



ESPRESSO MACHINE SEMC 1100 A1

(PL)

EKSPRES DO KAWY

Instrukcja obsługi

(EE)

ESPRESSOMASIN

Kasutusjuhend

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

(LT)

„ESPRESSO“ KAVOS APARATAS

Naudojimo instrukcija

(LV)

ESPRESSO KAFIJAS AUTOMĀTS

Lietošanas pamācība

IAN 471973/482189_2410

(PL) (LT)
(LV)



PL

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

LT

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

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülg lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

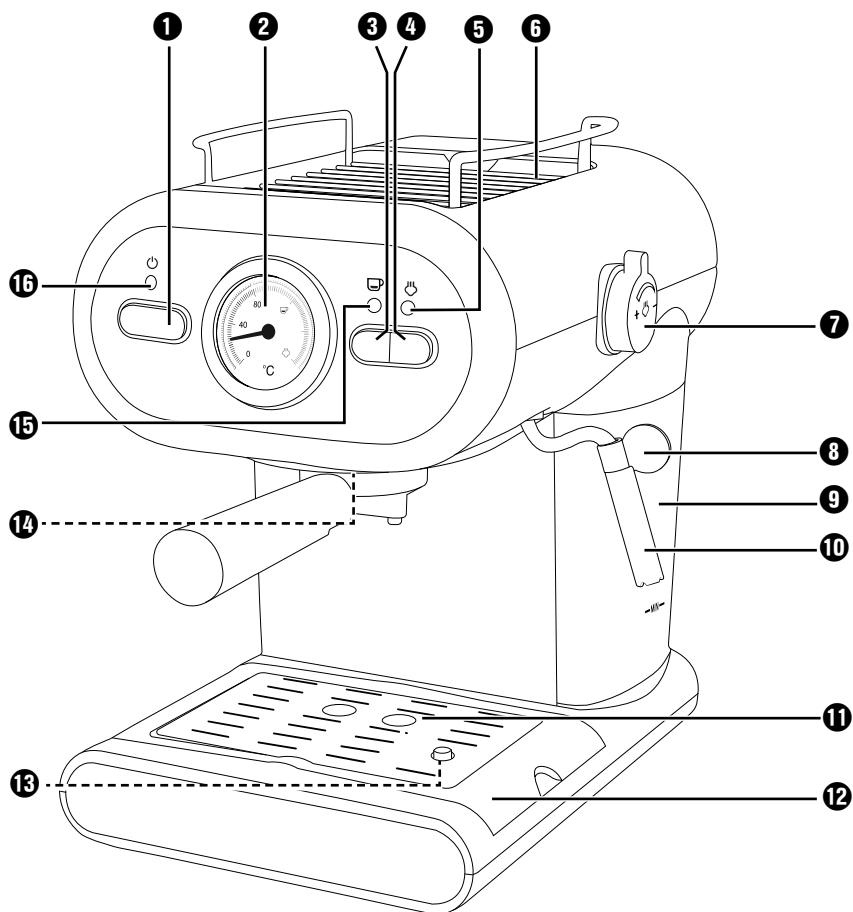
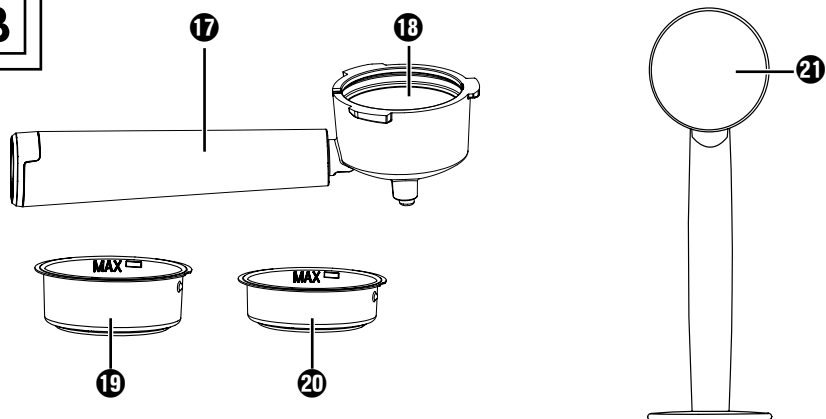
LV

Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

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.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	19
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	37
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	53
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	71

A**B**

Spis treści

Wstęp	2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	2
Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu	3
Wskazówki bezpieczeństwa	3
Elementy urządzenia	6
Dane techniczne	6
Wskaźnik temperatury	6
Pierwsze uruchomienie	7
Obsługa	7
Napełnianie zbiornika wody	7
Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu	7
Nagrzewanie przed każdym użyciem	8
Przygotowywanie kawy espresso	9
Przygotowywanie kawy cappuccino	10
Wskazówki, jak przygotować doskonałe espresso	11
Wskazówki dotyczące pianki z mleka	11
Pobieranie ciepłej wody	12
Czyszczenie i konserwacja	12
Czyszczenie spieniacza mleka	12
Czyszczenie natrysku gorącej wody	13
Czyszczenie akcesoriów	13
Czyszczenie urządzenia	13
Odkamienianie urządzenia	13
Zamawianie części zamiennych	14
Usuwanie usterek	15
Utylizacja	16
Utylizacja urządzenia	16
Utylizacja opakowania	16
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	17
Serwis	18
Importer	18

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):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! 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.
--	---

	OSTRZEŻENIE! 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.
	PRZESTROGA! 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.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Prąd/napięcie przemienne
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Przeczytaj instrukcję obsługi.

Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu

⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy.
Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

❗ 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.

Wskazówki bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- 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.
 - 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! SZKODY MATERIALNE!

- 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 zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.
- Zawsze wyciągać zasilacz z gniazda sieciowego; nie ciągnij nigdy za przewód.
- W trakcie używania nigdy nie pozostawiać 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°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.

Elementy urządzenia

Rysunek A:

- ❶ Włącznik/wyłącznik 
- ❷ Wskaźnik temperatury
- ❸ Przycisk „Espresso” 
- ❹ Przycisk „Para” 
- ❺ Biała kontrolka „Para”
- ❻ Podstawa
- ❼ Regulator pary 
- ❽ Uchwyt
- ❾ Zbiornik wody
- ❿ Spieniacz mleka
- ⓫ Kratka ociekowa
- ⓬ Rynienka ociekowa
- ⓭ Zagłębienie na czerwony pływak
- ⓮ Natrysk gorącej wody
- ⓯ Biała kontrolka „Espresso”
- ⓰ Czerwona kontrolka pracy urządzenia

Rysunek B:

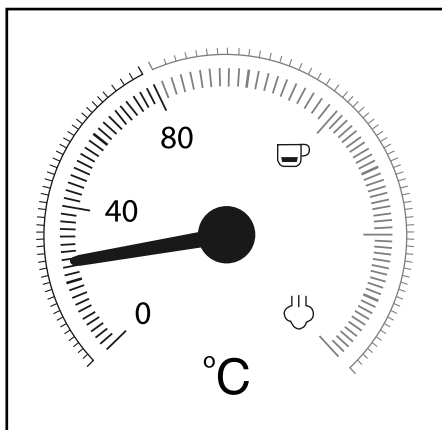
- ⓱ Uchwyt kolby
- ⓓ Kolba
- ⓔ Duże sitko espresso
- ⓖ Małe sitko espresso
- ⓗ Miarka do kawy z ubijakiem

Dane techniczne

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

Wskaźnik temperatury

Wskaźnik temperatury ❷ pokazuje, do jakiej temperatury rozgrzało się urządzenie (Rysunek 1).



Rysunek 1

Po włączeniu urządzenie zaczyna się nagrywać, aż wskazówka znajdzie się mniej więcej na środku pomiędzy 80 °C a „☕”. Kontrolka pracy urządzenia ❶ świeci się. Kontrolka „Espresso” ❸ miga.

Jeśli wskazówka wejdzie na czerwoną część skali, temperatura jest wystarczająco wysoka, aby przygotować kawę espresso. Kontrolka „Espresso” ❸ świeci się w sposób ciągły.

Po naciśnięciu przycisku „Para” ☕ ❹ kontrolka „Para” ❺ miga. Urządzenie nagrzewa się dalej, a wskazówka podnosi się wyżej do obszaru skali między „☕” a „☁”.

Gdy wskazówka osiągnie obszar między „☕” a „☁”, temperatura jest dostatecznie wysoka, aby wytworzyć parę. Kontrolka „Para” ❺ świeci się w sposób ciągły.

Pierwsze uruchomienie

- 1) Oczyszcz kolbę **18**, miarkę **21**, sitka espresso **19** **20**, kratkę ociekową **11** oraz zbiornik wody **9** w sposób opisany w rozdziale „**Czyszczenie i konserwacja**”.
- 2) Postaw urządzenie na płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Zwróć uwagę na to, aby gniazdo sieciowe było łatwo dostępne.
- 3) Załóż kratkę ociekową **11** w taki sposób, aby czerwony pływak mógł wystawać przez zagłębienie **13** w kratce ociekowej **11**.
- 4) Włóż kolbę **18** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody **14** i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **17** wskazywał będzie do przodu („I”).
- 5) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego.
- 6) Przed pierwszym użyciem postępuj w następujący sposób, aby oczyścić przewody wewnętrzne:
Przepuść przez urządzenie wodę na ok. 5 filiżanek espresso (około 100 ml). Przeczytaj na ten temat rozdział „**Obsługa**”.
- 7) Włącz na ok. 30 sekund wytwarzanie pary. Przeczytaj na ten temat rozdział „**Obsługa**”.

i Wskazówka:

- Podczas pierwszego użycia może się zdarzyć, że pompka będzie głośno pracowała, pojawi się hałas, jednak z urządzenia nie będzie się wydostawała żadna woda. W takim przypadku obróć regulator pary **7**  w kierunku „+”, aby powietrze mogło się wydostawać z przewodów urządzenia (przycisk „Para”  **4** jest wciśnięty). Po około 20 sekundach powietrze wydostanie się, hałas zniknie, a z urządzenia zacznie się wydostawać woda.

Obsługa

Napełnianie zbiornika wody

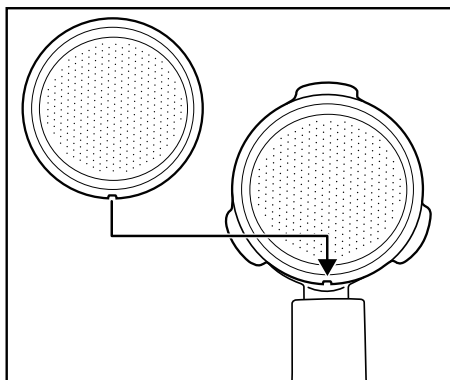
i Wskazówka:

- Do przygotowania kawy espresso/cappuccino używaj wyłącznie świeżej wody pitnej.
- 1) Zdejmij zbiornik wody **9** i napełnij go wodą:
Napełnij zbiornik wodą co najmniej do zaznaczenia MIN.
Nie nalewaj wody powyżej znacznika MAX.
 - 2) Włóż zbiornik wody **9** ponownie do urządzenia.

Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu

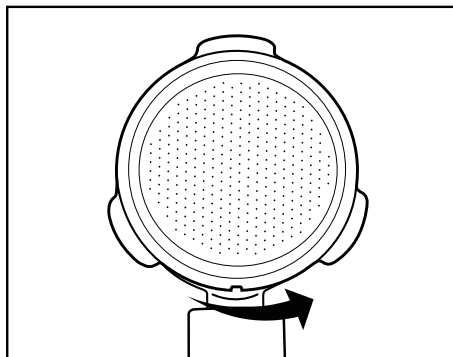
Urządzenie, z którego nie korzystałeś od dłuższego czasu, nagrzewaj w następujący sposób:

- 1) Nalej wody do zbiornika wody **9**.
- 2) Włóż duże **19** lub małe sitko espresso **20** w kolbę **18**.
 - Zwróć uwagę, aby przy wkładaniu małe wycięcie na dużym **19** lub małym sitku Espresso **20** ułożone było nad wycięciem w kolbie **18** (Rysunek 2).



Rysunek 2

- Następnie obróć duże **19** lub małe sitko Espresso **20** nieco, aby nie mogło ono wypaść (Rysunek 3).



Rysunek 3

i Wskazówka:

- ▶ Wyjmuj włożone sitko Espresso **19 20** dopiero wtedy, gdy ostygnie!
 - ▶ Aby móc ponownie wyjąć sitka Espresso **19 20** z kolby **18**, obróć włożone sitko Espresso **19 20** na tyle, aby wycięcie w sitku Espresso **19 20** znalazło się nad wycięciem w kolbie **18**. Teraz można wyjąć sitko Espresso **19 20**.
- 3) Włóż kolbę **18** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody **14** i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **17** wskazywał będzie do przodu („I”).
 - 4) Postaw filizankę pod kolbą **18**.
 - 5) Zakręć regulator pary **7** (obracaj do oporu w kierunku „-”).
 - 6) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **1** . Kontrolka pracy urządzenia **16** świeci się. Kontrolka „Espresso” **15** miga. Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
 - 7) Gdy tylko kontrolka „Espresso” **15** zacznie się świecić w sposób ciągły, naciśnij przycisk „Espresso” **3**. Pozostaw przepływającą wodę przez około 1 minutę.

i Wskazówka:

- ▶ W czasie tego procesu może być konieczne opróżnienie filizanki. Zatrzymaj na chwilę proces, naciskając przycisk „Espresso” **3**. Opróżnij filizankę i naciśnij ponownie przycisk „Espresso” **3**, aby woda przepływała dalej przez urządzenie.
- 8) Po ok. 1 minucie zatrzymaj pracę pompki, naciskając przycisk „Espresso” **3** ponownie.
 - 9) Poczekaj ewentualnie, aż kontrolka „Espresso” **15** zacznie się znów świecić w sposób ciągły. Nagrzewanie jest zakończone. Możesz teraz przygotować kawę espresso.

Nagrzewanie przed każdym użyciem

Przed przygotowaniem kawy espresso lub cappuccino konieczne jest nagrzanie urządzenia.

- 1) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **1** . Kontrolka pracy urządzenia **16** świeci się. Kontrolka „Espresso” **15** miga. Upewnij się, że regulator pary **7** jest obrócony do oporu do pozycji „-”.
- 2) Włóż kolbę **18** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody **14** i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **17** wskazywał będzie do przodu („I”).
- 3) Naciśnij przycisk „Espresso” **3**, aby urządzenie zaczęło pobierać wodę ze zbiornika wody **9**. Gdy tylko z otworów nośnika sitka zacznie się wydostawać woda, naciśnij przycisk „Espresso” **3** ponownie, aby pompka się wyłączyła.
- 4) Poczekaj, aż kontrolka „Espresso” **15** zacznie się świecić w sposób ciągły.
- 5) Naciśnij ponownie przycisk „Espresso” **3** i zanim wyłączysz pompkę poczekaj, aż przez 20 sekund będzie wydostawała się gorąca woda z urządzenia.

Nagrzewanie wstępne zostało zakończone. Możesz teraz przygotować kawę 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 **19** **20** było zawsze czyste i wolne od pozostałości mielonej kawy espresso.
- 1) Gdy urządzenie jest rozgrzane:
W celu przygotowania kawy espresso włóż małe sitko espresso **20** w kolbę **18**.
W celu przygotowania dwóch kaw espresso włóż duże sitko espresso **19** w kolbę **18**.
 - 2) Napętnij małe sitko espresso **20** aż do zaznaczenia MAX mieloną kawą espresso. Odpowiada to ok. 7 g kawy, lub płaskiej miarce **21**.
lub...
Napętnij duże sitko espresso **19** aż do zaznaczenia MAX mieloną kawą espresso. Odpowiada to ok. 7 g + 7 g kawy, lub dwóm płaskim miarkom **21**.
 - 3) Ubij kawę mieloną espresso przy pomocy ubijaka na miarce **21**. Następnie, w razie potrzeby, dodaj jeszcze kawy espresso, aby sitko espresso **19** **20** było napętnione 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 **18** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT” i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **17** wskazywał będzie do przodu („I”).
- 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 **6**.
- 6) Gdy tylko kontrolka „Espresso” **15** zacznie się świecić w sposób ciągły, naciśnij przycisk „Espresso”  **3**. Espresso napływa do filiżanki(ek).

⚠ OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie wyjmuj kolby **18 podczas zaparzania kawy espresso!**

Rozpryskująca się gorąca kawa espresso może spowodować obrażenia!

- ▶ Zawsze naciskaj najpierw ponownie przycisk „Espresso”  **3**, aby zakończyć przygotowywanie kawy espresso, zanim wyjmiesz kolbę **18**.
- 7) Po napętnieniu filiżanki(ek) (ok. 20 ml na filiżankę), naciśnij ponownie przycisk „Espresso”  **3**, aby nie była dalej pompowana woda.

Teraz możesz już wypić swoją kawę espresso.

- 8) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **1** .

i Wskazówka:

- ▶ Jeśli nie zostaną wciśnięte przyciski „Espresso”  **3** lub „Para”  **4** w czasie ok. 30 minut, urządzenie się automatycznie wyłączy.
- 9) Po każdym użyciu należy usunąć kawę z sitka espresso **19** **20**. Wyjmij kolbę **18** z urządzenia. Opróżnij wkład sitowy **19** **20**, obracając kolbę **18** i wystukując proszek z espresso. Zużyta kawę espresso usuwaj zawsze przyjaźnie dla środowiska, na przykład wraz z bioodpadami.

i Wskazówka:

- Po każdym użyciu koniecznie czyść natrysk gorącej wody **14** (wydostaje się z niego gorąca woda). Przeczytaj na ten temat rozdział „**Czyszczenie i konserwacja**”.
- Regularnie opróżniaj rynienkę ociekową **12**, najpóźniej jednak, gdy czerwony pływak będzie widoczny w zagłębieniu **13** kratki ociekowej **11**.

Przygotowywanie kawy cappuccino

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zachowaj ostrożność podczas korzystania z pary do spieniania mleka.

Gorąca para lub rozpryski mogą powodować obrażenia!

- Regulator pary **7**  obsługuj zawsze powoli.
- 1) Napełnij pojemnik do spieniania mleka (najlepiej ze stali nierdzewnej) w jednej trzeciej zimnym mlekiem.
- 2) Upewnij się, że regulator pary **7**  jest zakręcony (obróć go do oporu w kierunku „-“).
- 3) Odsuń spieniacz mleka **10** na bok. Chwytaj go zawsze tylko za uchwyt **8**.
- 4) Naciśnij przycisk „Para”  **4**. Poczekać, aż kontrolka „Para” **5** zacznie się świecić w sposób ciągły.
- 5) Przytrzymaj puste naczynie pod spieniaczem mleka **10**. Obróć powoli regulator pary **7**  w kierunku „+”. Przez dyszę wydostaje się skroplona woda/rozpryski. W ten sposób następuje oczyszczanie dyszy i obiegu wody we wnętrzu urządzenia.
- 6) Odczekaj 15 sekund i obróć regulator pary **7**  w kierunku „-”, aż z dyszy nie będzie wydostawała się para. Wylej wodę z naczynia.

7) Trzymaj teraz pojemnik do spieniania mleka w rękę, aby czuć temperaturę mleka i wprowadź dyszę spieniacza mleka **10** lekko do mleka. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukośnie.

8) Obróć powoli regulator pary **7**  w kierunku „+”.

9) 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.

10) Gdy zacznie się podnosić piana, wprowadź dyszę głębiej, aby spienić kolejną „warstwę” oraz zapobiec przypaleniu piany.

11) Następnie zanurz dyszę całkowicie i obróć regulator pary **7**  do około połowy, aby mleko zostało podgrzane. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukośsem, aby mleko delikatnie krążyło podczas mieszania dyszą.

12) Gdy piana mleczna osiągnie żądaną konsystencję i temperaturę, zakręć regulator pary **7**  (obróć aż do oporu w kierunku „-“).

13) Najpierw wyjmij dyszę z mleka.

14) Postępuj w sposób opisany w rozdziale „**Czyszczenie spieniacza mleka**”.

i Wskazówka:

- Do przygotowania cappuccino należy zawsze używać większych filiżanek niż do espresso, ponieważ dodawane jest jeszcze spienione mleko.
- 15) Aby przygotować cappuccino, postępuj w taki sam sposób, jak przy przygotowaniu espresso (patrz rozdział „**Przygotowywanie kawy espresso**” / nie jest już konieczne podgrzewanie). Przepuść jednak wodę ok. dwukrotnie dłużej niż w przypadku espresso (około 40 ml).

i Wskazówka:

- Kontrolka „Espresso”  15 może ewentualnie migać szybko, gdy naciśnię się przycisk „Espresso”  3 bezpośrednio po wytworzeniu spienionego mleka. Oznacza to, że urządzenie jest zbyt gorące do przygotowania optymalnej kawy espresso. Można mimo to albo kontynuować przygotowywanie kawy espresso, albo poczekać do ostygnięcia urządzenia. Gdy tylko kontrolka „Espresso”  15 będzie się świecić w sposób ciągły, osiągnięty został ponownie optymalny zakres temperatury do przygotowania kawy espresso.

16) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem .

i Wskazówka:

- Jeśli nie zostaną wciśnięte przyciski „Espresso”  3 lub „Para”  4 w czasie ok. 30 minut, urządzenie się automatycznie wyłączy.

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

i Wskazówka:

- Spieniacz mleka  10 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 zwartości. 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 przepętniać 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 odtłuszczone (chude) nie przypala się tak łatwo, jak mleko pełnotłuste, jednak przy zbyt małej zawartości tłuszczu istnieje ryzyko, że mleko nie będzie się dawało 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

Można również użyć spieniacza mleka **10** do pobierania gorącej wody, np. do rozcieńczenia kawy (Café Americano) lub przygotowania herbaty.

- 1) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **1** . Kontrolka pracy urządzenia **16** świeci się. Kontrolka „Espresso” **15** miga. Upewnij się, że regulator pary **7**  jest obrócony do oporu do pozycji „-”. Poczekaj, aż wskaźnik temperatury **2** znajdzie się mniej więcej na środku pomiędzy 80°C a „” oraz zaświeci się w sposób ciągły kontrolka „Espresso” **15**.
- 2) Postaw pod spieniaczem mleka **10** żaroodporne naczynie.
- 3) Obróć regulator pary **7**  co najmniej do połowy w kierunku „+”.
- 4) Naciśnij dwukrotnie przycisk „Para”  **4**. Ze spieniacza mleka **0** zacznie wydostawać się gorąca woda.
- 5) Naciśnij ponownie przycisk „Para”  **4**, aby zatrzymać pobieranie gorącej wody.
- 6) Zakręć regulator pary **7**  (obracaj do oporu w kierunku „-”).

Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE!

- Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. Niebezpieczeństwo poparzenia!
-  Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

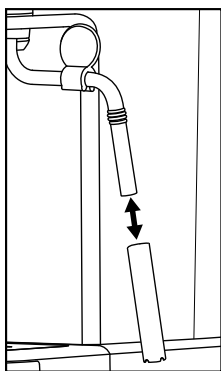
UWAGA!

- 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 **10**.
- 2) Obróć regulator pary **7**  bezpośrednio po użyciu na „+” i pozwól przez kilka sekund na wydostawanie się pary.
- 3) Zakręć regulator pary **7**  (obracaj aż do oporu w kierunku „-”), wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy.
- 4) Odczekaj do ostygnięcia dyszy.
- 5) Zdejmij osłonę spieniacza mleka **10** (rysunek 4) i wyczyść ją starannie w ciepłej 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 4).



Rysunek 4

Czyszczenie natrysku gorącej wody

Czyść natrysk gorącej wody **14** po każdym użyciu:

- 1) Po zaparzeniu kawy espresso/cappuccino i zdemonstrowaniu kolby **18**, umyj całą powierzchnię natrysku gorącej wody **14** wilgotną szmatką, aby zostały usunięte wszystkie pozostałości kawy mielonej.
- 2) Załóż ponownie kolbę **18** bez włożonych sitka espresso **19** **20**.
- 3) Postaw pustą filiżankę pod kolbą **18** i naciśnij przycisk „Espresso” **3**. Z natrysku gorącej wody **14** wypływa woda, i wypłukuje ostatnie pozostałości mielonej kawy.
- 4) Po około 20 sekundach wciśnij ponownie przycisk „Espresso” **3** i włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **1**.
- 5) Zdejmij ponownie kolbę **18**.

Czyszczenie akcesoriów

- 1) Umyj kolbę **18**, oba sitka espresso **19** **20**, zbiornik wody **9**, miarkę **21** i kratkę ociekową **11** w ciepłej wodzie.

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.

Wskazówka:

-  Oba sitka espresso **19** **20**, miarka do kawy **21** oraz kratka ociekowa **11** 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 **9**!

Urządzenie posiada funkcję przypominania o odkamienianiu: po około 500 zastosowaniach trzy kontrolne **5** **15** **16** migają szybko jednocześnie 5 razy, aby przypomnieć o konieczności przeprowadzenia odkamieniania urządzenia. Jeżeli nie przeprowadzisz odkamieniania urządzenia natychmiast, kontrolne **5** **15** **16** zaczną migać po ponownym włączeniu urządzenia. Jeśli po trzecim włączeniu urządzenia nadal nie przeprowadziłeś odkamieniania, funkcja przypomnienia zgaśnie.

Wykonaj poniższe działania, aby odkamienić urządzenie:

- 1) Dodaj powszechnie stosowany odkamieniacz w płynie do ekspresów do espresso do zbiornika wody ❹. Prawidłową ilość ustal na podstawie danych producenta.
- 2) Napełnij zbiornik wody ❹ wodą aż do oznaczenia Max i włóż go do urządzenia.
- 3) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika ❶ ❶. Regulator pary ❷ ❷ jest zakręcony.
- 4) Włóż kolbę ❸ bez sitka espresso ❶ ❷ ponownie do urządzenia.
- 5) Postaw 2 filiżanki lub naczynie o pojemności co najmniej 250 ml pod otworami kolby.
- 6) Gdy tylko kontrolka „Espresso” ❶ zacznie się świecić w sposób ciągły, naciśnij przycisk „Espresso” ❶ ❶. Przepuść ok. 250 ml (ok. 2 filiżanki) roztworu do usuwania kamienia i zatrzymaj następnie ten proces przez ponowne wciśnięcie przycisku „Espresso” ❶ ❶. W razie potrzeby ostrożnie wylej zużyty roztwór do usuwania kamienia
- 7) Pozostaw odkamieniacz na ok. 1 minutę, by zadziałał.
- 8) Powtórz kroki od 6 do 7 trzykrotnie. Za ostatnim razem opróżnij zbiornik na wodę ❹ całkowicie.
- 9) Postaw wystarczająco duże naczynie (min. 1 litr) pod otworami kolby.
- 10) Wypłucz zbiornik wody ❹ czystą wodą i nalej czystej wody do zaznaczenia Max.
- 11) Gdy tylko kontrolka „Espresso” ❶ zacznie się świecić w sposób ciągły, naciśnij przycisk „Espresso” ❶ ❶. Pozwól, aby woda całkowicie przepłynęła. Ostrożnie wylej wodę.
- 12) Powtórz raz czynności od 10 do 11, a następnie wyłącz urządzenie.

- 13) Po zakończeniu odkamieniania oczyść urządzenie wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie rozpryski roztworu do odkamieniania. Upewnij się, czy przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.

Odpowiedni odkamieniacz można zamówić za pośrednictwem naszego serwisu (patrz rozdział „Zamawianie części zamiennych”).

Zamawianie części zamiennych

Części zapasowe dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie www.kompennass.com.



Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

❶ Wskazówka:

- W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 471973_2410/482189_2410.
- Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

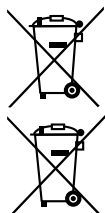
Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Espresso nie wydostaje się z urządzenia.	Mielona kawa na espresso jest zbyt wilgotna i/lub zbyt mocno ubita.	Przygotować ponownie kawę espresso, jednak przy tym nie ubijać zbyt mocno kawy mielonej, lub wymienić ją całkowicie.
	Brak wody w zbiorniku wody 9.	Nalać wodę do zbiornika wody 9.
	Otworki kolby są zapchane.	Oczyszczyć kolbę 18.
Espresso wylewa się przez krawędzie kolby 18 zamiast przez otwory.	Kolba 18 nie została prawidłowo założona.	Założyć poprawnie kolbę 18.
	Otworki kolby są zapchane.	Oczyszczyć kolbę 18.
	Na krawędziach kolby 18 znajdują się pozostałości mielonej kawy espresso.	Oczyszczyć krawędź kolby 18 z pozostałości kawy mielonej.
Kawa espresso jest zimna.	Urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane.	Nagrząć urządzenie.
	Kontrolka „Espresso” 15 nie świeciła się jeszcze w sposób ciągły.	Począkać, aż kontrolka „Espresso” 15 zacznie się świecić w sposób ciągły.
	Filiżanki nie zostały wstępnie podgrzane.	Podgrzać wstępnie filiżanki.
Głośnie działanie pompki.	Zbiornik wody 9 jest pusty.	Nalać wodę do zbiornika wody 9.
Kawa crema jest zbyt jasna (espresso wypływa szybko z kolby 18).	Za mało kawy mielonej espresso.	Użyć więcej kawy mielonej espresso.
	Kawa jest zmielona za grubo.	Używać tylko kawy mielonej specjalnie do parzenia espresso.
Kawa crema jest zbyt ciemna (espresso wypływa powoli z kolby 18).	Za mało kawy mielonej espresso.	Użyć mniej kawy mielonej espresso.
	Kawa mielona jest zbyt drobno zmielona lub wilgotna.	Używać tylko kawy mielonej specjalnie do parzenia espresso.
	Zapchane jest sitko 19 20.	Wyczyścić sitko 19 20.

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Mleko nie spienia się.	• Mleko nie jest dostatecznie zimne.	• Użyć mleko z lodówki.
	• Spieniacz mleka 10 jest zabrudzony.	• Oczyszczyć spieniacz mleka 10 .
Pompa zatrzymuje się w czasie pracy, a kontrolka „Espresso” 15 miga.	• Pompa zatrzymuje się po ok. 3 minutach pracy, aby uniknąć przegrzania.	• Przed ponownym uruchomieniem urządzenia odczekaj do jego ostygnięcia.
Wszystkie kontrolki 5 15 16 migają jednocześnie powoli.	• Eksploatacja: temperatura jest zbyt wysoka do przygotowania optymalnego espresso.	• Poczekaj, aż urządzenie ostygnie i kontrolka „Espresso” 15 zacznie się świecić w sposób ciągły.
Wszystkie kontrolki 5 15 16 migają jednocześnie 5 razy szybko.	• Przy włączaniu urządzenia: funkcja przypomnienia o odkamienianiu.	• Przeprowadź odkamienianie urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Odkamienianie urządzenia”.

Utylizacja

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 kształtuje 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.

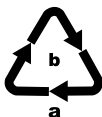


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

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.

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 łamliwych, np. przełączników 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) 471973_2410/482189_2410 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 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), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 471973_2410/482189_2410.

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 471973_2410

IAN 482189_2410

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

Turinys

Ižanga	20
Naudojimas pagal paskirtį	20
Naudojami įspėjimai ir ženklai	20
Tiekiamas rinkinys	21
Saugos nurodymai	21
Prietaiso elementai	24
Techniniai duomenys	24
Temperatūros rodytuvas	24
Naudojimas pirmąjį kartą	25
Naudojimas	25
Vandens indo pripildymas	25
Įkaitinimas nenaudojus ilgesnį laiką / naudojant pirmą kartą	25
Įkaitinimas kas kartą prieš naudojant	26
Espresso paruošimas	27
Kapučino paruošimas	28
Patarimai, kaip paruošti tobulą espresą	29
Patarimai, kaip paruošti pieno putą	29
Kaip įsileisti karšto vandens	29
Valymas ir priežiūra	30
Pieno plakiklio valymas	30
Karšto vandens angos valymas	30
Priedų valymas	30
Prietaiso valymas	31
Kalkių šalinimas iš prietaiso	31
Atsarginių dalių užsakymas	32
Trikčių šalinimas	32
Šalinimas	34
Prietaiso šalinimas	34
Pakuotės šalinimas	34
Kompernaß Handels GmbH garantija	34
Priežiūra	35
Importuotojas	35

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą. Pasirinkote kokybišką gaminį.



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

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytus įspėjimus ir ženklus (jei tinka):

	PAVOJUS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „PAVOJUS“ nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios neišvengus ištiks mirtis arba sunkiai susižalosite.
	ĮSPĖJIMAS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „ĮSPĖJIMAS“ nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios neišvengus gali ištikti mirtis arba galite sunkiai susižaloti.
	ATSARGIAI! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu „ATSARGIAI“ nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios neišvengus galite nesunkiai arba vidutiniškai susižaloti.

	DĖMESIO! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios neišvengus galima materialinė žala.
	Nurodymas. Nurodymu pateikiama papildoma informacija, padėsianti lengviau naudoti prietaisą.
	Nenardinkite į vandenį
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.
	Vadovaukitės naudojimo instrukcija

Tiekiamas rinkinys

ĮSPĖJIMAS!

- Draudžiama žaisti su pakuotės medžiagomis.
Kyla pavojus uždusti.

Paprastai tiekiamos šios prietaiso dalys:

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

Nurodymas.

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

Saugos nurodymai

Norėdami saugiai naudoti prietaisą, laikykitės toliau pateikiamų saugos nurodymų:

ĮSPĖJIMAS! SUŽALOJIMO PAVOJUS!

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba buvo nukritęs.
- Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni arba kurie turi mažiau patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų amžiaus ar vyresni ir prižiūrimi.

-
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
 - Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotoms specializuotoms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Netinkamai pataisytas prietaisas gali kelti didelį pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
 -  Nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Elektros smūgio pavojus!
 - Niekada nelieskite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis.
 - Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas ar jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
 - Pavojus nusideginti! Naudojant prietaisą kai kurios dalys labai įkaista!
 - Naudojant prietaisą susidaro karštų garų kamuolių. Būkite atidūs, kad jie jūsų nenuplikytų! Būkite pakankamu atstumu iki garų.
 - Prietaisąjunkite tik į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
 - Baigus naudoti prietaisą, kaitinimo elemento paviršius dar būna šiltas.
 - Prietaiso kištukinės jungties negalima aplieti skysčiais.
 - Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Netinkamai naudojant galima susižaloti.

❗ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Sugedusios dalys turi būti keičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Tik naudojant tokias dalis vykdomi saugos reikalavimai.
- Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir stebėkite, kad į vidų nepatektų skysčių.
- Saugokite prietaisą nuo smūgių, dulkių, cheminių medžiagų, didelių temperatūros svyravimų ir nelaikykite jo arti šilumos šaltinių (krosnių, radiatorių).
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Traukite suėmę už tinklo kištuko, niekada netraukite už laido.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- Niekada nenaudokite prietaiso patalpose, kuriose temperatūra yra apie 0 °C ar žemesnė. Vamzdeliuose ar vandens inde užšalus vandeniui, prietaisas gali sugesti.
- Niekada nenaudokite prietaiso lauke. Šį prietaisą galima naudoti tik patalpose.
- Negaminkite garų, kai vandens inde yra kalkių šalinimo tirpalo!
- Naudojamą espresso kavos aparatą draudžiama dėti į spintą.

Prietaiso elementai

A paveikslėlis

- ➊ Įjungimo / išjungimo jungiklis 
- ➋ Temperatūros rodytuvas
- ➌ Espresso mygtukas 
- ➍ Garų mygtukas 
- ➎ Balta garų kontrolinė lemputė
- ➏ Vieta puodeliams sudėti
- ➐ Garų reguliatorius 
- ➑ Pieno plakiklio rankena
- ➒ Vandens indas
- ➓ Pieno plakiklis
- ➔ Nuvarvėjimo grotelės
- ➕ Lašų padėklas
- ➖ Raudono vandens lygio indikatorius anga
- ➗ Karšto vandens anga
- ➘ Balta espresso kontrolinė lemputė
- ➙ Raudonas veikimo indikatorius

B paveikslėlis

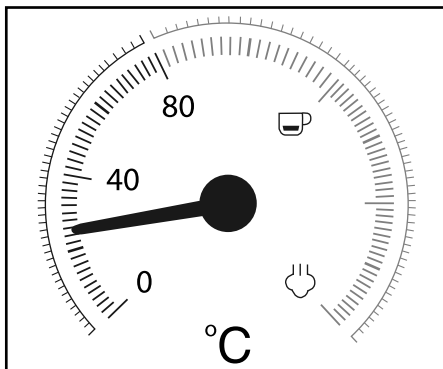
- ➑ Filtrų laikiklio rankena
- ➒ Filtrų laikiklis
- ➓ Didelis filtras
- ➔ Mažas filtras
- ➕ Kavos šaukštelis su grūstuvu

Techniniai duomenys

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

Temperatūros rodytuvas

Temperatūros rodytuvas ➋ rodo, iki kokios temperatūros prietaisas įkaito (1 pav.)



1 pav.

Įjungtas prietaisas kaista, kol rodyklė pakyla maždaug ties viduriu tarp 80 °C ir „☕“. Veikimo indikatorius ➑ šviečia. Espresso kontrolinė lemputė ➔ mirksi.

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

Paspaudus garų mygtuką ➍ ➐, garų kontrolinė lemputė ➑ mirksi. Dabar prietaisas kaista toliau, o rodyklė kyla aukštyr į skalės sritį tarp „☕“ ir „☕“.

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

Naudojimas pirmąjį kartą

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

i Nurodymas.

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

Naudojimas Vandens indo pripildymas

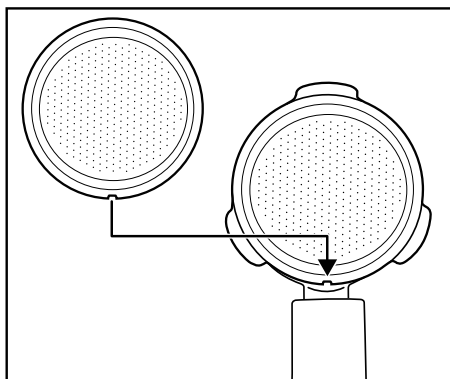
i Nurodymas.

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

Įkaitinimas nenaudojus ilgesnį laiką / naudojant pirmą kartą

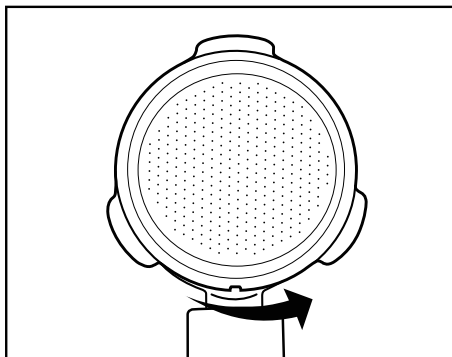
Jei prietaiso ilgesnį laiką nenaudojote, įkaitinkite jį, kaip aprašyta toliau.

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



2 pav.

- Tada didelį filtrą **19** arba mažą filtrą **20** šiek tiek pasukite, kad jis nebegalėtų iškristi (3 pav.)



3 pav.

i Nurodymas.

- Įdėję filtrą **19** **20** išimkite tik tada, kai jis atvės!
- Kai filtrus **19** **20** norite vėl išimti iš filtrų laikiklio **18**, sukite įdėtą filtrą **19** **20**, kol įranta filtre **19** **20** bus virš įrantos filtrų laikiklyje **18**. Dabar filtrą **19** **20** galite išimti.
- 3) Įdėkite į prietaisą filtrų laikiklį **18**: jį įdėkite į prietaisą ties užrašu INSERT karšto vandens angos **14** šone ir sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol filtrų laikiklio rankena **17** bus nukreipta į priekį (I žyma).
- 4) Padėkite puodelį po filtrų laikikliu **18**.
- 5) Užsukite garų reguliatorių **7** (iki galo pasukite „–“ kryptimi).
- 6) Įjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **1** . Veikimo indikatorius **16** šviečia. Espresso kontrolinė lemputė **15** mirksi. Prietaisas ima kaisti.
- 7) Kai tik espresso kontrolinė lemputė **15** ims šviesti nuolat, paspauskite espresso mygtuką **3**. Leiskite vandeniui apie 1 minutę tekėti.

i Nurodymas.

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

Įkaitinimas kas kartą prieš naudojant

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

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

Kaitinimas baigtas. Dabar galite ruošti espresso ar kapučino kavą.

i Nurodymas.

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

Espresso paruošimas

Nurodymas.

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

Nurodymas.

- Maltos espresso kavos suspaudimas yra svarbus veiksmas ruošiant espressą. Labai stipriai suspaudus maltą espresso kavą, espressas lėtai pro ją sunkiasi ir susidaro didesnė puta. Jei malta espresso kava ne taip stipriai suspausta, espressas bėga greitai ir puta būna nedidelė.
- 4) Įdėkite į prietaisą filtrų laikiklį **18**: jį įdėkite į prietaisą ties užrašu INSERT karšto vandens angos **14** šone ir sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol filtrų laikiklio rankena **17** bus nukreipta į priekį (**1** žyma).
- 5) Po filtrų laikiklio angomis padėkite vieną (ar du) puodelį (-ius). Rekomenduojame puodelius prieš tai išskalauti karštu vandeniu, kad espressas taip greitai neatvėstų. Nenaudojami puodeliai gali būti laikomi puodeliams sudėti skirtoje vietoje **6**.

- 6) Kai tik espresso kontrolinė lemputė **15** ims šviesti nuolat, paspauskite espresso mygtuką  **3**. Espresso kava teka į puodelį (-ius).

ĮSPĖJIMAS!

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

Tykstantys karšto espresso purslai gali sužaloti!

- Pakankamai paruošę espresso, kas kartą pirmiausia iš naujo paspauskite espresso mygtuką  **3** ir tik tada išimkite filtrų laikiklį **18**.
- 7) Kai į puodelį (-ius) pribėga norimas kiekis kavos (maždaug po 20 ml), iš naujo paspauskite espresso mygtuką  **3**, kad prietaisas nustotų siurbti vandenį.

Dabar espressą galite gerti.

- 8) Išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungiklio  **1**.

Nurodymas.

- Jei espresso  **3** ar garų mygtuko  **4** apie 30 minučių nepaspausite, prietaisas automatiškai išsijungs.
 - 9) Kas kartą išvirę kavą, pašalinkite maltą espresso kavą iš filtro **19** **20**. Filtrų laikiklį **18** išimkite iš prietaiso. Dabar ištuštinkite filtrą **19** **20**: filtrų laikiklį **18** apverskite ir išpurtykite maltą espresso kavą. Maltą espresso kavą kas kartą išmeskite tausodami aplinką, pavyzdžiui, kaip biologines atliekas.
- ### **Nurodymas.**
- Kas kartą panaudoję prietaisą būtinai išvalykite karšto vandens angą **14**. Apie tai skaitykite skyriuje „**Valymas ir priežiūra**“.
 - Reguliariai ištuštinkite lašų padėklą **12**, vėliausiai tada, kai nuvarvėjimo grotelį **11** angoje **13** pamatysite vandens lygio indikatorį.

Kapučino paruošimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Būkite atsargūs su garais pieno putai gaminti!

Karšti garai ar tykstantys karšti skysčiai gali sužaloti!

- Garų reguliatorių ⑦  visada sukite lėtai.
 - 1) Trečdalį plakimo indo (geriausia – nerūdijančiojo plieno) pripilkite šalto pieno.
 - 2) Įsitinkinkite, kad garų reguliatorius ⑦  užsuktas (pasukite „–“ kryptimi).
 - 3) Pieno plakiklį ⑩ pastumkite į šalį. Stumkite tik suėmę už rankenos ⑧.
 - 4) Paspauskite garų mygtuką  ④. Palaukite, kol garų kontrolinė lemputė ⑤ ims šviesti nuolat.
 - 5) Laikykite tuščią indą po pieno plakikliu ⑩. Garų reguliatorių ⑦  lėtai sukite „+“ kryptimi. Iš plakiklio ima tekėti kondensatas, tikšti pūslai. Taip išvalomas plakiklis ir vandens cirkuliacijos sistema prietaiso viduje.
 - 6) Palaukite 15 sekundžių ir tada garų reguliatorių ⑦  sukite „–“ kryptimi, kol iš plakiklio nustos eiti garai. Išpilkite vandenį iš indo.
 - 7) Plakimo indą laikykite rankoje, kad jautumėte pieno temperatūrą, ir pieno plakiklio ⑩ galą įkiškite į pieną. Tam plakimo indą šiek tiek palenkite įstrižai.
 - 8) Garų reguliatorių ⑦  lėtai sukite „+“ kryptimi.
 - 9) Plakimo indą sukite apskritimais, plakiklio galą vos panardinę į pieną: pakankamai giliai, kad pienas netikėtų į šalis ir pakankamai aukštai, kad būtų suplakta standi putos. Jei viską darote teisingai, girdite žemą ūžesį.
 - 10) Pieno putai pradėjus kilti, plakiklį įkiškite giliau, kad suplaktumėte kitą pieno sluoksnį ir neprisvilintumėte suplaktos putos.

- 11) Galiausiai visiškai panardinkite plakiklį ir garų reguliatorių ⑦  užsukite maždaug pusiau, kad pienas būtų kaitinamas. Plakimo indą laikykite šiek tiek įstrižai, kad plakikliu maišomas pienas suktųsi lengvais sūkuriais.
- 12) Kai pieno putos tampa norimos konsistencijos ir temperatūros, užsukite garų reguliatorių ⑦  (iki galo pasukite „–“ kryptimi).
- 13) Tik tada ištraukite plakiklį iš pieno.
- 14) Atlikite veiksmus, aprašytus skyriuje „**Pieno plakiklio valymas**“.

❗ Nurodymas.

- Kapučiną visada ruoškite didesniuose puodeliuose nei espresą, nes į jį dar pilsite suplakto pieno.
- 15) Kapučiną ruoškite lygiai taip pat kaip espresą (žr. skyrių „**Espresso paruošimas**“, aparato įkaitinti nebereikia). Tačiau vandenį leiskite maždaug dvigubai ilgiau, nei ruošdami espresą (apie 40 ml).

❗ Nurodymas.

- Jei espreso mygtuką  ③ paspausite vos suplakę pieno putas, espreso kontrolinė lemputė ⑤ gali imti greitai mirksėti. Tai reiškia, kad prietaisas per daug įkaitęs geriausia espresui paruošti. Vis dėlto galite toliau gaminti espresą arba leisti prietaisui atvėsti. Kai tik espreso kontrolinė lemputė ⑤ ims šviesti nuolat, prietaisas vėl bus espresui ruošti tinkamiausios temperatūros.
- 16) Išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu ① .

❗ Nurodymas.

- Jei espreso  ③ ar garų mygtuko  ④ apie 30 minučių nepaspausite, prietaisas automatiškai išsijungs.
- 17) Dabar suplaktą pieną supilkite į prieš tai paruoštą espresą. Kapučino kava paruošta. Jei norite, galite ją pagal skonį pasaldinti arba apibarstyti kakavos milteliais.

i Nurodymas.

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

Patarimai, kaip paruošti tobulą espressą

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

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

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

- Jei kavos puta labai šviesi, nestandi ir greitai subliūkšta, espresso išbėgo per greitai, ir šiuo atveju tai reiškia per trumpą ekstrahavimą. Espresso rūgštus ir vandeningas, neatskleidžia jo kvapnumas. Dažniausiai taip būna dėl per mažo maltos kavos kiekio, kava gali būti ir per stambiai sumalta arba nepakankamai suspausta.
- Jei kavos puta labai tamsi, su baltomis dėmėmis viduryje ar skyje, kava tekėjo per ilgai. Tai reiškia per ilgą ekstrahavimą. Espresso būna kartus. Dažniausia priežastis – per smulkiai sumalta kava arba per didelis maltos kavos kiekis. Jei taip yra ne dėl šių abiejų priežasčių, malta kava per stipriai suspausta.
- Espresso ruošti naudokite tik maltą kavą – ji paprastai būna smulkiau sumalta ir taip pat labiau paskrudinta. Geriausia, jei vienam puodeliui espresso naudosite apie 7 g maltos kavos. Neperpildykite filtro. Maltą kavą filtru suspauskite matavimo šaukštelio grūstuvu 21, tačiau maltos kavos nesuspauskite į kompaktišką masę.

- Vis bandykite, kol rasite tinkamiausią visų veiksnų derinį.

Patarimai, kaip paruošti pieno putą

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

Kaip įsileisti karšto vandens

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

- 1) Įjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu 1 . Veikimo indikatorius 16 šviečia. Espresso kontrolinė lemputė 15 mirksi. Įsitikinkite, kad garų regulatorius 7  iki galo atsuktas iki „–“. Palaukite, kol temperatūros rodytuvo 2 rodyklė bus maždaug per vidurį tarp 80 °C ir , o espresso kontrolinė lemputė 15 švies nuolat.
- 2) Po pieno plakiklio 10 pastatykite karščiui atsparią indą.
- 3) Garų regulatorių 7  pasukite mažiau – siau „+“ kryptimi.

- 4) Du kartus paspauskite garų mygtuką  4.
Iš pieno plakiklio 10 teka karštas vanduo.
- 5) Kai norite, kad karštas vanduo nustotų tekėti, iš naujo paspauskite garų mygtuką  4.
- 6) Užsukite garų reguliatorių 7  (iki galo pasukite „–“ kryptimi).

Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS!

- Prieš valydami prietaisą visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Elektros smūgio pavojus!
- Prieš valydami prietaisą kas kartą pirmiausia palaukite, kol prietaisas atvės. Pavojus nusideginti!
-  Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Elektros smūgio pavojus!

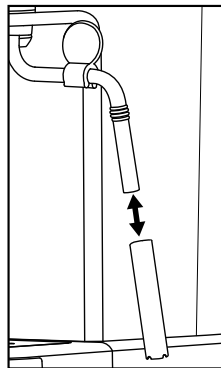
⚠ DĖMESIO!

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

Pieno plakiklio valymas

- 1) Po pienu plakikliu 10 padėkite tuščią indą.
- 2) Vos tik baigsite naudoti, garų reguliatorių 7  pasukite iki „+“ ir keletą sekundžių leiskite garus.
- 3) Užsukite garų reguliatorių 7  (iki galo pasukite „–“ kryptimi), išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką.
- 4) Palaukite, kol plakiklis atvės.
- 5) Nutraukite pieno plakiklio 10 apvalką (4 paveikslėlis) ir kruopščiai išplaukite jį šiltame vandenyje.
- 6) Drėgna šluoste nuvalykite po apvalku esantį plakiklį. Prireikus šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Tačiau nuplovę su plovikliu, dar kartą nuvalykite švairu vandeniu sudrėkinta šluoste. Pasirūpinkite, kad ant plakiklio neliktų ploviklio likučių.

- 7) Ant plakiklio vėl užmaukite apvalką (žr. 4 paveikslėlį).



4 pav.

Karšto vandens angos valymas

Kas kartą panaudoję prietaisą išvalykite karšto vandens angą 14:

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

Priedų valymas

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

i Nurodymas.

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

2) Nusausinkite visas dalis.

i Nurodymas.

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

Prietaiso valymas

Prietaisą valykite drėgna šluoste. Prireikus šluostę sudrėkinkite trupučiu ploviklio.

Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad jis visiškai sausas.

Kalkių šalinimas iš prietaiso

! DĖMESIO!

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

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

Kalkes iš prietaiso pašalinkite, kaip aprašyta toliau:

- 1) Į vandens indą **9** įpilkite įprastos skystos espreso kavos aparatams skirtos kalkių šalinimo priemonės. Tinkamą kiekį rasite gamintojo pateiktoje informacijoje.

- 2) Į vandens indą **9** iki MAX žymos pripilkite vandens ir įdėkite jį į prietaisą.

- 3) Įjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **1** . Garų reguliatorius **7**  užsuktas.

- 4) Filtrų laikiklį **18** be filtro **19** **20** įdėkite į prietaisą.

- 5) Po filtrų laikiklio angomis pastatykite 2 puodelius arba mažiausiai 250 ml talpos indą.

- 6) Kai tik espreso kontrolinė lemputė **15** ims šviesti nuolat, paspauskite espreso mygtuką  **3**. Palaukite, kol ištekęs apie 250 ml (maždaug 2 puodeliai) kalkių šalinimo tirpalo ir nutraukite šį procesą iš naujo paspausdami espreso mygtuką  **3**. Atsargiai išpilkite panaudotą kalkių šalinimo tirpalą.

- 7) Kalkių šalinimo priemonę palaikykite apie 1 minutę.

- 8) Dar tris kartus pakartokite 6 ir 7 veiksmus. Paskutinį kartą visiškai ištuštinkite vandens indą **9**.

- 9) Po filtrų laikiklio angomis pastatykite pakankamo dydžio indą (ne mažiau kaip 1 litro).

- 10) Švarių vandeniu išskalauskite vandens indą **9** ir pripilkite švaraus vandens iki MAX žymos.

- 11) Kai tik espreso kontrolinė lemputė **15** ims šviesti nuolat, paspauskite espreso mygtuką  **3**. Leiskite visam vandeniui ištekti. Šį vandenį atsargiai išpilkite.

- 12) Vieną kartą pakartokite 10 ir 11 veiksmus, tada prietaisą išjunkite.

- 13) Pašalinę kalkes, nuvalykite prietaisą drėgna šluoste – taip pašalinsite užtiškusį kalkių šalinimo tirpalą, jei taip nutiko. Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad jis visiškai sausas.

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

Atsarginių dalių užsakymas

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



Savo išmaniuoju telefonu ar planšetiniu kompiuteriu nuskaitykite QR kodą. Šis QR kodas jus nukreips tiesiai į mūsų svetainę, kurioje galėsite peržiūrėti mūsų turimas atsargines dalis ir jų užsisakyti.

i Nurodymas.

- Jei internetu jums užsisakyti neparanku, telefonu arba el. paštu galite kreiptis į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.
- Užsisakydami visada nurodykite ir gaminio numerį (IAN) 471973_2410/482189_2410.
- Atminkite, kad ne visose šalyse, į kurias tiekiamas gaminys, atsarginių dalių galima užsisakyti internetu.

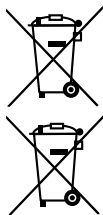
Trikčių šalinimas

Triktis	Priežastis	Sprendimas
Espresas nebeteka.	• Per drėgna ir (arba) per standžiai suspausta malta espresso kava.	• Iš naujo paruoškite espresą, tik ne taip stipriai suspauskite maltą espresso kavą arba ją visiškai pakeiskite.
	• Vandens inde ❹ nėra vandens.	• Įpilkite vandens į vandens indą ❹.
	• Užsikimšo filtrų laikiklio angų skylės.	• Išvalykite filtrų laikiklį ❶.
Espresas varva per filtrų laikiklio ❶ kraštus, užuot bėgęs pro angas.	• Filtrų laikiklis ❶ netinkamai įdėtas.	• Tinkamai įdėkite filtrų laikiklį ❶.
	• Užsikimšo filtrų laikiklio angos.	• Išvalykite filtrų laikiklį ❶.
	• Ant filtrų laikiklio ❶ krašto yra maltos espresso kavos likučių.	• Nuvalykite maltos espresso kavos likučius nuo filtrų laikiklio ❶ krašto.
Espresas šaltas.	• Prietaiso neįkaitinote.	• Įkaitinkite prietaisą.
	• Espresso kontrolinė lemputė ❶ dar nešviečia nuolat.	• Palaukite, kol espresso kontrolinė lemputė ❶ ims šviesti nuolat.
	• Nepašildėte puodelių.	• Pašildykite puodelius.

Triktis	Priežastis	Sprendimas
Labai garsiai veikia siurblys.	Vandens inde 9 nėra vandens.	Iplikite vandens į vandens indą 9.
Per šviesi puta (espresas greitai bėga iš filtrų laikiklio 19).	- Per mažai maltos espreso kavos. - Malta espreso kava per stambiai sumalta.	- Naudokite daugiau maltos espreso kavos. - Naudokite tik specialiai espresui skirtą maltą kavą.
Per tamsi puta (espresas lėtai bėga iš filtrų laikiklio 18).	- Per daug maltos espreso kavos. - Kava per smulkiai sumalta arba drėgna. - Filtrai 19 20 užsikimšo.	- Naudokite mažiau maltos espreso kavos. - Naudokite tik specialiai espresui skirtą maltą kavą. - Išvalykite filtrą 19 20.
Pienas neputoja.	- Pienas nepakankamai šaltas. - Nešvarus pieno plakiklis 10.	- Naudokite pieną iš šaldytuvo. - Išvalykite pieno plakiklį 10.
Naudojant prietaisą sustoja siurblys, espreso kontrolinė lemputė 15 mirksi.	Siurblys sustoja panaudojus prietaisą maždaug 3 minutes, kad prietaisas neperkaistų.	Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada jį vėl naudokite.
Visos lemputės 5 15 16 vienu metu lėtai mirksi.	Naudojant: temperatūra tinkamiausiai espreso kavai paruošti yra per aukšta.	Palaukite, kol prietaisas atvės ir espreso kontrolinė lemputė 15 ims šviesti nuolat.
Visos lemputės 5 15 16 vienu metu 5 kartus greitai sumirksi.	Ijungiant prietaisą: priminimo apie kalkių šalinimą funkcija.	Pašalinkite kalkes iš prietaiso, kaip aprašyta skyriuje „Kalkių šalinimas iš prietaiso“.

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos Direktyva 2012/19/EU. Šioje direktyvoje nurodoma, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis; jį reikia pristatyti į tam skirtą surinkimo

vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

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

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



Kaip dar galite išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Pakuotės šalinimas



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



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

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

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

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

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

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

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

Garantių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurody-
mais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pir-
kimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 471973_2410/482189_2410.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.

- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję
pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę
trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai
galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės
priežiūros tarnybos adresu.



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

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į
„Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį
(www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio
numerį (IAN) 471973_2410/482189_2410
galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 08 800 33144

Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 471973_2410

IAN 482189_2410

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės prie-
žiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekitės su
nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Sisukord

Sissejuhatus	38
Sihipärane kasutamine	38
Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	38
Tarnekomplekt	38
Ohutusjuhised	39
Seadme elemendid	41
Tehnilised andmed	41
Temperatuurinäidik	41
Esimene kasutuselevõtmine	42
Käsitsemine	42
Veepaagi täitmine	42
Soojendamine pärast pikemat seismist / esimesel kasutuselevõtmisel	42
Soojendamine enne iga kasutamist	43
Espresso valmistamine	44
Cappuccino valmistamine	45
Nõuanded täiusliku espresso valmistamiseks	46
Nõuanded piimavahu valmistamiseks	46
Kuuma vee väljastamine	47
Puhastamine ja hooldamine	47
Piima vahustusdüüsi puhastamine	47
Kuumaveepritsi puhastamine	48
Tarvikute puhastamine	48
Seadme puhastamine	48
Katlakivi eemaldamine seadmest	48
Varuosade tellimine	49
Vigade kõrvaldamine	49
Jäätmekäitlus	51
Seadme jäätmekäitlus	51
Pakendi jäätmekäitlus	51
Kompernaß Handels GmbH garantii	51
Teenindus	52
Importija	52

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul. Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks.



Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiasandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

Seda seadet kasutatakse ainult espresso/cappuccino valmistamiseks ja piima vahustamiseks. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Ärge kasutage seda töönduslikult.

Muud või sellest erinevat kasutamist loetakse mittesihipäraseks.

Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):

	OHT! Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhises viitab vahetult järgnevale ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks on surm või raske vigastus.
	HOIATUS! Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhises viitab võimalikule ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla surm või raske vigastus.
	ETTEVAATUST! Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhises viitab võimalikule ohuolukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla kerge või mõõdukas vigastus.

	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhises viitab võimalikule olukorrale, mille eiramise tagajärjeks võiks olla varakahju.
	Juhis! Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme käsitsemist.
	Ärge asetage vette
	Vahelduvvool/-pinge
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, on sobivad toiduainetega kasutamiseks.
	Järgige kasutusjuhendit

Tarnekomplekt

⚠ HOIATUS!

- Pakkematerjale ei tohi kasutada mängimiseks.
- Esineb lämbumisoht.

Seade tarnitakse seeriviisiliselt koos järgmiste komponentidega:

- Espressomasin
- Sõelahoidja
- Suur sõel
- Väike sõel
- Tihendajaga mõõtelusikas
- Lühijuhend
- Kasutusjuhend

i Juhis:

- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik või kui tuvastate puudulikkust pakendist või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole.

Ohutusjuhised

Järgige seadmega ohutuks ümberkäimiseks järgmisi ohutusjuhiseid:

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Kontrollige enne kasutamist seadmel väliselt nähtavate kahjustuste puudumist. Ärge võtke kahjustatud või mahakukkunud seadet kasutusele.
- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit noorematele kui 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, kui on tagatud nende järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Laske seadme remondid teostada ainult volitatud töökodades või klienditeeninduses. Asjatundmatute remontide tõttu võivad kasutajale tekkida olulised ohud. Lisaks kaotab garantii kehtivuse.
-  Ärge asetage seadet vette või teistesse vedelikesse.
Elektrilöögi oht!
- Ärge mitte kunagi võtke seadmest kinni märgade või niiskete kätega.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.

-
- Põletusohut! Mõned osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks!
 - Seadme kasutamisel tekivad kuumad aurupahvakud. Jälgige, et te põleta ende sellega! Hoiduge aurust piisavale kaugusele.
 - Ühendage seade ainult eeskirjadekohaselt paigaldatud ja maandatud võrgupistikupessa.
 - Pärast kasutamist on kütteelemendi pinnal veel jääksoojus.
 - Seadme pistikühendusele ei tohi joosta vedelikku.
 - Kasutage seadet ainult sihipäraselt. Väärkasutused võivad tekitada vigastusi.

❗ **TÄHELEPANU! VARAKAHJU!**

- Defektseid komponente tohib asendada ainult originaalvaruosadega. Ohutusnõuete täitmine on tagatud ainult nende osadega.
- Kaitske seadet niiskuse ja vedelike sissetungimise eest.
- Kaitske seadet löökide, tolmu, kemikaalide, suurte temperatuurikõikumiste ja liiga lähedal asuvate soojusallikate (ahjud, küttekehad) eest.
- Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse.
- Tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja; ärge mitte kunagi tõmmake kaablist.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal mitte kunagi järelevalveta.
- Ärge kasutage seadme käitamiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.
- Ärge mitte kunagi käitage seadet ruumides, milles valitsevad alla 0 °C või selle lähedased temperatuurid. Vee külmumisel torudes või veepaagis võib seade saada kahjustada.
- Ärge mitte kunagi käitage seadet välistingimustes. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult siseruumides.
- Kui veepaagis on katlakivi eemalduslahus, siis ärge tootke auru!
- Espresso masinat ei tohi kasutamisel paigutada kappi.

Seadme elemendid

Joonis A:

- ➊ Sees-/Väljas-lüliti 
- ➋ Temperatuurinäidik
- ➌ Klahv „Espresso” 
- ➍ Klahv „Aur” 
- ➎ Valge märgulamp „Aur”
- ➏ Hoiupind
- ➐ Aururegulaator 
- ➑ Piima vahustusdüüsi käepide
- ➒ Veepaak
- ➓ Piima vahustusdüüs
- ➔ Tilgarest
- ➕ Tilgaalus
- ➖ Punase veetaseme näidiku väljalõige
- ➗ Kuumaveeprit
- ➙ Valge märgulamp „Espresso”
- ➚ Punane käituslamp

Joonis B:

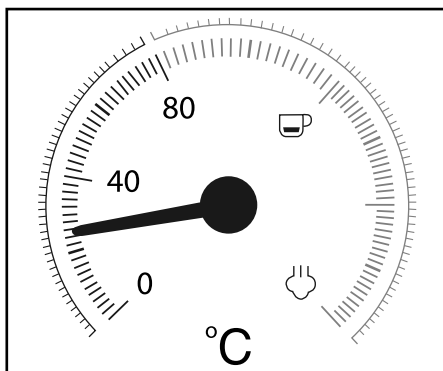
- ➛ Sõelahoidja käepide
- ➜ Sõelahoidja
- ➝ Suur sõel
- ➞ Väike sõel
- ➟ Tihendajaga mõõtelusikas

Tehnilised andmed

Võrgupinge	220–240 V ~, 50–60 Hz
Nimivõimsus	1100 W
Pumba rõhk	umbes 1,5 MPa (15 bar)

Temperatuurinäidik

Temperatuurinäidik ➋ näitab, kui kõrgele temperatuurile on seade soojenenud (Joonis 1).



Joonis 1

Pärast sisselülitamist hakkab seade soojenema, kuni osuti asub umbes 80 °C ja „☕” vahel keskel. Käituslamp ➚ põleb. Märgulamp „Espresso” ➙ vilgub.

Kui osuti jõuab skaala punasesse ossa, on temperatuur espresso valmistamiseks piisavalt kõrge. Märgulamp „Espresso” ➙ põleb pidevalt.

Vajutades klahvi „Aur”  ➍ hakkab märgulamp „Aur” ➎ vilkuma. Seade soojeneb nüüd edasi ja osuti tõuseb skaalal kõrgemale kuni vahemikku „☕” ja „☁” vahel.

Kui osuti jõuab alasse „☕” ja „☁” vahel, on temperatuur auru valmistamiseks piisavalt kõrge. Märgulamp „Aur” ➎ põleb pidevalt.

Esimene kasutuselevõtmine

- 1) Puhastage sõelahoidja **18**, mõõtelusikas **21**, sõelad **19** **20**, tilgarest **11** ja veepaak **9** nagu peatükis „**Puhastamine ja hooldamine**“ kirjeldatud.
- 2) Asetage seade tasasele ja kuumuskindlale alusele. Jälgige, et võrgupistikupesa on ligipääsetavas läheduses.
- 3) Asetage tilgarest **11** kohale nii, et punane veetaseme näidik saab ulatuda läbi tilgarestis **11** oleva väljalöike **13**.
- 4) Asetage sõelahoidja **18** seadmesse, selleks asetage see küljel kuumaveepritsi **14** juures märgistusel „INSERT“ seadmele ja keerake siis vastupäeva, kuni sõelahoidja käepide **17** on suunatud ettepoole (märgistus „I“).
- 5) Ühendage võrgupistik võrgupistikupessa.
- 6) Sisemiste torude puhastamiseks toimige esimesel kasutamisel alljärgnevalt: Laske umbes 5 tassi espresso veel (umbes 100 ml) läbi seadme voolata. Lugege selleks peatükki „**Käsitsemine**“.
- 7) Laske seadmel toota umbes 30 sekundit auru. Lugege selleks peatükki „**Käsitsemine**“.

i Juhis:

- Esimesel kasutamisel võib juhtuda, et pump töötab juba kuuldavalt, tekib müra, aga seadmest ei tule siiski vett. Sel juhul keerake aururegulaatorit **7**  suunas „+“, nii et õhk saab seadme torudest väljuda (klahv „Aur“  **4** on vajutatud). Umbes 20 sekundi pärast on õhk väljunud, müra kaob ja seadmest väljub vett.

Käsitsemine

Veepaagi täitmine

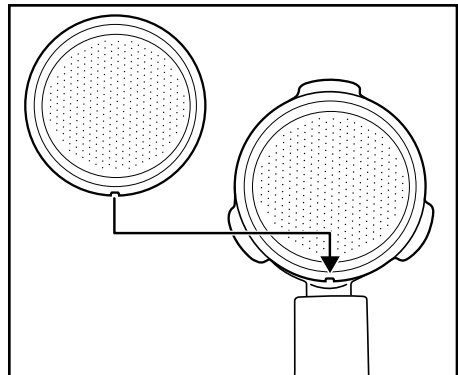
i Juhis:

- Kasutage espresso/cappuccino valmistamiseks ainult värsket joogivett.
- 1) Võtke veepaak **9** ära ja täitke veepaak veega:
Lisage vett vähemalt kuni Min-märgini.
Ärge mitte kunagi lisage rohkem vett kui kuni Max-märgini.
- 2) Asetage veepaak **9** uuesti seadmesse.

Soojendamine pärast pikemat seismist / esimesel kasutuselevõtmisel

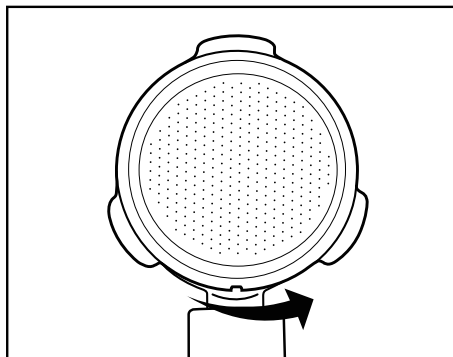
Kui seadet ei ole pikemat aega kasutatud, siis soojendage seadet alljärgnevalt:

- 1) Täitke veepaak **9** veega.
- 2) Asetage suur **19** või väike sõel **20** sõelahoidjasse **18**:
 - Jälgige, et väike sälk suurel **19** või väikesel sõelal **20** asub paigaldamisel sõelahoidjal **18** oleva sälgu kohal (joonis 2).



Joonis 2

- Keerake siis suurt **19** või väikest sõela **20** veidi, nii et sõel ei saaks enam välja kukkuda (joonis 3).



Joonis 3

i Juhis:

- Eemaldage paigaldatud sõel **19** **20** alles siis, kui sõel on jahtunud!
- Sõelte **19** **20** sõelahoidjast **18** uuesti väljavõtmiseks keerake paigaldatud sõela **19** **20** nii palju, kuni sõelal **19** **20** olev sälk asub sõelahoidjal **18** sälgu kohal. Nüüd saate sõela **19** **20** välja võtta.
- 3) Asetage sõelahoidja **18** seadmesse, selleks asetage see küljel kuumaveepitsi **14** juures märgistusel „INSERT“ seadmele ja keerake siis vastupäeva, kuni sõelahoidja käepide **17** on suunatud ettepoole (märgistus „I“).
- 4) Asetage sõelahoidja **18** alla tass.
- 5) Keerake aururegulaator **7** kinni (keerake kuni tõkiseni „—“ suunas).
- 6) Lülitage seade Sees/Väljas-lülitiga **1** sisse. Käituslamp **16** põleb. Märgulamp „Espresso“ **15** vilgub. Seade hakkab soojenema.
- 7) Kui märgulamp „Espresso“ **15** põleb pidevalt, vajutage klahvi „Espresso“ **3**. Laske vett umbes 1 minuti jooksul läbi seadme joosta.

i Juhis:

- Võib juhtuda, et peate aegajalt tassi tühjendama. Selleks peatage lühidalt toiming, selleks vajutage klahvi „Espresso“ **3**. Tühjendage tass ja vajutage uuesti klahvi „Espresso“ **3**, et vesi jookseks läbi seadme edasi.
- 8) Umbes 1 minuti pärast peatage pump, selleks vajutage veelkord klahvi „Espresso“ **3**.
- 9) Vajadusel oodake, kuni märgulamp „Espresso“ **15** põleb uuesti püsivalt. Soojendamine on lõppenud. Nüüd saate espressot valmistada.

Soojendamine enne iga kasutamist

Enne kui saate espressot või cappuccinot valmistada, peab seade soojenema.

- 1) Lülitage seade Sees/Väljas-lülitiga **1** sisse. Käituslamp **16** põleb. Märgulamp „Espresso“ **15** vilgub. Veenduge, et aururegulaator **7** on keeratud kuni tõkiseni asendisse „—“.
- 2) Asetage sõelahoidja **18** seadmesse, selleks asetage see küljel kuumaveepitsi **14** juures märgistusel „INSERT“ seadmele ja keerake siis vastupäeva, kuni sõelahoidja käepide **17** on suunatud ettepoole (märgistus „I“).
- 3) Et seade tõmbaks veepaagist **9** vett, vajutage klahvi „Espresso“ **3**. Kui vesi väljub sõelahoidja avadest, vajutage veelkord klahvi „Espresso“ **3**, nii et pump seiskub.
- 4) Oodake, kuni märgulamp „Espresso“ **15** põleb pidevalt.
- 5) Enne pumba uuesti peatamist vajutage uuesti klahvi „Espresso“ **3** ja laske 20 sekundit kuuma vett välja voolata.

Eelsoojendamine on lõppenud. Nüüd saate espressot/cappuccinot valmistada.

i Juhis:

- Kui soovite valmistada mitu espressot või cappuccinot järjest, ei pea te seadet uuesti soojendama ja läbi loputama.

Espresso valmistamine

i Juhis:

- ▶ Veenduge alati, et sõel 19/20 on puhas ja selles ei ole espressopulbri jääke.
 - 1) Kui seade on soojenenud:
Ühe espresso valmistamiseks asetage väike sõel 20 sõelahoidjasse 18.
Kahe espresso valmistamiseks asetage suur sõel 19 sõelahoidjasse 18.
 - 2) Täitke väike sõel 20 kuni Max-märgini espressopulbriga. See vastab umbes 7 g pulbrile või triiki mõõtelusikataiele 21.
Või...
Täitke suur sõel 19 kuni Max-märgini espressopulbriga. See vastab umbes 7 g + 7 g pulbrile või kahele triiki mõõtelusikataiele 21.
 - 3) Tihendage espressopulber mõõtelusikal oleva tihendaja 21 abil. Seejärel lisage vajadusel espressopulbrit juurde, nii et sõel 19 20 on kuni Max-märgini täidetud. Seejärel tihendage espressopulber uuesti.
- ### **i Juhis:**
- ▶ Espressopulbri tihendamine on espresso valmistamisel oluline toiming. Kui espressopulber pressitakse väga tugevasti kokku, voolab espresso aeglaselt läbi ja muutub rohkem kreemjamaks. Kui espressopulber ei ole nii tugevasti tihendatud, voolab espresso kiiresti läbi, tekib ainult vähe kreemi.
 - 4) Asetage sõelahoidja 18 seadmesse, selleks asetage see küljel kuumaveepitsi 14 juures märgistusel „INSERT“ seadmele ja keerake siis vastupäeva, kuni sõelahoidja käepide 17 on suunatud ettepoole (märgistus „I“).
 - 5) Asetage üks (või kaks) tass(i) sõelahoidja avade alla. Et espresso ei jahtuks liiga kiiresti, soovitage tasse eelnevalt kuuma veega loputada. Tassid võite hoiustamiseks asetada hoiupinnale 6.
 - 6) Kui märgulamp „Espresso“ 15 põleb pidevalt vajutage klahvi „Espresso“ 3.
 - 7) Espresso voolab tassi(de) sisse.

⚠ HOIATUS!

Ärge mitte kunagi eemaldage sõelahoidjat 18 espresso väljastamise ajal!

Tekkivad kuuma espresso puitsmed tekitavad vigastusi!

- ▶ Espresso väljastamise lõpetamiseks vajutage alati esmalt enne sõelahoidja 18 eemaldamist uuesti klahvi „Espresso“ 3.
- 8) Kui tass(id) on kuni soovitud koguseni täidetud (umbes 20 ml tassi kohta), vajutage uuesti klahvi „Espresso“ 3, nii et vett enam ei pumbata.

Nüüd saate espressot juua.

- 9) Lülitage seade Sees/Väljas-lülitiga 1 0 välja.

i Juhis:

- ▶ Kui klahve „Espresso“ 3 või „Aur“ 4 umbes 30 minuti jooksul ei vajutata, lülitub seade automaatselt välja.
- 10) Eemaldage pärast iga kasutamist espresso-pulber sõelast 19 20. Eemaldage sõelahoidja 18 seadmest. Tühjendage nüüd sõel 19 20, selleks keerake sõelahoidja 18 ümber ja klõppige espressopulber välja. Käidelge espressopulber alati keskkonnasõbralikult, näiteks biojätmete hulgas.

i Juhis:

- ▶ Puhastage kuumaveepits 14 tingimata pärast iga kasutamist. Lugege selleks peatükki „**Puhastamine ja hooldamine**“.
- ▶ Tühjendage regulaarselt tilgaalus 12, hiljemalt siis, kui punane veetaseme näidik on tilgaresti 11 väljalõikes 13 nähtav.

Cappuccino valmistamine

⚠ HOIATUS!

Olge piimavahustist väljuva auru kasutamisel ettevaatlik!

Kuum aur või kuumaad puitsmed tekitavad vigastusi!

- Käsitsege aururegulaatorit ⑦  alati aeglaselt.
- 1) Täitke vahustusnõu (eelistatult roostevabast terasest) ühe kolmandiku ulatuses külma piimaga.
- 2) Veenduge, et aururegulaator ⑦  on keeratud suunas „—“).
- 3) Lükake piima vahustsdüüs ⑩ küljele välja. Haarake sealjuures ainult käepidemest ⑧.
- 4) Vajutage klahvi „Aur“  ④. Oodake, kuni märgulamp „Aur“ ⑤ põleb pidevalt.
- 5) Hoidke tühja nõud piima vahustsdüüsi ⑩ all. Keerake aururegulaatorit ⑦  aeglaselt „+“ suunas. Düüsiist väljuvad kondens-vesi/piitsmed. Nii puhastatakse düüs ja seadme sisemuses asuv veekontuur.
- 6) Oodake 15 sekundit ja keerake siis aururegulaatorit ⑦  „—“ suunas, kuni düüsiist ei välju enam auru. Valage vesi nõust ära.
- 7) Hoidke nüüd vahustusnõud piima temperatuuri tunnetamiseks käes ja juhtige piima vahustsdüüs ⑩ kergelt piima sisse. Hoidke vahustusnõud sealjuures veidi kaldu.
- 8) Keerake aururegulaatorit ⑦  aeglaselt „+“ suunas.
- 9) Liigutage vahustusnõud ringikujuliselt ja hoidke sealjuures düüsi tippu veidi piima pealispinnast allpool: piisavalt sügaval, et piima ei pritsiks igas suunas ja piisavalt kõrgel, et tekib tihe vaht. Kui teete seda õigesti, on sealjuures kuulda madalat põrisesvat müra.
- 10) Kui piimavaht tõuseb üles, juhtige düüs sügavamale, et vahustada järgmine „kiht“ ja vältida vahu kõrbemist.

11) Lõpuks lükake düüs täielikult sisse ja keerake aururegulaator ⑦  umbes kuni pooleni, nii et kuumutatakse piima. Hoidke vahustusnõud kergelt kaldu, nii et piima keerutatakse õrnalt üles ja samal ajal segatakse düüsiga.

12) Kui piimavaht on saavutanud soovitud konsistentsi ja temperatuuri, keerake aururegulaator ⑦  kinni (keerake kuni tõkiseni „—“ suunas).

13) Alles siis võtke düüs piima seest välja.

14) Toimige nagu peatükis „**Piima vahustsdüüsi puhastamine**“ kirjeldatud.

① Juhis:

► Kasutage cappuccino valmistamiseks alati suuremaid tasse kui espresso korral, sest sinna lisatakse veel vahustatud piim.

15) Toimige cappuccino valmistamisel samuti, nagu valmistaksite espressot (vt peatükk „**Espresso valmistamine**“ – soojendamine ei ole enam vajalik). Laske siiski vett umbes kaks korda kauem läbi voolata kui espresso korral (umbes 40 ml).

① Juhis:

► Märgulamp „Espresso“ ⑮ vilgub sel juhul kiiresti, kui vajutate klahvi „Espresso“  ③ vahetult pärast piimavahu valmistamist. See tähendab, et seade on optimaalse espresso valmistamiseks liialt soojenenud. Võite kas siiski espresso valmistamisega jätkata või lasta seadmel jahtuda. Kui märgulamp „Espresso“ ⑮ põleb pidevalt, on espresso jaoks optimaalne temperatuurivahemik uuesti saavutatud.

16) Lülitage seade Sees/Väljas-lülitiga ①  välja.

① Juhis:

► Kui klahve „Espresso“  ③ või „Aur“  ④ umbes 30 minuti jooksul ei vajutata, lülitub seade automaatselt välja.

- 17) Lisage nüüd vahustatud piim eelnevalt ettevalmistatud espressole. Cappuccino on nüüd valmis. Cappuchinole võite vastavalt soovile lisada suhkrut või puistata üle kakao-pulbriga.

i Juhis:

- Puhastage piima vahustusdүүs 10 tingimata pärast iga kasutamist. Lugege selleks peatükki „**Puhastamine ja hooldamine**“.

Nõuanded täiusliku espresso valmistamiseks

Hea espresso üks tähtsaimatest teguritest on niinimetatud ekstraheerimisaeg või läbivooluaeg, see tähendab kohvipulbri ja kuuma vee vahelise kontakti kestus, kuni valmis kohv on voolanud tassi.

Ekstraheerimisaeg sõltub eelkõige kohvipulbri kogusest ja jahvatusastmest ning kompaktsusest. Mida peenem ja kompaktsem on kohvipulber, seda aeglasemalt voolab vesi sellest läbi.

Te võite siiski ekstraheerimisaega ise mõjutada, kui märkate, et espresso ei maitse või ei näe välja nii nagu soovitud.

- Kui kreem on eriti hele, vähese konsistentsiga ja lahustub kiiresti, on espresso voolanud liiga kiiresti läbi, sel juhul on tegemist alaekstraheerimisega. Espresso maitseb hapult ja vesiselt ning aroom ei ole piisav. Selle põhjuseks on enamasti liiga väike kohvipulbri kogus, mis võib olla jahvatatud ka liiga jämedaks või mida ei ole piisavalt tugevasti pressitud.
- Kui kreem on väga tume ja selle keskel on heledad laigud või auk, on kohv liiga kaua läbi voolanud. Tegemist on üleekstraheerimisega. Espresso maitseb mõrult. Põhjuseks on enamasti liiga peeneks jahvatatud kohvipulber või liiga suur kohvipulbri kogus. Kui kumbagi neist ei esine, on kohvipulbrit pressitud liiga tugevasti.

- Kasutage ainult espresso jaoks ettenähtud kohvipulbrit: See on üldjuhul jahvatatud peenemaks ja peale selle tugevamini röstitud. Ideaaljuhul võtke ühe tassi espresso jaoks umbes 7 g kohvipulbrit. Ärge täitke sõela üle. Tihendage kohvipulber sõelas mõõtelusika 21 täitepulgaga, ilma kohvipulbrit sealjuures kompaktseks massiks pressimata.
- Katsetage, kuni olete endale leidnud kõikide tegurite optimaalse tasakaalu.

Nõuanded piimavahu valmistamiseks

- Vahustada saab põhimõttelist igat liiki piima, ka soja- ja riisipiima. Mõningaid piimasorte saab siiski vahustada ainult piirangutega.
- Kooritud piim (lõss) ei lähe nii kergesti kõrbema kui täispiim, madalama rasvasisalduse juures esineb aga risk, et seda piima ei saa nii hästi vahustada. Kasutage seetõttu võimalikult 3,5% või 1,5% rasvasisaldusega piima.
- Hästi jahutatud piima saab paremini vahustada kui soojemat. Parimad tulemused saavutate temperatuuril umbes 7 °C.
- Ärge vahustage piima teist korda, sest vastasel juhul läheb piim kõrbema.
- Laske vahustatud piimal enne espressole lisamist umbes 30 sekundit seista. Nii lõhkevad suuremad mullid ja veel vedel piim langeb allapoole. Siis saate espressole lisada õrna vahu.

Kuuma vee väljastamine

Piima vahustusdüüsi 10 abil võite väljastada ka kuuma vett, nt kohvi lahjendamiseks (Café Americano) või tee valmistamiseks.

- 1) Lülitage seade Sees/Väljas-lülitiga 1 ☰ sisse. Käituslamp 16 põleb. Märkulamp „Espresso“ 15 vilgub. Veenduge, et aururegulaator 7 ☞ on keeratud kuni tõkiseni asendisse „–“.
Oodake, kuni temperatuurinäidiku 2 osuti asub umbes 80°C ja „☑“ vahel keskel ning märkulamp „Espresso“ 15 põleb pidevalt.
- 2) Asetage kuumuskindel nõu piima vahustusdüüsi 10 alla.
- 3) Keerake aururegulaatorit 7 ☞ vähemalt kuni poole peale „+“ suunas.
- 4) Vajutage kaks korda klahvi „Aur“ ☞ 4. Piima vahustusdüüsist 10 väljub kuum vesi.
- 5) Kuuma vee väljastamise peatamiseks vajutage uuesti klahvi „Aur“ ☞ 4.
- 6) Keerake aururegulaator 7 ☞ kinni (keerake kuni tõkiseni „–“ suunas).

Puhastamine ja hooldamine

⚠ HOIATUS!

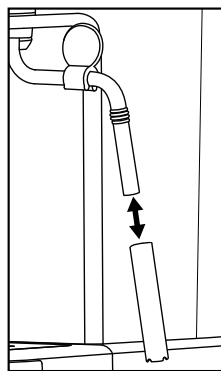
- ▶ Enne seadme puhastamist tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja. Elektrilöögi oht!
- ▶ Laske seadmel enne puhastamist alati esmalt jahtuda. Põletusohu!
- ▶ ☞ Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse. Elektrilöögi oht!

❗ TÄHELEPANU!

- ▶ Kahjustuste vältimiseks ärge mitte kunagi kasutage seadme pealispidande puhastamisel abrasiivseid, agressiivseid või keemilisi puhastusvahendeid.

Piima vahustusdüüsi puhastamine

- 1) Asetage piima vahustusdüüsi 10 alla tühi nõu.
- 2) Keerake aururegulaator 7 ☞ kohe pärast kasutamist asendisse „+“ ja laske mõned sekundid aurul väljuda.
- 3) Keerake aururegulaator 7 ☞ kinni (keerake kuni tõkiseni „–“ suunas), lülitage seade välja ja tõmmake võrgupistik välja.
- 4) Laske düüsil jahtuda.
- 5) Tõmmake piima vahustusdüüsi 10 ümbris ära (joonis 4) ja puhastage ümbris hoolikalt sooja vees.
- 6) Pühkige ümbrise all asuv düüs niiske lapiga puhtaks. Vajadusel lisage lapile neutraalset pesuvainet. Pühkige siiski pärast pesuvainega puhastamist ainult puhtas vees niisutatud lapiga üle. Veenduge, et düüsis ei ole pesuvainet jääre.
- 7) Lükake ümbris uuesti düüsile (joonis 4).



Joonis 4

Kuumaveepritsi puhastamine

Puhastage kuumaveeprits **14** pärast iga kasutamist:

- 1) Pärast espresso /cappuccino valmistamist ja sõelahoidja **18** eemaldamist pühkige kogu kuumaveepritsi **14** pind niiske lapiga puhtaks, nii et eemaldatakse kõik pulbriäägid.
- 2) Paigaldage sõelahoidja **18** ilma paigaldamata sõelteta **19 20** uuesti kohale.
- 3) Asetage siis tühi tass sõelahoidja **18** alla ja vajutage klahvi „Espresso“ **☞ 3**. Vesi väljub kuumaveepritsist **14** ja loputab viimased pulbriäägid välja.
- 4) Vajutage umbes 20 sekundi pärast uuesti klahvi „Espresso“ **☞ 3** ja lülitage seade Sees/Väljas-lülitiga **1** **⏻** välja.
- 5) Eemaldage uuesti sõelahoidja **18**.

Tarvikute puhastamine

- 1) Puhastage sõelahoidja **18**, mõlemad sõelad **19 20**, veepaak **9**, mõõtelusikas **21** ja tilgarest **11** soojas vees.

i Juhis:

- Pesuaine vette lisamisel võib juhtuda, et see mõjutab espresso maitset. Kui mustuse saab kõrvaldada ainult pesuainega, siis loputage osad seejärel alati rohke puhta veega üle.

- 2) Kuivatage kõik osad.

i Juhis:

-  Mõlemad sõelad **19 20**, mõõtelusikas **21** ja tilgarest **11** sobivad ka nõudepesumasinas puhastamiseks.

Seadme puhastamine

Puhastage seadet niiske lapiga. Vajadusel lisage lapile veidi pesuainet.

Veenduge, et seade on enne uuesti kasutamist täielikult kuivanud.

Katlakivi eemaldamine seadmest

! TÄHELEPANU!

- Kui veepaagis **9** on katlakivi eemalduslahus, siis ärge tootke auru!

Seade on varustatud katlakivi eemaldamise meel-detuletusfunktsiooniga: Pärast 500 kasutamist vilguvad kolm märgulampi **5 15 16** kõik samaaegselt 5 korda kiiresti, mis tuletab teile meelde, et seadmest tuleb eemaldada katlakivi. Kui te seadmest kohe katlakivi ei eemalda, vilguvad märgulambid **5 15 16** seadme sisselülitamisel uuesti. Kui te ei ole seadmest pärast kolmandat sisselülitamist katlakivi ikka veel eemaldanud, siis meeldetuletusfunktsioon kustub.

Seadmest katlakivi eemaldamiseks toimige järgmiselt:

- 1) Lisage kaubandusvõrgus saadaval olevat vedelat espressomasinatele ettenähtud katlakivi eemaldusvahendit veepaaki **9**.
Õige koguse osas lähtuge tootja andmetest.
- 2) Täitke veepaak **9** kuni Max-märgini veega ja asetage veepaak seadmesse.
- 3) Lülitage seade Sees/Väljas-lülitiga **1** **⏻** sisse. Aururegulaator **7**  on kinni keeratud.
- 4) Paigaldage sõelahoidja **18** ilma sõelata **19 20** seadmesse.
- 5) Asetage 2 tassi või vähemalt 250 ml mahtuvusega nõu sõelahoidja avade alla.
- 6) Kui märgulamp „Espresso“ **15** põleb pidevalt vajutage klahvi „Espresso“ **☞ 3**.
Laske umbes 250 ml (umbes 2 tassi) katlakivi eemalduslahust läbi voolata ja peatage siis protsess klahvi „Espresso“ **☞ 3** uuesti vajutamisega. Valage kasutatud katlakivi eemalduslahus ettevaatlikult ära.
- 7) Laske katlakivi eemaldusvahendil umbes 1 minut mõjuda.
- 8) Korrake samme 6 kuni 7 veel kolm korda.
Tühjendage veepaak **9** viimasel korral täielikult.
- 9) Asetage piisavalt suur nõu (vähemalt 1 liiter) sõelahoidjate avade alla.

- 10) Loputage veepaak **9** puhta veega üle ja valage sisse puhast vett kuni Max-märgini.
- 11) Kui märgulamp „Espresso“ **15** põleb pidevalt, vajutage klahvi „Espresso“ **15**. Laske veel täielikult läbi voolata. Valage see vesi ettevaatlikult ära.
- 12) Korrake üks kord samme 10 kuni 11 ja lülitage seade seejärel välja.
- 13) Puhastage seade pärast katlakivi eemaldamist niiske lapiga, et eemaldada võimalikud katlakivi eemalduslahuse pritsmed. Veenduge, et seade on enne uuesti kasutamist täielikult kuivanud.

Sobiva katlakivi eemaldusvahendi võite tellida ka meie klienditeenindusest (vt peatükk „**Varuosade tellimine**“).

Varuosade tellimine

Varuosi sellele tootele saate alati mugavalt järeltellida internetist aadressil www.kompernass.com.



Skannige oma nutitelefoni/tahvelarvutiga QR-kood.

Selle QR-koodiga liigute otse meie veebilehele ning saate vaadata ja tellida saadaolevaid varuosi.

Juhis:

- Kui teil peaks veebitellimusega olema probleeme, võite meie teeninduskeskuse poole pöörduda ka telefoni või e-posti teel.
- Esitage koos oma tellimusega alati toote number (IAN) 471973_2410/482189_2410.
- Palun arvestage, et varuosade veebitellimused ei ole kõikides tarneriikides võimalikud.

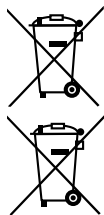
Vigade kõrvaldamine

Tõrge	Põhjus	Lahendus
Espressot ei voola enam välja.	• Espressopulber on liiga niiske ja/või liiga tihedaks pressitud.	• Valmistage espresso uuesti, sealjuures ärge tihendage espressopulbrit siiski nii palju või vahetage pulber täielikult välja.
	• Veepaagis 9 ei ole vett.	• Täitke veepaak 9 veega.
	• Sõelahoidja avad on ummistunud.	• Puhastage sõelahoidja 18 .
Espresso tilgub avade asemel üle sõelahoidja 18 servade.	• Sõelahoidja 18 ei ole õigesti paigaldatud.	• Paigaldage sõelahoidja 18 õigesti.
	• Sõelahoidja avad on ummistunud.	• Puhastage sõelahoidja 18 .
	• Sõelahoidja 18 servadel on espressopulbri jääke.	• Puhastage sõelahoidja 18 serv espressopulbri jääkidest.

Tõrge	Põhjus	Lahendus
Espresso on külm.	• Seadet ei ole eelsoojendatud.	• Soojendage seade ette.
	• Märgulamp „Espresso“ 15 ei ole veel pidevalt põlenud.	• Oodake, kuni märgulamp „Espresso“ 15 põleb pidevalt.
	• Tasse pole eelsoojendatud.	• Soojendage tassid ette.
Pump töötab suure müraga.	• Veepaagis 9 ei ole vett.	• Täitke veepaak 9 veega.
Kreem on liiga hele (espresso voolab kiiresti sõelahoidjast 18 välja).	• Liiga vähe espressopulbrit.	• Kasutage rohkem espresso-pulbrit.
	• Espressopulber on jahvatatud liiga jämedaks.	• Kasutage ainult spetsiaalselt espresso jaoks valmistatud espressopulbrit.
Kreem on liiga tume (espresso voolab aeglaselt sõelahoidjast 18 välja).	• Liiga palju espressopulbrit.	• Kasutage vähem espresso-pulbrit.
	• Pulber on jahvatatud liiga peeneks või on niiske.	• Kasutage ainult spetsiaalselt espresso jaoks valmistatud espressopulbrit.
	• Sõel 19 20 on ummistunud.	• Puhastage sõel 19 20 .
Piim ei vahuta.	• Piim ei ole piisavalt külm.	• Kasutage külmikust võetud piima.
	• Piima vahustusdüüs 10 on mustunud.	• Puhastage piima vahustusdüüs 10 .
Pump seiskub käitamise ajal, märgulamp „Espresso“ 15 vilgub.	• Pump seiskub umbes 3-minutilise käitamise järel ülekuumenemise vältimiseks.	• Laske seadmel enne uuesti kasutusele võtmist jahtuda.
Kõik lambid 5 15 16 vilguvad samaaegselt aeglaselt.	• Käitamisel: Temperatuur on optimaalse espresso valmistamiseks liiga kõrge.	• Oodake, kuni seade on jahtunud ja märgulamp „Espresso“ 15 põleb pidevalt.
Kõik lambid 5 15 16 vilguvad 5 korda samaaegselt kiiresti.	• Seadme sisselülitamisel: Katlakivi eemaldamise meeldetuletusfunktsioon.	• Eemaldage seadmest katlakivi nagu peatükis „Katlakivi eemaldamine seadmest“ kirjeldatud.

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta.

Säästke keskkonda ja käideldge nõuete kohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagastamist.



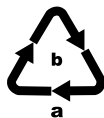
Täiendavate kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnahoidlikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käideldge enam mittevajalik

pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käideldge pakend keskkonnahoidlikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajaduse korral käideldge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja

numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: Plastid, 20–22: Paber ja papp, 80–98: Komposiitmaterjalid.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmumise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote.

Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialses kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikide päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 471973_2410/482189_2410, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.

- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning milal see ilmnas.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 471973_2410/482189_2410 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 471973_2410

IAN 482189_2410

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

Ievads	54
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	54
Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	54
Piegādes komplekts	55
Drošības norādījumi	55
Aparāta elementi	58
Tehniskie dati	58
Temperatūras indikators	58
Pirmreizējā lietošana	59
Lietošana	59
Ūdens tvertnes uzpilde	59
Uzsildīšana pēc ilgākas dīkstāves un pirmajā lietošanas reizē	59
Uzsildīšana pirms katras lietošanas	60
Espresso pagatavošana	61
Kapučīno pagatavošana	62
Ieteikumi ideāla espresso pagatavošanai	63
Padomi attiecībā uz piena putošanu	63
Karstā ūdens izvade	64
Tīrīšana un kopšana	64
Piena putošanas sprauslas tīrīšana	64
Karstā ūdens izplūdes atveres tīrīšana	65
Piederumu tīrīšana	65
Aparāta tīrīšana	65
Aparāta atkalķošana	65
Rezerves daļu pasūtīšana	66
Kļūmju novēršana	66
Likvidēšana	68
Ierīces likvidēšana	68
Iepakojuma likvidēšana	68
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	69
Serviss	70
Importētājs	70

Ievads

Apsveicam ar jaunās ierīces iegādi! Ar šo pirkumu jūs savā īpašumā iegūstat augstvērtīgu izstrādājumu.



Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgus norādījumus par drošību, izstrādājuma lietošanu un likvidēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām lietojuma jomām. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, dodiet līdzī arī visu izstrādājuma dokumentāciju.

Noteikumiem atbilstīgs lietojums

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi espresso/kapučīno pagatavošanai un piena uzputošanai. Tā ir paredzēta vienīgi lietošanai privātās mājāsaimniecībās. Neizmantojiet to komerciāliem mērķiem.

Cita veida lietojums vai izmantošana, kas neatbilst norādītajam lietojumam, tiek uzskatīta par noteikumiem neatbilstošu.

Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas tālāk norādītās brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms).

	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidēji smagi miesas bojājumi.
	IEVĒRĪBAI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒRĪBAI” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var rasties materiālais kaitējums.
	Norāde. Norāde apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Neiegremdēt ūdenī
	Mainstrāva/mainspriegums
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces daļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Ievērot lietošanas instrukciju

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti nopietni miesas bojājumi.
	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti nopietni miesas bojājumi.

Piegādes komplekts

BRĪDINĀJUMS!

- ▶ Ar iepakojuma materiāliem nedrīkst rotāļties.
- Pastāv nosmakšanas risks.

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem:

- espresso kafijas aparāts
- sieta ietvars
- lielais sieta ieliktnis
- mazais sieta ieliktnis
- kafijas karoti ar bīdītāju
- ātrās palāides instrukcija
- lietošanas instrukcija

Norāde.

- ▶ Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un tiem nav redzamu bojājumu.
- ▶ Ja nav piegādāti visi ierīces komponenti vai tajos ir radušies bojājumi neizturīga iepakojuma dēļ, vai bojājumi radušies ierīces transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni.

Drošības norādījumi

Darbojoties ar ierīci, ievērojiet tālāk minētos drošības norādījumus.

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ierīcei nav ārēji redzamu bojājumu. Nelietojiet bojātu vai nokritušu ierīci.
- Ierīce un tās pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem.
- Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, ja tos uzrauga vai tie ir instruēti par drošu ierīces lietošanu un ir izpratuši ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, uztveres vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir instruētas par drošu ierīces lietošanu, un izprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst veikt bērni; šīs procedūras drīkst veikt bērni tikai tad, ja tie ir sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu un tiek uzraudzīti.

-
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
 - Nododiet ierīci labošanai tikai pilnvarotā specializētajā uzņēmumā vai klientu apkalpošanas servisā. Nelietpratīgi veicot ierīces remontu, var rasties nopietns apdraudējums ierīces lietotājam. Turklāt garantija zaudē savu spēku.
 -  Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos. Elektriskā trieciena risks!
 - Nekad nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām.
 - Ja tiek bojāts šīs ierīces tīkla pieslēguma vads, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
 - Apdegumu risks! Dažas ierīces daļas lietošanas laikā stipri sakarst!
 - Ierīces lietošanas laikā rodas karsti tvaiki. Raugieties, lai jūs ar tiem neapplaucētos! Ievērojiet pietiekamu atstatumu līdz tvaikiem.
 - Pieslēdziet ierīci tikai pie atbilstoši noteikumiem uzstādītas un iezemētas tīkla kontaktligzdas.
 - Pēc lietošanas sildelementa virsma kādu laiku saglabā siltumu.
 - Uz ierīces spraudsavienojuma nedrīkst uztecēt šķidrumi.
 - Izmantojiet ierīci tikai atbilstoši noteikumiem. Nepareizs pielietojums var izraisīt savainojumus.

❗ IEVĒRĪBAI! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Bojātus ierīces komponentus drīkst nomainīt tikai pret oriģinālajām rezerves daļām. Tikai šādām daļām ir garantēta atbilstība drošuma prasībām.
- Sargiet ierīci no mitruma un šķidrumu iekļūšanas tās korpusā.
- Sargiet ierīci no grūdieniem, putekļiem, ķīmiskām vielām, krasām temperatūras svārstībām un pārāk tuvu novietotiem siltuma avotiem (krāsnīm, radiatoriem).
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos.
- Vienmēr atvienojiet tīkla spraudni no tīkla kontaktligzdas; nekad nevelciet aiz kabeļa.
- Nekad neatstājiet ierīci darbojamies bez uzraudzības.
- Ierīces darbināšanai neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu.
- Nekad nedarbiniet ierīci telpās, kur temperatūra ir ap 0 °C vai zemāka. Ierīces vadus vai ūdens tvertnē sasalstot ūdenim, ierīcē var rasties bojājumi.
- Nekad nedarbiniet ierīci ārpus telpām. Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai iekštelpās.
- Neaktivizējiet tvaiku veidošanos, ja ūdens tvertnē atrodas atkalķošanas šķīdums!
- Lietojot espresso automātu, to nedrīkst novietot skapī.

Aparāta elementi

A attēls:

- 1 Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
- 2 Temperatūras indikators
- 3 Taustiņš „Espresso”
- 4 Taustiņš „Tvaiks”
- 5 Balta kontrollampīņa „Tvaiks”
- 6 Novietošanas virsma
- 7 Tvaika regulators
- 8 Piena putošanas sprauslas rokturis
- 9 Ūdens tvertne
- 10 Piena putošanas sprausla
- 11 Pilienu režģis
- 12 Pilienu paplāte
- 13 Padziļinājums sarkanajam ūdens līmeņa indikatoram
- 14 Karstā ūdens izplūdes atvere
- 15 Balta kontrollampīņa „Espresso”
- 16 Sarkana darbības lampīņa

B attēls:

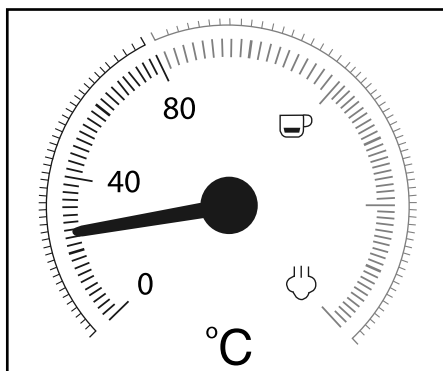
- 17 Sieta ietvara rokturis
- 18 Sieta ietvars
- 19 Lielais sieta ieliktnis
- 20 Mazais sieta ieliktnis
- 21 Kafijas karote ar bīdītāju

Tehniskie dati

Tīkla spriegums	220–240 V ~, 50–60 Hz
Nominālā jauda	1100 W
Sūkņa spiediens	apm. 1,5 MPa (15 bāri)

Temperatūras indikators

Temperatūras indikators 2 rāda temperatūru, līdz kādai ierīce ir uzsilusi (1. att.).



1. att.

Tiklīdz ieslēdzat ierīci, tā sāk uzsilt, līdz rādītājs atrodas apmēram pa vidu starp rādījumiem 80 °C un „Espresso”. Deg darbības lampīņa 16. Mirgo kontrollampīņa „Espresso” 15.

Kad rādītājs sasniedz skalas sarkano iedaļu, temperatūra ir pietiekami augsta, lai varētu pagatavot espresso. Kontrollampīņa „Espresso” 15 deg bez pārtraukuma.

Nospiežot taustiņu „Tvaiks” 4, mirgo kontrollampīņa „Tvaiks” 5. Ierīce turpina karsēties, un rādītājs turpina pārvietoties arvien augstāk, sasniedzot skalas iedaļu starp „Espresso” un „Tvaiks”.

Rādītājam sasniedzot iedaļu starp „Espresso” un „Tvaiks”, temperatūra ir pietiekami augsta, lai sāktu veidoties tvaiks. Kontrollampīņa „Tvaiks” 5 deg bez pārtraukuma.

Pirmreizējā lietošana

- 1) Izīriiet sieta ietvaru **18**, kafijas karofīti **21**, sieta ieliktnus **19** **20**, pilienu režģi **11** un ūdens tvertni **9**, kā aprakstīts nodaļā „**Tīrīšana un kopšana**”.
- 2) Novietojiet ierīci uz līdzenas un karstumizturīgas virsmas. Nodrošiniet, lai tīkla kontaktligzda atrastos ierīces tuvumā.
- 3) Ievietojiet pilienu režģi **11** tā, lai ūdens līmeņa indikators caur padziļinājumu **13** varētu iesniegties pilienu režģī **11**.
- 4) Ievietojiet sieta ietvaru **18** aparātā, iestiprinot to pie marķējuma „INSERT”, kas atrodas sānā blakus karstā ūdens izplūdes atverei **14**, un pēc tam griežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz sieta ietvara rokturis **17** ir vērsts uz priekšu (marķējums „I”).
- 5) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- 6) Lai izīrītu iekšpusē izvietotos vadus, pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rīkojieties šādi:
Ļaujiet caur ierīci izplūst ūdenim, kura daudzums atbilst apm. 5 espresso tasītēm (apm. 100 ml). Šai sakarā izlasiet nodaļu „**Lietošana**”.
- 7) Ļaujiet apm. 30 sekundes veidoties tvaikam. Šai sakarā izlasiet nodaļu „**Lietošana**”.

i Norāde.

- Pirmajā lietošanas reizē var būt iespējama situācija, ka kļūst jau dzirdama sūkņa darbība un rodas trokšņi, bet no ierīces vēl neizplūst ūdens. Šādā gadījumā pagrieziet tvaika regulatoru **7**  virzienā „+”, lai no ierīces vadiem varētu izplūst gaiss (ir nospiests taustiņš „Tvaiks”  **4**). Pēc apm. 20 sekundēm gaiss būs izplūdis, trokšņi vairs nebūs dzirdami un no ierīces izplūdis ūdens.

Lietošana

Ūdens tvertnes uzpilde

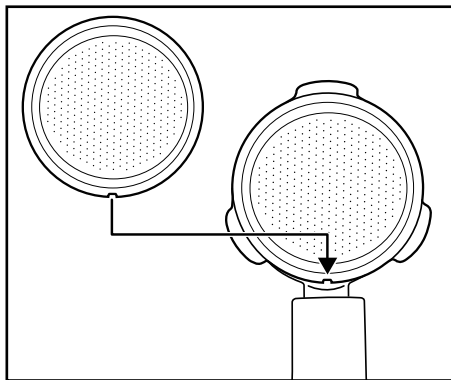
i Norāde.

- Espresso/kapučīno pagatavošanai izmantojiet vienīgi svaigu dzeramo ūdeni.
- 1) Noņemiet ūdens tvertni **9** un piepildiet to ar ūdeni.
Iepildiet ūdeni vismaz līdz atzīmei MIN. Iepildot ūdeni, nekad pārsniedziet atzīmi MAX.
- 2) Ievietojiet ūdens tvertni **9** atpakaļ aparātā.

Uzsildīšana pēc ilgākas dīkstāves un pirmajā lietošanas reizē

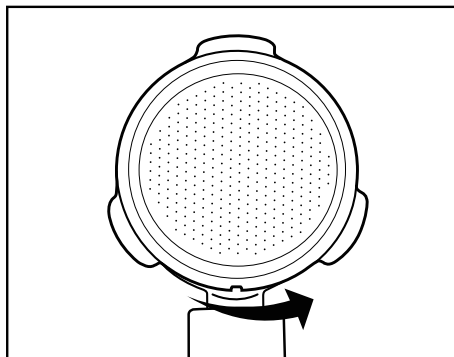
Ja ierīce ilgāku laiku nav lietota, uzsildiet to tālāk norādītajā veidā.

- 1) Iepildiet ūdens tvertne **9** ūdeni.
- 2) Ielieciet lielo **19** vai mazo sieta ieliktni **20** sieta ietvarā **18**:
 - Raugieties, lai mazais ierobs pie lielā **19** vai mazā sieta ieliktna **20** ievietošanas laikā atrastos virs sieta ietvara **18** ieroba. (2. att.).



2. att.

- Pēc tam nedaudz pagrieziet lielo **19** vai mazo sieta ieliktni **20** tā, lai tas vairs nevarētu izkrist (3. att.).



3. att.

i Norāde.

- Ievietoto sieta ieliktni **19** **20** izņemiet tad, kad tas ir atdzisis!
- Lai sieta ieliktni **19** **20** atkal izņemtu no sieta ietvara **18**, pagrieziet ievietoto sieta ietvaru **19** **20** tiktāl, līdz ierobs pie sieta ieliktna **19** **20** atrodas virs sieta ietvara **18** ieroba. Tagad varat izņemt sieta ieliktni **19** **20**.
- 3) Ievietojiet sieta ietvaru **18** aparātā, iestiprinot to pie marķējuma „INSERT”, kas atrodas sānā blakus karstā ūdens izplūdes atverei **14**, un pēc tam griežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz sieta ietvara rokturis **17** ir vērsts uz priekšu (marķējums „I”).
- 4) Novietojiet zem sieta ietvara **18** tasīti.
- 5) Aizgrieziet ciet tvaika regulatoru **7** (grieziet līdz galam virzienā „—”).
- 6) Ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **1** ieslēdziet aparātu. Deg darbības lampiņa **16**. Mirgo kontrollampiņa „Espresso” **15**. Ierīce sāk uzsilt.
- 7) Tiklīdz kontrollampiņa „Espresso” **15** deg bez pārtraukuma, nospiediet taustiņu „Espresso” **3**. Ļaujiet ūdenim apm. 1 minūti plūst caur aparātu.

i Norāde.

- Var gadīties, ka šajā laikā būs jāiztukšo tasīte. Uz īsu brīdi apstādiniet šo procesu, nospiežot taustiņu „Espresso” **3**. Iztukšojiet tasīti un vēlreiz nospiediet taustiņu „Espresso” **3**, lai ūdens turpinātu plūst caur aparātu.
- 8) Pēc apm. 1 minūtes apstādiniet sūkni, vēlreiz nospiežot taustiņu „Espresso” **3**.
- 9) Ja nepieciešams, pagaidiet, līdz kontrollampiņa **15** atkal deg bez pārtraukuma. Uzsildīšana ir pabeigta. Tagad varat pagatavot espresso.

Uzsildīšana pirms katras lietošanas

Pirms espresso vai kapučīno pagatavošanas aparātam ir jāuzsilst.

- 1) Ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **1** ieslēdziet aparātu. Deg darbības lampiņa **16**. Mirgo kontrollampiņa „Espresso” **15**. Pārliecinieties, ka tvaika regulators **7** ir līdz galam pagriezts uz „—”.
- 2) Ievietojiet sieta ietvaru **18** aparātā, iestiprinot to pie marķējuma „INSERT”, kas atrodas sānā blakus karstā ūdens izplūdes atverei **14**, un pēc tam griežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz sieta ietvara rokturis **17** ir vērsts uz priekšu (marķējums „I”).
- 3) Nospiediet taustiņu „Espresso” **3**, lai aparāts sāktu sūknēt ūdeni no ūdens tvertnes **9**. Tiklīdz no sieta ietvara atverēm sāk izplūst ūdens, nospiediet taustiņu „Espresso” **3** vēlreiz, lai sūknis apstātos.
- 4) Nogaidiet, līdz kontrollampiņa „Espresso” **15** sāk degt bez pārtraukuma.
- 5) Nospiediet vēlreiz taustiņu „Espresso” **3** un ļaujiet 20 sekundes izplūst karstajam ūdenim, pirms apstādināt sūkni.

Iepriekšējā uzkarsēšana ir pabeigta. Tagad varat pagatavot espresso/kapučīno.

i Norāde:

- Ja vēlaties pēc kārtas pagatavot vairākus espresso vai kapučīno, ierīci nav nepieciešams katru reizi no jauna uzkarsēt un izskalot.

Espresso pagatavošana

i Norāde.

- Vienmēr pārliecinieties, ka sieta ieliktnis **19** **20** ir tīrs un tajā nav espresso pulvera palieku.

- 1) Kad aparāts ir uzkaršis, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

Lai pagatavotu espresso, ievietojiet mazo sieta ieliktni **20** sieta ietvarā **18**.

Lai pagatavotu divas tasītes espresso, ievietojiet lielo sieta ieliktni **19** sieta ietvarā **18**.

- 2) Iepildiet mazajā sieta ieliktnī **20** espresso pulveri līdz atzīmei MAX. Tas atbilst aptuveni 7 g pulvera vai vienai kafijas karotiņai **21** bez kaudzes.

Vai...

Iepildiet lielajā sieta ieliktnī **19** espresso pulveri līdz atzīmei MAX. Tas atbilst aptuveni 7 g + 7 g pulvera vai divām kafijas karotiņām **21** bez kaudzes.

- 3) Ar bīdītāja palīdzību sablīvējiet kafijas karotiņē **21** iepildīto espresso pulveri. Pēc tam, ja nepieciešams, iepildiet sietā vēl espresso pulveri tā, lai sieta ieliktnis **19** **20** būtu piepildīts līdz atzīmei MAX. Pēc tam vēlreiz sablīvējiet espresso pulveri.

i Norāde.

- Espresso pulvera sablīvēšanai ir būtiska nozīme espresso pagatavošanā. Espresso pulveri stipri sapresējot, espresso caur aparātu izplūdis lēnām un putu kārtiņa būs biežāka. Espresso pulveri tik stipri nesablīvējot, espresso ātri izplūdis caur aparātu un izveidosies tikai neliela putu kārtiņa.

- 4) Ievietojiet sieta ietvaru **18** aparātā, iestiprinot to pie marķējuma „INSERT”, kas atrodas sānā blakus karstā ūdens izplūdes atverei **14**, un pēc tam griežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz sieta ietvara rokturis **17** ir vērsts uz priekšu (marķējums „1”).

- 5) Novietojiet zem sieta ietvara atverēm vienu tasīti (vai divas tasītes). Tasītes pirms tam ieteicams izskalot ar karstu ūdeni, lai espresso ātri neatdzistu. Tasītes varat glabāt uz tām paredzētās novietošanas virsmas **6**.

- 6) Tiklīdz kontrollampīna „Espresso” **15** deg bez pārtraukuma, nospiediet taustiņu „Espresso” **3**. Espresso tiek iepildīts tasītē(-s).

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Nekad neņemiet ārā sieta ietvaru **18, kamēr netiek espresso iepildīšana tasītē!**

Karstās espresso šļakatas izplūdes laikā rada savainojumus!

- Vienmēr vispirms vēlreiz nospiediet taustiņu „Espresso” **3**, lai pabeigtu espresso iepildīšanu tasītē, pirms izņemat sieta ietvaru **18**.

- 7) Kad tasītē(-s) ir iepildīts vēlamais espresso daudzums (apm. 20 ml vienā tasītē), vēlreiz nospiediet taustiņu „Espresso” **3**, lai tiktu pārtraukta ūdens sūkņēšana.

Tagad varat baudīt espresso.

- 8) Ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **1** **⏻** izslēdziet aparātu.

i Norāde.

- Ja apm. 30 minūšu laikā netiek nospiests taustiņš „Espresso” **3** vai „Tvaiks” **11**, aparāts automātiski izslēdzas.

- 9) Pēc katras lietošanas reizes izīriet espresso pulveri no sieta ieliktna **19** **20**. Izņemiet sieta ietvaru **18** no aparāta. Iztukšojiet sieta ieliktni **19** **20**, apgriežot otrādi sieta ietvaru **18** un izkratot no tā espresso pulveri. Vienmēr atbrīvojieties no espresso pulvera apkārtnējam videi nekaitīgā veidā, piemēram, izmetot to bioloģiskajos atkritumos.

i Norāde.

- Noteikti izīriet karstā ūdens izplūdes atveri **14** pēc katras lietošanas reizes. Šai sakarā izlasiet nodaļu „**Tīrīšana un kopšana**”.
- Regulāri iztukšojiet pilienu paplāti **12**, bet ne vēlāk kā brīdī, kad ūdens līmeņa indikators kļūst redzams pilienu režģa **11** padziļinājumā **13**.

Kapučīno pagatavošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Darbojoties ar piena putu pagatavošanai paredzēto tvaiku, ievērojiet piesardzību!

Karstais tvaiks vai karstās šļakatas rada savainojumus!

- Vienmēr regulējiet tvaika regulatoru ⑦  lēnām.
- 1) Putošanas krūzē (ieteicams no nerūsējošā tērauda) iepildiet aukstu pienu, nepārsniedzot vienu trešdaļu no kopējā krūzes tilpuma.
- 2) Pārliecinieties, ka griežat tvaika regulatoru ⑦  virzienā „—”.
- 3) Virzienā uz sāniem izbīdīet arī piena putošanas sprauslu ⑩. To darot, satveriet to tikai aiz roktura ⑧.
- 4) Nospiediet taustiņu „Tvaiks”  ④. Pagaidiet, līdz kontrollampa „Tvaiks” ⑤ deg bez pārtraukuma.
- 5) Turiet zem piena putošanas sprauslas ⑩ tukšu trauku. Lēnām griežiet tvaika regulatoru ⑦  virzienā „+”. No sprauslas izplūst kondensāts/šļakatas. Šādi tiek iztīrīta sprausla un ūdens cirkulācijas sistēma aparāta iekšpusē.
- 6) Pagaidiet 15 sekundes un tad griežiet tvaika regulatoru ⑦  virzienā „—”, līdz no sprauslas vairs neizplūst tvaiks. Izlejiet no trauka ūdeni.
- 7) Turiet putošanas trauku rokā, lai sajustu piena temperatūru, un viegli virziet piena putošanas sprauslu ⑩ pienā. To darot, turiet putošanas trauku nedaudz slīpi.
- 8) Lēnām griežiet tvaika regulatoru ⑦  virzienā „+”.
- 9) Kustiniet putošanas trauku, veicot aplveida kustības, un, to darot, turiet sprauslas galu nedaudz iegremdētu pienā: pietiekami dziļi, lai piens nešļāktos uz visām pusēm, bet vienlaikus pietiekami augstu, lai veidotos biezas

putas. Darot to pareizi, būs dzirdama dobja dūkoņa.

- 10) Piena putām paceļoties arvien augstāk, iegremdējiet sprauslu arvien dziļāk pienā, lai saputotu nākamo piena „slāni” un izvairītos no putu piededzināšanas.
- 11) Beigās iegremdējiet pienā visu sprauslu un aizgrieziet tvaika regulatoru ⑦  aptuveni līdz pusei ciet, lai piens tiktu uzkarsēts. Piena apmaišības laikā ar sprauslu, turiet putošanas trauku nedaudz slīpi, lai piens viegli burbuļotu.
- 12) Kad piena putas ir ieguvušas vēlamo konsistenci un temperatūru, aizgrieziet ciet tvaika regulatoru ⑦  (grieziet līdz galam virzienā „—”).
- 13) Tikai pēc tam izņemiet sprauslu no piena.
- 14) Rīkojieties tā, kā aprakstīts nodaļā „**Piena putošanas sprauslas tīrīšana**”.

① **Norāde.**

- Kapučīno pagatavošanai vienmēr izmantojiet lielāka izmēra tasītes nekā gatavojot espresso, jo tam vēl tiek pievienots uzputots piens.
- 15) Lai pagatavotu kapučīno, rīkojieties tāpat kā gatavojot espresso (skatiet nodaļu „**Espresso pagatavošana**” – uzkarsēšana vairs nav nepieciešama). Tomēr ļaujiet ūdenim caur aparātu plūst divreiz ilgāk, nekā gatavojot espresso (apm. 40 ml).

① **Norāde.**

- Kontrollampa „Espresso” ⑮ ātri mirgo, ja taustiņš „Espresso”  ③ tiek nospiests uzreiz pēc piena putu pagatavošanas. Tas nozīmē, ka aparāts ir pārāk uzkarsis, tāpēc nebūs iespējams pagatavot optimālu espresso. Tomēr varat turpināt gatavot espresso vai ļaut aparātam atdzist. Tiklīdz kontrollampa „Espresso” ⑮ sāk degt nepārtraukti, atkal ir sasniegts temperatūras diapazons, kāds nepieciešams optimālam espresso.
- 16) Ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi ①  izslēdziet aparātu.

i Norāde.

- Ja apm. 30 minūšu laikā netiek nospiesti taustiņš „Espresso”  3 vai „Tvaiks”  4, aparāts automātiski izslēdzas.

17) Tagad ielejiet saputoto pienu iepriekš sagatavotajā espresso. Kapučīno ir pagatavots. Pēc patikas varat tam pievienot cukuru vai pārkaisīt ar kakao pulveri.

i Norāde.

- Pēc katras lietošanas reizes noteikti iztīriet piena putošanas sprauslu  10. Šai sakarā izlasiet nodaļu „Tīrīšana un kopšana”.

Ieteikumi ideāla espresso pagatavošanai

Viens no svarīgākajiem faktoriem laba espresso pagatavošanā ir tā sauktais ekstrakcijas vai caurplūdes laiks, kas apzīmē kafijas pulvera un karstā ūdens saskares ilgumu līdz brīdim, kad pagatavotā kafija ir iepildīta tasītē.

Ekstrakcijas laiks pamatā ir atkarīgs no kafijas pulvera daudzuma un maluma pakāpes, kā arī pulvera kompaktuma. Jo smalkāks un kompaktais ir kafijas pulveris, jo lēnāk ūdens plūst cauri pulverim.

Tomēr ekstrakcijas laiku varat arī mainīt, ja jums šķiet, ka espresso negaršo vai neizskatās tā, kā vēlaties.

- Ja putu kārtiņa ir izteikti gaiša, tai ir vāja konsistence un tā ātri izšķīst, espresso ir iepildīts tasītē pārāk strauji. Tādā gadījumā ir notikusi nepilnīga ekstrakcija. Espresso ir skāba garša, tas ir ūdeņains, un aromāts neatbilst gaidītajam. Pārsvār tas ir skaidrojams ar nepietiekamu kafijas pulvera daudzumu, kas, iespējams, ir ticis pārāk rupji samalts vai nav pietiekami stipri sapsesēts.
- Ja putu kārtiņa ir izteikti tumša un vidū tā ir piesātināta ar gaišiem plankumiem vai kārtiņas vidū ir caurums, kafija ir pildījiesies tasītē pārāk ilgi. Šādā gadījumā to sauc par pārmerīgu ekstrakciju. Espresso ir rūgtena garša.

Vairumā gadījumu tas saistīts ar pārāk smalku kafijas pulvera malumu vai pārāk lielu kafijas pulvera daudzumu. Ja tomēr to nav izraisījis neviens no šiem faktoriem, kafijas pulveris ir pārāk stipri sapsesēts.

- Izmantojiet tikai espresso pagatavošanai paredzētu kafijas pulveri: parasti tam ir smalkāka maluma pakāpe, turklāt arī augstāka grauzdējuma pakāpe. Lai pagatavotu tasīti ideāla espresso, ir nepieciešami aptuveni 7 g kafijas pulvera. Nepārpildiet sietu. Sablīvējiet kafijas pulveri sietā ar kafijas karotīti ar mērkarotes blīvētāju  2, vienlaikus nesablīvējot pulveri pārāk daudz kompaktā masā.
- Eksperimentējiet, līdz atrodat savām vēlmēm optimālo visu faktoru līdzsvaru.

Padomi attiecībā uz piena putošanu

- Principā ir iespējams saputot jebkura veida pienu – arī sojas un rīsu pienu. Tomēr dažus piena veidus iespējams saputot tikai līdz noteiktai pakāpei.
- Attaukots piens (vājšpiens) tik ātri nepiedeg kā pilnpiens, bet pārāk maza tauku satura gadījumā pastāv risks, ka pienu nebūs iespējams pietiekami labi saputot. Tāpēc, ja iespējams, putošanai izmantojiet pienu ar tauku saturu 3,5 % vai 1,5 %.
- Jo piens būs labāk atdzesēts, jo vieglāk to būs iespējams saputot. Vislabākos rezultātus sasniegsiet tad, ja piena temperatūra būs apm. 7 °C.
- Neputojiet pienu otro reizi, citādi tas piedegs.
- Pirms pievienojat saputoto pienu pagatavotajam espresso, ļaujiet tam aptuveni 30 sekundes nostāvēties. Šajā laikā pārsprāgs lielāki putu burbuļi un vēl šķidrāis piens nosēdīsies lejā. Pēc tam varat espresso pievienot smalkās putas.

Karstā ūdens izvade

Ar piena putošanas sprauslas 10 palīdzību varat no aparāta arī izvadīt karsto ūdeni, lai, piemēram, atšķaidītu kafiju (Café Americano) vai pagatavotu tēju.

- 1) Ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi 1 ieslēdziet aparātu. Deg darbības lampiņa 16. Mirgo kontrollampiņa „Espresso” 15. Pārliecinieties, ka tvaika regulators 7 ir līdz galam pagriezts uz „-”.
- Pagaidiet, kamēr temperatūras indikators 2 rādītājs atrodas aptuveni pa vidu starp 80 °C un „☕” un kontrollampiņa „Espresso” 15 deg bez pārtraukuma.
- 2) Novietojiet zem piena putošanas sprauslas 10 karstumizturīgu trauku.
- 3) Pagrieziet tvaika regulatoru 7 vismaz līdz pusei virzienā „+”.
- 4) Divreiz nospiediet taustiņu „Tvaiks” 4. No piena putošanas sprauslas 10 izplūst karsts ūdens.
- 5) Vēlreiz nospiediet taustiņu „Tvaiks” 4, lai apturētu karstā ūdens izvadi.
- 6) Aizgrieziet ciet tvaika regulatoru 7 (grieziet līdz galam virzienā „-”).

Tīrīšana un kopšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

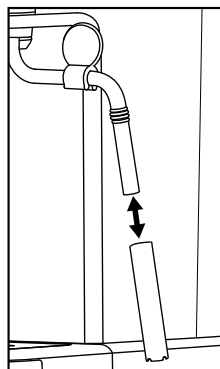
- Pirms aparāta tīrīšanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Elektriskā trieciena risks!
- Pirms tīrīt aparātu, vienmēr ļaujiet tam vispirms atdzist. Apdegumu risks!
-  Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos. Elektriskā trieciena risks!

⚠ IEVĒRĪBA!

- Ierīces virsmu tīrīšanai nekad neizmantojiet abrazīvus, stipras iedarbības vai ķīmiskus tīrīšanas līdzekļus, lai nepieļautu to sabojāšanu.

Piena putošanas sprauslas tīrīšana

- 1) Novietojiet zem piena putošanas sprauslas 10 tukšu trauku.
- 2) Uzreiz pēc lietošanas pagrieziet tvaika regulatoru 7 uz „+” un ļaujiet dažas sekundes izplūst tvaikam.
- 3) Aizgrieziet ciet tvaika regulatoru 7 (grieziet līdz galam virzienā „-”), izslēdziet aparātu un atvienojiet no elektrotīkla kontaktspraudni.
- 4) Ļaujiet sprauslai atdzist.
- 5) Nobīdiet piena putošanas sprauslas 10 apvalku (4. attēls) un rūpīgi nomazgājiet to siltā ūdenī.
- 6) Ar mitru drāniņu notīriet sprauslu, kas atrodas zem apvalka. Ja nepieciešams, uzlejiet uz drāniņas maigas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tīrīšanas ar mazgājamo līdzekli tā paliekas noslaukiet ar tīrā ūdenī samitrinātu drāniņu. Pārliecinieties, ka uz sprauslas nav mazgājamā līdzekļa paliekas.
- 7) Uzbīdiet apvalku atpakaļ uz sprauslas (4. att.).



4. att.

Karstā ūdens izplūdes atveres tīrīšana

Iztīriet karstā ūdens izplūdes atveri **14** pēc katras lietošanas reizes:

- 1) Pēc tam, kad ir pagatavots espresso/kapu-čīno un ņemts sieta ietvars **18**, noslaukiet visu karstā ūdens izplūdes atveres **14** virsmu ar samitrinātu drāniņu, lai noslaucītu no tās visas pulvera paliekas.
- 2) Ievietojiet sieta ietvaru **18** bez ievietotiem sieta ieliktniem **19/20** atpakaļ aparātā.
- 3) Novietojiet zem sieta ietvara **18** tukšu tasi un nospiediet taustiņu „Espresso” **3**. No karstā ūdens izplūdes atveres **14** izplūst ūdens, izskalojot no tās pēdējās pulvera paliekas.
- 4) Pēc apm. 20 sekundēm vēlreiz nospiediet taustiņu „Espresso” **3** un ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **1** izslēdziet aparātu.
- 5) Sieta ietvaru **18** atkal ņemiet.

Piederumu tīrīšana

- 1) Nomazgājiet sieta ietvaru **18**, abus sieta ieliktnus **19/20**, ūdens tvertni **9**, kafijas karoti **21** un pilienu režģi **11** siltā ūdenī.

i Norāde.

- Pievienojot ūdenim trauku mazgājamo līdzekli, var gadīties, ka tas iespaidos espresso garšu. Ja nēfirumus iespējams notīrīt, tikai izmantojot trauku mazgājamo līdzekli, visas aparāta daļas pēc tam noskalojiet lielā daudzumā tīra ūdens.

- 2) Ļaujiet visām daļām nožūt.

i Norāde.

-  Abi sieta ieliktni **19/20**, kafijas karoti **21** un pilienu režģis **11** ir piemēroti arī mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

Aparāta tīrīšana

Notīriet aparātu ar mitru drāniņu. Ja nepieciešams, uzlejiet uz drāniņas nelielu daudzumu mazgājamo līdzekli.

Pārliecinieties, vai pirms atkārtotas lietošanas aparāts ir pilnībā nožuvies.

Aparāta atkalķošana

! IEVĒRĪBA!

- Neaktivizējiet tvaiku veidošanos, ja ūdens tvertnē **9** atrodas atkalķošanas šķidrums!

Aparātā ir pieejama atgādinājuma funkcija attiecībā uz atkalķošanu: pēc 500 lietošanas reizēm vienlaicīgi 5 reizes ātri iemirgojas visas trīs kontrollampiņas **5 15 16**, lai atgādinātu, ka aparāts ir jāatkalķo. Ja uzreiz netiks veikta aparāta atkalķošana, kontrollampiņas **5 15 16** atkal mirgos, tiklīdz no jauna ieslēgsiet aparātu. Ja pēc trešās ieslēgšanas aparātā joprojām nebūs veikta atkalķošana, atgādinājuma funkcija tiks izslēgta.

Lai atkalķotu aparātu, rīkojieties šādi:

- 1) Ielejiet ūdens tvertnē **9** tīrīšanas šķidrumu, espresso kafijas aparātiem paredzētu atkalķošanas līdzekli. Pareizo daudzumu skatiet ražotāja sniegtajā informācijā.
- 2) Iepildiet ūdens tvertnē **9** ūdeni līdz atzīmei MAX un ievietojiet tvertni aparātā.
- 3) Ieslēdziet aparātu ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **1**. Tvaika regulators **7** ir aizgriezts cieš.
- 4) Ievietojiet sieta ietvaru **18** bez sieta ieliktna **19/20** aparātā.
- 5) Novietojiet zem sieta ietvara atverēm 2 tasītes vai trauku, kura minimālais tilpums ir 250 ml.
- 6) Tiklīdz kontrollampiņa „Espresso” **15** deg bez pārtraukuma, nospiediet taustiņu „Espresso” **3**. Ļaujiet caur aparātu izplūst apm. 250 ml (apm. 2 tasītes) atkalķošanas šķidruma un pēc tam apstādiniet atkalķošanas procesu, vēlreiz nospiežot taustiņu „Espresso” **3**. Izlietoto atkalķošanas šķidrumu uzmanīgi izlejiet ārā.

- 7) Ļaujiet atkalķošanas līdzeklim apm. 1 minūti iedarboties.
- 8) Atkārtojiet 6.–7. darbību vēl trīs reizes. Pēdējā reizē pilnībā iztukšojiet ūdens tvertni **9**.
- 9) Novietojiet zem sieta ietvara atverēm pietiekami lielu trauku (ar minimālo ietilpību 1 litrs).
- 10) Izskalojiet ūdens tvertni **9** ar tīru ūdeni un pēc tam līdz atzīmei MAX iepildiet tvertnē tīru ūdeni.
- 11) Tiklīdz kontrollampīņa „Espresso” **15** deg bez pārtraukuma, nospiediet taustiņu „Espresso” **☞ 3**. Ļaujiet visam iepildītajam ūdens daudzumam izplūst caur aparātu. Uzmanīgi izlejiet šo ūdeni ārā.
- 12) Atkārtojiet 10.–11. darbību vienu reizi un pēc tam izslēdziet aparātu.
- 13) Pēc atkalķošanas notīriet aparātu ar mitru drāniņu, lai likvidētu iespējamās atkalķošanas šķiduma paliekas, kas uz tā var būt uzšakstījušās. Pārlicinieties, vai pirms atkārtotas lietošanas aparāts ir pilnībā nožuvīs.

Piemērotu atkalķošanas līdzekli varat pasūtīt mūsu klientu servisa centrā (skatiet nodaļu „**Rezerves daļu pasūtīšana**”).

Rezerves daļu pasūtīšana

Šim izstrādājumam ģimekļa vietnē

www.kompernass.com var ērti un pastāvīgi pasūtīt rezerves daļas.



mās rezerves daļas.

Noskenējiet šo kvadrātķodu ar savu viedtālruni/planšetdatoru.

Izmantojot šo kvadrātķodu, uzreiz atvērsies mūsu ģimekļa vietne, kur var apskatīt un pasūtīt pieeja-

i Norāde.

- Ja rodas problēmas ar pasūtīšanu tiešsaistē, varat vērsties mūsu servisa centrā, zvanot pa telefonu vai izmantojot e-pastu.
- Veicot pasūtījumu, vienmēr norādiet preces numuru (IAN) 471973_2410/482189_2410.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka ne visās piegādes valstīs iespējams tiešsaistē pasūtīt rezerves daļas.

Kļūmju novēršana

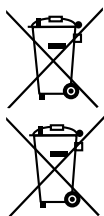
Darbības traucējums	Cēlonis	Risinājums
No aparāta vairs netek ārā espresso.	• Espresso pulveris ir pārāk mitrs un/vai ir sablīvēts par daudz.	• Pagatavojiet espresso no jauna, šoreiz tik ļoti nesablīvējot espresso pulveri vai to pilnībā nomainot ar jaunu pulveri.
	• Ūdens tvertnē 9 nav ūdens.	• Iepildiet ūdens tvertnē 9 ūdeni.
	• Nosprostojušās sieta ietvara atveres.	• Iztīriet sieta ietvaru 15 .

Darbības traucējums	Cēlonis	Risinājums
Espresso pil pāri sieta ietvara 18 malām, nevis izplūst no atverēm.	• Sieta ietvars 18 nav pareizi ievietots.	• Ievietojiet sieta ietvaru 18 pareizi.
	• Nosprostojušās sieta ietvara atveres.	• Izfīriet sieta ietvaru 18.
	• Uz sieta ietvara 18 malas atrodas espresso pulvera paliekas.	• Nofīriet no sieta ietvara 18 malas espresso pulvera paliekas.
Espresso ir auksts.	• Aparāts nav ticis iepriekš uzkaršēts.	• Veiciet aparāta iepriekšēju uzkaršēšanu.
	• Kontrollampīņa „Espresso” 15 vēl nav sākusī degt bez pārtraukuma.	• Pagaidiet, līdz kontrollampīņa „Espresso” 15 sāk deg bez pārtraukuma.
	• Tasītes iepriekš nav tikušas uzsildītas.	• Veiciet tasīšu iepriekšēju uzsildīšanu.
Trokšņaina sūkņa darbība.	• Ūdens tvertnē 9 nav ūdens.	• Iepildiet ūdens tvertnē 9 ūdeni.
Putu kārtiņa ir pārāk gaiša (espresso izplūst no sieta ietvara 18 ātri).	• Pārāk mazs espresso pulvera daudzums.	• Izmantojiet lielāku espresso pulvera daudzumu.
	• Espresso pulverim ir pārāk rupjš malums.	• Izmantojiet tikai tādu espresso pulveri, kas paredzēts espresso pagatavošanai.
Putu kārtiņa ir pārāk tumša (espresso izplūst no sieta ietvara 18 lēnām).	• Pārāk liels espresso pulvera daudzums.	• Izmantojiet mazāku espresso pulvera daudzumu.
	• Kafijas pulverim ir pārāk smalks malums, vai pulveris ir mitrs.	• Izmantojiet tikai tādu espresso pulveri, kas paredzēts espresso pagatavošanai.
	• Sieta ieliktnis 19/20 ir nosprostojušies.	• Izfīriet sieta ieliktni 19/20.
Piens neuzputojas.	• Piens nav pietiekami auksts.	• Putošanai izmantojiet pienu, kas izņemts no ledusskapja.
	• Piena putošanas sprauslā 10 ir iekļuvuši netīrumi.	• Izfīriet piena putošanas sprauslu 10.

Darbības traucējums	Cēlonis	Risinājums
Sūknis darbības laikā apstājas, mirgo kontrol-lampīņa „Espresso” 15.	Sūknis pēc 3 minūšu ilgas darbības apstājas, lai novērstu tā pārkaršanu.	Ļaujiet aparātam atdzist, pirms to atkal lietojat.
Visas lampiņas 5 15 16 vienlaicīgi lēni mirgo.	Darbības režīmā: pārāk augsta temperatūra, lai pagatavotu optimālu espresso.	Pagaidiet, līdz aparāts ir atdzisis un kontrollampīņa „Espresso” 15 deg bez pārtraukuma.
Visas lampiņas 5 15 16 vienlaicīgi 5 reizes ātri iemirgojas.	Ieslēdzot aparātu: atgādīnājuma funkcija attiecībā uz atkalīkošanu.	Atkalīkojiet aparātu, kā aprakstīts nodaļā „Aparāta atkalīkošana”.

Likvidēšana

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvīrotu atkritumu tvertni uz rītiņiem nozīmē to, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/ES. Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos,

pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja nolieta ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.



Lai uzzinātu par citām nolieta izstrādājuma likvidēšanas iespējām, sazinieties ar savu pašvaldību.

Iepakojuma likvidēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un likvidēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Iepakojuma materiālus, kas vairs nav nepieciešami, utilizējiet atbilstīgi vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Nemiet vērā dažādo iepakojuma materiālu marķējumus un šķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1-7: plastmasas, 20-22: papīrs un kartons, 80-98: kompozītmateriāli.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces

pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomainīšanas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 471973_2410/482189_2410 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 471973_2410/482189_2410, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV Serviss Lettland

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 471973_2410

IAN 482189_2410

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	72
Bestimmungsgemäße Verwendung	72
Verwendete Warnhinweise und Symbole	72
Lieferumfang	73
Sicherheitshinweise	73
Geräteelemente	76
Technische Daten	76
Die Temperaturanzeige	76
Erste Inbetriebnahme	77
Bedienung	77
Wassertank befüllen	77
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme	77
Aufheizen vor jedem Gebrauch	78
Espresso zubereiten	79
Cappuccino zubereiten	80
Tipps für den perfekten Espresso	81
Tipps für den Milchschaum	81
Heißes Wasser beziehen	82
Reinigen und Pflegen	82
Milchaufschäumdüse reinigen	82
Heißwasserauslass reinigen	83
Zubehörteile reinigen	83
Gerät reinigen	83
Gerät entkalken	83
Ersatzteile bestellen	84
Fehlerbehebung	85
Entsorgung	87
Gerät entsorgen	87
Verpackung entsorgen	87
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	88
Service	89
Importeur	89

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 Dampfgregler 
- ❽ Griff der Milchaufschäumdüse
- ❾ Wassertank
- ❿ Milchaufschäumdüse
- ⓫ Abtropfgitter
- ⓬ Abtropfschale
- ⓭ Aussparung für die rote Wasserstandanzeige
- ⓮ Heißwasserauslass
- ⓯ weiße Kontrollleuchte „Espresso“
- ⓰ rote Betriebsleuchte

Abbildung B:

- ⓫⓬ Griff des Siebträgers
- ⓫⓭ Siebträger
- ⓫⓮ großer Siebeinsatz
- ⓫⓯ kleiner Siebeinsatz
- ⓫⓰ 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).

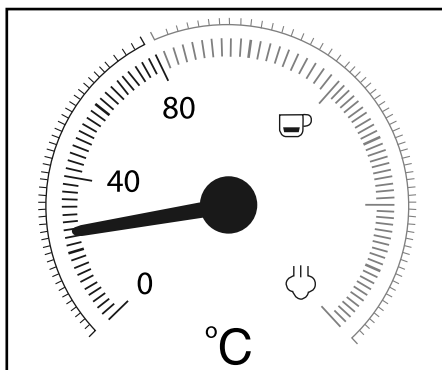


Abb. 1

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).

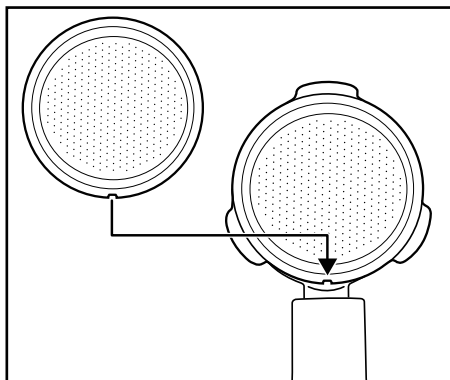


Abb. 2

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

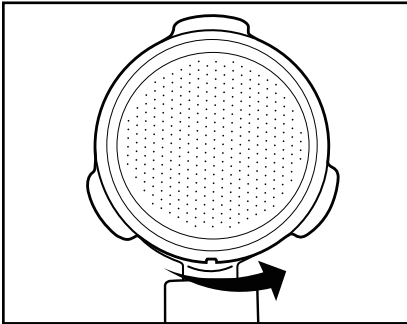


Abb. 3

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 **4** 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 gemahlenes Kaffeepulver oder eine zu große Kaffeepulvermenge. Trifft beides nicht zu, ist das Kaffeepulver zu fest gepresst worden.
- Verwenden Sie nur Kaffeepulver für Espresso: Es ist in der Regel feiner gemahlen und außerdem stärker geröstet. Idealerweise nehmen Sie für eine Tasse Espresso ca. 7 g Kaffeepulver. Überfüllen Sie das Sieb nicht. Verdichten Sie das Kaffeepulver im Sieb mit dem Stopfer des 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).

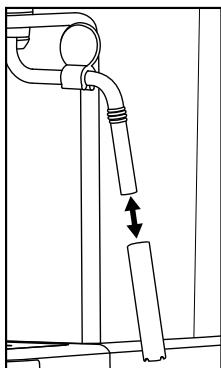


Abb. 4

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 Kaffeeelöffel 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 Kaffeeelöffel 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.

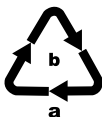


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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

Stan informacjī · Informācijas data · Teabe seis · Informācijas

pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

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

IAN 471973/482189_2410