



ESPRESSO MACHINE SEMB 1100 B1

PL

EKSPRES DO KAWY

Instrukcja obsługi

DE AT CH

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 483345_2410

PL



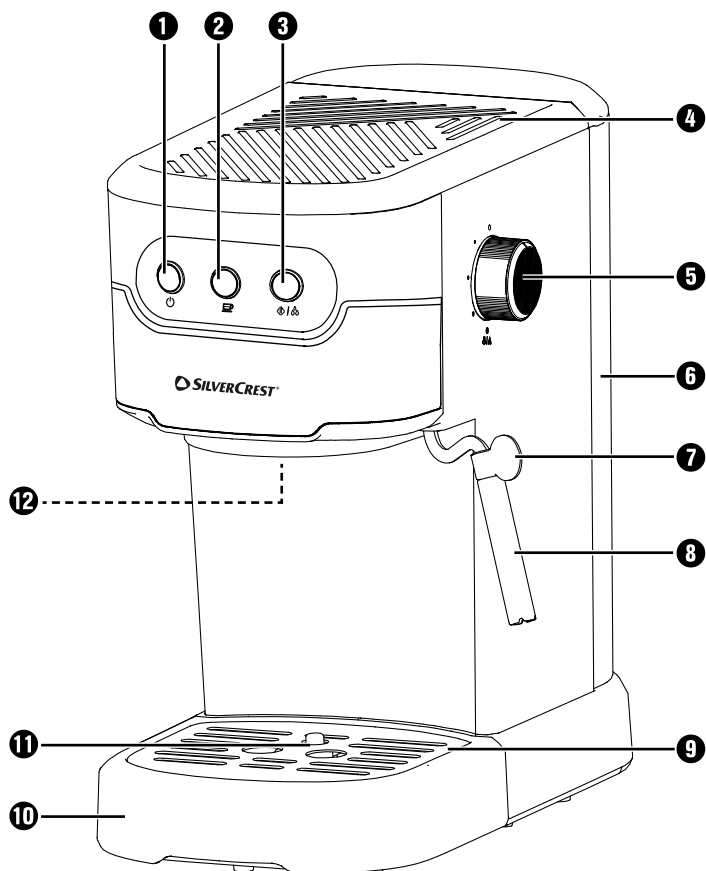
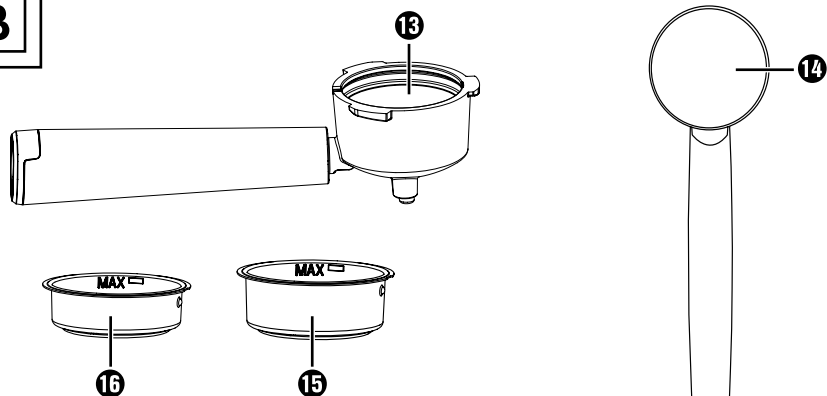
PL

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

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	19

A**B**

Spis treści

Wstęp	2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	2
Wskazówki bezpieczeństwa	3
Zakres dostawy	5
Opis urządzenia	5
Ustawienie urządzenia	6
Pierwsze uruchomienie	6
Obsługa	6
Nagrzewanie przed użyciem	6
Przygotowywanie kawy espresso	7
Spienianie mleka/Przygotowywanie kawy cappuccino	9
Wskazówki, jak przygotować doskonałe espresso	10
Wskazówki dotyczące pianki z mleka	10
Pobieranie ciepłej wody	11
Czyszczenie i konserwacja	11
Czyszczenie spieniacza mleka	11
Czyszczenie natrysku gorącej wody	12
Czyszczenie akcesoriów	12
Czyszczenie urządzenia	12
Odkamienianie urządzenia	12
Przechowywanie	13
Usuwanie usterek	14
Utylizacja	15
Utylizacja urządzenia	15
Utylizacja opakowania	15
Dane techniczne	15
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	16
Serwis	17
Importer	17

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
---	---

	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Prąd/napięcie przemienne
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Przeczytaj instrukcję obsługi.

Wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE!

- 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.
-  **OSTRZEŻENIE!** Niebezpieczeństwo uduszenia! Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą być źródłem poważnych zagrożeń dla użytkownika. Powodują one też utratę gwarancji.
-  Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie lub w innej cieczy. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
- Nie chwytaj nigdy urządzenia wilgotnymi ani mokrymi rękami.

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

! UWAGA!

- 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.
- Chroń urządzenie przed uderzeniami, kurzem, chemikaliami, dużymi wahaniami temperatury i bliskością źródeł ciepła (piece, grzejniki).
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.
- Zawsze wyciągaj zasilacz z gniazda sieciowego; nie ciągnij nigdy za przewód.
- W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.

- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie korzystaj z urządzenia w pomieszczeniach, w których temperatura wynosi 0°C lub mniej. W przypadku zamarznięcia wody w przewodach lub w zbiorniku wody może dojść do uszkodzenia urządzenia.
- Nigdy nie używaj urządzenia poza pomieszczeniami. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do używania wewnątrz pomieszczeń.
- Nie wytwarzaj pary, gdy roztwór do usuwania kamienia znajduje się w zbiorniku na wodę!
- Podczas korzystania z ekspresu do espresso nie wolno go umieszczać w szafce.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Ekspres do kawy
- Kolba
- Duże sitko espresso
- Małe sitko espresso
- Miarka do kawy z ubijakiem
- 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 (patrz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 Włącznik/wyłącznik  z wbudowaną lampką gotowości
- 2 Przycisk „Espresso”  z kontrolką
- 3 Przycisk „Para”  z kontrolką
- 4 Podstawa
- 5 Regulator natężenia pary 
- 6 Zbiornik wody
- 7 Uchwyt dyszy spieniania mleka
- 8 Dysza spieniania mleka
- 9 Kratka ociekowa
- 10 Tacka ociekowa
- 11 Wskaźnik poziomu wody
- 12 Wylot gorącej wody

Rysunek B:

- 13 Kolba
- 14 Łyżeczka do kawy z ubijakiem
- 15 Duże sitko (na 2 filiżanki)
- 16 Małe sitko (na 1 filiżankę)

Ustawienie urządzenia

- Wyjmij urządzenie z opakowania, usuń cały materiał opakowaniowy i ewentualne folie ochronne z urządzenia.
-  Wyjmij zbiornik wody **6** i usuń zabezpieczenie transportowe.
- Wyczyść wszystkie zdejmowane elementy zgodnie z opisem w rozdziale „**Czyszczenie i konserwacja**”.
- Przed ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- Postaw urządzenie na płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Zwróć uwagę na to, aby gniazdo sieciowe było łatwo dostępne. Utrzymuj odległość co najmniej 10 cm wokół urządzenia.
- Włóż kratkę ociekową **9** w taki sposób, aby wskaźnik poziomu wody **11** mógł wystawać przez wycięcie w kratce ociekowej **9**.

Pierwsze uruchomienie

- Rozłóż pokrywkę zbiornika wody **6** i wyjmij zbiornik wody **6** za uchwyt do góry. Napełnij zbiornik wody **6** zimną wodą: Napełnij zbiornik wodą co najmniej do zaznaczenia MIN. Nie nalewaj wody powyżej znacznika MAX. Alternatywnie można rozłożyć pokrywkę zbiornika wody **6** i napełnić zbiornik wody **6**, gdy znajduje się jeszcze w urządzeniu. Zwracaj uwagę, aby woda nie kapiała na przewód przyłącza sieciowego.
- Włóż zbiornik wody **6** ponownie w urządzenie lub zamknij pokrywkę.
- Włóż kolbę **13** w urządzenie, wkładając ją w miejsce oznaczenia **1**, umieszczonego z boku wylotu gorącej wody **12**, a następnie obróć w lewo, aż uchwyt kolby **13** będzie skierowany do przodu (oznaczenie **1**).

- Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- Postaw odpowiednie naczynie, np. dużą filiżankę, pod wylot gorącej wody **12**. Upewnij się, że regulator natężenia pary **5** jest ustawiony w pozycji „**O**”.
- Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **1** . Lampka gotowości miga i urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Przed pierwszym użyciem postępuj w następujący sposób, aby oczyścić przewody wewnętrzne:

- Kiedy wbudowana lampka gotowości włącznika/wyłącznika **1**  świeci ciągle, faza nagrzewania jest zakończona. Naciśnij przycisk „Espresso”  **2** i pozostaw wodę przepływającą przez urządzenie. Powtórz ten krok 4–5 razy, aż przepłynie około 100 ml. Przeczytaj w tym celu również rozdział „**Obsługa**”.
- Naciśnij przycisk „Para”  **3** i poczekaj, aż przestanie migać i zacznie świecić ciągle. Włącz generowanie pary na ok. 30 sekund, odkręcając regulator natężenia pary powoli w lewo. Przeczytaj w tym celu również rozdział „**Obsługa**”.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Wskazówka:

- Przy pierwszym uruchomieniu kontrolka może migać po naciśnięciu przycisku „Espresso”  **2**. Jest to normalne. W takim przypadku naciśnij przycisk „Espresso”  **2**. Kontrolka przestaje migać.

Obsługa

Nagrzewanie przed użyciem

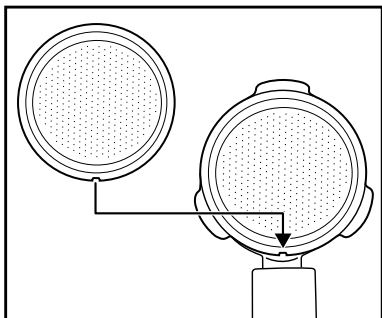
Aby przygotować dobre Espresso, ważne jest dobre wcześniejsze nagrzanie ekspresu do espresso.

Nagrzewaj urządzenie przed każdym użyciem w następujący sposób:

- Nalej wody do zbiornika wody **6**.

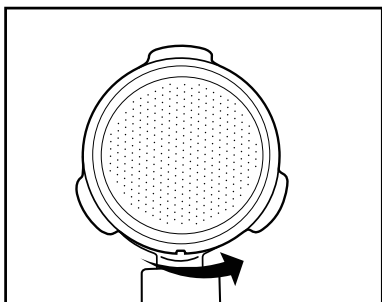
2) Włóż duże **15** lub małe sitko espresso **16** w kolbę **13**.

- Zwróć uwagę, aby przy wkładaniu małe wycięcie na dużym **15** lub małym sitku Espresso **16** ułożone było nad wycięciem w kolbie **13** (patrz rysunek 1).



Rys. 1

- Następnie obróć duże **15** lub małe sitko Espresso **16** nieco, aby nie mogło ono wypaść (patrz rysunek 2).



Rys. 2

i Wskazówka:

- Wyjmij włożone sitko Espresso **15/16** dopiero wtedy, gdy ostygnie! Aby móc ponownie wyjąć sitka Espresso **15/16** z kolby **13**, obróć włożone sitko Espresso **15/16** na tyle, aby wycięcie w sitku Espresso **15/16** znalazło się nad wycięciem w kolbie **13**. Teraz można wyjąć sitko Espresso **15/16**.

3) Włóż kolbę **13** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu **6**, znajdującym się obok natrysku gorącej wody **12** i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **13** wskazywał będzie do przodu (**14**).

4) Postaw filiżankę pod kolbą **13**.

5) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Upewnij się, że regulator natężenia pary jest ustawiony w pozycji „O”.

6) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **1** . Lampka gotowości miga i urządzenie zaczyna się nagrzewać.

7) Gdy tylko lampka gotowości zacznie świecić ciągle, naciśnij przycisk „Espresso” **2**, aby urządzenie pobierało wodę ze zbiornika **6**. Kiedy woda zacznie wyciekać z otworów kolby, naciśnij przycisk „Espresso” **2** jeszcze raz, aby zatrzymać pompę.

8) W razie potrzeby odczekaj, aż lampka gotowości ponownie zacznie świecić ciągle.

Nagrzewanie jest zakończone. Można teraz przygotować espresso/cappuccino.

i Wskazówka:

- Jeśli chcesz przygotować kilka kaw espresso lub cappuccino po kolei, nie musisz ponownie nagrzewać urządzenia i płukać go.

Przygotowywanie kawy espresso

i Wskazówka:

- Zawsze dopilnuj, by sitko espresso **15/16** było zawsze czyste i wolne od pozostałości mielonej kawy espresso.

1) Gdy urządzenie jest rozgrzane:

W celu przygotowania kawy espresso włóż małe sitko espresso **16** w kolbę **13**.

W celu przygotowania dwóch kaw espresso włóż duże sitko espresso **15** w kolbę **13**.

- 2) Napętnij małe sitko espresso **15** aż do zaznaczenia MAX mieloną kawą espresso. Odpowiada to ok. 7 g kawy, lub płaskiej miarce **14**.
lub...

Napętnij duże sitko espresso **15** aż do zaznaczenia MAX mieloną kawą espresso. Odpowiada to ok. 7 g + 7 g kawy, lub dwóm płaskim miarkom **14**.

- 3) Ubij kawę mieloną espresso przy pomocy ubijaka na miarce **14**. Następnie, w razie potrzeby, dodaj jeszcze kawy espresso, aby sitko espresso **15/16** było napętnione do zaznaczenia MAX. Następnie ubij kawę mieloną espresso ponownie.

i Wskazówka:

- Ubijanie kawy mielonej espresso jest bardzo ważnym procesem podczas przygotowywania espresso. Gdy mielona kawa espresso zostanie ubita zbyt mocno, kawa espresso będzie się parzyła przepływając powoli i będzie więcej pianki. Gdy mielona kawa espresso nie zostanie zbyt mocno ubita, kawa będzie się parzyła szybko i będzie mniej pianki.

- 4) Włóż kolbę **13** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu **1** i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **13** wskazywał będzie do przodu (**1**).

- 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 **4**.

- 6) Na jedną filiżankę espresso, naciśnij przycisk „Espresso” **☞ 2** jeden raz, na 2 filiżanki naciśnij przycisk „Espresso” **☞ 2** dwa razy po kolei. Kontrolka miga szybko. Espresso wpływa do filiżanek. Urządzenie automatycznie zatrzymuje dozowanie espresso.

i Wskazówka:

- Na jedną filiżankę espresso kawa wypływa przez ok. 15 sekund, na 2 filiżanki ok. 25 sekund. Można również zatrzymać dozowanie espresso ręcznie, naciskając ponownie przycisk „Espresso” **☞ 2**.

Można teraz wypić espresso.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie wyjmuj kolby **13 podczas dozowania espresso!**

- Pryskające gorące espresso powoduje obrażenia ciała! Oczekaj na zakończenie dozowania kawy przed wyjęciem kolby **13**.

- 7) Jeśli urządzenie nie będzie dłużej używane, wyłącz je, naciskając włącznik/wyłącznik **1** **⏻**.

- 8) Po każdym użyciu usuń proszek z espresso z sitka **15/16**. Wyjmij kolbę **13** z urządzenia. Opróżnij sitko **15/16**, obracając kolbę **13** i wystukując proszek z espresso. Utylizuj proszek z espresso zawsze zgodnie z zasadami ekologii, na przykład jako bioodpady.

- 9) Wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego i odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.

i Wskazówka:

- Jeśli nie zostaną wciśnięte przyciski „Espresso” **☞ 2** lub „Para” **☞ 3** w czasie ok. 30 minut, urządzenie się automatycznie wyłączy.

Po każdym użyciu koniecznie wyczyść kolbę **13** i wylot gorącej wody **12**. Przeczytaj w tym celu rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.

Regularnie opróżniaj tackę ociekową **10**, najpóźniej jednak wtedy, gdy wskaźnik poziomu wody **11** jest widoczny w wycięciu kratki ociekowej **9**.

Spienianie mleka/Przygotowywanie kawy cappuccino

OSTRZEŻENIE!

Zachowaj ostrożność podczas korzystania z pary do spieniania mleka.

- Gorąca para lub rozpryski mogą powodować obrażenia!
Regulator pary  obsługuj zawsze powoli.

- 1) Zawsze przygotowuj najpierw espresso. W przypadku cappuccino postępuj zgodnie z opisem przygotowania 2 filiżanek espresso. Jeśli chcesz przygotować więcej niż jedną filiżankę cappuccino, przygotuj najpierw wszystkie espresso, a następnie spień mleko na wszystkie cappuccino.

Wskazówka:

- Do przygotowania cappuccino należy zawsze używać większych filiżanek niż do espresso, ponieważ dodawane jest jeszcze spienione mleko.
- 2) Wlej zimnego mleka do jednej trzeciej zbiornika do spieniania (najlepiej ze stali nierdzewnej). Na każdą filiżankę cappuccino optymalna ilość do 100 ml zimnego mleka. Przy wyborze zbiornika do spieniania należy pamiętać, że podczas spieniania mleko może podnieść się do podwójnej pojemności. Upewnij się, że pojemnik jest odpowiednio wysoki.
 - 3) Upewnij się, że regulator pary  jest zakręcony (obróć go do oporu w kierunku „O”).
 - 4) Odsuń spieniacz mleka  na bok. Chwytaj go zawsze tylko za uchwyt .
 - 5) Naciśnij przycisk „Para”  /  . Poczekaj, aż kontrolka zacznie się świecić w sposób ciągły.
 - 6) Przytrzymaj puste naczynie pod spienianiem mleka . Obróć powoli regulator pary  w kierunku „ / ”. Przez dyszę wydostaje się skroplona woda/rozpryski. W ten sposób następuje oczyszczanie dyszy i obieg wody we wnętrzu urządzenia.

- 7) Odczekaj 15 sekund i obróć regulator pary  w kierunku „O”, aż z dyszy nie będzie wydostawała się para. Wylej wodę z naczynia.
- 8) Trzymaj teraz pojemnik do spieniania mleka w rękę, aby czuć temperaturę mleka i wprowadź dyszę spieniacza mleka  lekko do mleka. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukośnie.
- 9) Obróć powoli regulator pary  w kierunku „ / ”.
- 10) Poruszaj pojemnik do spieniania mleka ruchem kołystym 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.
- 11) Gdy zacznie się podnosić piana, wprowadź dyszę głębiej, aby spienić kolejną „warstwę” oraz zapobiec przypaleniu piany.
- 12) Następnie zanurz dyszę całkowicie i obróć regulator pary  do około połowy, aby mleko zostało podgrzane. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukośsem, aby mleko delikatnie krążyło podczas mieszania dyszą.
- 13) Gdy piana mleczna osiągnie żądaną konsystencję i temperaturę, zakręć regulator pary  (obróć aż do oporu w kierunku „O”).
- 14) Najpierw wyjmij dyszę z mleka.

Wskazówka:

- Kontrolka przycisku „Espresso”   może ewentualnie migać szybko, gdy naciśnię się przycisk „Espresso”   bezpośrednio po wytworzeniu spienionego mleka. Oznacza to, że urządzenie jest zbyt gorące do przygotowania optymalnej kawy espresso. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 5 minut.
Alternatywnie w funkcji „Pobieranie ciepłej wody” można szybciej schłodzić urządzenie.

- 15) Jeśli urządzenie nie będzie dłużej używane, wyłącz je włącznikiem/wyłącznikiem **1** .

i Wskazówka:

- ▶ Jeśli nie zostaną wciśnięte przyciski „Espresso”  **2** lub „Para”  **3** w czasie ok. 30 minut, urządzenie się automatycznie wyłącza.

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

i Wskazówka:

- ▶ Spieniacz mleka **3** należy w miarę możliwości czyścić po każdym użyciu. Przeczytaj na ten temat rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.

Wskazówki, jak przygotować doskonałe espresso

Jednym z najważniejszych czynników wpływających na jakość espresso jest tzw. czas ekstrakcji lub czas przepływu, czyli czas kontaktu zmielonej kawy z gorącą wodą do momentu, w którym gotowa kawa spływa do filiżanki.

Czas ekstrakcji zależy głównie od ilości i stopnia zmielenia kawy oraz jej zwartości. Im drobniejsza i bardziej zwarta jest zmielona kawa, tym wolniej przepływa przez nią woda.

Można jednak samodzielnie wpływać na czas ekstrakcji, jeśli zauważy się, że espresso nie smakuje lub nie wygląda tak, jak powinno.

- Jeśli pianka jest wyjątkowo lekka, ma rzadką konsystencję i szybko się rozpuszcza, oznacza to, że espresso zostało zaparzone zbyt szybko; zjawisko to nazywa się niedostateczną ekstrakcją. W smaku espresso jest kwaśne i wodniste, a aromat nie jest odpowiednio wyeksponowany. Zwykle jest to spowodowane zbyt małą ilością zmielonej kawy, która może być również zbyt grubo zmielona lub niewystarczająco mocno zbita.

- Jeśli pianka jest bardzo ciemna i na środku poprzecinana jest jasnymi plamkami lub ma dziury, oznacza to, że kawa była parzona zbyt długo. Nazywa się to nadmierną ekstrakcją. Espresso ma gorzki smak. Przyczyną
- jest zwykle zbyt drobno zmielona kawa lub zbyt duża ilość zmielonej kawy. Jeśli tak nie jest, wówczas zmielona kawa została zbyt mocno ubita.
- Do espresso należy używać wyłącznie kawy mielonej: jest ona zazwyczaj drobniej zmielona i mocniej palona. Idealnie byłoby użyć około 7 g mielonej kawy na jedną filiżankę espresso. Nie należy przepętniać sitka. Ubij zmieloną kawę w sitku za pomocą ubijaka miarki do kawy **10**, bez zbijania zmielonej kawy w zwartą masę.
- Próbuj, aż znajdziesz optymalną dla siebie równowagę wszystkich czynników.

Wskazówki dotyczące pianki z mleka

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

Pobieranie ciepłej wody

Za pomocą dyszy spieniania mleka **8** można również pobierać gorącą wodę, np. do rozcieńczenia kawy (Café Americano) lub przygotowania herbaty.

- 1) Gdy urządzenie jest nagrzane:
Postaw pod dyszą spieniania mleka **8** żaroodporne naczynie.
- 2) Naciśnij dwukrotnie przycisk „Para”  / 
3. Pompa rozpoczyna pracę.
- 3) Obróć regulator natężenia pary **5** co najmniej do połowy w kierunku „ / ”.
Z dyszy spieniania mleka **8** wydostaje się gorąca woda.
- 4) Naciśnij ponownie przycisk „Para”  / 
3 lub przycisk „Espresso”  **2**, aby zatrzymać pobieranie gorącej wody.

Wskazówka:

- Jeśli przycisk nie zostanie naciśnięty, wydawanie gorącej wody zostanie automatycznie zatrzymane po około 60 sekundach.
- 5) Zakręć regulator natężenia pary **5** (obróć do oporu w kierunku „O”).

Wskazówka:

Z tej funkcji można korzystać również do szybszego schładzania urządzenia, np. w celu przygotowania espresso bezpośrednio po spienieniu mleka.
W tym przypadku należy pozostawić przepływającą wodę na co najmniej 15 sekund.

Czyszczenie i konserwacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

-  Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

OSTRZEŻENIE!

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. Niebezpieczeństwo poparzenia!

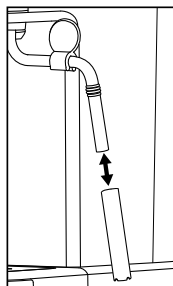
UWAGA!

- Aby uniknąć uszkodzeń, do czyszczenia powierzchni urządzenia nie wolno używać środków ściernych, agresywnych ani chemicznych.

Czyszczenie spieniacza mleka

- 1) Postaw puste naczynie pod spieniaczem mleka **8**.
- 2) Obróć regulator pary **5** bezpośrednio po użyciu na „ / ” i pozwól przez kilka sekund na wydostawanie się pary.
- 3) Zakręć regulator pary **5** (obracaj aż do oporu w kierunku „O”), wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy.
- 4) Odczekaj do ostygnięcia dyszy.
- 5) Ściągnij osłonę dyszy spieniania mleka **8** (patrz rys. 3) i wyczyść ją dokładnie w ciepłej wodzie z niewielką ilością środka do mycia naczyń.
W razie potrzeby użyj małej szczotki, aby wyczyścić wnętrze osłony.
Następnie wypłucz osłonę w czystej 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 3).



Rys. 3

Czyszczenie natrysku gorącej wody

Czyść natrysk gorącej wody 12 po każdym użyciu:

- 1) Po zaparzeniu kawy espresso/cappuccino i zdemonstrowaniu kolby 13, umyj całą powierzchnię natrysku gorącej wody 12 wilgotną szmatką, aby zostały usunięte wszystkie pozostałości kawy mielonej.
- 2) Załóż ponownie kolbę 13 bez włożonych sitek espresso 15/16.
- 3) Postaw pustą filiżankę pod kolbą 13 i naciśnij przycisk „Espresso” 2. Z natrysku gorącej wody 12 wypływa woda, i wypłukuje ostatnie pozostałości mielonej kawy.
- 4) Jeśli woda już nie wypływa z wylotu gorącej wody 12, wyłącz urządzenie włącznikiem 1.
- 5) Zdejmij ponownie kolbę 13.

Czyszczenie akcesoriów

- 1) Wyczyść w ciepłej wodzie kolbę 13, obydwie sitka 15/16, zbiornik wody 6, łyżkę do kawy 14, kratkę ociekową 9 i tackę ociekową 10.

Wskazówka:

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

2) Wysusz wszystkie elementy.

Wskazówka:

-  Oba sitka espresso 15/16, miarka do kawy 14 oraz tacka ociekowa 10 są również przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

Czyszczenie urządzenia

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

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

Odkamienianie urządzenia

! UWAGA!

Nie wytwarzaj pary, gdy roztwór do usuwania kamienia znajduje się w zbiorniku na wodę 6!

Regularnie odkamieniaj urządzenie. Po ok. 3 miesiącach konieczne jest odkamienianie urządzenia. W zależności od stopnia twardości wody w sieci wartość ta może się różnić.

Wykonaj poniższe działania, aby odkamienić urządzenie:

- 1) Dodaj dostępny w handlu odkamieniacz w płynie do ekspresów do espresso do zbiornika wody 6. Proporcja wody i odkamieniacza wynosi z reguły 4:1. Dokładną ilość ustal na podstawie danych producenta. Zamiast odkamieniacza możesz użyć również czystego kwasu cytrynowego (dostępnego w drogeriach) w proporcji 3:100 (3 części kwasu cytrynowego na 100 części wody).

- 2) Napełnij zbiornik wodą **6** aż do oznaczenia Max i włóż go do urządzenia.
- 3) Włóż kolbę **13** bez sitka **15/16** w urządzenie.
- 4) Postaw naczynie o pojemności co najmniej 1,2 l pod otworami kolby.
Można wyjąć tackę ociekową **10**, aby zrobić miejsce na naczynie.
- 5) Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **1** . Regulator natężenia pary **5** jest zakrecony.
- 6) Gdy lampka gotowości zacznie świecić ciągle, naciśnij przycisk „Espresso”  **2**, aby urządzenie pobierało wodę ze zbiornika **6**. Kiedy woda zacznie wyciekać z otworów kolby, naciśnij przycisk „Espresso”  **2** jeszcze raz, aby zatrzymać pompę.
- 7) W razie potrzeby odczekaj, aż lampka gotowości ponownie zacznie świecić ciągle.
- 8) Kiedy lampka gotowości będzie świecić ciągle, naciśnij dwa razy przycisk „Espresso”  **2**. Pozostaw roztwór odkamieniający przepływający do momentu automatycznego zatrzymania pompy.
- 9) Po ok. 5 sekundach naciśnij przycisk „Para”  **3** i odczekaj, że kontrolka będzie świecić ciągle.
- 10) Obróć regulator natężenia pary **5** do pozycji  i  i pozostaw parę wydobywającą się przez ok. 2 minuty. Ponownie odkręć regulator natężenia pary **5** do pozycji „O”.
- 11) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **1**  i pozostaw roztwór odkamieniająca, aby działał przez co najmniej 15 minut.
- 12) Włącz urządzenie ponownie i powtórz kroki od 6 do 10 jeszcze trzykrotnie. Za ostatnim razem opróżnij zbiornik na wodę **6** całkowicie, naciskając kilka razy przycisk „Espresso”  **2**. W razie potrzeby ostrożnie wylej zużyty roztwór odkamieniająca.
- 13) Wypłucz zbiornik wody **6** czystą wodą i nalej czystej wody do zaznaczenia Max.
- 14) Powtórz kroki od 6 do 10 jeszcze trzykrotnie, aż cała woda zostanie zużyta. Ostrożnie wylej wodę.
- 15) Następnie wyłącz urządzenie.
- 16) Po zakończeniu odkamieniania oczyść urządzenie wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie rozpryski roztworu do odkamieniania. Upewnij się, czy przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.

Przechowywanie

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy opróżnić wewnętrzne przewody, wypuszczając parę przez około 2 minuty.
- Przed schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie wystygnie.
- Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

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 6.	Nalać wodę do zbiornika wody 6.
	Otworki kolby są zapchane.	Oczyszczyć kolbę 13.
Espresso wylewa się przez krawędzie kolby 13 zamiast przez otwory.	Kolba 13 nie została prawidłowo założona.	Założyć poprawnie kolbę 13.
	Otworki kolby są zapchane.	Oczyszczyć kolbę 13.
	Na krawędziach kolby 13 znajdują się pozostałości mielonej kawy espresso.	Oczyszczyć krawędź kolby 13 z pozostałości kawy mielonej.
Kawa espresso jest zimna.	Urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane.	Nagrząć urządzenie.
	Filiżanki nie zostały wstępnie podgrzane.	Podgrzać wstępnie filiżanki.
Głośnie działanie pompki.	Zbiornik wody 6 jest pusty.	Nalać wodę do zbiornika wody 6.
Kawa crema jest zbyt jasna (espresso wypływa szybko z kolby 13).	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 13).	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 15/16.	Wyczyścić sitko 15/16.
Mleko nie spienia się.	Mleko nie jest dostatecznie zimne.	Użyć mleko z lodówki.
	Spieniacz mleka 8 jest zabrudzony.	Oczyszczyć spieniacz mleka 8.
Pompa zatrzymuje się w czasie pracy, a kontrolka „Espresso” 2 miga.	Pompa zatrzymuje się po ok. 3 minutach pracy, aby uniknąć przegrzania.	Przed ponownym uruchomieniem urządzenia odczekać do jego ostygnięcia.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.

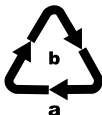


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Dane techniczne

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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena.

Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 483345_2410 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 483345_2410.

Serwis

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

IAN 483345_2410

Importer

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	20
Verwendete Warnhinweise und Symbole	20
Sicherheitshinweise	21
Lieferumfang	23
Gerätebeschreibung	23
Gerät aufstellen	24
Erste Inbetriebnahme	24
Bedienung	25
Aufheizen vor dem Gebrauch	25
Espresso zubereiten	26
Milch aufschäumen/Cappuccino zubereiten	27
Tipps für den perfekten Espresso	28
Tipps für den Milchschaum	29
Heißes Wasser beziehen	29
Reinigen und Pflegen	29
Milchaufschäumdüse reinigen	29
Heißwasserauslass reinigen	30
Zubehörteile reinigen	30
Gerät reinigen	30
Gerät entkalken	31
Aufbewahrung	31
Fehlerbehebung	32
Entsorgung	33
Gerät entsorgen	33
Verpackung entsorgen	33
Technische Daten	34
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	34
Service	35
Importeur	35

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
---	---

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Bedienungsanleitung lesen.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!

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

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

! ACHTUNG!

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

i Hinweis

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ EIN/AUS-Schalter  mit integrierter Bereitschaftsleuchte
- ❷ Taste „Espresso“  mit Kontrollleuchte
- ❸ Taste „Dampf“  mit Kontrollleuchte
- ❹ Stellfläche
- ❺ Dampfgregler  
- ❻ Wassertank
- ❼ Griff der Milchaufschäumdüse
- ❽ Milchaufschäumdüse
- ❾ Abtropfgitter
- ❿ Abtropfschale
- ⓫ Wasserstandsanzeige
- ⓬ Heißwasserauslass

Abbildung B:

- Ⓜ Siebträger
- Ⓨ Kaffeelöffel mit Stopfer
- Ⓩ großer Siebeinsatz (für 2 Tassen)
- ⓐ kleiner Siebeinsatz (für 1 Tasse)

Gerät aufstellen

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

Erste Inbetriebnahme

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

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

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

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Hinweis

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

Bedienung

Aufheizen vor dem Gebrauch

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

Heizen Sie das Gerät vor jeder Benutzung folgendermaßen auf:

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

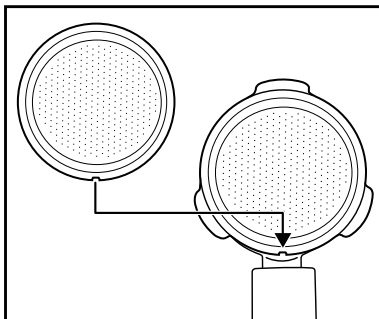


Abb. 1

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

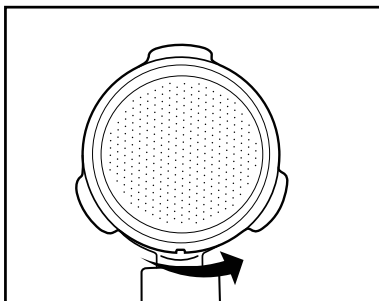


Abb. 2

i Hinweis

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

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

i Hinweis

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

Espresso zubereiten

i Hinweis

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

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

i Hinweis

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

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

i Hinweis

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

Sie können den Espresso nun trinken.

⚠ WARNUNG!

Entnehmen Sie niemals den Siebträger **13 während der Espressoabgabe!**

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

Hinweis

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

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

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

Milch aufschäumen/ Cappuccino zubereiten

WARNUNG!

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

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

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

Hinweis

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

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

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

i Hinweis

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

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

i Hinweis

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

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

i Hinweis

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

Tipps für den perfekten Espresso

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

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

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

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

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

Tipps für den Milchschaum

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

Heißes Wasser beziehen

Sie können mit Hilfe der Milchaufschäumdüse **8** auch heißes Wasser beziehen, um z. B. einen Kaffee zu verdünnen (Café Americano) oder Tee zuzubereiten.

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

Hinweis

- Wenn Sie keine Taste drücken, stoppt die Heißwasserausgabe nach ca. 60 Sekunden automatisch.

- 5) Drehen Sie den Dampfgregler **5** zu (bis zum Anschlag in Richtung „O“ drehen).

Hinweis

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

Reinigen und Pflegen

GEFAHR!

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



- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG!

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

ACHTUNG!

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

Milchaufschäumdüse reinigen

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

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

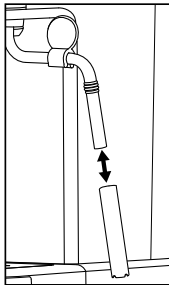


Abb. 3

Heißwasserauslass reinigen

Reinigen Sie den Heißwasserauslass ⑫ nach jedem Gebrauch:

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

Zubehörteile reinigen

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

① Hinweis

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

- 2) Trocknen Sie alle Teile.

① Hinweis

-  Die beiden Siebeinsätze ⑮/⑯, der Kaffeelöffel ⑭ und die Abtropfschale ⑩ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Gerät reinigen

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

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

Gerät entkalken

① ACHTUNG!

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

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

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

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

- 1) Geben Sie handelsüblichen, flüssigen Entkalker für Espressomaschinen in den Wassertank ⑥. Das Verhältnis Wasser/Entkalker beträgt üblicherweise 4:1. Richten Sie sich für die genaue Menge nach den Herstellerangaben. Sie können statt Entkalker auch reine Zitronensäure (im Drogeriemarkt erhältlich) im Verhältnis 3:100 verwenden (3 Teile Zitronensäure zu 100 Teilen Wasser).
- 2) Füllen Sie den Wassertank ⑥ bis zur Max-Markierung mit Wasser und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
- 3) Setzen Sie den Siebträger ⑬ ohne Siebeinsatz ⑮/⑯ in das Gerät ein.
- 4) Stellen Sie ein Gefäß, das mindestens 1,2 l fasst, unter die Siebträger-Öffnungen. Sie können die Abtropfschale ⑩ entfernen, um Platz für das Gefäß zu schaffen.
- 5) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ①  ein. Der Dampfgregler ⑤ ist zugelehrt.
- 6) Wenn die Bereitschaftsleuchte durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  ②, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank ⑥ zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  ② noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 7) Warten Sie ggf., bis die Bereitschaftsleuchte wieder dauerhaft leuchtet.
- 8) Sobald die Bereitschaftsleuchte durchgehend leuchtet, drücken Sie zweimal die Taste „Espresso“  ②. Lassen Sie die Entkalkungslösung durchlaufen, bis die Pumpe automatisch stoppt.

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

Aufbewahrung

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

Fehlerbehebung

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

Störung	Ursache	Lösung
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Die Milchaufschäumdüse 8 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse 8 .
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte der Taste „Espresso“ 2 blinkt.	• Die Pumpe stoppt nach ca. 3 Minuten Betrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Servicenerkennung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 483345_2410 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 483345_2410 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 483345_2410

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stan informacj · Stand der Informationen:

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

IAN 483345_2410