

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ESPRESSO MACHINE SEM 1100 B3

DK

ESPRESSOMASKINE

Betjeningsvejledning

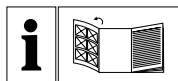
DE AT CH

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 296789

DK



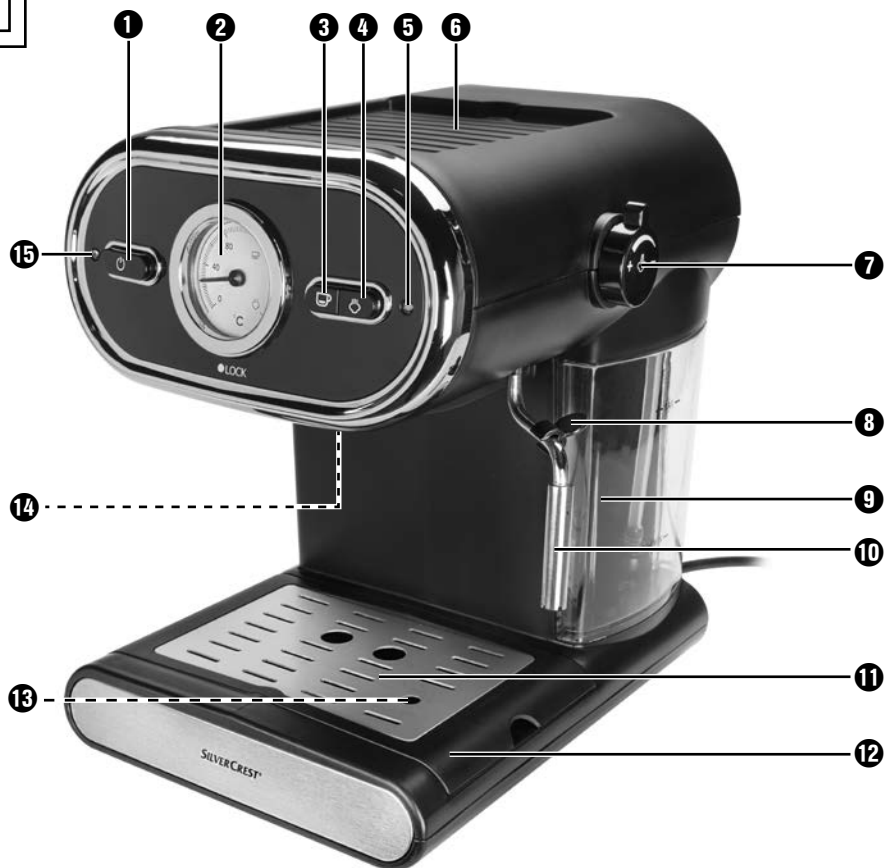
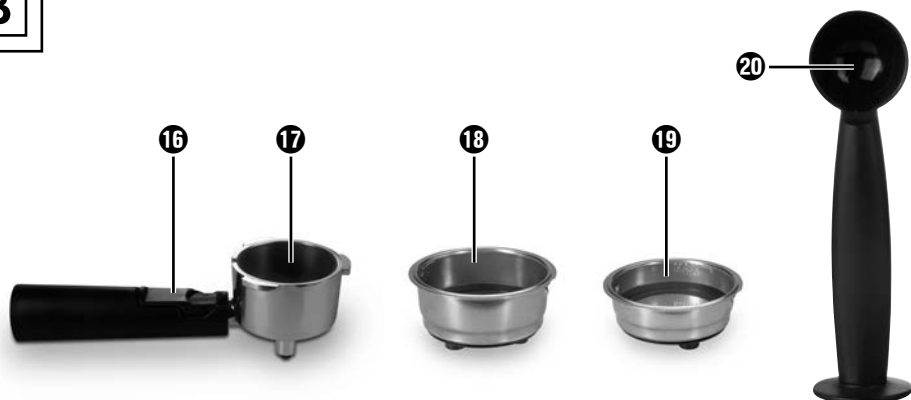
DK

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

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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

A**B**

Indholdsfortegnelse

Introduktion	2
Ophavsret	2
Ansvarsbegrænsning	2
Advarsler	2
Anvendelsesområde	3
Leverede dele / transporteftersyn	4
Bortskaffelse af emballagen	4
Sikkerhedsanvisninger	5
Produktelementer	8
Tekniske data	8
Temperaturvisning	9
Første gang du bruger produktet	9
Betjening	10
Opfyldning af vandbeholderen	10
Opvarmning første gang/efter længere tids opbevaring	11
Opvarmning før hver brug	12
Tilberedning af espresso	13
Tilberedning af cappuccino	14
Tips til mælkeskummet	16
Rengøring og vedligeholdelse	16
Rengøring af mælkeskummen	17
Rengøring af varmtvandsdysen	18
Rengøring af tilbehørsdele	18
Rengøring af produktet	18
Afkalkning af produktet	19
Afhjælpning af fejl	20
Bortskaffelse	21
Bortskaffelse af produktet	21
Garanti for Kompernass Handels GmbH	22
Service	23
Importør	23

Introduktion

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Enhver kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt videregivelse af billeder – også i ændret form – er kun tilladt efter skriftligt samtykke fra producenten.

Ansvarsbegrænsning

Alle tekniske informationer, data og anvisninger til betjening i denne betjeningsvejledning svarer til den nyeste viden på trykkes tidspunktet og gives efter bedste overbevisning i henhold til vores hidtidige erfaringer og viden.

Der kan ikke stilles nogen form for krav baseret på informationerne, billederne og beskrivelserne i denne vejledning.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af manglende overholdelse af vejledningen, anvendelse, som ikke hører ind under anvendelsesområdet, forkerte reparationer, ændringer, som er foretaget uden tilladelse samt anvendelse af ikke-tilladte reservedele.

Advarsler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler:



ADVARSEL

En advarsel på dette faretrin angiver en mulig farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå, at personer kommer til skade.

OBS**En advarsel på dette faretrin angiver en mulig materiel skade.**

Hvis situationen ikke undgås, kan det føre til materielle skader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå materielle skader.

BEMÆRK

- Et 'bemærk' henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af espresso/cappuccino og til skumning af mælk. Det er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke bruges i erhvervsmæssig sammenhæng.

Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet.

**ADVARSEL****Fare ved anvendelse uden for anvendelsesområdet!**

Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til områder, det ikke er beregnet til.

- Brug kun produktet til de formål, det er beregnet til.
- Følg fremgangsmåderne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

Der kan ikke stilles krav i forbindelse med skader forårsaget af anvendelse til formål uden for anvendelsesområdet.

Brugeren bærer alene risikoen.

Leverede dele / transporteftersyn

ADVARSEL

Fare for kvælning!

- Emballagematerialer må ikke bruges til leg.
Der er fare for kvælning.

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Espressomaskine
- Filterholder
- Stort espressofilter
- Lille espressofilter
- Måleske med stamper
- Kort vejledning
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis de leverede dele ikke er komplette eller har tegn på skader som følge af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.

BEMÆRK

- Opbevar den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke det ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år og ældre og er under opsyn.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre betydelige farer for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.



Læg ikke produktet ned i vand eller andre væsker. Fare for elektrisk stød!

- Rør aldrig ved produktet med våde eller fugtige hænder.
- Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Fare for at brænde sig! Nogle dele bliver meget varme under brug af produktet!
- Ved brug af produktet opstår der varme dampe. Pas på, du ikke skolder dig! Hold dig på afstand af dampene.
- Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordnet stikkontakt.

OBS – MATERIELLE SKADER

- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kravene til sikkerhed kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- Beskyt produktet mod fugt og indtrængende væsker.
- Beskyt produktet mod stød, støv, kemikalier, stærke temperatursvingninger og nært placerede varmekilder (ovn, radiator).

- Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker.
- Træk altid ledningen ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.
- Lad aldrig produktet være i funktion uden opsyn.
- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- Brug aldrig produktet i rum, hvor temperaturen er under eller omkring 0°C. Hvis vandet fryser i ledningen eller i vandbeholderen, kan produktet gå i stykker.
- Brug ikke produktet udendørs. Dette produkt er kun beregnet til anvendelse indendørs.

BEMÆRK

- Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.

Produktelementer

Figur A:

- ❶ Tænd-/slukknop
- ❷ Temperaturvisning
- ❸ Knap "Espresso" 
- ❹ Knap "Damp" 
- ❺ Grøn opvarmningskontrollampe
- ❻ Henstillingsflade
- ❼ Dampregulering
- ❽ Håndtag
- ❾ Vandbeholder
- ❿ Mælkeskummer
- ⓫ Dryprist
- ⓫ Drypskål
- ⓫ Udsækering til den røde flyder
- ⓫ Varmtvandsdyse
- ⓫ Rød kontrollampe

Figur B:

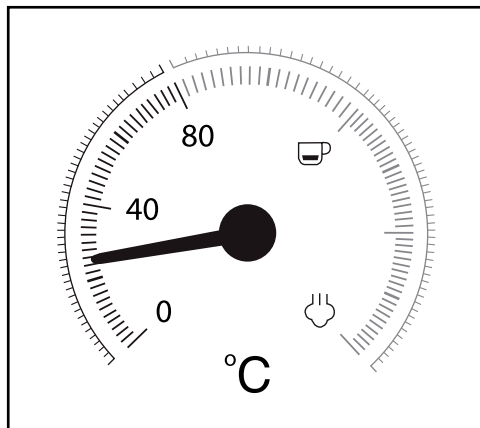
- ⓫ Filterblokering
- ⓫ Filterholder
- ⓫ Stort espressofilter
- ⓫ Lille espressofilter
- ⓫ Måleske med stamper

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nominel effekt	1100 W
Pumpetryk	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	Tilladt til anvendelse med fødevarer

Temperaturvisning

Temperaturvisningen **2** angiver, hvor meget produktet er varmet op.



Når du tænder for produktet, begynder det at varme op, indtil viseren nogenlunde står midt mellem 80 °C og "☕".

Når viseren har nået den røde del af skalaen, er temperaturen høj nok til at tilberede en espresso. Den grønne kontrollampe for opvarmning **5** lyser.

Hvis du trykker på knappen "Damp" ☕ **4**, slukkes den grønne kontrollampe for opvarmning **5**, produktet fortsætter med at varme op, og viseren stiger mere og mere, indtil den er mellem "☕" og "☕" på skalaen.

Når viseren når området mellem "☕" og "☕", er temperaturen høj nok til at producere damp. Den grønne kontrollampe for opvarmning **5** lyser.

Første gang du bruger produktet

- 1) Rengør filterholderen **17**, måleskeen **20**, espressofiltrene **13** **19**, drypristen **11** og vandbeholderen **9** som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- 2) Stil produktet på en jævn og varmebestandig overflade. Sørg for, at der er en stikkontakt inden for rækkevidde.
- 3) Sæt drypristen **11** ind, så den røde flyder kan gå gennem udskæringen **13** i drypristen **11**.
- 4) Sæt filterholderen **17** ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT", som sidder på siden af varmtvandsdysen **14**, og drej den så imod urets retning, indtil håndtaget til filterholderen **17** vender fremad (markeringen „● LOCK“).

- 5) Sæt stikket i en stikkontakt.
- 6) Gå frem på følgende måde for at rengøre de indvendige ledninger, før produktet anvendes første gang:
Lad vand til ca. 5 kopper espresso (ca. 100 ml) løbe gennem produktet.
Læs mere i kapitlet "Betjening".
- 7) Lad produktet producere damp i ca. 30 sekunder. Læs mere i kapitlet "Betjening".

BEMÆRK

- Ved første brug kan det forekomme, at pumpen arbejder, så der kan høres lyde, men der kommer ikke vand ud af produktet. I dette tilfælde skal dampreguleringen 7 drejes i retningen "+", så luften kan slippe ud af produktets ledninger (der er trykket på knappen "Damp"  4). Efter cirka 20 sekunder er luften lukket ud, lydene forsvinder, og vandet kommer ud af produktet.

Betjening

BEMÆRK

- De to knapper "Espresso"  3 og "Damp"  4 går i indgreb, når der trykkes på dem. Når der trykkes på knappen igen, løsnes den.

Opfyldning af vandbeholderen

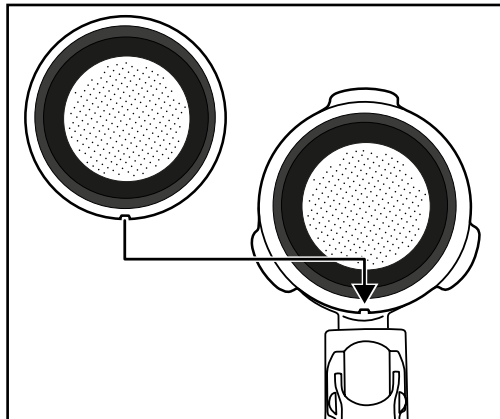
BEMÆRK

- Brug udelukkende frisk drikkevand til tilberedning af espresso/cappuccino.
- 1) Tag vandbeholderen 9 ud, og fyld den med vand:
Fyld så meget vand i, at det mindst står på min-markeringen.
Fyld aldrig mere vand i end til max-markeringen.
 - 2) Sæt vandbeholderen 9 ind i produktet igen. Sørg for, at slangen ligger nede i vandbeholderen 9.

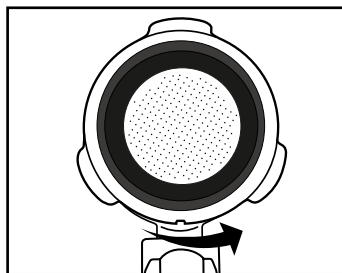
Opvarmning første gang/efter længere tids opbevaring

Opvarm produktet på følgende måde, hvis det ikke har været brugt i længere tid:

- 1) Fyld vand i vandbeholderen **9**.
- 2) Sæt det store **18** eller lille espressofilter **19** i filterholderen **17**.
 - Sørg for, at den lille indskæring på det store **18** eller lille espressofilter **19** sidder over indskæringen på filterholderen **17** ved indsætning.



- Drej det store **18** eller lille espressofilter **19** en smule, så det ikke kan falde ud.



BEMÆRK

- Tag først det indsatte espressofilter **18** **19** ud, når det er afkølet!
- For at tage espressofilteret **18** **19** ud af filterholderen **17** skal det indsatte espressofilter **18** **19** drejes, indtil indskæringen på espressofilteret **18** **19** sidder over indskæringen på filterholderen **17**. Nu kan du tage espressofilteret **18** **19** ud.

- 3) Sæt filterholderen **17** ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT", som sidder på siden af varmtvandsdysen **14**, og drej den så imod urets retning, indtil håndtaget til filterholderen **17** vender fremad (markeringen „● LOCK“).
- 4) Stil en kop under filterholderen **17**.
- 5) Luk dampreguleringen **7** i (drej indtil stop i retningen " - ").
- 6) Tænd for produktet på tænd-/slukknappen **1**.
- 7) Den røde kontrollampe **15** lyser. Efter kort tid begynder viseren i temperaturvisningen **2** at stige.
- 8) Når den grønne opvarmningskontrollampe **5** lyser, skal du trykke på knappen "Espresso"  **3**. Lad vandet løbe igennem i ca. 1 minut.

BEMÆRK

- Det kan ske, at koppen skal tømmes engang imellem. Stop kortvarigt ved at trykke på knappen "Espresso"  **3**. Tøm koppen, og tryk på knappen "Espresso"  **3** igen, så vandet igen løber gennem produktet.

- 9) Stop pumpen efter ca. 1 minut ved at trykke på knappen "Espresso"  **3** igen.
- 10) Vent, til den grønne opvarmningskontrollampe **5** lyser igen. Opvarmningen er afsluttet. Nu kan du lave dig en espresso.

Opvarmning før hver brug

Produktet skal varmes op, før du kan tilberede espresso eller cappuccino.

- 1) Tænd for produktet på tænd-/slukknappen **1**. Den røde kontrollampe **15** lyser. De to knapper "Espresso"  **3** og "Damp"  **4** må ikke være trykket ind. Sørg altid for, at dampreguleringen **7** er drejet til stop til " - ".
- 2) Sæt filterholderen **17** ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT", som sidder på siden af varmtvandsdysen **14**, og drej den så imod urets retning, indtil håndtaget til filterholderen **17** vender fremad (markeringen „● LOCK“).
- 3) Tryk på knappen "Espresso"  **3**, så produktet henter vand fra vandbeholderen **9**. Når vandet kommer ud af filterholder-åbningerne, skal du trykke på knappen "Espresso"  **3** igen, så pumpen stopper.
- 4) Vent, til den grønne opvarmningskontrollampe **5** lyser
- 5) Tryk på knappen "Espresso"  **3** igen, og lad det varme vand løbe ud i 20 sekunder, før pumpen stoppes igen.

Nu er foropvarmningen afsluttet. Nu kan du tilberede en kop espresso/cappuccino.

Tilberedning af espresso

BEMÆRK

- Sørg altid for, at espressofilteret **18** **19** er rent og ikke indeholder rester af espressopulver.
- 1) Når produktet er varmet op:
For at lave en espresso skal du sætte det lille espressofilter **19** ind i filterholderen **17**.
For at lave to espressoer skal du sætte det store espressofilter **18** ind i filterholderen **17**.
- 2) Fyld det lille espressofilter **19** op med espressopulver til max-markeringen. Det svarer til 7 g pulver eller en strøget skefuld **20**.
Eller...
fyld det store espressofilter **18** op med espressopulver til max-markeringen. Det svarer til ca. 7 g + 7 g pulver eller to strøgne skefulde **20**.
- 3) Stamp espressopulveret sammen ved hjælp af stamperen på måleskeen **20**. Fyld derefter mere espressopulver på ved behov, så espressofilteret **18** **19** er fyldt op til max-markeringen. Stamp derefter espressopulveret sammen igen.

BEMÆRK

- Det er vigtigt at stampe espressopulveret sammen ved tilberedning af espressoen. Hvis espressopulveret stemples for meget, løber espressoen langsomt igennem og giver mere crema. Hvis espressopulveret ikke er stampet så meget, løber espressoen hurtigt igennem, og giver ikke så meget crema.
- 4) Sæt filterholderen **17** ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT" på produktet, og drej den så imod urets retning, indtil håndtaget til filterholderen **17** vender fremad (markeringen „● LOCK“).
- 5) Stil en (eller to) kop(per) under filterholderens åbninger. Vi anbefaler først at skylle kopperne med varmt vand, så espressoen ikke bliver så hurtigt kold. Kopperne kan stilles på henstillingsfladen **6**.
- 6) Når den grønne opvarmningskontrollampe **5** lyser, kan du trykke på knappen "Espresso"  **3**. Espressoen løber ned i koppen(rne).

⚠ ADVARSEL

Tag aldrig filterholderen **17** ud, mens espressoen løber ud!

Espressoens varme sprøjt fører til personskader!

- Sørg altid for, at knappen "Espresso"  **3** ikke er trykket ned, før filterholderen **17** fjernes.

- 7) Når koppen(rne) er fyldt med den ønskede mængde (ca. 20 ml. pr. kop), skal du trykke på knappen "Espresso"  ③, så der ikke pumpes mere vand ud.

Nu kan du drikke din espresso.

- 8) Sluk for produktet på tænd-/slukknappen ①.

BEMÆRK

- Efter 30 minutter slukkes produktet automatisk, hvis der ikke trykkes på nogen af knapperne.
- 9) Fjern altid espressopulveret fra espressofilteret ⑬ ⑭ efter brug. Tag filterholderen ⑮ ud af produktet. Klap filterblokeringen ⑯ op, så espressofilteret ⑬ ⑭ ikke kan falde ud af filterholderen ⑮. Tøm espressofilteret ⑬ ⑭ ved at dreje filterholderen ⑮ med blokeret espressofilter ⑬ ⑭ og banke espressopulveret ud. Bortskaf altid espressopulveret miljøvenligt, for eksempel som biologisk affald.

BEMÆRK

- Rengør varmtvandsdysen ⑭ (her kommer det varme vand ud) efter hver brug. Læs mere om dette i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

BEMÆRK

- Tøm regelmæssigt drypbakken ⑫, men dog senest, når den røde flyder i fordybningen ⑬ på drypristen ⑪ kan ses.

Tilberedning af cappuccino

ADVARSEL

Vær forsigtig ved anvendelse af damp til fremstilling af mælkeskum!

Den varme damp eller de varme sprøjt kan føre til personskader!

- Betjen altid dampreguleringen ⑦ langsomt.

- 1) Fyld en skumbeholder (fortrinsvist af rustfrit stål) en tredjedel med kold mælk.
- 2) Sørg for, at dampreguleringen ⑦ er lukket helt (drej til stop i retningen " - ").
- 3) Stil mælkeskummen ⑩ ud til siden. Hold kun på håndtaget ⑧.

- 4) Tryk knappen "Damp"  4 ind. Vent, til den grønne opvarmningskontrol-lampe 5 lyser
- 5) Hold en tom beholder under mælkeskummeren 10. Drej langsomt dampreguleringen 7 i retningen " + ". Der kommer kondensvand/sprøjt ud af dysen. Sådan renses dysen og vandkredsløbet inden i produktet.
- 6) Vent i 15 sekunder, og drej derefter dampreguleringen 7 i retningen " - ", til der ikke kommer damp ud af dysen længere. Hæld vandet ud af beholderen.
- 7) Hold nu skumbeholderen i hånden, så du kan mærke mælketemperaturen, og hold mælkeskummerens 10 dyse lidt ned i mælken. Hold samtidig skumbeholderen lidt på skrå.
- 8) Drej langsomt dampreguleringen 7 i retningen " + ".
- 9) Bevæg skumbeholderen i cirkler og hold spidsen af dysen lige under mæl-kens overflade: langt nok ned til at mælken ikke sprøjter i alle retninger og højt nok til, at der dannes tykt skum. Når du gør det rigtigt, kan du høre en dyb brummende lyd.
- 10) Når mælkeskummet stiger op, skal du holde dysen længere ned for at skumme næste "lag" op og undgå, at skummet svides.
- 11) Hold nu dysen helt ned i beholderen, og luk dampreguleringen 7 cirka halvvejs i, så mælken varmes op. Hold skumbeholderen lidt på skrå, så mælken hvirvler rundt, mens der røres rundt med dysen.
- 12) Når mælkeskummet har den ønskede konsistens og temperatur, lukkes dampreguleringen 7 (drej til stop i retningen " - ").
- 13) Tag så først dysen ud af produktet.
- 14) Tryk på knappen "Damp"  4.

BEMÆRK

- Brug altid større kopper til tilberedning af cappuccino end til espresso, da der skal være plads til den opskummede mælk.

- 15) Gå frem på samme måde som ved espressoen, når du vil tilberede en cappuccino (se kapitlet "Tilberedning af espresso"/opvarmningen er ikke nødvendig). Lad vandet løbe ca. dobbelt så længe igennem som ved en espresso (ca. 40 ml).
- 16) Sluk for produktet på tænd-/slukknappen 1.

BEMÆRK

- Efter 30 minutter slukkes produktet automatisk, hvis der ikke trykkes på nogen af knapperne.

17) Hæld nu den skummede mælk på espressoen, du allerede har lavet. Nu er cappuccinoen færdig. Du kan eventuelt strø sukker eller kakaopulver på.

BEMÆRK

- Rengør altid mælkeskummeren **10** efter brug. Læs mere om dette i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

Tips til mælkeskummet

- Alle typer mælk kan skummes – også soja- og rismælk. Nogle mælkesorter kan dog kun skummes med visse begrænsninger.
- Skummetmælk eller letmælk svides ikke så let som sødmælk, men ved lavere fedtindhold er der risiko for, at mælken ikke kan skummes godt nok. Brug derfor så vidt muligt mælk med et fedtindhold på 3,5% eller 1,5%.
- Afkølet mælk er lettere at skumme end mælk, der ikke er så kold. De bedste resultater opnår du ved en temperatur på ca. 7°C.
- Skum ikke mælken op flere gange, da den ellers svides.
- Lad den skummede mælk stå ca. 30 sekunder, før skummen hældes på espressoen. Så går de største bobler i stykker, og den flydende mælk går til bunds. Derefter kan du hælde den lækre skum på espressoen.

Rengøring og vedligeholdelse

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

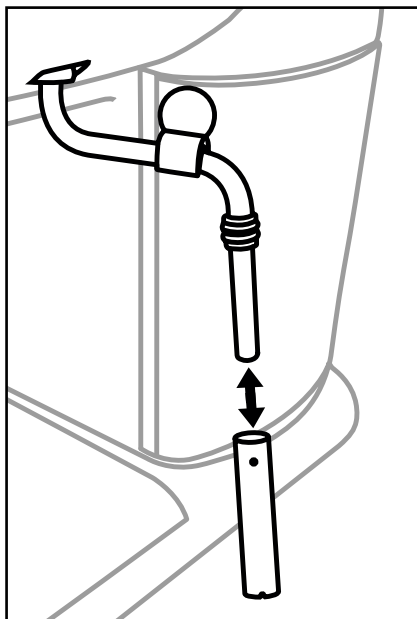
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet. Fare for elektrisk stød!
- Lad først produktet køle af, før du rengør det. Fare for at brænde sig!
- Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker. Fare for elektrisk stød!

Rengøring af mælkeskumneren

OBS – MATERIELLE SKADER

- Brug aldrig skurende, stærke eller kemiske rengøringsmidler til rengøring af produktet. De angriber produktets overflade.

- 1) Hold en tom beholder under mælkeskumneren ⑩.
- 2) Stil dampreguleringen s 7 på " + " lige efter brug, og lad dampen slippe ud nogle sekunder.
- 3) Luk dampreguleringen 7 (drej i retningen " - " til stop), sluk for produktet, og træk stikket ud.
- 4) Lad dysen afkøle.
- 5) Tag muffen til mælkeskumneren ⑩ af (figur 1), og rengør den omhyggeligt i varmt vand.
- 6) Tør dysen, som sidder under muffen, af med en fugtig klud. Tilsæt et mildt opvaskemiddel til kluden ved behov. Tør efter med en klud med rent vand efter rengøring med opvaskemiddel. Sørg for, at der ikke er rester af opvaskemiddel på dysen!
- 7) Sæt muffen på dysen igen (figur 1).



Figur 1

Rengøring af varmtvandsdysen

Rengør altid varmtvandsdysen 14 efter brug.

- 1) Når du har tilberedt espresso/cappuccinoen og har taget filterholderen 17 af, skal du tørre hele varmtvandsdysens overflade 14 af med en fugtig klud, så alle pulverrester fjernes.
- 2) Sæt filterholderen 17 ind igen uden espressofilter 18 19.
- 3) Stil en tom kop under filterholderen 17, og tryk på knappen "Espresso" ☞ 3, indtil den låser. Der løber vand ud af varmtvandsdysen 14, og de sidste pulverrester skylles ud.
- 4) Tryk på knappen "Espresso" ☞ 3 igen efter ca. 20 sekunder, og sluk for produktet på tænd-/slukknappen 1.
- 5) Tag filterholderen 17 af igen.

Rengøring af tilbehørsdele

- 1) Rengør filterholderen 17, de to espressofiltre 18 19, vandbeholderen 9, måleskeen 20 og drypristen 11 i varmt vand.

BEMÆRK

- Hvis du bruger opvaskemiddel i vandet, kan det påvirke espressoens smag. Hvis snavset kun kan fjernes med opvaskemiddel, skal delene altid skylles grundigt i rent vand bagefter.

- 2) Tør alle delene af.
- 3) Drypskålen 12 kan rengøres i opvaskemaskine. Tag den røde flyder ud af drypskålen 12 før rengøring i opvaskemaskine.
 - Fjern de to stoppere på begge holdestænger på siden af flyderen.
 - Tag flyderen ud af holdestængerne.
 - Rengør flyderen og stopperne i varmt vand.
 - Efter rengøring af drypskålen 12 sættes den rene flyder på holdestængerne igen, og stopperne sættes på.

Rengøring af produktet

Rengør produktet med en fugtig klud. Hæld eventuelt lidt opvaskemiddel på kluden.

Sørg for, at produktet er helt tørt, før det bruges næste gang.

Afkalkning af produktet

Afkalk produktet regelmæssigt. Efter ca. 1 - 2 måneder (ved ca. 4 kopper espressosokaffe om dagen) skal produktet afkalkes. Dette tidsrum kan afvige afhængigt af vandets hårdhedsgrad i din kommune.

Brug almindeligt afkalkningsmiddel til espressomaskiner til afkalkningen. Gå frem som beskrevet i betjeningsvejledningen til afkalkningsmidlet.

Hvis du ikke har et afkalkningsmiddel, kan du afkalke med citronsyre som alternativ:

- 1) Fyld vandbeholderen **9** indtil max-markeringen.
- 2) Opløs 2 skefulde (ca. 30 gram) citronsyre deri (kan fås hos materialister eller på apoteket).
- 3) Sæt vandbeholderen **9** ind i produktet.
- 4) Tænd for produktet på tænd-/slukknappen **1**. Dampreguleringen **7** er lukket.
- 5) Sæt filterholderen **17** ind i produktet uden espressofilter **18** **19**, og stil en kop under filterholderen **17**.
- 6) Når den grønne opvarmningskontrollampe **5** lyser, skal du trykke på knappen "Espresso"  **3**, så den låser.
- 7) Lad ca. 2 kopper (ca. 250 ml) vand løbe igennem, og stop så ved at trykke på knappen "Espresso"  **3** igen.
- 8) Hold en tom beholder under mælkeskummeren **10**.
- 9) Tryk på knappen "Damp"  **4**, så den låser, og vent, til den grønne opvarmningskontrollampe **5** lyser. Stil så langsomt dampreguleringen **7** på " + ". Lad produktet lave damp i ca. 2 minutter.
- 10) Luk dampreguleringen **7** igen efter 2 minutter, tryk på knappen "Damp"  **4** så der ikke produceres damp længere.
- 11) Lad afkalkningsmidlet virke ca. 15 minutter.
- 12) Gentag trin 6 - 11 tre gange.
- 13) Tryk så på knappen "Espresso"  **3**, så den låser, og lad vandet løbe igennem, indtil vandbeholderen **9** er tom.
- 14) Skyl vandbeholderen **9** med rent vand, og fyld rent vand i til max-markeringen.
- 15) Tryk på knappen "Espresso"  **3**, så den låser, så snart den grønne opvarmningskontrollampe **5** lyser.
- 16) Lad vandet løbe igennem.
- 17) Gentag trin 14 - 16 tre gange.
- 18) Fyld vand i beholderen **9** igen.

- 19) Tryk på knappen "Damp"  4, så den låser.
- 20) Hold en beholder under mælkeskumeren 10, og stil langsomt dampreguleringen 7 på " + ", så snart den grønne opvarmningskontrollampe 5 lyser.
- 21) Luk for dampreguleringen 7 efter ca. 1 minut (drej indtil stop i retningen " - "), tryk igen på knappen "Damp"  4, og sluk for produktet.

BEMÆRK

- Efter 30 minutter slukkes produktet automatisk, hvis der ikke trykkes på nogen af knapperne.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Espressoen løber ikke ud længere.	• Espressopulveret er for fugtigt og/eller stampet for fast.	• Start forfra med tilberedningen af espressoen, og lad være med at stampe pulveret så hårdt, eller skift det helt ud.
	• Ingen vand i vandbeholderen 9.	• Fyld vand i vandbeholderen 9.
	• Hullerne i filterholder-åbningerne er stoppet til.	• Rengør filterholderen 17.
Espressoen drypper ud over filterholderens kanter 17 i stedet for ud af åbningerne.	• Filterholderen 17 er ikke sat rigtigt i.	• Sæt filterholderen 17 rigtigt i.
	• Filterholder-åbningerne er stoppet til.	• Rengør filterholderen 17.
	• Der er rester af espressopulver på filterholderens kant 17.	• Fjern espressopulveret fra filterholderens kant 17.
Espressoen er kold.	• Produktet er ikke forvarmet rigtigt.	• Forvarm produktet.
	• Den grønne opvarmningskontrollampe 5 har ikke lyst endnu.	• Vent, til den grønne opvarmningskontrollampe 5 lyser
	• Kopperne er ikke forvarmede.	• Forvarm kopperne.
Pumpen laver støj under drift.	• Vandbeholderen 9 er tom.	• Fyld vand i vandbeholderen 9.

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Cremaen er for lys (espressoen løber hurtigt ud af filterholderen 17).	• For lidt espressopulver.	• Brug mere espressopulver.
	• Espressopulveret er for groftmalet.	• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.
Cremaen er for mørk (espressoen løber langsomt ud af filterholderen 17).	• For meget espressopulver.	• Brug mindre espressopulver.
	• Pulveret er for fintmalet eller fugtigt.	• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.
	• Filteret er tilstoppet.	• Rengør filteret.
Mælken skummer ikke.	• Mælken er ikke kold nok.	• Brug mælk fra køleskabet.
	• Mælkeskummen 10 er snavset.	• Rengør mælkeskummen 10.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelle gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage, og derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og u hensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 296789

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	26
Urheberrecht	26
Haftungsbeschränkung	26
Warnhinweise	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	27
Lieferumfang / Transportinspektion	28
Entsorgung der Verpackung	28
Sicherheitshinweise	29
Geräteelemente	32
Technische Daten	32
Die Temperaturanzeige	33
Erste Inbetriebnahme	33
Bedienung	34
Wassertank befüllen	34
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme	35
Aufheizen vor jedem Gebrauch	36
Espresso zubereiten	37
Cappuccino zubereiten	38
Tipps für den Milchschaum	40
Reinigen und Pflegen	40
Milchaufschäumer reinigen	41
Heißwasserdusche reinigen	42
Zubehöerteile reinigen	42
Gerät reinigen	42
Gerät entkalken	43
Fehlerbehebung	44
Entsorgung	45
Gerät entsorgen	45
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	46
Service	47
Importeur	47

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.



WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang / Transportinspektion

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großes Espressosieb
- kleines Espressosieb
- Messlöffel mit Stopfer
- Kurzanleitung
- 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.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.



Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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.

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen sich Temperaturen unter oder um 0 °C befinden. 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.

HINWEIS

- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Geräteelemente

Abbildung A:

- ❶ Ein-/Aus-Schalter
- ❷ Temperaturanzeige
- ❸ Taste „Espresso“ 
- ❹ Taste „Dampf“ 
- ❺ grüne Aufheizkontrollleuchte
- ❻ Stellfläche
- ❼ Dampfregler
- ❽ Griff
- ❾ Wassertank
- ❿ Milchaufschäumer
- ⓫ Abtropfgitter
- ⓬ Tropfenauffangschale
- ⓭ Aussparung für den roten Schwimmer
- ⓮ Heißwasserdusche
- ⓯ rote Kontrollleuchte

Abbildung B:

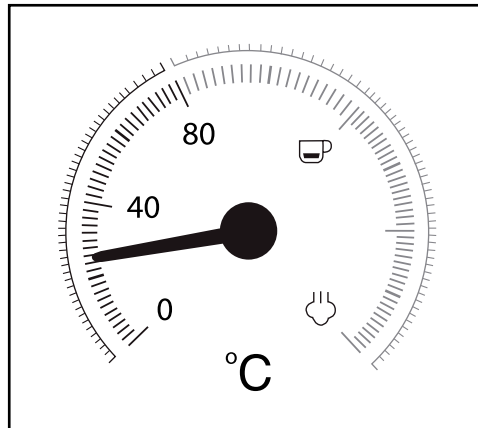
- ❶ Siebblockierer
- ❷ Siebträger
- ❸ großes Espressosieb
- ❹ kleines Espressosieb
- ❺ Messlöffel mit Stopfer

Technische Daten

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

Die Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige **2** zeigt an, wie hoch das Gerät aufgeheizt hat.



Sobald Sie das Gerät einschalten, beginnt das Gerät aufzuheizen, bis der Zeiger ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☕“ steht.

Erreicht der Zeiger den roten Teil der Skala, ist die Temperatur hoch genug, um einen Espresso zuzubereiten. Die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.

Wenn Sie die Taste „Dampf“ **4** drücken, erlischt die grüne Aufheizkontrollleuchte **5**, das Gerät heizt weiter auf und der Zeiger steigt höher bis in den Bereich der Skala zwischen „☕“ und „☁“.

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

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **17**, den Messlöffel **20**, die Espressosiebe **18** **19**, das Abtropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung **15** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „● LOCK“), drehen.

- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.
- 7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.

HINWEIS

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

Bedienung

HINWEIS

- Die beiden Tasten „Espresso“  ③ und „Dampf“  ④ rasten beim Drücken ein. Wird die Taste erneut gedrückt, wird die Taste gelöst.

Wassertank befüllen

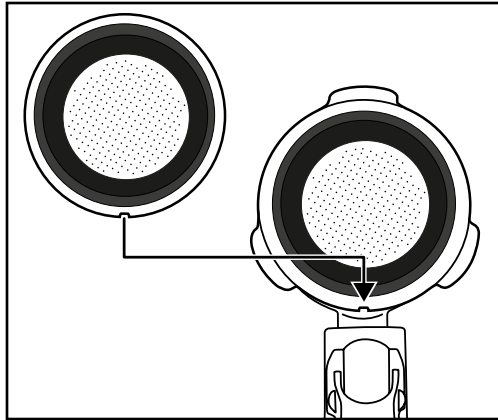
HINWEIS

- Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.
- 1) Ziehen Sie den Wassertank ⑨ heraus und füllen Sie ihn mit Wasser:
Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein.
Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.
 - 2) Schieben Sie den Wassertank ⑨ wieder in das Gerät. Achten Sie darauf, den Schlauch mit in den Wassertank ⑨ zu legen.

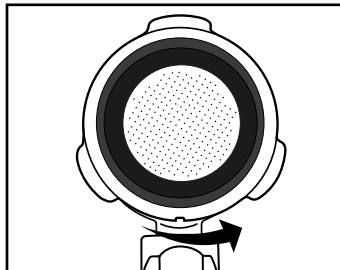
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

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

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **9**.
- 2) Legen Sie das große **18** oder das kleine Espressosieb **19** in den Siebträger **17**:
 - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **18** oder kleinem Espressosieb **19** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **17** liegt.



- Drehen Sie dann das große **18** oder kleine Espressosieb **19** etwas, so dass dieses nicht mehr herausfallen kann.



HINWEIS

- Entfernen Sie das eingesetzte Espressosieb **18** **19** erst, wenn es sich abgekühlt hat!
- Um die Espressosiebe **18** **19** wieder aus dem Siebträger **17** herauszunehmen, drehen Sie das eingesetzte Espressosieb **18** **19** so weit, bis sich die Einkerbung am Espressosieb **18** **19** über der Einkerbung am Siebträger **17** befindet. Sie können das Espressosieb **18** **19** nun herausnehmen.

- 3) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne (Markierung „● LOCK“) weist, drehen.
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **17**.
- 5) Drehen Sie den Dampfregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an.
- 7) Die rote Kontrollleuchte **15** leuchtet. Nach kurzer Zeit beginnt der Zeiger in der Temperaturanzeige **2** zu steigen.
- 8) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.

HINWEIS

► Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3**, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.

- 9) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal drücken.
- 10) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** wieder leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

Aufheizen vor jedem Gebrauch

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an. Die rote Kontrollleuchte **15** leuchtet. Die beiden Tasten „Espresso“  **3** und „Dampf“  **4** dürfen dabei nicht gedrückt sein. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **7** bis zum Anschlag auf „-“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „● LOCK“), drehen.
- 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **9** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 4) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3** und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.

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

Espresso zubereiten

HINWEIS

- Stellen Sie immer sicher, dass das Esspressosieb **18** **19** sauber und von Esspressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Esspressosieb **19** in den Siebträger **17** ein.
Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie das große Esspressosieb **18** in den Siebträger **17** ein.
- 2) Füllen Sie das kleine Esspressosieb **19** bis zur Max-Markierung mit Esspressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver, oder einem gestrichenem Messlöffel **20**. Oder...
Füllen Sie das große Esspressosieb **18** bis zur Max-Markierung mit Esspressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver, oder zwei gestrichenen Messlöffeln **20**.
- 3) Verdichten Sie das Esspressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel **20**. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Esspressopulver nach, so dass das Esspressosieb **18** **19** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Esspressopulver danach erneut.

HINWEIS

- Das Verdichten des Esspressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espresso. Wird das Esspressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Esspressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „● LOCK“), drehen.
- 5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **6** abstellen.
- 6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, können Sie nun die Taste „Espresso“  **3** herunter drücken. Der Espresso läuft in die Tasse(n).



WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger **17** während der Espressoabgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Esspressos führen zu Verletzungen!

- Stellen Sie immer sicher, dass die Taste „Espresso“  **3** nicht herunter gedrückt ist, bevor Sie den Siebträger **17** entfernen.

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

Sie können den Espresso nun trinken.

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

HINWEIS

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.
- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Espresso-sieb **18** **19**. Entnehmen Sie den Siebträger **17** aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer **16** nach oben, so dass das Espresso-sieb **18** **19** nicht aus dem Siebträger **17** herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espresso-sieb **18** **19**, indem Sie den Siebträger **17** mit blockiertem Espresso-sieb **18** **19** umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

- Reinigen Sie die Heißwasserdusche **14** (aus dieser tritt das heiße Wasser aus) unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

HINWEIS

- Entleeren Sie regelmäßig die Tropfenauffangschale **12**, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung **13** des Abtropfgitters **11** zu sehen ist.

Cappuccino zubereiten

WARNUNG

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- Bedienen Sie den Dampfgregler **7** immer langsam.
- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
 - 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **7** zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
 - 3) Schieben Sie den Milchaufschäumer **10** zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff **8** an.

- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4 herunter. Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer 10. Drehen Sie langsam den Dampfregler 7 in Richtung „+“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
- 6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfregler 7 in Richtung „-“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
- 7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen, und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers 10 leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfregler 7 in Richtung „+“.
- 9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 11) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfregler 7 etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.
- 12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4 aus.

HINWEIS

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

- 15) Gehen Sie für die Zubereitung des Cappuccinos genauso vor, als würden Sie einen Espresso zubereiten (siehe Kapitel „Espresso zubereiten“/das Aufheizen ist nicht mehr nötig). Lassen Sie das Wasser jedoch ca. doppelt so lange durchlaufen, wie bei einem Espresso (ca. 40 ml).
- 16) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 1 aus.

HINWEIS

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.

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

HINWEIS

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

Tipps für den Milchschaum

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

Reinigen und Pflegen



WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Milchaufschäumer reinigen

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.

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

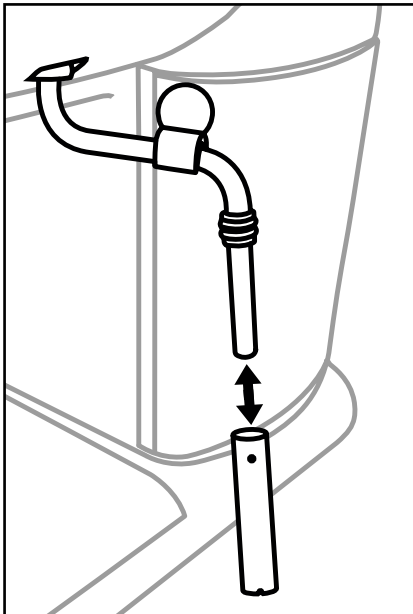


Abbildung 1

Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche **14** nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger **17** abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche der Heißwasserdusche **14** mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **17** ohne eingesetzte Espressosiebe **18** **19** wieder ein.
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger **17** und drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche **14** aus, und spült letzte Pulverreste heraus.
- 4) Drücken Sie nach ca. 20 Sekunden erneut die Taste „Espresso“  **3** und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger **17** wieder ab.

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **17**, die beiden Espressosiebe **18** **19**, den Wassertank **9**, den Messlöffel **20** und das Abtropfgitter **11** in warmen Wasser.

HINWEIS

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

- 2) Trocknen Sie alle Teile.
- 3) Die Tropfenauffangschale **12** ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Nehmen Sie jedoch vor dem Reinigen in der Spülmaschine den roten Schwimmer aus der Tropfenauffangschale **12**:
 - Entfernen Sie dazu an beiden Haltestäben seitlich des Schwimmers die aufgesteckten Stopper.
 - Ziehen Sie den Schwimmer von den Haltestäben.
 - Reinigen Sie Schwimmer und Stopper in warmem Wasser.
 - Nach der Reinigung der Tropfenauffangschale **12**, schieben Sie den gereinigten Schwimmer wieder auf die Haltestäbe und stecken die Stopper auf.

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

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Nach ca. 1 - 2 Monaten (bei ca. 4 Espressozubereitungen pro Tag) sollte das Gerät entkalkt werden. Je nach Härtegrad des Wassers in Ihrer Region kann dieser Wert abweichen.

Verwenden Sie zum Entkalken handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen. Gehen Sie so vor, wie in der Bedienungsanleitung des Entkalkers beschrieben.

Wenn Sie keinen Entkalker haben, können Sie alternativ mit Zitronensäure entkalken und wie folgt vorgehen:

- 1) Füllen Sie den Wassertank **9** bis zur Max-Markierung.
- 2) Lösen Sie darin 2 Löffel (ca. 30 Gramm) Zitronensäure (erhältlich in Drogerien oder Apotheken) auf.
- 3) Setzen Sie den Wassertank **9** in das Gerät ein.
- 4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** ein. Der Dampfgregler **7** ist zugedreht.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **17** ohne Espressosieb **18** **19** in das Gerät ein und stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **17**.
- 6) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet.
- 7) Lassen Sie ca. 2 Tassen (ca. 250 ml) Wasser durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“  **3**.
- 8) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **10**.
- 9) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **4** herunter, so dass diese einrastet und warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **7** auf „+“. Lassen Sie das Gerät für ca. 2 Minuten Dampf erzeugen.
- 10) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfgregler **7** zu, drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **4**, so dass kein Dampf mehr erzeugt wird.
- 11) Lassen Sie den Entkalker für ca. 15 Minuten einwirken.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 6 - 11 dreimal.
- 13) Drücken Sie dann die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet und lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank **9** leer ist.
- 14) Spülen Sie den Wassertank **9** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 15) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.
- 16) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.
- 17) Wiederholen Sie die Schritte 14 - 16 dreimal.
- 18) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank **9**.

- 19) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4, so dass diese einrastet.
- 20) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer 10 und drehen Sie langsam den Dampfgregler 7 auf „+“, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet.
- 21) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfgregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen), drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  4 und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	• Das espressopulver ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das espressopulver jedoch nicht so fest verdichten, oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank 9.	• Wasser in den Wassertank 9 füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 17 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 17 anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger 17 wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger 17 richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 17 reinigen.
	• Es befinden sich espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers 17.	• Rand des Siebträgers 17 von espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 hat noch nicht geleuchtet.	• Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Der Wassertank 9 ist leer.	• Wasser in den Wassertank 9 füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger 17).	• 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 17).	• zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	• Das sieb ist verstopft.	• Sieb reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Der Milchaufschäumer 10 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie den Milchaufschäumer 10.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Adresse übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 296789

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Adresse keine Serviceadresse ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tilstand af information · Stand der Informationen:
11 / 2017 · Ident.-No.: SEM1100B3-092017-1

IAN 296789