

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ESPRESSOMASCHINE / ESPRESSO MACHINE MACHINE À EXPRESSO SEMS 1100 A1

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

MACHINE À EXPRESSO

Mode d'emploi

(PL)

EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY

Instrukcja obsługi

(SK)

KÁVOVAR

Návod na obsluhu

(GB) (IE)

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

(NL) (BE)

ESPRESSOMACHINE

Gebruiksaanwijzing

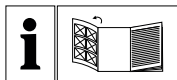
(CZ)

ESPRESSO KÁVOVAR

Návod k obsluze

IAN 313486

(DE) (BE) (NL)
(CZ) (PL)



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

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

FR BE

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

NL BE

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

PL

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

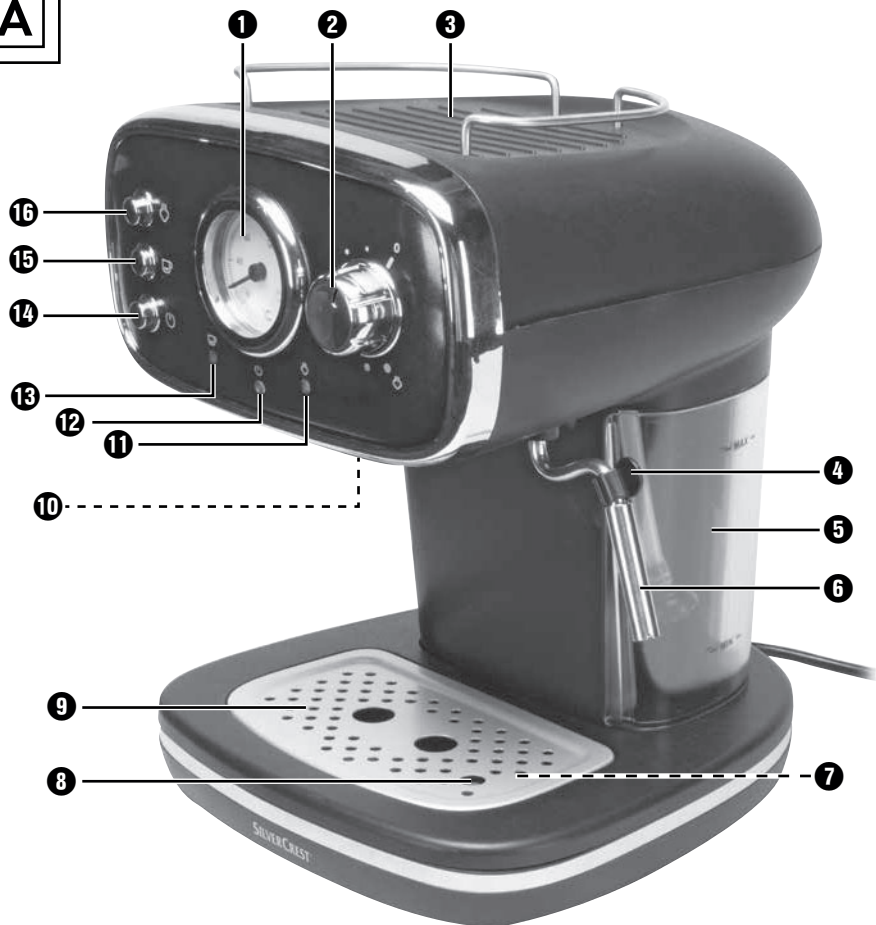
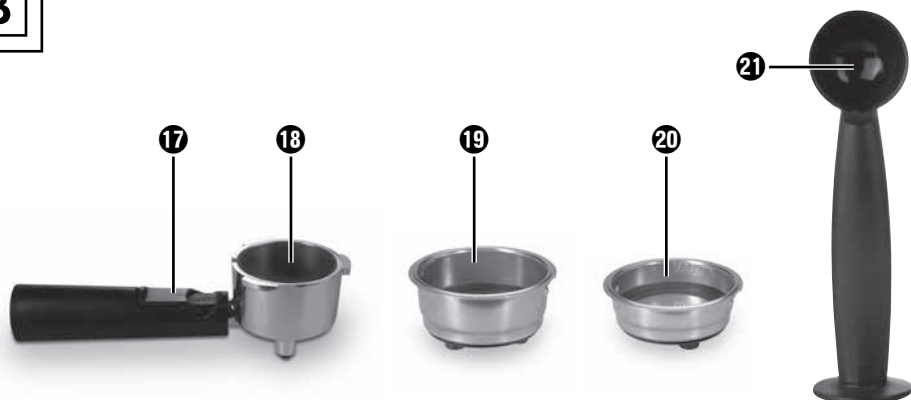
CZ

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

SK

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	25
FR/BE	Mode d'emploi	Page	49
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	73
PL	Instrukcja obsługi	Strona	97
CZ	Návod k obsluze	Strana	121
SK	Návod na obsluhu	Strana	145

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Urheberrecht	2
Haftungsbeschränkung	2
Warnhinweise	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	3
Lieferumfang/Transportinspektion	4
Entsorgung der Verpackung	4
Sicherheitshinweise	5
Geräteelemente	8
Technische Daten	8
Die Temperaturanzeige	9
Erste Inbetriebnahme	9
Bedienung	10
Wassertank befüllen	10
Aufheizen nach längerer Standzeit/bei erster Inbetriebnahme	11
Aufheizen vor jedem Gebrauch	12
Espresso zubereiten	13
Cappuccino zubereiten	14
Tipps für den Milchschaum	16
Reinigen und Pflegen	16
Milchaufschäumer reinigen	17
Heißwasserdusche reinigen	18
Zubehörteile reinigen	18
Gerät reinigen	18
Gerät entkalken	19
Fehlerbehebung	21
Entsorgung	22
Gerät entsorgen	22
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	23
Service	24
Importeur	24

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

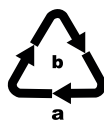
- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

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.



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.

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!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung laufen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Fehlanwendungen können zu Verletzungen führen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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 Temperaturanzeige
- ❷ Dampfgler
- ❸ Stellfläche
- ❹ Griff
- ❺ Wassertank
- ❻ Milchaufschäumer
- ❼ Tropfenauffangschale
- ❽ Aussparung für den roten Schwimmer
- ❾ Abtropfgitter
- ❿ Heißwasserdusche
- ⓫ grüne Dampfkontrollleuchte 
- ⓫ rote Kontrollleuchte „Power“ 
- ⓫ grüne Aufheizkontrollleuchte 
- ⓫ Ein-/Aus-Schalter 
- ⓫ Taste „Espresso“ 
- ⓫ Taste „Dampf“ 

Abbildung B:

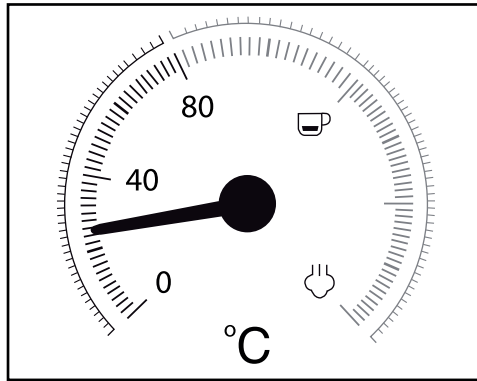
- ❶ Siebblockierer
- ❷ Siebträger
- ❸ großes Espressosieb
- ❹ kleines Espressosieb
- ❺ Messlöffel mit Stopfer

Technische Daten

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

Die Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige ❶ 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 ❶ ☕ leuchtet.

Wenn Sie die Taste „Dampf“ ☕ ❷ drücken, erlischt die grüne Aufheizkontrollleuchte ❶ ☕, 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 Dampfkontrollleuchte ❷ ☕ leuchtet.

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger ❶, den Messlöffel ❷, die Espressosiebe ❸ ❹, das Abtropfgitter ❺ und den Wassertank ❻ 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 ❺ so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung ❽ im Abtropfgitter ❺ ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger ❶ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „➡ INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche ❿ angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers ❶ 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 Dampfbregler ❷ in Richtung „“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (die Taste „Dampf“  ❶ 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“  ❶ und „Dampf“  ❶ rasten beim Drücken ein. Wird die Taste erneut gedrückt, wird die Taste gelöst.

Wassertank befüllen

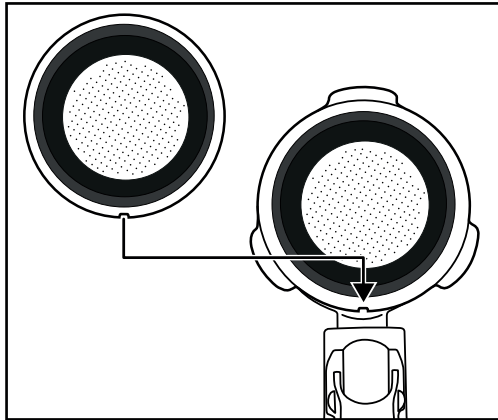
HINWEIS

- Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.
- 1) Ziehen Sie den Wassertank ❶ 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 ❶ wieder in das Gerät. Achten Sie darauf, den Schlauch mit in den Wassertank ❶ zu legen.

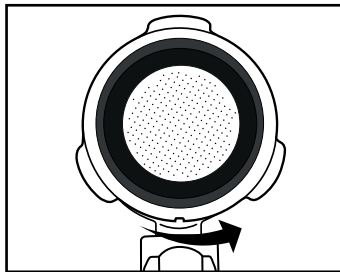
Aufheizen nach längerer Standzeit/bei erster Inbetriebnahme

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

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **5**.
- 2) Legen Sie das große **19** oder das kleine Espressosieb **20** in den Siebträger **18**:
 - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **19** oder kleinem Espressosieb **20** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **18** liegt.



- Drehen Sie dann das große **19** oder kleine Espressosieb **20** etwas, so dass dieses nicht mehr herausfallen kann.



HINWEIS

- Entfernen Sie das eingesetzte Espressosieb **19** **20** erst, wenn es sich abgekühlt hat!
- Um die Espressosiebe **19** **20** wieder aus dem Siebträger **18** herauszunehmen, drehen Sie das eingesetzte Espressosieb **19** **20** so weit, bis sich die Einkerbung am Espressosieb **19** **20** über der Einkerbung am Siebträger **18** befindet. Sie können das Espressosieb **19** **20** nun herausnehmen.

- 3) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „ INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **10** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **18** nach vorne (Markierung „ LOCK“) weist, drehen.
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
- 5) Drehen Sie den Dampfbegler **2** zu / auf „0“.
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter  **14** an.
- 7) Die rote Kontrollleuchte „Power“  **12** leuchtet. Nach kurzer Zeit beginnt der Zeiger in der Temperaturanzeige **1** zu steigen.
- 8) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte  **13** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **15**. 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“  **15** drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **15**, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.
- 9) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“  **15** noch einmal drücken.
 - 10) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte  **13** 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  **14** an. Die rote Kontrollleuchte „Power“  **12** leuchtet. Die beiden Tasten „Espresso“  **15** und „Dampf“  **16** dürfen dabei nicht gedrückt sein. Stellen Sie sicher, dass der Dampfbegler **2** bis zum Anschlag auf „0“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „ INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **10** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **18** nach vorne weist (Markierung „ LOCK“), drehen.
- 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **15**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **5** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **15** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 4) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte  **13** leuchtet.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **15** 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 Espressosieb **19** **20** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb **20** in den Siebträger **18** ein.
Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb **19** in den Siebträger **18** ein.
 - 2) Füllen Sie das kleine Espressosieb **20** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Messlöffel **21**.
Oder:
Füllen Sie das große Espressosieb **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver oder zwei gestrichenen Messlöffeln **21**.
 - 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel **21**.
Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb **19** **20** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

HINWEIS

- Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espressos. Wird das Espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „ INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **18** 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 **3** abstellen.
 - 6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte  **16** leuchtet, können Sie nun die Taste „Espresso“  **15** herunter drücken. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger 18 während der Espressoausgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

- Stellen Sie immer sicher, dass die Taste „Espresso“  15 nicht herunter gedrückt ist, bevor Sie den Siebträger 18 entfernen.

- 7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml je Tasse), drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  15, so dass kein weiteres Wasser gepumpt wird.

Sie können den Espresso nun trinken.

- 8) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter  14 aus.

HINWEIS

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Espressosieb 19 20. Entnehmen Sie den Siebträger 18 aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer 17 nach oben, so dass das Espressosieb 19 20 nicht aus dem Siebträger 18 herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espressosieb 19 20, indem Sie den Siebträger 18 mit blockiertem Espressosieb 19 20 umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

- Reinigen Sie die Heißwasserdusche 10 (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 7, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung 8 des Abtropfgitters 9 zu sehen ist.

Cappuccino zubereiten

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- Bedienen Sie den Dampfgler 2 immer langsam.

- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
- 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **2** zugedreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen).
- 3) Schieben Sie den Milchaufschäumer **6** zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff **4** an.
- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **16** herunter. Warten Sie, bis die grüne Dampfkontrollleuchte  **11** leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer **6**. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **2** 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 Dampfgregler **2** in Richtung „0“, 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 **6** leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfgregler **2** 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 Dampfgregler **2** 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 Dampfgregler **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **16**. Die Dampfkontrollleuchte  **11** erlischt und die Aufheizkontrollleuchte  **13** leuchtet auf.

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  14 aus.

HINWEIS

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

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

HINWEIS

- Reinigen Sie den Milchaufschäumer  6 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.
- Enthrahnte Milch (Magermilch) brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5 % oder 1,5 % Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte. Beste Ergebnisse erzielen Sie bei einer Temperatur von ca. 7 °C.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum auf den Espresso geben.

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! SACHSCHADEN!

- 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 **6**.
- 2) Drehen Sie den Dampfregler **2** direkt nach dem Gebrauch auf „“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
- 3) Drehen Sie den Dampfregler **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
- 5) Ziehen Sie die Hülle des Milchaufschäumers **6** 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).

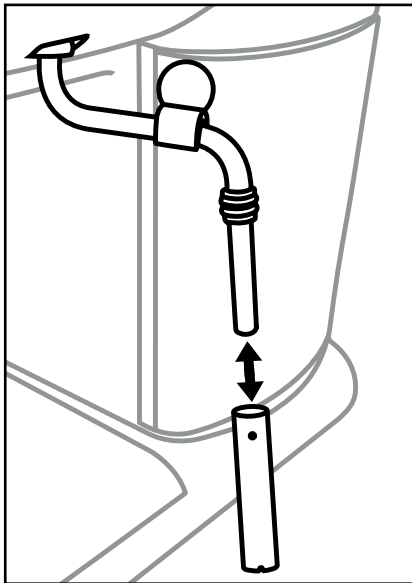


Abbildung 1

Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche **10** nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger **18** abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche der Heißwasserdusche **10** mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **18** **ohne** eingesetzte Espressosiebe **19** **20** wieder ein.
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger **18** und drücken Sie die Taste „Espresso“  **15** herunter, so dass diese einrastet. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche **10** aus, und spült letzte Pulverreste heraus.
- 4) Drücken Sie nach ca. 20 Sekunden erneut die Taste „Espresso“  **15** und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter  **14** aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger **18** wieder ab.

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, die beiden Espressosiebe **19** **20**, den Wassertank **5**, den Messlöffel **21** und das Abtropfgitter **9** 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 **7** ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Nehmen Sie jedoch vor dem Reinigen in der Spülmaschine den roten Schwimmer aus der Tropfenauffangschale **7**:
 - 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 **7**, 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 **5** 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 **5** in das Gerät ein.
- 4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter  **14** ein. Der Dampfgregler **2** ist zuge dreht.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne Espressosieb **19** **20** in das Gerät ein und stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
- 6) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte  **13** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **15** 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“  **15**.
- 8) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **6**.
- 9) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **16** herunter, so dass diese einrastet und warten Sie, bis die grüne Dampfkontrollleuchte  **11** leuchtet. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **2** auf „“. Lassen Sie das Gerät für ca. 2 Minuten Dampf erzeugen.
- 10) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfgregler **2** zu, drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **16**, so dass kein Dampf mehr erzeugt wird.
- 11) Lassen Sie den Entkalker für ca. 15 Minuten einwirken.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 11 dreimal.
- 13) Drücken Sie dann die Taste „Espresso“  **15** herunter, so dass diese einrastet und lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank **5** leer ist.
- 14) Spülen Sie den Wassertank **5** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 15) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **15** herunter, so dass diese einrastet, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte  **13** leuchtet.
- 16) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.
- 17) Wiederholen Sie die Schritte 14 - 16 dreimal.
- 18) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank **5**.
- 19) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **16**, so dass diese einrastet.

- 20) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **6** und drehen Sie langsam den Dampfregler **2** auf „“, sobald die grüne Dampfkontrollleuchte  **11** leuchtet.
- 21) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfregler **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen), drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **16** und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

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 5 .	Wasser in den Wassertank 5 füllen.
	Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	Siebträger 18 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 18 anstatt aus den Öffnungen.	Der Siebträger 18 wurde nicht korrekt eingesetzt.	Siebträger 18 richtig einsetzen.
	Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	Siebträger 18 reinigen.
	Es befinden sich espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers 18 .	Rand des Siebträgers 18 von espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	Gerät vorheizen.
	Die grüne Aufheizkontrollleuchte  13 hat noch nicht geleuchtet.	Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte  13 leuchtet.
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	Der Wassertank 5 ist leer.	Wasser in den Wassertank 5 füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger 18).	zu wenig espressopulver.	Mehr espressopulver verwenden.
	Das espressopulver ist zu grob gemahlen.	Nur speziell für Espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger 18).	zu viel espressopulver.	Weniger espressopulver verwenden.
	Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	Nur speziell für Espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	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 6 ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Milchaufschäumer 6 .

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.



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

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 Anliegens 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-Anschrift 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 313486

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Contents

Introduction	26
Copyright	26
Limitation of liability	26
Warnings	26
Intended use	27
Package contents/Transport inspection	28
Disposal of the packaging	28
Safety instructions	29
Appliance elements	32
Technical data	32
Temperature display	33
First use	33
Operation	34
Filling the water tank	34
Heating after a long time of inactivity/during first use	35
Heating up before every use	36
Preparing espresso	37
Preparing cappuccino	38
Tips for the milk froth	40
Cleaning and care	40
Cleaning the milk frother	41
Cleaning the hot water shower	42
Cleaning the accessories	42
Cleaning the appliance	42
Descaling the appliance	43
Troubleshooting	45
Disposal	46
Disposal of the appliance	46
Kompernass Handels GmbH warranty	47
Service	48
Importer	48

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.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Limitation of liability

All technical information, data and information for installation and operation contained in these operating instructions corresponds to the latest version(s) at the time of printing and, to the best of our knowledge, takes into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, unauthorised modifications or for the use of non-approved replacement parts.

Warnings

The following warning notice types are used in these operating instructions:

WARNING

A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

► Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

CAUTION

A warning notice at this hazard level indicates a potential for property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- Follow the instructions in this warning notice to prevent property damage.

NOTE

- A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

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.

** WARNING****Danger if not used for intended purpose!**

Failure to use the appliance for its intended purpose and/or any other type of use can be hazardous.

- Use the appliance only for its intended purpose.
- Observe the procedures described in these operating instructions.

No claims of any kind will be accepted for damage arising as a result of incorrect use.

The risk shall be borne solely by the user.

Package contents/Transport inspection

WARNING

Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with packaging materials.
There is a risk of suffocation.

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Espresso machine
- Sieve holder
- Large espresso sieve
- Small espresso sieve
- Measuring spoon with compactor
- Short operating instructions
- 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.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established 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.

NOTE

- If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Safety instructions

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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.
- ▶ 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.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ 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.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ 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.

NOTE

- ▶ Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer, otherwise no warranty claims can be considered for subsequent damage.

Appliance elements

Figure A:

- ❶ Temperature indicator
- ❷ Steam control
- ❸ Storage space
- ❹ Handle
- ❺ Water tank
- ❻ Milk frother
- ❼ Drip tray
- ❽ Opening for the red float
- ❾ Drip grille
- ❿ Hot water shower
- ⓫ Green steam control lamp 
- ⓫ Red "Power" control lamp 
- ⓫ Green heat-up control lamp 
- ⓫ On/Off switch 
- ⓫ "Espresso" button 
- ⓫ "Steam" button 

Figure B:

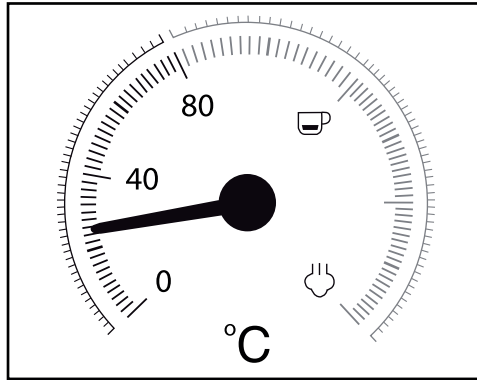
- ⓫ Sieve block
- ⓫ Sieve holder
- ⓫ Large espresso sieve
- ⓫ Small espresso sieve
- ⓫ Measuring spoon with compactor

Technical data

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

Temperature display

The temperature indicator ❶ indicates how far the appliance has heated up.



As soon as you switch the appliance on, it starts heating up until the pointer is approximately in the middle between 80°C and “☕”.

When the pointer reaches the red portion of the scale, the temperature is high enough to prepare an espresso. The green heating-up control lamp ☕ ❸ lights up.

If you press the “Steam” button ☕ ❹ the green heating-up control lamp ☕ ❸ goes out, and the appliance continues heating up until it reaches the range on the scale between “☕” and “☕”.

Once the pointer reaches the range between “☕” and “☕”, the temperature is high enough to produce steam. The green steam control lamp ☕ ❶ lights up.

First use

- 1) Clean the sieve holder ❶, the measuring spoon ❷, the espresso sieve ❸ ❹, the drip grille ❺ and the water tank ❻ as described in the section “Cleaning and Care”.
- 2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.
- 3) Insert the drip grille ❺ so that the red float ❸ can protrude through the hole in the drip grille ❺.
- 4) Place the sieve holder ❶ in the appliance by inserting the “➡ INSERT” mark, which is located next to the hot water shower ❷, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder ❶ is facing the front (“● LOCK” mark).

- 5) Insert the plug into a mains power socket.
- 6) Proceed as follows before the first use, so as to clean the internal pipelines:
Allow sufficient water for about 5 cups of espresso (about 100 ml) to flow through the appliance. Refer to the section "Operation".
- 7) Let the appliance generate steam for about 30 seconds. Refer to the section "Operation".

NOTE

- When using the appliance for the first time, it is possible that you can hear the pump working, even though no water comes out of the appliance. If this is the case, turn the steam control ② in the direction of the "☺", so that the air can escape from the pipes of the appliance (the "Steam" button ☺ ⑬ is pressed). After approx. 20 seconds the air will have escaped, the noises disappear and water flows from the appliance.

Operation

NOTE

- Both the "Espresso" ☺ ⑬ and the "Steam" ☺ ⑬ buttons engage when pressed in. If the button is pressed again, it is released.

Filling the water tank

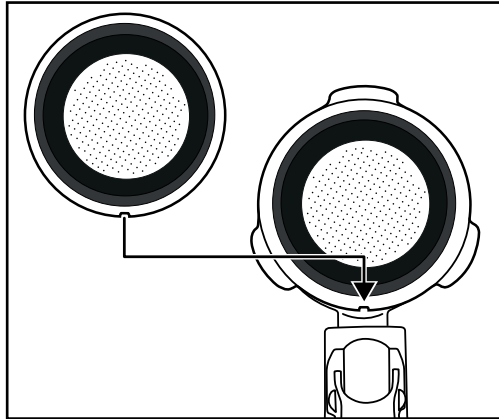
NOTE

- Use only fresh drinking water for making espresso/cappuccino.
- 1) Pull out the water tank ⑤ out and fill it with water:
Fill it with water to at least the Min marking.
Never fill it past the Max marking.
 - 2) Push the water tank ⑤ back into the appliance. Ensure that the hose is inside the water tank ⑤.

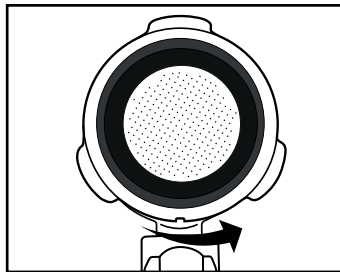
Heating after a long time of inactivity/during first use

If you have not used it for some time, preheat the appliance as follows:

- 1) Fill the water tank **5** with tap water.
- 2) Place either the large **19** or the small espresso sieve **20** in the sieve holder **18**:
 - Make sure that the small indentation on the large **19** or small espresso sieve **20** is located above the indentation on the sieve holder **18** when inserted.



- Then turn the large **19** or small espresso sieve **20** slightly to ensure it cannot fall out.



NOTE

- Wait until the espresso sieve **19** **20** has cooled down before taking it out!
- In order to remove the espresso sieves **19** **20** from the sieve holder **18**, turn the inserted espresso sieve **19** **20** until the indentation on the espresso sieve **18** **19** is located directly above the indentation on the sieve holder **18**. You can now remove the espresso sieve **19** **20**.

- 3) Place the sieve holder **18** in the appliance by inserting the "➔ INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **10**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **18** is facing the front ("● LOCK" mark).
- 4) Place a cup under the sieve holder **18**.
- 5) Turn the steam control **2** to "0".
- 6) Switch the appliance on with the on/off switch **14**.
- 7) The red control lamp „Power“ **12** lights up. After a short time, the pointer in the temperature indicator **1** will begin to rise.
- 8) As soon as the green heating-up control lamp **13** lights up, press the "Espresso" button **15**. Allow the water to flow for about 1 minute.

NOTE

► You may need to empty the cup in between. Interrupt the process by pressing the "Espresso" button **15**. Empty the cup and press the "Espresso" button **15** again so that water flows through the appliance.

- 9) After about 1 minute, stop the pump by pressing the "Espresso" button **15** again.
- 10) Wait until the green heating-up control lamp **13** lights up again. The warming-up is concluded. You can now prepare espresso.

Heating up before every use

Before you can prepare an espresso or cappuccino, the appliance must be heated up.

- 1) Switch the appliance on using the on/off switch **14**. The red control lamp „Power“ **12** lights up. Neither the "Espresso" **15** nor the "Steam" **16** buttons should be pressed in. Ensure that the steam control **2** is turned towards "0" as far as possible.
- 2) Place the sieve holder **18** in the appliance by inserting the "➔ INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **10**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **18** is facing the front ("● LOCK" mark).
- 3) Press the "Espresso" button **15** so that the appliance draws water from the water tank **5**. As soon as water starts exiting the openings in the sieve holder, press the "Espresso" button **15** again to stop the pump.
- 4) Wait until the green heating-up control lamp **13** lights up.
- 5) Press the "Espresso" button **15** again and allow hot water to flow through for 20 seconds before stopping the pump again.

The preheating process is completed. You can now make an espresso/cappuccino.

Preparing espresso

NOTE

- Always ensure that the espresso sieve **19** **20** is clean and free of coffee powder residues.
- 1) When the appliance is heated up:
To prepare an espresso, place the small espresso sieve **20** into the sieve holder **18**.
To prepare two espressos, place the large espresso sieve **19** into the sieve holder **18**.
 - 2) Fill the small espresso sieve **20** with espresso powder up to the Max marking. This corresponds to approx. 7 g of powder or a level measuring spoon **21**.
Or:
Fill the large espresso sieve **19** with espresso powder up to the Max marking. This equates to about 7 g + 7 g of powder or two level measuring spoons **21**.
 - 3) Tamp down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon **21**. Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve **19** **20** 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 **18** in the appliance at the "➔ INSERT" mark, then turn it clockwise until the handle of the sieve holder **18** is facing the front ("● LOCK" 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 **3**.
 - 6) As soon as the green heating-up control lamp  **13** lights up, you can press down the "Espresso" button  **15**. The espresso flows into the cup(s).

WARNING

Never remove the sieve holder **18 while the espresso is coming out!**

The resulting spray of hot espresso would lead to injury!

- Always check to make sure that the "Espresso" button  **15** is not pressed in before removing the sieve holder **18**.

- 7) Once the cups are filled up to the required amount (about 20 ml per cup), press the "Espresso" button  15 to stop the water being pumped through. You can now drink the espresso.
- 8) Switch the appliance off with the on/off switch  14.

NOTE

- The appliance turns off automatically after 30 minutes.

- 9) After every use, remove the used espresso powder from the espresso sieve 19 20. Remove the sieve holder 18 from the appliance. To do this, fold the sieve blocker 17 upwards so that the espresso sieve 19 20 cannot fall out of the sieve carrier 18. Now empty the espresso sieve 19 20 by turning the sieve holder 18 and the blocked espresso sieve 19 20 over and knocking the espresso powder out. Always dispose of the espresso powder in an environmentally friendly manner, e.g. with the organic waste.

NOTE

- Clean the hot water shower 10 (the hot water comes out of this) after each use. See also the section "Cleaning and Care".

NOTE

- Empty the drip tray 7 regularly, at the latest when the red float 8 is visible in the hole of the drip grille 9.

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 2 slowly.
- 1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to one third with cold milk.
 - 2) Ensure that the steam control 2 is closed (turn it as far as it will go in the direction "0").
 - 3) Push the milk frother 6 out to the side. Always hold it by the handle 4.
 - 4) Press the "Steam" button  16 down. Wait for the green steam control lamp  11 to light up.
 - 5) Hold an empty container under the milk frother 6. Slowly turn the steam control 2 in the direction "". Pressurised water/spray comes from the nozzle. This cleans the nozzle and the water circuit inside the appliance.
 - 6) Wait 15 seconds and then turn the steam control 2 towards "0" until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water out of the container.

- 7) Now hold the frothing container in your hand to feel the milk temperature and guide the nozzle of the milk frother **6** gently into the milk. Hold the frothing container at a slight angle.
- 8) Slowly turn the steam control **2** towards .
- 9) 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.
- 10) 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.
- 11) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control **2** 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.
- 12) When the milk froth has the desired consistency and temperature, close the steam control **2** (turn it towards "0" as far as it will go).
- 13) Now you can remove the nozzle from the milk.
- 14) Press the "Steam" button  **16**. The steam control lamp  **11** goes out and the heat-up control lamp  **18** lights up.

NOTE

- For the preparation of cappuccino, always use bigger cups than for espresso to leave space for the frothed milk.

- 15) When preparing cappuccino, proceed exactly as you would for an espresso (see section "Preparing espresso": the preheating is no longer necessary). Allow the water to flow through for about twice as long as an espresso (about 40 ml).
- 16) Switch off the appliance using the On/Off switch  **14**.

NOTE

- The appliance turns off automatically after 30 minutes.

- 17) 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.

NOTE

- Always clean the milk frother **6** after every use. See also the section "Cleaning and Care".

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.

Cleaning and care

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Danger of electric shock!
- ▶ Always allow the appliance to cool down before you start to clean it. Risk of burns!



NEVER submerge the appliance in water or other liquids! Danger of electric shock!

Cleaning the milk frother

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- NEVER use abrasive, corrosive or chemical agents to clean the appliance. These could damage the outer surfaces of the appliance.

- 1) Place an empty container under the milk frother ❹.
- 2) Turn the steam control ❷ to  immediately after use and let the steam escape for a few seconds.
- 3) Close the steam control ❷ (turn it towards "0" as far as it will go), switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket.
- 4) Allow the nozzle to cool down.
- 5) Pull the casing of the milk frother ❹ off (Figure 1) and clean it thoroughly in warm 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 1).

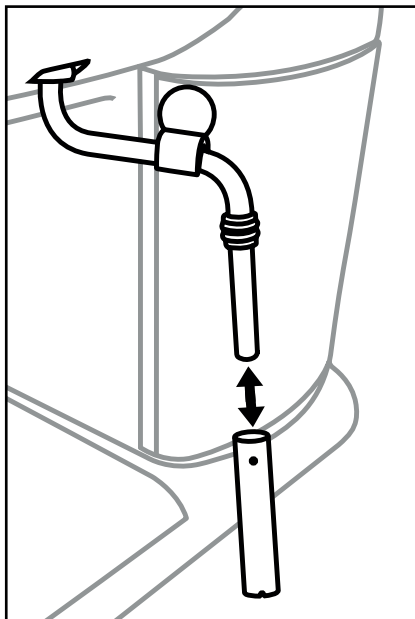


Figure 1

Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower ⑩ after each use:

- 1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the sieve holder ⑮, wipe the entire surface of the hot water shower ⑩ with a moistened cloth to remove all powder residues.
- 2) Replace the sieve holder ⑮ **without** the espresso filters ⑲ ⑳.
- 3) Place an empty cup under the sieve holder ⑮ and press the "Espresso" button ☞ ⑮ down until it clicks in. Water flows out of the hot water shower ⑩ rinsing out the remaining powder residue.
- 4) After about 20 seconds, press the "Espresso" button ☞ ⑮ again and switch the appliance off with the On/Off switch ⏻ ⑭.
- 5) Remove the sieve holder ⑮ again.

Cleaning the accessories

- 1) Clean the sieve holder ⑮, the two espresso sieves ⑲ ⑳, water tank ⑤, the measuring spoon ㉑ and the drip grille ⑨ 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.
- 3) The drip tray ⑦ is suitable for cleaning in the dishwasher. However, always remove the red float from the drip tray ⑦ before cleaning:
 - To do this, remove the stoppers attached to the two retaining bars to the side of the float.
 - Pull the float from the retaining bars.
 - Clean the float and stoppers.
 - After cleaning the drip tray ⑦, push the cleaned float back onto the retaining bars and replace the stoppers.

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

Descale the appliance regularly. The appliance should be descaled after about 1 – 2 months (at approx. 4 espresso preparations per day). Depending on the hardness of the water in your area, this figure may differ.

For descaling, use a commercially available descaler for espresso machines. Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.

If you do not have any descaling products, you can use citric acid and proceed as follows:

- 1) Fill the water tank  to the marking MAX.
- 2) Dissolve 2 tablespoons (about 30 grams) of citric acid (available in drugstores or chemists) into the water.
- 3) Replace the water tank  into the appliance.
- 4) Switch on the appliance using the On/Off switch  **14**. The steam control  **2** is closed.
- 5) Insert the sieve holder  **18** without the espresso sieves  **19**  **20** back into the appliance and place a cup under the sieve holder  **18**.
- 6) As soon as the green heat-up indicator lamp  **13** lights up, press the “Espresso” button  **15** so that it clicks in.
- 7) Allow around 2 cups (approx. 250 ml) of water to run through and then stop the process by pressing the “Espresso” button  **15** again.
- 8) Hold a container under the milk frother  **6**.
- 9) Press the “Steam” button  **16** so that it clicks into place and wait until the green steam control lamp  **11** lights up. Slowly turn the steam control  **2** to . Allow the appliance to generate steam for approx. 2 minutes.
- 10) After 2 minutes, close the steam control  **2**, then press the “Steam” button  **16** again so that no more steam is generated.
- 11) Let the scaling agent take effect for about 15 minutes.
- 12) Repeat steps 6 – 11 three times.
- 13) Then press the “Espresso” button  **15** down so that it clicks in, let the water run through until the water tank  **5** is empty.
- 14) Rinse the water tank  **5** with clean water and then fill it with clean water up to the Max marking.
- 15) Press the “Espresso” button  **15** down so that it clicks into place and wait until the green heat-up indicator lamp  **13** lights up.
- 16) Allow the water to run through.
- 17) Repeat steps 14 – 16 three times.
- 18) Refill the water tank  **5** with water.

- 19) Push in the "Steam" button  16 so that it clicks into place.
- 20) Hold a container under the milk frother 6 and slowly turn the steam control 2 to  as soon as the green steam control lamp  11 lights up.
- 21) After approx. 1 minute, close the steam control 2 (turn it towards "0" as far as it will go), then press the "Steam" button again  16 and switch off the appliance.

NOTE

- The appliance turns off automatically after 30 minutes.

Troubleshooting

Malfunction	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 5 .	Fill the water tank 5 with water.
	The holes of the sieve holder openings are blocked.	Clean the sieve holder 18 .
The espresso drips over the edges of the sieve holder 18 , not from the openings.	The sieve holder 18 is not correctly inserted.	Insert the sieve holder 18 correctly.
	The sieve holder openings are blocked.	Clean the sieve holder 18 .
	There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder 18 .	Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder 18 .
The espresso is cold.	The appliance was not preheated.	Preheat the appliance.
	The green heating-up control lamp  19 has not yet glowed.	Wait until the green heating-up control lamp  19 lights up.
	The cups were not pre-warmed.	Pre-warm the cups.
The pump is unusually noisy.	The water tank 5 is empty.	Fill the water tank 5 with water.
The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder 18 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 18 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 is blocked.	Clean the sieve.
The milk does not froth.	The milk is not cold enough.	Use milk from the refrigerator.
	The milk frother 6 is dirty.	Clean the milk frother 6 .

Disposal

Disposal of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of the European WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



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

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 validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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 fragile parts such as switches, batteries, baking moulds 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 (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- 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 software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 313486

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

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	50
Droits d'auteur	50
Limitation de responsabilité	50
Avertissements	50
Usage conforme	51
Matériels fournis/Inspection après transport	52
Élimination de l'emballage	52
Consignes de sécurité	53
Éléments de l'appareil	56
Caractéristiques techniques	56
L'affichage de température	57
Première mise en service	57
Utilisation	58
Remplissage du réservoir à eau	58
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé/lors de la première mise en service	59
Mise en chauffe avant chaque utilisation	60
Préparation d'un expresso	61
Préparation d'un cappuccino	62
Conseils pour la mousse de lait	64
Nettoyage et entretien	64
Nettoyage du moussEUR à lait	65
Nettoyage de la sortie d'eau chaude	66
Nettoyage des accessoires	66
Nettoyage de l'appareil	66
Détartrage de l'appareil	67
Dépannage	69
Mise au rebut	70
Mise au rebut de l'appareil	70
Garantie de Kompernass Handels GmbH	71
Service après-vente	72
Importateur	72

Introduction

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

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même sous une forme modifiée, suppose l'accord écrit du fabricant.

Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques concernant l'utilisation de cet appareil données dans le présent mode d'emploi sont conformes à l'état du matériel à la date d'impression, cette notice a été élaborée avec tout le soin requis.

Les indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi ne peuvent donner lieu à aucune réclamation.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant du non-respect du mode d'emploi, d'un usage non conforme, de réparations inadéquates, de modifications faites sans autorisation ou de l'usage de pièces de rechange non agréées.

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans le présent mode d'emploi :

ATTENTION

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures.

- Les consignes de cet avertissement doivent être suivies pour éviter de blesser des personnes.

ATTENTION**Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de dégâts matériels.**

Si la situation ne peut pas être écartée, elle risque d'entraîner des dégâts matériels.

- Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tous dégâts matériels.

REMARQUE

- Une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Usage conforme

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

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

 ATTENTION**Danger résultant d'un usage non conforme !**

L'appareil peut présenter un danger en cas d'utilisation non conforme et / ou d'usage différent.

- Utilisez l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- Respectez les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Toute réclamation visant des dommages issus d'un usage non conforme sera rejetée.

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériels fournis/Inspection après transport

ATTENTION

Risque d'étouffement !

- Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets. Il y a un risque d'étouffement.

L'appareil est équipé en série des composants suivants :

- Machine à expresso
- Porte-filtre
- Grand filtre expresso
- Petit filtre expresso
- Mesurette avec tasseur
- Guide de démarrage rapide
- Mode d'emploi

REMARQUE

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

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

- 1-7 : Plastiques,
- 20-22 : Papier et carton,
- 80-98 : Matériaux composites.

REMARQUE

- Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Consignes de sécurité

Veuillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous afin de garantir une utilisation en toute sécurité de l'appareil :

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'ils aient reçu de cette personne des directives concernant l'utilisation de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers pouvant en résulter.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des directives concernant l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers pouvant en résulter.
- ▶ Ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien sans surveillance, sauf s'il est âgé d'au moins 8 ans et qu'il effectue ces opérations sous surveillance.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques importants pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.



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

⚠ Avertissement ! Risque de blessures !

- ▶ Ne jamais saisir l'appareil avec des mains mouillées.
- ▶ Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par du personnel agréé ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- ▶ Risque de brûlure ! Certaines pièces deviennent très chaudes en cours d'utilisation !
- ▶ Le fonctionnement de l'appareil s'accompagne de formation de vapeurs d'eau. Prendre garde aux risques de brûlures ! Maintenir une distance de sécurité suffisante par rapport à la vapeur.
- ▶ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre.
- ▶ Suite à l'utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.
- ▶ Aucun liquide ne doit couler sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ▶ N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination. Les utilisations erronées risquent d'entraîner des blessures.

ATTENTION! DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ Les pièces défectueuses doivent impérativement être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- ▶ Protégez l'appareil de l'humidité et de la pénétration de liquides.
- ▶ Éviter les chocs sur l'appareil, le tenir éloigné des poussières, des produits chimiques, éviter les fortes variations de température ou la proximité de sources de chaleur (fours, radiateurs).
- ▶ Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

ATTENTION! DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil dans des locaux où la température est inférieure ou égale à 0°C. L'appareil peut être endommagé par le gel de l'eau dans le réservoir ou les conduites.
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil en extérieur. Cet appareil a été uniquement conçu pour une utilisation en intérieur.

REMARQUE

- ▶ Toute réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être confiée exclusivement à un service clientèle agréé par le fabricant, sinon les dommages consécutifs ne seront pas couverts par la garantie.

Éléments de l'appareil

Figure A :

- ❶ Indicateur de température
- ❷ Régulateur de vapeur
- ❸ Surface de dépose
- ❹ Poignée
- ❺ Réservoir à eau
- ❻ Mousseur à lait
- ❼ Bac collecteur de gouttes
- ❽ Évidement pour le flotteur rouge
- ❾ Grille d'égouttage
- ❿ Sortie d'eau chaude
- ⓫ Voyant de contrôle de la vapeur vert 
- ⓫ Voyant de contrôle rouge « Power » 
- ⓫ Témoin lumineux vert de mise en chauffe 
- ⓫ Interrupteur marche/arrêt 
- ⓫ Touche « Espresso » 
- ⓫ Touche « Vapeur » 

Figure B :

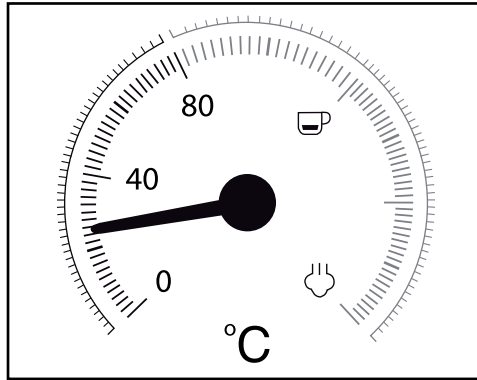
- ⓫ Bloqueur de filtre
- ⓫ Porte-filtre
- ⓫ Grand filtre à espresso
- ⓫ Petit filtre à espresso
- ⓫ Mesurette avec tasseur

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 – 240 V ~ (courant alternatif), 50 Hz
Puissance nominale	1 100 W
Pression de la pompe	env. 1,5 MPa (15 bars)
	approuvé pour le contact alimentaire

L'affichage de température

L'affichage de température ❶ indique le niveau de préchauffe de l'appareil.



Dès que vous allumez l'appareil, ce dernier se met à chauffer jusqu'à ce que l'aiguille se situe environ au milieu entre 80 °C et «☕».

Si l'aiguille atteint la partie rouge de l'échelle, la température est alors suffisamment élevée pour préparer un expresso. Le témoin lumineux vert de mise en chauffe ❷ «☕» s'allume.

Si vous appuyez sur la touche «Vapeur» ☕ ❸ le témoin lumineux vert de mise en chauffe ❷ «☕», s'éteint, l'appareil continue de chauffer et l'aiguille continue de grimper jusqu'à la zone de l'échelle comprise entre «☕» et «☁».

Si l'aiguille atteint la zone située entre «☕» et «☁», la température est suffisamment élevée pour produire de la vapeur. Le voyant de contrôle de la vapeur vert ❶ «☁» s'allume.

Première mise en service

- 1) Nettoyez le porte-filtre ❶, la mesurette avec tasseur ❷, le filtre expresso ❸ ❹, la grille d'égouttage ❺ et le réservoir à eau ❻ comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien».
- 2) Disposer l'appareil sur une assise plane, résistante à la chaleur. Vérifier qu'il y a une prise de tension secteur à proximité.
- 3) Positionnez la grille d'égouttage ❺ en vérifiant que le flotteur rouge ❸ passe bien dans l'évidement de la grille d'égouttage ❺.
- 4) Placez le porte-filtre ❶ dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «➡ INSERT» qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude ❷ et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre ❶ pointe vers l'avant (au niveau du repère «● LOCK»).
- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

- 6) Procédez comme suit avant la première utilisation, pour nettoyer les circuits à l'intérieur de l'appareil :
Faire couler de l'eau dans l'appareil, l'équivalent de 5 tasses d'expresso (env. 100 ml). Reportez-vous au chapitre « Utilisation ».
- 7) Laissez l'appareil produire de la vapeur pendant env. 30 secondes.
Reportez-vous au chapitre « Utilisation ».

REMARQUE

- Lors de la première utilisation, il se peut que la pompe se fasse entendre en émettant des bruits, sans pour autant que de l'eau sorte de l'appareil. Dans ce cas tournez le régulateur de vapeur **2** dans le sens «  », pour chasser l'air des conduites de l'appareil (la touche « Vapeur »  **16** est enfoncée). Au bout de 20 secondes environ, l'air s'est échappé, les bruits disparaissent et l'eau sort de l'appareil.

Utilisation

REMARQUE

- Les deux touches « Espresso »  **15** et « Vapeur »  **16** s'enclenchent en appuyant dessus. Une nouvelle pression sur la touche la relâche.

Remplissage du réservoir à eau

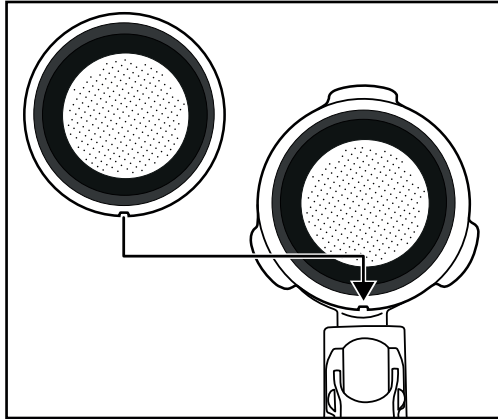
REMARQUE

- Utilisez uniquement de l'eau potable fraîche pour la préparation d'expresso ou de cappuccino.
- 1) Sortez par le haut le réservoir à eau **5** et remplissez-le d'eau :
remplissez d'eau au moins jusqu'au repère Min.
ne jamais remplir d'eau au delà du repère Max.
 - 2) placez à nouveau le réservoir à eau **5** dans l'appareil. Veillez à placer le tube dans le réservoir à eau **5**.

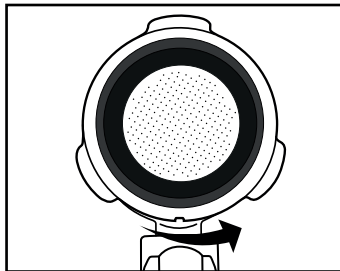
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé/lors de la première mise en service

Faites chauffer l'appareil comme suit si vous ne l'avez pas utilisé pendant longtemps :

- 1) Remplissez d'eau le réservoir à eau ❸.
- 2) Placez le grand filtre ❶ ou le petit filtre espresso ❷ dans le porte-filtre ❸.
 - Veillez à ce que la petite encoche sur le grand filtre à espresso ❶ ou sur le petit filtre à espresso ❷ soit placée lors du positionnement au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre ❸.



- Tournez ensuite légèrement le grand filtre à espresso ❶ ou le petit filtre à espresso ❷ de manière à ce qu'il ne puisse plus tomber.



REMARQUE

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

- 3) Placez le porte-filtre **18** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «  INSERT » qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **10** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **18** pointe vers l'avant (au niveau du repère «  LOCK »).
- 4) Mettez une tasse sous le porte-filtre **18**.
- 5) Tournez le régulateur de vapeur **2** sur « 0 ».
- 6) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt  **14**.
- 7) Le témoin de contrôle rouge « Power »  **12** s'allume. Au bout d'un court moment, l'aiguille se met à grimper dans l'indicateur de température **1**.
- 8) Dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **13** «  » s'allume, appuyez sur la touche « Espresso »  **15**. Laissez l'eau passer pendant 1 minute environ.

REMARQUE

► Videz entre-temps la tasse si nécessaire. Pour cela, stoppez brièvement l'opération en appuyant sur la touche « Espresso »  **15**. Videz la tasse et appuyez à nouveau sur la touche « Espresso »  **15**, pour que l'eau traverse l'appareil.

- 9) Au bout d'1 minute environ, arrêtez la pompe en appuyant à nouveau sur la touche « Espresso »  **15**.
- 10) Attendre que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **13** «  » se rallume. La phase de mise en chauffe est terminée. Vous pouvez maintenant préparer un expresso.

Mise en chauffe avant chaque utilisation

L'appareil doit être mis en chauffe avant de préparer un expresso ou un cappuccino.

- 1) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt  **14**. Le témoin de contrôle rouge « Power »  **12** s'allume. Les deux touches « Espresso »  **15** et « Vapeur »  **16** ne doivent pas être enfoncées. Assurez-vous que le régulateur de pression **2** soit tourné jusqu'à la butée sur « 0 ».
- 2) Placez le porte-filtre **18** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «  INSERT » qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **10** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **18** pointe vers l'avant (au niveau du repère «  LOCK »).
- 3) Appuyez sur la touche « Espresso »  **15**, pour que l'appareil prenne de l'eau dans le réservoir à eau **5**. Dès que l'eau sort des orifices du porte-filtre, appuyez à nouveau sur la touche « Espresso »  **15** pour que la pompe s'arrête.
- 4) Attendre que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **13** «  » s'allume.
- 5) Appuyez à nouveau sur la touche « Espresso »  **15** et laissez couler l'eau chaude pendant 20 secondes avant d'arrêter à nouveau la pompe.
Le préchauffage est maintenant terminé. La préparation d'un expresso ou d'un cappuccino peut alors commencer.

Préparation d'un expresso

REMARQUE

- Assurez-vous toujours que le filtre expresso 19 20 est propre et sans reste de poudre d'expresso.

- 1) Lorsque l'appareil est chaud :
Pour préparer un expresso, placez le petit filtre expresso 20 dans le porte-filtre 18.
Pour préparer deux expressos, disposez le grand filtre expresso 19 dans le porte-filtre 18.
- 2) Remplissez de poudre expresso le petit filtre expresso 20 jusqu'au repère Max. Cela correspond à env. 7g de poudre ou une mesurette 21 rase.
ou :
Remplissez de poudre expresso le grand filtre expresso 19 jusqu'au repère Max. Ce qui correspond à env. 7g + 7g de poudre ou deux mesurettes 21 rases.
- 3) Tassez la poudre expresso à l'aide de la mesurette avec tasseur 21. Faites un ajout de poudre expresso si nécessaire jusqu'à ce que le filtre expresso 19 20 soit rempli jusqu'au repère Max. Puis retassez la poudre expresso.

REMARQUE

- Le fait de tasser la poudre expresso est une opération importante dans la préparation d'un expresso. Si la poudre expresso est bien tassée, l'expresso coule lentement et présente un caractère plus crémeux. Si la poudre n'est pas très tassée, l'expresso passe rapidement et la crème est moins abondante.
- 4) Placez le porte-filtre 18 dans l'appareil en le positionnant au niveau du repère «  INSERT » sur l'appareil et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre 18 pointe vers l'avant (au niveau du repère «  LOCK »).
 - 5) Mettez une ou deux tasses sous les orifices du porte-filtre. Il est recommandé de rincer auparavant les tasses à l'eau chaude pour empêcher l'expresso de se refroidir trop rapidement. Vous pouvez poser les tasses sur la surface de dépose 3.
 - 6) Dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe 13 «  » s'allume, appuyez sur la touche « Expresso »  15. L'expresso coule dans la tasse.

ATTENTION

Ne retirez jamais le porte-filtre 18 pendant que l'expresso coule !

Risque d'accident avec des projections très chaudes d'expresso !

- Assurez-vous toujours que la touche « Expresso »  15 ne soit pas enfoncée avant de retirer le porte-filtre 18.
- 7) Une fois la ou les tasses remplies avec la quantité souhaitée (env. 20 ml par tasse), appuyez à nouveau sur la touche « Expresso »  15, de manière à ce que l'eau ne soit plus pompée.
Vous pouvez maintenant boire l'expresso.

- 8) Mettre l'appareil à l'arrêt avec l'interrupteur marche/arrêt  14.

REMARQUE

- L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes.

- 9) Enlevez la poudre expresso du filtre expresso 19 20 après chaque utilisation. Ne retirez jamais le porte-filtre 18 de l'appareil. Basculez vers le haut le bloqueur de filtre 17 pour empêcher le filtre expresso 19 20 de tomber du porte-filtre 18. Videz maintenant le filtre expresso 19 20, en retournant le porte-filtre 18 avec le filtre expresso bloqué 19 20 et en tapotant pour faire tomber la poudre expresso. Mettez toujours la poudre expresso à la poubelle en respectant la réglementation, par ex. dans les déchets bio-dégradables.

REMARQUE

- Il est impératif de nettoyer la sortie d'eau chaude 10 (l'eau chaude en sort) après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

REMARQUE

- Videz à intervalles réguliers le bac collecteur de gouttes 7, au plus tard cependant lorsque le flotteur rouge 8 devient visible dans l'évidement de la grille d'égouttage 9.

Préparation d'un cappuccino

ATTENTION

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

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

- Actionnez toujours lentement le régulateur de vapeur 2.

- 1) Remplir le récipient du mousser à lait (de préférence en acier inoxydable) jusqu'au tiers avec du lait froid.
- 2) Assurez-vous que le régulateur de vapeur 2 est bien fermé (tourner jusqu'à la butée dans le sens « 0 »).
- 3) Retirez le mousser à lait 6 sur le côté. Utiliser exclusivement la poignée 4 pour le manipuler.
- 4) Abaissez la touche « Vapeur »  15. Attendez que le voyant de contrôle de la vapeur vert  11 s'allume.
- 5) Tenez un récipient vide sous le mousser à lait 6. Tournez lentement le régulateur de vapeur 2 dans le sens «  ». Des condensats et des projections sortent de la buse. La buse et les circuits internes dans l'appareil sont ainsi nettoyés.
- 6) Patientez 15 secondes et tournez ensuite le régulateur de vapeur 2 sur « 0 », jusqu'à ce que la vapeur ne sorte plus de la buse. Jetez l'eau du réservoir.

- 7) Prenez maintenant dans la main le récipient du mousser pour apprécier la température du lait et introduisez légèrement la buse du mousser à lait **6** dans le lait. Maintenir légèrement penché le récipient de mousser à lait.
- 8) Tournez le régulateur de vapeur **2** lentement dans le sens «  ».
- 9) Déplacez le récipient du mousser à lait en un mouvement circulaire et tenez la pointe de la buse juste en dessous de la surface du lait : suffisamment en profondeur pour que le lait ne gicle pas dans toutes les directions, et suffisamment haut pour créer une mousse épaisse. Si vous le faites correctement, on doit entendre un bruit comme une sorte de bourdonnement sourd.
- 10) Lorsque la mousse de lait monte, plonger un peu plus la buse pour faire mousser la « couche » suivante et éviter de brûler la mousse.
- 11) Enfin, plongez complètement la buse et tournez le régulateur de vapeur **2** à peu près jusqu'à la moitié pour réchauffer le lait. Maintenez le récipient légèrement penché pour que le lait tourbillonne doucement tout en remuant avec la buse.
- 12) Dès que la mousse de lait a atteint la consistance et la température souhaitées, fermez le régulateur de vapeur **2** (tourner vers « 0 » jusqu'en butée).
- 13) Alors seulement, retirez la buse du lait.
- 14) Appuyez sur la touche « Vapeur »  **16**. Le voyant de contrôle de la vapeur  **11** s'éteint et le témoin lumineux de mise en chauffe  **13** s'allume.

REMARQUE

- Pour préparer du cappuccino, utilisez toujours des tasses plus grandes que pour l'expresso, du fait de l'ajout de lait moussé.

- 15) Préparez le cappuccino comme un expresso (se reporter au chapitre « Préparation d'un expresso »/la mise en chauffe n'est plus nécessaire). Faites couler environ deux fois plus d'eau que pour un expresso (env. 40 ml).
- 16) Éteignez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt  **14**.

REMARQUE

- L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes.

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

REMARQUE

- Il est impératif de nettoyer le mousser à lait **6** après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Conseils pour la mousse de lait

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

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur. Risque d'électrocution !
 - Laisser l'appareil se refroidir avant de le nettoyer. Risque de brûlure !
-  Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !

Nettoyage du mousseur à lait

ATTENTION ! RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS !

► Ne jamais utiliser de produit de nettoyage abrasif, agressif ou chimique pour nettoyer l'appareil. Ils attaquent en effet la surface de l'appareil.

- 1) Tenez un récipient vide sous le mousseur à lait ❹.
- 2) Directement après utilisation, tournez le régulateur de vapeur ❷ sur « ☺ » et laissez s'échapper la vapeur pendant quelques secondes.
- 3) Fermez le régulateur de vapeur ❷ (tourner vers « 0 » jusqu'en butée), éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- 4) Laisser la buse refroidir.
- 5) Retirez la gaine du mousseur à lait ❺ (figure 1) et la nettoyer soigneusement à l'eau chaude.
- 6) Essuyez la buse qui se trouve sous la gaine avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un produit vaisselle doux sur le chiffon. Après le nettoyage avec un détergent, essuyez encore avec un chiffon imprégné d'eau claire. Assurez-vous qu'aucun reste de produit vaisselle ne se trouve sur la buse.
- 7) Glissez à nouveau la gaine sur la buse (figure 1).

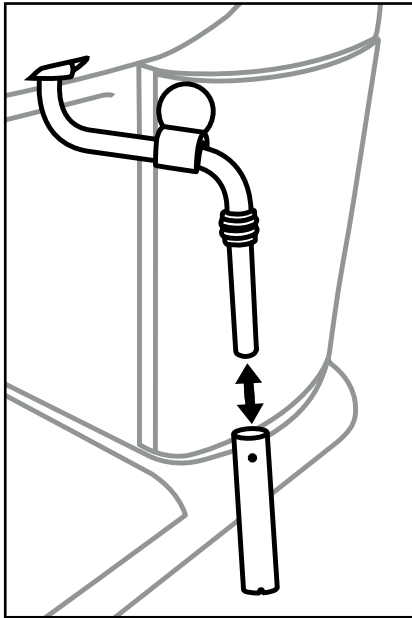


Figure 1

Nettoyage de la sortie d'eau chaude

Nettoyez la sortie d'eau chaude 10 après chaque utilisation :

- 1) Une fois l'expresso ou le cappuccino préparés et le porte-filtre enlevé 18, essuyez toute la surface de la sortie d'eau chaude 10 avec un chiffon humide pour enlever toute trace de poudre.
- 2) Remettez le porte-filtre 18 en place sans que les filtres à expresso 19 20 ne soient installés.
- 3) Placez ensuite une tasse vide en-dessous du porte-filtre 18 et appuyez sur la touche « Espresso »  15 de manière à ce qu'elle s'enclenche. De l'eau sort de la sortie d'eau chaude 10, et évacue les derniers restes de poudre.
- 4) Appuyez au bout de 20 secondes environ la touche « Espresso »  15 et éteignez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt  14.
- 5) Retirez à nouveau le porte-filtre 18.

Nettoyage des accessoires

- 1) Nettoyez le porte-filtre 18, les deux filtres expresso 19 20, le réservoir à eau 5, la mesurette 21 et la grille d'égouttage 9 dans de l'eau chaude.

REMARQUE

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

- 2) Séchez toutes les pièces.
- 3) Le bac collecteur de gouttes 7 peut être nettoyé au lave-vaisselle. Avant le nettoyage au lave-vaisselle, retirez cependant le flotteur rouge du bac collecteur de gouttes 7:
 - Pour ce faire, retirez les arrêts placés sur les deux tiges de support sur les côtés du flotteur.
 - Retirez le flotteur des tiges de support.
 - Nettoyez le flotteur et les arrêts dans de l'eau chaude.
 - Après avoir nettoyé le bac collecteur de gouttes 7, glissez à nouveau le flotteur nettoyé sur les tiges de support et mettez l'arrêt en place.

Nettoyage de l'appareil

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

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

Détartrage de l'appareil

Détartrez régulièrement l'appareil. Au bout d'environ 1 à 2 mois (avec 4 expressos par jour environ), l'appareil doit être détartré. Selon la dureté de l'eau dans votre région, cette valeur peut varier.

Utilisez pour le détartrage un produit du commerce pour machines à expresso. Procédez comme indiqué dans la notice du produit de détartrage.

Si vous n'avez pas de produit de détartrage, vous pouvez détartrer avec du jus de citron et procéder comme suit :

- 1) Remplissez le réservoir à eau **5** jusqu'au repère max.
- 2) Dissolvez dans l'eau 2 petites cuillères (env. 30 grammes) d'acide citrique (disponible en drogueries ou en pharmacies).
- 3) Mettez le réservoir à eau **5** dans l'appareil.
- 4) Mettez l'appareil en marche avec l'interrupteur marche/arrêt  **14**.
Le régulateur de vapeur **2** est fermé.
- 5) Placez le porte-filtre **18** sans filtre expresso **19** **20** dans l'appareil et placez une tasse sous le porte-filtre **18**.
- 6) Dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **13** «  » s'allume, appuyez sur la touche « Espresso »  **15** pour qu'elle s'enclenche.
- 7) Laissez passer env. 2 tasses d'eau (env. 250 ml) et arrêtez ensuite l'opération en appuyant à nouveau sur la touche « Espresso »  **15**.
- 8) Tenez un récipient sous le mousseur à lait **6**.
- 9) Abaissez la touche « Vapeur »  **16** de manière à ce qu'elle s'enclenche et attendez jusqu'à ce que le voyant de contrôle de la vapeur vert  **11** s'allume. Tournez le régulateur de vapeur **2** lentement sur «  ». Laissez l'appareil produire de la vapeur pendant env. 2 minutes.
- 10) Au bout de 2 minutes, fermez le régulateur de vapeur **2**, appuyez à nouveau sur la touche « Vapeur »  **16**, de manière à ne plus produire de vapeur.
- 11) Laissez agir le détartrant pendant environ 15 minutes.
- 12) Répétez trois fois les étapes 6 à 11.
- 13) Appuyez sur la touche « Espresso »  **15** de manière à ce qu'elle s'enclenche et laissez couler l'eau jusqu'à ce que le réservoir à eau **5** soit vide.
- 14) Rincez le réservoir **5** à l'eau claire et remplissez jusqu'au repère « Max ».
- 15) Appuyez sur la touche « Espresso »  **15** de manière à ce qu'elle s'enclenche dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **13** «  » s'allume.
- 16) Laissez l'eau s'écouler.
- 17) Répétez trois fois les étapes 14 à 16.
- 18) Remplir à nouveau d'eau le réservoir à eau **5**.

- 19) Appuyez sur la touche « Vapeur »  16 pour qu'elle s'enclenche.
- 20) Tenez un récipient sous le mousseur à lait 6 et ouvrez lentement le régulateur de vapeur 2 sur «  », dès que le voyant de contrôle de la vapeur vert  11 s'allume.
- 21) Fermez le régulateur de vapeur 2 au bout d'une minute environ (tourner dans le sens « 0 » jusqu'en butée), appuyez à nouveau sur la touche "Vapeur"  16 et éteignez l'appareil.

REMARQUE

- L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes.

Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'expresso ne s'écoule plus.	la poudre expresso est trop humide ou trop comprimée.	refaire une préparation expresso, ne pas trop tasser la poudre expresso, ou la remplacer complètement.
	absence d'eau dans le réservoir à eau 5 .	mettre de l'eau dans le réservoir à eau 5 .
	les orifices du porte-filtre sont bouchés.	nettoyer le porte-filtre 18 .
L'expresso coule par-dessus les bords du porte-filtre 18 au lieu de passer par les orifices.	le porte-filtre 18 n'a pas été correctement mis en place.	remettre en place correctement le porte-filtre 18 .
	les orifices du porte-filtre sont bouchés.	nettoyer le porte-filtre 18 .
	présence de restes de poudre expresso sur le bord du porte-filtre 18 .	enlever les restes de poudre expresso du bord du porte-filtre 18 .
L'expresso est froid.	l'appareil n'a pas été mis en chauffe.	mettre l'appareil en chauffe.
	le témoin lumineux vert de mise en chauffe  13 ne s'est pas encore allumé.	attendre que le témoin lumineux vert de mise en chauffe  13 s'allume.
	les tasses n'ont pas été préchauffées.	préchauffer les tasses.
fonctionnement bruyant de la pompe.	le réservoir à eau 5 est vide.	mettre de l'eau dans le réservoir à eau 5 .
La crème est trop claire (écoulement rapide de l'expresso par le porte-filtre 18).	trop peu de poudre expresso.	utiliser plus de poudre expresso.
	la poudre expresso n'est pas broyée assez finement.	n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
La crème est trop sombre (écoulement lent de l'expresso par le porte-filtre 18).	trop de poudre expresso.	utiliser moins de poudre expresso.
	la poudre est broyée trop finement ou humide.	n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
	le filtre est bouché.	nettoyer le filtre.
Le lait ne mousse pas.	le lait n'est pas assez froid.	utiliser un lait sortant du réfrigérateur.
	le mouseur à lait 6 est encrassé.	nettoyez le mouseur à lait 6 .

Mise au rebut

Mise au rebut de l'appareil



**Ne jetez jamais l'appareil avec les ordures ménagères.
Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-
DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).**

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 313486

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	74
Auteursrecht	74
Beperking van aansprakelijkheid	74
Waarschuwingen	74
Gebruik in overeenstemming met bestemming	75
Inhoud van het pakket/inspectie na transport	76
De verpakking afvoeren	76
Veiligheidsvoorschriften	77
Onderdelen	80
Technische gegevens	80
De temperatuurindicatie	81
Ingebruikname	81
Bediening	82
Waterreservoir vullen	82
Opwarmen na langer niet-gebruik/bij eerste ingebruikname	83
Opwarmen vóór ieder gebruik	84
Espresso bereiden	85
Cappuccino bereiden	86
Tips voor het melkschuim	88
Reiniging en onderhoud	88
Melkopschuimer reinigen	89
Heetwaterkop reinigen	90
Accessoires reinigen	90
Apparaat reinigen	90
Apparaat ontkalken	91
Problemen oplossen	93
Afvoeren	94
Apparaat afvoeren	94
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	95
Service	96
Importeur	96

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook die van delen van het document, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het ter perse gaan en worden naar ons beste weten verstrekt, met inachtneming van onze bestaande ervaringen en inzichten.

Er kunnen geen aanspraken worden gedaan op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet volgens de bestemming is, ondeskundige reparaties, ongeoorloofd uitgevoerde veranderingen of gebruik van niet toegelaten vervangingsonderdelen.

Waarschuwingen

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

WAARSCHUWING

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om persoonlijk letsel te voorkomen.

LET OP**Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op mogelijke materiële schade.**

Als de situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om materiële schade te voorkomen.

OPMERKING

- Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

**WAARSCHUWING****Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!**

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan bij gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- Gebruik het apparaat uitsluitend conform de bestemming.
- Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op.

Alle mogelijke claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, zijn uitgesloten.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket/inspectie na transport

WAARSCHUWING

Verstikkingsgevaar!

- Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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

OPMERKING

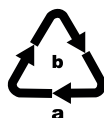
- Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de service-Hotline als de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen om afvoertechnische redenen en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en reduceert het ontstaan van afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

- 1-7: kunststoffen,
- 20-22: papier en karton,
- 80-98: composietmaterialen.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Veiligheidsvoorschriften

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voor een veilige omgang met het apparaat:

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Het apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in aanzienlijke gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!
- ▶ Pak het apparaat nooit vast met natte of vochtige handen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ Verbrandingsgevaar! Sommige delen worden tijdens het gebruik erg heet!
- ▶ Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hete stoomwolken. Let erop, dat u zich daaraan niet brandt! Neem voldoende afstand tot de stoom in acht.
- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact.
- ▶ Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmings-element nog restwarmte.
- ▶ Er mag geen vloeistof op de stekkerverbinding van het apparaat terechtkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor die doeleinden waarvoor het bestemd is. Een verkeerd gebruik kan tot verwondingen leiden.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele vervangingsonderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- ▶ Bescherm het apparaat tegen vocht en het binnendringen van vloeistoffen.
- ▶ Bescherm het apparaat tegen stoten, stof, chemicaliën, sterke temperatuurschommelingen en warmtebronnen die te dichtbij zijn (ovens, verwarmingen).
- ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Gebruik geen externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat aan te sturen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in ruimtes, waarin temperaturen heersen lager dan of rond 0°C. Als het water in de leidingen of in het waterreservoir bevroest, kan het apparaat beschadigd worden.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in de openlucht. Dit apparaat is alleen bestemd voor het gebruik in binnenruimtes.

OPMERKING

- ▶ Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant is geautoriseerd, anders vervalt de garantie bij volgende schadegevallen.

Onderdelen

Afbeelding A:

- ❶ Temperatuurindicator
- ❷ Stoomregelaar
- ❸ Neerzetvlak
- ❹ Handgreep
- ❺ Waterreservoir
- ❻ Melkschuimer
- ❼ Druppelopvangbak
- ❽ Uitsparing voor rode vlotter
- ❾ Lekrooster
- ❿ Heetwaterdouche
- ⓫ Groene stoomindicator 
- ⓫ Rode bedrijfsindicator "Power" 
- ⓫ Groene verwarmingsindicator 
- ⓫ Aan-/uitknop 
- ⓫ Toets "Espresso" 
- ⓫ Toets "Stoom" 

Afbeelding B:

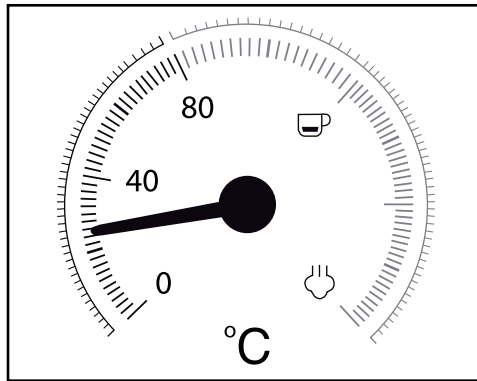
- ⓫ Zeefvergrendeling
- ⓫ Zeefhouder
- ⓫ Grote espressozeef
- ⓫ Kleine espressozeef
- ⓫ Maatlepel met stamper

Technische gegevens

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

De temperatuurindicatie

De temperatuurindicatie ❶ geeft aan tot welke temperatuur het apparaat is opgewarmd.



Zodra u het apparaat inschakelt, begint het met opwarmen, tot de wijzer ongeveer in het midden tussen 80 °C en "☕" staat.

Als de wijzer het rode deel van de schaal bereikt, is de temperatuur hoog genoeg om een espresso te maken. Het groene indicatielampje ☕ ❷ brandt.

Wanneer u op de toets "Stoom" ☕ ❷ drukt, dooft het groene indicatielampje ☕ ❷, het apparaat gaat verder met opwarmen en de wijzer komt hoger in het bereik van de schaal tussen "☕" en "☕".

Als de wijzer het gedeelte tussen "☕" en "☕" bereikt, is de temperatuur hoog genoeg om stoom te produceren. Het groene stoomindicator ☕ ❸ brandt.

Ingebruikname

- 1) Reinig de zeefhouder ❶, de maatlepel ❷, de espressozeef ❸ ❹, het afdruiiprooster ❺ en het waterreservoir ❻ zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- 2) Plaats het apparaat op een ondergrond die egaal en hittebestendig is. Zorg ervoor dat het stopcontact binnen bereik is.
- 3) Plaats het afdruiiprooster ❺ zodanig, dat de rode vlotter door de uitsparing ❽ in het afdruiiprooster ❺ kan steken.
- 4) Plaats de zeefhouder ❶ in het apparaat door deze bij de markering "➡ INSERT", die aan de zijkant naast de heetwaterkop ❿ is aangebracht, op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder ❶ naar voren wijst (markering "● LOCK").
- 5) Steek de stekker in een stopcontact.

- 6) Ga vóór het eerste gebruik als volgt te werk, om de interne leidingen te reinigen: Laat water voor ca. 5 kopjes espresso (ongeveer 100 ml) door het apparaat lopen. Lees hiervoor het hoofdstuk "Bediening".
- 7) Laat gedurende ca. 30 seconden stoom produceren. Lees hiervoor het hoofdstuk "Bediening".

OPMERKING

- Bij het eerste gebruik kan het voorkomen dat de pomp al hoorbaar werkt en dat er geluiden optreden maar nog geen water uit het apparaat komt. In dat geval draait u de stoomregelaar ② in de richting van de "☺", zodat de lucht uit de leidingen van het apparaat kan ontsnappen (de toets "Stoom" ☺ ⑬ is ingedrukt). De lucht is na ca. 20 seconden ontsnapt, de geluiden verdwijnen en er komt water uit het apparaat.

Bediening

OPMERKING

- De beide toetsen "Espresso" ☺ ⑬ en "Stoom" ☺ ⑬ klikken bij indrukken vast. Als nogmaals op de toets wordt gedrukt, komt de toets weer los.

Waterreservoir vullen

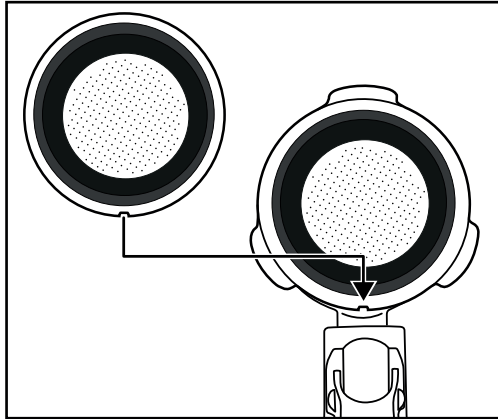
OPMERKING

- Gebruik uitsluitend vers drinkwater om espresso/cappuccino te maken.
- 1) Neem het waterreservoir ⑤ uit het apparaat en vul het met water:
Vul minstens met water tot aan de min-markering.
Vul nooit met meer water dan tot aan de max-markering.
 - 2) Schuif het waterreservoir ⑤ weer in het apparaat. Vergeet niet om ook de slang in het waterreservoir ⑤ te leggen.

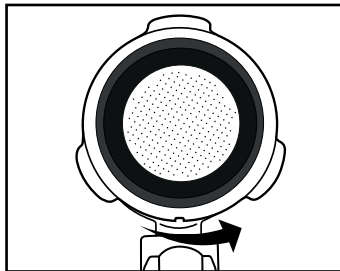
Opwarmen na langer niet-gebruik/bij eerste ingebruikname

Verwarm het apparaat, als u het langere tijd niet heeft gebruikt, als volgt:

- 1) Doe water in het waterreservoir **5**.
- 2) Leg de grote **19** of de kleine espressozeef **20** in de zeefhouder **18**.
 - Let erop dat de kleine inkeping op de grote **19** of kleine espressozeef **20** bij plaatsing boven de inkeping op de zeefhouder **18** ligt.



- Draai daarna de grote **19** of kleine espressozeef **20** een klein beetje, zodat die er niet meer uit kan vallen.



OPMERKING

- Verwijder de geplaatste espressozeef **19** **20** pas wanneer die is afgekoeld!
- Draai, om de espressozeef **19** **20** weer uit de zeefhouder **18** te halen, de geplaatste espressozeef **19** **20** zo ver tot de inkeping op de espressozeef **19** **20** zich boven de inkeping op de zeefhouder **18** bevindt. U kunt de espressozeef **19** **20** nu uitnemen.

- 3) Plaats de zeefhouder **18** in het apparaat door deze bij de markering "➔ INSERT", die aan de zijkant naast de heetwaterkop **10** is aangebracht, op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder **18** naar voren wijst (markering „● LOCK“).
- 4) Plaats een kopje onder de zeefhouder **18**.
- 5) Draai de stoomregelaar **2** dicht/naar "0".
- 6) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **14**.
- 7) Het rode indicatielampje „Power“ **12** gaat branden. Na korte tijd begint de wijzer in de temperatuurindicatie **1** te stijgen.
- 8) Zodra het groene opwarmindicatielampje **13** brandt, drukt u op de toets "Espresso" **15**. Laat het water ca. 1 minuut doorlopen.

OPMERKING

- Het kan zijn dat u tussendoor het kopje moet legen. Stop de procedure daarvoor even door op de toets "Espresso" **15** te drukken. Maak het kopje leeg en druk opnieuw op de toets "Espresso" **15**, zodat het water verder door het apparaat loopt.

- 9) Stop na ca. 1 minuut de pomp door nogmaals op de toets "Espresso" **15** te drukken.
- 10) Wacht totdat het groene opwarmindicatielampje **13** weer brandt. Het opwarmen is beëindigd. U kunt nu espresso bereiden.

Opwarmen vóór ieder gebruik

Voordat u espresso of cappuccino kunt klaarmaken, moet het apparaat opwarmen.

- 1) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **14**. Het rode indicatielampje „Power“ **12** gaat branden. De beide toetsen "Espresso" **15** en "Stoom" **16** mogen daarbij niet zijn ingedrukt. Zorg ervoor dat de stoomregelaar **2** tot aan de aanslag naar "0" gedraaid is.
- 2) Plaats de zeefhouder **18** in het apparaat door deze bij de markering "➔ INSERT", die aan de zijkant naast de heetwaterkop **10** is aangebracht, op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder **18** naar voren wijst (markering „● LOCK“).
- 3) Druk op de toets "Espresso" **15**, zodat het apparaat water uit het waterreservoir **5** haalt. Zodra er water uit de openingen van de zeefhouder loopt, drukt u nogmaals op de toets "Espresso" **15**, zodat de pomp stopt.
- 4) Wacht totdat het groene opwarmindicatielampje **13** brandt.
- 5) Druk nogmaals op de toets "Espresso" **15** en laat 20 seconden lang heet water doorlopen, voordat u de pomp weer stopt.

Het voorverwarmen is nu beëindigd. U kunt nu een espresso/cappuccino klaarmaken.

Espresso bereiden

OPMERKING

- Vergewis u er altijd van dat de espressozeef **19** **20** schoon is en vrij is van resten espressopoeder.
- 1) Als het apparaat opgewarmd is:
Zet de kleine espressozeef **20** in de zeefhouder **18** om een espresso te bereiden.
Zet de grote espressozeef **19** in de zeefhouder **18** om twee espresso's te bereiden.
- 2) Vul de kleine espressozeef **20** tot aan de max-markering met espressopoeder. Dit komt overeen met ca. 7 gram poeder, of een afgestreken maatlepel **21**.
Of:
Vul de grote espressozeef **19** tot aan de max-markering met espressopoeder. Dat komt overeen met ca. 7 + 7 gram poeder, of twee afgestreken maatlepels **21**.
- 3) Druk het espressopoeder aan met behulp van de stamper op de maatlepel **21**. Voeg daarna zo nodig nog meer espressopoeder toe, zodat de espressozeef **19** **20** tot aan de max-markering is gevuld. Druk het espressopoeder daarna opnieuw aan.

OPMERKING

- Het aandrukken van het espressopoeder is een wezenlijk onderdeel van het bereiden van een espresso. Als u het espressopoeder erg sterk aandrukt, loopt de espresso langzaam door en ontstaat er meer crema. Als u het espressopoeder niet zo sterk aandrukt, loopt de espresso snel door en ontstaat er maar weinig crema.
- 4) Plaats de zeefhouder **18** in het apparaat door deze bij de markering "➡ INSERT" op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder **18** naar voren wijst (markering „● LOCK“).
- 5) Zet één of twee kopjes onder de openingen van de zeefhouder. Het verdient aanbeveling om de kopjes eerst met heet water om te spoelen, zodat de espresso niet te snel afkoelt. De kopjes kunt u zo lang op het plateau **4** zetten.
- 6) Als het groene indicatielampje  **13** brandt, kunt u de toets "Espresso"  **15** indrukken. De espresso loopt in het kopje/de kopjes.

WAARSCHUWING

Neem nooit de zeefhouder **18 uit het apparaat tijdens de bereiding van de espresso!**

Rondspattende hete espresso veroorzaakt letsel!

- Zorg er altijd voor dat de toets "Espresso"  **15** niet is ingedrukt, voordat u de zeefhouder **18** uit het apparaat neemt.

- 7) Wanneer de kopjes tot de gewenste hoeveelheid zijn gevuld (ca. 20 ml per kopje), drukt u nogmaals op de toets "Espresso"  15, zodat er geen water meer wordt gepompt.

U kunt de espresso nu drinken.

- 8) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop  14.

OPMERKING

- Na 30 minuten gaat het apparaat automatisch uit.

- 9) Haal na ieder gebruik het espressopoeder uit de espressozeef 19 20. Haal de zeefhouder 18 uit het apparaat. Klap de zeefblokkade 17 omhoog, zodat de espressozeef 19 20 niet uit de zeefhouder 18 kan vallen. Leeg nu de espressozeef 19 20, door de zeefhouder 18 met geblokkeerde espressozeef 19 20 om te draaien en het espressopoeder eruit te kloppen. Voer het espressopoeder altijd milieuvriendelijk af, bijvoorbeeld bij het bioafval.

OPMERKING

- Reinig de heetwaterkop 10 (hier loopt het hete water uit) beslist na elk gebruik. Lees hiervoor het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

OPMERKING

- Leeg de druppelopvangschaal 7 regelmatig, uiterlijk echter als de rode vlotter in de uitsparing 8 van het afdruiiprooster 9 te zien is.

Cappuccino bereiden

WAARSCHUWING

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

De hete stoom of hete spatten resulteren in letsel!

- Bedien de stoomregelaar 2 altijd langzaam.
- 1) Vul een beker (bij voorkeur van RVS) voor het opschuimen tot een derde met koude melk.
 - 2) Vergewis u ervan dat de stoomregelaar 2 dichtgedraaid is (tot aan de aanslag in de richting van de "0" draaien).
 - 3) Schuif de melkopschuimer 6 zijwaarts uit. Pak hem daarbij alleen bij de handgreep 4 vast.
 - 4) Druk op de toets "Stoom"  16. Wacht totdat de groene stoomindicator  11 brandt.
 - 5) Houd een lege beker onder de melkopschuimer 6. Draai nu langzaam de stoomregelaar 2 in de richting van de "0". Er komt condenswater/spatwater uit de kop. Zo worden de kop en de leidingen in het apparaat gereinigd.
 - 6) Wacht 15 seconden en draai de stoomregelaar 2 in de richting van "0" tot

er geen stoom meer uit de spuitmond komt. Giet het water in de kom weg.

- 7) Houd nu de opschuimbeker in de hand om de melktemperatuur te voelen en steek de kop van de melkopschuimer **6** een klein eindje in de melk. Houd de opschuimbeker daarbij een beetje schuin.
- 8) Draai de stoomregelaar **2** langzaam in de richting van "III".
- 9) Beweeg de opschuimbeker in cirkels en houd daarbij de punt van de kop net onder het melkoppervlak: diep genoeg om de melk niet in alle richtingen te laten spatten en hoog genoeg om een dik schuim te produceren. Doet u het goed, dan is daarbij een diep brommend geluid te horen.
- 10) Als het melkschuim omhoogkomt, steekt u de kop er dieper in, om de volgende "laag" op te schuimen en aanbranden van het schuim te voorkomen.
- 11) Dompel uiteindelijk de kop helemaal onder en draai de stoomregelaar **2** ongeveer tot de helft dicht, zodat de melk wordt verhit. Houd de opschuimbeker een beetje schuin, zodat de melk zachtjes ronddraait, terwijl deze met de kop wordt omgeroerd.
- 12) Wanneer het melkschuim de gewenste consistentie en temperatuur heeft, draait u de stoomregelaar **2** dicht (in de richting van "0", tot aan de aanslag).
- 13) Trek pas dan de kop uit de melk.
- 14) Druk op de toets "Stoom"  **16**. De stoomindicator  **11** gaat uit en de verwarmingsindicator  **13** begint te branden.

OPMERKING

- Gebruik voor het bereiden van cappuccino altijd grotere kopjes dan voor espresso, omdat er nog opgeschuimde melk aan toe wordt gevoegd.

- 15) Ga voor het klaarmaken van de cappuccino net zo te werk als voor een espresso (zie het hoofdstuk "Espresso bereiden"/opwarmen is niet meer nodig). Laat het water echter ca. twee keer zo lang doorlopen als bij een espresso (ca. 40 ml).
- 16) Schakel het apparaat uit met de aan-/uitknop  **14**.

OPMERKING

- Na 30 minuten gaat het apparaat automatisch uit.

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

OPMERKING

- Reinig de melkopschuimer **6** in ieder geval na ieder gebruik. Lees hiervoor het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Tips voor het melkschuim

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

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

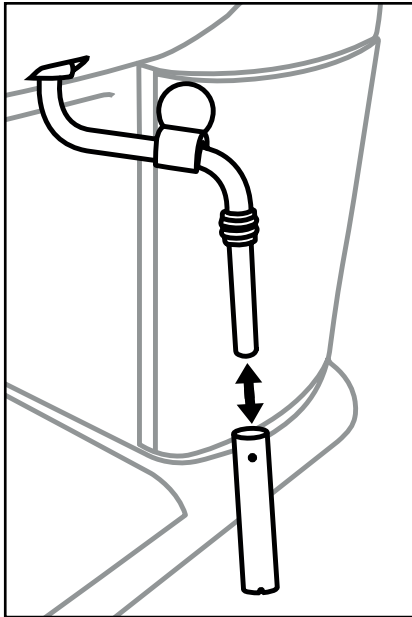
- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Gevaar voor een elektrische schok!
- ▶ Laat het apparaat altijd eerst afkoelen, voordat u het apparaat reinigt. Verbrandingsgevaar!
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!

Melkopschuimer reinigen

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik nooit schurende, agressieve of chemische schoonmaakmiddelen om het apparaat te reinigen. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.

- 1) Plaats een lege beker onder de melkopschuimer ❹.
- 2) Draai de stoomregelaar ❷ direct na gebruik op „☞“ en laat de stoom enkele seconden weglopen.
- 3) Draai de stoomregelaar ❷ dicht (in de richting van „0“, tot aan de aanslag), schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 4) Laat de kop afkoelen.
- 5) Trek de koker van de melkopschuimer ❹ van de spuitkop (afbeelding 1) en reinig deze zorgvuldig in warm water.
- 6) Veeg de spuitkop, die zich onder de koker bevindt, af met een vochtige doek. Doe desgewenst een beetje afwasmiddel op de doek. Veeg de spuitkop na reiniging met afwasmiddel nog eens af met een doek die is bevochtigd met schoon water. Vergewis u ervan dat zich geen afwasmiddelresten meer op de kop bevinden.
- 7) Schuif de koker weer op de kop (afbeelding 1).



Afbeelding 1

Heetwaterkop reinigen

Reinig de heetwaterkop 10 na elk gebruik:

- 1) Nadat u de espresso/cappuccino hebt klaargemaakt en de zeefhouder 18 hebt afgenomen, veegt u het hele oppervlak van de heetwaterkop 10 met een vochtige doek af, zodat alle poederresten worden verwijderd.
- 2) Plaatst de zeefhouder 18 zonder espressozeef 19 20 terug.
- 3) Plaats dan een leeg kopje onder de zeefhouder 18 en druk de toets "Espresso" ☞ 15 in, zodat die vastklikt. Er komt water uit de heetwaterkop 10, waarmee de laatste poederresten worden weggespoeld.
- 4) Druk na ca. 20 seconden nogmaals op de toets "Espresso" ☞ 15 en zet het apparaat uit met de aan-/uitknop ⏻ 14.
- 5) Neem de zeefhouder 18 weer uit het apparaat.

Accessoires reinigen

- 1) Reinig de zeefhouder 18, de twee espressozeven 19 20, het waterreservoir 5, de maatlepel 21 en het afdruiptooster 9 in warm water.

OPMERKING

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

- 2) Droog alle onderdelen af.
- 3) De druppelopvangschaal 7 is vaatwasmachinebestendig. Haal echter voor het schoonmaken in de vaatwasser de rode vlotter uit de druppelopvangschaal 7:
 - Verwijder daartoe de stoppers van de twee vasthoudstaafjes aan de zijkanten van de vlotter.
 - Trek de vlotter van de vasthoudstaafjes.
 - Reinig de vlotter en de stoppers in warm water.
 - Na het reinigen van de druppelopvangschaal 7 schuift u de gereinigde vlotter weer op de vasthoudstaafjes en plaatst u de stoppers terug.

Apparaat reinigen

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

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

Apparaat ontkalken

Ontkalk het apparaat regelmatig. Na ca. 1 – 2 maanden (bij ca. 4 espresso-bereidingen per dag) moet het apparaat worden ontkalkt. Naar gelang de hardheidsgraad van het water in uw regio kan deze waarde afwijken.

Gebruik voor het ontkalken in de handel te verkrijgen ontkalkers voor espresso-apparaten. Ga zo te werk als beschreven op de gebruiksaanwijzing van de ontkalker.

As u geen ontkalker hebt, kunt u als alternatief ontkalken met citroenzuur en als volgt te werk gaan:

- 1) Vul het waterreservoir **5** tot aan de max-markering.
- 2) Los daarin 2 lepels (ca. 30 gram) citroenzuur op (te verkrijgen bij drogisterijen en apotheken).
- 3) Plaats het waterreservoir **5** in het apparaat.
- 4) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop  **14**. De stoomregelaar **2** is dichtgedraaid.
- 5) Zet de zeefhouder **18** zonder espressozeef **19** **20** in het apparaat en zet een kopje onder de zeefhouder **18**.
- 6) Zodra het groene indicatielampje  **13** brandt, drukt u de toets "Espresso"  **15** in, zodat die vastklikt.
- 7) Laat ca. 2 kopjes (ca. 250 ml) water doorlopen en stop de procedure dan door nogmaals op de toets "Espresso"  **15** te drukken.
- 8) Houd een beker onder de melkopschuimer **6**.
- 9) Druk op de toets "Stoom"  **16** zodat deze vastklikt, en wacht tot de groene stoomindicator  **11** begint te branden. Draai de stoomregelaar **2** langzaam naar "Stoom" . Laat het apparaat ongeveer 2 minuten stoom produceren.
- 10) Draai na 2 minuten de stoomregelaar **2** dicht en druk nogmaals op de toets "Stoom"  **16**, zodat er geen stoom meer wordt geproduceerd.
- 11) Laat de ontkalker ca. 15 minuten lang inwerken.
- 12) Herhaal stap 6 – 11 drie keer.
- 13) Druk dan de toets "Espresso"  **15** in, zodat die vastklikt, en laat het water doorlopen tot het waterreservoir **5** leeg is.
- 14) Spoel het waterreservoir **5** met schoon water om en vul met schoon water tot aan de max-markering.
- 15) Druk de toets "Espresso"  **15** in, zodat die vastklikt, zodra het groene opwarmindicatielampje  **13** brandt.
- 16) Laat het water doorlopen.
- 17) Herhaal stap 14 – 16 drie keer.
- 18) Vul het waterreservoir **5** nog een keer met water.

- 19) Druk de toets "Stoom"  16 in, zodat die vastklikt.
- 20) Houd een kom onder de melkschuimer 6 en draai de stoomregelaar 2 langzaam tot "III" zodra de groene stoomindicator  11 brandt.
- 21) Draai na ongeveer 1 minuut de stoomregelaar 2 dicht (in de richting van "0", tot aan de aanslag), druk opnieuw op de toets "Stoom"  16 en schakel het apparaat uit.

OPMERKING

- Na 30 minuten gaat het apparaat automatisch uit.

Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Er komt geen espresso uit het apparaat.	Het espressopoeder is te vochtig en/of te vast aangedrukt.	Bereid de espresso opnieuw, maar druk daarbij het espressopoeder minder vast aan, of gebruik nieuw espressopoeder.
	Geen water in het waterreservoir 5 .	Vul het waterreservoir 5 met water.
	De gaten in de openingen van de zeefhouder zijn verstopt.	Reinig de zeefhouder 18 .
De espresso druppelt over de randen van de zeefhouder 18 in plaats van uit de openingen.	De zeefhouder 18 is niet correct geplaatst.	Bevestig de zeefhouder 18 correct.
	De openingen van de zeefhouder zijn verstopt.	Reinig de zeefhouder 18 .
	Er zitten resten espressopoeder op de rand van de zeefhouder 18 .	Maak de rand van de zeefhouder 18 vrij van resten espressopoeder.
De espresso is koud.	Het apparaat is niet eerst opgewarmd.	Warm het apparaat eerst op.
	Het groene opwarmindicatielampje  19 heeft nog niet gebrand.	Wacht tot het groene opwarmindicatielampje  19 brandt.
	De kopjes zijn niet voorverwarmd.	Verwarm de kopjes voor.
De pomp maakt veel lawaai.	Het waterreservoir 5 is leeg.	Vul het waterreservoir 5 met water.
De crema is te licht (de espresso loopt snel uit de zeefhouder 18).	Te weinig espressopoeder.	Gebruik meer espressopoeder.
	Het espressopoeder is te grof gemalen.	Gebruik alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder.
De crema is te donker (de espresso loopt langzaam uit de zeefhouder 18).	Te veel espressopoeder.	Gebruik minder espressopoeder.
	Het poeder is te fijn gemalen of vochtig.	Gebruik alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder.
	De zeef is verstopt.	Reinig de zeef.
De melk wordt niet opgeschuimd.	De melk is niet koud genoeg.	Gebruik melk uit de koelkast.
	De melkopschuimer 6 is vuil.	Reinig de melkopschuimer 6 .

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeente-reiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 313486

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	98
Prawa autorskie	98
Ograniczenie odpowiedzialności	98
Ostrzeżenia	98
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	99
Zakres dostawy/Przegląd po rozpakowaniu	100
Usuwanie opakowania	100
Wskazówki bezpieczeństwa	101
Elementy urządzenia	104
Dane techniczne	104
Wskaźnik temperatury	105
Pierwsze uruchomienie	105
Obsługa	106
Napełnianie zbiornika wody	106
Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu	107
Nagrzewanie przed każdym użyciem	108
Przygotowywanie kawy espresso	109
Przygotowywanie kawy cappuccino	110
Wskazówki dotyczące pianki z mleka	112
Czyszczenie i konserwacja	112
Czyszczenie spieniacza mleka	113
Czyszczenie natrysku gorącej wody	114
Czyszczenie akcesoriów	114
Czyszczenie urządzenia	114
Odkamienianie urządzenia	115
Usuwanie usterek	117
Usuwanie	118
Usuwanie urządzenia	118
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	119
Serwis	120
Importer	120

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Prawa autorskie

Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim.

Wszelkie rozpowszechnianie, wgl. każdy przedruk, także we fragmentach, jak również odtwarzanie ilustracji, także w zmienionym stanie, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Ograniczenie odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w niniejszej instrukcji informacje techniczne, dane i wskazówki dotyczące obsługi są zgodne ze stanem aktualnym w chwili oddania materiału do druku i uwzględniają nasze dotychczasowe doświadczenie i najlepszą wiedzę.

Zawarte tu informacje, ilustracje i opisy nie mogą stanowić podstawy do roszczeń.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody, spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji, użytkowaniem urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, niefachowymi naprawami, niedozwolonymi przeróbkami ani używaniem niedozwolonych części zamiennych.

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:

OSTRZEŻENIE

Informacja o tym stopnia zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

- Należy przestrzegać instrukcji zawartych w niniejszej wskazówce ostrzegawczej, by uniknąć obrażeń u osób.

UWAGA**Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwość powstania szkody materialnej.**

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

- Aby uniknąć szkód materialnych, należy przestrzegać zaleceń zawartych w tym ostrzeżeniu.

WSKAZÓWKA

- Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

** OSTRZEŻENIE****Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!**

Użytkowanie urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem i/lub inny rodzaj wykorzystania urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Wszelkie roszczenia z tytułu szkód wynikających z użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem są wykluczone.

Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy/Przegląd po rozpakowaniu

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo uduszenia!

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

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

WSKAZÓWKA

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

Usuwanie opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

1–7: tworzywa sztuczne,
20–22: papier i tektura,
80–98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

Wskazówki bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

OSTRZEŻENIE! **ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!**

- ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- ▶ Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą być źródłem poważnych zagrożeń dla użytkownika. Powodują one też utratę gwarancji.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!



Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie lub w innej cieczy. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

- ▶ Nie chwytaj nigdy urządzenia wilgotnymi ani mokrymi rękami.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecać niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Niebezpieczeństwo poparzenia! Niektóre części stają się w trakcie użytkowania bardzo gorące!
- ▶ W czasie korzystania z urządzenia wydostaje się gorąca para. Uważaj, aby się nie poparzyć! Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- ▶ Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania.
- ▶ Po użyciu powierzchnia elementu grzejjego pozostaje jeszcze ciepła.
- ▶ Na połączenie wtykowe urządzenia nie może wylać się żadna ciecz.
- ▶ Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użycie może prowadzić do obrażeń.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Uszkodzone elementy wymieniać zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- ▶ Urządzenie chronić przed wilgocią i przedostawaniem się cieczy do jego wnętrza.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Chronić urządzenie przed uderzeniami, kurzem, chemikaliami, dużymi wahaniami temperatury i bliskością źródeł ciepła (piece, grzejniki).
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.
- ▶ Zawsze wyciągać zasilacz z gniazda sieciowego; nie ciągnij nigdy za przewód.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Nigdy nie korzystaj z urządzenia w pomieszczeniach, w których temperatura wynosi 0°C lub mniej. W przypadku zamarznięcia wody w przewodach lub w zbiorniku wody może dojść do uszkodzenia urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia poza pomieszczeniami. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do używania wewnątrz pomieszczeń.

WSKAZÓWKA

- ▶ W okresie gwarancyjnym naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych. Wykonywanie napraw poza siecią serwisową powoduje utratę praw gwarancyjnych.

Elementy urządzenia

Rysunek A:

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

Rysunek B:

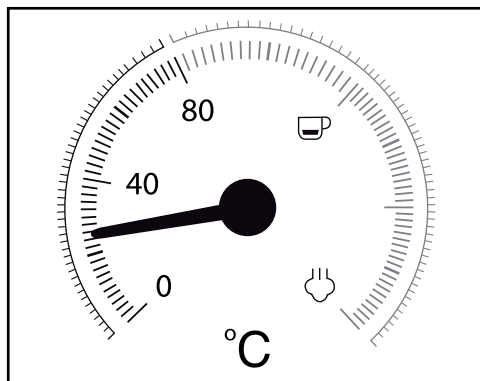
- ❶ Blokada sitka
- ❷ Kolba
- ❸ Duże sitko Espresso
- ❹ Małe sitko Espresso
- ❺ Miarka do kawy z ubijakiem

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Moc znamionowa	1100 W
Ciśnienie pompki	ok. 1,5 MPa (15 barów)
	przystosowane do kontaktu z żywnością

Wskaźnik temperatury

Wskaźnik temperatury ❶ pokazuje, do jakiej temperatury rozgrzało się urządzenie.



Po włączeniu urządzenie zaczyna się nagrzewać, aż wskazówka znajdzie się mniej więcej na środku pomiędzy 80 °C a „☕”.

Jeśli wskazówka wejdzie na czerwoną część skali, temperatura jest wystarczająco wysoka, aby przygotować kawę espresso. Świeci się zielona kontrolka nagrzewania „☕” ❸.

Po naciśnięciu przycisku „Para” ☕ ❶, gaśnie zielona kontrolka nagrzewania „☕” ❸, urządzenie nagrzewa się dalej, a wskazówka podnosi się wyżej do obszaru skali między „☕” a „☁”.

Jeśli wskazówka osiągnie obszar między „☕” a „☁”, temperatura jest dostatecznie wysoka, aby wytworzyć parę. Świeci się zielona kontrolka pary „☁” ❶.

Pierwsze uruchomienie

- 1) Oczyszczyć kolbę ❸, miarkę ❷, sitka espresso ❶ ❷, kratkę ociekową ❹ oraz zbiornik wody ❺ w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- 2) Postaw urządzenie na płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Zwróć uwagę na to, aby gniazdo sieciowe było łatwo dostępne.
- 3) Załóż kratkę ociekową ❹ w taki sposób, aby czerwony pływak mógł wystawać przez zagłębienie ❸ w kratce ociekowej ❹.
- 4) Włóż kolbę ❸ w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „➔ INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody ❶ i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby ❸ wskazywał będzie do przodu („● LOCK”).

- 5) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego.
- 6) Przed pierwszym użyciem postępuj w następujący sposób, aby oczyścić przewody wewnętrzne:
Przepuść przez urządzenie wodę na ok. 5 filiżanek espresso (około 100 ml).
Przeczytaj na ten temat rozdział „Obsługa”.
- 7) Włącz na ok. 30 sekund wytwarzanie pary. Przeczytaj na ten temat rozdział „Obsługa”.

WSKAZÓWKA

- Podczas pierwszego użycia może się zdarzyć, że pompka będzie głośno pracowała, pojawi się hałas, jednak z urządzenia nie będzie się wydostawała żadna woda. W takim przypadku obróć regulator pary ② w kierunku „☕”, aby powietrze mogło się wydostawać z przewodów urządzenia (przycisk „Para” ☕ ⑬ jest wciśnięty). Po około 20 sekundach powietrze wydostanie się, hałas zniknie, a z urządzenia zacznie się wydostawać woda.

Obsługa

WSKAZÓWKA

- Oba przyciski „Espresso” ☕ ⑬ i „Para” ☕ ⑬ blokują się wciśnięciem. Po ponownym naciśnięciu przycisk się odblokowuje.

Napełnianie zbiornika wody

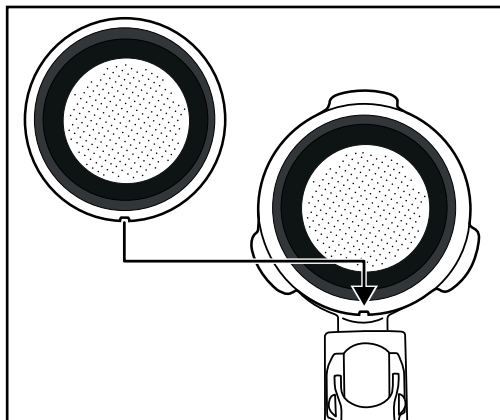
WSKAZÓWKA

- Do przygotowania kawy espresso/cappuccino używaj wyłącznie świeżej wody pitnej.
- 1) Wyjmij zbiornik wody ⑤ i napełnij go wodą:
Napełnij zbiornik wodą co najmniej do zaznaczenia MIN.
Nie nalewaj wody powyżej znacznika MAX.
 - 2) Wsuń ponownie zbiornik wody ⑤ w urządzenie. Pamiętaj o tym, aby włożyć do zbiornika wody ⑤ wężyk.

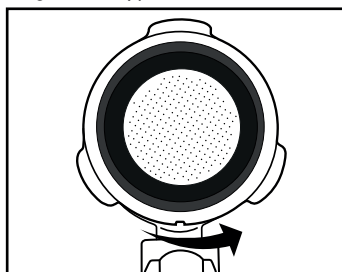
Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu

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

- 1) Nalej wody do zbiornika wody **5**.
- 2) Włóż duże **19** lub małe sitko espresso **20** w kolbę **18**.
 - Zwróć uwagę, aby przy wkładaniu małe wycięcie na dużym **19** lub małym sitku Espresso **20** ułożone było nad wycięciem w kolbie **18**.



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



WSKAZÓWKA

- Wyjmij włożone sitko Espresso **19** **20** dopiero wtedy, gdy ostygnie!
- Aby móc ponownie wyjąć sitka espresso **19** **20** z kolby **18**, obróć włożone sitko Espresso **19** **20** na tyle, aby wycięcie w sitku Espresso **19** **20** znalazło się nad wycięciem w kolbie **18**. Teraz można wyjąć sitko Espresso **19** **20**.

- 3) Włóż kolbę **18** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „ INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody **10** i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **18** wskazywał będzie do przodu („ LOCK”).
- 4) Postaw filiżankę pod kolbą **18**.
- 5) Zakręć regulator pary **2** / na „0”.
- 6) Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem  **14**.
- 7) Zaświeci się czerwona kontrolka „Power”  **12**. Po krótkim czasie wskazówka na wskaźniku temperatury **1** zaczyna się podnosić.
- 8) Po zapaleniu się kontrolki nagrzewania  **13** naciśnij przycisk „Espresso”  **15**. Pozostaw przepływającą wodę przez około 1 minutę.

WSKAZÓWKA

► W czasie tego procesu może być konieczne opróżnienie filiżanki. Zatrzymaj na chwilę proces, naciskając przycisk „Espresso”  **15**. Opróżnij filiżankę i naciśnij ponownie przycisk „Espresso”  **15**, aby woda przepływała dalej przez urządzenie.

- 9) Po ok. 1 minucie zatrzymaj pracę pompki, naciskając przycisk „Espresso”  **15** ponownie.
- 10) Zaczekaj, aż ponownie zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania  **13**. Nagrzewanie jest zakończone. Możesz teraz przygotować kawę espresso.

Nagrzewanie przed każdym użyciem

Przed przygotowaniem kawy espresso lub cappuccino konieczne jest nagrzanie urządzenia.

- 1) Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem  **14**. Zaświeci się czerwona kontrolka „Power”  **12**. Nie mogą być przy tym wciśnięte oba przyciski „Espresso”  **15** i „Para”  **16**. Upewnij się, że regulator pary **2** jest obrócony do oporu do pozycji „0”.
- 2) Włóż kolbę **18** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „ INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody **10** i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **18** wskazywał będzie do przodu („ LOCK”).
- 3) Naciśnij przycisk „Espresso”  **15**, aby urządzenie zaczęło pobierać wodę ze zbiornika wody **5**. Gdy tylko z otworów nośnika sitka zacznie się wydostawać woda, naciśnij przycisk „Espresso”  **15** ponownie, aby pompka się wyłączyła.
- 4) Zaczekaj, aż zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania **13**.
- 5) Naciśnij ponownie przycisk „Espresso”  **15** i zanim wyłączysz pompkę poczekaj, aż przez 20 sekund będzie wydostawała się gorąca woda z urządzenia.

Nagrzewanie wstępne zostało zakończone. Możesz teraz przygotować kawę espresso/cappuccino.

Przygotowywanie kawy espresso

WSKAZÓWKA

- Zawsze dopilnuj, by sitko Espresso 19 20 było zawsze czyste i wolne od pozostałości mielonej kawy espresso.

- 1) Gdy urządzenie jest rozgrzane:
W celu przygotowania kawy espresso włóż małe sitko espresso 20 w kolbę 18.
W celu przygotowania dwóch kaw espresso włóż duże sitko espresso 19 w kolbę 18.
- 2) Napełnij małe sitko espresso 20 aż do zaznaczenia MAX mieloną kawą espresso. Odpowiada to ok. 7 g kawy, lub płaskiej miarce 21.
lub:
Napełnij duże sitko espresso 19 aż do zaznaczenia MAX mieloną kawą espresso. Odpowiada to ok. 7 g + 7 g kawy, lub dwóm płaskim miarkom 21.
- 3) Ubij kawę mieloną espresso przy pomocy ubijaka na miarce 21. Następnie, w razie potrzeby, dodaj jeszcze kawy espresso, aby sitko Espresso 19 20 było napełnione do zaznaczenia MAX. Następnie ubij kawę mieloną espresso ponownie.

WSKAZÓWKA

- Ubijanie kawy mielonej espresso jest bardzo ważnym procesem podczas przygotowywania espresso. Gdy mielona kawa espresso zostanie ubita zbyt mocno, kawa espresso będzie się parzyła przepływając powoli i będzie więcej pianki. Gdy mielona kawa espresso nie zostanie zbyt mocno ubita, kawa będzie się parzyła szybko i będzie mniej pianki.
- 4) Włóż kolbę 18 w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „ INSERT” i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby 18 wskazywał będzie do przodu („ LOCK”).
 - 5) Podstaw jedną (lub dwie) filiżankę(i) pod otwory kolby. Przed zaparzeniem kawy zalecamy przepłukanie filiżanek gorącą wodą, aby espresso nie ostygło zbyt szybko. Filiżanki można odstawiać na podstawie 3.
 - 6) Po zapaleniu się kontrolki nagrzewania  15 możesz nacisnąć przycisk „Espresso”  15. Espresso napływa do filiżanki(ek).

OSTRZEŻENIE

Nigdy nie wyjmuj kolby 18 podczas zaparzania kawy espresso!

Rozpryskująca się gorąca kawa espresso może spowodować obrażenia!

- Upewnij się, że przycisk „Espresso”  15 nie jest wciśnięty, zanim usuniesz kolbę 18.

- 7) Po napełnieniu filiżanki(ek) (ok. 20 ml na filiżankę), naciśnij ponownie przycisk „Espresso”  15, aby nie była dalej pompowana woda.
Teraz możesz już wypić swoją kawę espresso.
- 8) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem  14.

WSKAZÓWKA

- Po 30 minutach urządzenie wyłącza się automatycznie.

- 9) Po każdym użyciu należy usunąć kawę z sitka espresso 19 20. Wyjmij kolbę 18 z urządzenia. Podnieś blokadę sitka 17 do góry, aby sitko Espresso 19 20 nie mogło wypaść z kolby 18. Opróżnij teraz sitko Espresso 19 20, obracając kolbę 18 z zablokowanym sitkiem espresso 18 19 i wyrzucając z niej mieloną kawę espresso. Zużyta kawę espresso usuwaj zawsze przyjaźnie dla środowiska, na przykład wraz z bioodpadami.

WSKAZÓWKA

- Po każdym użyciu koniecznie czyść natrysk gorącej wody 10 (wydostaje się z niego gorąca woda). Przeczytaj na ten temat rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

WSKAZÓWKA

- Regularnie opróżniaj rynienkę ciekową 7, najpóźniej jednak, gdy czerwony pływak będzie widoczny w zagłębieniu 8 kratki ciekowej 9.

Przygotowywanie kawy cappuccino

OSTRZEŻENIE

Zachowaj ostrożność podczas korzystania z pary do spieniania mleka.

Gorąca para lub rozpryski mogą powodować obrażenia!

- Regulator pary 2 obsługuj zawsze powoli.
- 1) Napełnij pojemnik do spieniania mleka (najlepiej ze stali nierdzewnej) w jednej trzeciej zimnym mlekiem.
 - 2) Upewnij się, że regulator pary 2 jest zakręcony (obróć go do oporu w kierunku „0”).
 - 3) Odsuń spieniacz mleka 6 na bok. Chwytaj go zawsze tylko za uchwyt 4.
 - 4) Naciśnij przycisk „Para”  16 w dół. Zaczekaj, aż zapali się zielona kontrolka  11.
 - 5) Przytrzymaj puste naczynie pod spieniaczem mleka 6. Obróć powoli regulator pary 2 w kierunku „”. Przez dyszę wydostaje się skroplona woda/rozpryski. W ten sposób następuje oczyszczanie dyszy i obiegu wody we wnętrzu urządzenia.

- 6) Odczekaj 15 sekund i obróć regulator pary **2** w kierunku „0”, aż z dyszy nie będzie wydostawała się żadna para. Wylej wodę z naczynia.
- 7) Trzymaj teraz pojemnik do spieniania mleka w rękę, aby czuć temperaturę mleka i wprowadź dyszę spieniacza mleka **6** lekko do mleka. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukośnie.
- 8) Obróć powoli regulator pary **2** w kierunku .
- 9) Poruszaj pojemnik do spieniania mleka ruchem kołowym i trzymaj przy tym końcówkę dyszy nieco pod powierzchnią mleka, na tyle głęboko, aby mleko nie przyskało we wszystkie strony i na tyle wysoko, aby nie była wytwarzana zbyt duża piana. Jeśli wykonasz tę czynność prawidłowo, słyszalne jest niskie buczenie.
- 10) Gdy zaczniesz się podnosić piana, wprowadź dyszę głębiej, aby spienić kolejną „warstwę” oraz zapobiec przypaleniu piany.
- 11) Następnie zanurz dyszę całkowicie i obróć regulator pary **2** do około połowy, aby mleko zostało podgrzane. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukośsem, aby mleko delikatnie krążyło podczas mieszania dyszą.
- 12) Gdy piana mleczna osiągnie żądaną konsystencję i temperaturę, zakręć regulator pary **2** (obróć aż do oporu w kierunku „0”).
- 13) Najpierw wyjmij dyszę z mleka.
- 14) Naciśnij przycisk „Para”  **16**. Kontrolka pary  **11** zgaśnie, a zapali się kontrolka nagrzewania  **13**.

WSKAZÓWKA

- Do zaparzania kawy cappuccino używaj zawsze większych filiżanek niż do espresso, ponieważ dodawane jest jeszcze spienione mleko.

- 15) Podczas przygotowywania kawy cappuccino postępuj tak samo, jak przy zaparzaniu espresso (patrz rozdział „Przygotowywanie espresso”/podgrzewanie nie jest już konieczne). Pozwól jednak na ok. dwa razy tak długi przepływ wody, jak w przypadku espresso (ok. 40 ml).
- 16) Wyłącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika  **14**.

WSKAZÓWKA

- Po 30 minutach urządzenie wyłącza się automatycznie.

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

WSKAZÓWKA

- Spieniacz mleka **6** należy w miarę możliwości czyścić po każdym użyciu. Przeczytaj na ten temat rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Wskazówki dotyczące pianki z mleka

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

Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. Niebezpieczeństwo poparzenia!



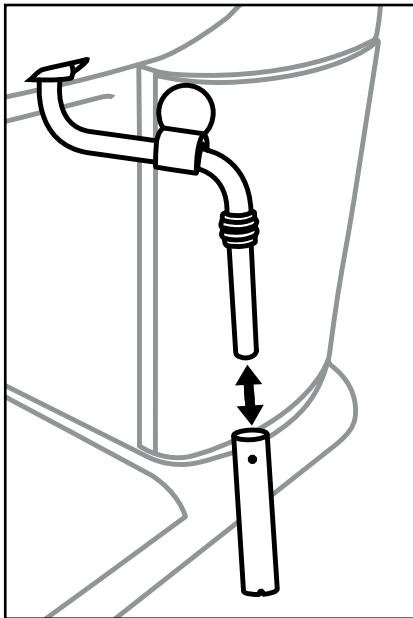
Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.
Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Czyszczenie spieniacza mleka

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Do czyszczenia urządzenia nie używaj nigdy szorujących, żrących ani chemicznych środków czyszczących. Powodują one zniszczenie powierzchni urządzenia.

- 1) Postaw puste naczynie pod spieniaczem mleka **6**.
- 2) Obróć regulator pary **2** bezpośrednio po użyciu na „☁” i pozwól przez kilka sekund na wydostawanie się pary.
- 3) Zakręć regulator pary **2** (obracaj aż do oporu w kierunku „0”), wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy.
- 4) Odczekaj do ostygnięcia dyszy.
- 5) Zdejmij osłonę spieniacza mleka **6** (rysunek 1) i wyczyść ją starannie w ciepłej wodzie.
- 6) Umyj dyszę, która znajduje się pod osłoną, używając do tego wilgotnej szmatki. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do zmywania. Po zakończeniu czyszczenia umyj ją szmatką zwilżoną płynem do mycia naczyń i czystą wodą. Upewnij się, że na dyszy nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń.
- 7) Załóż osłonę ponownie na dyszę (rysunek 1).



Rysunek 1

Czyszczenie natrysku gorącej wody

Czyść natrysk gorącej wody **10** po każdym użyciu:

- 1) Po zaparzeniu kawy espresso/cappuccino i zdemontowaniu kolby **18**, umyj całą powierzchnię natrysku gorącej wody **10** wilgotną szmatką, aby zostały usunięte wszystkie pozostałości kawy mielonej.
- 2) Załóż ponownie kolbę **18** bez włożonych sitek espresso **19** **20**.
- 3) Podstaw pustą filiżankę pod kolbę **18** i wciśnij przycisk „Espresso”  **15**, aż ten się zablokuje. Z natrysku gorącej wody **10** wypływa woda, i wypłukuje ostatnie pozostałości mielonej kawy.
- 4) Po około 20 sekundach wciśnij ponownie przycisk „Espresso”  **15** i włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem  **14**.
- 5) Zdejmij ponownie kolbę **18**.

Czyszczenie akcesoriów

- 1) Umyj kolbę **18**, oba sitka espresso **19** **20**, zbiornik wody **5**, miarkę **21** i kratkę ociekową **9** w ciepłej wodzie.

WSKAZÓWKA

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

- 2) Wysusz wszystkie elementy.
- 3) Rynienka ociekowa **7** nadaje się do zmywania w zmywarce do naczyń. Jednak przed zmywaniem w zmywarce należy z rynienki ociekowej **7** wyjąć czerwony pływak:
 - W tym celu zdemonstuj oba założone na drążkach mocujących obok pływak stopery.
 - Zdejmij pływak z drążków mocujących.
 - Umyj pływak i stopery w ciepłej wodzie.
 - Po wyczyszczeniu rynienki ociekowej **7**, nasuń czysty pływak ponownie na drążki mocujące i załóż stopery.

Czyszczenie urządzenia

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

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

Odkamienianie urządzenia

Regularnie odkamieniaj urządzenie. Po ok. 1 – 2 miesiącach (przy ok. 4 parzonych kawach espresso dziennie) konieczne jest odkamienianie urządzenia. W zależności od stopnia twardości wody w sieci wartość ta może się różnić.

Do odkamieniania używaj dostępnych w handlu odkamieniaczy do ekspresów do kawy. Postępuj zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu odkamieniacza.

Jeśli nie posiadasz odkamieniacza, możesz alternatywnie użyć kwasu cytrynowego i podstępować w następujący sposób:

- 1) Napełnij zbiornik wody **5** wodą do zaznaczenia MAX.
- 2) Rozpuść w tej wodzie 2 łyżeczki (ok. 30 gram) kwasu cytrynowego (dostępny w drogeriach lub aptekach).
- 3) Załóż zbiornik wody **5** w urządzeniu.
- 4) Włącz urządzenie z pomocą włącznika/wyłącznika  **14**. Regulator pary **2** jest zakręcony.
- 5) Załóż kolbę **18** bez sitka espresso **19** **20** w urządzeniu i podstaw filiżankę pod kolbę **18**.
- 6) Po zapaleniu się kontrolki nagrzewania  **13** wciśnij przycisk „Espresso”  **15**, aż ten się zablokuje.
- 7) Przepuść ok. 2 filiżanki (ok. 250 ml) wody i zatrzymaj następnie ten proces przez ponowne wciśnięcie przycisku „Espresso”  **15**.
- 8) Przytrzymaj puste naczynie pod spieniaczem mleka **6**.
- 9) Wciśnij przycisk „Para”  **16**, aby się zablokował i odczekaj, aż zaświeci się zielona kontrolka pary  **11**. Odkręć powoli regulator pary **2** w kierunku . Włącz na ok. 2 sekundy wytwarzanie pary.
- 10) Po 2 minutach zakręć regulator pary **2**, wciśnij ponownie przycisk „Para”  **16**, aby nie była wytwarzana już para.
- 11) Pozostaw odkamieniacz na ok. 15 minut, by zadziałał.
- 12) Powtórz kroki od 6 do 11 trzykrotnie.
- 13) Wciśnij przycisk „Espresso”  **15**, aby ten się zablokował i przepuszczaj wodę tak długo, aż zbiornik wody **5** się opróżni.
- 14) Wypłucz zbiornik wody **5** czystą wodą i nalej czystej wody do zaznaczenia MAX.
- 15) Wciśnij przycisk „Espresso”  **15**, aby się zablokował, gdy tylko zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania  **13**.
- 16) Przepuść wodę.
- 17) Powtórz kroki od 14 do 16 trzykrotnie.
- 18) Nalej ponownie wody do zbiornika wody **5**.

- 19) Wciśnij przycisk „Para”  16, aby ten się zablokował.
- 20) Przytrzymaj naczynie pod spieniaczem mleka 6 i odkręcaj powoli regulator pary 2 na „”, gdy tylko zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania  11.
- 21) Po ok. 1 minucie zakręć regulator pary 2 (obracaj aż do oporu w kierunku „0”), naciśnij ponownie przycisk „Para”  16 i wyłącz urządzenie.

WSKAZÓWKA

- Po 30 minutach urządzenie wyłącza się automatycznie.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Espresso nie wydostaje się z urządzenia.	Mielona kawa na espresso jest zbyt wilgotna i/lub zbyt mocno ubita.	Przygotować ponownie kawę espresso, jednak przy tym nie ubijać zbyt mocno kawy mielonej, lub wymienić ją całkowicie.
	Brak wody w zbiorniku wody 5 .	Nalać wodę do zbiornika wody 5 .
	Otworki kolby są zapchane.	Oczyszczyć kolbę 18 .
Espresso wylewa się przez krawędzie kolby 18 zamiast przez otwory.	Kolba 18 nie została prawidłowo założona.	Założyć poprawnie kolbę 18 .
	Otworki kolby są zapchane.	Oczyszczyć kolbę 18 .
	Na krawędziach kolby 18 znajdują się pozostałości mielonej kawy espresso.	Oczyszczyć krawędź kolby 18 z pozostałości kawy mielonej.
Kawa espresso jest zimna.	Urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane.	Nagrząć urządzenie.
	Zielona kontrolka nagrzewania  13 jeszcze się nie świeciła.	Zaczekać, aż zaświeci się zielona kontrolka nagrzewania  13 .
	Filiżanki nie zostały wstępnie podgrzane.	Podgrzać wstępnie filiżanki.
Głośnie działanie pompki.	Zbiornik wody 5 jest pusty.	Nalać wodę do zbiornika wody 5 .
Kawa crema jest zbyt jasna (espresso wypływa szybko z kolby 18).	Za mało kawy mielonej espresso.	Użyć więcej kawy mielonej espresso.
	Kawa jest zmielona za grubo.	Używać tylko kawy mielonej specjalnie do parzenia espresso.
Kawa crema jest zbyt ciemna (espresso wypływa powoli z kolby 18).	Za mało kawy mielonej espresso.	Użyć mniej kawy mielonej espresso.
	Kawa mielona jest zbyt drobno zmielona lub wilgotna.	Używać tylko kawy mielonej specjalnie do parzenia espresso.
	Zapchane jest sitko.	Wyczyścić sitko.
Mleko nie spienia się.	Mleko nie jest dostatecznie zimne.	Użyć mleko z lodówki.
	Spieniacz mleka 6 jest zabrudzony.	Oczyszczyć spieniacz mleka 6 .

Usuwanie

Usuwanie urządzenia



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad usuwania należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

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

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 313486

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	122
Autorské právo	122
Omezení odpovědnosti	122
Výstražná upozornění	122
Použití v souladu s určením	123
Rozsah dodávky/kontrola přepravy	124
Likvidace obalu	124
Bezpečnostní pokyny	125
Prvky přístroje	128
Technické údaje	128
Ukazatel teploty	129
První uvedení do provozu	129
Obsluha	130
Naplnění nádržky na vodu	130
Rozehřátí po delší nečinnosti/při prvním uvedení do provozu	131
Ohřev před každým použitím	132
Příprava espressa	133
Příprava cappuccina	134
Tipy pro vytvoření mléčné pěny	136
Čištění a údržba	136
Čištění zpěňovače mléka	137
Čištění trysky na horkou vodu	138
Čištění příslušenství	138
Čištění přístroje	138
Odstraňování vodního kamene	139
Odstraňování závad	141
Likvidace	142
Likvidace přístroje	142
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	143
Servis	144
Dovozce	144

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

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

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněna autorským právem.

Jakékoli kopírování, resp. dotisk, i jen částečným způsobem, stejně jako reprodukce ilustrací, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s písemným souhlasem výrobce.

Omezení odpovědnosti

Veškeré technické informace, údaje a pokyny ohledně obsluhy, uvedené v tomto návodu k obsluze, odpovídají poslednímu stavu tisku a byly sestaveny na základě našich dosavadních zkušeností a poznatků.

Z údajů, obrázků a popisů v tomto návodu nelze vyvozovat žádné nároky.

Výrobce nepřebírá ručení za škody vzniklé na základě nedodržení návodu, užití v rozporu s určením, na základě neodborných oprav, nedovoleně provedených změn nebo užití nedovolených náhradních dílů.

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze je užito následujících výstražných upozornění:

VÝSTRAHA

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

Není-li této nebezpečné situaci zabráněno, může vést ke zraněním.

- Pro zabránění zranění osob je proto nutno dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.

Není-li této nebezpečné situaci zabráněno, může vést k hmotným škodám.

- Pro zabránění hmotným škodám je proto nutno dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

UPOZORNĚNÍ

- Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Použití v souladu s určením

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

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

** VÝSTRAHA****Nebezpečí při použití v rozporu s určením!**

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

Jsou vyloučeny jakékoli nároky kvůli poškozením, vzniklým na základě použití v rozporu s určením.

Riziko nese výhradně uživatel.

Rozsah dodávky/kontrola přepravy

VÝSTRAHA

Nebezpečí udušení!

- Obalové materiály nelze užívat ke hraní. Hrozí nebezpečí udušení.

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- Espresso kávovar
- Držák sítko
- Velké sítko na espresso
- Malé sítko na espresso
- Odměrka s přechovadlem
- Stručný návod
- Návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

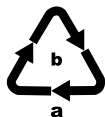
- Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklých v důsledku vadného obalu nebo při dopravě kontaktujte servisní hotline.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídíte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

- 1 – 7: Plasty,
- 20 – 22: Papír a lepenka,
- 80 – 98: Kompozitní materiály.

UPOZORNĚNÍ

- Originální obal během záruční doby přístroje pokud možno uschovejte, aby bylo možno v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před použitím přístroje zkontrolujte, zda není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Děti od 8 let mohou přístroj používat jen v případě, že jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném užívání a porozuměly nebezpečí, jež z toho plyne.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí přístroj používat jen v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném užívání přístroje a porozuměly nebezpečí, jež z toho plyne.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Opravy přístroje přenechte pouze autorizovaným odborným firmám nebo zákaznickému servisu. Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele. Navíc zaniká i nárok na záruku.



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

- ▶ Přístroje se nikdy nedotýkejte mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tak nebezpečí.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Nebezpečí popálení! Některé díly se během používání silně zahřívají!
- ▶ Při používání přístroje vznikají horké páry. Je třeba dávat pozor, aby nedošlo k opaření! Od páry udržujte dostatečnou vzdálenost.
- ▶ Přístroj zapojte pouze do řádně nainstalované a uzemněné zásuvky.
- ▶ Po použití je na povrchu topného článku ještě zbytkové teplo.
- ▶ Na konektor přístroje nesmí vytéct žádná kapalina.
- ▶ Používejte přístroj pouze v souladu s jeho určením. Nesprávná použití mohou vést ke zraněním.

POZOR! NEBEZPEČÍ HMOTNÝCH ŠKOD

- ▶ Vadné součástky se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Jen u těchto součástí je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- ▶ Chraňte přístroj před vlhkem a proniknutím kapalin.
- ▶ Chraňte přístroj před nárazy, prachem, chemikáliemi, silnými výkyvy teplot a působením blízkých zdrojů tepla (kamna, topná tělesa).
- ▶ Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin.
- ▶ Při odpojování ze zásuvky uchopte síťový adaptér vždy za zástrčku, nikdy netahejte za kabel.
- ▶ Přístroj během provozu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

POZOR! NEBEZPEČÍ HMOTNÝCH ŠKOD

- ▶ Neprovozujte přístroj nikdy v místnostech s teplotou kolem 0 °C nebo nižší. Při zamrznutí vody v trubkách nebo v nádržce na vodu může dojít k poškození přístroje.
- ▶ Přístroj nikdy neprovozujte venku. Přístroj je určen pouze pro použití v interiéru.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze výrobce autorizovaný zákaznický servis, jinak nárok na záruku při následném poškození zaniká.

Prvky přístroje

Obrázek A:

- ❶ ukazatel teploty
- ❷ regulátor páry
- ❸ odkládací plocha
- ❹ rukojeť
- ❺ nádržka na vodu
- ❻ zpěňovač mléka
- ❼ lapač kapek
- ❽ vyhloubení pro červený plovák
- ❾ odkapávací mřížka
- ❿ tryska na horkou vodu
- ⓫ zelená kontrolka páry 
- ⓫ červená kontrolka „Power“ 
- ⓫ zelená kontrolka ohřevu 
- ⓫ vypínač 
- ⓫ tlačítko „espresso“ 
- ⓫ tlačítko „pára“ 

Obrázek B:

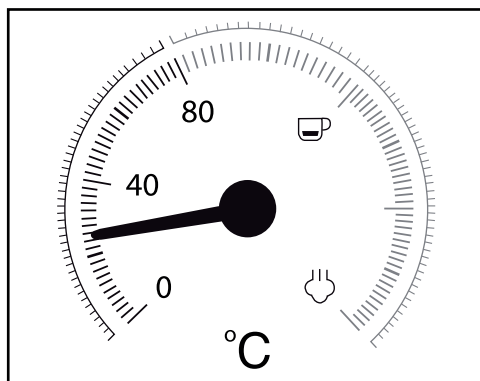
- ⓫ zablokování sítka
- ⓫ držák sítka
- ⓫ velké sítko na espresso
- ⓫ malé sítko na espresso
- ⓫ odměrka s pěchovadlem

Technické údaje

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

Ukazatel teploty

Ukazatel teploty ❶ udává míru zahřátí přístroje.



Přístroj se začne zahřívát, jakmile jej zapnete, a zahřívá se, dokud se ručička nezastaví přibližně mezi 80 °C a „☕“.

Ocitne-li se ručička v červené části stupnice, je teplota pro přípravu espresso dostatečně vysoká. Rozsvítí se zelená kontrolka ohřevu ☕ ❶.

Stisknete-li tlačítko „pára“ ☕ ❷, zelená kontrolka ohřevu ☕ ❶ zhasne, přístroj se zahřívá dále a ručička dospěje až do oblasti mezi „☕“ a „☕“.

Je-li ručička v oblasti mezi „☕“ a „☕“, je teplota pro generování páry dostatečně vysoká. Rozsvítí se zelená kontrolka páry ☕ ❷.

První uvedení do provozu

- 1) Vyčistěte držák sítky ❶, odměrku ❷, sítko na espresso ❸ ❹, odkapávací mřížku ❺ a nádržku na vodu ❻ dle pokynů v kapitole „Čištění a péče“.
- 2) Přístroj postavte na suchý, rovný povrch odolný vůči teplotě. Dbejte na to, aby se síťová zásuvka nacházela v dosažitelné blízkosti.
- 3) Vložte odkapávací mřížku ❺ tak, aby červený plovák mohl vyčnívat vyhloubením ❸ v odkapávací mřížce ❺.
- 4) Držák sítky ❶ nasadte do přístroje na značku „➡ INSERT“, nacházející se vedle trysky na horkou vodu ❿, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku ❶ nesměřuje dopředu („● LOCK“).
- 5) Zástrčku zasuněte do síťové zásuvky.
- 6) Při čištění interních trubek postupujte před prvním použitím následovně: Kávovarem nechte protéct vodu pro cca 5 šálků espresso (asi 100 ml). Za tímto účelem si přečtěte kapitolu „Obsluha“.
- 7) Nechte cca 30 sekund vyrábět páru. Za tímto účelem si přečtěte kapitolu „Obsluha“.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním použití se může stát, že čerpadlo už slyšitelně pracuje, je slyšet zvuky, avšak z přístroje nevytéká žádná voda. V takovém případě otočte regulátorem páry ② ve směru „☺“, aby z potrubí přístroje mohl uniknout vzduch (tlačítko „pára“ ☺ ⑬ je stisknuté). Po cca 20 sekundách vzduch unikl, zvuky zmizí a z přístroje vytéká voda.

Obsluha

UPOZORNĚNÍ

- Obě tlačítka „espresso“ ☺ ⑬ a „pára“ ☺ ⑬ při stisknutí zacvaknou dovnitř. Při opětovném stisknutí se uvolní.

Naplnění nádržky na vodu

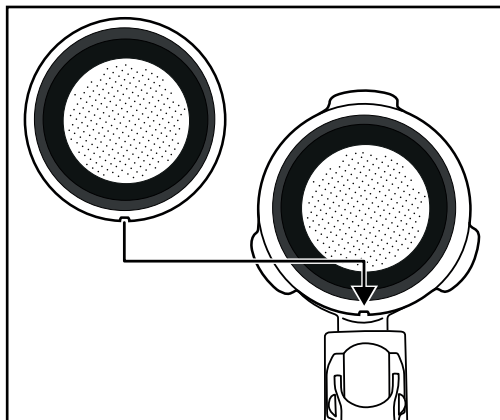
UPOZORNĚNÍ

- Pro přípravu espressa/cappuccina používejte výlučně čerstvou pitnou vodu.
- 1) Nádržku na vodu ⑤ vytáhněte směrem nahoru a nalijte do ní vodu: Voda musí sahat minimálně po značku Min. Nikdy nenalévejte více vody než po značku Max.
 - 2) Zasuňte nádržku na vodu ⑤ zpět do přístroje. Nezapomeňte vložit do nádržky na vodu ⑤ hadici.

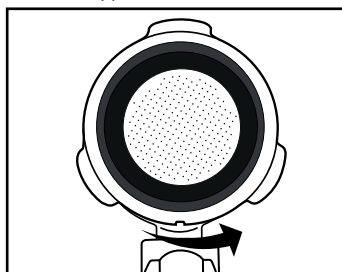
Rozehřátí po delší nečinnosti/při prvním uvedení do provozu

Pokud jste přístroj delší dobu nepoužívali, nechte jej rozeřhát následujícím způsobem:

- 1) Nádržku na vodu **5** naplňte vodou.
- 2) Do držáku sítky **19** vložte velké **20** nebo malé sítko na espresso **18**.
 - Dbejte na to, aby se malý zářez na velkém **19** nebo malém sítku na espresso **20** při vložení nacházel nad zářezem na držáku sítky **18**.



- Potom velké **19** nebo malé sítko na espresso **20** mírně pootočte, aby toto nemohlo vypadnout.



UPOZORNĚNÍ

- Vsazené sítko na espresso **19** **20** odeberte až po jeho vychladnutí!
- K opětovnému vyjmutí sítky na espresso **19** **20** z držáku sítky **18** otočte vložené sítko na espresso **19** **20** tak, aby se zářez na sítku espressa **19** **20** nacházel nad zářezem na držáku sítky **18**. Nyní můžete sítko na espresso **19** **20** vyjmout.

- 3) Držák sítky **18** nasadíte do přístroje na značku „ INSERT“, nacházející se vedle trysky na horkou vodu **10**, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **18** nesměruje dopředu („ LOCK“).
- 4) Pod držák sítky **18** postavte šálek.
- 5) Nastavte regulátor páry **2** v poloze zavřený/otevřený na „0“.
- 6) Zapněte přístroj vypínačem  **14**.
- 7) Svítí červená kontrolka „Power“  **12**. Po chvíli začne ručička na ukazateli teploty **1** stoupat.
- 8) Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu  **13**, stiskněte tlačítko „espresso“  **15**. Nechte cca 1 minutu protékat vodu.

UPOZORNĚNÍ

- Je možné, že v průběhu tohoto procesu bude třeba šálek vyprázdnit. V takovém případě proces zastavte stisknutím tlačítka „espresso“  **15**. Šálek vyprázdněte a stiskněte znovu tlačítko „espresso“  **15** – voda začne opět protékat.

- 9) Asi po 1 minutě čerpadlo zastavte opětovným stisknutím tlačítka „espresso“  **15**.
- 10) Vyčkejte, dokud se opět nerozsvítí zelená kontrolka ohřevu  **13**. Ohřev je ukončen. Nyní si můžete připravit espresso.

Ohřev před každým použitím

Před přípravou espressa nebo cappuccina se přístroj musí rozehřát.

- 1) Zapněte přístroj vypínačem  **14**. Svítí červená kontrolka „Power“  **12**. Nesmí být stisknuto tlačítko „espresso“  **15** ani „pára“  **16**. Zkontrolujte, zda je regulátor páry **2** otočen až na doraz do polohy „0“.
- 2) Držák sítky **18** nasadíte do přístroje na značku „ INSERT“, nacházející se vedle trysky na horkou vodu **10**, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **18** nesměruje dopředu („ LOCK“).
- 3) Stiskněte tlačítko „espresso“  **15**, přístroj začne čerpat vodu z nádržky **5**. Jakmile voda začne vytékat z otvorů držáku sítky, stiskněte tlačítko „espresso“  **15** ještě jednou, aby se čerpadlo zastavilo.
- 4) Vyčkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka ohřevu  **13**.
- 5) Stiskněte znovu tlačítko „espresso“  **15** a nechte 20 sekund vytékat horkou vodu, poté čerpadlo opět zastavte.

Tím je předehřev ukončen. Nyní můžete připravovat espresso/cappuccino.

Příprava espressa

UPOZORNĚNÍ

- Vždy se přesvědčte o tom, že je sítko na espresso **19** **20** čisté a že jsou odstraněny zbytky prášku na espresso.

- 1) Když je přístroj rozehrátý:
Pro přípravu malého espressa nasadíte do držáku sítko **18** malé sítko na espresso **20**.
Pro přípravu dvou šálků espressa nasadíte do držáku sítko **18** velké sítko na espresso **19**.
- 2) Do malého sítko na espresso **20** nasypte prášek pro přípravu espressa až po značku Max. To odpovídá cca 7 g prášku nebo jedné zarovnané odměrce **21**.
Nebo:
Do velkého sítko na espresso **19** nasypte prášek pro přípravu espressa až po značku Max. To odpovídá cca 7 g + 7 g prášku nebo dvěma zarovnaným odměrkám **21**.
- 3) Prášek pro přípravu espressa zatlačte do odměrky **21** pěchovadlem. Poté prášek pro přípravu espressa dle potřeby doplňte tak, aby bylo sítko na espresso **19** **20** naplněno až po značku MAX. Prášek pro přípravu espressa opět zatlačte.

UPOZORNĚNÍ

- Zatlačení prášku má při přípravě espressa zásadní význam. Natlačí-li se prášek pro přípravu espressa do sítko příliš silně, protéká espresso pomalu a na jeho povrchu se vytvoří více cremy. Pokud prášek není do sítko silně zatlačený, espresso proteče sítkem rychle a vytvoří se jen málo cremy.
- 4) Držák sítko **18** nasadíte do přístroje na značku „ INSERT“, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **18** nesměruje dopředu („ LOCK“).
 - 5) Postavte jeden (nebo dva) šálek/šálky pod otvory držáku sítko. Doporučujeme předtím šálky vypláchnout horkou vodou, aby espresso rychle nevychladlo. Šálky lze odložit na odkládací plochu **3**, aby si uchovaly teplotu.
 - 6) Když se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu  **18**, můžete stisknout tlačítko „espresso“  **15**. Espresso teče do šálku/šálků.

VÝSTRAHA

Držák sítko **18 nikdy nevyjímajte během přípravy espressa!**

Horké espresso by vystříklo a mohlo by způsobit zranění!

- Před vyjmutím držáku sítko **18** vždy zkontrolujte, zda není stisknuto tlačítko „espresso“  **15**.

- 7) Po naplnění šálků požadovaným množstvím (cca 20 ml na šálek) znovu stiskněte tlačítko „espresso“  15, čímž přívod vody zastavíte.

Espresso můžete nyní vypít.

- 8) Vypněte přístroj vypínačem  14.

UPOZORNĚNÍ

- Po 30 minutách se přístroj automaticky vypne.

- 9) Po každém použití odstraňte ze sítka 19 20 prášek pro přípravu espressa. Vyjměte držák sítka 18 z přístroje. Za tímto účelem vyklopte blokování sítka 17 nahoru tak, aby sítko 19 20 nemohlo vypadnout z držáku 18. Nyní sítko 19 20 vyprázdněte – držák 18 se zablokováním sítkem 19 20 otočte a prášek z něj vyklepte. Prášek likvidujte vždy ekologicky, například jako organický odpad.

UPOZORNĚNÍ

- Po každém použití je bezpodmínečně nutné vyčistit trysku 10 (ze které vytéká horká voda). Za tímto účelem si přečtěte kapitolu „Čištění a péče“.

UPOZORNĚNÍ

- Pravidelně vyprazdňujte lapač kapek 7, nejpозději tehdy, je-li vidět červený plavák ve vyhloubení 8 odkapávací mřížky 9.

Příprava cappuccina

VÝSTRAHA

Při generování mléčné pěny pomocí páry buďte opatrní!

Zasažení horkou párou nebo horkou vodou může způsobit zranění!

- Regulátorem páry 2 otáčejte vždy pomalu.
- 1) Zpěňovací nádobu (nejlépe z nerezavějící oceli) naplňte do jedné třetiny studným mlékem.
 - 2) Přesvědčte se, zda je regulátor páry 2 otočený do vypnuté polohy (až na doraz ve směru „0“).
 - 3) Zpěňovač mléka 6 vytočte na stranu. Přitom jej držte pouze za rukojeť 4.
 - 4) Zatlačte tlačítko „pára“  16. Vyčkejte, dokud nesvíí zelená kontrolka páry  11.
 - 5) Pod zpěňovačem mléka 6 podržte prázdnou nádobu. Regulátorem páry 2 otáčejte pomalu ve směru „“. Z trysky vyteče/vystříkne kondenzovaná voda. Tím se vyčistí tryska a oběh vody uvnitř přístroje.
 - 6) Vyčkejte 15 sekund a poté regulátor páry 2 otočte ve směru „0“, aby z trysky již nevystupovala žádná pára. Vylijte vodu z nádoby.

- 7) Nyní podržte zpěňovací nádobu v ruce, abyste zkontrolovali teplotu mléka, a zaveďte trysku zpěňovače mléka **6** lehce do mléka v nádobě. Držte přitom zpěňovací nádobu mírně nakloněnou.
- 8) Regulátor páry **2** pomalu otočte ve směru „“.
- 9) Zpěňovací nádobou krouživě pohybujte a přitom udržujte špičku trysky těsně pod hladinou mléka: dost hluboko na to, aby mléko nestříkalo ven, a přitom dost vysoko na to, aby mohla vzniknout hustá pěna. Postupujete-li správně, je přitom slyšet hluboký bzučivý zvuk.
- 10) Jakmile mléčná pěna začne stoupat, zasuňte trysku hlouběji do nádoby, aby se napěnila další „vrstva“ a pěna se nepřipálila.
- 11) Nakonec trysku do nádoby úplně ponořte a otočte regulátor páry **2** asi do poloviny, aby se mléko ohřálo. Zpěňovací nádobu držte mírně šikmo tak, aby se mléko při promíchávání tryskou jemně točilo.
- 12) Když má mléčná pěna požadovanou konzistenci a teplotu, uzavřete regulátor páry **2** (otočením na doraz ve směru „0“).
- 13) Teprve potom trysku z mléka vytáhněte.
- 14) Stiskněte tlačítko „pára“  **16**. Kontrolka páry  **11** zhasne a kontrolka zahřívání  **13** se rozsvítí.

UPOZORNĚNÍ

- Pro přípravu cappuccina používejte vždy větší šálky než pro přípravu espressa, protože potřebujete místo ještě pro zpěněné mléko.

- 15) Při přípravě cappuccina postupujte stejně jako při přípravě espressa (viz kapitolu „Příprava espressa“/přístroj již není potřeba předehřívát). Vodu však nechte protékat přibližně dvakrát déle, než je tomu u espressa (cca 40 ml).
- 16) Přístroj vypněte vypínačem  **14**.

UPOZORNĚNÍ

- Po 30 minutách se přístroj automaticky vypne.

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

UPOZORNĚNÍ

- Zpěňovač mléka **6** je nutno po každém použití vyčistit. Za tímto účelem si přečtěte kapitolu „Čištění a péče“.

Tipy pro vytvoření mléčné pěny

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

Čištění a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

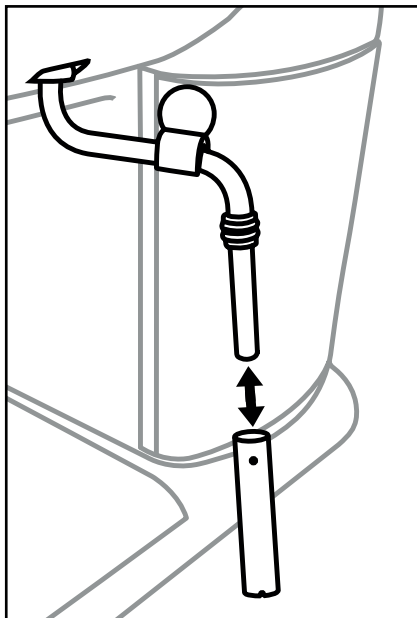
- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
 - Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout. Nebezpečí popálení!
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Čištění zpěňovače mléka

POZOR! HNOTNÉ ŠKODY!

► K čištění přístroje nikdy nepoužívejte abrazivní, korozivní nebo chemické čisticí prostředky. Tyto prostředky poškozují povrch přístroje.

- 1) Pod zpěňovač mléka ❹ postavte prázdnou nádobu.
- 2) Regulátor páry ❷ přímo po použití otočte na „☞“ a nechte několik sekund unikat páru.
- 3) Uzavřete regulátor páry ❷ (otočte na doraz ve směru „0“), vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku.
- 4) Nechte vychladnout trysku.
- 5) Sejměte koncovku zpěňovače mléka ❹ (obrázek 1) a pečlivě ji vyčistěte v teplé vodě.
- 6) Trysku, která se nachází pod koncovkou, otřete vlhkým hadříkem. Je-li to nutné, přidejte na hadřík trochu jemného prostředku na nádobí. Po použití prostředku na nádobí však trysku otřete hadříkem vymáchaným v čisté vodě. Zkontrolujte, zda na trysce nezůstaly zbytky prostředku na nádobí.
- 7) Trysku opět nasadíte na koncovku (obrázek 1).



Obrázek 1

Čištění trysky na horkou vodu

Trysku na horkou vodu 10 vyčistěte po každém použití:

- 1) Po přípravě espressa/cappuccina a sejmutí držáku sítko 18 otřete celou plochu kolem trysky na horkou vodu 10 vlhkým hadříkem, aby byly odstraněny všechny zbytky prášku.
- 2) Opět nasadíte držák sítko 18 bez nasazených síték 19 20.
- 3) Poté pod držák sítko 18 postavte prázdný šálek a stiskněte tlačítko „espresso“  15, až zacvakne. Z trysky 10 začne vytékat voda, která vypláchne poslední zbytky prášku.
- 4) Po cca 20 sekundách opět stiskněte tlačítko „espresso“  15 a přístroj vypnete vypínačem  14.
- 5) Držák sítko 18 opět vyjměte.

Čištění příslušenství

- 1) Držák sítko 18, obě sítko na espresso 19 20, nádržku na vodu 5, odměrku 21 a odkapávací mřížku 9 umyjte v teplé vodě.

UPOZORNĚNÍ

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

- 2) Všechny součásti dobře vysušte.
- 3) Lapač kapek 7 lze mýt v myčce na nádobí. Před mytím v myčce však z lapače 7 vyjměte červený plovák:
 - K tomu je potřeba odstranit zarážky nasazené na přídržovacích tyčkách po obou stranách plováku.
 - Plovák z přídržovacích tyček sejměte.
 - Plovák a zarážky umyjte v teplé vodě.
 - Po umytí lapače kapek 7 nasuňte umytý plovák zpět na přídržovací tyčky a nasadíte zarážky.

Čištění přístroje

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

Před dalším použitím musí být přístroj zcela suchý.

Odstraňování vodního kamene

Z přístroje pravidelně odstraňujte vodní kámen. Vodní kámen by se měl odstraňovat vždy po 1 – 2 měsících (pokud se připravují cca 4 espresso denně). Požadovaná frekvence však může být jiná – v závislosti na tvrdosti vody ve vašem regionu.

K odstranění vodního kamene použijte obvyklý odvápňovací prostředek pro kávovary espresso. Postupujte dle návodu k použití uvedeném na odvápňovacím prostředku.

Jestliže nemáte odvápňovací prostředek, lze k odvápnění alternativně použít kyselinu citronovou a postupovat takto:

- 1) Nádržku na vodu **5** naplňte až po značku Max vodou.
- 2) Rozpusťte v ní 2 lžice (cca 30 gramů) kyseliny citronové (k dostání v drogeriích nebo lékárnách).
- 3) Nádržku na vodu **5** nasadíte opět do přístroje.
- 4) Zapněte přístroj vypínačem **14**. Regulátor páry **2** je utažený.
- 5) Vsaďte do přístroje držák sítky **18** bez sítky na espresso **19** **20** a pod držák **18** postavte šálek.
- 6) Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu **13**, stiskněte tlačítko „espresso“ **15**, až zacvakne.
- 7) Nechte protéci přibližně 2 šálky vody (cca 250 ml), a poté proces zastavte opětovným stisknutím tlačítka „espresso“ **15**.
- 8) Pod zpěňovačem mléka **6** podržte nádobu.
- 9) Zatlačte tlačítko „pára“ **16** dolů, aby zaskočilo a vyčkejte, dokud nesvítí zelená kontrolka páry **11**. Regulátor páry **2** pomalu otočte na „**11**“. Přístroj nechte cca 2 minuty vyrábět páru.
- 10) Po 2 minutách regulátor páry **2** zavřete a stiskněte znovu tlačítko „pára“ **16**, aby se pára přestala tvořit.
- 11) Nechte odvápňovací prostředek působit cca 15 minut.
- 12) Kroky 6 – 11 opakujte třikrát.
- 13) Poté stiskněte tlačítko „espresso“ **15**, až zacvakne, a nechte protékat vodu, dokud se nádržka na vodu **5** nevyprázdní.
- 14) Vypláchněte nádržku na vodu **5** čistou vodou a čistou vodu nalijte až po značku Max.
- 15) Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu **13**, stiskněte tlačítko „espresso“ **15**, až zacvakne.
- 16) Vodu nechte protéci.
- 17) Kroky 14 – 16 opakujte třikrát.
- 18) Nádržku **5** naplňte vodou ještě jednou.

- 19) Stiskněte tlačítko „pára“  16, až zacvakne.
- 20) Podržte nádobu pod zpěňovačem mléka 6 a pomalu otočte regulátor páry 2 na „“, jakmile svítí zelená kontrolka páry  11.
- 21) Po cca 1 minutě uzavřete regulátor páry 2 (otočte na doraz ve směru „0“), opět stiskněte tlačítko „Pára“  16 a vypněte přístroj.

UPOZORNĚNÍ

- Po 30 minutách se přístroj automaticky vypne.

Odstraňování závad

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Espresso nevytéká.	Prášek pro přípravu espresso je příliš vlhký a/nebo je do sítka příliš silně natlačený.	Espresso připravte znovu a neztlačujte prášek tak silně, případně použijte nový prášek.
	V nádržce na vodu 5 není voda.	Vodní nádržku 5 naplňte vodou.
	Otvory držáku sítka jsou ucpané.	Vyčistěte držák sítka 18 .
Espresso přetéká přes okraje držáku sítka 18 místo toho, aby teklo z otvorů.	Držák sítka 18 není správně nasazený.	Držák sítka 18 nasadíte správně.
	Otvory držáku sítka jsou ucpané.	Vyčistěte držák sítka 18 .
	Na okraji držáku sítka 18 jsou zbytky prášku pro přípravu espresso.	Odstraňte zbytky prášku z okraje držáku sítka 18 .
Espresso je studené.	Přístroj nebyl předehřátý.	Přístroj předehřejte.
	Ještě se nerozsvítila zelená kontrolka ohřevu  13 .	Vyčkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka ohřevu  13 .
	Šálky nebyly předehřátý.	Šálky předehřejte.
Hlučný provoz čerpadla.	Nádržka na vodu 5 je prázdná.	Vodní nádržku 5 naplňte vodou.
Crema je příliš světlá (espresso vytéká z držáku sítka 18 příliš rychle).	Příliš málo prášku pro přípravu espresso.	Použijte více prášku pro přípravu espresso.
	Prášek pro přípravu espresso je namletý příliš nahrubo.	Používejte pouze prášek vyrobený speciálně pro přípravu espresso.
Crema je příliš tmavá (espresso vytéká z držáku sítka 18 příliš pomalu).	Příliš mnoho prášku pro přípravu espresso.	Použijte méně prášku pro přípravu espresso.
	Prášek je namletý příliš jemno nebo je vlhký.	Používejte pouze prášek vyrobený speciálně pro přípravu espresso.
	Sítko je ucpané.	Vyčistěte sítko.
Mléko nepění.	Mléko není dost studené.	Použijte mléko z ledničky.
	Zpěňovač mléka 6 je znečištěný.	Vyčistěte zpěňovač mléka 6 .

Likvidace

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Přístroj zlikvidujte prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepkou na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 313486

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	146
Autorské právo	146
Obmedzenie ručenia	146
Výstražné upozornenia	146
Používanie v súlade s určením	147
Obsah dodávky a kontrola po preprave	148
Likvidácia obalu	148
Bezpečnostné upozornenia	149
Prvky prístroja	152
Technické údaje	152
Indikátor teploty	153
Prvé uvedenie do prevádzky	153
Obsluha	154
Plnenie nádoby na vodu	154
Zohrievanie po dlhšom odstavení/pri prvom uvedení do prevádzky	155
Zohrievanie pred každým použitím	156
Príprava kávy espresso	157
Príprava kávy cappuccino	158
Tipy pre prípravu mliečnej peny	160
Čistenie a údržba	160
Čistenie speňovača mlieka	161
Čistenie výpustu horúcej vody	162
Čistenie príslušenstva	162
Čistenie prístroja	162
Odvápňovanie prístroja	163
Odstraňovanie porúch	165
Likvidácia	166
Likvidácia prístroja	166
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	167
Servis	168
Dovozca	168

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

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

Autorské právo

Táto dokumentácia je chránená autorským právom.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastková, ako aj reprodukcia obrázkov, i v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

Obmedzenie ručenia

Všetky technické informácie, údaje a pokyny na obsluhu uvedené v tomto návode na obsluhu, zodpovedajú najnovšiemu stavu pri odovzdaní do tlače a zohľadňujú s najlepším vedomím naše doterajšie skúsenosti a znalosti.

Z údajov, obrázkov a popisov v tomto návode nemožno odvodzovať žiadne nároky.

Výrobca nepreberá ručenie za škody, ktoré vzniknú nedodržaním tohto návodu, používaním v rozpore s určením, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov.

Výstražné upozornenia

V tomto návode na obsluhu sú použité nasledujúce výstražné upozornenia:

VÝSTRAHA

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok zranenia.

- Aby ste zabránili zraneniam osôb, riadte sa inštrukciami uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

POZOR**Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možné vecné škody.**

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok vecné škody.

- Aby ste zabránili vecným škodám, riaďte sa inštrukciami uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

UPOZORNENIE

- Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú zaobchádzanie s prístrojom.

Používanie v súlade s určením

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

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

** VÝSTRAHA****Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určením!**

Pri nesprávnom používaní alebo používaní prístroja v rozpore s určením môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev.

- Tento prístroj používajte výlučne v súlade s určením.
- Dodržiavajte postupy uvedené v tomto návode na obsluhu.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním v rozpore s určením sú vylúčené.

Riziko nesie výlučne používateľ.

Obsah dodávky a kontrola po preprave

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo udusenía!

- Obalové materiály sa nesmú používať na hranie.
Hrozí nebezpečenstvo udusenía.

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentami:

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

UPOZORNENIE

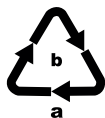
- Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na servis horúcej linky.

Likvidácia obalu

Obal chráni prístroj pred poškodením pri preprave. Voľba obalových materiálov zohľadňuje ekologické a likvidačno-technické hľadiská, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.



Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí surovinami a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

- 1 – 7: Plasty,
- 20 – 22: Papier a lepenka,
- 80 – 98: Kompozitné materiály.

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste ho mohli v prípade uplatňovania záruky správne zabalíť.

Bezpečnostné upozornenia

Na účely bezpečného zaobchádzania s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- Prístroj a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod dozorom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný podnik alebo zákaznícky servis. Dôsledkom neodborných opráv môžu pre používateľa vzniknúť značné nebezpečenstvá. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.



Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Nikdy nechytajte prístroj mokrémi alebo vlhkými rukami.
- Poškodenú elektrickú zástrčku alebo pripojovací kábel nechajte ihneď vymeniť len kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nebezpečenstvo popálenia! Niektoré diely sú počas prevádzky veľmi horúce!
- ▶ Pri používaní prístroja vznikajú oblaky horúcej pary. Dajte pozor na to, aby ste sa nimi neobarili! Udržiavajte si dostatočný odstup od pary.
- ▶ Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov.
- ▶ Po použití je na povrchu vyhrievacieho prvku ešte zvyškové teplo.
- ▶ Na zástrčkové spojenie prístroja nesmie pretiecť žiadna tekutina.
- ▶ Prístroj používajte len na určený účel. Chybné použitie môže viesť k zraneniam.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.
- ▶ Prístroj chráňte pred vlhkosťou a vniknutím kvapalín dovnútra.
- ▶ Prístroj chráňte pred nárazmi, prachom, chemikáliami, silným kolísaním teplôt a príliš blízkymi zdrojmi tepla (sporáky, vyhrievacie telesá).
- ▶ Nikdy neponárajte prístroj do vody alebo iných kvapalín.
- ▶ Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, nikdy neťahajte za kábel.
- ▶ Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nepoužívajte prístroj v priestoroch, kde je teplota nižšia než 0 °C alebo okolo nuly. Ak by zamrzla voda vo vedení alebo v nádobe na vodu, mohol by sa prístroj poškodiť.
- ▶ Prístroj nikdy neprevádzkujte v exteriéri. Prístroj je určený len na používanie vo vnútorných priestoroch.

UPOZORNENIE

- ▶ Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.

Prvky prístroja

Obrázok A:

- ❶ indikátor teploty
- ❷ regulátor pary
- ❸ odkladacia plocha
- ❹ rúčka
- ❺ nádoba na vodu
- ❻ speňovač mlieka
- ❼ odkvapkávacia miska
- ❽ otvor pre červený plavák
- ❾ odkvapkávacia mriežka
- ❿ výpusť horúcej vody
- ⓫ zelená kontrolka pary 
- ⓫ červená kontrolka „Power“ 
- ⓫ zelená kontrolka zohrievania 
- ⓫ spínač ZAP./VYP. 
- ⓫ tlačidlo „Espresso“ 
- ⓫ tlačidlo „Para“ 

Obrázok B:

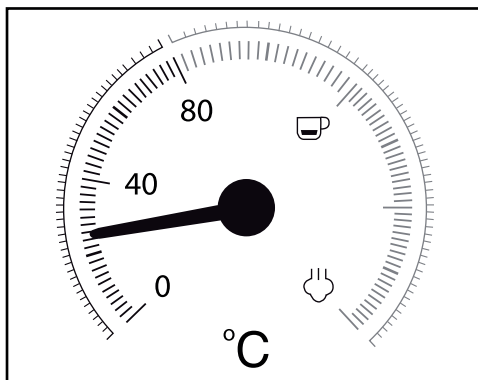
- ⓫ blokovač sitka
- ⓫ držiak sitka
- ⓫ veľké sitko na espresso
- ⓫ malé sitko na espresso
- ⓫ odmerka s vtláčadlom

Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Menovitý výkon	1100 W
Tlak čerpadla	cca 1,5 MPa (15 bar)
	bezpečný pre potraviny

Indikátor teploty

Indikátor teploty ❶ ukazuje, do akej miery je prístroj zahriaty.



Ľhneď po zapnutí prístroja sa prístroj začne zahrievať, až kým sa ukazovateľ dostane medzi 80 °C a „☕“.

Keď ručička dosiahne červenú časť stupnice, teplota je dostatočne vysoká na prípravu espressa. Zelená kontrolka zohrievania ☕ ❸ svieti.

Keď stlačíte tlačidlo „Para“ ☕ ❹, zelená kontrolka zohrievania ☕ ❸ zhasne, prístroj sa ďalej zahrieva a ukazovateľ vystúpi vyššie až do rozsahu stupnice medzi „☕“ a „☕“.

Keď ukazovateľ dosiahne rozsah „☕“ a „☕“, teplota je dostatočne vysoká na generovanie pary. Zelená kontrolka pary ☕ ❶ svieti.

Prvé uvedenie do prevádzky

- 1) Vyčistíte držiak sitka ❸, odmerku ❷, sitká na espresso ❶ ❷, odkvapkávaciu mriežku ❹ a nádobu na vodu ❺ tak, ako to je popísané v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 2) Postavte prístroj na rovný a teplovzdorný podklad. Dbajte na to, aby bola sieťová zásuvka v dostatočnej blízkosti.
- 3) Nasadíte odkvapkávaciu mriežku ❹ tak, aby červený plavák mohol cez otvor ❸ prečnievať do odkvapkávacej mriežky ❹.
- 4) Nasadíte držiak sitka ❸ do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „➔ INSERT“, umiestnenom bočne vedľa výpustu horúcej vody ❶, a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby rúčka držiaka sitka ❸ ukazovala dopredu („● LOCK“).
- 5) Zastrčíte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.

- 6) Pred prvým použitím postupujte nasledujúcim spôsobom, aby ste vyčistili vnútorné vedenia:
Nechajte prístrojom pretečť vodu asi na 5 šálok espressa (približne 100 ml).
Prečítajte si k tomu kapitolu „Obsluha“.
- 7) Asi 30 sekúnd nechajte vytvárať paru. Prečítajte si k tomu kapitolu „Obsluha“.

UPOZORNENIE

- Pri prvom použití môže dôjsť k tomu, že čerpadlo bude hlučne pracovať, vznikne hluk, ale žiadna voda nebude vytekať z prístroja. V takomto prípade otočte regulátor pary ② v smere „“, aby vzduch mohol unikať z vedení prístroja (tlačidlo „Para“  16 je stlačené). Asi po 20 sekundách vzduch z vedení unikne, hluk ustane a z prístroja bude vytekať voda.

Obsluha

UPOZORNENIE

- Obe tlačidlá „Espresso“  15 a „Para“  16 pri stlačení zapadnú. Ak tlačidlo opäť stlačíte, uvoľní sa smerom von.

Plnenie nádoby na vodu

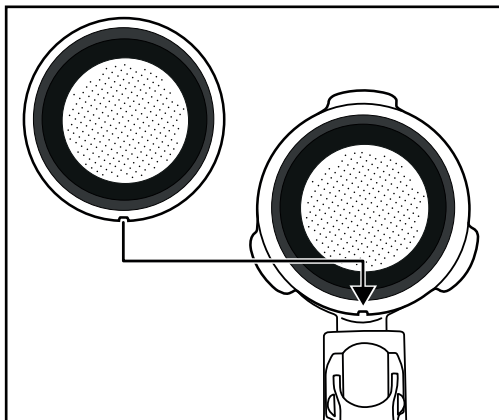
UPOZORNENIE

- Na prípravu kávy espresso a cappuccino používajte výlučne čerstvú pitnú vodu.
- 1) Vytiahnite nádobu na vodu ⑤ a naplňte ju vodou:
Nalejte vodu aspoň po značku MIN.
Nikdy však nenalejte viac vody než po značku MAX.
 - 2) Nasuňte nádobu na vodu ⑤ späť do prístroja. Dávajte pozor na to, aby ste hadicu umiestnili do nádoby na vodu ⑤.

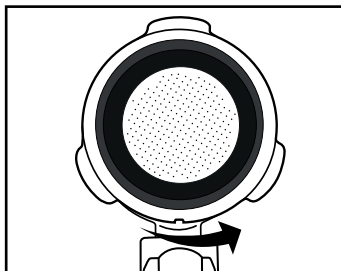
Zohrievanie po dlhšom odstavení/pri prvom uvedení do prevádzky

Ak ste prístroj po dlhšiu dobu nepoužívali, zohrejte ho takýmto spôsobom:

- 1) Naplňte nádobu na vodu **5** vodou.
- 2) Vložte veľké **19** alebo malé sitko na espresso **20** do držiaku sitka **18**.
 - Dbajte na to, aby sa malý zárez na veľkom **19** alebo malom sitku na espresso **20** pri vložení nachádzal nad zárezom na držiaku sitka **18**.



- Potom nepatrne po-otočte veľké **19** alebo malé sitko na espresso **20**, aby nemohlo vypadnúť von.



UPOZORNENIE

- Vyberte vložené sitko na espresso **19** **20** až potom, ako vychladne!
- Ak chcete sitko na espresso **19** **20** vybrať z držiaku sitka **18** otočte vložené sitko na espresso **19** **20** tak, aby sa zárez na sitku na espresso **19** **20** nachádzal nad zárezom na držiaku sitka **18**. Teraz môžete sitko na espresso **19** **20** vybrať.

- 3) Nasadíte držiak sitka **13** do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „ INSERT“, umiestnenom bočne vedľa výpustu horúcej vody **10**, a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby rúčka držiaka sitka **13** ukazovala dopredu („ LOCK“).
- 4) Položte šálku pod držiak sitka **13**.
- 5) Zatvárajte regulátor pary **2** na „0“.
- 6) Zapnite prístroj spínačom ZAP./VYP.  **14**.
- 7) Červená kontrolka „Power“  **12** svieti. Po krátkom čase začne ukazovateľ indikátora teploty **1** stúpať.
- 8) Ihneď ako svieti zelená kontrolka zohrievania  **13**, stlačte tlačidlo „Espresso“  **15**. Nechajte vodu pretekať asi 1 minútu.

UPOZORNENIE

► Môže sa stať, že pritom budete musieť niekoľkokrát vyliť šálku. Pritom na krátko zastavte procedúru stlačením tlačidla „Espresso“  **15**. Vyprázdňte šálku a stlačte opätovne tlačidlo „Espresso“  **15**, aby voda naďalej tiekla cez prístroj.

- 9) Po cca 1 minúte zastavte čerpadlo opätovným stlačením tlačidla „Espresso“  **15**.
- 10) Vyčkajte, kým sa znova rozsvieti zelená kontrolka zohrievania  **13**. Zohrievanie sa práve skončilo. Teraz si už môžete pripraviť espresso.

Zohrievanie pred každým použitím

Predtým než si pripravíte espresso alebo cappuccino, musíte prístroj najprv zohriať.

- 1) Zapnite prístroj spínačom ZAP./VYP.  **14**. Červená kontrolka „Power“  **12** svieti. Obidve tlačidlá „Espresso“  **15** a „Para“  **16** nesmú byť pritom zatlačené. Uistite sa, že regulátor pary **2** je otočený na „0“ až na doraz.
- 2) Nasadíte držiak sitka **13** do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „ INSERT“, umiestnenom bočne vedľa výpustu horúcej vody **10**, a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby rúčka držiaka sitka **13** ukazovala dopredu („ LOCK“).
- 3) Stlačte tlačidlo „Espresso“  **15**, aby prístroj čerpal vodu z nádoby na vodu **5**. Ihneď ako voda začne vytekať z otvorov v držiaku sitka, stlačte tlačidlo „Espresso“  **15** ešte raz na zastavenie čerpadla.
- 4) Počkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania  **13**.
- 5) Stlačte znovu tlačidlo „Espresso“  **15** a nechajte vytekať horúcu vodu 20 sekúnd, skôr než znovu zastavíte čerpadlo.

Predhrievanie prístroja je teraz ukončené. Teraz si môžete pripraviť espresso alebo cappuccino.

Príprava kávy espresso

UPOZORNENIE

- Vždy sa presvedčte, že sitko na espresso **19** **20** je čisté a bez zvyškov kávového prášku.

- 1) Keď je prístroj zohriaty:
Ak chcete pripraviť jednu šálku espresso, nasadíte malé sitko na espresso **20** do držáka sitka **18**.
Ak chcete pripraviť dve šálky espresso, nasadíte veľké sitko na espresso **19** do držáka sitka **18**.
- 2) Naplňte pomletou kávou malé sitko na espresso **20** až po značku MAX. To zodpovedá asi 7g kávy alebo jednej zarovnanej odmerke **21**.
alebo:
Naplňte pomletou kávou veľké sitko na espresso **19** až po značku MAX. To zodpovedá asi 7g + 7g mletej kávy alebo dvom zarovnaným odmerkám **21**.
- 3) Stlačte mletú kávu pomocou vtláčadla na odmernej lyžici **21**.
Ak je to potrebné, pridajte potom ďalšiu mletú kávu tak, aby bolo sitko na espresso **19** **20** naplnené až po značku MAX. Potom kávu znova stlačte.

UPOZORNENIE

- Stlačenie (zhustenie) mletej kávy je veľmi dôležitý krok pri príprave espresso. Ak je mletá káva veľmi silno stlačená, espresso preteká pomaly a dáva viac peny (crema). Ak nie je mletá káva dosť silno stlačená, espresso pretečie rýchlo a vznikne málo peny.
- 4) Nasadíte držiak sitka **18** do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „ INSERT“ na prístroji a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, až pokiaľ rúčka držáka sitka **18** bude ukazovať dopredu („ LOCK“).
 - 5) Dajte jednu šálku (alebo dve šálky) pod otvory v držáku sitka. Odporúčame, aby ste si šálky vopred opláchli horúcou vodou, takže espresso potom nevychladne tak rýchlo. Šálky môžete odkladať na odkladaciu plochu **3**.
 - 6) Keď sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania  **18**, môžete zatlačiť tlačidlo „Espresso“  **15**. Espresso vyteká do šálky (šálok).

VÝSTRAHA

Nikdy nevyberajte držiak sitka **18 vtedy, keď vyteká espresso!**

Pritom vzniknuté fúrkance horúceho espresso môžu spôsobiť úraz!

- Vždy sa uistite, že nie je zatlačené tlačidlo „Espresso“  **15**, skôr než vyberiete držiak sitka **18**.

- 7) Keď je šálka (šálky) naplnená požadovaným množstvom (cca 20 ml na šálku), znovu stlačte tlačidlo „Espresso“  15, aby sa zastavilo čerpanie vody. Teraz môžete vypíť svoje espresso.
- 8) Vypnite prístroj spínačom ZAP./VYP.  14.

UPOZORNENIE

- Po 30 minútach sa prístroj automaticky vypne.

- 9) Po každom použití odstráňte mletú kávu zo sitka na espresso 19 20. Vyberte držiak sitka 18 z prístroja. Vyklopte blokovač sitka 17 nahor tak, aby sitko na espresso 19 20 nemohlo vypadnúť z držiaka sitka 18. Teraz vyprázdnite sitko na espresso 19 20 tak, že držiak sitka 18 so zablokovaným sitkom na espresso 19 20 otočíte a kávu vyklopite von. Použitú kávu zlikvidujte vždy ekologickým spôsobom, napríklad v bioodpade.

UPOZORNENIE

- Po každom použití bezpodmienečne vyčistite výpusť horúcej vody 10 (z ktorého vyteká horúca voda). Prečítajte si k tomu kapitolu „Čistenie a údržba“.

UPOZORNENIE

- Pravidelne vyprázdňujte odkvapkávacu misku 7, najneskoršie však vtedy, keď je vidieť červený plavák v otvore 8 odkvapkávacej mriežky 9.

Príprava kávy cappuccino

VÝSTRAHA

Buďte veľmi opatrní pri zaobchádzaní s parou na napeňovanie mlieka!

Horúca para alebo horúce frkance spôsobujú úrazy!

- S regulátorom pary 2 pracujte vždy pomaly.

- 1) Nádobku na napeňovanie (najlepšie z nehrdzavejúcej ocele) naplňte do jednej tretiny studeným mliekom.
- 2) Zabezpečte, aby bol regulátor pary 2 zatvorený (otočiť až na doraz smerom k „0“).
- 3) Vysuňte speňovač mlieka 6 nabok. Chyťajte ho pritom len za rúčku 4.
- 4) Stlačte tlačidlo „Para“  16 nadol. Počkajte, dokiaľ sa rozsvieti zelená kontrolka pary  11.
- 5) Podržte prázdnu nádobku pod speňovačom mlieka 6. Pomaly otáčajte regulátor pary 2 smerom k „“. Skondenzovaná voda a frkance vychádzajú z dýzy. Tým sa vyčistí dýza a systém obehu vody vo vnútri prístroja.

- 6) Počkajte 15 sekúnd a otočte potom regulátor pary **2** v smere „0“, kým nebude vychádzať z dýzy žiadna para. Vylejte vodu z nádoby.
- 7) Teraz podržte nádobu na speňovanie mlieka v ruke, aby ste cítili teplotu mlieka, a zaveďte dýzu speňovača mlieka **6** zľahka do mlieka. Nádobu na speňovanie mlieka pritom držte mierne šikmo.
- 8) Otočte pomaly regulátor pary **2** v smere „“.
- 9) Pohybujte nádobou na speňovanie mlieka krúživými pohybmi a držte pritom špičku dýzy tesne pod povrchom mlieka: dosť hlboko na to, aby sa mlieko nerozstrekovalo na všetky strany a dosť vysoko na to, aby sa vytvorila hustá pena. Ak to robíte správne, je pritom počuť hlboký brum.
- 10) Keď mliečna pena vystúpa nahor, zaveďte dýzu hlbšie, aby ste napenili ďalšiu „vrstvu“ a zabránili spáleniu peny.
- 11) Nakoniec ponorte dýzu celkom a trochu privrite regulátor pary **2** približne do polovice, aby sa mlieko zohrialo. Držte nádobku speňovača mierne šikmo, aby sa mlieko jemne vírilo, keď ho dýzou miešate.
- 12) Keď má mliečna pena želatú konzistenciu a teplotu, regulátor pary **2** zatvárajte (až na doraz v smere „0“).
- 13) Potom najprv vytiahnite dýzu z mlieka.
- 14) Stlačte tlačidlo „Para“  **16**. Kontrolka pary  **11** zhasne a kontrolka vyhrievania  **13** sa rozsvieti.

UPOZORNENIE

- Na prípravu cappuccina použite vždy väčšie šálky než na prípravu espresso, pretože do nich treba dať ešte aj spenené mlieko.

- 15) Pri príprave cappuccina postupujte tak isto, ako keby ste pripravovali espresso (pozri kapitolu „Príprava kávy espresso“, ale zohrievanie tu nie je potrebné). Nechajte však vodu pretekať asi dvakrát tak dlho ako pri espresso (asi 40 ml).
- 16) Vypnite prístroj pomocou spínača ZAP./VYP.  **14**.

UPOZORNENIE

- Po 30 minútach sa prístroj automaticky vypne.

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

UPOZORNENIE

- Speňovač mlieka **6** vyčistite bezpodmienečne po každom použití. Prečítajte si k tomu kapitolu „Čistenie a údržba“.

Tipy pre prípravu mliečnej peny

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

Čistenie a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

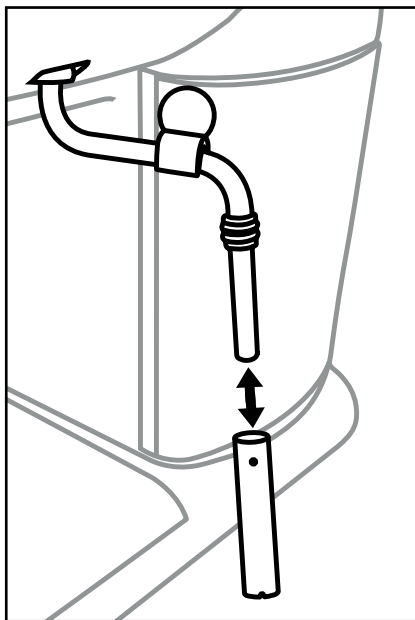
- Skôr než začnete prístroj čistiť, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Predtým, než začnete prístroj čistiť, ho nechajte vždy najprv vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
-  Nikdy neponárajte prístroj do vody alebo iných kvapalín. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Čistenie speňovača mlieka

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

► Na čistenie prístroja nikdy nepoužívajte drsné, agresívne ani chemické čistiace prostriedky. Tieto môžu porušiť povrchové časti prístroja.

- 1) Položte prázdnu nádobu pod speňovač mlieka **6**.
- 2) Otočte regulátor pary **2** priamo po použití na „☹“ a nechajte niekoľko sekúnd paru unikať.
- 3) Regulátor pary **2** zatvorte (otáčajte až na doraz v smere „0“), vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku.
- 4) Nechajte dýzu vychladnúť.
- 5) Stiahnite plášť speňovača mlieka **6** (obrázok 1) a vyčistite ho dôkladne v teplej vode.
- 6) Dýzu, ktorá sa nachádza pod plášťom, utrite vlhkou handričkou. V prípade potreby pridajte trochu jemného čistiaceho prostriedku. Dýzu ale po čistení čistiacim prostriedkom utrite utierkou namočenou v čistej vode. Uistite sa, že sa na dýze nenachádzajú žiadne zvyšky čistiaceho prostriedku.
- 7) Nasuňte plášť späť na dýzu (obrázok 1).



Obrázok 1

Čistenie výpustu horúcej vody

Výpust horúcej vody 10 vyčistíte po každom použití.

- 1) Po skončení prípravy kávy espresso alebo cappuccino a vybratí držiaka sitka 18 utrite celú plochu výpustu horúcej vody 10 navlhčenou utierkou, aby ste odstránili všetky zvyšky mletej kávy.
- 2) Nasadte držiak sitka 18 bez vložených sitiek na espresso 19 20 späť.
- 3) Potom postavte prázdnu šálku pod držiak sitka 18 a zatlačte tlačidlo „Espresso“ 15 tak, aby bolo zaistené v stlačenej polohe. Voda vytečie z výpustu horúcej vody 10 a spláchne posledné zvyšky mletej kávy.
- 4) Po asi 20 sekundách znovu stlačte tlačidlo „Espresso“ 15 a vypnite prístroj spínačom ZAP./VYP. 14.
- 5) Znova vyberte držiak sitka 18.

Čistenie príslušenstva

- 1) Vyčistíte držiak sitka 18, obe sitká na espresso 19 20, nádobu na vodu 5, odmerku 21 a odkvapkávaciu mriežku 9 v teplej vode.

UPOZORNENIE

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

- 2) Vysušte všetky diely.
- 3) Odkvapkávacia miska 7 je vhodná na čistenie v umývačke riadu. Pred čistením v umývačke riadu však vyberte červený plavák z odkvapkávacej misky 7:
 - Pritom odstráňte zarážky nastoknuté na obidvoch príchytých tyčkách po stranách plaváka.
 - Vytiahnite plavák z príchytých tyčiek.
 - Vyčistite plavák a zarážky v teplej vode.
 - Po vyčistení odkvapkávacej misky 7, nasuňte vyčistený plavák späť na príchyté tyčky a nastoknite zarážky.

Čistenie prístroja

Prístroj očistíte vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku trocha čistiaceho prostriedku.

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

Odvápňovanie prístroja

Pravidelne odvápnujte prístroj. Po približne 1 – 2 mesiacoch (pri cca 4 prípravách espressa denne) by sa mal prístroj odvápníť. Podľa stupňa tvrdosti vody, ktorú používate, sa môže táto hodnota odlišovať.

Na odvápnovanie používajte bežne dostupné odvápnovače určené pre kávovary espressa. Postupujte pri tom tak, ako je uvedené v návode na používanie odvápnovača.

Ak nemáte k dispozícii odvápnovač, môžete alternatívne odvápnovať kyselinou citrónovou a postupovať takto:

- 1) Naplňte nádobu na vodu **5** až po značku Max.
- 2) Rozpusťte v nej 2 lyžice (asi 30 g) kyseliny citrónovej (dá sa kúpiť v drogérii alebo v lekárni).
- 3) Nasadte nádobu na vodu **5** do prístroja.
- 4) Prístroj zapnite spínačom ZAP./VYP.  **14**. Regulátor pary **2** je zatvorený.
- 5) Nasadte do prístroja držiak sitka **18** bez sitka na espresso **19** **20** a postavte šálku pod držiak sitka **18**.
- 6) Ihneď ako svieti zelená kontrolka zohrievania  **13**, zatlačte tlačidlo „Espresso“  **15** tak, aby ostalo stlačené.
- 7) Nechajte pretieť približne 2 šálky (cca 250 ml) vody a potom zastavte proces opätovným stlačením tlačidla „Espresso“  **15**.
- 8) Podržte nádobku pod speňovačom mlieka **6**.
- 9) Stlačte tlačidlo „Para“  **16** nadol tak, aby toto zaskočilo a počkajte, až sa rozsvieti zelená kontrolka pary  **11**. Otočte pomaly regulátor pary **2** na „“. Prístroj nechajte vytvárať paru približne 2 minúty.
- 10) Po 2 minútach regulátor pary **2** zatvorte, stlačte znovu tlačidlo „Para“  **16**, aby sa viac nevytvárala žiadna para.
- 11) Nechajte odvápnovač pôsobiť asi 15 minút.
- 12) Trikrát zopakujte kroky 6 – 11.
- 13) Potom zatlačte tlačidlo „Espresso“  **15** nadol tak, aby zapadlo a nechajte vodu pretekať dovtedy, kým sa nádoba na vodu **5** nevyprázdni.
- 14) Opláchnite nádobu na vodu **5** čistou vodou a naplňte čistou vodu až po značku MAX.
- 15) Stlačte tlačidlo „Espresso“  **15** tak, aby ostalo stlačené a čakajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania  **13**.
- 16) Nechajte vodu pretieť.
- 17) Trikrát zopakujte kroky 14 – 16.
- 18) Ešte raz nalejte vodu do nádoby na vodu **5**.

- 19) Stlačte tlačidlo „Para“  16 tak, aby ostalo stlačené.
- 20) Podržte nádobu pod speňovačom mlieka 6 a otáčajte pomaly regulátor pary 2 na „“, hneď ako sa rozsvieti zelená kontrolka pary  11.
- 21) Regulátor pary 2 zatvorte približne po 1 minútu (otočte až na doraz v smere „0“), stlačte znova tlačidlo „Para“  16 a vypnite prístroj.

UPOZORNENIE

- Po 30 minútach sa prístroj automaticky vypne.

Odstraňovanie porúch

Porucha	Príčina	Náprava
Káva espresso už ďalej nevyteká.	Pomletá káva je príliš vlhká alebo je príliš stlačená.	Znovu pripravte kávu espresso, ale teraz už natoľko nestlačte pomletú kávu alebo ju celkom vymeňte.
	Nie je voda v nádobe na vodu 5 .	Nalejte vodu do nádoby na vodu 5 .
	Otvory výstupu z držiaka sitka sú upchaté.	Vyčistite držiak sitka 18 .
Káva espresso vykvapkáva cez okraje držiaka sitka 18 namiesto toho, aby tiekla z otvorov.	Držiak sitka 18 nie je správne nasadený.	Správne nasad'te držiak sitka 18 .
	Otvory držiaka sitka sú upchaté.	Vyčistite držiak sitka 18 .
	Zvyšky pomletej kávy sú na okrajoch držiaka sitka 18 .	Očistite okraj držiaka sitka 18 od zvyškov pomletej kávy.
Káva espresso je studená.	Prístroj nebol predhriaty.	Predhrejte prístroj.
	Zelená kontrolka zohrievania  13 sa ešte nerozsvietila.	Vyčkajte, kým sa rozsvieti zelená kontrolka zohrievania  13 .
	Šálky neboli predhriate.	Predhrejte šálky.
Hlučný chod čerpadla.	Nádoba na vodu 5 je prázdna.	Nalejte vodu do nádoby na vodu 5 .
Pena (crema) je príliš svetlá (káva espresso vyteká rýchlo z držiaka sitka 18).	Príliš málo mletej kávy.	Použite viac mletej kávy.
	Káva je pomletá príliš nahrubo.	Používajte len mletú kávu určenú špeciálne na prípravu kávy espresso.
Pena (crema) je príliš tmavá (káva espresso vyteká pomaly z držiaka sitka 18).	Príliš veľa mletej kávy.	Použite menej mletej kávy.
	Káva je pomletá príliš jemno alebo je vlhká.	Používajte len mletú kávu určenú špeciálne na prípravu kávy espresso.
	Sitko je upchaté.	Vyčistite sitko.
Mlieko sa nenapeňuje.	Mlieko nie je dosť studené.	Používajte mlieko z chladničky.
	Speňovač mlieka 6 je znečistený.	Vyčistite speňovač mlieka 6 .

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadu alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 313486

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací · Stav informácii:

12 / 2018 · Ident.-No.: SEMS1100A1-112018-2

IAN 313486