--

	WARNUNG! 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.
	VORSICHT! 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.
	ACHTUNG! 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.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Nicht in Wasser tauchen
	Wechselstrom/-spannung
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Bedienungsanleitung beachten

Lieferumfang

WARNUNG!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Hinweis:

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

Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

-
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
 -  Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!
 - Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
 - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Verbrennungsgefahr! Einige Teile werden während der Benutzung sehr heiß!
 - Bei der Benutzung des Gerätes entstehen heiße Dampfschwaden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verbrühen! Halten Sie ausreichenden Abstand zum Dampf.
 - Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an.
 - Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
 - Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung laufen.
 - Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Fehlanwendungen können zu Verletzungen führen.

❗ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen Temperaturen unter oder um 0°C herrschen. Bei Gefrieren des Wassers in den Leitungen oder im Wassertank kann das Gerät beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Freien. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.
- Erzeugen Sie keinen Dampf, wenn sich Entkalkungslösung im Wassertank befindet!
- Die Espressomaschine darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.

Geräteelemente

Abbildung A:

- ❶ Ein-/Aus-Schalter 
- ❷ Temperaturanzeige
- ❸ Taste „Espresso“ 
- ❹ Taste „Dampf“ 
- ❺ weiße Kontrollleuchte „Dampf“
- ❻ Stellfläche
- ❼ Dampfregler 
- ❽ Griff der Milchaufschäumdüse
- ❾ Wassertank
- ❿ Milchaufschäumdüse
- ⓫ Abtropfgitter
- ⓬ Abtropfschale
- ⓭ Aussparung für die rote Wasserstandanzeige
- ⓮ Heißwasserauslass
- ⓯ weiße Kontrollleuchte „Espresso“
- ⓰ rote Betriebsleuchte

Abbildung B:

- ⓫⓱ Griff des Siebträgers
- ⓫⓲ Siebträger
- ⓫⓳ großer Siebeinsatz
- ⓫⓴ kleiner Siebeinsatz
- ⓫⓵ Kaffeeöffel mit Stopfer

Technische Daten

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

Die Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige ❷ zeigt an, wie hoch das Gerät aufgeheizt hat (Abb. 1).

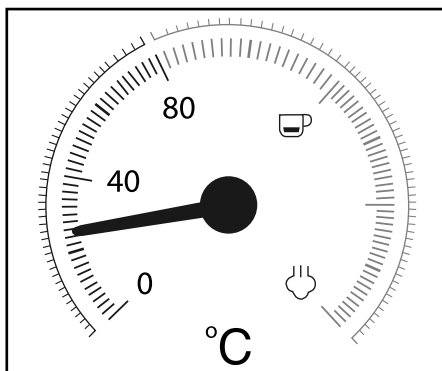


Abb. 1

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

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

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

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

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, den Kaffee-
löffel **21**, die Siebeinsätze **19** **20**, das Ab-
tropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im
Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und
hitzebeständige Unterlage. Achten Sie dar-
auf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer
Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass
die Wasserstandanzeige durch die Ausspa-
rung **13** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät
ein, indem Sie ihn an der Markierung „IN-
SERT“, die sich seitlich neben dem Heißwas-
serauslass **14** befindet, am Gerät anbringen
und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen,
bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne
weist (Markierung „I“).
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netz-
steckdose.
- 6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung fol-
gendermaßen vor, um die internen Leitungen
zu reinigen:
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso
(etwa 100 ml) durch das Gerät laufen.
Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.
- 7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf
erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel
„**Bedienung**“.

i Hinweis:

- Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass
die Pumpe schon hörbar arbeitet, Geräusche
entstehen, jedoch noch kein Wasser aus dem
Gerät kommt. In diesem Fall drehen Sie den
Dampfregler **7**  in Richtung „+“, so
dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes
entweichen kann (die Taste „Dampf“  **4**
ist gedrückt). Nach etwa 20 Sekunden ist die
Luft entwichen, die Geräusche verschwinden
und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

Bedienung

Wassertank befüllen

i Hinweis:

- Verwenden Sie für die Zubereitung von Es-
presso/Cappuccino ausschließlich frisches
Trinkwasser.
- 1) Nehmen Sie den Wassertank **9** ab und
füllen Sie ihn mit Wasser:
Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-
Markierung ein.
Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-
Markierung ein.
 - 2) Setzen Sie den Wassertank **9** wieder in
das Gerät ein.

Aufheizen nach längerer Stand- zeit / bei erster Inbetriebnahme

Heizen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit
nicht benutzt haben, folgendermaßen auf:

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **9**.
- 2) Legen Sie den großen **19** oder den kleinen
Siebeinsatz **20** in den Siebträger **18**:
 - Achten Sie darauf, dass die kleine
Einkerbung am großen **19** oder kleinen
Siebeinsatz **20** beim Einsetzen über der
Einkerbung am Siebträger **18** liegt
(Abb. 2).

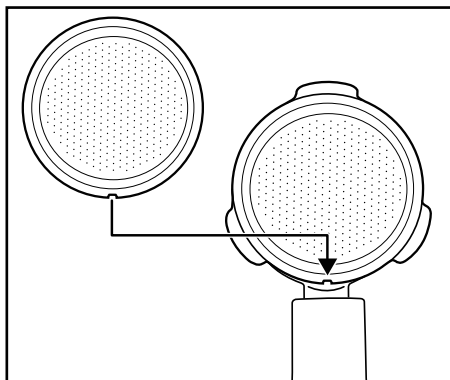


Abb. 2

- Drehen Sie dann den großen **19** oder kleinen Siebeinsatz **20** etwas, so dass dieser nicht mehr herausfallen kann (Abb. 3).

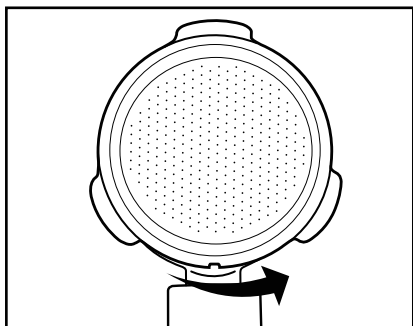


Abb. 3

i Hinweis:

- Entfernen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **19 20** erst, wenn er sich abgekühlt hat!
 - Um die Siebeinsätze **19 20** wieder aus dem Siebträger **18** herauszunehmen, drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **19 20** so weit, bis sich die Einkerbung am Siebeinsatz **19 20** über der Einkerbung am Siebträger **18** befindet. Sie können den Siebeinsatz **19 20** nun herausnehmen.
- 3) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „IN-SERT“, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „I“).
 - 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
 - 5) Drehen Sie den Dampfgregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen).
 - 6) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1** an. Die Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. Das Gerät beginnt aufzuheizen.
 - 7) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ **3**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.

i Hinweis:

- Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang, indem Sie die Taste „Espresso“ **3** drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ **3**, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.
- 8) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“ **3** noch einmal drücken.
 - 9) Warten Sie ggf., bis die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** wieder dauerhaft leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

Aufheizen vor jedem Gebrauch

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1** an. Die Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **7** bis zum Anschlag auf „–“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „IN-SERT“, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“ **3**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **9** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“ **3** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 4) Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ **3** und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.

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

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 **19** **20** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:

Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie den kleinen Siebeinsatz **20** in den Siebträger **18** ein.

Um zwei Espressi zuzubereiten, setzen Sie den großen Siebeinsatz **19** in den Siebträger **18** ein.

2) Füllen Sie den kleinen Siebeinsatz **20 bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7 g Pulver oder einem gestrichenem Kaffeelöffel **21**.**

Oder...

Füllen Sie den großen Siebeinsatz **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7 g + 7 g Pulver oder zwei gestrichenen Kaffeelöffeln **21**.

3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Kaffeelöffel **21. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass der Siebeinsatz **19** **20** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.**

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 **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „I“).

5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **6** abstellen.

6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

⚠ WARNUNG!

Entnehmen Sie niemals den Siebträger **18 während der Espressoabgabe!**

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

- Drücken Sie immer erst erneut die Taste „Espresso“  **3**, um die Espressoabgabe zu beenden, bevor Sie den Siebträger **18** entfernen.

7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml je Tasse), drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3**, so dass kein weiteres Wasser gepumpt wird.

Sie können den Espresso nun trinken.

8) Stellen Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1**  aus.

i Hinweis:

- Wenn die Tasten „Espresso“  **3** oder „Dampf“  **4** für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Siebeinsatz **19** **20**. Entnehmen Sie den Siebträger **18** aus dem Gerät. Entleeren Sie nun den Siebeinsatz **19** **20**, indem Sie den Siebträger **18** umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

i Hinweis:

- Reinigen Sie den Heißwasserauslass **14** unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.
- Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale **12**, spätestens jedoch, wenn die Wasserstandanzeige in der Aussparung **13** des Abtropfgitters **11** zu sehen ist.

Cappuccino zubereiten

⚠ WARNUNG!

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- Bedienen Sie den Dampfregler **7**  immer langsam.
- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
- 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **7**  bis zum Anschlag auf „—“ gedreht ist.
- 3) Schieben Sie die Milchaufschäumdüse **10** zur Seite heraus. Fassen Sie sie dabei nur am Griff **1** an.
- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **4**. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Dampf“ **5** durchgehend leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter die Milchaufschäumdüse **10**. Drehen Sie langsam den Dampfregler **7**  in Richtung „+“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So werden die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.

- 6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfregler **7**  in Richtung „—“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
- 7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen und führen Sie die Milchaufschäumdüse **10** leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfregler **7**  in Richtung „+“.
- 9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 11) Tauchen Sie schließlich die Milchaufschäumdüse **10** vollständig ein und drehen Sie den Dampfregler **7**  etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.
- 12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregler **7**  zu (bis zum Anschlag in Richtung „—“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Gehen Sie vor, wie im Kapitel „**Milchaufschäumdüse reinigen**“ beschrieben.

i Hinweis:

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

- 15) Gehen Sie für die Zubereitung des Cappuccinos genauso vor, als würden Sie einen Espresso zubereiten (siehe Kapitel „**Espresso zubereiten**“ – das Aufheizen ist nicht mehr nötig). Lassen Sie das Wasser jedoch ca. doppelt so lange durchlaufen wie bei einem Espresso (ca. 40 ml).

i Hinweis:

- Die Kontrollleuchte „Espresso“  3 blinkt ggf. schnell, wenn Sie die Taste „Espresso“  3 direkt nach der Herstellung von Milchschaum drücken. Dies bedeutet, dass das Gerät für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu stark aufgeheizt ist. Sie können entweder dennoch mit der Zubereitung eines Espressos fortfahren oder das Gerät abkühlen lassen. Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“  15 durchgehend leuchtet, ist der für Espresso optimale Temperaturbereich wieder erreicht.

- 16) Stellen Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter  1 aus.

i Hinweis:

- Wenn die Tasten „Espresso“  3 oder „Dampf“  4 für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- 17) Geben Sie nun die aufgeschäumte Milch in den zuvor vorbereiteten Espresso. Der Cappuccino ist nun fertig. Sie können ihn nach Belieben zuckern oder ihn mit Kakaopulver bestreuen.

i Hinweis:

- Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse  10 unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.

Tipps für den perfekten Espresso

Einer der wichtigsten Faktoren für einen guten Espresso ist die sogenannte Extraktionszeit oder Durchlaufzeit, das heißt die Dauer des Kontakts zwischen Kaffeepulver und heißem Wasser, bis der fertige Kaffee in die Tasse gelaufen ist.

Die Extraktionszeit hängt vor allem von der Menge und vom Mahlgrad des Kaffeepulvers und von seiner Kompaktheit ab. Je feiner und kompakter das Kaffeepulver ist, desto langsamer läuft das Wasser hindurch.

Sie können jedoch die Extraktionszeit selbst beeinflussen, wenn Sie merken, dass der Espresso nicht so schmeckt oder aussieht, wie er sollte.

- Wenn die Crema besonders hell ist, wenig Konsistenz hat und sich schnell auflöst, ist der Espresso zu schnell durchgelaufen, man spricht in diesem Fall von Unterextraktion. Der Espresso schmeckt sauer und wässrig, und das Aroma kommt nicht zur Geltung. Das liegt meistens an einer zu kleinen Menge Kaffeepulver, das eventuell auch zu grob gemahlen ist oder nicht fest genug gepresst wurde.
- Wenn die Crema sehr dunkel ist und in der Mitte mit hellen Flecken durchsetzt ist oder ein Loch hat, ist der Kaffee zu lange durchgelaufen. Man spricht von Überextraktion. Der Espresso schmeckt bitter. Die Ursache ist meistens ein zu fein gemahlener Kaffeepulver oder eine zu große Kaffeepulvermenge. Trifft beides nicht zu, ist das Kaffeepulver zu fest gepresst worden.
- Verwenden Sie nur Kaffeepulver für Espresso: Es ist in der Regel feiner gemahlen und außerdem stärker geröstet. Idealerweise nehmen Sie für eine Tasse Espresso ca. 7 g Kaffeepulver. Überfüllen Sie das Sieb nicht. Verdichten Sie das Kaffeepulver im Sieb mit dem Stopfer des Kaffeeöffels  2, ohne das Kaffeepulver zu einer zu kompakten Masse zu pressen.
- Probieren Sie aus, bis Sie das optimale Gleichgewicht aller Faktoren für Sie gefunden haben.

Tipps für den Milchschaum

- Jede Art von Milch lässt sich prinzipiell aufschäumen, auch Soja- und Reismilch. Einige Milchsorten lassen sich allerdings nur mit Einschränkungen aufschäumen.

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

Heißes Wasser beziehen

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1**  an. Die Betriebsleuchte **15** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **7**  bis zum Anschlag auf „–“ gedreht ist. Warten Sie, bis der Zeiger der Temperaturanzeige **2** ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☕“ steht und die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet.
- 2) Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse **10**.
- 3) Drehen Sie den Dampfgregler **7**  mindestens bis zur Hälfte in Richtung „+“.
- 4) Drücken Sie zweimal die Taste „Dampf“  **4**. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse **10** aus.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **4**, um den Heißwasserbezug zu stoppen.

- 6) Drehen Sie den Dampfgregler **7**  zu (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen).

Reinigen und Pflegen

⚠️ WARNUNG!

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

❗ ACHTUNG!

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

Milchaufschäumdüse reinigen

- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Milchaufschäumdüse **10**.
- 2) Drehen Sie den Dampfgregler **7**  direkt nach dem Gebrauch auf „+“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
- 3) Drehen Sie den Dampfgregler **7**  zu (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
- 5) Ziehen Sie die Hülle der Milchaufschäumdüse **10** ab (Abbildung 4) und reinigen Sie diese sorgfältig im warmen Wasser.
- 6) Wischen Sie die Düse, die sich unter der Hülle befindet, mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie jedoch nach der Reinigung mit Spülmittel mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste an der Düse befinden.

- 7) Schieben Sie die Hülle wieder auf die Düse (Abbildung 4).

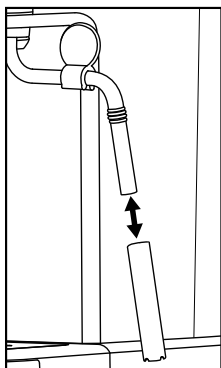


Abb. 4

Heißwasserauslass reinigen

Reinigen Sie den Heißwasserauslass 14 nach jedem Gebrauch:

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

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger 18, die beiden Siebeinsätze 19 20, den Wassertank 9, den Kaffeelöffel 21 und das Abtropfgitter 11 in warmen Wasser.

! Hinweis:

- Wenn Sie Spülmittel in das Wasser geben, kann es sein, dass der Geschmack des Espressos beeinflusst wird. Falls die Verschmutzungen sich nur mit Spülmittel beseitigen lassen, spülen Sie die Teile hinterher immer mit viel klarem Wasser ab.

- 2) Trocknen Sie alle Teile.

! Hinweis:

-  Die beiden Siebeinsätze 19 20, der Kaffeelöffel 21 und das Abtropfgitter 11 sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Gerät reinigen

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

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

Gerät entkalken

! ACHTUNG!

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

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

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

- 1) Geben Sie handelsüblichen, flüssigen Entalker für Espressomaschinen in den Wassertank 9. Richten Sie sich für die richtige Menge nach den Herstellerangaben.

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

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

Ersatzteile bestellen

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



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

Hinweis:

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 471973_2410/482189_2410 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

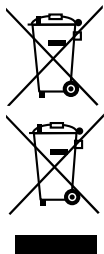
Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Lösung
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	• Das ESPRESSOPULVER ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das ESPRESSOPULVER jedoch nicht so fest verdichten oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank 9.	• Wasser in den Wassertank 9 füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 18 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 18 anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger 18 wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger 18 richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 18 reinigen.
	• Es befinden sich ESPRESSOPULVERreste auf dem Rand des Siebträgers 18.	• Rand des Siebträgers 18 von ESPRESSOPULVERresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 hat noch nicht durchgehend geleuchtet.	• Warten, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 durchgehend leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Kein Wasser im Wassertank 9.	• Wasser in den Wassertank 9 füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger 18).	• Zu wenig ESPRESSOPULVER.	• Mehr ESPRESSOPULVER verwenden.
	• Das ESPRESSOPULVER ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes ESPRESSOPULVER verwenden.

Störung	Ursache	Lösung
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger 18).	• Zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	• Der Siebeinsatz 19 20 ist verstopft.	• Siebeinsatz 19 20 reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Die Milchaufschäumdüse 10 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse 10 .
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 blinkt.	• Die Pumpe stoppt nach ca. 3 Minuten Betrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
Alle Leuchten 5 15 16 blinken gleichzeitig langsam.	• Im Betrieb: Die Temperatur ist für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu hoch.	• Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 durchgehend leuchtet.
Alle Leuchten 5 15 16 blinken gleichzeitig 5-mal schnell.	• Beim Einschalten des Gerätes: Erinnerungsfunktion zur Entkalkung.	• Entkalken Sie das Gerät wie im Kapitel „Gerät entkalken“ beschrieben.

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

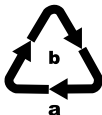


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbono 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 (Kassenbono) 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 Kassenbono und die Artikelnummer (IAN) 471973_2410/482189_2410 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer 471973_2410/482189_2410 öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 471973_2410

IAN 482189_2410

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:

03 / 2025 · Ident.-No.: SEMC1100A1-122024-1

IAN 471973/482189_2410