



ESPRESSO MACHINE SEMB 1100 B1

(GB) (IE) (NI) (CY)

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΜΗΧΑΝΗ ESPRESSO

Οδηγίες χρήσης

IAN 483345_2410



GB IE NI CY

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

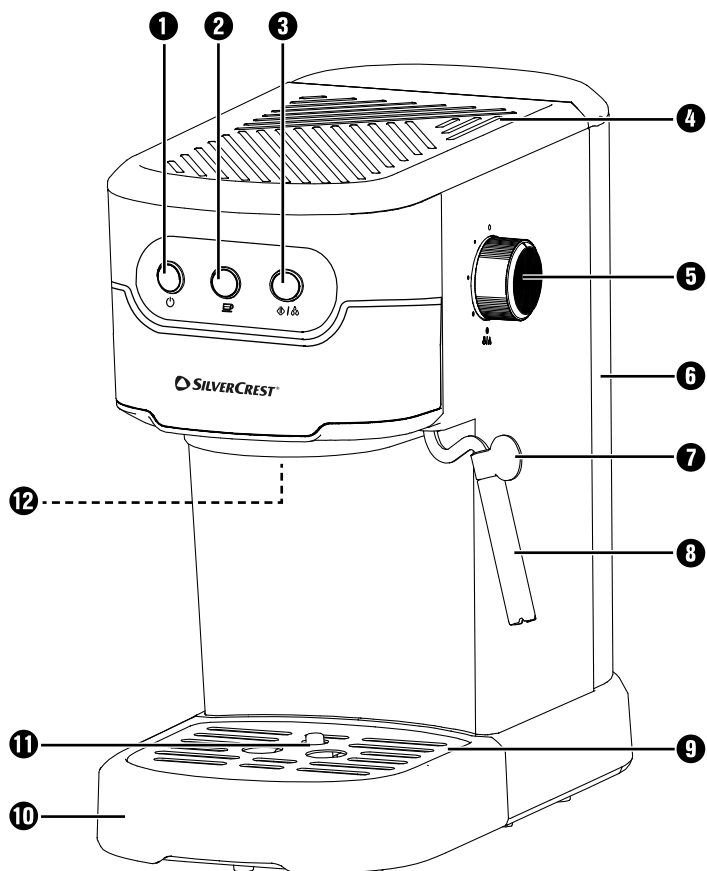
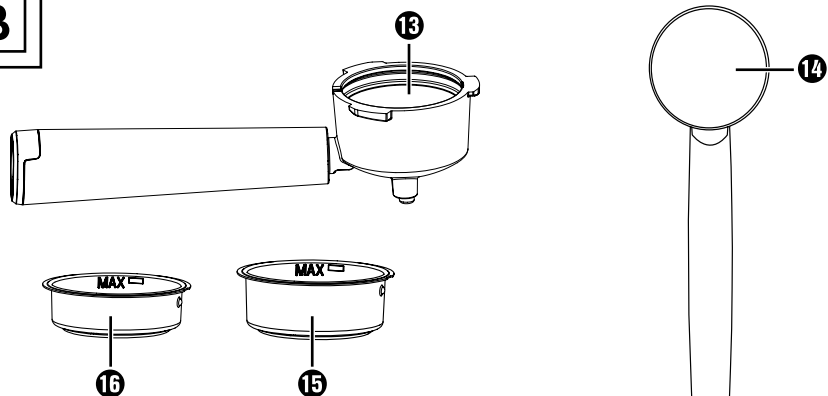
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	35

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Warnings and symbols used	2
Safety instructions	3
Package contents	5
Appliance description	5
Setting up the appliance	6
First use	6
Operation	6
Heating before use	6
Preparing espresso	7
Frothing milk /Preparing cappuccino	9
Tips for the perfect espresso	10
Tips for the milk froth	10
Drawing hot water	11
Cleaning and care	11
Cleaning the milk frother	11
Cleaning the hot water shower	12
Cleaning the accessories	12
Cleaning the appliance	12
Descaling the appliance	12
Storage	13
Troubleshooting	13
Disposal	14
Disposal of the appliance	14
Disposal of the packaging	14
Technical data	15
Kompnass Handels GmbH warranty	15
Service	16
Importer	16

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

The device is designed exclusively for the preparation of espresso/cappuccino and for frothing milk. It is exclusively intended for use in private households.

Do not use it for commercial applications.

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

Warnings and symbols used

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

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.

	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Read the instructions.

Safety instructions

WARNING!

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
- Children must not use the appliance as a plaything.
-  **WARNING!** Risk of suffocation! Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs can pose significant risks to the user. It will also invalidate any warranty claims.
-  Never submerge the appliance in water or other liquids!
Danger of electric shock!
- Never touch the appliance with wet or moist hands.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Risk of burns! During use, some parts become very hot!

- Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.
- The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets.
- After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- Do not allow any liquid to get onto the appliance's plug connections.
- Use the appliance only for its intended purpose. Misuse can lead to injuries.

! ATTENTION!

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

- Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended for indoor use only.
- Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank!
- The espresso machine must not be put in a cupboard when in use.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

Note:

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

Appliance description

Figure A:

- ❶ ON/OFF switch  with integrated ready lamp
- ❷ "Espresso" button  with control lamp
- ❸ "Steam" button  with control lamp
- ❹ Cup holder
- ❺ Steam control 
- ❻ Water tank
- ❼ Milk frother handle
- ❽ Milk frother
- ❾ Drip grille
- ❿ Drip tray
- ⓫ Water level indicator
- ⓬ Hot water outlet

Figure B:

- Ⓜ Portafilter
- Ⓨ Coffee spoon with pusher
- Ⓩ Large espresso sieve (for 2 cups)
- ⓐ Small espresso sieve (for 1 cup)

Setting up the appliance

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

First use

- 1) Open the lid of the water tank **6** and lift out the water tank **6** using the handle. Fill the water tank **6** with cold water:
Fill it with water to at least the Min marking. Never fill it with more water than up to the Max marking.
Alternatively, you can open the lid of the water tank **6** and fill the water tank **6** while it is still in the appliance. As you do this, take care that no water drips onto the mains power cable.
- 2) Place the water tank **6** back in the appliance and close the lid.
- 3) Place the portafilter **13** in the appliance by positioning it in the appliance aligned with the marking **11** on the side next to the hot water outlet **12**. Then turn it anti-clockwise until the handle of the portafilter **13** points forwards (marking **11**).
- 4) Plug the power plug into a mains socket.

- 5) Place a suitable container, such as a cup, under the hot water outlet **12**.
Make sure that the steam control **5** is set to the position **"O"**.
- 6) Switch the appliance on using the ON/OFF switch **1** . The ready lamp flashes, and the appliance begins to heat up.

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

- 1) When the integrated ready lamp of the ON/OFF switch **1**  lights up continuously, the heating phase has ended. Press the "Espresso" button  **2** and allow water to run through the appliance. Repeat this step 4–5 times until about 100 ml of water has passed through. Please also refer to the section **"Operation"**.
- 2) Press the "Steam" button  **3** and wait until it no longer flashes and remains lit. Generate steam for about 30 seconds by slowly turning the steam control anti-clockwise. Please also refer to the section **"Operation"**.

The appliance is now ready for use.

i Note:

- During the first use, the control lamp may flash after the "Espresso" button  **2** is pressed. This is normal. In this case, press the "Espresso" button  **2**. The control lamp will stop flashing.

Operation

Heating before use

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

Heat the appliance as follows before every use:

- 1) Fill the water tank **6** with tap water.

- 2) Place either the large **15** or the small espresso sieve **16** in the sieve holder **13**:
 - Make sure that the small indentation on the large **15** or small espresso sieve **16** is located above the indentation on the sieve holder **13** when inserted (see Figure 1).

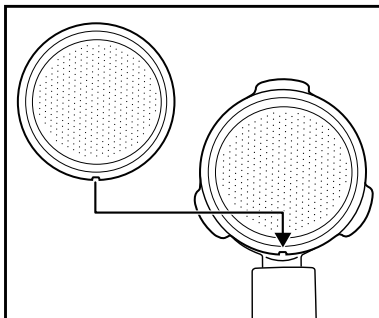


Fig. 1

- Then turn the large **15** or small espresso sieve **16** slightly to ensure it cannot fall out (see Figure 2).

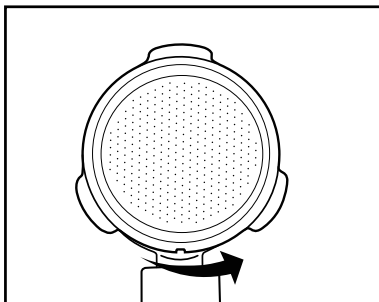


Fig. 2

i Note:

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

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

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

i Note:

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

Preparing espresso

i Note:

- Always ensure that the espresso sieve **15/16** is clean and free of coffee powder residues.
- 1) When the appliance is heated up:
To prepare an espresso, place the small espresso sieve **16** into the sieve holder **13**.
To prepare two espressos, place the large espresso sieve **15** into the sieve holder **13**.

- 2) Fill the small espresso sieve **15** with espresso powder up to the Max marking. This corresponds to approx. 7 g of powder or a level measuring spoon **14**.

Or...

Fill the large espresso sieve **15** with espresso powder up to the Max marking. This equates to about 7 g + 7 g of powder or two level measuring spoons **14**.

- 3) Tamp down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon **14**. Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve **15/16** is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

Note:

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

- 4) Place the sieve holder **13** in the appliance at the **1** mark, then turn it clockwise until the handle of the sieve holder **13** is facing the front (**1** mark).

- 5) Place one (or two) cup(s) under the sieve holder openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly. You can place the cups onto the storage space **4**.

- 6) For one cup of espresso, press the "Espresso" button **2** once, for two cups, press the "Espresso" button **2** twice in a row. The control lamp flashes quickly. The espresso flows into the cup(s). The appliance automatically stops dispensing the espresso.

Note:

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

You can now drink the espresso.

WARNING!

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

- The resulting splashes of hot espresso can cause injuries! Wait until the coffee dispensing is finished before removing the portafilter **13**.
- 7) If you no longer wish to use the appliance, switch it off by pressing the ON/OFF switch **1**.
- 8) Remove the espresso powder from the espresso sieve **15/16** after every use. Remove the portafilter **13** from the appliance. Now empty the espresso sieve **15/16** by turning the portafilter **13** upside down and tapping out the espresso powder. Always dispose of the espresso powder in an environmentally appropriate way, such as in organic waste.
- 9) Remove the plug from the power socket and allow the appliance to cool down completely.

Note:

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

Always clean the portafilter **13** and hot water outlet **12** after every use. Please refer to the section **"Cleaning and care"**.

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

Frothing milk /Preparing cappuccino

WARNING!

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

- The hot steam or hot splashes can lead to injuries! Always operate the steam control  slowly.
- 1) Always prepare the espresso first. For a cappuccino, follow the instructions for preparing two cups of espresso. If you would like to prepare more than one cup of cappuccino, first prepare all espressos and then froth the milk for all cappuccinos.

Note:

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

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

Note:

- The control lamp of the "Espresso" button   may flash rapidly if you press the "Espresso" button   directly after preparing frothed milk. This means that the appliance is too hot to prepare a perfect espresso. Allow the appliance to cool down for at least 5 minutes. Alternatively, you can cool the appliance faster with the "drawing hot water" function.
- 15) If you no longer wish to use the appliance, switch it off with the ON/OFF switch .

i Note:

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

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

i Note:

- Always clean the milk frother ③ after every use. See also the section “**Cleaning and Care**”.

Tips for the perfect espresso

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

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

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

- If the crema is very light, has little consistency and dissolves quickly, the espresso has gone through too quickly; this is called under-extraction. The espresso tastes sour and watery, and the aroma does not develop fully.
This is usually due to too small a quantity of coffee powder, which may also be ground too coarsely or not compacted firmly enough.

- If the crema is very dark and interspersed with light spots in the middle or has a hole, the coffee has been flowing too long. This is called over-extraction. The espresso tastes bitter. The cause is usually that the coffee powder is too finely ground or you have used too much coffee powder. If neither of these is the case, the coffee powder has been compacted too firmly.
- Use only espresso coffee powder: it is usually more finely ground and also more strongly roasted. Ideally, you should use around 7 g of ground coffee for one cup of espresso coffee. Do not overfill the sieve. Compact the coffee powder in the sieve using the tamper of the measuring spoon ⑭ without compacting the coffee powder too firmly.
- Experiment until you find the optimal balance of all factors.

Tips for the milk froth

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

Drawing hot water

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

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

Note:

- If you do not press a button, the hot water output will stop automatically after about 60 seconds.
- 5) Close the steam control ⑤ (turn it as far as it will go in the direction "O").

Note:

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

Cleaning and care

DANGER!

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

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

WARNING!

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

ATTENTION!

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

Cleaning the milk frother

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

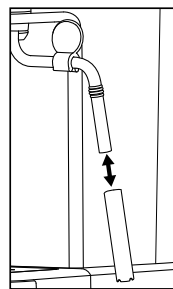


Fig. 3

Cleaning the hot water shower

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

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

Cleaning the accessories

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

Note:

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

- 2) Dry all parts well.

Note:

- ▶  The two espresso sieves **15/16**, the measuring spoon **14** and the drip tray **10** are dishwasher-safe.

Cleaning the appliance

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

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

Descaling the appliance

ATTENTION!

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

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

Proceed as follows to decalcify the appliance:

- 1) Add commercial liquid descaler for espresso machines to the water tank **6**. The water/descaler ratio is typically 4:1. Follow the manufacturer's instructions for the exact amount. Instead of descaler, you can also use pure lemon juice (available from a pharmacy) in a ratio of 3:100 (3 parts lemon juice to 100 parts water).
- 2) Fill the water tank **6** up to the Max mark with water and place the tank back in the appliance.
- 3) Insert the portafilter **13** into the appliance **without** an espresso sieve **15/16**.
- 4) Place a container capable of holding at least 1.2 litres under the portafilter openings. You can remove the drip tray **10** to make space for the container.
- 5) Switch the appliance on with the ON/OFF switch **1** . Make sure the steam control **5** is shut off.
- 6) When the ready lamp remains lit, press the "Espresso" button  **2** so that the appliance draws water from the water tank **6**. Once water escapes from the openings of the portafilter, press the "Espresso" button  **2** again to stop the pump.
- 7) If necessary, wait until the ready lamp is lit continuously again.
- 8) As soon as the ready lamp lights up continuously, press the "Espresso" button  **2** twice. Allow the descaler solution to flow through until the pump stops automatically.
- 9) After about 5 seconds, press the "Steam" button  **3** and wait until the control lamp remains lit.

- 10) Turn the steam control **5** to the position  and allow steam to escape for about 2 minutes. Then turn the steam control **5** back to "O".
- 11) Switch the appliance off with the ON/OFF switch **1**  and allow the descaler solution to work for at least 15 minutes.
- 12) Switch the appliance on again, and repeat steps 6 to 10 three more times. After the last time, empty the water tank **6** completely by pressing the "Espresso" button  **2** a number of times. Carefully pour out the used descaler solution.
- 13) Rinse out the water tank **6** with fresh water and fill it with fresh water up to the Max mark.
- 14) Repeat steps 6 to 10 three more times until all the water is used up. Carefully pour out this water.
- 15) Then switch the appliance off.
- 16) After descaling, wipe off the appliance with a damp cloth to remove any splashes of the descaler solution. Ensure that the appliance is completely dry before the next use.

Storage

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

Troubleshooting

Malfuction	Cause	Solution
The espresso no longer flows out.	• The espresso powder is too moist and/or compressed too tightly.	• Re-prepare the espresso without compressing the powder as firmly; if necessary, use new powder.
	• No water in the water tank 6 .	• Fill the water tank 6 with water.
	• The holes of the sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder 13 .
The espresso drips over the edges of the sieve holder 13 , not from the openings.	• The sieve holder 13 is not correctly inserted.	• Insert the sieve holder 13 correctly.
	• The sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder 13 .
	• There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder 13 .	• Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder 13 .
The espresso is cold.	• The appliance was not preheated.	• Preheat the appliance.
	• The cups were not pre-warmed.	• Pre-warm the cups.

Malfunction	Cause	Solution
The pump is unusually noisy.	• The water tank 6 is empty.	• Fill the water tank 6 with water.
The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder 13 quickly).	• Not enough espresso powder.	• Use more espresso powder.
	• The espresso powder is too coarsely ground.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs out of the sieve carrier 13 slowly).	• Too much espresso powder.	• Use less espresso powder.
	• The powder is too finely ground or moist.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
	• The sieve 15/16 is blocked.	• Clean the sieve 15/16.
The milk does not froth.	• The milk is not cold enough.	• Use milk from the refrigerator.
	• The milk frother 8 is dirty.	• Clean the milk frother 8.
The pump stops during operation, the "Espresso" control lamp 2 flashes.	• The pump stops after about 3 minutes of operation to prevent overheating.	• Allow the appliance to cool down before you use it again.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Disposal

Disposal of the appliance



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

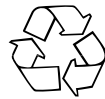
The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

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



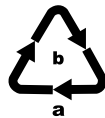
Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.

Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



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

Technical data

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Rated power	1100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 483345_2410 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 483345_2410.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 483345_2410

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Πίνακας περιεχομένων

Εισαγωγή	18
Προβλεπόμενη χρήση	18
Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα	18
Υποδείξεις ασφαλείας	19
Παραδοτέος εξοπλισμός	21
Περιγραφή συσκευής	21
Τοποθέτηση συσκευής	22
Πρώτη θέση σε λειτουργία	22
Χειρισμός	23
Προθέρμανση πριν από τη χρήση	23
Παρασκευή εσπρέσο	24
Παρασκευή αφρόγαλου/καπουτσίνο	25
Συμβουλές για τον τέλειο εσπρέσο	26
Συμβουλές για το αφρόγαλα	27
Παροχή καυτού νερού	27
Καθαρισμός και φροντίδα	28
Καθαρισμός ακροφύσιου για αφρόγαλα	28
Καθαρισμός στομίου εξόδου καυτού νερού	28
Καθαρισμός εξαρτημάτων	29
Καθαρισμός συσκευής	29
Αφαίρεση αλάτων από τη συσκευή	29
Φύλαξη	30
Αποκατάσταση σφαλμάτων	30
Απόρριψη	32
Απόρριψη συσκευής	32
Απόρριψη συσκευασίας	32
Τεχνικά χαρακτηριστικά	32
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	32
Σέρβις	34
Εισαγωγέας	34

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναγραφόμενους τομείς χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την παρασκευή εσπρέσο/καπουτσίνο και αφρόγαλου, καθώς και το βράσιμο νερού. Προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική οικιακή χρήση. Μην τη χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό.

Οποιαδήποτε διαφορετική ή πέραν των αναγραφόμενων χρήση δεν αποτελεί προβλεπόμενη χρήση.

Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα (κατά περίπτωση):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεσα επικείμενη κατάσταση κινδύνου η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
---	---

	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου η οποία μπορεί να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
	ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση η οποία μπορεί να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/εναλλασσόμενη τάση
	Ενδείκνυται για καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, είναι ασφαλή για χρήση με τρόφιμα.
	Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Πριν από τη χρήση, ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς ζημιές. Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, εάν έχει υποστεί βλάβη ή έχει πέσει κάτω.
- Η συσκευή και το αντίστοιχο καλώδιο σύνδεσης πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Η χρήση της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών επιτρέπεται, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους επακόλουθους κινδύνους.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος ασφυξίας! Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ως παιχνίδι.
- Αναθέτετε τις επισκευές στη συσκευή αποκλειστικά σε εξουσιοδοτημένα εξειδικευμένα συνεργεία ή στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε περίπτωση ακατάλληλων επισκευών, μπορεί να προκύψουν σημαντικοί κίνδυνοι για τον χρήστη. Επίσης, ακυρώνεται οποιαδήποτε αξίωση στο πλαίσιο της εγγύησης.
-  Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Μην πιάνετε ποτέ τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια.

- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντιστοίχως εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Κίνδυνος εγκαυμάτων! Σε ορισμένα εξαρτήματα αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση!
- Κατά τη χρήση της συσκευής δημιουργούνται καυτοί ατμοί. Να είστε προσεκτικοί, ώστε να μην υποστείτε εγκαύματα από τους ατμούς! Διατηρείτε επαρκή απόσταση από τους ατμούς.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα.
- Μετά από τη χρήση, παρατηρείται υπολειπόμενη θερμότητα στην επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου.
- Η σύνδεση φινις της συσκευής δεν επιτρέπεται να έρχεται σε επαφή με υγρά.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τον προβλεπόμενο τρόπο. Τυχόν εσφαλμένοι χειρισμοί μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Τα ελαττωματικά εξαρτήματα επιτρέπεται να αντικαθίστανται αποκλειστικά με γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά εξασφαλίζεται η εκπλήρωση των απαιτήσεων ασφαλείας.
- Προστατεύετε τη συσκευή από την υγρασία και την εισχώρηση υγρών.
- Προστατεύετε τη συσκευή από κρούσεις, σκόνη, χημικές ουσίες, έντονες διακυμάνσεις θερμοκρασίας και πολύ κοντινές πηγές θερμότητας (φούρνοι, θερμαντικά σώματα).
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα και μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο.

- Επιτηρείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Μην χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τη χρήση της συσκευής.
- Μην λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή σε χώρους στους οποίους επικρατούν θερμοκρασίες κάτω ή κοντά στους 0°C. Σε περίπτωση παγώματος του νερού στους σωλήνες ή στο δοχείο νερού, η συσκευή μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ σε εξωτερικό χώρο. Αυτή η συσκευή προβλέπεται αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.
- Μην δημιουργείτε ατμό εάν υπάρχει διάλυμα αφαίρεσης αλάτων στο δοχείο νερού!
- Δεν επιτρέπεται η τοποθέτηση της συσκευής σε ντουλάπια κατά τη χρήση.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Εσπρεσσομηχανή
- Φορέας φίλτρου
- Μεγάλο σουρωτήρι
- Μικρό σουρωτήρι
- Κουτάλι καφέ με εξάρτημα ώθησης
- Οδηγίες χρήσης

Υπόδειξη:

- Ελέγχετε εάν ο παραδοτέος εξοπλισμός είναι πλήρης ή εάν παρουσιάζει εμφανείς ζημιές. Σε περίπτωση ελλειπών παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλειπών συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο *Σέρβις*).

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα A:

- ❶ Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης  με ενσωματωμένη λυχνία ετοιμότητας

- ❷ Πλήκτρο «Εσπρέσο»  με λυχνία ελέγχου
- ❸ Πλήκτρο «Ατμός»  /  με λυχνία ελέγχου
- ❹ Επιφάνεια απόθεσης
- ❺ Ρυθμιστής ατμού  / 
- ❻ Δοχείο νερού
- ❼ Λαβή ακροφύσιου για αφρόγαλα
- ❽ Ακροφύσιο για αφρόγαλα
- ❾ Σχάρα αποστράγγισης
- ❿ Δοχείο αποστράγγισης
- ⓫ Ένδειξη στάθμης νερού
- ⓬ Στόμιο εξόδου καυτού νερού

Εικόνα B:

- ⓭ Φορέας φίλτρου
- ⓮ Κουτάλι καφέ με εξάρτημα ώθησης
- ⓯ Μεγάλο σουρωτήρι (για 2 φλιτζάνια)
- ⓰ Μικρό σουρωτήρι (για 1 φλιτζάνι)

Τοποθέτηση συσκευής

- 1) Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν προστατευτικές μεμβράνες από τη συσκευή.
- 2)  Αφαιρέστε το δοχείο νερού **6** και απομακρύνετε την ασφάλεια μεταφοράς.
- 3) Καθαρίστε όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- 4) Πριν από την έναρξη λειτουργίας της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι πλήρως στεγνά.
- 5) Τοποθετείτε τη συσκευή σε μια επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Φροντίστε ώστε η πρίζα να βρίσκεται κοντά. Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 10 cm γύρω από τη συσκευή.
- 6) Τοποθετήστε τη σχάρα αποστράγγισης **9** κατά τέτοιο τρόπο, ώστε η ένδειξη στάθμης νερού **11** να προεξέχει μέσα από την εσοχή στη σχάρα αποστράγγισης **9**.

Πρώτη θέση σε λειτουργία

- 1) Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου νερού **6** και αφαιρέστε το δοχείο νερού **6** από τη λαβή προς τα επάνω. Γεμίστε το δοχείο νερού **6** με κρύο νερό: Συμπληρώστε νερό τουλάχιστον έως τη σήμανση Min. Μην υπερβείτε ποτέ τη σήμανση Max. Εναλλακτικά, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι του δοχείου νερού **6** και να γεμίσετε το δοχείο νερού **6**, ενώ βρίσκεται στη συσκευή. Σε αυτήν την περίπτωση, φροντίστε ώστε να μην στάζει νερό στο καλώδιο σύνδεσης δικτύου.
- 2) Επαναφέρετε το δοχείο νερού **6** στη συσκευή και κλείστε ξανά το καπάκι.

- 3) Τοποθετήστε τον φορέα φίλτρου **13** στη συσκευή, τοποθετώντας τον στη συσκευή, στη σήμανση **7**, που βρίσκεται δίπλα από το στόμιο εξόδου καυτού νερού **12**. Στη συνέχεια, περιστρέψτε τον αριστερόστροφα, μέχρι η λαβή του φορέα φίλτρου **13** να έχει φορά προς τα μπροστά (σήμανση **7**).
- 4) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
- 5) Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο, π.χ. ένα μεγάλο φλυτζάνι, κάτω από το στόμιο εξόδου καυτού νερού **12**. Βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής ατμού **5** βρίσκεται στη θέση «Ο».
- 6) Ενεργοποιήστε τη συσκευή με τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **1** . Η λυχνία ετοιμότητας θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα ξεκινήσει η προθέρμανση της συσκευής.

Πριν από τη χρήση για πρώτη φορά, ακολουθήστε την ακόλουθη διαδικασία για τον καθαρισμό των εσωτερικών σωλήνων:

- 1) Μόλις παραμείνει αναμμένη η ενσωματωμένη λυχνία ετοιμότητας του διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **1** , η φάση προθέρμανσης έχει ολοκληρωθεί. Πιέστε το πλήκτρο «Εσπρέσο»  **2** και αφήστε το νερό να εξέλθει από τη συσκευή. Επαναλάβετε αυτό το βήμα 4-5 φορές, μέχρι να εξέλθουν περίπου 100 ml. Ανατρέξτε σχετικά και στο κεφάλαιο «Χειρισμός».
- 2) Πιέστε το πλήκτρο «Ατμός»   **3** και περιμένετε μέχρι να πάψει να αναβοσβήνει και να παραμείνει αναμμένο. Αφήστε τη συσκευή να παράγει ατμό για περ. 30 δευτερόλεπτα, περιστρέφοντας τον ρυθμιστή ατμού αργά αριστερόστροφα. Ανατρέξτε σχετικά και στο κεφάλαιο «Χειρισμός».

Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

i Υπόδειξη:

- Κατά την πρώτη θέση σε λειτουργία, η λυχνία ελέγχου ενδέχεται να αναβοσβήνει μετά από πίεση του πλήκτρο «Εσπρέσο»  **2**. Αυτό είναι φυσιολογικό. Σε αυτήν την περίπτωση, πιέστε το πλήκτρο «Εσπρέσο»  **2**. Η λυχνία ελέγχου σταματά να αναβοσβήνει.

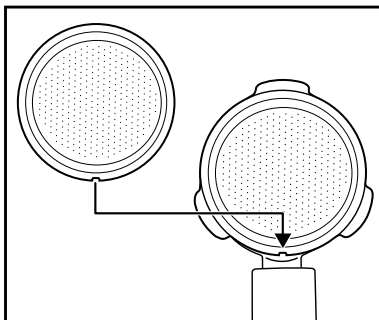
Χειρισμός

Προθέρμανση πριν από τη χρήση

Για την παρασκευή ενός καλού εσπρέσο, ένας σημαντικός παράγοντας είναι η σωστή εκ των προτέρων προθέρμανση της εσπρεσσομηχανής.

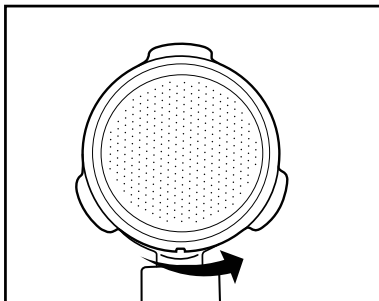
Πριν από κάθε χρήση, προθερμαίνετε τη συσκευή ως εξής:

- 1) Γεμίστε το δοχείο νερού **6** με νερό.
- 2) Τοποθετήστε το μεγάλο **15** ή το μικρό σουρωτήρι **16** στον φορέα φίλτρου **13**:
 - Φροντίστε ώστε κατά την τοποθέτηση η μικρή εσοχή στο μεγάλο **15** ή στο μικρό σουρωτήρι **16** να βρίσκεται πάνω από την εσοχή του φορέα φίλτρου **13** (βλ. Εικόνα 1).



Εικ. 1

- Στη συνέχεια, περιστρέψτε ελαφρώς το μεγάλο **15** ή το μικρό σουρωτήρι **16**, ώστε να μην μπορεί να πέσει (βλ. Εικόνα 2).



Εικ. 2

Υπόδειξη:

- Απομακρύνετε το τοποθετημένο σουρωτήρι **15/16** μόνο αφού κρυώσει! Για να αφαιρέσετε ξανά τα σουρωτήρια **15/16** από τον φορέα φίλτρου **13**, περιστρέψτε το τοποθετημένο σουρωτήρι **15/16**, μέχρι η εσοχή στο σουρωτήρι **15/16** να βρίσκεται πάνω από την εσοχή του φορέα φίλτρου **13**. Πλέον μπορείτε να αφαιρέσετε το σουρωτήρι **15/16**.
- 3) Τοποθετήστε τον φορέα φίλτρου **13** (χωρίς καφέ) στη συσκευή, τοποθετώντας τον στη σήμανση **1**, που βρίσκεται στο πλάι του στήμιου εξόδου καυτού νερού **12**, στη συσκευή και περιστρέφοντάς τον αριστερόστροφα, μέχρι η λαβή του φορέα φίλτρου **13** να έχει φορά προς τα μπροστά (σήμανση **1**).
- 4) Τοποθετήστε το φλιτζάνι/τα φλιτζάνια κάτω από τον φορέα φίλτρου **13**.
- 5) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής ατμού βρίσκεται στη θέση «Ο».
- 6) Ενεργοποιήστε τη συσκευή με τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **1** . Η λυχνία ετοιμότητας θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα ξεκινήσει η προθέρμανση της συσκευής.
- 7) Μόλις η λυχνία ετοιμότητας παραμείνει αναμμένη, πιάστε το πλήκτρο «Εσπρέσο»  **2**, για να εισαχθεί νερό στη συσκευή από το δοχείο νερού **6**. Μόλις εξέλθει νερό από τα ανοίγματα του φορέα φίλτρου, πιάστε ξανά το πλήκτρο «Εσπρέσο»  **2**, ώστε να διακοπεί η λειτουργία της αντλίας.
- 8) Εφόσον απαιτείται, περιμένετε μέχρι να παραμείνει ξανά αναμμένη η λυχνία ετοιμότητας.

Η προθέρμανση έχει ολοκληρωθεί. Πλέον μπορείτε να παρασκευάσετε έναν εσπρέσο/καπουτσίνο.

❶ Υπόδειξη:

- Εάν θέλετε να παρασκευάσετε περισσότερους εσπρέσο ή καπουτσίνο διαδοχικά, η συσκευή δεν χρειάζεται να θερμανθεί και να εκπλυθεί εκ νέου.

Παρασκευή εσπρέσο**❶ Υπόδειξη:**

- Διασφαλίζετε πάντα ότι το σουρωτήρι **15/16** είναι καθαρό και ότι δεν φέρει υπολείμματα σκόνης εσπρέσο.

1) Αφού προθερμανθεί η συσκευή:

Για την παρασκευή ενός εσπρέσο, τοποθετήστε το μικρό σουρωτήρι **16** στον φορέα φίλτρου **13**.

Για την παρασκευή δύο εσπρέσο, τοποθετήστε το μεγάλο σουρωτήρι **15** στον φορέα φίλτρου **13**.

2) Γεμίστε το μικρό σουρωτήρι **16 με σκόνη εσπρέσο μέχρι τη σήμανση Max. Αυτό αντιστοιχεί σε περ. 7g σκόνης ή ένα κοφτό κουτάλι καφέ **14**. Εναλλακτικά...**

Γεμίστε το μεγάλο σουρωτήρι **15** με σκόνη εσπρέσο μέχρι τη σήμανση Max. Αυτό αντιστοιχεί σε περ. 7g + 7g σκόνης ή δύο κοφτά κουτάλια καφέ **14**.

3) Συμπιέστε τη σκόνη εσπρέσο με το εξάρτημα ώθησης στο κουτάλι καφέ **14. Στη συνέχεια, εφόσον απαιτείται, συμπληρώστε περαιτέρω σκόνη εσπρέσο, ώστε το σουρωτήρι **15/16** να γεμίσει έως τη σήμανση Max. Στη συνέχεια, συμπιέστε ξανά τη σκόνη εσπρέσο.****❶ Υπόδειξη:**

- Η συμπίεση της σκόνης εσπρέσο αποτελεί ουσιαστικό μέρος της διαδικασίας παρασκευής εσπρέσο. Σε περίπτωση υπερβολικής συμπίεσης της σκόνης εσπρέσο, η ροή του εσπρέσο είναι πιο αργή και σχηματίζεται περισσότερη κρέμα. Εάν η σκόνη εσπρέσο δεν συμπιεστεί σε αυτόν τον βαθμό, η ροή του εσπρέσο είναι ταχύτερη και σχηματίζεται λιγότερη κρέμα.

4) Τοποθετήστε τον φορέα φίλτρου **13** στη συσκευή, τοποθετώντας τον στη σήμανση **1** στη συσκευή και περιστρέφοντάς τον αριστερόστροφα, μέχρι η λαβή του φορέα φίλτρου **13** να έχει φορά προς τα μπροστά (σήμανση **1**).

5) Τοποθετήστε ένα (ή δύο) φλιτζάνι(α) κάτω από τα ανοίγματα του φορέα φίλτρου. Συνιστούμε να ξεπλύνετε τα φλιτζάνια προηγούμενως με καυτό νερό, ώστε ο εσπρέσο να μην κρυώσει τόσο γρήγορα. Μπορείτε να αποθηκεύετε τα φλιτζάνια στην επιφάνεια απόθεσης **4**.

6) Για ένα φλιτζάνι εσπρέσο, πιέστε το πλήκτρο «Εσπρέσο» **2** μία φορά, ενώ για 2 φλιτζάνια, πιέστε το πλήκτρο «Εσπρέσο» **2** δύο φορές διαδοχικά. Η λυχνία ελέγχου αναβοσβήνει γρήγορα. Ο εσπρέσο ρέει στο(α) φλιτζάνι(α). Η συσκευή διακόπτει αυτόματα την παραγωγή εσπρέσο.

❶ Υπόδειξη:

- Για ένα φλιτζάνι εσπρέσο, η ροή του καφέ ανέρχεται σε περ. 15 δευτερόλεπτα, ενώ για 2 φλιτζάνια, η ροή ανέρχεται σε περ. 25 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να διακόψετε την παραγωγή εσπρέσο και χειροκίνητα, πιέζοντας ξανά το πλήκτρο «Εσπρέσο» **2**.

Τώρα, μπορείτε να απολαύσετε τον εσπρέσο σας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην αφαιρείτε ποτέ τον φορέα φίλτρου **13 κατά την παραγωγή εσπρέσο!**

- Οι πιπιλιές καυτού εσπρέσο μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμούς! Για να αφαιρέσετε τον φορέα φίλτρου **13**, περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί η παραγωγή καφέ.
- 7) Εάν δεν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή, απενεργοποιήστε την, πιέζοντας τον διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης **1** .

- 8) Μετά από κάθε χρήση, αφαιρείτε τη σκόνη εσπρέσο από το σουρωτήρι **15/16**. Αφαιρέστε τον φορέα φίλτρου **18** από τη συσκευή. Αδειάστε το σουρωτήρι **15/16**, γυρίζοντας τον φορέα φίλτρου **13** ανάποδα και απομακρύνοντας τη σκόνη εσπρέσο με χτυπήματα. Απορρίπτετε τη σκόνη εσπρέσο πάντα με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο, π.χ. στα οργανικά απόβλητα.
- 9) Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα δικτύου και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως.

① Υπόδειξη:

- Εάν δεν πιεστούν για περ. 30 λεπτά τα πλήκτρα «Εσπρέσο»  **2** ή «Ατμός»  /  **3**, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Καθαρίζετε οπωσδήποτε τον φορέα φίλτρου **13** και το στόμιο εξόδου καυτού νερού **12** μετά από κάθε χρήση. Ανατρέξτε σχετικά στο κεφάλαιο «**Καθαρισμός και φροντίδα**». Αδειάζετε τακτικά το δοχείο αποστράγγισης **10**, το αργότερο μόλις είναι ορατή η ένδειξη στάθμης νερού **11** στην εσοχή της σχάρας αποστράγγισης **9**.

Παρασκευή αφρώγαλου/καπουτσίνο

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό του ατμού για την παραγωγή αφρώγαλου!

- Ο καυτός ατμός ή οι καυτές πιτσιλίες μπορούν να προκαλέσουν τραυματισμούς! Χειρίζεστε τον ρυθμιστή ατμού **5** πάντα αργά.
- 1) Παρασκευάζετε πάντα πρώτα τον εσπρέσο. Για καπουτσίνο, ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται για την παρασκευή 2 φλιτζανιών εσπρέσο. Εάν επιθυμείτε να παρασκευάσετε περισσότερα από ένα φλιτζάνια καπουτσίνο, ετοιμάστε πρώτα όλους τους εσπρέσο και, στη συνέχεια, παρασκευάστε το αφρόγαλο για όλους τους καπουτσίνο.

① Υπόδειξη:

- Για την παρασκευή καπουτσίνο, χρησιμοποιείτε πάντα μεγαλύτερα φλιτζάνια από αυτά του εσπρέσο, καθώς προστίθεται και το αφρόγαλο.
- 2) Γεμίστε ένα δοχείο για αφρόγαλο (κατά προτίμηση από ανοξείδωτο χάλυβα) κατά το ένα τρίτο με κρύο γάλα. Η ιδανική ποσότητα κρύου γάλακτος για κάθε φλιτζάνι καπουτσίνο ανέρχεται σε 100 ml. Κατά την επιλογή του δοχείου για το αφρόγαλο, λαμβάνετε υπόψη ότι ο όγκος του γάλακτος μπορεί να διπλασιαστεί κατά τη δημιουργία αφρώγαλου. Διασφαλίζετε ότι το ύψος του δοχείου επαρκεί.
- 3) Βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής ατμού **5** είναι κλειστός (έχει περιστραφεί μέχρι τέρμα προς την κατεύθυνση «Ο»).
- 4) Τραβήξτε το ακροφύσιο για αφρόγαλο **8** στο πλάι. Πιάνετε μόνο τη λαβή **7**.
- 5) Πιέστε το πλήκτρο «Ατμός»  /  **3**. Περιμένετε, μέχρι η λυχνία ελέγχου να παραμείνει αναμμένη.
- 6) Κρατήστε ένα κενό δοχείο κάτω από το ακροφύσιο για αφρόγαλο **8**. Περιστρέψτε αργά τον ρυθμιστή ατμού **5** προς την κατεύθυνση « / ». Από το ακροφύσιο θα εξέλθουν συμπυκνωμένο νερό/πιτσιλίες. Έτσι, καθαρίζεται το ακροφύσιο και το κύκλωμα νερού στο εσωτερικό της συσκευής. Στη συνέχεια, θα αρχίσει να εξέρχεται ατμός από το ακροφύσιο.
- 7) Περιμένετε 15 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, περιστρέψτε τον ρυθμιστή ατμού **5** προς την κατεύθυνση «Ο», μέχρι να μην εξέρχεται πλέον ατμός από το ακροφύσιο. Αδειάστε το νερό από το δοχείο.
- 8) Κρατήστε το δοχείο για το αφρόγαλο με το χέρι, ώστε να νιώσετε τη θερμοκρασία του γάλακτος, και εισαγάγετε το ακροφύσιο για αφρόγαλο **8** ελαφρώς στο γάλα. Κρατάτε το δοχείο για το αφρόγαλο ελαφρώς λοξά.
- 9) Περιστρέψτε **αργά** τον ρυθμιστή ατμού **5** προς την κατεύθυνση « / ».

- 10) Μετακινήστε το δοχείο για το αφρόγαλα κυκλικά, κρατώντας τη μύτη του ακροφύσιου για αφρόγαλα λίγο κάτω από την επιφάνεια του γάλακτος: Αρκετά βαθιά, ώστε το γάλα να μην εκτοξεύεται προς όλες τις κατευθύνσεις και αρκετά ψηλά, ώστε να δημιουργείται παχύς αφρός. Εάν το κάνετε σωστά, ακούγεται ένας βαθύς θόρυβος βουητού.
- 11) Όταν αρχίσει να φουσκώνει το αφρόγαλα, βάλτε το ακροφύσιο για αφρόγαλα πιο βαθιά, ώστε να παρασκευαστεί αφρόγαλα στην επόμενη «στρώση» και να αποφύγετε το κάψιμο του αφρού.
- 12) Τέλος, βυθίστε τελείως το ακροφύσιο για αφρόγαλα και περιστρέψτε τον ρυθμιστή ατμού ❸ ελαφρώς κατά το ήμισυ, ώστε να θερμανθεί το γάλα. Κρατήστε το δοχείο για το αφρόγαλα ελαφρώς λοξά, ώστε το γάλα να στροβιλίζεται απαλά ενώ ανακατεύεται με το ακροφύσιο για αφρόγαλα.
- 13) Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή σύσταση και θερμοκρασία του αφρόγαλου, κλείστε τον ρυθμιστή ατμού ❸ (περιστρέψτε τον μέχρι τέρμα προς την κατεύθυνση «Ο»).
- 14) Μόνο τότε μπορείτε να απομακρύνετε το ακροφύσιο από το γάλα.

❶ Υπόδειξη:

- Εφόσον απαιτείται, η λυχνία ελέγχου «Εσπρέσο»  ❷ αναβοσβήνει γρήγορα εάν πιέσετε το πλήκτρο «Εσπρέσο»  ❷ ακριβώς μετά την παρασκευή του αφρόγαλου. Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή έχει υπερθερμανθεί σε μεγαλύτερο βαθμό από ό,τι απαιτείται για την παρασκευή του βέλτιστου εσπρέσο. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 5 λεπτά. Εναλλακτικά, μπορείτε να μειώσετε τη θερμοκρασία της συσκευής ταχύτερα με τη λειτουργία «Παροχή καυτού νερού».
- 15) Εάν δεν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή, απενεργοποιήστε τη με τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ❶ .

❶ Υπόδειξη:

- Εάν δεν πιεστούν για περ. 30 λεπτά τα πλήκτρα «Εσπρέσο»  ❷ ή «Ατμός»  /  ❸, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

- 16) Προσθέστε τώρα το αφρόγαλα στον εσπρέσο που παρασκευάσατε προηγουμένως. Ο καπουτσίνο είναι έτοιμος. Εφόσον το επιθυμείτε, μπορείτε να προσθέσετε ζάχαρη ή να πασπαλίσετε σκόνη κακάο.

❶ Υπόδειξη:

- Καθαρίζετε το ακροφύσιο για αφρόγαλα ❸ οπωσδήποτε μετά από κάθε χρήση. Ανατρέξτε σχετικά στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

Συμβουλές για τον τέλειο εσπρέσο

Ένας από τους σημαντικότερους παράγοντες για έναν καλό εσπρέσο είναι ο λεγόμενος χρόνος εκχύλισης ή χρόνος ροής, δηλαδή η διάρκεια της επαφής μεταξύ σκόνης καφέ και καυτού νερού, μέχρι ο έτοιμος καφές να τρέξει στο φλιτζάνι.

Ο χρόνος εκχύλισης εξαρτάται κυρίως από την ποσότητα και τον βαθμό άλεσης της σκόνης καφέ και από το πόσο συμπαγής είναι. Όσο πιο λεπτή και συμπαγής είναι η σκόνη καφέ, τόσο πιο αργή είναι η ροή νερού.

Ωστόσο, μπορείτε να επηρεάσετε τον χρόνο εκχύλισης εάν αντιληφθείτε ότι ο εσπρέσο δεν έχει τόσο ωραία γεύση ή εμφάνιση όσο θα έπρεπε.

- Εάν η κρέμα είναι ιδιαίτερα ανοιχτόχρωμη, έχει χαμηλή πυκνότητα και διαλύεται γρήγορα, τότε η ροή του εσπρέσο είναι υπερβολικά γρήγορη, δηλαδή σε αυτήν την περίπτωση έχουμε υπο-εκχύλιση. Ο εσπρέσο έχει στυφή και νεροουλή γεύση και το άρωμα δεν έχει ένταση. Αυτό οφείλεται συνήθως σε υπερβολικά μικρή ποσότητα σκόνης καφέ, η οποία ενδεχομένως είναι χονδροαλεσμένη ή δεν συμπίεστηκε αρκετά.

- Εάν η κρέμα είναι πολύ σκούρα και στη μέση υπάρχουν ανοιχτόχρωμες κηλίδες ή μια τρύπα, η ροή του καφέ διήρκεσε υπερβολικά πολύ ώρα. Αυτό ονομάζεται υπερεχειλίση. Ο εσπρέσο έχει πικρή γεύση. Η αιτία είναι συνήθως η υπερβολικά λεπτοαλεσμένη σκόνη καφέ ή η υπερβολικά μεγάλη ποσότητα σκόνης καφέ. Εάν δεν ισχύει κάτι από αυτά, τότε η σκόνη καφέ συμπίεστηκε υπερβολικά πολύ.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκόνη καφέ για εσπρέσο: Κατά κανόνα, είναι λεπτοαλεσμένος και πιο δυνατά καβουρδισμένος. Ιδανικά, για ένα φλιτζάνι εσπρέσο χρησιμοποιείτε περ. 7 g σκόνης καφέ. Μη γεμίζετε σε υπερβολικό βαθμό το φίλτρο. Συμπιέζετε τη σκόνη καφέ στο φίλτρο με το εξάρτημα ώθησης του κουταλιού καφέ , χωρίς να συμπιέζετε τη σκόνη καφέ τόσο ώστε να μετατραπεί σε συμπαγή μάζα.
- Κάνετε δοκιμές, μέχρι να βρείτε τη βέλτιστη ισορροπία όλων των παραγόντων για εσάς.

Συμβουλές για το αφρόγαλα

- Κατά κανόνα, η παρασκευή αφρόγαλου είναι δυνατή με κάθε είδος γάλακτος, ακόμη και με γάλα σόγιας και ρυζιού. Ωστόσο, από ορισμένα είδη γάλακτος μπορεί να παρασκευαστεί αφρόγαλα μόνο σε περιορισμένο βαθμό.
- Το αποβουτυρωμένο γάλα (άπαχο γάλα) δεν καίγεται τόσο εύκολα όσο το πλήρες γάλα. Ωστόσο, σε περίπτωση υπερβολικά μικρής ποσότητας λιπαρών, υπάρχει ο κίνδυνος να μην παρασκευαστεί σωστό αφρόγαλα. Για τον λόγο αυτό, χρησιμοποιείτε, εφόσον είναι δυνατό, γάλα με περιεκτικότητα σε λίπος 3,5% ή 1,5%.
- Από κρύο γάλα παρασκευάζεται καλύτερο αφρόγαλα από ό,τι από γάλα που δεν είναι τόσο κρύο. Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται σε θερμοκρασίες περ. 7°C.

- Μην χρησιμοποιείτε το ίδιο γάλα δύο φορές για την παρασκευή αφρόγαλου, καθώς θα καεί.
- Αφήνετε το αφρόγαλα για περ. 30 δευτερόλεπτα, προτού το προσθέσετε στον εσπρέσο. Έτσι, οι μεγάλες φυσαλίδες σπάνε και το ακόμη υγρό γάλα βυθίζεται προς τα κάτω. Στη συνέχεια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αφρό στον εσπρέσο.

Παροχή καυτού νερού

Με τη βοήθεια του ακροφύσιου για αφρόγαλα

-  μπορείτε να χρησιμοποιείτε και καυτό νερό, π.χ. για να αραιώσετε έναν καφέ (καφές Αμερικανό) ή για να παρασκευάσετε τσάι.

- 1) Αφού προθερμανθεί η συσκευή: Τοποθετήστε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο κάτω από το ακροφύσιο για αφρόγαλα .
- 2) Πιέστε δύο φορές το πλήκτρο «Ατμός»   . Θα ενεργοποιηθεί η αντλία.
- 3) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ατμού  τουλάχιστον έως το ήμισυ προς την κατεύθυνση «/▲». Από το ακροφύσιο για αφρόγαλα  θα εξέλθει καυτό νερό.
- 4) Πιέστε ξανά το πλήκτρο «Ατμός»    ή το πλήκτρο «Εσπρέσο»   για να διακόψετε την παροχή καυτού νερού.

Υπόδειξη:

- Εάν δεν πιέσετε κάποιο πλήκτρο, η έξοδος καυτού νερού θα διακοπεί αυτόματα μετά από περ. 60 δευτερόλεπτα.
- 5) Κλείστε τον ρυθμιστή πίεσης  (περιστρέψτε τον μέχρι τέρμα προς την κατεύθυνση «Ο»).

Υπόδειξη:

- Μπορείτε να χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία και για την ταχύτερη μείωση της θερμοκρασίας της συσκευής, π.χ. εάν επιθυμείτε να παρασκευάσετε έναν εσπρέσο αμέσως μετά την παρασκευή αφρόγαλου. Σε αυτήν την περίπτωση, αφήστε το νερό να ρέει για τουλάχιστον 15 δευτερόλεπτα.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

⚡ Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Πριν από τον καθαρισμό, αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!

❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

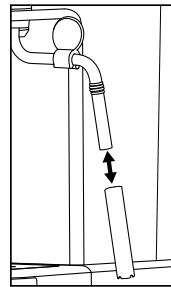
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή δραστικά απορρυπαντικά. Μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια!

Καθαρισμός ακροφύσιου για αφρόγαλα

- 1) Τοποθετήστε ένα κενό δοχείο κάτω από το ακροφύσιο για αφρόγαλα ⑧.
- 2) Αμέσως μετά τη χρήση, περιστρέψτε τον ρυθμιστή ατμού ⑤ στη θέση «☁/▲» και αφήστε να εξέλθει ατμός για μερικά δευτερόλεπτα.
- 3) Κλείστε τον ρυθμιστή ατμού ⑤ (περιστρέψτε τον μέχρι τέρμα προς την κατεύθυνση «Ο»), απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το βύσμα.
- 4) Αφήστε το ακροφύσιο για αφρόγαλα ⑧ να κρυώσει.
- 5) Αφαιρέστε το περίβλημα του ακροφύσιου για αφρόγαλα ⑧ (βλ. Εικόνα 3) και καθαρίστε το σχολαστικά με ζεστό νερό και μικρή ποσότητα απορρυπαντικού. Εφόσον απαιτείται, χρησιμοποιήστε μια μικρή βούρτσα για να καθαρίσετε και την εσωτερική πλευρά του περιβλήματος. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε το περίβλημα με καθαρό νερό.

- 6) Σκουπίστε τον σωλήνα, που βρίσκεται κάτω από περίβλημα, με ένα νωπό πανί. Εφόσον απαιτείται, προσθέτετε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Ωστόσο, μετά τον καθαρισμό με απορρυπαντικό, ξεπλένετε με ένα πανί βρεγμένο με καθαρό νερό. Διασφαλίζετε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στον σωλήνα.

- 7) Επαναφέρετε το περίβλημα στον σωλήνα (βλ. Εικόνα 3).



Εικ. 3

Καθαρισμός στομίου εξόδου καυτού νερού

Καθαρίζετε το στόμιο εξόδου καυτού νερού ⑫ μετά από κάθε χρήση:

- 1) Μετά την παρασκευή ενός εσπρέσο/καπουτσίνο και αφού αφαιρέσετε τον φορέα φίλτρου ⑬, σκουπίστε ολόκληρη την επιφάνεια του στομίου εξόδου καυτού νερού ⑫ με ένα νωπό πανί, ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα σκόνης.
- 2) Επαναφέρετε τον φορέα φίλτρου ⑬ χωρίς τοποθετημένο σουρωτήρι ⑮/⑯.
- 3) Στη συνέχεια, τοποθετήστε ένα κενό φλιτζάνι κάτω από τον φορέα φίλτρου ⑬ και πιέστε το πλήκτρο «Εσπρέσο» ☞ ②. Θα εξέλθει νερό από το στόμιο εξόδου καυτού νερού ⑫ και θα ξεπλυθούν τα τελευταία υπολείμματα σκόνης.
- 4) Εάν δεν εξέρχεται πλέον νερό από το στόμιο εξόδου καυτού νερού ⑫, απενεργοποιήστε τη συσκευή με τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ① ☐.
- 5) Αφαιρέστε ξανά τον φορέα φίλτρου ⑬.

Καθαρισμός εξαρτημάτων

- 1) Καθαρίζετε τον φορέα φίλτρου **13**, τα δύο σουρωτήρια **15/16**, το δοχείο νερού **6**, το κουτάλι καφέ **14**, τη σχάρα αποστράγγισης **9** και το δοχείο αποστράγγισης **10** σε ζεστό νερό.

❗ Υπόδειξη:

- Εάν χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό στο νερό, μπορεί να επηρεαστεί η γεύση του εσπρέσο. Σε περίπτωση που η απομάκρυνση των ακαθαρσιών είναι δυνατή μόνο με απορρυπαντικό, ξεπλύνετε στη συνέχεια τα εξαρτήματα με άφθονο καθαρό νερό.

- 2) Στεγνώνετε όλα τα εξαρτήματα.

❗ Υπόδειξη:

-  Τα δύο σουρωτήρια **15/16**, το κουτάλι καφέ **14** και το δοχείο αποστράγγισης **10** μπορούν να καθαρίζονται και στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρισμός συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή με ένα νωπό πανί.

Εφόσον απαιτείται, προσθέτετε μικρή ποσότητα απορρυπαντικού στο πανί.

Πριν από την εκ νέου χρήση, διασφαλίζετε ότι η συσκευή έχει στεγνώσει πλήρως.

Αφαίρεση αλάτων από τη συσκευή

❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην δημιουργείτε ατμό εάν υπάρχει διάλυμα αφαίρεσης αλάτων στο δοχείο νερού **6**!

Αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή ανά τακτά χρονικά διαστήματα. Μετά από χρήση περ. 3 μηνών, προτείνεται η αφαίρεση αλάτων από τη συσκευή. Αναλόγως της σκληρότητας του νερού στην περιοχή σας, αυτό το χρονικό διάστημα ενδέχεται να διαφέρει.

Για την αφαίρεση αλάτων από τη συσκευή, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- 1) Προσθέστε υγρό προϊόν αφαίρεσης αλάτων του εμπορίου για εσπρεσομηχανές στο δοχείο νερού **6**. Κατά κανόνα, η αναλογία νερού/προϊόντος αφαίρεσης αλάτων ανέρχεται σε 4:1. Για την ακριβή ποσότητα, ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή. Αντί για προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, μπορείτε να χρησιμοποιείτε και καθαρό κιτρικό οξύ (διατίθεται σε φαρμακεία) σε αναλογία 3:100 (3 μέρη κιτρικού οξέος προς 100 μέρη νερού).
- 2) Γεμίστε το δοχείο νερού **6** μέχρι τη σήμανση Max με νερό και τοποθετήστε το στη συσκευή.
- 3) Τοποθετήστε τον φορέα φίλτρου **13** χωρίς σουρωτήρι **15/16** στη συσκευή.
- 4) Τοποθετήστε ένα δοχείο χωρητικότητας τουλάχιστον 1,2 l κάτω από τα ανοίγματα του φορέα φίλτρου. Μπορείτε να αφαιρέσετε το δοχείο αποστράγγισης **10** για να δημιουργηθεί χώρος για το δοχείο.
- 5) Ενεργοποιήστε τη συσκευή με τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **1** . Ο ρυθμιστής ατμού **5** είναι κλειστός.
- 6) Μόλις παραμείνει αναμμένη η λυχνία ετοιμότητας, πιέστε το πλήκτρο «Εσπρέσο»  **2**, για να εισαχθεί νερό στη συσκευή από το δοχείο νερού **6**. Μόλις εξέλθει νερό από τα ανοίγματα του φορέα φίλτρου, πιέστε ξανά το πλήκτρο «Εσπρέσο»  **2**, ώστε να διακοπεί η λειτουργία της αντλίας.
- 7) Εφόσον απαιτείται, περιμένετε μέχρι να παραμείνει ξανά αναμμένη η λυχνία ετοιμότητας.
- 8) Μόλις παραμείνει αναμμένη η λυχνία ετοιμότητας, πιέστε δύο φορές το πλήκτρο «Εσπρέσο»  **2**. Αφήστε το διάλυμα αφαίρεσης αλάτων να ρέει, μέχρι να διακοπεί αυτόματα η λειτουργία της αντλίας.

- 9) Μετά από περ. 5 δευτερόλεπτα, πιάστε το πλήκτρο «Ατμός»   και περιμένετε, μέχρι να παραμείνει αναμμένη η λυχνία ελέγχου.
- 10) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ατμού  στη θέση  και αφήστε να εξέλθει ατμός για περ. 2 λεπτά. Στη συνέχεια, περιστρέψτε ξανά τον ρυθμιστή ατμού  στη θέση «Ο».
- 11) Απενεργοποιήστε τη συσκευή με τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης  και αφήστε το διάλυμα αφαίρεσης αλάτων να δράσει για τουλάχιστον 15 λεπτά.
- 12) Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή και επαναλάβετε τα βήματα 6 έως 10 άλλες τρεις φορές. Αδειάστε εντελώς το δοχείο νερού  την τελευταία φορά, πιέζοντας αρκετές φορές το πλήκτρο «Εσπρέσο» . Αδειάστε το χρησιμοποιημένο διάλυμα αφαίρεσης αλάτων με προσοχή.
- 13) Ξεπλύνετε το δοχείο νερού  με καθαρό νερό και συμπληρώστε καθαρό νερό μέχρι τη σήμανση Max.

- 14) Επαναλάβετε τα βήματα 6 έως 10 άλλες τρεις φορές, μέχρι να καταναλωθεί όλο το νερό. Αδειάστε αυτό το νερό με προσοχή.
- 15) Στη συνέχεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- 16) Καθαρίζετε τη συσκευή μετά την αφαίρεση αλάτων με ένα νωπό πανί, για να απομακρύνετε τυχόν πιτσιλιές του διαλύματος αφαίρεσης αλάτων. Πριν από την εκ νέου χρήση, διασφαλίζετε ότι η συσκευή έχει στεγνώσει πλήρως.

Φύλαξη

- Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αδειάστε τους εσωτερικούς σωλήνες, αφήνοντας να εξέλθει ατμός για περ. 2 λεπτά.
- Πριν από τη φύλαξη, αφήνετε την καθαρισμένη συσκευή να κρυώσει.
- Αποθηκεύετε την καθαρή συσκευή σε καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

Αποκατάσταση σφαλμάτων

Βλάβη	Αιτία	Λύση
Δεν υπάρχει ροή εσπρέσο.	• Η σκόνη εσπρέσο είναι υπερβολικά νωπή ή/και συμπιεσμένη.	• Επαναλάβετε τη διαδικασία παρασκευής εσπρέσο. Αυτήν τη φορά, συμπιέστε τη σκόνη εσπρέσο λιγότερο ή αντικαταστήστε την.
	• Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού .	• Συμπληρώστε νερό στο δοχείο νερού .
	• Οι οπές των ανοιγμάτων φορέα φίλτρου είναι φραγμένες.	• Καθαρίστε τον φορέα φίλτρου .
Ο εσπρέσο ρέει από το άκρο του φορέα φίλτρου  και όχι από τα ανοίγματα.	• Ο φορέας φίλτρου  δεν τοποθετήθηκε σωστά.	• Τοποθετήστε τον φορέα φίλτρου  σωστά.
	• Τα ανοίγματα φορέα φίλτρου είναι φραγμένα.	• Καθαρίστε τον φορέα φίλτρου .
	• Υπάρχουν υπολείμματα σκόνης εσπρέσο στο άκρο του φορέα φίλτρου .	• Απομακρύνετε τα υπολείμματα σκόνης εσπρέσο από το άκρο του φορέα φίλτρου .

Βλάβη	Αιτία	Λύση
Ο εσπρέσο είναι κρύος.	• Η συσκευή δεν προθερμάνθηκε.	• Προθερμάνετε τη συσκευή.
	• Τα φλιτζάνια δεν προθερμάνθηκαν.	• Προθερμάνετε τα φλιτζάνια.
Κατά τη λειτουργία της αντλίας παρατηρείται έντονος θόρυβος.	• Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού 6 .	• Συμπληρώστε νερό στο δοχείο νερού 6 .
Η κρέμα είναι υπερβολικά ανοιχτόχρωμη (η ροή του εσπρέσο από τον φορέα φίλτρου 13 είναι γρήγορη).	• Υπερβολικά μικρή ποσότητα σκόνης εσπρέσο.	• Χρησιμοποιήστε περισσότερη σκόνη εσπρέσο.
	• Η σκόνη εσπρέσο είναι υπερβολικά χονδροαλεσμένη.	• Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά ειδική για εσπρέσο σκόνη.
Η κρέμα είναι υπερβολικά σκουρόχρωμη (η ροή του εσπρέσο από τον φορέα φίλτρου 13 είναι αργή).	• Υπερβολικά μεγάλη ποσότητα σκόνης εσπρέσο.	• Χρησιμοποιήστε λιγότερη σκόνη εσπρέσο.
	• Η σκόνη είναι υπερβολικά λεπτοαλεσμένη ή νωπή.	• Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά ειδική για εσπρέσο σκόνη.
	• Το σουρωτήρι 15/16 είναι φραγμένο.	• Καθαρίστε το σουρωτήρι 15/16 .
Δεν δημιουργείται αφρόγαλα.	• Το γάλα δεν είναι αρκετά κρύο.	• Χρησιμοποιείτε γάλα από το ψυγείο.
	• Το ακροφύσιο για αφρόγαλα 8 είναι βρώμικο.	• Καθαρίστε το ακροφύσιο για αφρόγαλα 8 .
Η λειτουργία της αντλίας διακόπτεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η λυχνία ελέγχου του πλήκτρου «Εσπρέσο» 2 αναβοσβήνει.	• Η λειτουργία της αντλίας διακόπτεται μετά από λειτουργία περ. 3 λεπτών προς αποφυγή υπερθέρμανσης.	• Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία της συσκευής, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Εάν δεν είναι δυνατή η αποκατάσταση των σφαλμάτων με τις παραπάνω προτάσεις αποκατάστασης σφαλμάτων, ή εάν διαπιστώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις της εταιρείας μας.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία

2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίστε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.



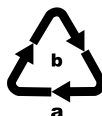
Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ

τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα

υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220-240 V ~, 50-60 Hz
Ονομαστική ισχύς	1100 W
Πίεση αντλίας	περ. 1,5 MPa (15 bar)

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διατίθεται 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς. Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 483345_2410 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 483345_2410 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 483345_2410

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	36
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	36
Verwendete Warnhinweise und Symbole	36
Sicherheitshinweise	37
Lieferumfang	39
Gerätebeschreibung	39
Gerät aufstellen	40
Erste Inbetriebnahme	40
Bedienung	41
Aufheizen vor dem Gebrauch	41
Espresso zubereiten	42
Milch aufschäumen/Cappuccino zubereiten	43
Tipps für den perfekten Espresso	44
Tipps für den Milchschaum	45
Heißes Wasser beziehen	45
Reinigen und Pflegen	45
Milchaufschäumdüse reinigen	45
Heißwasserauslass reinigen	46
Zubehörteile reinigen	46
Gerät reinigen	46
Gerät entkalken	47
Aufbewahrung	47
Fehlerbehebung	48
Entsorgung	49
Gerät entsorgen	49
Verpackung entsorgen	49
Technische Daten	50
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	50
Service	51
Importeur	51

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	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.
	Wechselstrom/-spannung
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Bedienungsanleitung lesen.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
-  **WARNUNG!** Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
-  Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verbrennungsgefahr! Einige Teile werden während der Benutzung sehr heiß!
- Bei der Benutzung des Gerätes entstehen heiße Dampfschwaden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verbrühen! Halten Sie ausreichenden Abstand zum Dampf.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an.
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung laufen.
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Fehlanwendungen können zu Verletzungen führen.

! ACHTUNG!

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Hinweis

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Gerät aufstellen

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

Erste Inbetriebnahme

- 1) Klappen Sie den Deckel vom Wassertank **6** auf und nehmen Sie den Wassertank **6** am Griff nach oben heraus. Füllen Sie den Wassertank **6** mit kaltem Wasser: Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein. Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein. Alternativ können Sie den Deckel des Wassertanks **6** aufklappen und den Wassertank **6** füllen, wenn er sich noch im Gerät befindet. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser auf die Netzanschlussleitung tropft.
- 2) Setzen Sie den Wassertank **6** wieder in das Gerät ein bzw. klappen Sie den Deckel wieder zu.

- 3) Setzen Sie den Siebträger **13** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung **6**, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass **12** befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **13** nach vorne weist (Markierung **11**).
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 5) Stellen Sie ein geeignetes Gefäß, z. B. eine große Tasse, unter den Heißwasserauslass **12**. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **5** auf der Position „O“ steht.
- 6) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **1**  an. Die Bereitschaftsleuchte blinkt und das Gerät beginnt aufzuheizen.

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

- 1) Sobald die integrierte Bereitschaftsleuchte des EIN/AUS-Schalters **1**  durchgehend leuchtet, ist die Aufheizphase beendet. Drücken Sie die Taste „Espresso“  **2** und lassen Sie Wasser durch das Gerät laufen. Wiederholen Sie diesen Schritt 4–5 Mal, bis etwa 100 ml durchgelaufen sind. Lesen Sie hierzu auch das Kapitel „**Bedienung**“.
- 2) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **3** und warten Sie, bis sie nicht mehr blinkt und durchgehend leuchtet. Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen, indem Sie den Dampfregler langsam gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen. Lesen Sie hierzu auch das Kapitel „**Bedienung**“.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Hinweis

- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es sein, dass die Kontrollleuchte nach Betätigen der Taste „Espresso“  **2** blinkt. Das ist normal. In diesem Fall drücken Sie die Taste „Espresso“  **2**. Die Kontrollleuchte hört auf zu blinken.

Bedienung

Aufheizen vor dem Gebrauch

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

Heizen Sie das Gerät vor jeder Benutzung folgendermaßen auf:

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **6**.
- 2) Legen Sie den großen **15** oder den kleinen Siebeinsatz **16** in den Siebträger **13**:
 - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **15** oder kleinen Siebeinsatz **16** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **13** liegt (siehe Abbildung 1).

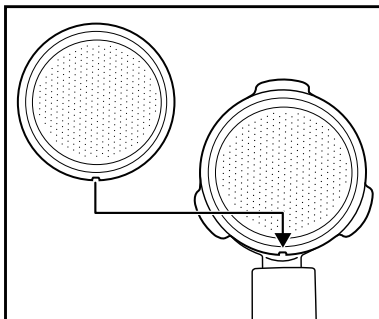


Abb. 1

- Drehen Sie dann den großen **15** oder kleinen Siebeinsatz **16** etwas, so dass dieser nicht mehr herausfallen kann (siehe Abbildung 2).

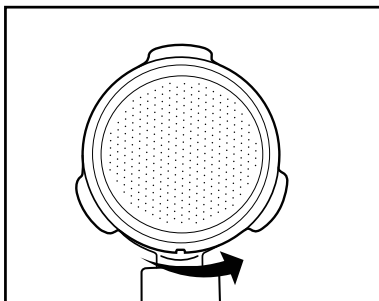


Abb. 2

i Hinweis

- Entfernen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **15/16** erst, wenn er sich abgekühlt hat! Um die Siebeinsätze **15/16** wieder aus dem Siebträger **13** herauszunehmen, drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **15/16** so weit, bis sich die Einkerbung am Siebeinsatz **15/16** über der Einkerbung am Siebträger **13** befindet. Sie können den Siebeinsatz **15/16** nun herausnehmen.
- 3) Setzen Sie den Siebträger **13** (ohne Kaffee) in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung **1**, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass **12** befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **13** nach vorne weist (Markierung **1**).
- 4) Stellen Sie die Tasse/n unter den Siebträger **13**.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler auf der Position „O“ steht.
- 6) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **1** an. Die Bereitschaftsleuchte blinkt und das Gerät beginnt aufzuheizen.
- 7) Sobald die Bereitschaftsleuchte durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ **2**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **6** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“ **2** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 8) Warten Sie ggf., bis die Bereitschaftsleuchte wieder dauerhaft leuchtet.

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

i Hinweis

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

Espresso zubereiten

i Hinweis

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

- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie den kleinen Siebeinsatz **16** in den Siebträger **13** ein.
Um zwei espressi zuzubereiten, setzen Sie den großen Siebeinsatz **15** in den Siebträger **13** ein.
- 2) Füllen Sie den kleinen Siebeinsatz **16** bis zur Max-Markierung mit espressopulver. Dies entspricht ca. 7 g Pulver oder einem gestrichenem Kaffeelöffel **14**.
Oder...
Füllen Sie den großen Siebeinsatz **15** bis zur Max-Markierung mit espressopulver. Das entspricht ca. 7 g + 7 g Pulver oder zwei gestrichenen Kaffeelöffeln **14**.
- 3) Verdichten Sie das espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Kaffeelöffel **14**. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres espressopulver nach, so dass der Siebeinsatz **15/16** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das espressopulver danach erneut.

i Hinweis

- Das Verdichten des espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines espressos. Wird das espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der espresso langsam durch und es gibt mehr crema. Ist das espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der espresso schnell durch, es entsteht nur wenig crema.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **13** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung **1** am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **13** nach vorne weist (Markierung **1**).

- 5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **4** abstellen.
- 6) Für eine Tasse Espresso drücken Sie die Taste „Espresso“ **2** einmal, für 2 Tassen drücken Sie die Taste „Espresso“ **2** zweimal hintereinander. Die Kontrollleuchte blinkt schnell. Der Espresso läuft in die Tasse(n). Das Gerät stoppt die Espresso-ausgabe automatisch.

i Hinweis

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

Sie können den Espresso nun trinken.

⚠ WARNUNG!

Entnehmen Sie niemals den Siebträger **13 während der Espresso-ausgabe!**

- Die entstehenden Spritzer des heißen espressos führen zu Verletzungen! Warten Sie, bis die Kaffeeausgabe beendet ist, bevor Sie den Siebträger **13** entfernen.
- 7) Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden möchten, schalten Sie es aus, indem Sie den EIN/AUS-Schalter **1**  drücken.
 - 8) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das espressopulver aus dem Siebeinsatz **15/16**. Entnehmen Sie den Siebträger **13** aus dem Gerät. Entleeren Sie nun den Siebeinsatz **15/16**, indem Sie den Siebträger **13** umdrehen und das espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.
 - 9) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

i Hinweis

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

Reinigen Sie den Siebträger 13 und Heißwasserauslass 12 unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.

Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale 10, spätestens jedoch, wenn die Wasserstandsanzeige 11 in der Aussparung des Abtropfgitters 9 zu sehen ist.

Milch aufschäumen/ Cappuccino zubereiten

⚠ WARNUNG!

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

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

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

i Hinweis

- Benutzen Sie zur Zubereitung von Cappuccino immer größere Tassen als für Espresso, da noch aufgeschäumte Milch hinzugefügt wird.
- 2) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch. Für jede Tasse Cappuccino sind 100 ml kalte Milch optimal. Bedenken Sie bei der Wahl des Aufschäumbehälters, dass die Milch beim Aufschäumen auf das doppelte Volumen ansteigen kann. Stellen Sie sicher, dass der Behälter hoch genug ist.

- 3) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler 5 zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „O“ drehen).
- 4) Schieben Sie die Milchaufschäumdüse 8 zur Seite heraus. Fassen Sie sie dabei nur am Griff 7 an.
- 5) Drücken Sie die Taste „Dampf“  3. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte durchgehend leuchtet.
- 6) Halten Sie ein leeres Gefäß unter die Milchaufschäumdüse 8. Drehen Sie langsam den Dampfgregler 5 in Richtung „“ . Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So werden die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt. Anschließend beginnt Dampf aus der Düse auszutreten.
- 7) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfgregler 5 in Richtung „O“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schützen Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
- 8) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchttemperatur zu fühlen und führen Sie die Milchaufschäumdüse 8 leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 9) Drehen Sie **langsam** den Dampfgregler 5 in Richtung „“ .
- 10) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 11) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 12) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfgregler 5 etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.

- 13) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregler **5** zu (bis zum Anschlag in Richtung „O“ drehen).
- 14) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.

i Hinweis

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

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

i Hinweis

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

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

i Hinweis

- Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse **8** unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.

Tipps für den perfekten Espresso

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

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

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

- Wenn die Crema besonders hell ist, wenig Konsistenz hat und sich schnell auflöst, ist der Espresso zu schnell durchgelaufen, man spricht in diesem Fall von Unterextraktion. Der Espresso schmeckt sauer und wässrig, und das Aroma kommt nicht zur Geltung. Das liegt meistens an einer zu kleinen Menge Kaffeepulver, das eventuell auch zu grob gemahlen ist oder nicht fest genug gepresst wurde.
- Wenn die Crema sehr dunkel ist und in der Mitte mit hellen Flecken durchsetzt ist oder ein Loch hat, ist der Kaffee zu lange durchgelaufen. Man spricht von Überextraktion. Der Espresso schmeckt bitter. Die Ursache ist meistens ein zu fein gemahlenes Kaffeepulver oder eine zu große Kaffeepulvermenge. Trifft beides nicht zu, ist das Kaffeepulver zu fest gepresst worden.
- Verwenden Sie nur Kaffeepulver für Espresso: Es ist in der Regel feiner gemahlen und außerdem stärker geröstet. Idealerweise nehmen Sie für eine Tasse Espresso ca. 7 g Kaffeepulver. Überfüllen Sie das Sieb nicht. Verdichten Sie das Kaffeepulver im Sieb mit dem Stopfer des Kaffeelöffels **14**, ohne das Kaffeepulver zu einer zu kompakten Masse zu pressen.

- Probieren Sie aus, bis Sie das optimale Gleichgewicht aller Faktoren für Sie gefunden haben.

Tipps für den Milchschaum

- Jede Art von Milch lässt sich prinzipiell aufschäumen, auch Soja- und Reismilch. Einige Milchsor ten 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 **8** auch heißes Wasser beziehen, um z. B. einen Kaffee zu verdünnen (Café Americano) oder Tee zuzubereiten.

- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse **8**.
- 2) Drücken Sie zweimal die Taste „Dampf“  **3**. Die Pumpe beginnt zu arbeiten.
- 3) Drehen Sie den Dampfgregler **5** mindestens bis zur Hälfte Richtung „“. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse **8** aus.
- 4) Drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **3** oder die Taste „Espresso“  **2**, um den Heißwasserbezug zu stoppen.

Hinweis

- Wenn Sie keine Taste drücken, stoppt die Heißwasserausgabe nach ca. 60 Sekunden automatisch.
- 5) Drehen Sie den Dampfgregler **5** zu (bis zum Anschlag in Richtung „**O**“ drehen).

Hinweis

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

Reinigen und Pflegen

GEFAHR!

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



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG!

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

ACHTUNG!

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

Milchaufschäumdüse reinigen

- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Milchaufschäumdüse **8**.
- 2) Drehen Sie den Dampfgregler **5** direkt nach dem Gebrauch auf „/“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
- 3) Drehen Sie den Dampfgregler **5** zu (bis zum Anschlag in Richtung „**O**“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

- 4) Lassen Sie die Milchaufschäumdüse ⑧ abkühlen.
- 5) Ziehen Sie die Hülle der Milchaufschäumdüse ⑧ ab (siehe Abbildung 3) und reinigen Sie diese sorgfältig im warmen Wasser und etwas Spülmittel. Nutzen Sie ggf. eine kleine Bürste, um auch die Innenseite der Hülle zu reinigen. Spülen Sie die Hülle danach mit klarem Wasser ab.
- 6) Wischen Sie das Rohr, welches sich unter der Hülle befindet, mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie jedoch nach der Reinigung mit Spülmittel mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste an dem Rohr befinden.
- 7) Schieben Sie die Hülle wieder auf das Rohr (siehe Abbildung 3).
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger ⑬ und drücken Sie die Taste „Espresso“ ☕ ②. Wasser tritt aus dem Heißwasserauslass ⑫ aus und spült letzte Kaffeepulverreste heraus.
- 4) Wenn kein Wasser mehr aus dem Heißwasserauslass ⑫ fließt, schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ① ⏻ aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger ⑬ wieder ab.

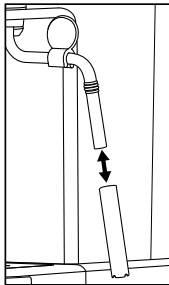


Abb. 3

Heißwasserauslass reinigen

Reinigen Sie den Heißwasserauslass ⑫ nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger ⑬ abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche des Heißwasserauslasses ⑫ mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Kaffeepulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger ⑬ ohne eingesetzten Siebeinsatz ⑮/⑯ wieder ein.

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger ⑬, die beiden Siebeinsätze ⑮/⑯, den Wassertank ⑤, den Kaffeelöffel ⑭, das Abtropfgitter ⑨ und die Abtropfschale ⑩ in warmen Wasser.

① 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.

① Hinweis

-  Die beiden Siebeinsätze ⑮/⑯, der Kaffeelöffel ⑭ und die Abtropfschale ⑩ 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

① ACHTUNG!

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

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Nach ca. 3 Monaten sollte das Gerät entkalkt werden.

Je nach Härtegrad des Wassers in Ihrer Region kann dieser Wert abweichen.

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

- 1) Geben Sie handelsüblichen, flüssigen Entkalker für Espressomaschinen in den Wassertank **6**. Das Verhältnis Wasser/Entkalker beträgt üblicherweise 4:1. Richten Sie sich für die genaue Menge nach den Herstellerangaben. Sie können statt Entkalker auch reine Zitronensäure (im Drogeriemarkt erhältlich) im Verhältnis 3:100 verwenden (3 Teile Zitronensäure zu 100 Teilen Wasser).
- 2) Füllen Sie den Wassertank **6** bis zur Max-Markierung mit Wasser und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
- 3) Setzen Sie den Siebträger **15** ohne Siebeinsatz **15/16** in das Gerät ein.
- 4) Stellen Sie ein Gefäß, das mindestens 1,2 l fasst, unter die Siebträger-Öffnungen. Sie können die Abtropfschale **10** entfernen, um Platz für das Gefäß zu schaffen.
- 5) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **1**  ein. Der Dampfgregler **5** ist zugelehrt.
- 6) Wenn die Bereitschaftsleuchte durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **2**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **6** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **2** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 7) Warten Sie ggf., bis die Bereitschaftsleuchte wieder dauerhaft leuchtet.
- 8) Sobald die Bereitschaftsleuchte durchgehend leuchtet, drücken Sie zweimal die Taste „Espresso“  **2**. Lassen Sie die Entkalkungslösung durchlaufen, bis die Pumpe automatisch stoppt.

- 9) Nach ca. 5 Sekunden drücken Sie die Taste „Dampf“  **3** und warten Sie, bis die Kontrollleuchte dauerhaft leuchtet.
- 10) Drehen Sie den Dampfgregler **5** auf die Position  und lassen Sie Dampf für ca. 2 Minuten austreten. Drehen Sie den Dampfgregler **5** anschließend wieder auf „0“.
- 11) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **1**  aus und lassen Sie die Entkalkungslösung mindestens 15 Minuten einwirken.
- 12) Schalten Sie das Gerät wieder ein und wiederholen Sie die Schritte 6 bis 10 noch dreimal. Entleeren Sie den Wassertank **6** beim letzten Mal vollständig, indem Sie mehrmals die Taste „Espresso“  **2** drücken. Schütten Sie die verbrauchte Entkalkungslösung vorsichtig weg.
- 13) Spülen Sie den Wassertank **6** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 14) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 10 noch dreimal, bis das gesamte Wasser aufgebraucht ist. Kippen Sie dieses Wasser vorsichtig weg.
- 15) Schalten Sie das Gerät anschließend aus.
- 16) Reinigen Sie das Gerät nach der Entkalkung mit einem feuchten Tuch, um mögliche Spritzer der Entkalkungslösung zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.

Aufbewahrung

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

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Lösung
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	• 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 6 .	• Wasser in den Wassertank 6 füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 13 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 13 anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger 13 wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger 13 richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 13 reinigen.
	• Es befinden sich espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers 13 .	• Rand des Siebträgers 13 von espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Kein Wasser im Wassertank 6 .	• Wasser in den Wassertank 6 füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger 13).	• Zu wenig espressopulver.	• Mehr espressopulver verwenden.
	• Das espressopulver ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger 13).	• Zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	• Der Siebeinsatz 15/16 ist verstopft.	• Siebeinsatz 15/16 reinigen.

Störung	Ursache	Lösung
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Die Milchaufschäumdüse 8 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse 8 .
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte der Taste „Espresso“ 2 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.

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt,

dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 483345_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 (IAN) 483345_2410 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 483345_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

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 02/2025 · Ident.-No.: SEMB1100B1-112024-1

IAN 483345_2410