



ESPRESSO MACHINE / ESPRESSOMASCHINE / MACHINE À EXPRESSO SEM 1100 C5

(GB) (IE)

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

(FR) (BE)

MACHINE À EXPRESSO

Mode d'emploi

(CZ)

ESPRESSO KÁVOVAR

Návod k obsluze

(SK)

KÁVOVAR

Návod na obsluhu

(DK)

ESPRESSOMASKINE

Betjeningsvejledning

(HU)

ESZPRESSZÓ KÁVÉFŐZŐ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

ESPRESSOMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

EKSPRES DO KAWY

Instrukcja obsługi

(ES)

CAFETERA ESPRESSO

Instrucciones de uso

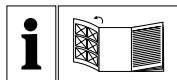
(IT)

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

Istruzioni per l'uso

IAN 444083_2307

(DE) (FR) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK)



GB IE

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

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.

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.

CZ

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

PL

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

SK

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

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

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

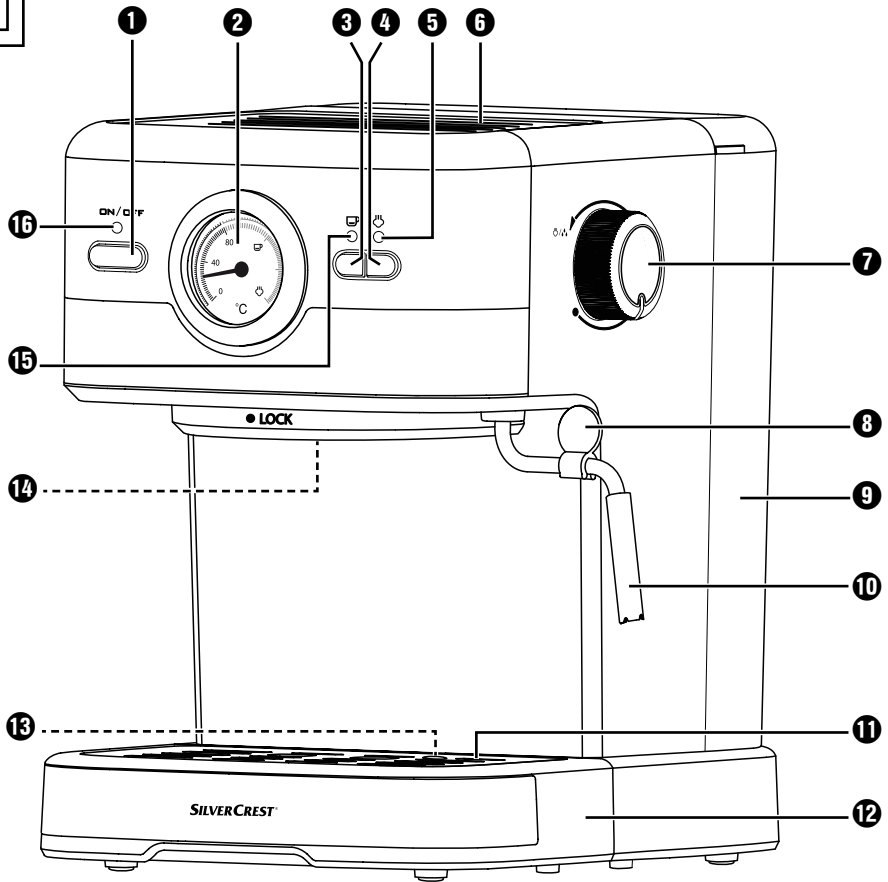
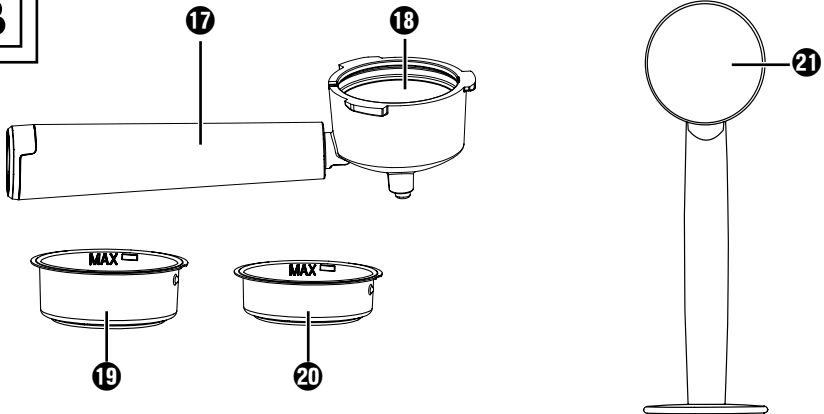
IT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

GB / IE	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	25
FR / BE	Mode d'emploi	Page	51
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	79
CZ	Návod k obsluze	Strana	105
PL	Instrukcja obsługi	Strona	129
SK	Návod na obsluhu	Strana	155
ES	Instrucciones de uso	Página	179
DK	Betjeningsvejledning	Side	205
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	229
HU	Használati utasítás	Oldal	255

A**B**

Contents

Introduction	2
Warnings	2
Intended use	3
Package contents/Transport inspection	3
Safety instructions	4
Appliance elements	7
Technical data	8
Temperature display	8
First use	9
Operation	9
Filling the water tank	9
Heating after a long time of inactivity / during first use	10
Heating up before every use	11
Preparing espresso	12
Preparing cappuccino	13
Tips for the perfect espresso	15
Tips for the milk froth	15
Drawing hot water	16
Cleaning and care	16
Cleaning the milk frother	16
Cleaning the hot water shower	17
Cleaning the accessories	17
Cleaning the appliance	18
Descaling the appliance	18
Ordering replacement parts	19
Troubleshooting	20
Disposal	21
Disposal of the appliance	21
Disposal of the packaging	22
Kompernass Handels GmbH warranty	22
Service	24
Importer	24

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.

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.

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
- Quick start guide
- 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.

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!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never touch the appliance with wet or moist hands.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ▶ Risk of burns! During use, some parts become very hot!
- ▶ Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets.
- ▶ After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- ▶ Do not allow any liquid to get onto the appliance's plug connections.
- ▶ Use the appliance only for its intended purpose. Misuse can lead to injuries.

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.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0°C. If the water in the pipes or the water tank freezes, the appliance could be damaged.
- ▶ Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended for indoor use only.
- ▶ Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank!
- ▶ The espresso machine must not be put in a cupboard when in use.

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 On/Off switch „ON/OFF“
- ❷ Temperature indicator
- ❸ “Espresso” button 
- ❹ “Steam” button 
- ❺ White control lamp “Steam”
- ❻ Storage space
- ❼ Steam control
- ❽ Handle
- ❾ Water tank
- ❿ Milk frother
- ⓫ Drip grille
- ⓬ Drip tray
- ⓭ Opening for the red float
- ⓮ Hot water shower
- ⓯ White control lamp “Espresso”
- ⓰ Red operating lamp

Figure B:

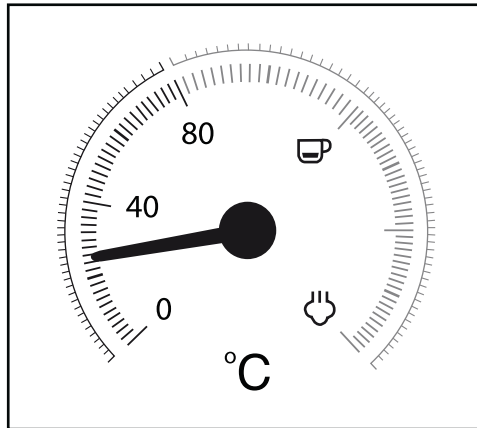
- ❶ Portafilter handle
- ❷ Portafilter
- ❸ Large espresso sieve
- ❹ Small espresso sieve
- ❺ Measuring spoon with compactor

Technical data

Mains voltage	220 - 240 V ~ (alternating current), 50-60 Hz
Rated power	1100 W
Power consumption in off mode	max. 0.4 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
	Food-safe


Temperature display

The temperature indicator **2** 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 “☕”. The operating lamp **16** lights up. The “Espresso” control lamp **15** flashes.

Once the pointer reaches the red portion of the scale, the temperature is high enough to prepare an espresso. The “Espresso” control lamp **15** lights up permanently.


When you press the “Steam” button  **4**, the “Steam” control lamp **5** flashes. The appliance continues to heat up and the pointer rises higher until it reaches the range of the scale between “☕” and “🌀”.

Once the pointer reaches the range between “☕” and “🌀” the temperature is high enough to produce steam. The “Steam” control lamp **5** lights up permanently.

First use

- 1)  Pull out the water tank **9** and remove the orange transport lock from the water outlet.
- 2) Clean the sieve holder **18**, the measuring spoon **21**, the espresso sieve **19** **20**, the drip grille **11** and the water tank **9** as described in the section "**Cleaning and Care**".
- 3) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.
- 4) Insert the drip grille **11** so that the float **13** can protrude through the hole in the drip grille **11**.
- 5) Place the sieve holder **18** in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front ("LOCK" mark).
- 6) Insert the plug into a mains power socket.
- 7) 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**".
- 8) 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 **7** in the direction of the „☕/💧“, so that the air can escape from the pipes of the appliance (the "Steam" button  **4** is pressed). After approx. 20 seconds the air will have escaped, the noises disappear and water flows from the appliance.

Operation

Filling the water tank

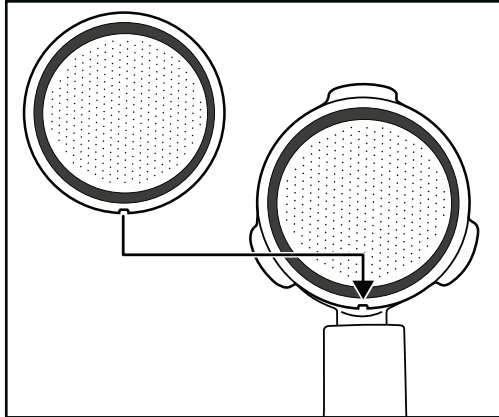
NOTE

- ▶ Use only fresh drinking water for making espresso/cappuccino.
- 1) Remove the water tank **9** and fill it with water:
Fill it with water to at least the Min marking.
Never fill it past the Max marking.
 - 2) Replace the water tank **9** in the machine.

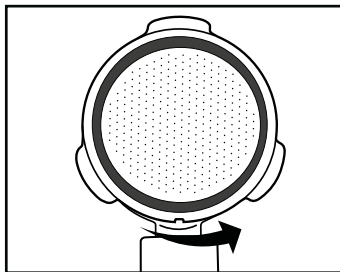
Heating after a long time of inactivity / during first use

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

- 1) Fill the water tank **9** 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 **19** **20** 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 **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front ("LOCK" mark).
- 4) Place a cup under the sieve holder **18**.
- 5) Close the steam control **7** (turn it as far as it will go in the direction of the "●" symbol).
- 6) Switch the appliance on using the On/Off switch **1**. The operating lamp **16** lights up. The "Espresso" control lamp **15** flashes. The appliance starts to heat up.
- 7) As soon as the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously, press the "Espresso" button  **3**. Let the water run through for about 1 minute.

NOTE

- You may need to empty the cup in between. Interrupt the process by pressing the "Espresso" button  **3**. Empty the cup and press the "Espresso" button  **3** again so that water flows through the appliance.
- 8) After about 1 minute, stop the pump by pressing the "Espresso" button  **3** again.
 - 9) Wait until the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously (if it is not already lit). 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 **1**. The operating lamp **16** lights up. The "Espresso" control lamp **15** flashes. Make sure that the steam control **7** is turned in the direction of the "●" as far as the stop.
- 2) Place the sieve holder **18** in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front ("LOCK" mark).
- 3) Press the "Espresso" button  **3** so that the appliance draws water from the water tank **9**. As soon as water starts exiting the openings in the sieve holder, press the "Espresso" button  **3** again to stop the pump.
- 4) Wait until the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously.
- 5) Press the "Espresso" button  **3** 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 **17** 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 **6**.
 - 6) As soon as the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously, press the "Espresso" button  **3**. 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 press the "Espresso" button  **3** again to stop the espresso output before removing the portafilter **18**
- 7) Once the cups are filled up to the required amount (about 20 ml per cup), press the "Espresso" button  **3** to stop the water being pumped through.

You can now drink the espresso.

- 8) Switch the appliance off with the on/off switch **1**.

NOTE

- ▶ If the "Espresso"  **3** or "Steam"  **4** buttons are not pressed for about 30 minutes, the appliance switches off automatically.
- 9) After every use, remove the used espresso powder from the espresso sieve **19** **20**. Remove the sieve holder **18** from the appliance. Now empty the espresso sieve **19** **20** by turning the portafilter **18** upside down and tapping out the espresso powder. Always dispose of the espresso powder in an environmentally friendly manner, e.g. with the organic waste.

NOTE

- ▶ Clean the hot water shower **14** (the hot water comes out of this) after each use. See also the section "**Cleaning and Care**".

NOTE


- ▶ Empty the drip tray **12** regularly, at the latest when the float **13** is visible in the hole of the drip grille **11**.

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 **7** slowly.
- 1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to one third with cold milk.
 - 2) Ensure that the steam control **7** is closed (turn it as far as it will go in the direction "●").
 - 3) Push the milk frother **10** out to the side. Always hold it by the handle **8**.
 - 4) Press the "Steam" button  **4**. Wait until the "Steam" control lamp **5** lights up continuously.
 - 5) Hold an empty container under the milk frother **10**. Slowly turn the steam control **7** 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 turn the steam control **7** towards "●" until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water in the container away.
 - 7) Now hold the frothing container in your hand to feel the milk temperature and guide the nozzle of the milk frother **10** gently into the milk. Hold the frothing container at a slight angle.
 - 8) Slowly turn the steam control **7** in the direction "☺/☹".

- 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 ⑦ 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) Once the milk froth has reached the desired consistency and temperature, turn the steam control ⑦ to off (up to the stop in the direction of the "●").
- 13) Now you can remove the nozzle from the milk.
- 14) Proceed as described in the section "**Cleaning the milk frother**".

NOTE

- ▶ For cappuccino, always use bigger cups than for espresso because frothed milk will be added.

- 15) To prepare cappuccino, proceed exactly as you would for espresso (see section "**Preparing espresso**"; preheating is no longer necessary). Allow the water to flow through for about twice as long as an espresso (about 40 ml).

NOTE

- ▶ The "Espresso" control lamp ⑮ may flash rapidly, if you press the "Espresso" button ☞ ③ directly after preparing frothed milk. This means that the appliance is too hot to prepare a perfect espresso. You can either continue making an espresso anyway or allow the appliance to cool down. As soon as the "Espresso" control lamp ⑮ lights up continuously, the optimum temperature range for espresso has been reached again.

- 16) Switch the appliance off with the On/Off switch ①.

NOTE

- ▶ If the "Espresso" ☞ ③ or "Steam" ☞ ④ buttons are not pressed for about 30 minutes, the appliance switches off automatically.

- 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 ⑩ after every use. See also the section "**Cleaning and Care**".

Tips for the perfect espresso

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

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

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

- If the crema is very light, has little consistency and dissolves quickly, the espresso has gone through too quickly; this is called under-extraction. The espresso tastes sour and watery, and the aroma does not develop fully. This is usually due to too small a quantity of coffee powder, which may also be ground too coarsely or not compacted firmly enough.
- If the crema is very dark and interspersed with light spots in the middle or has a hole, the coffee has been flowing too long. This is called over-extraction. The espresso tastes bitter. The cause is usually that the coffee powder is too finely ground or you have used too much coffee powder. If neither of these is the case, the coffee powder has been compacted too firmly.
- ▶ Use only espresso coffee powder: it is usually more finely ground and also more strongly roasted. Ideally, you should use around 7 g of ground coffee for one cup of espresso coffee. Do not overfill the sieve. Compact the coffee powder in the sieve using the tamper of the measuring spoon ② without compacting the coffee powder too firmly.
- ▶ Experiment until you find the optimal balance of all factors.

Tips for the milk froth

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


Drawing hot water

You can also use the milk frother **10** to draw hot water; for example, to dilute a coffee (café americano) or prepare tea.

- 1) Switch the appliance on using the On/Off switch **1**. The operating lamp **16** lights up. The “Espresso” control lamp **15** flashes. Make sure that the steam control **7** is turned in the direction of the “●” as far as the stop. Wait until the pointer of the temperature indicator **2** is approximately half way between 80°C and “☞” and the “Espresso” control lamp **15** lights up continuously.
- 2) Hold a heat-resistant container under the milk frother **10**.
- 3) Turn the steam control **7** at least half way towards “☞/▲▲”.
- 4) Press the “Espresso” button ☞ **3**. Hot water will come out of the milk frother **10**.
- 5) Press the “Espresso” button ☞ **3** again to stop the flow of hot water.
- 6) Close the steam control **7** (turn it as far as it will go in the direction of the “●” symbol).

Cleaning and care

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Risk of electric shock!
- ▶ Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Risk of burns!
-  Never immerse the appliance in water or other liquids! Risk of electric shock!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Cleaning the milk frother

- 1) Place an empty container under the milk frother **10**.
- 2) Immediately after use, turn the steam control **7** to the “☞/▲▲” position and allow the steam to escape for a few seconds.
- 3) Turn the steam control **7** off (as far as it will go in the direction “●”), 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 **10** 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).

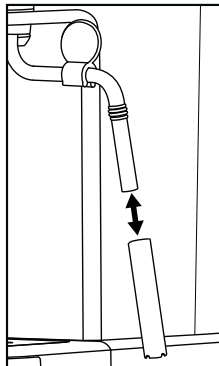




Figure 1

Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower **14** after each use:

- 1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the sieve holder **18**, wipe the entire surface of the hot water shower **14** with a moistened cloth to remove all powder residues.
- 2) Replace the sieve holder **18** **without** the espresso filters **19** **20**.
- 3) Place an empty cup under the portafilter **18** and press the “Espresso” button  **3**. Water flows out of the hot water shower **14** rinsing out the remaining powder residue.
- 4) After about 20 seconds, press the “Espresso” button  **3** again and switch the appliance off with the On/Off switch **1**.
- 5) Remove the sieve holder **18** again.

Cleaning the accessories


- 1) Clean the sieve holder **18**, the two espresso sieves **19** **20**, water tank **9**, the measuring spoon **21** and the drip grille **11** in warm water.

NOTE

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

- 2) Dry all parts well.

NOTE

-  The two espresso sieves **19** **20**, the measuring spoon **21** and the drip tray **11** are dishwasher-safe.

Cleaning the appliance

Clean the appliance with a moist cloth. If necessary, use a little detergent on the cloth. Ensure that the appliance is completely dry before the next use.



Descaling the appliance


CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank **9**!

Descale the appliance regularly. The appliance should be descaled after about 1 - 2 months (if used to make approx. 4 espressos per day). This value can vary depending on the hardness of the water in your region.

Proceed as follows to decalcify the appliance:

- 1) Add commercial liquid descaler for espresso machines to the water tank **9**. Follow the manufacturer's instructions for the correct amount.
- 2) Fill the water tank **9** up to the Max mark with water and replace the tank in the appliance.
- 3) Switch on the appliance using the On/Off switch **1**. Make sure the steam control **7** is shut off.
- 4) Insert the sieve holder **18** **without** any espresso sieve **19** **20** into the appliance.
- 5) Place 2 cups or a container capable of holding at least 250 ml under the sieve holder openings.
- 6) As soon as the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously, press the "Espresso" button  **3**.
Allow around 250 ml (around 2 cups) of descaler solution to run through and then stop the process by pressing the "Espresso" button  **3** again. Carefully pour out the used descaler solution.
- 7) Allow the descaler to act for approx. 1 minute.
- 8) Repeat steps 6 to 7 three more times. Empty the water tank **9** completely the last time.
- 9) Place a sufficiently large container (at least 1 litre) under the sieve holder openings.
- 10) Rinse out the water tank **9** with fresh water and fill it with fresh water up to the Max mark.

- 11) As soon as the “Espresso” control lamp **15** lights up continuously, press the “Espresso” button  **3**.
Allow the water to run through completely. Carefully pour out this water.
- 12) Repeat steps 10 to 11 once and then turn off the appliance.
- 13) After descaling, wipe off the appliance with a damp cloth to remove any splashes of the descaler solution. Ensure that the appliance is completely dry before the next use.

You can also order suitable descaler from our customer service (see section “**Ordering replacement parts**”).

Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at www.kompernass.com.







Scan the QR code with your smartphone/tablet.
You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

NOTE

- ▶ If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- ▶ Always quote the article number (IAN) 444083_2307 in your order.
- ▶ Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Troubleshooting

Malfunction	Cause	Solution
The espresso no longer flows out.	<ul style="list-style-type: none"> The espresso powder is too moist and/or compressed too tightly. 	<ul style="list-style-type: none"> Re-prepare the espresso without compressing the powder as firmly; if necessary, use new powder.
	<ul style="list-style-type: none"> No water in the water tank 9. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill the water tank 9 with water.
	<ul style="list-style-type: none"> The holes of the sieve holder openings are blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the sieve holder 18.
The espresso drips over the edges of the sieve holder 18 , not from the openings.	<ul style="list-style-type: none"> The sieve holder 18 is not correctly inserted. 	<ul style="list-style-type: none"> Insert the sieve holder 18 correctly.
	<ul style="list-style-type: none"> The sieve holder openings are blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the sieve holder 18.
	<ul style="list-style-type: none"> There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder 18. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder 18.
The espresso is cold.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance was not preheated. 	<ul style="list-style-type: none"> Preheat the appliance.
	<ul style="list-style-type: none"> The "Espresso" control lamp 15 has not yet lit up continuously. 	<ul style="list-style-type: none"> Wait until the "Espresso" control lamp 15 lights up continuously.
	<ul style="list-style-type: none"> The cups were not pre-warmed. 	<ul style="list-style-type: none"> Pre-warm the cups.
The pump is unusually noisy.	<ul style="list-style-type: none"> The water tank 9 is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill the water tank 9 with water.
The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder 18 quickly).	<ul style="list-style-type: none"> Not enough espresso powder. 	<ul style="list-style-type: none"> Use more espresso powder.
	<ul style="list-style-type: none"> The espresso powder is too coarsely ground. 	<ul style="list-style-type: none"> Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs out of the sieve carrier 18 slowly).	<ul style="list-style-type: none"> Too much espresso powder. 	<ul style="list-style-type: none"> Use less espresso powder.
	<ul style="list-style-type: none"> The powder is too finely ground or moist. 	<ul style="list-style-type: none"> Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
	<ul style="list-style-type: none"> The sieve 19 20 is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the sieve 19 20.
The milk does not froth.	<ul style="list-style-type: none"> The milk is not cold enough. 	<ul style="list-style-type: none"> Use milk from the refrigerator.
	<ul style="list-style-type: none"> The milk frother 10 is dirty. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the milk frother 10.

Malfunction	Cause	Solution
The pump stops during operation, the "Espresso" control lamp  flashes.	<ul style="list-style-type: none"> The pump stops after about 3 minutes of operation to prevent overheating. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow the appliance to cool down before you use it again.
All lamps    flash simultaneously.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance has overheated or short-circuited. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the mains plug from the mains socket and contact Customer Service.

Disposal

Applies only to France:



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Disposal of the appliance



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

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

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

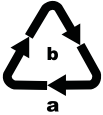


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 444083_2307 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 444083_2307.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompennass@lidl.ie

IAN 444083_2307

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	26
Warnhinweise	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	27
Lieferumfang / Transportinspektion	27
Sicherheitshinweise	28
Geräteelemente	31
Technische Daten	32
Die Temperaturanzeige	32
Erste Inbetriebnahme	33
Bedienung	33
Wassertank befüllen	33
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme	34
Aufheizen vor jedem Gebrauch	35
Espresso zubereiten	36
Cappuccino zubereiten	37
Tipps für den perfekten Espresso	39
Tipps für den Milchschaum	40
Heißes Wasser beziehen	40
Reinigen und Pflegen	41
Milchaufschäumdüse reinigen	41
Heißwasserauslass reinigen	42
Zubehörteile reinigen	42
Gerät reinigen	42
Gerät entkalken	42
Ersatzteile bestellen	44
Fehlerbehebung	45
Entsorgung	46
Gerät entsorgen	47
Verpackung entsorgen	47
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	48
Service	49
Importeur	49

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.

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.

Lieferumfang / Transportinspektion

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Geräteelemente

Abbildung A:



- ❶ Ein/Aus-Schalter „ON/OFF“
- ❷ Temperaturanzeige
- ❸ Taste „Espresso“ 
- ❹ Taste „Dampf“ 
- ❺ weiße Kontrollleuchte „Dampf“
- ❻ Stellfläche
- ❼ Dampfgregler
- ❽ Griff der Milchaufschäumdüse
- ❾ Wassertank
- ❿ Milchaufschäumdüse
- ⓫ Abtropfgitter
- ⓬ Abtropfschale
- ⓭ Aussparung für die rote Wasserstandanzeige
- ⓮ Heißwasserauslass
- ⓯ weiße Kontrollleuchte „Espresso“
- ⓰ rote Betriebsleuchte

Abbildung B:

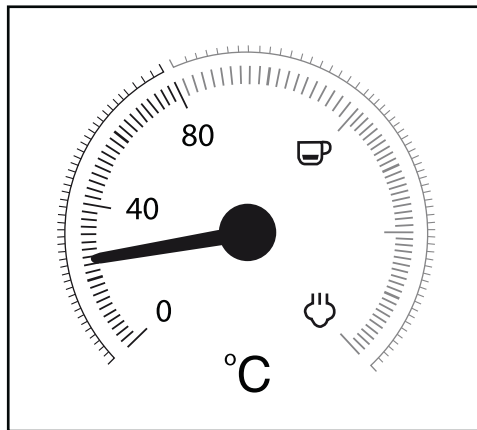
- ⓱ Griff des Siebträgers
- ⓲ Siebträger
- ⓳ großer Siebeinsatz
- ⓴ kleiner Siebeinsatz
- ⓵ Kaffeelöffel mit Stopfer

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	1100 W
Leistungsaufnahme im OFF-Modus	Max. 0,4 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	lebensmittelecht


Die Temperaturanzeige

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




Sobald Sie das Gerät einschalten, beginnt das Gerät aufzuheizen, bis der Zeiger ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☕“ steht. Die Betriebsleuchte **1b** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **1a** blinkt.

Erreicht der Zeiger den roten Teil der Skala, ist die Temperatur hoch genug, um einen Espresso zuzubereiten. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **1a** leuchtet durchgehend.

Wenn Sie die Taste „Dampf“  **4** drücken, blinkt die Kontrollleuchte „Dampf“ **5**. Das Gerät heizt nun weiter auf und der Zeiger steigt höher bis in den Bereich der Skala zwischen „☕“ und „☁“.

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

Erste Inbetriebnahme

- 1)  Entnehmen Sie den Wassertank ⑨ und entfernen Sie die orangene Transportsicherung vom Wasserauslass.
- 2) Reinigen Sie den Siebträger ⑬, den Kaffeelöffel ⑳, die Siebeinsätze ⑲ ㉑, das Abtropfgitter ① und den Wassertank ⑨ wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 3) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 4) Setzen Sie das Abtropfgitter ① so ein, dass die Wasserstandanzeige durch die Aussparung ⑬ im Abtropfgitter ① ragen kann.
- 5) Setzen Sie den Siebträger ⑬ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass ⑭ angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers ⑰ nach vorne weist (Markierung „LOCK“).
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 7) 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**“.
- 8) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.

HINWEIS

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

Bedienung

Wassertank befüllen

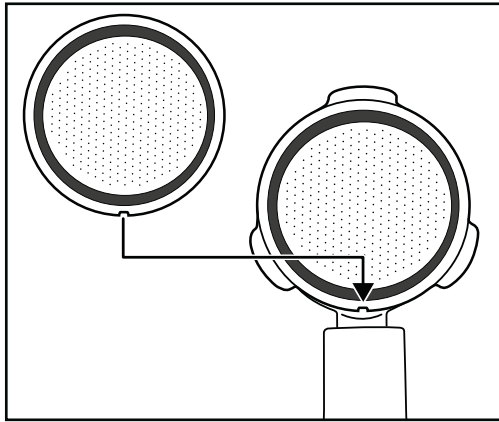
HINWEIS

- Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.
- 1) Nehmen Sie den Wassertank ⑨ ab und füllen Sie ihn mit Wasser:
Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein.
Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.
 - 2) Setzen Sie den Wassertank ⑨ wieder in das Gerät ein.

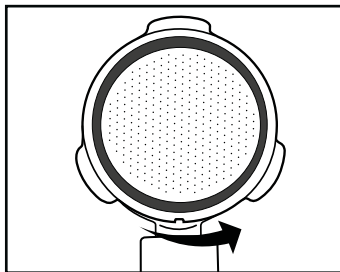
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

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

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **9**.
- 2) Legen Sie den großen **19** oder den kleinen Siebeinsatz **20** in den Siebträger **18**:
 - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **19** oder kleinen Siebeinsatz **20** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **18** liegt.




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






HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **19** **20** erst, wenn es sich abgekühlt hat!
- ▶ Um die Siebeinsätze **19** **20** wieder aus dem Siebträger **18** herauszunehmen, drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **19** **20** so weit, bis sich die Einkerbung am Siebeinsatz **19** **20** über der Einkerbung am Siebträger **18** befindet. Sie können den Siebeinsatz **19** **20** nun herausnehmen.

- 3) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „LOCK“).
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
- 5) Drehen Sie den Dampfregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „●“ drehen).
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1** an. Die Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. Das Gerät beginnt aufzuheizen.
- 7) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.




HINWEIS

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

- 8) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal drücken.
- 9) Warten Sie ggf., bis die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** wieder dauerhaft leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

Aufheizen vor jedem Gebrauch

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1** an. Die Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **7** bis zum Anschlag auf „●“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „LOCK“).
- 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **9** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 4) Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3** und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.


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

Espresso zubereiten

HINWEIS

- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass der Siebeinsatz **19** **20** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie den kleinen Siebeinsatz **20** in den Siebträger **18** ein.
Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie den großen Siebeinsatz **19** in den Siebträger **18** ein.
 - 2) Füllen Sie den kleinen Siebeinsatz **20** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Kaffeelöffel **21**.
Oder...
Füllen Sie den großen Siebeinsatz **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver oder zwei gestrichenen Kaffeelöffeln **21**.
 - 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Kaffeelöffel **21**.
Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass der Siebeinsatz **19** **20** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

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 drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „LOCK“).
 - 5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **6** abstellen.
 - 6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger **18 während der Espressoabgabe!**

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!



- ▶ Drücken Sie immer erst erneut die Taste „Espresso“  **3**, um die Espressoabgabe zu beenden, bevor Sie den Siebträger **18** entfernen.

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

Sie können den Espresso nun trinken.

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

HINWEIS

- Wenn die Tasten „Espresso“  ③ oder „Dampf“  ④ für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Siebeinsatz ⑱ ⑲. Entnehmen Sie den Siebträger ⑱ aus dem Gerät. Entleeren Sie nun den Siebeinsatz ⑱ ⑲, indem Sie den Siebträger ⑱ umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

- Reinigen Sie den Heißwasserauslass ⑭ unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.

HINWEIS

- Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale ⑫, spätestens jedoch, wenn die Wasserstandanzeige in der Aussparung ⑬ des Abtropfgitters ⑪ zu sehen ist.




Cappuccino zubereiten

WARNUNG

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

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


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

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).

HINWEIS

- ▶ Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt ggf. schnell, wenn Sie die Taste „Espresso“  **3** direkt nach der Herstellung von Milchschaum drücken. Dies bedeutet, dass das Gerät für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu stark aufgeheizt ist. Sie können entweder dennoch mit der Zubereitung eines Espressos fortfahren oder das Gerät abkühlen lassen. Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, ist der für Espresso optimale Temperaturbereich wieder erreicht.

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

HINWEIS

- ▶ Wenn die Tasten „Espresso“  **3** oder „Dampf“  **4** für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

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

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse **10** unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.

Tipps für den perfekten Espresso

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

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

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

- Wenn die Crema besonders hell ist, wenig Konsistenz hat und sich schnell auflöst, ist der Espresso zu schnell durchgelaufen, man spricht in diesem Fall von Unterextraktion. Der Espresso schmeckt sauer und wässrig, und das Aroma kommt nicht zur Geltung.
Das liegt meistens an einer zu kleinen Menge Kaffeepulver, das eventuell auch zu grob gemahlen ist oder nicht fest genug gepresst wurde.
- Wenn die Crema sehr dunkel ist und in der Mitte mit hellen Flecken durchsetzt ist oder ein Loch hat, ist der Kaffee zu lange durchgelaufen. Man spricht von Überextraktion. Der Espresso schmeckt bitter.
Die Ursache ist meistens ein zu fein gemahlenes Kaffeepulver oder eine zu große Kaffeepulvermenge. Trifft beides nicht zu, ist das Kaffeepulver zu fest gepresst worden.

- ▶ Verwenden Sie nur Kaffeepulver für Espresso: Es ist in der Regel feiner gemahlen und außerdem stärker geröstet. Idealerweise nehmen Sie für eine Tasse Espresso ca. 7 g Kaffeepulver. Überfüllen Sie das Sieb nicht. Verdichten Sie das Kaffeepulver im Sieb mit dem Stopfer des Messlöffels **2**, ohne das Kaffeepulver zu einer zu kompakten Masse zu pressen.
- ▶ Probieren Sie aus, bis Sie das optimale Gleichgewicht aller Faktoren für Sie gefunden haben.

Tipps für den Milchschaum

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


Heißes Wasser beziehen

Sie können mit Hilfe der Milchaufschäumdüse **10** auch heißes Wasser beziehen, um z. B. einen Kaffee zu verdünnen (Café Americano) oder Tee zuzubereiten.

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1** an. Die Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **7** bis zum Anschlag auf „●“ gedreht ist. Warten Sie, bis der Zeiger der Temperaturanzeige **2** ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☐“ steht und die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet.
- 2) Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse **10**.
- 3) Drehen Sie den Dampfregler **7** mindestens bis zur Hälfte Richtung „☐/▲“.
- 4) Drücken Sie die Taste „Espresso“ **☐** **3**. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse **10** aus.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ **☐** **3**, um den Heißwasserbezug zu stoppen.
- 6) Drehen Sie den Dampfregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „●“ drehen).

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!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung der Geräteoberflächen, um Beschädigungen zu vermeiden.

Milchaufschäumdüse reinigen

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

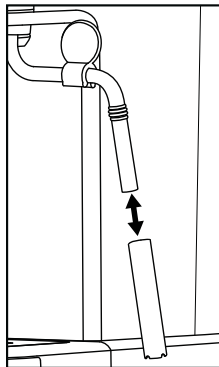




Abbildung 1

Heißwasserauslass reinigen

Reinigen Sie den Heißwasserauslass **14** nach jedem Gebrauch:

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

Zubehörteile reinigen


- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, die beiden Siebeinsätze **19** **20**, den Wassertank **9**, den Kaffeelöffel **21** und das Abtropfgitter **11** in warmen Wasser.

HINWEIS

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

- 2) Trocknen Sie alle Teile.

HINWEIS

- ▶  Die beiden Siebeinsätze **19** **20**, der Kaffeelöffel **21** und das Abtropfgitter **11** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Gerät reinigen

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

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



Gerät entkalken

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Erzeugen Sie keinen Dampf, wenn sich Entkalkungslösung im Wassertank **9** befindet!

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.

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

- 1) Geben Sie handelsüblichen, flüssigen Entkalker für Espressomaschinen in den Wassertank **9**. Richten Sie sich für die richtige Menge nach den Herstellerangaben.
- 2) Füllen Sie den Wassertank **9** bis zur Max-Markierung mit Wasser auf und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
- 3) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1** ein. Der Dampfreoler **7** ist zuge dreht.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne Siebeinsatz **19** **20** in das Gerät ein.
- 5) Stellen Sie 2 Tassen oder ein Gefäß, das mindestens 250 ml fasst, unter die Siebträger-Öffnungen.
- 6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**.
Lassen Sie ca. 250 ml (ca. 2 Tassen) Entkalkungslösung durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“  **3**. Kippen Sie die gebrauchte Entkalkungslösung ggf. vorsichtig weg.
- 7) Lassen Sie den Entkalker für ca. 1 Minute einwirken.
- 8) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 7 noch dreimal. Entleeren Sie den Wassertank **9** beim letzten Mal vollständig.
- 9) Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß (min. 1 Liter) unter die Siebträger-Öffnungen.
- 10) Spülen Sie den Wassertank **9** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 11) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**.
Lassen Sie das Wasser komplett durchlaufen. Kippen Sie dieses Wasser vorsichtig weg.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 10 bis 11 einmal und schalten Sie das Gerät anschließend aus.
- 13) Reinigen Sie das Gerät nach der Entkalkung mit einem feuchten Tuch, um mögliche Spritzer der Entkalkungslösung zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.

Geeigneten Entkalker können Sie auch über unseren Kundenservice bestellen (siehe Kapitel „**Ersatzteile bestellen**“).

Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter www.kompernass.com dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

HINWEIS

- ▶ Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- ▶ Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 444083_2307 bei Ihrer Bestellung mit an.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Lösung
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	<ul style="list-style-type: none"> Das ESPRESSOPULVER ist zu feucht und/oder zu fest gepresst. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Espresso neu zubereiten, dabei das ESPRESSOPULVER jedoch nicht so fest verdichten oder es ganz austauschen.
	<ul style="list-style-type: none"> Kein Wasser im Wassertank 9. 	<ul style="list-style-type: none"> Wasser in den Wassertank 9 füllen.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger 18 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 18 anstatt aus den Öffnungen.	<ul style="list-style-type: none"> Der Siebträger 18 wurde nicht korrekt eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger 18 richtig einsetzen.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger 18 reinigen.
	<ul style="list-style-type: none"> Es befinden sich ESPRESSOPULVERreste auf dem Rand des Siebträgers 18. 	<ul style="list-style-type: none"> Rand des Siebträgers 18 von ESPRESSOPULVERresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät wurde nicht vorgeheizt. 	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vorheizen.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Kontrollleuchte „ESPRESSO“ 15 hat noch nicht durchgehend geleuchtet. 	<ul style="list-style-type: none"> Warten, bis die Kontrollleuchte „ESPRESSO“ 15 durchgehend leuchtet.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Tassen wurden nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	<ul style="list-style-type: none"> Kein Wasser im Wassertank 9. 	<ul style="list-style-type: none"> Wasser in den Wassertank 9 füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger 18).	<ul style="list-style-type: none"> Zu wenig ESPRESSOPULVER. 	<ul style="list-style-type: none"> Mehr ESPRESSOPULVER verwenden.
	<ul style="list-style-type: none"> Das ESPRESSOPULVER ist zu grob gemahlen. 	<ul style="list-style-type: none"> Nur speziell für Espresso hergestelltes ESPRESSOPULVER verwenden.

Störung	Ursache	Lösung
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger 18).	• Zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	• Der Siebeinsatz 19 20 ist verstopft.	• Siebeinsatz 19 20 reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Die Milchaufschäumdüse 10 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse 10 .
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 blinkt.	• Die Pumpe stoppt nach ca. 3 Minuten Betrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
Alle Leuchten 5 15 16 blinken gleichzeitig.	• Das Gerät ist überhitzt oder hatte einen Kurzschluss.	• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kunden-Service.

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

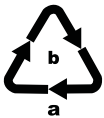


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn 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 (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 444083_2307 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) 444083_2307 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.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 444083_2307

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

Table des matières

Introduction	52
Avertissements	52
Usage conforme	53
Matériels fournis / Inspection après transport	53
Consignes de sécurité	54
Éléments de l'appareil	57
Caractéristiques techniques	58
L'affichage de température	58
Première mise en service	59
Utilisation	59
Remplissage du réservoir à eau	59
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé / lors de la première mise en service	60
Mise en chauffe avant chaque utilisation	61
Préparation d'un expresso	62
Préparation d'un cappuccino	63
Conseils pour un expresso parfait	65
Conseils pour la mousse de lait	66
Prélever de l'eau chaude	66
Nettoyage et entretien	67
Nettoyage du moussEUR à lait	67
Nettoyage de la sortie d'eau chaude	68
Nettoyage des accessoires	68
Nettoyage de l'appareil	68
Détartrage de l'appareil	68
Commander des pièces de rechange	70
Dépannage	71
Recyclage	72
Recyclage de l'appareil	72
Recyclage de l'emballage	73
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France	73
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique	76
Service après-vente	78
Importateur	78

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.

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.

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.

Consignes de sécurité

Veillez 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.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

- ▶ 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.

ATTENTION! DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Ne générez pas de vapeur lorsque la solution de détartrage se trouve dans le réservoir à eau !
- ▶ La machine à espresso ne doit pas être placée dans un placard pendant l'utilisation.

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 Interrupteur marche/arrêt „ON / OFF“
- ❷ Indicateur de température
- ❸ Touche «Expresso» 
- ❹ Touche «Vapeur» 
- ❺ Voyant de contrôle blanc «Vapeur»
- ❻ Surface de dépose
- ❼ Régulateur de vapeur
- ❽ Poignée
- ❾ Réservoir à eau
- ❿ Mousseur à lait
- ⓫ Grille égouttoir
- ⓬ Bac collecteur de gouttes
- ⓭ Passage pour le flotteur rouge
- ⓮ Sortie d'eau chaude
- ⓯ Voyant de contrôle blanc «Expresso»
- ⓰ Témoin de fonctionnement rouge

Figure B :

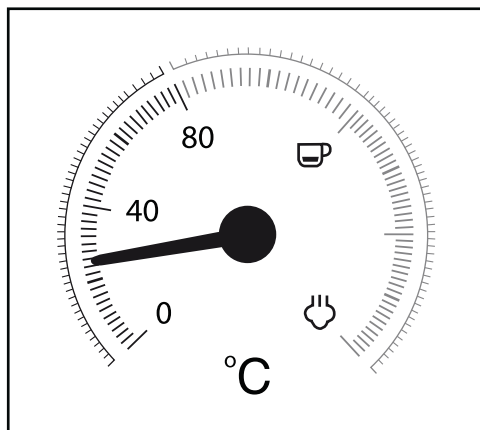
- ⓱ Poignée du porte-filtre
- ⓲ Porte-filtre
- ⓳ Grand filtre expresso
- ⓴ Petit filtre expresso
- ⓵ Mesurette avec tasseur

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50-60 Hz
Puissance nominale	1100 W
Puissance absorbée à l'état inactif	max. 0,4 W
Pression de la pompe	env. 1,5 MPa (15 bars)
	approuvé pour le contact alimentaire

L'affichage de température

L'affichage de température ② 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 «☕». Le témoin de fonctionnement ① s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» ③ clignote.

Lorsque l'aiguille arrive sur la zone rouge de la graduation, la température est alors suffisamment élevée pour préparer un expresso. Le voyant de contrôle «Expresso» ③ reste allumé.




Lorsque vous appuyez sur la touche «Vapeur» ☕ ④, le voyant de contrôle «Vapeur» ⑤ clignote. L'appareil continue de chauffer et l'aiguille grimpe jusqu'à la zone de la graduation située entre «☕» et «☕».

Lorsque l'aiguille arrive sur la zone entre «☕» et «☕», la température est alors suffisamment élevée pour produire de la vapeur. Le voyant de contrôle «Vapeur» ⑤ reste allumé.

Première mise en service

- 1)  Sortez le réservoir à eau **9** et retirez la sécurité de transport orange de l'orifice de sortie de l'eau.
- 2) Nettoyez le porte-filtre **18**, la mesurette avec tasseur **21**, le filtre expresso **19** **20**, la grille d'égouttage **11** et le réservoir à eau **9** comme indiqué au chapitre «**Nettoyage et entretien**».
- 3) Disposer l'appareil sur une assise plane, résistante à la chaleur. Vérifier qu'il y a une prise de tension secteur à proximité.
- 4) Positionnez la grille d'égouttage **11** en vérifiant que le flotteur **18** passe bien dans l'évidement de la grille d'égouttage **11**.
- 5) 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 **14** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **17** pointe vers l'avant (au niveau du repère «LOCK»).
- 6) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 7) 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**».
- 8) 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 **7** dans le sens « / », pour chasser l'air des conduites de l'appareil (la touche «Vapeur»  **4** est enfoncée). Au bout de 20 secondes environ, l'air s'est échappé, les bruits disparaissent et l'eau sort de l'appareil.

Utilisation

Remplissage du réservoir à eau

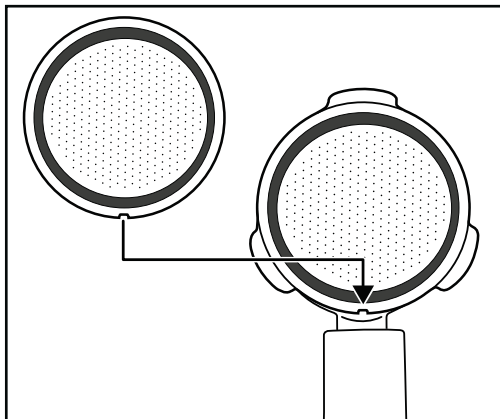
REMARQUE

- Utilisez uniquement de l'eau potable fraîche pour la préparation d'expresso ou de cappuccino.
- 1) Retirez le réservoir à eau **9** 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 **9** dans l'appareil.

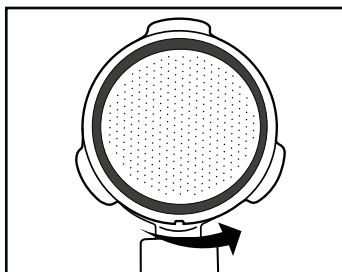
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé / lors de la première mise en service

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

- 1) Remplissez d'eau le réservoir à eau **9**.
- 2) Placez le grand filtre **19** ou le petit filtre expresso **20** dans le porte-filtre **18**.
 - Veillez à ce que la petite encoche sur le grand filtre à espresso **19** ou sur le petit filtre à espresso **20** soit placée lors du positionnement au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre **18**.




- Tournez ensuite légèrement le grand filtre à espresso **19** ou le petit filtre à espresso **20** de manière à ce qu'il ne puisse plus tomber.






REMARQUE

- ▶ Ne retirez le filtre à espresso **19** **20** mis en place qu'une fois refroidi !
- ▶ Pour retirer à nouveau le filtre à espresso **19** **20** du porte-filtre **18**, tournez le filtre à espresso **19** **20** en place jusqu'à ce que l'encoche située sur le filtre à espresso **19** **20** se retrouve au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre **18**. Vous pouvez maintenant retirer le filtre à espresso **19** **20**.




- 3) Placez le porte-filtre **13** 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 **14** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **17** pointe vers l'avant (au niveau du repère «LOCK»).
- 4) Mettez une tasse sous le porte-filtre **13**.
- 5) Fermez le régulateur de vapeur **7** (tourner jusqu'en butée dans le sens «●»).
6) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **1**. Le témoin de fonctionnement **16** s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» **15** clignote. L'appareil se met à chauffer.
- 7) Dès que le voyant de contrôle «Expresso» **15** reste allumé, appuyez sur la touche «Expresso»  **3**. Faites circuler l'eau pendant env. 1 minute.

REMARQUE

- Videz entre-temps la tasse si nécessaire. Pour cela, stoppez brièvement l'opération en appuyant sur la touche «Expresso»  **3**. Videz la tasse et appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  **3**, pour que l'eau traverse l'appareil.
- 8) Au bout d'1 minute environ, arrêtez la pompe en appuyant à nouveau sur la touche «Expresso»  **3**.
 - 9) Patientez si nécessaire jusqu'à ce que le voyant de contrôle «Expresso» **15** s'allume à nouveau en permanence.
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 **1**. Le témoin de fonctionnement **16** s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» **15** clignote. Assurez-vous que le régulateur de vapeur **7** est entièrement tourné jusqu'en butée sur «●».
- 2) Placez le porte-filtre **13** 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 **14** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **17** pointe vers l'avant (au niveau du repère «LOCK»).
- 3) Appuyez sur la touche «Expresso»  **3**, pour que l'appareil prenne de l'eau dans le réservoir à eau **9**. Dès que l'eau sort des orifices du porte-filtre, appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  **3** pour que la pompe s'arrête.
- 4) Patientez jusqu'à ce que le voyant de contrôle «Expresso» **15** reste allumé.
- 5) Appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  **3** 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 + 7 g 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 17 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 6.
 - 6) Dès que le voyant de contrôle «Expresso» 15 reste allumé, appuyez sur la touche «Expresso» 3.

⚠ 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» 3 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»  3, 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 1.

REMARQUE

- ▶ Si la touche «Expresso»  3 ou «Vapeur»  4 n'est pas actionnée pendant 30 minutes env., l'appareil s'éteint automatiquement.
- 9) Enlevez la poudre expresso du filtre expresso 19 20 après chaque utilisation. Videz maintenant le filtre expresso 19 20, en faisant pivoter le porte-filtre 18 et en retirant la poudre d'expresso en tapotant. 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 14 (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 12, au plus tard cependant lorsque le flotteur 13 devient visible dans l'évidement de la grille d'égouttage 11.

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 7.
- 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 7 est bien fermé (tourner jusqu'à la butée dans le sens « • »).
 - 3) Retirez le mousser à lait 10 sur le côté. Utiliser exclusivement la poignée 8 pour le manipuler.
 - 4) Appuyez sur la touche «Vapeur»  4. Patientez jusqu'à ce que le voyant de contrôle «Vapeur» 5 reste allumé.


- 5) Tenez un récipient vide sous le mousser à lait ⑩. Tournez lentement le régulateur de vapeur ⑦ 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 ⑦ dans le sens « ● » jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne sorte de la buse. Vider l'eau du récipient.
- 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 ⑩ dans le lait. Maintenir légèrement penché le récipient de mousser à lait.
- 8) Tournez lentement le régulateur de vapeur ⑦ 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 ⑦ 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) Lorsque la mousse de lait a la consistance et la température souhaitées, tournez le régulateur de vapeur ⑦ (jusqu'à la butée, dans le sens « ● »).
- 13) Alors seulement, retirez la buse du lait.
- 14) Procédez comme décrit au chapitre «**Nettoyer le mousser à lait**».

REMARQUE

► Pour préparer le cappuccino, utilisez toujours de plus grandes tasses que pour l'expresso vu que du lait moussé va être ajouté.



- 15) Pour préparer le cappuccino, procédez exactement comme si vous étiez en train de préparer un expresso (voir le chapitre «**Préparation d'un expresso**» / plus de chauffe nécessaire). Laissez toutefois l'eau circuler env. deux fois plus longtemps que pour l'expresso (env. 40 ml).

REMARQUE

- ▶ Le voyant de contrôle "Expresso" **15** clignote rapidement le cas échéant si vous appuyez sur la touche "Expresso"  **3** directement après avoir fait mousser du lait. Cela signifie que l'appareil a trop chauffé pour préparer un espresso optimal. Cependant, vous pouvez soit poursuivre la préparation d'un espresso, soit laisser l'appareil refroidir. Dès que le voyant de contrôle "Expresso" **15** reste constamment allumé, la plage de température optimale pour l'espresso est à nouveau atteinte.

16) Mettre l'appareil à l'arrêt avec l'interrupteur marche/arrêt **1**.

REMARQUE

- ▶ Si la touche «Expresso»  **3** ou «Vapeur»  **4** n'est pas actionnée pendant 30 minutes env., l'appareil s'éteint automatiquement.

17) Ajouter maintenant le lait moussé dans l'espresso 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 **10** après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre «**Nettoyage et entretien**».

Conseils pour un espresso parfait

L'un des facteurs essentiels pour un bon espresso est ce qu'on appelle le temps d'extraction ou temps de passage, à savoir la durée du contact entre la poudre de café et l'eau chaude, jusqu'à ce que le café préparé arrive dans la tasse.

Le temps d'extraction dépend surtout de la quantité et du niveau de mouture de la poudre de café et de sa compacité. Plus la poudre de café est fine et compacte, plus l'eau la traverse lentement.

Vous avez toutefois la possibilité d'agir sur le temps d'extraction lorsque vous constatez que l'espresso n'a pas le goût ni l'aspect qu'il devrait avoir.

- Si la crème est particulièrement claire, peu consistante et se dissout rapidement, l'espresso est passé trop rapidement, on parle dans ce cas d'une sous-extraction. L'espresso a un goût acide et d'eau, et l'arôme ne se développe pas. La cause est le plus souvent une quantité trop faible de poudre de café, qui peut aussi avoir été moulue trop grossièrement ou qui n'est pas suffisamment tassée.
- Si la crème est très foncée et parsemée de taches claires au milieu ou présente un trou, le temps de passage du café a été trop long. On parle ici de sur-extraction. L'espresso a un goût amer. La cause est le plus souvent une poudre de café moulue trop finement ou une quantité de poudre de café trop importante. Si aucun de ces deux cas ne s'applique, la poudre de café a été trop tassée.

- ▶ Utilisez uniquement de la poudre de café pour expresso : elle est généralement moulue plus finement et en outre plus fortement torréfiée. Idéalement, pour une tasse d'expresso, prenez env. 7 g de poudre de café. Ne remplissez pas trop le tamis. Tassez la poudre de café dans le tamis avec le tasseur de la mesurette ④, sans presser la poudre de café en une masse trop compacte.
- ▶ Faites des essais, jusqu'à ce que vous ayez selon vous trouvé l'équilibre optimal entre tous les facteurs.

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.


Prélever de l'eau chaude

Vous pouvez également prélever de l'eau chaude à l'aide du mousser à lait ⑩, pour allonger par ex. un café (Café Americano) ou préparer du thé.

- 1) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt ①. Le témoin de fonctionnement ⑫ s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» ⑮ clignote. Assurez-vous que le régulateur de vapeur ⑦ est entièrement tourné jusqu'en butée sur «●».
Attendez que l'aiguille de l'indicateur de température ② se trouve à peu près au milieu entre 80 °C et «☞» et que le voyant de contrôle «Expresso» ⑮ reste allumé.
- 2) Placez un récipient résistant à la chaleur sous le mousser à lait ⑩.
- 3) Tournez le régulateur de vapeur ⑦ au moins à moitié en direction «☞/☞».
- 4) Appuyez sur la touche «Expresso» ☞ ③. De l'eau chaude s'écoule du mousser à lait ⑩.
- 5) Appuyez à nouveau sur la touche «Expresso» ☞ ③ pour couper le prélèvement d'eau chaude.
- 6) Fermez le régulateur de vapeur ⑦ (tourner jusqu'en butée dans le sens «●»).

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur. Risque d'électrocution !
 - ▶ Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Risque de brûlure !
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, corrosifs ou chimiques pour nettoyer les surfaces de l'appareil afin d'éviter les détériorations.

Nettoyage du mouseur à lait

- 1) Tenez un récipient vide sous le mouseur à lait **10**.
- 2) Juste après utilisation, tournez le régulateur de vapeur **7** sur « ☁/💧 » et laissez s'échapper la vapeur quelques secondes.
- 3) Fermez le régulateur de vapeur **7** (tournez jusqu'à la butée dans le sens « ● »), arrêtez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- 4) Laissez la buse refroidir.
- 5) Retirez la gaine du mouseur à lait **10** (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).

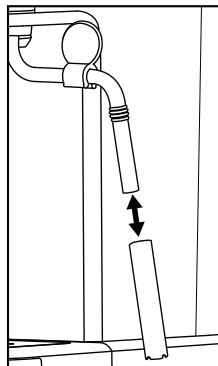




Figure 1

Nettoyage de la sortie d'eau chaude

Nettoyez la sortie d'eau chaude 14 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 14 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 sous le porte-filtre 18 et appuyez sur la touche «Expresso»  3. De l'eau sort de la sortie d'eau chaude 14, et évacue les derniers restes de poudre.
- 4) Appuyez au bout de 20 secondes environ la touche «Expresso»  3 et éteignez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt 1.
- 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 9, la mesurette 2 et la grille d'égouttage 11 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.

REMARQUE

-  Les deux filtres expresso 19 20, la mesurette 2 et la grille d'égouttage 11 peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne générez pas de vapeur lorsque la solution de détartrage se trouve dans le réservoir à eau 9 !

Détartrez régulièrement l'appareil. Au bout de 1 à 2 mois env. (pour 4 préparations env. d'expresso par jour), l'appareil devrait être détartré. Selon la dureté de l'eau dans votre région, cette valeur peut être différente.

Procédez comme suit pour détartrer l'appareil :

- 1) Versez dans le réservoir à eau **9** du détartrant liquide pour machines à expresso, disponible dans le commerce.
Pour obtenir la quantité à verser, consultez les indications du fabricant.
- 2) Versez de l'eau dans le réservoir à eau **9** jusqu'au repère Max. et placez-le dans l'appareil.
- 3) Allumez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **1**. Le régulateur de vapeur **7** est fermé.
- 4) Placez le porte-filtre **18** sans filtre expresso **19** **20** dans l'appareil.
- 5) Placez 2 tasses ou un récipient d'une contenance minimale de 250 ml sous les orifices du porte-filtre.
- 6) Dès que le voyant de contrôle «Expresso» **15** reste allumé, appuyez sur la touche «Expresso»  **3**.
Laissez env. 250 ml (env. 2 tasses) de solution de détartrage s'écouler et arrêtez ensuite le processus en appuyant à nouveau sur la touche «Expresso»  **3**. Jetez prudemment le cas échéant la solution de détartrage usagée.
- 7) Laissez agir le détartrant pendant env. 1 minute.
- 8) Répétez trois fois les étapes 6 à 7. La dernière fois, videz entièrement le réservoir à eau **9**.
- 9) Placez un récipient suffisamment grand (1 litre minimum) sous les orifices du porte-filtre.
- 10) Rincez le réservoir à eau **9** à l'eau claire et versez de l'eau propre jusqu'au repère Max.
- 11) Dès que le voyant de contrôle «Expresso» **15** reste allumé, appuyez sur la touche «Expresso»  **3**.
Laissez l'eau s'écouler entièrement. Jetez cette eau avec précaution.
- 12) Répétez une fois les étapes 10 à 11 et éteignez ensuite l'appareil.
- 13) Après le détartrage, nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide pour retirer les éventuelles éclaboussures de la solution de détartrage.
Assurez-vous que l'appareil est entièrement sec avant de le réutiliser.

Vous pouvez également commander du détartrant adapté auprès de notre service après-vente (voir le chapitre «**Commander des pièces de rechange**»).

Commander des pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur www.kompernass.com.



Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette. Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

REMARQUE

- ▶ Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- ▶ Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 444083_2307.
- ▶ Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'expresso ne s'écoule plus.	<ul style="list-style-type: none"> la poudre expresso est trop humide ou trop comprimée. 	<ul style="list-style-type: none"> refaire une préparation expresso, ne pas trop tasser la poudre expresso, ou la remplacer complètement.
	<ul style="list-style-type: none"> absence d'eau dans le réservoir à eau 9. 	<ul style="list-style-type: none"> mettre de l'eau dans le réservoir à eau 9.
	<ul style="list-style-type: none"> les orifices du porte-filtre sont bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> nettoyer le porte-filtre 18.
L'expresso coule par-dessus les bords du porte-filtre 18 au lieu de passer par les orifices.	<ul style="list-style-type: none"> le porte-filtre 18 n'a pas été correctement mis en place. 	<ul style="list-style-type: none"> remettre en place correctement le porte-filtre 18.
	<ul style="list-style-type: none"> les orifices du porte-filtre sont bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> nettoyer le porte-filtre 18.
	<ul style="list-style-type: none"> présence de restes de poudre expresso sur le bord du porte-filtre 18. 	<ul style="list-style-type: none"> enlever les restes de poudre expresso du bord du porte-filtre 18.
L'expresso est froid.	<ul style="list-style-type: none"> l'appareil n'a pas été mis en chauffe. 	<ul style="list-style-type: none"> mettre l'appareil en chauffe.
	<ul style="list-style-type: none"> Le voyant de contrôle "Expresso" 15 n'est pas encore resté allumé. 	<ul style="list-style-type: none"> Patientez jusqu'à ce que le voyant de contrôle "Expresso" 15 reste allumé.
	<ul style="list-style-type: none"> les tasses n'ont pas été préchauffées. 	<ul style="list-style-type: none"> préchauffer les tasses.
Fonctionnement bruyant de la pompe.	<ul style="list-style-type: none"> le réservoir à eau 9 est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> mettre de l'eau dans le réservoir à eau 9.
La crème est trop claire (écoulement rapide de l'expresso par le porte-filtre 18).	<ul style="list-style-type: none"> trop peu de poudre expresso. 	<ul style="list-style-type: none"> utiliser plus de poudre expresso.
	<ul style="list-style-type: none"> la poudre expresso n'est pas broyée assez finement. 	<ul style="list-style-type: none"> n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.

Panne	Cause	Remède
La crème est trop sombre (écoulement lent de l'expresso par le porte-filtre 16).	• 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 19 20 est bouché.	• nettoyer le filtre 19 20.
Le lait ne mousse pas.	• le lait n'est pas assez froid.	• utiliser un lait sortant du réfrigérateur.
	• le mouseur à lait 10 est encrassé.	• nettoyez le mouseur à lait 10.
La pompe s'arrête pendant le fonctionnement, le voyant de contrôle "Expresso" 15 clignote.	• La pompe s'arrête au bout de 3 minutes de fonctionnement environ, pour éviter toute surchauffe.	• Laissez l'appareil refroidir avant de le mettre à nouveau en service.
Tous les voyants 5 15 16 clignotent en même temps.	• L'appareil est en surchauffe ou a un court-circuit.	• Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et contactez le service après-vente.

Recyclage



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

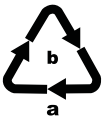


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez 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.

Garantie pour Kompennass Handels GmbH pour la France

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 d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci 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, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le 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 la garantie s'applique aux 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. interrupteurs, batteries 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.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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 (IAN) 444083_2307 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- 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 pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 444083_2307.

Garantie pour Kompennass Handels GmbH pour la Belgique

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 d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci 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, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le 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 la garantie s'applique aux 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. interrupteurs, batteries 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 (IAN) 444083_2307 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- 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 pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 444083_2307.

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE **Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 444083_2307

Importateur

Veillez 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

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Inhoud

Inleiding	80
Waarschuwingen	80
Gebruik in overeenstemming met bestemming	81
Inhoud van het pakket / inspectie na transport	81
Veiligheidsvoorschriften	82
Elementen van het apparaat	85
Technische gegevens	86
De temperatuurindicatie	86
Ingebruikname	87
Bediening	87
Waterreservoir vullen	87
Opwarmen na langer niet-gebruik / bij eerste ingebruikname	88
Opwarmen vóór ieder gebruik	89
Espresso bereiden	90
Cappuccino bereiden	91
Tips voor de perfecte espresso	93
Tips voor het melkschuim	94
Heet water tappen	94
Reiniging en onderhoud	95
Melkopschuimer reinigen	95
Heetwaterkop reinigen	96
Accessoires reinigen	96
Apparaat reinigen	96
Apparaat ontkalken	96
Vervangingsonderdelen bestellen	98
Problemen oplossen	99
Afvoeren	100
Apparaat afvoeren	100
Verpakking afvoeren	101
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	101
Service	103
Importeur	103

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.

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.

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
- Snelstartgids
- 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.

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!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Pak het apparaat nooit vast met natte of vochtige handen.
- ▶ 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 verwarmingselement nog restwarmte.
- ▶ Er mag geen vloeistof op de stekerverbinding 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.
- ▶ Produceer geen stoom wanneer zich ontkalkingsmiddel in het waterreservoir bevindt!
- ▶ Het espressoapparaat mag bij gebruik niet in een kast worden geplaatst.

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.

Elementen van het apparaat

Afbeelding A:

- ❶ Aan-/uitknop „ON / OFF“
- ❷ Temperatuurindicatie
- ❸ Toets „Espresso“ 
- ❹ Toets „Stoom“ 
- ❺ Wit indicatielampje „Stoom“
- ❻ Plateau
- ❼ Stoomregelaar
- ❽ Handgreep
- ❾ Waterreservoir
- ❿ Melkopschuimer
- ⓫ Afdruiprooster
- ⓬ Druppelopvangschaal
- ⓭ Uitsparing voor de rode vlotter
- ⓮ Heetwaterkop
- ⓯ Wit indicatielampje „Espresso“
- ⓰ Rood indicatielampje

Afbeelding B:

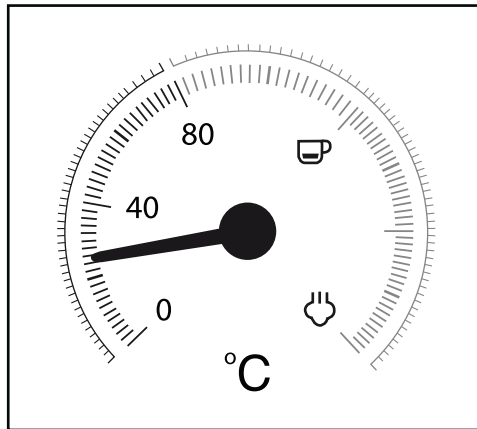
- ❶ Greep van de zeefdrager
- ❷ Zeefdrager
- ❸ Grote espressozeef
- ❹ Kleine espressozeef
- ❺ Maatlepel met stamper

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50-60 Hz
Nominaal vermogen	1100 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	max. 0,4 W
Pompdruk	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	Levensmiddelveilig

De temperatuurindicatie

De temperatuurindicatie ② 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. Het indicatielampje ⑬ brandt. Het indicatielampje "Espresso" ⑮ knippert.

Wanneer de wijzer het rode deel van de schaalverdeling bereikt, is de temperatuur hoog genoeg om een espresso te maken. Het indicatielampje "Espresso" ⑮ brandt continu.

Wanneer u op de toets "Stoom" ☕ ④ drukt, knippert het indicatielampje "Stoom" ⑯. Het apparaat warmt nu verder op en de wijzer stijgt verder tot in het schaalverdelingsbereik tussen "☕" en "☕".

Als de wijzer het bereik tussen "☕" en "☕" heeft bereikt, is de temperatuur hoog genoeg om stoom te produceren. Het indicatielampje "Stoom" ⑯ brandt continu.

Ingebruikname

-  Verwijder het waterreservoir 9 en haal de oranje transportbeveiliging van de wateruitlaat.
- Reinig de zeeffhouder 18, de maatlepel 21, de espressozeef 19 20, het afdruiiprooster 11 en het waterreservoir 9 zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Plaats het apparaat op een ondergrond die egaal en hittebestendig is. Zorg ervoor dat het stopcontact binnen bereik is.
- Plaats het afdruiiprooster 11 zodanig, dat de vlotter door de uitsparing 15 in het afdruiiprooster 11 kan steken.
- Plaats de zeeffhouder 18 in het apparaat door deze bij de markering "INSERT", die aan de zijkant naast de heetwaterkop 14 is aangebracht, op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeeffhouder 17 naar voren wijst (markering „LOCK“).
- Steek de stekker in een stopcontact.
- 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".
- 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 7 in de richting van de "☁/💧", zodat de lucht uit de leidingen van het apparaat kan ontsnappen (de toets "Stoom" ☁ 4 is ingedrukt). De lucht is na ca. 20 seconden ontsnapt, de geluiden verdwijnen en er komt water uit het apparaat.

Bediening

Waterreservoir vullen

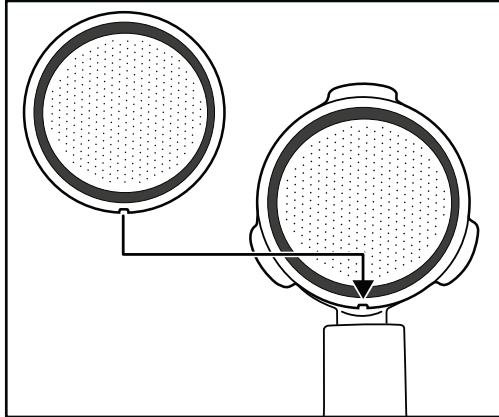
OPMERKING

- Gebruik uitsluitend vers drinkwater om espresso/cappuccino te maken.
- Verwijder het waterreservoir 9 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.
 - Zet het waterreservoir 9 weer in het apparaat.

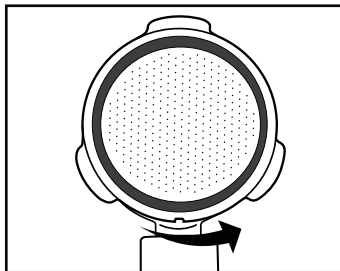
Opwarmen na langer niet-gebruik / bij eerste ingebruikname

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

- 1) Doe water in het waterreservoir **9**.
- 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 **14** is aangebracht, op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder **17** naar voren wijst (markering „LOCK“).
- 4) Plaats een kopje onder de zeefhouder **18**.
- 5) Draai de stoomregelaar **7** dicht (tot aan de aanslag in de richting van de "●" draaien).
- 6) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **1**. Het indicatielampje **15** brandt. Het indicatielampje "Espresso" **15** knippert. Het apparaat begint met opwarmen.
- 7) Zodra het indicatielampje "Espresso" **15** continu brandt, drukt u op de toets "Espresso"  **3**. 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"  **3** te drukken. Maak het kopje leeg en druk opnieuw op de toets "Espresso"  **3**, zodat het water verder door het apparaat loopt.
- 8) Stop na ca. 1 minuut de pomp door nogmaals op de toets "Espresso"  **3** te drukken.
 - 9) Wacht zo nodig tot het indicatielampje "Espresso" **15** weer continu 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 **1**. Het indicatielampje **15** brandt. Het indicatielampje "Espresso" **15** knippert. Vergewis u ervan dat de stoomregelaar **7** tot aan de aanslag op "●" gedraaid is.
- 2) Plaats de zeefhouder **18** in het apparaat door deze bij de markering "INSERT", die aan de zijkant naast de heetwaterkop **14** is aangebracht, op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder **17** naar voren wijst (markering „LOCK“).
- 3) Druk op de toets "Espresso"  **3**, zodat het apparaat water uit het waterreservoir **9** haalt. Zodra er water uit de openingen van de zeefhouder loopt, drukt u nogmaals op de toets "Espresso"  **3**, zodat de pomp stopt.
- 4) Wacht tot het indicatielampje "Espresso" **15** continu brandt.
- 5) Druk nogmaals op de toets "Espresso"  **3** 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 **17** 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 **6** zetten.
 - 6) Zodra het indicatielampje "Espresso" **15** continu brandt, drukt u op de toets "Espresso" **14** **3**. 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!

- ▶ Druk altijd eerst opnieuw op de toets "Espresso" **14** **3** om de afgifte van espresso te stoppen voordat u de zeefdrager **18** verwijderd.







- 7) Wanneer de kopjes tot de gewenste hoeveelheid zijn gevuld (ca. 20 ml per kopje), drukt u nogmaals op de toets "Espresso"  3, zodat er geen water meer wordt gepompt.

U kunt de espresso nu drinken.


- 8) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop  1.

OPMERKING

- ▶ Wanneer de toets "Espresso"  3 of "Stoom"  4 gedurende ca. 30 minuten niet wordt ingedrukt, gaat het apparaat automatisch uit.

- 9) Haal na ieder gebruik het espressopoeder uit de espressozeef  19  20. Haal de zeefhouder  18 uit het apparaat. Maak nu de espressozeef  19  20 leeg door de zeefdager  18 om te draaien en het espressopoeder eruit te kloppen. Voer het espressopoeder altijd milieuvriendelijk af, bijvoorbeeld bij het bioafval.

OPMERKING

- ▶ Reinig de heetwaterkop  14 (hier loopt het hete water uit) beslist na elk gebruik. Lees hiervoor het hoofdstuk "**Reiniging en onderhoud**".

OPMERKING

- ▶ Leeg de druppelopvangschaal  12 regelmatig, uiterlijk echter als de vlotter in de uitsparing  13 van het afdruiiprooster  11 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 letsell!

- ▶ Bedien de stoomregelaar  7 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  7 dichtgedraaid is (tot aan de aanslag in de richting van de "●" draaien).
- 3) Schuif de melkopschuimer  10 zijwaarts uit. Pak hem daarbij alleen bij de handgreep  8 vast.
- 4) Druk op de toets "Stoom"  4. Wacht tot het indicatielampje "Stoom"  5 continu brandt.

- 5) Houd een lege beker onder de melkopschuimer ⑩. Draai nu langzaam de stoomregelaar ⑦ in de richting van de "☁/💧". Er komt condenswater/spatwater uit de kop. Zo worden de kop en de leidingen in het apparaat gereinigd.
- 6) Wacht 15 seconden en draai dan de stoomregelaar ⑦ in de richting van de "●", tot er geen stoom meer uit de kop komt. Giet het water uit de beker weg.
- 7) Houd nu de opschuimbeker in de hand om de melktemperatuur te voelen en steek de kop van de melkopschuimer ⑩ een klein eindje in de melk. Houd de opschuimbeker daarbij een beetje schuin.
- 8) Draai nu langzaam de stoomregelaar ⑦ in de richting van de "☁/💧".
- 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 ⑦ 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) Als het melkschuim de gewenste consistentie en temperatuur heeft, draait u de stoomregelaar ⑦ dicht (tot aan de aanslag in de richting van de "●" draaien).
- 13) Trek pas dan de kop uit de melk.
- 14) Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "**Melkopschuimer reinigen**".

OPMERKING

- ▶ Gebruik voor het maken van cappuccino altijd grotere kopjes dan voor espresso, omdat er nog opgeschuimde melk wordt toegevoegd.
- 15) Ga voor het maken van cappuccino net zo te werk als bij het maken van een espresso (zie het hoofdstuk "**Espresso bereiden**" / opwarmen is niet meer nodig). Laat het water echter ongeveer twee keer zo lang doorlopen als bij een espresso (ca. 40 ml).

OPMERKING

- ▶ Het indicatielampje "Espresso" ⑮ knippert mogelijk snel wanneer u direct na het maken van melkschuim op de toets "Espresso" ☞ ③ drukt. Dit betekent dat het apparaat te heet is om een optimale espresso te maken. U kunt toch doorgaan met het maken van een espresso of het apparaat laten afkoelen. Zodra het indicatielampje "Espresso" ⑮ continu brandt, is het voor espresso optimale temperatuurbereik weer bereikt.

16) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop ❶.

OPMERKING

- ▶ Wanneer de toets “Espresso” ☞ ❸ of “Stoom” ☞ ❹ gedurende ca. 30 minuten niet wordt ingedrukt, 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 ❶ in ieder geval na ieder gebruik. Lees hiervoor het hoofdstuk “**Reiniging en onderhoud**”.

Tips voor de perfecte espresso

Een van de belangrijkste factoren voor een goede espresso is de zogenaamde extractietijd of doorlooptijd, d.w.z. de duur van het contact tussen koffiëpoeder en heet water totdat de bereide koffie in het kopje is gelopen.

De extractietijd hangt voornamelijk af van de hoeveelheid en de maalgraad van het koffiëpoeder en de compactheid ervan. Hoe fijner en compacter het koffiëpoeder, des te langzamer stroomt het water erdoorheen.

U kunt de extractietijd echter zelf beïnvloeden als u merkt dat de espresso niet smaakt of er niet uitziet zoals het hoort.

- Als de crema erg licht is, weinig consistentie heeft en snel oplost, is de espresso te snel doorgelopen; dit wordt onderextractie genoemd. De espresso smaakt zuur en waterig, en het aroma komt niet tot uiting. Dit is meestal te wijten aan een te kleine hoeveelheid koffiëpoeder, die ook te grof gemalen kan zijn of niet stevig genoeg is aangedrukt.
- Als de crema erg donker is en in het midden afgewisseld wordt met lichte vlekken of een gat vertoont, is de koffie te lang doorgelopen. Dit wordt overextractie genoemd. De espresso smaakt dan bitter. De oorzaak is meestal een te fijn gemalen koffiëpoeder of een te grote hoeveelheid koffiëpoeder. Als geen van beide het geval is, is het koffiëpoeder te stevig aangedrukt.
- ▶ Gebruik alleen espressokoffiëpoeder: dat is meestal fijner gemalen en ook sterker gebrand. Idealiter neemt u ongeveer 7 g koffiëpoeder voor één kopje espresso. Maak de zeef niet te vol. Druk het koffiëpoeder in de zeef met de stamper van de maatlepel ❷, zonder het koffiëpoeder tot een te compacte massa aan te drukken.
- ▶ Probeer dit uit tot u het voor u optimale evenwicht tussen alle factoren hebt gevonden.

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.

Heet water tappen

U kunt met behulp van de melkschuimer 10 ook heet water tappen om bijvoorbeeld koffie te verdunnen (voor een "café americano") of om thee te zetten.

- 1) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop 1. Het indicatielampje 15 brandt. Het indicatielampje "Espresso" 15 knippert. Vergewis u ervan dat de stoomregelaar 7 tot aan de aanslag op "●" gedraaid is. Wacht tot de wijzer van de temperatuurindicatie 2 ongeveer in het midden tussen 80°C en "☞" staat en het indicatielampje "Espresso" 15 continu brandt.
- 2) Plaats een hittebestendige beker onder de melkschuimer 10.
- 3) Draai de stoomregelaar 7 minstens tot de helft in de richting van "☞/☹".
- 4) Druk op de toets "Espresso" ☞ 3. Er loopt heet water uit de melkschuimer 10.
- 5) Druk opnieuw op de knop "Espresso" ☞ 3 om het tappen van heet water te stoppen.
- 6) Draai de stoomregelaar 7 dicht (tot aan de aanslag in de richting van de "●" draaien).

Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

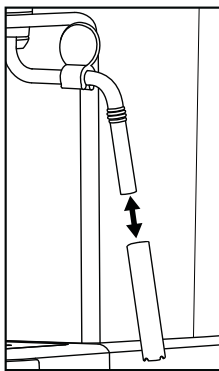
- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Gevaar voor een elektrische schok!
- ▶ Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
- ⚡ Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik nooit schurende, agressieve of chemische schoonmaakmiddelen voor het reinigen van de oppervlakken van het apparaat, om beschadigingen te voorkomen.

Melkopschuimer reinigen



- 1) Plaats een lege beker onder de melkopschuimer ⑩.
- 2) Draai de stoomregelaar ⑦ direct na gebruik naar "☁/💧" en laat een paar seconden stoom ontsnappen.
- 3) Draai de stoomregelaar ⑦ dicht (tot aan de aanslag in de richting van de "●" draaien), zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 4) Laat de kop afkoelen.
- 5) Trek de koker van de melkopschuimer ⑩ 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 14 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 14 met een vochtige doek af, zodat alle poederresten worden verwijderd.
- 2) Plaats de zeefhouder 18 zonder espressozeef 19 20 terug.
- 3) Zet vervolgens een leeg kopje onder de zeefdrager 18 en druk op de toets "Espresso"  3. Er komt water uit de heetwaterkop 14, waarmee de laatste poederresten worden weggespoeld.
- 4) Druk na ca. 20 seconden nogmaals op de toets "Espresso"  3 en zet het apparaat uit met de aan-/uitknop 1.
- 5) Neem de zeefhouder 18 weer uit het apparaat.

Accessoires reinigen


- 1) Reinig de zeefhouder 18, de twee espressozeven 19 20, het waterreservoir 9, de maatlepel 21 en het afdruiprooster 11 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.

OPMERKING

- ▶  De beide espressozeven 19 20, de maatlepel 21 en het afdruiprooster 11 zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Produceer geen stoom wanneer zich ontkalkingsmiddel in het waterreservoir 9 bevindt!

Ontkalk het apparaat regelmatig. Na ca. 1 – 2 maanden (bij de bereiding van ca. 4 kopjes espresso per dag) moet het apparaat worden ontkalkt. Al naar gelang de hardheid van het water in uw regio kan deze waarde afwijken. Ga als volgt te werk om het apparaat te ontkalken:

- 1) Doe het universele, vloeibare ontkalkingsmiddel voor espressoapparaten in het waterreservoir **9**. Richt u voor de juiste hoeveelheid op de gegevens van de fabrikant.
 - 2) Vul het waterreservoir **9** tot aan de Max-markering met water en plaats het in het apparaat.
 - 3) Schakel het apparaat in met de aan-/uitknop **1**. De stoomregelaar **7** is dichtgedraaid.
 - 4) Plaats de zeefhouder **18** zonder espressozeef **19** **20** in het apparaat.
 - 5) Plaats 2 kopjes of een bakje met een inhoud van minstens 250 ml onder de openingen van de zeefhouder.
 - 6) Zodra het indicatielampje "Espresso" **15** continu brandt, drukt u op de toets "Espresso"  **3**.
Laat ca. 250 ml (ca. 2 kopjes) ontkalkingsmiddel doorlopen en stop de procedure dan door opnieuw op de toets "Espresso"  **3** te drukken.
Gooi het gebruikte ontkalkingsmiddel eventueel voorzichtig weg.
 - 7) Laat de ontkalker ca. 1 minuut inwerken.
 - 8) Herhaal stap 6 en 7 nog driemaal. Maak het waterreservoir **9** na de laatste keer volledig leeg.
 - 9) Plaats een voldoende grote opvangbak (min. 1 liter) onder de openingen van de zeefhouder.
 - 10) Spoel het waterreservoir **9** uit met schoon water en vul het tot aan de Max-markering met schoon water.
 - 11) Zodra het indicatielampje "Espresso" **15** continu brandt, drukt u op de toets "Espresso"  **3**.
Laat het water volledig doorlopen. Gooi dit water voorzichtig weg.
 - 12) Herhaal stap 10 en 11 eenmaal en zet het apparaat daarna uit.
 - 13) Reinig het apparaat na de ontkalking met een vochtige doek om mogelijke spatten van het ontkalkingsmiddel te verwijderen. Vergewis u ervan dat het apparaat volledig is opgedroogd voordat u het opnieuw gebruikt.
- Geschikt ontkalkingsmiddel kunt u ook bestellen via onze klantenservice (zie het hoofdstuk "**Vervangingsonderdelen bestellen**").

Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op www.kompernass.com.



Scan de QR-code met uw smartphone/tablet. Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

OPMERKING

- ▶ Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- ▶ Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer (IAN) 444083_2307 op.
- ▶ Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Er komt geen espresso uit het apparaat.	<ul style="list-style-type: none"> Het espressopoeder is te vochtig en/of te vast aangedrukt. 	<ul style="list-style-type: none"> Bereid de espresso opnieuw, maar druk daarbij het espressopoeder minder vast aan, of gebruik nieuw espressopoeder.
	<ul style="list-style-type: none"> Geen water in het waterreservoir 9. 	<ul style="list-style-type: none"> Vul het waterreservoir 9 met water.
	<ul style="list-style-type: none"> De gaten in de openingen van de zeefhouder zijn verstopt. 	<ul style="list-style-type: none"> Reinig de zeefhouder 18.
De espresso druppelt over de randen van de zeefhouder 18 in plaats van uit de openingen.	<ul style="list-style-type: none"> De zeefhouder 18 is niet correct geplaatst. 	<ul style="list-style-type: none"> Bevestig de zeefhouder 18 correct.
	<ul style="list-style-type: none"> De openingen van de zeefhouder zijn verstopt. 	<ul style="list-style-type: none"> Reinig de zeefhouder 18.
	<ul style="list-style-type: none"> Er zitten resten espressopoeder op de rand van de zeefhouder 18. 	<ul style="list-style-type: none"> Maak de rand van de zeefhouder 18 vrij van resten espressopoeder.
De espresso is koud.	<ul style="list-style-type: none"> Het apparaat is niet eerst opgewarmd. 	<ul style="list-style-type: none"> Warm het apparaat eerst op.
	<ul style="list-style-type: none"> Het indicatielampje "Espresso" 15 heeft nog niet continu gebrand. 	<ul style="list-style-type: none"> Wacht tot het indicatielampje "Espresso" 15 continu brandt.
	<ul style="list-style-type: none"> De kopjes zijn niet voorverwarmd. 	<ul style="list-style-type: none"> Verwarm de kopjes voor.
De pomp maakt veel lawaai.	<ul style="list-style-type: none"> Het waterreservoir 9 is leeg. 	<ul style="list-style-type: none"> Vul het waterreservoir 9 met water.
De crema is te licht (de espresso loopt snel uit de zeefhouder 18).	<ul style="list-style-type: none"> Te weinig espressopoeder. 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik meer espressopoeder.
	<ul style="list-style-type: none"> Het espressopoeder is te grof gemalen. 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder.
De crema is te donker (de espresso loopt langzaam uit de zeefhouder 18).	<ul style="list-style-type: none"> Te veel espressopoeder. 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik minder espressopoeder.
	<ul style="list-style-type: none"> Het poeder is te fijn gemalen of vochtig. 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder.
	<ul style="list-style-type: none"> De zeef 19 20 is verstopt. 	<ul style="list-style-type: none"> Reinig de zeef 19 20.

Storing	Oorzaak	Oplossing
De melk wordt niet opgeschuimd.	• De melk is niet koud genoeg.	• Gebruik melk uit de koelkast.
	• De melkopschuimer 10 is vuil.	• Reinig de melkopschuimer 10.
De pomp stopt terwijl het apparaat in werking is, het indicatielampje "Espresso" 15 knippert.	• De pomp stopt na ca. 3 minuten te hebben gewerkt, om oververhitting te voorkomen.	• Laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
Alle lampjes 5 15 16 knipperen tegelijk.	• Het apparaat is oververhit of er is kortsluiting.	• Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.

Afvoeren

Geldt alleen voor Frankrijk:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

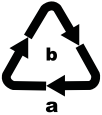


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. 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.

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 kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar 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 onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's 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 (IAN) 444083_2307 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (links onder) of op de 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 handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 444083_2307 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 444083_2307

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	106
Výstražná upozornění	106
Použití v souladu s určením	107
Rozsah dodávky / kontrola přepravy	107
Bezpečnostní pokyny	108
Součásti přístroje	111
Technické údaje	112
Ukazatel teploty	112
První uvedení do provozu	113
Obsluha	113
Naplnění nádržky na vodu	113
Rozehřátí po delší nečinnosti / při prvním uvedení do provozu	114
Ohřev před každým použitím	115
Příprava espressa	116
Příprava cappuccina	117
Tipy pro přípravu dokonalého espressa	119
Tipy pro vytvoření mléčné pěny	119
Odběr horké vody	120
Čištění a údržba	120
Čištění zpěňovače mléka	120
Čištění trysky na horkou vodu	121
Čištění příslušenství	121
Čištění přístroje	122
Odvápnění přístroje	122
Objednávání náhradních dílů	123
Odstraňování závad	124
Likvidace	125
Likvidace přístroje	125
Likvidace obalu	126
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	126
Servis	128
Dovozce	128

Úvod

Gratuluje 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.

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze je užitó 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.

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 sítka
- Velké sítko na espresso
- Malé sítko na espresso
- Odměrka s pěchovadlem
- Návod k rychlému spuštění
- 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.

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!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

POZOR! NEBEZPEČÍ HMOTNÝCH ŠKOD



- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ 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.
- ▶ Pokud je v nádržce na vodu odvápňovací roztok, nevyvíjejte páru!
- ▶ Kávovar na espresso se během používání nesmí postavit do skříně.

UPOZORNĚNÍ

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

Součásti přístroje


Obrázek A:

- ❶ vypínač „ON/OFF“
- ❷ ukazatel teploty
- ❸ tlačítko „espresso“ 
- ❹ tlačítko „pára“ 
- ❺ bílá kontrolka „pára“
- ❻ odkládací plocha
- ❼ regulátor páry
- ❽ rukojeť
- ❾ nádržka na vodu
- ❿ zpěňovač mléka
- ⓫ odkapávací mřížka
- ⓬ lapač kapek
- ⓭ vyhloubení pro červený plovák
- ⓮ tryska na horkou vodu
- ⓯ bílá kontrolka „espresso“
- ⓰ červená provozní kontrolka

Obrázek B:

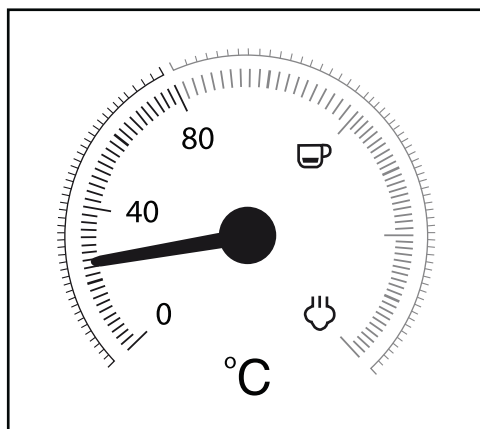
- ❶❷ rukojeť držáku sítka
- ❶❸ držák sítka
- ❶❹ velké sítko na espresso
- ❶❺ malé sítko na espresso
- ❶❻ odměrka s pěchovadlem

Technické údaje

Síťové napětí	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50–60 Hz
Jmenovitý výkon	1100 W
Příkon ve vypnutém stavu	max. 0,4 W
Tlak čerpadla	cca 1,5 MPa (15 bar)
	bezpečné pro potraviny

Ukazatel teploty

Ukazatel teploty **2** udává míru zahřátí přístroje.




Přístroj se začne zahřívát, jakmile jej zapnete, a zahřívá se, dokud se ručička nezastaví přibližně mezi 80 °C a „☕“. Provozní kontrolka **1b** svítí. Kontrolka „espresso“ **1b** bliká.

Dosáhne-li ručička červené části stupnice, je teplota dostatečně vysoká pro přípravu espressa. Kontrolka „espresso“ **1b** trvale svítí.


Stisknete-li tlačítko „pára“ **4**, bliká kontrolka „pára“ **5**. Přístroj nyní dále nahřívá a ručička stoupá výše až do oblasti stupnice mezi „☕“ a „☁“.

Dosáhne-li ručička oblasti mezi „☕“ a „☁“, je teplota dostatečně vysoká pro výrobu páry. Kontrolka „pára“ **5** trvale svítí.

První uvedení do provozu

- 1)  Vyjměte nádržku na vodu **9** a odstraňte oranžovou přepravní pojistku z výpusti vody.
- 2) Vyčistěte držák sítka **18**, odměrku **21**, sítka na espresso **19** **20**, odkapávací mřížku **11** a nádržku na vodu **9** dle pokynů v kapitole „Čištění a údržba“.
- 3) Přístroj postavte na suchý, rovný povrch odolný vůči teplu. Dbejte na to, aby se síťová zásuvka nacházela v dosažitelné blízkosti.
- 4) Vložte odkapávací mřížku **11** tak, aby plovák mohl vyčnívat vyhloubením **13** v odkapávací mřížce **11**.
- 5) Držák sítka **18** nasadte do přístroje na značku „INSERT“, nacházející se vedle trysky na horkou vodu **14**, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **17** nesměřuje dopředu („LOCK“).
- 6) Zástrčku zasuněte do síťové zásuvky.
- 7) Při čištění interních trubek postupujte před prvním použitím následovně: Kávovarem nechte protéct vodu pro cca 5 šálků espressa (asi 100 ml). Za tímto účelem si přečtěte kapitolu „**Obsluha**“.
- 8) 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 **7** ve směru „☕/💧“, aby z potrubí přístroje mohl uniknout vzduch (tlačítko „pára“  **4** je stisknuté). Po cca 20 sekundách vzduch unikl, zvuky zmizí a z přístroje vytéká voda.

Obsluha

Naplnění nádržky na vodu

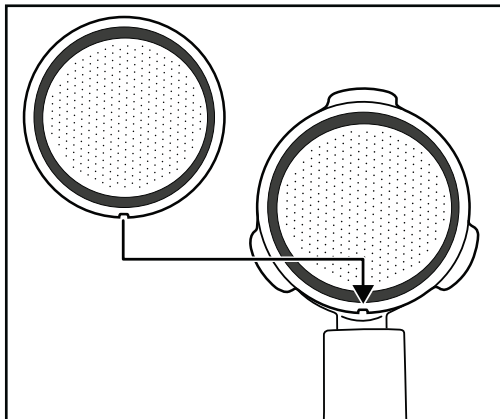
UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pro přípravu espressa/cappuccina používejte výlučně čerstvou pitnou vodu.
- 1) Vyjměte nádržku na vodu **9** a naplňte ji vodou:
Voda musí sahat minimálně po značku Min.
Nikdy nenalévejte více vody než po značku Max.
 - 2) Nádržku na vodu **9** opět nasadte do přístroje.

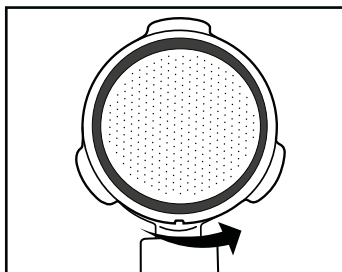
Rozehřátí po delší nečinnosti / při prvním uvedení do provozu

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

- 1) Nádržku na vodu 9 naplňte vodou.
- 2) Do držáku sítka 18 vložte velké 19 nebo malé sítko na espresso 20.
 - Dbejte na to, aby se malý zářez na velkém 19 nebo malém sítku na espresso 20 při vložení nacházel nad zářezem na držáku sítka 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 vychladnutí!
- ▶ K opětovnému vyjmutí sítka na espresso 19 20 z držáku sítka 18 otočte vložené sítko na espresso 19 20 tak, aby se zářez na sítku espressa 19 20 nacházel nad zářezem na držáku sítka 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 **14**, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **17** nesměruje dopředu („LOCK“).
- 4) Pod držák sítky **18** postavte šálek.
- 5) Zavřete regulátor páry **7** (až na doraz ve směru „●“).
- 6) Zapněte přístroj vypínačem **1**. Provozní kontrolka **16** svítí. Kontrolka „espresso“ **15** bliká. Přístroj začne nahřívat.
- 7) Jakmile trvale svítí kontrolka „espresso“ **15**, stiskněte tlačítko „espresso“  **3**. Vodu nechejte protékat cca 1 minutu.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Je možné, že v průběhu tohoto procesu bude třeba šálek vyprázdnit. V takovém případě proces zastavte stisknutím tlačítka „espresso“  **3**. Šálek vyprázdněte a stiskněte znovu tlačítko „espresso“  **3** – voda začne opět protékat.
- 8) Asi po 1 minutě čerpadlo zastavte opětovným stisknutím tlačítka „espresso“  **3**.
 - 9) Případně počkejte, až bude kontrolka „espresso“ **15** opět trvale svítit. Ohřev je ukončen. Nyní si můžete připravit espresso.

Ohřev před každým použitím

Před přípravou espressa nebo cappuccina se přístroj musí rozehrát.

- 1) Zapněte přístroj vypínačem **1**. Provozní kontrolka **16** svítí. Kontrolka „espresso“ **15** bliká. Ujistěte se, zda je regulátor páry **7** otočen až na doraz na „●“.
 - 2) Držák sítky **18** nasadíte do přístroje na značku „INSERT“, nacházející se vedle trysky na horkou vodu **14**, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **17** nesměruje dopředu („LOCK“).
 - 3) Stiskněte tlačítko „espresso“  **3**, přístroj začne čerpat vodu z nádržky **9**. Jakmile voda začne vytékat z otvorů držáku sítky, stiskněte tlačítko „espresso“  **3** ještě jednou, aby se čerpadlo zastavilo.
 - 4) Počkejte, až bude kontrolka „espresso“ **15** trvale svítit.
 - 5) Stiskněte znovu tlačítko „espresso“  **3** 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 nasadte do držáku sítko 18 malé sítko na espresso 20.
Pro přípravu dvou šálků espressa nasadte do držáku sítko 18 velké sítko na espresso 19.
- 2) Do malého sítko na espresso 20 nasype 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 nasype 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. Natlačili 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 nasadte do přístroje na značku „INSERT“, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku 17 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 6, aby si uchovaly teplotu.
 - 6) Jakmile trvale svítí kontrolka „espresso“ 15, stiskněte tlačítko „espresso“ 3. Espresso teče do šálku/šálků.

⚠ VÝSTRAHA

Držák sítko 18 nikdy nevyjímejte během přípravy espressa!



Horké espresso by vysílřklo a mohlo by způsobit zranění!

- Stiskněte vždy nejprve znovu tlačítko „espresso“ 3, abyste ukončili výdej espressa, než odstraníte držák sítko 18.
- 7) Po naplnění šálků požadovaným množstvím (cca 20 ml na šálek) znovu stiskněte tlačítko „espresso“ 3, čímž přívod vody zastavíte.

Espresso můžete nyní vypít.

- 8) Vypněte přístroj vypínačem ❶.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud se tlačítka „espresso“  ❸ nebo „pára“  ❹ nestisknou po dobu cca 30 minut, přístroj se automaticky vypne.
- 9) Po každém použití odstraňte ze sítka ❶ ❷ prášek pro přípravu espressa. Vyměňte držák sítka ❸ z přístroje. Nyní vyprázdněte vložku sítka ❶ ❷ otočením držáku sítka ❸ a vyklepáním prášku na espresso. Prášek likvidujte vždy ekologicky, například jako organický odpad.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Po každém použití je bezpodmínečně nutné vyčistit trysku ❹ (ze které vytéká horká voda). Za tímto účelem si přečtěte kapitulu „Čištění a údržba“.

UPOZORNĚNÍ




- ▶ Pravidelně vyprazdňujte lapač kapek ❺, nejspíše tehdy, je-li vidět plovák ve vyhloubení ❻ odkapávací mřížky ❶.

Příprava cappuccina

VÝSTRAHA

Při generování mléčné pěny pomocí páry buďte opatrní!

Zasažení horkou párou nebo horkou vodou může způsobit zranění!

- ▶ Regulátorem páry ❷ otáčejte vždy pomalu.
- 1) Zpěňovací nádobu (nejlépe z nerezavějící oceli) naplňte do jedné třetiny studeným mlékem.
 - 2) Přesvědčte se, zda je regulátor páry ❷ otočený do vypnuté polohy (až na doraz ve směru „●“).
 - 3) Zpěňovač mléka ❶ vytočte na stranu. Přitom jej držte pouze za rukojeť ❸.
 - 4) Stiskněte tlačítka „pára“  ❹. Počkejte, až bude kontrolka „pára“ ❺ trvale svítit.
 - 5) Pod zpěňovačem mléka ❶ podržte prázdnou nádobu. Regulátorem páry ❷ otáčejte pomalu ve směru „/❸❹❺“. Z trysky vyteče/vystříkne kondenzovaná voda. Tím se vyčistí tryska a oběh vody uvnitř přístroje.
 - 6) Vyčkejte 15 sekund, a pak otáčejte regulátorem páry ❷ ve směru „●“, dokud z trysky nepřestane vystupovat pára. Vodu z nádoby vylijte.
 - 7) Nyní podržte zpěňovací nádobu v ruce, abyste zkontrolovali teplotu mléka, a zaveďte trysku zpěňovače mléka ❶ lehce do mléka v nádobě. Držte přitom zpěňovací nádobu mírně nakloněnou.
 - 8) Regulátorem páry ❷ otáčejte pomalu ve směru „/❸❹❺“.


- 9) Zpěňovací nádobou krouživě pohybujte a přitom udržte 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, zasuněte trysku hlouběji do nádoby, aby se napěnila další „vrstva“ a pěna se nepřipálila.
- 11) Nakonec trysku do nádoby úplně ponořte a otočte regulátor páry **7** asi do poloviny, aby se mléko ohřálo. Zpěňovací nádobu držte mírně šikmo tak, aby se mléko při promíchávání tryskou jemně točilo.
- 12) Jakmile má mléčná pěna požadovanou konzistenci a teplotu, regulátor páry **7** utáhněte (až na doraz ve směru „●“).
- 13) Teprve potom trysku z mléka vytáhněte.
- 14) Postupujte tak, jak je popsáno v kapitole „**Čištění zpěňovače mléka**“.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přípravě cappuccina použijte vždy větší šálky než na espresso, protože se ještě přidává zpěněné mléko.

- 15) Při přípravě cappuccina postupujte přesně jako při přípravě espressa (viz kapitola „**Příprava espressa**“, nahřívání již není nutné). Vodu však nechejte protékat cca dvakrát tak dlouho jako u espressa (cca 40 ml).

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Kontrolka „espresso“ **15** případně rychle bliká, pokud stisknete tlačítko „espresso“  **3** hned po výrobě mléčné pěny. To znamená, že přístroj je pro přípravu optimálního espressa příliš nahřátý. Přesto můžete pokračovat v přípravě espressa nebo přístroj nechat vychladnout. Jakmile trvale svítí kontrolka „espresso“ **15**, je opět dosažen optimální rozsah teploty pro espresso.

- 16) Vypněte přístroj vypínačem **1**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud se tlačítka „espresso“  **3** nebo „pára“  **4** nestisknou po dobu cca 30 minut, přístroj se 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 **10** je nutno po každém použití vyčistit. Za tímto účelem si přečtěte kapitulu „**Čištění a údržba**“.

Tipy pro přípravu dokonalého espressa

Jedním z nejdůležitějších faktorů pro přípravu dobrého espressa je takzvaná doba extrakce neboli doba průtoku, tj. doba trvání kontaktu mleté kávy s horkou vodou, aby do šálku vytékala hotová káva.

Doba extrakce závisí především na množství, stupni mletí a hutnosti kávy. Čím je kávový prášek jemnější a hutnější, tím pomaleji jím voda protéká.

Pokud však zjistíte, že espresso nechutná nebo nevypadá tak, jak by mělo, můžete dobu extrakce ovlivnit sami.

- Pokud je pěna obzvláště světlá, málo konzistentní a rychle se rozpouští, espresso protéklo příliš rychle; tomu se pak říká podextrakce. Espresso je kyselé a vodnaté a nevynikne jeho aroma. Příčinou je obvykle příliš malé množství mleté kávy, která je případně příliš nahrubo namletá nebo nedostatečně silně stlačená.
- Je-li pěna velmi tmavá a uprostřed je prostoupena světlými skvrnami nebo je v ní díra, káva prošla příliš dlouhou extrakcí. Tomu se říká nadměrná extrakce. Espresso chutná hořce. Příčinou bývá příliš jemně namletá káva nebo příliš velké množství mleté kávy. Pokud neplatí ani jedno z toho, byla namletá káva příliš silně stlačena.
- ▶ Pro přípravu espressa používejte pouze mletou kávu: obvykle je jemněji namletá a také silněji pražená. V ideálním případě byste měli na jeden šálek espressa použít asi 7 g mleté kávy. Sítko nepřepĺňujte. Mletou kávu v sítku stlačte pěchovadlem odměrky ④, aniž byste ji stlačili do příliš kompaktní hmoty.
- ▶ Přípravu zkoušejte, dokud nenajdete optimální rovnováhu všech faktorů.

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.

Odběr horké vody

Pomocí zpěňovače mléka 10 můžete také odebírat horkou vodu, např. k zředění kávy (Café Americano) nebo přípravě čaje.

- 1) Zapněte přístroj vypínačem 1. Provozní kontrolka 16 svítí. Kontrolka „espresso“ 15 bliká. Ujistěte se, zda je regulátor páry 7 otočen až na doraz na „●“.
- 2) Vyčkejte, dokud ručička ukazatele teploty 2 nebude přibližně uprostřed mezi 80 °C a „☞“ a kontrolka „espresso“ 15 nebude trvale svítit.
- 3) Pod zpěňovač mléka 10 postavte tepelně odolnou nádobu.
- 4) Regulátor páry 7 otočte minimálně do poloviny směrem k „☞/☹“.
- 5) Stiskněte tlačítko „espresso“ ☞ 3. Ze zpěňovače mléka 10 vytéká horká voda.
- 6) K zastavení odběru horké vody stiskněte opět tlačítko „espresso“ ☞ 3.
- 7) Zavřete regulátor páry 7 (až na doraz ve směru „●“).

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 nepoňujte do vody nebo jiných kapalin. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

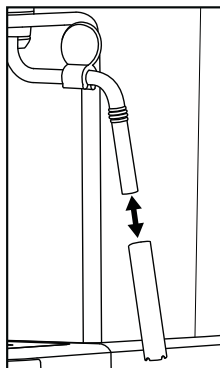
POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K čištění povrchu přístroje nikdy nepoužívejte abrazivní, agresivní nebo chemické čisticí prostředky, aby se zamezilo poškození.

Čištění zpěňovače mléka

- 1) Pod zpěňovač mléka 10 postavte prázdnou nádobu.
- 2) Ihned po použití otočte regulátorem páry 7 na „☞/☹“ a páru nechte několik sekund unikat.
- 3) Uzavřete regulátor páry 7 (otočte až na doraz ve směru „●“), přístroj vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- 4) Nechte vychladnout trysku.
- 5) Sejměte koncovku zpěňovače mléka 10 (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 14 vyčistíte po každém použití:

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

Čištění příslušenství


- 1) Držák sítka 18, obě sítka na espresso 19 20, nádržku na vodu 9, odměrku 21 a odkapávací mřížku 11 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.

UPOZORNĚNÍ

-  Obě sítka na espresso 19 20, měrná lžička 21 a odkapávací mřížka 11 jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

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.

Odvápnění přístroje

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

► Pokud je v nádržce na vodu ❹ odvápnovací roztok, nevyvíjejte páru!

Přístroj pravidelně odvápněte. Přístroj by se měl odvápnit asi po 1 – 2 měsících (při asi 4 přípravách espressa denně). Tato hodnota se může lišit podle stupně tvrdosti vody ve vaší oblasti.

K odvápnění přístroje postupujte následovně:

- 1) Dejte komerčně dostupný tekutý odvápnovací prostředek pro kávovary na espresso do nádržky na vodu ❹. Pro správné množství se řiďte podle pokynů výrobce.
- 2) Naplňte nádržku na vodu ❹ až po značku Max vodou a vložte ji do přístroje.
- 3) Přístroj zapněte vypínačem ❶. Regulátor páry ❷ je zašroubován.
- 4) Vsaďte držák sítky ❸ bez sítky na espresso ❹ 20 do přístroje.
- 5) Pod otvor držáku sítky postavte 2 šálky nebo nádobu o objemu minimálně 250 ml.
- 6) Jakmile trvale svítí kontrolka „espresso“ ❶, stiskněte tlačítko „espresso“ ❸. Nechejte protéct asi 250 ml (asi 2 šálky) odvápnovacího roztoku a poté postup zastavte opětovným stisknutím tlačítka „espresso“ ❸. Použitý odvápnovací roztok případně opatrně vyklopte.
- 7) Odvápnovací prostředek nechejte působit asi 1 minutu.
- 8) Kroky 6 až 7 opakujte ještě třikrát. Při posledním opakování vyprázdněte nádržku na vodu ❹.
- 9) Postavte dostatečně velkou nádobu (min. 1 litr) pod otvory držáku sítky.
- 10) Nádržku na vodu ❹ vypláchněte čistou vodou a naplňte čistou vodu až po značku Max.
- 11) Jakmile trvale svítí kontrolka „espresso“ ❶, stiskněte tlačítko „espresso“ ❸. Vodu nechejte zcela protéct. Tuto vodu opatrně vyklopte.
- 12) Kroky 10 až 11 jednou opakujte a poté přístroj vypněte.
- 13) Přístroj po odvápnění otřete vlhkým hadříkem, aby se odstranily případné rozstříky odvápnovacího roztoku. Před opětovným použitím přístroj řádně vytřete do sucha.

Vhodný odvápnovací prostředek můžete také objednat prostřednictvím našeho zákaznického servisu (viz kapitola „**Objednávání náhradních dílů**“).

Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese www.kompernass.com.



Naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši webovou stránku a můžete si prohlédnout a objednat dostupné náhradní díly.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Máte-li problémy s online objednávkou, můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit na naše servisní středisko.
- ▶ Při objednávání vždy uvádějte číslo výrobku (IAN) 444083_2307.
- ▶ Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

Odstraňování závad

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Espresso nevytéká.	<ul style="list-style-type: none"> Prášek pro přípravu espressa je příliš vlhký a/nebo je do sítka příliš silně natlačený. 	<ul style="list-style-type: none"> Espresso připravte znovu a nezatlačujte prášek tak silně, případně použijte nový prášek.
	<ul style="list-style-type: none"> V nádržce na vodu 9 není voda. 	<ul style="list-style-type: none"> Vodní nádržku 9 naplňte vodou.
	<ul style="list-style-type: none"> Otvory držáku sítka jsou ucpané. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistěte držák sítka 18.
Espresso přetéká přes okraje držáku sítka 18 místo toho, aby teklo z otvorů.	<ul style="list-style-type: none"> Držák sítka 18 není správně nasazený. 	<ul style="list-style-type: none"> Držák sítka 18 nasadte správně.
	<ul style="list-style-type: none"> Otvory držáku sítka jsou ucpané. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistěte držák sítka 18.
	<ul style="list-style-type: none"> Na okraji držáku sítka 18 jsou zbytky prášku pro přípravu espressa. 	<ul style="list-style-type: none"> Odstraňte zbytky prášku z okraje držáku sítka 18.
Espresso je studené.	<ul style="list-style-type: none"> Přístroj nebyl předehřátý. 	<ul style="list-style-type: none"> Přístroj předehřejte.
	<ul style="list-style-type: none"> Kontrolka „espresso“ 15 ještě trvale nesvítí. 	<ul style="list-style-type: none"> Počkejte, až bude kontrolka „espresso“ 15 trvale svítit.
	<ul style="list-style-type: none"> Šálky nebyly předehřátý. 	<ul style="list-style-type: none"> Šálky předehřejte.
Hlučný provoz čerpadla.	<ul style="list-style-type: none"> Nádržka na vodu 9 je prázdná. 	<ul style="list-style-type: none"> Vodní nádržku 9 naplňte vodou.
Crema je příliš světlá (espresso vytéká z držáku sítka 18 příliš rychle).	<ul style="list-style-type: none"> Příliš málo prášku pro přípravu espressa. 	<ul style="list-style-type: none"> Použijte více prášku pro přípravu espressa.
	<ul style="list-style-type: none"> Prášek pro přípravu espressa je namletý příliš nahrubo. 	<ul style="list-style-type: none"> Používejte pouze prášek vyrobený speciálně pro přípravu espressa.
Crema je příliš tmavá (espresso vytéká z držáku sítka 18 příliš pomalu).	<ul style="list-style-type: none"> Příliš mnoho prášku pro přípravu espressa. 	<ul style="list-style-type: none"> Použijte méně prášku pro přípravu espressa.
	<ul style="list-style-type: none"> Prášek je namletý příliš jemno nebo je vlhký. 	<ul style="list-style-type: none"> Používejte pouze prášek vyrobený speciálně pro přípravu espressa.
	<ul style="list-style-type: none"> Sítko 19 20 je ucpané. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistěte sítko 19 20.
Mléko nepění.	<ul style="list-style-type: none"> Mléko není dost studené. 	<ul style="list-style-type: none"> Použijte mléko z ledničky.
	<ul style="list-style-type: none"> Zpěňovač mléka 10 je znečištěný. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistěte zpěňovač mléka 10.

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Čerpadlo zastaví během provozu, kontrolka „espresso“ 15 bliká.	<ul style="list-style-type: none"> Čerpadlo se zastaví cca po 3 minutách provozu, aby se zabránilo přehřátí. 	<ul style="list-style-type: none"> Před opětovným uvedením přístroje do provozu jej nechte vychladnout.
Všechny kontrolky 5 15 16 současně blikají.	<ul style="list-style-type: none"> Přístroj je přehřátý nebo měl zkrat. 	<ul style="list-style-type: none"> Vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky a kontaktujte zákaznický servis.

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.

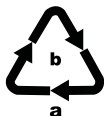


Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídíte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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 pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) 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 výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, 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 (IAN) 444083_2307 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- 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 instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 444083_2307 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 444083_2307

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	130
Ostrzeżenia	130
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	131
Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu	131
Wskazówki bezpieczeństwa	132
Elementy urządzenia	135
Dane techniczne	136
Wskaźnik temperatury	136
Pierwsze uruchomienie	137
Obsługa	137
Napełnianie zbiornika wody	137
Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu	138
Nagrzewanie przed każdym użyciem	139
Przygotowywanie kawy espresso	140
Przygotowywanie kawy cappuccino	141
Wskazówki, jak przygotować doskonałe espresso	143
Wskazówki dotyczące pianki z mleka	143
Pobieranie ciepłej wody	144
Czyszczenie i konserwacja	144
Czyszczenie spieniacza mleka	145
Czyszczenie natrysku gorącej wody	145
Czyszczenie akcesoriów	146
Czyszczenie urządzenia	146
Odkamienianie urządzenia	146
Zamawianie części zamiennych	148
Usuwanie usterek	149
Utylizacja	150
Utylizacja urządzenia	150
Utylizacja opakowania	151
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	151
Serwis	153
Importer	153

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.

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.

Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo uduszenia!

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

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

WSKAZÓWKA

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

Wskazówki bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEN!

- ▶ 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 OBRAŹEŃ!**

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 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.

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

Rysunek B:

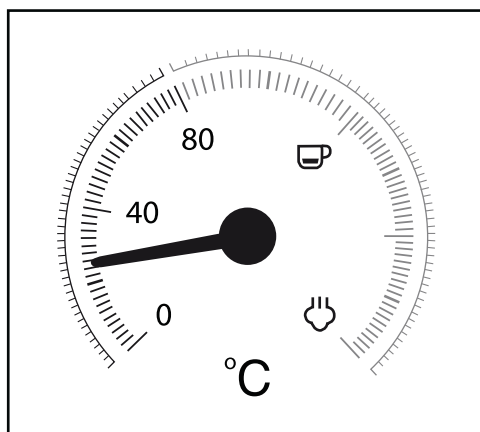
- ❶ Uchwyt kolby
- ❷ Kolba
- ❸ Duże sitko espresso
- ❹ Małe sitko espresso
- ❺ Miarka do kawy z ubijakiem

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50-60 Hz
Moc znamionowa	1100 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	maks. 0,4 W
Ciśnienie pompki	ok. 1,5 MPa (15 barów)
	przystosowane do kontaktu z żywnością

Wskaźnik temperatury

Wskaźnik temperatury **2** 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 „☕”. Kontrolka pracy urządzenia **16** świeci się. Kontrolka „Espresso” **15** miga.

Jeśli wskazówka wejdzie na czerwoną część skali, temperatura jest wystarczająco wysoka, aby przygotować kawę espresso. Kontrolka „Espresso” **15** świeci się w sposób ciągły.

Po naciśnięciu przycisku „Para” **4** kontrolka „Para” **5** miga. Urządzenie nagrzewa się dalej, a wskazówka podnosi się wyżej do obszaru skali między „☕” a „☁”.

Gdy wskazówka osiągnie obszar między „☕” a „☁”, temperatura jest dostatecznie wysoka, aby wytworzyć parę. Kontrolka „Para” **5** świeci się w sposób ciągły.

Pierwsze uruchomienie

- 1)  Wyjmij zbiornik wody 9 i usuń pomarańczowe zabezpieczenie transportowe z wypływu wody.
- 2) Oczyszczyć kolbę 18, miarkę 21, sitka espresso 19 20, kratkę ociekową 11 oraz zbiornik wody 9 w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- 3) Postaw urządzenie na płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Zwróć uwagę na to, aby gniazdo sieciowe było łatwo dostępne.
- 4) Załóż kratkę ociekową 11 w taki sposób, aby czerwony pływak mógł wystawać przez zagłębienie 13 w kratce ociekowej 11.
- 5) Włóż kolbę 18 w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody 14 i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby 17 wskazywał będzie do przodu („LOCK”).
- 6) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego.
- 7) 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”.
- 8) 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 7 w kierunku „☺/💧”, aby powietrze mogło się wydostawać z przewodów urządzenia (przycisk „Para” ☺ 4 jest wciśnięty). Po około 20 sekundach powietrze wydostanie się, hałas zniknie, a z urządzenia zacznie się wydostawać woda.

Obsługa

Napełnianie zbiornika wody

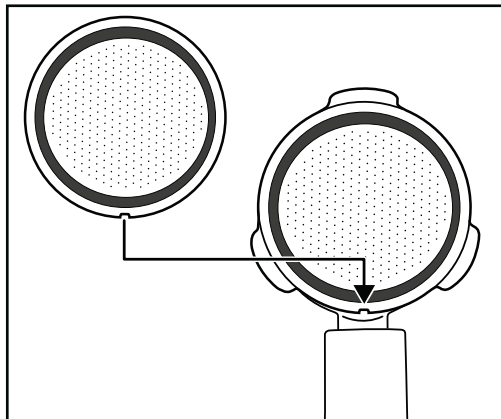
WSKAZÓWKA

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

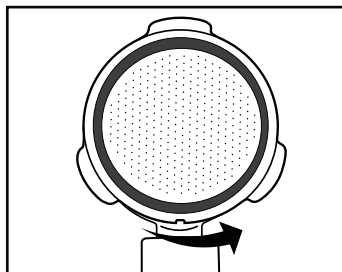
Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu

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

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



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



WSKAZÓWKA

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

- 3) Włóż kolbę **18** w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody **14** i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby **17** wskazywał będzie do przodu („LOCK”).
- 4) Postaw filiżankę pod kolbą **18**.
- 5) Zakręć regulator pary **7** (obracaj do oporu w kierunku „•“).
- 6) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **1**. Kontrolka pracy urządzenia **15** świeci się. Kontrolka „Espresso” **15** miga. Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- 7) Gdy tylko kontrolka „Espresso” **15** zacznie się świecić w sposób ciągły, naciśnij przycisk „Espresso” **3**. Pozostaw przepływającą wodę przez około 1 minutę.

WSKAZÓWKA

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

Nagrzewanie przed każdym użyciem

Przed przygotowaniem kawy espresso lub cappuccino konieczne jest nagrzanie urządzenia.

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

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

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 17 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 6.
 - 6) Gdy tylko kontrolka „Espresso” 15 zacznie się świecić w sposób ciągły, naciśnij przycisk „Espresso” 3. Espresso napływa do filiżanki(ek).

OSTRZEŻENIE

Nigdy nie wyjmuj kolby 18 podczas zaparzania kawy espresso!

Rozpryskująca się gorąca kawa espresso może spowodować obrażenia!

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

Teraz możesz już wypić swoją kawę espresso.

- 8) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem ❶.

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Regularnie opróżniaj rynienkę ociekową ❶, najpóźniej jednak, gdy czerwony pływak będzie widoczny w zagłębieniu ❷ kratki ociekowej ❸.

Przygotowywanie kawy cappuccino

⚠ OSTRZEŻENIE

Zachowaj ostrożność podczas korzystania z pary do spieniania mleka.

Gorąca para lub rozpryski mogą powodować obrażenia!

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

- 7) Trzymaj teraz pojemnik do spieniania mleka w rękę, aby czuć temperaturę mleka i wprowadź dyszę spieniacza mleka **10** lekko do mleka. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukośnie.
- 8) Obróć powoli regulator pary **7** w kierunku „☕/💧”.
- 9) Poruszaj pojemnik do spieniania mleka ruchem 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 wykonałeś 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 **7** do około połowy, aby mleko zostało podgrzane. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukosem, aby mleko delikatnie krążyło podczas mieszania dyszą.
- 12) Gdy piana mleczna osiągnie żądaną konsystencję i temperaturę, zakręć regulator pary **7** (obróć aż do oporu w kierunku „●”).
- 13) Najpierw wyjmij dyszę z mleka.
- 14) Postępuj w sposób opisany w rozdziale „**Czyszczenie spieniacza mleka**”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Do przygotowania cappuccino należy zawsze używać większych filiżanek niż do espresso, ponieważ dodawane jest jeszcze spienione mleko.

- 15) Aby przygotować cappuccino, postępuj w taki sam sposób, jak przy przygotowaniu espresso (patrz rozdział „**Przygotowywanie kawy espresso**” / nie jest już konieczne podgrzewanie). Przepuść jednak wodę ok. dwukrotnie dłużej niż w przypadku espresso (około 40 ml).

WSKAZÓWKA

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

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

WSKAZÓWKA

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

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Spieniacz mleka ⑩ należy w miarę możliwości czyścić po każdym użyciu. Przeczytaj na ten temat rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.

Wskazówki, jak przygotować doskonałe espresso

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

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

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

- Jeśli pianka jest wyjątkowo lekka, ma rzadką konsystencję i szybko się rozpuszcza, oznacza to, że espresso zostało zaparzone zbyt szybko; zjawisko to nazywa się niedostateczną ekstrakcją. W smaku espresso jest kwaśne i wodniste, a aromat nie jest odpowiednio wyeksponowany. Zwykle jest to spowodowane zbyt małą ilością zmielonej kawy, która może być również zbyt grubo zmielona lub niewystarczająco mocno zbita.
- Jeśli pianka jest bardzo ciemna i na środku poprzecinana jest jasnymi plamkami lub ma dziury, oznacza to, że kawa była parzona zbyt długo. Nazywa się to nadmierną ekstrakcją. Espresso ma gorzki smak. Przyczyną
- jest zwykle zbyt drobno zmielona kawa lub zbyt duża ilość zmielonej kawy. Jeśli tak nie jest, wówczas zmielona kawa została zbyt mocno ubita.
- ▶ Do espresso należy używać wyłącznie kawy mielonej: jest ona zazwyczaj drobniej zmielona i mocniej palona. Idealnie byłoby użyć około 7 g mielonej kawy na jedną filiżankę espresso. Nie należy przepelniać sitka. Ubij zmieloną kawę w sitku za pomocą ubijaka miarki do kawy ⑫, 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 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 dawato dobrze spienić. Dlatego należy używać mleka o zawartości tłuszczu 3,5% lub 1,5%.

- Schłodzone mleko daje się łatwiej spieniac niż mleko ciepłe. Najlepsze wyniki uzyskuje się w temperaturze ok. 7°C.
- Nie spieniaj mleka drugi raz, ponieważ wtedy się przypali.
- Odstaw spienione mleko na ok. 30 sekund, zanim dodasz je do kawy espresso. Dzięki temu większe pęcherzyki powietrza pękają, a mleko w stanie płynnym opadnie na dno. Wtedy można nałożyć delikatną piankę na kawę espresso.

Pobieranie ciepłej wody


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

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

Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

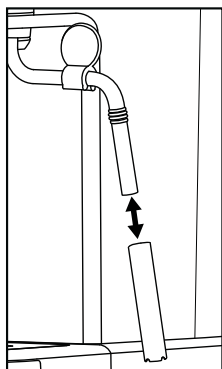
 Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Czyszczenie spieniacza mleka

- 1) Postaw puste naczynie pod spieniaczem mleka 10.
- 2) Obróć regulator pary 7 bezpośrednio po użyciu na „☁/💧” i pozwól przez kilka sekund na wydostawanie się pary.
- 3) Zakręć regulator pary 7 (obracaj aż do oporu w kierunku „●”), wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy.
- 4) Odczekaj do ostygnięcia dyszy.
- 5) Zdejmij osłonę spieniacza mleka 10 (rysunek 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 14 po każdym użyciu:

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

Czyszczenie akcesoriów


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

WSKAZÓWKA

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

- 2) Wyszusz wszystkie elementy.

WSKAZÓWKA

- ▶  Oba sitka espresso **19** **20**, miarka do kawy **21** oraz kratka ociekowa **11** są również przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

Czyszczenie urządzenia

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

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




Odkamienianie urządzenia

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie wytwarzaj pary, gdy roztwór do usuwania kamienia znajduje się w zbiorniku na wodę **9**!

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. Wykonaj poniższe działania, aby odkamienić urządzenie:

- 1) Dodaj powszechnie stosowany odkamieniacz w płynie do ekspresów do espresso do zbiornika wody **9**.
Prawidłową ilość ustal na podstawie danych producenta.
- 2) Napełnij zbiornik wody **9** wodą aż do oznaczenia Max i włóż go do urządzenia.
- 3) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **1**. Regulator pary **7** jest zakreślony.
- 4) Włóż kolbę **18** bez sitka espresso **19** **20** ponownie do urządzenia.
- 5) Postaw 2 filiżanki lub naczynie o pojemności co najmniej 250 ml pod otworami kolby.

- 6) Gdy tylko kontrolka „Espresso” **15** zacznie się świecić w sposób ciągły, naciśnij przycisk „Espresso”  **3**.
Przepuść ok. 250 ml (ok. 2 filiżanki) roztworu do usuwania kamienia i zatrzymaj następnie ten proces przez ponowne wciśnięcie przycisku „Espresso”  **3**.
W razie potrzeby ostrożnie wylej zużyty roztwór do usuwania kamienia
 - 7) Pozostaw odkamieniacz na ok. 1 minutę, by zadziałał.
 - 8) Powtórz kroki od 6 do 7 trzykrotnie. Za ostatnim razem opróżnij zbiornik na wodę **9** całkowicie.
 - 9) Postaw wystarczająco duże naczynie (min. 1 liter) pod otworami kolby.
 - 10) Wypłucz zbiornik wody **9** czystą wodą i nalej czystej wody do zaznaczenia Max.
 - 11) Gdy tylko kontrolka „Espresso” **15** zacznie się świecić w sposób ciągły, naciśnij przycisk „Espresso”  **3**.
Pozwól, aby woda całkowicie przepłynęła. Ostrożnie wylej wodę.
 - 12) Powtórz raz czynności od 10 do 11, a następnie wyłącz urządzenie.
 - 13) Po zakończeniu odkamieniania oczyść urządzenie wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie rozpryski roztworu do odkamieniania. Upewnij się, czy przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.
- Odpowiedni odkamieniacz można zamówić za pośrednictwem naszego serwisu (patrz rozdział „**Zamawianie części zamiennych**”).

Zamawianie części zamiennych

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



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

WSKAZÓWKA

- ▶ W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- ▶ Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 444083_2307.
- ▶ Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Espresso nie wydostaje się z urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> Mielona kawa na espresso jest zbyt wilgotna i/lub zbyt mocno ubita. 	<ul style="list-style-type: none"> Przygotować ponownie kawę espresso, jednak przy tym nie ubijać zbyt mocno kawy mielonej, lub wymienić ją całkowicie.
	<ul style="list-style-type: none"> Brak wody w zbiorniku wody 9. 	<ul style="list-style-type: none"> Nalać wodę do zbiornika wody 9.
	<ul style="list-style-type: none"> Otworki kolby są zapchane. 	<ul style="list-style-type: none"> Oczyszczyć kolbę 18.
Espresso wylewa się przez krawędzie kolby 18 zamiast przez otwory.	<ul style="list-style-type: none"> Kolba 18 nie została prawidłowo założona. 	<ul style="list-style-type: none"> Założyć poprawnie kolbę 18.
	<ul style="list-style-type: none"> Otworki kolby są zapchane. 	<ul style="list-style-type: none"> Oczyszczyć kolbę 18.
	<ul style="list-style-type: none"> Na krawędziach kolby 18 znajdują się pozostałości mielonej kawy espresso. 	<ul style="list-style-type: none"> Oczyszczyć krawędź kolby 18 z pozostałości kawy mielonej.
Kawa espresso jest zimna.	<ul style="list-style-type: none"> Urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane. 	<ul style="list-style-type: none"> Nagrząć urządzenie.
	<ul style="list-style-type: none"> Kontrolka „Espresso” 15 nie świeciła się jeszcze w sposób ciągły. 	<ul style="list-style-type: none"> Poczekać, aż kontrolka „Espresso” 15 zacznie się świecić w sposób ciągły.
	<ul style="list-style-type: none"> Filiżanki nie zostały wstępnie podgrzane. 	<ul style="list-style-type: none"> Podgrzać wstępnie filiżanki.
Głośnie działanie pompki.	<ul style="list-style-type: none"> Zbiornik wody 9 jest pusty. 	<ul style="list-style-type: none"> Nalać wodę do zbiornika wody 9.
Kawa crema jest zbyt jasna (espresso wypływa szybko z kolby 18).	<ul style="list-style-type: none"> Za mało kawy mielonej espresso. 	<ul style="list-style-type: none"> Użyć więcej kawy mielonej espresso.
	<ul style="list-style-type: none"> Kawa jest zmielona za grubo. 	<ul style="list-style-type: none"> Używać tylko kawy mielonej specjalnie do parzenia espresso.

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Kawa crema jest zbyt ciemna (espresso wypływa powoli z kolby 18).	• Za mało kawy mielonej espresso.	• Użyć mniej kawy mielonej espresso.
	• Kawa mielona jest zbyt drobno zmielona lub wilgotna.	• Używać tylko kawy mielonej specjalnie do parzenia espresso.
	• Zapchane jest sitko 19 20.	• Wyczyścić sitko 19 20.
Mleko nie spienia się.	• Mleko nie jest dostatecznie zimne.	• Użyć mleko z lodówki.
	• Spieniacz mleka 10 jest zabrudzony.	• Oczyszczyć spieniacz mleka 10.
Pompa zatrzymuje się w czasie pracy, a kontrolka „Espresso” 15 miga.	• Pompa zatrzymuje się po ok. 3 minutach pracy, aby uniknąć przegrzania.	• Przed ponownym uruchomieniem urządzenia odczekaj do jego ostygnięcia.
Wszystkie kontrolki 5 15 16 migają jednocześnie.	• Urządzenie jest przegrzane lub doszło do zwarcia.	• Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddaj urządzenie do serwisu.

Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

Utylizacja urządzenia



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

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

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

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

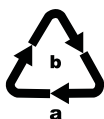


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



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



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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należyście. 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) 444083_2307 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 wystać 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) 444083_2307.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 444083_2307

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

Obsah

Úvod	156
Výstražné upozornenia.	156
Používanie v súlade s určením	157
Obsah dodávky a kontrola po preprave	157
Bezpečnostné upozornenia	158
Časti prístroja	161
Technické údaje	162
Indikátor teploty	162
Prvé uvedenie do prevádzky	163
Obsluha	163
Plnenie nádoby na vodu.	163
Zohrievanie po dlhšom odstavení/pri prvom uvedení do prevádzky	164
Zohrievanie pred každým použitím	165
Príprava kávy espresso.	166
Príprava kávy cappuccino	167
Tipy na perfektné espresso.	169
Tipy pre prípravu mliečnej peny	169
Príprava horúcej vody.	170
Čistenie a údržba	170
Čistenie speňovača mlieka	170
Čistenie výpustu horúcej vody	171
Čistenie príslušenstva	171
Čistenie prístroja	172
Odstraňovanie vodného kameňa	172
Objednávanie náhradných dielov	173
Odstraňovanie porúch	174
Likvidácia	175
Likvidácia prístroja	175
Likvidácia obalu	176
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	176
Servis	178
Dovozca	178

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 upozoreniami. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky podklady.

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, riaďte 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.

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
- návod pre rýchly štart
- 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.

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, sensorickými 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!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nikdy nechytajte prístroj mokrými 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.
- ▶ 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.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!



- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Negenerujte paru, keď sa v nádobe na vodu nachádza roztok prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa!
- ▶ Stroj na espresso sa pri používaní nesmie postaviť do skrine.

UPOZORNENIE

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

Časti prístroja


Obrázok A:

- ❶ spínač ZAP./VYP. „ON/OFF“
- ❷ indikátor teploty
- ❸ tlačidlo „Espresso“ 
- ❹ tlačidlo „Para“ 
- ❺ biela kontrolka „Para“
- ❻ odkladacia plocha
- ❼ regulátor pary
- ❽ rúčka
- ❾ nádoba na vodu
- ❿ speňovač mlieka
- ⓫ odkvapkávacia mriežka
- ⓬ odkvapkávacia miska
- ⓭ otvor pre červený plavák
- ⓮ výpusť horúcej vody
- ⓯ biela kontrolka „Espresso“
- ⓱ červená prevádzková kontrolka

Obrázok B:

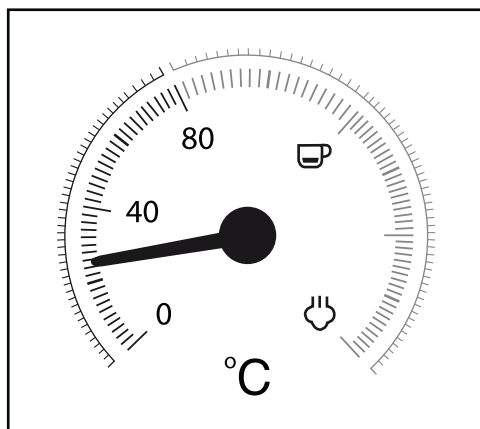
- ⓓ úchytka držiaka sitka
- ⓔ držiak sitka
- ⓖ veľké sitko na espresso
- ⓗ malé sitko na espresso
- ⓙ odmerka s vtláčadlom

Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50-60 Hz
Menovitý výkon	1100 W
Príkion vo vypnutom stave	max. 0,4 W
Tlak čerpadla	cca 1,5 MPa (15 bar)
	bezpečný pre potraviny


Indikátor teploty

Indikátor teploty **2** ukazuje, do akej miery je prístroj zahriaty.




Ľhneď po zapnutí prístroja sa prístroj začne zahrievať, až kým sa ukazovateľ dostane medzi 80°C a „☕“. Prevádzková kontrolka **16** svieti. Kontrolka „Espresso“ **15** bliká.

Ak ukazovateľ dosiahne červenú časť stupnice, je teplota dostatočne vysoká, aby bolo možné pripraviť espresso. Kontrolka „Espresso“ **15** svieti neperušené.

Keď stlačíte tlačidlo „Para“  **4**, kontrolka „Para“ **5** bliká. Prístroj sa teraz ďalej zohrieva a ukazovateľ stúpne vyššie až do oblasti stupnice medzi „☕“ a „☁“.

Ak ukazovateľ dosiahne oblasť medzi „☕“ a „☁“, teplota je dostatočne vysoká, aby bolo možné vyrobiť paru. Kontrolka „Para“ **5** svieti neperušené.

Prvé uvedenie do prevádzky

- 1)  Vyberte nádobu na vodu ⑨ a odstráňte oranžovú poistku z výpustu vody.
- 2) Vyčistite držiak sitka ⑱, odmerku ⑳, sitka na espresso ⑲ ㉔, odkvapkávacia mriežka ① a nádobu na vodu ⑨ tak, ako to je popísané v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 3) Postavte prístroj na rovný a teplovzdorný podklad. Dbajte na to, aby bola sieťová zásuvka v dostatočnej blízkosti.
- 4) Nasadzte odkvapkávacia mriežka ① tak, aby plavák mohol cez otvor ⑱ prečnievať do odkvapkávacej mriežky ①.
- 5) Nasadzte držiak sitka ⑱ do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „INSERT“, umiestnenom bočne vedľa výpustu horúcej vody ⑭, a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby rúčka držiaka sitka ⑱ ukazovala dopredu („LOCK“).
- 6) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
- 7) Pred prvým použitím postupujte nasledujúcim spôsobom, aby ste vyčistili vnútorné vedenia:
Nechajte prístrojom pretiecť vodu asi na 5 šálok espressa (približne 100 ml). Prečítajte si k tomu kapitolu „Obsluha“.
- 8) 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 ⑦ v smere „☹️/💧“, aby vzduch mohol unikáť z vedení prístroja (tlačidlo „Para“ ☹️ ④ je stlačené). Asi po 20 sekundách vzduch z vedení unikne, hluk ustane a z prístroja bude vytekať voda.

Obsluha

Plnenie nádoby na vodu

UPOZORNENIE

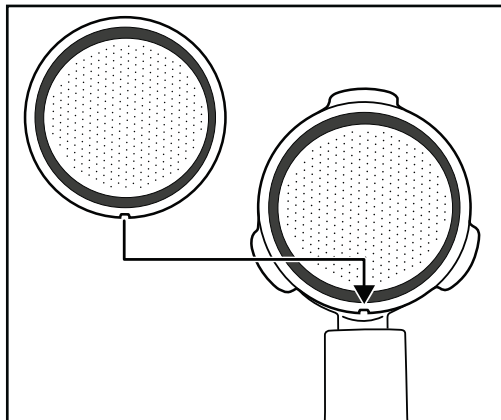
- Na prípravu kávy espresso a cappuccino používajte výlučne čerstvú pitnú vodu.

- 1) Vyberte nádobu na vodu ⑨ a naplňte ju vodou:
Nalejte vodu aspoň po značku MIN.
Nikdy však nenajte viac vody než po značku MAX.
- 2) Nádobu na vodu ⑨ nasadzte znova do prístroja.

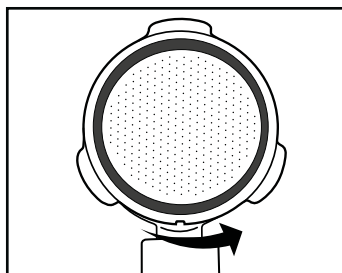
Zohrievanie po dlhšom odstavení/ pri prvom uvedení do prevádzky

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

- 1) Naplňte nádobu na vodu **9** vodou.
- 2) Vložte veľké **19** alebo malé sitko na espresso **20** do držiaka 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 neopatrne 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 držiaka 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 **18** do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „INSERT“, umiestnenom bočne vedľa výpustu horúcej vody **14**, a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby rúčka držiaka sitka **17** ukazovala dopredu („LOCK“).
- 4) Položte šálku pod držiak sitka **18**.
- 5) Zatvorte regulátor pary **7** (otočte až na doraz smerom k „●“).
- 6) Prístroj zapnite spínačom ZAP./VYP. **1**. Prevádzková kontrolka **16** svieti. Kontrolka „Espresso“ **15** bliká. Prístroj sa začne zohrievať.
- 7) Keď kontrolka „Espresso“ **15** svieti neperušené, stlačte tlačidlo „Espresso“ **3**. Asi 1 minútu nechajte odtečť vodu.

UPOZORNENIE

- Môže sa stať, že pritom budete musieť niekoľkokrát vyliať šálku. Pritom nákrátko zastavte procedúru stlačením tlačidla „Espresso“ **3**. Vyprázdnite šálku a stlačte opätovne tlačidlo „Espresso“ **3**, aby voda naďalej tiekla cez prístroj.
- 8) Po cca 1 minúte zastavte čerpadlo opätovným stlačením tlačidla „Espresso“ **3**.
 - 9) Prípadne počkajte, kým nebude kontrolka „Espresso“ **15** znova neperušené svietiť. 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) Prístroj zapnite spínačom ZAP./VYP. **1**. Prevádzková kontrolka **16** svieti. Kontrolka „Espresso“ **15** bliká. Dbajte na to, aby bol regulátor pary **7** otočený na doraz na „●“.
- 2) Nasadíte držiak sitka **18** do prístroja tak, že ho vložíte pri označení „INSERT“, umiestnenom bočne vedľa výpustu horúcej vody **14**, a následne ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby rúčka držiaka sitka **17** ukazovala dopredu („LOCK“).
- 3) Stlačte tlačidlo „Espresso“ **3**, aby prístroj čerpal vodu z nádoby na vodu **9**. Ihneď ako voda začne vytekať z otvorov v držiaku sitka, stlačte tlačidlo „Espresso“ **3** ešte raz na zastavenie čerpadla.
- 4) Počkajte, kým nebude kontrolka „Espresso“ **15** neperušené svietiť.
- 5) Stlačte znovu tlačidlo „Espresso“ **3** 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 espressa, nasadíte malé sitko na espresso **20** do držiaka sitka **18**.
Ak chcete pripraviť dve šálky espressa, nasadíte veľké sitko na espresso **19** do držiaka 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 espressa. 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 držiaka sitka **18** bude ukazovať dopredu („LOCK“).
 - 5) Dajte jednu šálku (alebo dve šálky) pod otvory v držiaku sitka. Odporúčame, aby ste si šálky vopred opláchlí horúcou vodou, takže espresso potom nevychladne tak rýchlo. Šálky môžete odkladať na odkladaciu plochu **6**.
 - 6) Keď kontrolka „Espresso“ **15** svieti neprerušene, stlačte tlačidlo „Espresso“  **3**. Espresso vyteká do šálky (šálok).

VÝSTRAHA

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



Pritom vzniknuté frkance horúceho espressa môžu spôsobiť úraz!

- Znova stlačte tlačidlo „Espresso“  **3**, aby ste ukončili výdaj espressa, skôr ako odstránite držiak sitka **18**.
- 7) Keď je šálka (šálky) naplnená požadovaným množstvom (cca 20 ml na šálku), znova stlačte tlačidlo „Espresso“  **3**, aby sa zastavilo čerpanie vody.

Teraz môžete vypíť svoje espresso.

8) Vypnite prístroj spínačom ZAP./VYP. ❶.

UPOZORNENIE

► Ak sa tlačidlá „Espresso“  ❸ alebo „Para“  ❹ približne 30 minút nestlačia, prístroj sa automaticky vypne.

9) Po každom použití odstráňte mletú kávu zo sitka na espresso ❶ ❷. Vyberte držiak sitka ❸ z prístroja. Vyprázdnite sitko ❶ ❷ tak, že držiak sitka ❸ pretočíte a vyklepete prášok Espresso. Použitú kávu zlikvidujte vždy ekologickým spôsobom, napríklad v bioodpade.

UPOZORNENIE

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

UPOZORNENIE

► Pravidelne vyprázdňujte odkvapkávaciu misku ❶, najneskoršie však vtedy, keď je vidieť plavák v otvore ❷ odkvapkávacej mriežky ❸.




Príprava kávy cappuccino




VÝSTRAHA

Buďte veľmi opatrní pri zaobchádzaní s parou na napeňovanie mlieka!

Horúca para alebo horúce frkance spôsobujú úrazy!

► S regulátorom pary ❶ pracujte vždy pomaly.


- 1) Nádobku na napeňovanie (najlepšie z nehrdzavejúcej ocele) naplňte do jednej tretiny studeným mliekom.
- 2) Zabezpečte, aby bol regulátor pary ❶ zatvorený (otočíte až na doraz smerom k „●“).
- 3) Vysuňte speňovač mlieka ❶ nabok. Chyťajte ho pritom len za rúčku ❷.
- 4) Stlačte tlačidlo „Para“  ❹. Počkajte, kým nebude kontrolka „Para“ ❺ neprerušene svietiť.
- 5) Podržte prázdnu nádobku pod speňovačom mlieka ❶. Pomaly otáčajte regulátor pary ❶ 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 potom otočte regulátor pary ❶ v smere „●“, až para prestane vychádzať z dýzy. Vylejte vodu z nádoby.

- 7) Teraz podržte nádobu na speňovanie mlieka v ruke, aby ste cítili teplotu mlieka, a zaved'te dýzu speňovača mlieka **10** zľahka do mlieka. Nádobu na speňovanie mlieka pritom držte mierne šikmo.
- 8) Pomaly otáčajte regulátor pary **7** smerom k „/“.
- 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, zaved'te dýzu hlbšie, aby ste napenili ďalšiu „vrstvu“ a zabránili spáleniu peny.
- 11) Nakoniec ponorte dýzu celkom a trochu privrite regulátor pary **7** približne do polovice, aby sa mlieko zohrialo. Držte nádobku speňovača mierne šikmo, aby sa mlieko jemne vírilo, keď ho dýzou miešate.
- 12) Keď mliečna pena dosiahne požadovanú konzistenciu a teplotu, zatvorte regulátor pary **7** (otočíte až na doraz smerom k „“).
- 13) Potom najprv vytiahnite dýzu z mlieka.
- 14) Postupujte podľa opisu v kapitole „**Čistenie speňovača mlieka**“.

UPOZORNENIE



- ▶ Na prípravu cappuccina použite vždy väčšie šálky ako na espresso, pretože sa ešte pridá napenené mlieko.
- 15) Pri príprave cappuccina postupujte tak isto, akoby ste pripravovali espresso (pozri kapitolu „**Príprava kávy espresso**“/zohrievanie už nie je potrebné). Nechajte však vodu pretiecť cca dvakrát tak dlho, ako pri jednom espresse (cca 40 ml).

UPOZORNENIE

- ▶ Kontrolka „Espresso“ **15** bliká rýchlo, keď tlačidlo „Espresso“  **3** stlačíte hneď po výrobe mliečnej peny. To znamená, že prístroj je na prípravu optimálneho espresa príliš zohriaty. Môžete napriek tomu s prípravou espessa pokračovať alebo nechať prístroj vychladnúť. Hneď ako kontrolka „Espresso“ **15** svieti neprerušene, je znova dosiahnutý teplotný rozsah optimálny pre espresso.

- 16) Vypnite prístroj spínačom ZAP./VYP. **1**.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak sa tlačidlá „Espresso“  **3** alebo „Para“  **4** približne 30 minút nestlačia, prístroj sa 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 ⑩ vyčistite bezpodmienečne po každom použití. Prečítajte si k tomu kapitolu „Čistenie a údržba“.

Tipy na perfektné espresso

Jedným z najdôležitejších faktorov pre dobré espresso je takzvaný čas extrakcie alebo prechodu, teda čas kontaktu mletej kávy s horúcou vodou, kým potečie hotová káva do šálky.

Čas extrakcie závisí predovšetkým od množstva mletej kávy a jej pomletia a kompaktnosti. Čím je mletá káva jemnejšia a kompaktnjšia, tým pomalšie prechádza voda.

Čas extrakcie však môžete upraviť, keď spozorujete, že espresso nechutí alebo nevyzerá tak, ako by malo.

- Keď je krémová pena mimoriadne svetlá, má slabú konzistenciu a rýchlo sa rozpúšťa, espresso prechádzalo príliš rýchlo. V takom prípade nedošlo k dostatočnej extrakcii. Espresso chutí kyslo a vodovo a aróma sa nerozvinula. To sa väčšinou stáva pri príliš malom množstve mletej kávy, ktorá je tiež namletá príliš nahrubo alebo nebola dostatočne dobre stlačená.
- Keď je krémová pena príliš tmavá a v strede obsahuje veľa svetlých škvŕn alebo má otvor, káva prechádzala príliš dlho. Došlo k nadmernej extrakcii. Espresso chutí horko. Príčinou je väčšinou príliš jemne namletá káva alebo príliš veľké množstvo mletej kávy. Ak ani jedno neplatí, mletá káva bola príliš stlačená.
- Používajte iba mletú kávu na espresso: spravidla je jemnejšie pomletá a okrem toho intenzívnejšie pražená. Na jednu šálku espressa potrebujete ideálne cca 7 g mletej kávy. Sitko nepreplňujte. Mletú kávu zhutnite v sitku pomocou vtláčadla odmerky ④, no nestlačte ju na kompaktnú hmotu.
- Skúšajte, kým nenájdete optimálnu rovnováhu všetkých faktorov.

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. Prítom splasnú väčšie bubliny a ešte tekuté mlieko klesne nadol. Potom môžete dať na espresso jemnú penu.

Príprava horúcej vody

Pomocou speňovača mlieka **10** môžete pripraviť aj horúcu vodu, napríklad na zriedenie kávy (Café Americano) alebo na zaliatie čaju.

- 1) Prístroj zapnite spínačom ZAP./VYP. **1**. Prevádzková kontrolka **16** svieti. Kontrolka „Espresso“ **15** bliká. Dbajte na to, aby bol regulátor pary **7** otočený na doraz na „●“.
Počkajte, kým nebude ukazovateľ indikátora teploty **2** približne v strede medzi 80 °C a „☞“ a kontrolka „Espresso“ **15** nebude neprerušene svietiť.
- 2) Pod speňovač mlieka **10** dajte tepelne odolnú nádobu.
- 3) Otočte regulátor pary **7** minimálne do polovice v smere „☞/☹“.
- 4) Stlačte tlačidlo „Espresso“ **☞** **3**. Zo speňovača mlieka **10** vyteká horúca voda.
- 5) Na zastavenie horúcej vody znovu stlačte tlačidlo „Espresso“ **☞** **3**.
- 6) Zatvorte regulátor pary **7** (otočte až na doraz smerom k „●“).

Čistenie a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Skôr než vyčistíte prístroj, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
- ▶ Pred čistením prístroj nechajte vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!



Prístroj nikdy neponárajte do vody ani do iných tekutín. Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

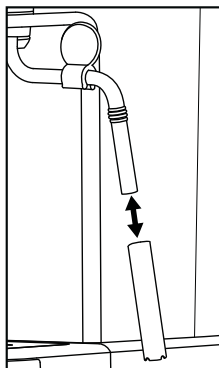
POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na čistenie povrchu prístroja nepoužívajte abrazívne, agresívne alebo chemické čistiace prostriedky, aby sa zabránilo poškodeniam.

Čistenie speňovača mlieka

- 1) Položte prázdnu nádobu pod speňovač mlieka **10**.
- 2) Hneď po použití otočte regulátor pary **7** na „☞/☹“ a niekoľko sekúnd nechajte unikať paru.
- 3) Zatvorte regulátor pary **7** (otočte až na doraz smerom k „●“), vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku.
- 4) Nechajte dýzu vychladnúť.
- 5) Stiahnite plášť speňovača mlieka **10** (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

Výpusť horúcej vody **14** vyčistíte po každom použití.

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

Čistenie príslušenstva


- 1) Vyčistíte držiak sitka **18**, obe sitká na espresso **19** **20**, nádobu na vodu **9**, odmerku **21** a odkvapkávacia mriežku **11** 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.

UPOZORNENIE

-  Obidve sitká na espresso **19** **20**, odmerka **21** a odkvapkávacia mriežka **11** sa môžu umývať v umývačke riadu.

Čistenie prístroja

Prístroj očistíte vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku trochu čistiacieho prostriedku.

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


Odstraňovanie vodného kameňa

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Negenerujte paru, keď sa v nádobe na vodu ⑨ nachádza roztok prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa!

Pravidelne odstraňujte vodný kameň z prístroja. Po cca 1 – 2 mesiacoch (pri cca 4 prípravách espressa na deň) by sa mal z prístroja odstrániť vodný kameň. Táto hodnota sa môže odlišovať podľa stupňa tvrdosti vody vo vašom regióne. Na odstránenie vodného kameňa z prístroja postupujte nasledovne:

- 1) Do nádoby na vodu ⑨ dajte bežný, kvapalný prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa pre stroj na espresso. Ohľadom správneho množstva sa riaďte údajmi výrobcu.
- 2) Nádobu na vodu ⑨ naplňte vodou až na značku Max a vložte ju do prístroja.
- 3) Zapnite prístroj pomocou spínača ZAP./VYP. ❶. Regulátor pary ❷ je vypnutý.
- 4) Nasadzte späť držiak sitka ❶ bez sitka na espresso ❶ ❷ do prístroja.
- 5) Pod otvory držiaka sitka postavte 2 šálky alebo jednu nádobu, ktorá má minimálne 250 ml.
- 6) Hneď ako kontrolka „Espresso“ ❶ nepreerušene svieti, stlačte tlačidlo „Espresso“ ❸ ❹.
Nechajte pretiecť cca 250 ml (cca 2 šálky) roztoku prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa a potom zastavte proces novým stlačením tlačidla „Espresso“ ❸ ❹.
Použitý roztok prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa príp. opatrne vylejte.
- 7) Prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa nechajte pôsobiť približne 1 minútu.
- 8) Zopakujte kroky 6 až 7 ešte trikrát. Pri poslednom raze vyprázdňte nádobu na vodu ⑨ úplne.
- 9) Pod otvory držiaka sitka postavte dostatočne veľkú nádobu (min. 1 liter).
- 10) Vypláchnite nádobu na vodu ⑨ čistou vodou a naplňte ju čistou vodou až na značku Max.

- 11) Hneď ako kontrolka „Espresso“ **15** neperušené svieti, stlačte tlačidlo „Espresso“  **3**.
Vodu nechajte úplne pretiecť. Túto vodu opatrne vyklopte.
 - 12) Kroky 10 až 11 zopakujte ešte raz a následne vypnite prístroj.
 - 13) Po odstránení vodného kameňa očistite prístroj vlhkou utierkou, aby sa odstránili možné škvrny po roztoku prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa. Presvedčte sa, že prístroj je pred ďalším používaním úplne suchý.
- Vhodný prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa môžete objednať cez náš zákaznicky servis (pozri kapitolu „**Objednávanie náhradných dielov**“).

Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento produkt si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na www.kompernass.com.



Naskenujte QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- ▶ Pri objednávke vždy uveďte číslo výrobku (IAN) 444083_2307.
- ▶ Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

Odstraňovanie porúch

Porucha	Príčina	Náprava
Káva espresso už ďalej nevyteká.	<ul style="list-style-type: none"> Pomletá káva je príliš vlhká alebo je príliš stlačená. 	<ul style="list-style-type: none"> Znovu pripravte kávu espresso, ale teraz už natoľko nestlačte pomletú kávu alebo ju celkom vymeňte.
	<ul style="list-style-type: none"> Nie je voda v nádobe na vodu 9. 	<ul style="list-style-type: none"> Nalejte vodu do nádoby na vodu 9.
	<ul style="list-style-type: none"> Otvory výstupu z držiaka sitka sú upchaté. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistite držiak sitka 18.
Káva espresso vykvapkáva cez okraje držiaka sitka 18 namiesto toho, aby tiekla z otvorov.	<ul style="list-style-type: none"> Držiak sitka 18 nie je správne nasadený. 	<ul style="list-style-type: none"> Správne nasadte držiak sitka 18.
	<ul style="list-style-type: none"> Otvory držiaka sitka sú upchaté. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistite držiak sitka 18.
	<ul style="list-style-type: none"> Zvyšky pomletej kávy sú na okrajoch držiaka sitka 18. 	<ul style="list-style-type: none"> Očistite okraj držiaka sitka 18 od zvyškov pomletej kávy.
Káva espresso je studená.	<ul style="list-style-type: none"> Prístroj nebol predhriaty. 	<ul style="list-style-type: none"> Predhrejte prístroj.
	<ul style="list-style-type: none"> Kontrolka „Espresso“ 15 ešte neprerušene nesvietila. 	<ul style="list-style-type: none"> Počkajte, až bude kontrolka „Espresso“ 15 neprerušene svietiť.
	<ul style="list-style-type: none"> Šálky neboli predhriate. 	<ul style="list-style-type: none"> Predhrejte šálky.
Hlučný chod čerpadla.	<ul style="list-style-type: none"> Nádoba na vodu 9 je prázdna. 	<ul style="list-style-type: none"> Nalejte vodu do nádoby na vodu 9.
Pena (crema) je príliš svetlá (káva espresso vyteká rýchlo z držiaka sitka 18).	<ul style="list-style-type: none"> Príliš málo mletej kávy. 	<ul style="list-style-type: none"> Použite viac mletej kávy.
	<ul style="list-style-type: none"> Káva je pomletá príliš nahrubo. 	<ul style="list-style-type: none"> Používajte len mletú kávu určenú špeciálne na prípravu kávy espresso.
Pena (crema) je príliš tmavá (káva espresso vyteká pomaly z držiaka sitka 18).	<ul style="list-style-type: none"> Príliš veľa mletej kávy. 	<ul style="list-style-type: none"> Použite menej mletej kávy.
	<ul style="list-style-type: none"> Káva je pomletá príliš jemno alebo je vlhká. 	<ul style="list-style-type: none"> Používajte len mletú kávu určenú špeciálne na prípravu kávy espresso.
	<ul style="list-style-type: none"> Sitko 19 20 je upchaté. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistite sitko 19 20.

Porucha	Príčina	Náprava
Mlieko sa nenapeňuje.	• Mlieko nie je dosť studené.	• Používajte mlieko z chladničky.
	• Speňovač mlieka 10 je znečistený.	• Vyčistite speňovač mlieka 10 .
Čerpadlo sa počas prevádzky zastaví, kontrolka „Espresso“ 15 bliká.	• Čerpadlo zastaví po cca 3 minútach prevádzky, aby sa predišlo prehriatiu.	• Pred opätovným uvedením prístroja do prevádzky nechajte prístroj vychladnúť.
Všetky kontrolky 5 15 16 blikajú súčasne.	• Prístroj je prehriaty alebo mal skrat.	• Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis.

Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.

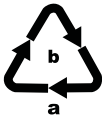


Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: plasty, 20-22: papier a lepenka, 80-98: kompozitné materiály.

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 zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz 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, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

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 alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory 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 (IAN) 444083_2307 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný 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 webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalачný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 444083_2307 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 444083_2307

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	180
Indicaciones de advertencia	180
Uso previsto	181
Volumen de suministro/inspección de transporte	181
Indicaciones de seguridad	182
Elementos del aparato	185
Características técnicas	186
El indicador de temperatura	186
Primera puesta en funcionamiento	187
Manejo	187
Llenado del depósito de agua	187
Calentamiento después de no utilizar el aparato durante mucho tiempo/ durante la primera puesta en funcionamiento	188
Calentamiento antes de cada uso	189
Preparación de expresos	190
Preparación de capuchinos	191
Consejos para preparar un expreso perfecto	193
Consejos para espumar la leche	194
Dispensación de agua caliente	194
Limpieza y mantenimiento	195
Limpieza del espumador de leche	195
Limpieza de la salida de agua caliente	196
Limpieza de los accesorios	196
Limpieza del aparato	196
Eliminación de la cal del aparato	197
Pedido de recambios	198
Eliminación de fallos	199
Desecho	201
Desecho del aparato	201
Desecho del embalaje	201
Garantía de Kompernass Handels GmbH	202
Asistencia técnica	203
Importador	203

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Indicaciones de advertencia

En estas instrucciones de uso se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:

ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

- ▶ Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones personales.

ATENCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no se evita la situación, pueden producirse daños materiales.

- ▶ Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

INDICACIÓN

- ▶ La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para la preparación de café expreso/ capuchino y el espumado de leche. Este aparato solo es apto para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto.

Volumen de suministro/inspección de transporte

ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia!

- ▶ Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Cafetera Espresso
- Portafiltros
- Filtro de expreso grande
- Filtro de expreso pequeño
- Cuchara dosificadora con compactador
- Guía de inicio rápido
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se aprecian daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia técnica.

Indicaciones de seguridad

Para manejar con seguridad el aparato, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad:

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ El aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como con falta de conocimientos o de experiencia, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos considerables para el usuario. Además, se anulará la garantía.



No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
¡Peligro de descarga eléctrica!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No toque nunca el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ▶ ¡Peligro de quemaduras! ¡Algunas piezas se calientan considerablemente durante su uso!
- ▶ Durante el uso del aparato, se genera vapor caliente. ¡Procure no quemarse! Mantenga una distancia de seguridad suficiente frente al vapor.
- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra según la normativa.
- ▶ La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.
- ▶ No debe caer ningún líquido en la conexión del aparato.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente según lo dispuesto. Un uso incorrecto podría provocar lesiones.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- ▶ Proteja el aparato frente a la humedad y a la penetración de líquidos.
- ▶ Proteja el aparato frente a los golpes, el polvo, las sustancias químicas, las oscilaciones fuertes de temperatura y la proximidad a fuentes de calor (hornos, calefactores).
- ▶ No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica tirando del propio enchufe y nunca del cable.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No ponga nunca en funcionamiento el aparato en estancias con una temperatura inferior o próxima a 0 °C. Si el agua se congela en los conductos o en el depósito de agua, el aparato puede dañarse.
- ▶ No ponga nunca el aparato en funcionamiento a la intemperie. Este aparato solo está previsto para su uso en estancias interiores.
- ▶ No genere vapor mientras la solución antical esté en el depósito de agua.
- ▶ La máquina de café expreso no debe colocarse en un armario cuando se utilice.

INDICACIÓN

- ▶ La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.

Elementos del aparato

Figura A:




- ❶ Interruptor de encendido/apagado "ON/OFF"
- ❷ Indicador de temperatura
- ❸ Botón del expreso 
- ❹ Botón del vapor 
- ❺ Piloto de control blanco del vapor
- ❻ Superficie de apoyo
- ❼ Regulador de vapor
- ❽ Agarre del espumador de leche
- ❾ Depósito de agua
- ❿ Espumador de leche
- ⓫ Rejilla de goteo
- ⓬ Bandeja de goteo
- ⓭ Alojamiento para el flotador rojo
- ⓮ Salida del agua caliente
- ⓯ Piloto de control blanco del expreso
- ⓰ Piloto de control de funcionamiento rojo

Figura B:

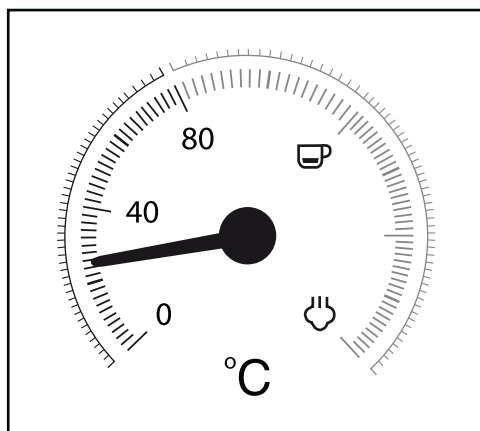
- ❶ Agarre del portafiltros
- ❷ Portafiltros
- ❸ Filtro de expreso grande
- ❹ Filtro de expreso pequeño
- ❺ Cuchara dosificadora con compactador

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Potencia nominal	1100 W
Consumo de potencia en estado apagado	Máx. 0,4 W
Presión de la bomba	Aprox. 1,5 MPa (15 bar)
	Apto para su uso con alimentos

El indicador de temperatura

El indicador de temperatura **2** muestra el nivel de calentamiento del aparato.




En cuanto se enciende el aparato, este comienza a calentarse hasta que la aguja alcanza aproximadamente una posición intermedia entre 80 °C y "☕". Tras esto, el piloto de control de funcionamiento **16** se ilumina y el piloto de control del expreso **15** parpadea.

En cuanto la aguja alcanza la franja roja de la escala, significa que la temperatura es lo suficientemente alta como para preparar un expreso. Con esto, el piloto de control del expreso **15** se ilumina de forma continua.

Si pulsa el botón del vapor **4**, el piloto de control del vapor **5** parpadea. A continuación, el aparato sigue calentándose y la aguja se mueve hasta entrar en la franja de la escala entre "☕" y "☕".

En cuanto la aguja alcanza la franja entre "☕" y "☕", significa que la temperatura es lo suficientemente alta como para generar vapor. Con esto, el piloto de control del vapor **5** se ilumina de forma continua.

Primera puesta en funcionamiento

- 1)  Extraiga el depósito de agua ⑨ y retire la protección de transporte naranja de la salida de agua.
- 2) Limpie el portafiltros ⑬, la cuchara dosificadora ⑳, los filtros de expreso ⑱, la rejilla de goteo ⑪ y el depósito de agua ⑨ de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**".
- 3) Coloque el aparato sobre una superficie plana y termorresistente. Asegúrese de que la toma eléctrica esté cerca y accesible.
- 4) Coloque la rejilla de goteo ⑪ de forma que el flotador pueda sobresalir por el alojamiento ⑫ de la rejilla de goteo ⑪.
- 5) Coloque el portafiltros ⑬ en el aparato en la posición de la marca "INSERT" situada en el lateral junto a la salida del agua caliente ⑭ y gírelo en sentido antihorario hasta que el mango del portafiltros ⑰ apunte hacia delante (marca "LOCK").
- 6) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
- 7) Antes del primer uso, proceda de la manera siguiente para limpiar los conductos internos:
Deje correr el agua equivalente a unas 5 tazas de expreso (unos 100 ml) por el aparato. Para ello, consulte el capítulo "**Manejo**".
- 8) Genere vapor durante aprox. 30 segundos. Para ello, consulte el capítulo "**Manejo**".

INDICACIÓN

- Durante el primer uso, es posible que oiga funcionar la bomba y escuche ruidos, pero que no vea salir agua del aparato. En tal caso, gire el regulador de vapor ⑦ hacia "☁/▲" para que pueda purgarse el aire de los conductos del aparato (con el botón del vapor ☁ ④ presionado). Tras unos 20 segundos, el aire se purga, dejan de emitirse ruidos y el agua sale del aparato.

Manejo

Llenado del depósito de agua

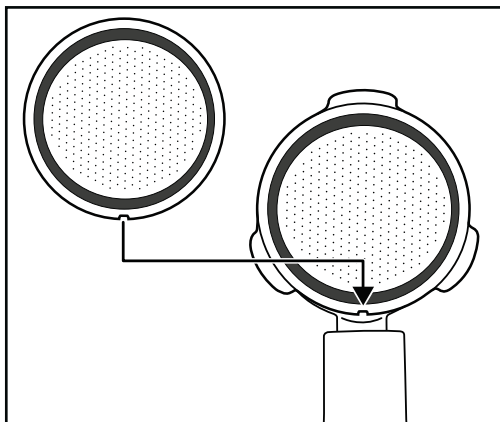
INDICACIÓN

- Utilice exclusivamente agua fresca potable para la preparación de expresos/capuchinos.
- 1) Retire el depósito de agua ⑨ y llénelo de agua:
Llénelo de agua como mínimo hasta la marca Min.
No supere nunca la marca Max al rellenar con agua.
 - 2) Vuelva a colocar el depósito de agua ⑨ en el aparato.

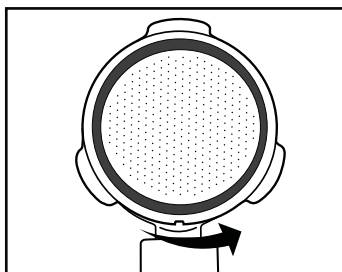
Calentamiento después de no utilizar el aparato durante mucho tiempo/durante la primera puesta en funcionamiento

Si no ha utilizado el aparato durante un tiempo prolongado, caliéntelo de la manera siguiente:

- 1) Vierta agua en el depósito de agua 9.
- 2) Coloque el filtro de expreso grande 19 o el pequeño 20 en el portafiltros 18:
 - Al insertarlo, asegúrese de que la pequeña muesca del filtro de expreso grande 19 o del pequeño 20 quede sobre la muesca del portafiltros 18.




- A continuación, gire ligeramente el filtro de expreso grande 19 o el pequeño 20 de forma que no pueda caerse.






INDICACIÓN

- ▶ ¡Solo debe retirarse el filtro de expreso 19 20 montado cuando se haya enfriado!
- ▶ Para volver a extraer los filtros de expreso 19 20 del portafiltros 18, gire el filtro de expreso 19 20 montado hasta que la muesca del filtro de expreso 19 20 quede sobre la muesca del portafiltros 18. Tras esto, ya puede extraerse el filtro de expreso 19 20.




- 3) Coloque el portafiltros **18** en el aparato en la posición de la marca "INSERT" situada en el lateral junto a la salida del agua caliente **14** y gírelo en sentido antihorario hasta que el mango del portafiltros **17** apunte hacia delante (marca "LOCK").
- 4) Coloque una taza bajo el portafiltros **18**.
- 5) Gire el regulador giratorio **7** (hasta el tope hacia el símbolo "●").
- 6) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **1**. Tras esto, el piloto de control de funcionamiento **15** se ilumina y el piloto de control del expreso **15** parpadea. Con esto, el aparato comenzará a calentarse.
- 7) En cuanto el piloto de control del expreso **15** se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso  **3**. Deje correr el agua durante aprox. 1 minuto.

INDICACIÓN

- Es posible que deba vaciar la taza durante el proceso. Para ello, pulse el botón del expreso  **3** para detener brevemente el funcionamiento. Vacíe la taza y vuelva a pulsar el botón del expreso  **3** para que el agua siga saliendo por el aparato.
- 8) Tras aprox. 1 minuto, vuelva a pulsar el botón del expreso  **3** para detener la bomba.
 - 9) Si procede, espere a que el piloto de control del expreso **15** vuelva a iluminarse de forma continua. Con esto, finalizará el calentamiento y podrá preparar un expreso.

Calentamiento antes de cada uso

El aparato debe calentarse para poder preparar expresos o capuchinos.

- 1) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **1**. Tras esto, el piloto de control de funcionamiento **15** se ilumina y el piloto de control del expreso **15** parpadea. Asegúrese de que el regulador de vapor **7** esté girado hasta el tope hacia el símbolo "●".
- 2) Coloque el portafiltros **18** en el aparato en la posición de la marca "INSERT" situada en el lateral junto a la salida del agua caliente **14** y gírelo en sentido antihorario hasta que el mango del portafiltros **17** apunte hacia delante (marca "LOCK").
- 3) Pulse el botón del expreso  **3** para que el aparato tome agua del depósito de agua **9**. En cuanto salga agua por los orificios del portafiltros, vuelva a pulsar el botón del expreso  **3** para detener la bomba.
- 4) Espere a que el piloto de control del expreso **15** se ilumine de forma continua.
- 5) Vuelva a pulsar el botón del expreso  **3** y deje salir el agua caliente durante 20 segundos antes de volver a parar la bomba.


Con esto, finalizará el precalentamiento y podrá preparar un expreso/capuchino.

Preparación de expresos

INDICACIÓN

- ▶ Asegúrese siempre de que el filtro del expreso 19 20 esté limpio y no tenga ningún resto de café expreso molido.
- 1) Cuando se haya calentado el aparato, proceda de la manera siguiente:
Para preparar un expreso, coloque el filtro de expreso pequeño 20 en el portafiltros 18.
Para preparar dos expresos, coloque el filtro de expreso grande 19 en el portafiltros 18.
 - 2) Llene el filtro de expreso pequeño 20 hasta la marca Max con el café expreso molido, lo que equivale a aprox. 7 g de café molido o a una cuchara dosificadora 21 rasa.
O haga lo siguiente:
Llene el filtro de expreso grande 19 hasta la marca Max con el café expreso molido, lo que equivale a aprox. 7 g + 7 g de café molido o a dos cucharas dosificadoras 21 rasas.
 - 3) Compacte el café expreso molido con ayuda del compactador de la cuchara dosificadora 21. En caso necesario, añada más café expreso molido al filtro de expreso 19 20 hasta alcanzar la marca Max. Tras esto, vuelva a compactar el café expreso molido.


INDICACIÓN


- ▶ El compactado del café expreso molido es un paso esencial para la preparación de un expreso. Si el café expreso molido se compacta mucho, el expreso saldrá lentamente y generará más crema. Si el café expreso molido se compacta menos, el expreso saldrá rápidamente y generará menos crema.
- 4) Coloque el portafiltros 18 en el aparato en la posición de la marca "INSERT" y gírelo en sentido antihorario hasta que el mango del portafiltros 17 apunte hacia delante (marca "LOCK").
 - 5) Coloque una o dos tazas bajo los orificios del portafiltros. Recomendamos enjuagar antes las tazas con agua caliente para que el expreso no se enfríe tan rápidamente. Puede posar las tazas en la superficie de apoyo 6 para guardarlas.
 - 6) En cuanto el piloto de control del expreso 15 se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso  3. Tras esto, el expreso fluirá hacia las tazas.

ADVERTENCIA

¡No retire nunca el portafiltros 18 mientras esté saliendo el café expreso!

¡Las salpicaduras del expreso caliente pueden causar lesiones!



- ▶ Vuelva a pulsar siempre primero el botón del expreso  3 para finalizar la salida del expreso antes de extraer el portafiltros 18.

- 7) Cuando las tazas estén llenas hasta la cantidad deseada (aprox. 20 ml por taza), vuelva a pulsar el botón del expreso  ③ para parar el bombeo de agua.

Tras esto, el expreso estará listo para servir.

- 8) Apague el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado ①.

INDICACIÓN

- ▶ Si no se pulsa el botón del expreso  ③ o el botón del vapor  ④ durante unos 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente.
- 9) Después de cada uso, elimine los restos de café expreso molido del filtro del expreso ⑱ ⑲. Retire el portafiltros ⑱ del aparato. Vacíe ahora el filtro ⑱ ⑲; para ello, dele la vuelta al portafiltros ⑱ y dé golpecitos para desechar el expreso molido. Deseche siempre los restos de café de forma ecológica, por ejemplo, con la basura orgánica.

INDICACIÓN

- ▶ Limpie siempre la salida de agua caliente ⑭ después de cada uso. Para ello, consulte el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**".

INDICACIÓN


- ▶ Vacíe regularmente la bandeja de goteo ⑫, pero, como muy tarde, cuando el flotador asome por el alojamiento ⑬ de la rejilla de goteo ⑪.

Preparación de capuchinos

ADVERTENCIA

¡Proceda con cuidado cuando utilice vapor para espumar leche!

¡El vapor caliente o las salpicaduras de agua caliente pueden causar lesiones!


- ▶ Maneje siempre despacio el regulador de vapor ⑦.
- 1) Para el espumado, llene un tercio de una jarrita (preferentemente de acero inoxidable) con leche fría.
 - 2) Asegúrese de que el regulador de vapor ⑦ esté cerrado, es decir, girado hasta el tope hacia el símbolo "●".
 - 3) Desplace el espumador de leche ⑩ hacia un lado. Para ello, sujételo solo por el agarre ⑧.
 - 4) Pulse el botón del vapor  ④. Espere a que el piloto de control del vapor ⑤ se ilumine de forma continua.

- 5) Coloque un recipiente vacío bajo el espumador de leche ⑩. Gire lentamente el regulador de vapor ⑦ hacia "☁/💧". Tras esto, sale condensación de agua/salpicaduras de agua por la boquilla. Así se limpian la boquilla y el circuito de agua del interior del aparato.
- 6) Espere 15 segundos y gire el regulador de vapor ⑦ hacia "●" hasta que deje de salir vapor de la boquilla. Vacíe el agua del recipiente.
- 7) A continuación, sujete la jarrita para la espuma con la mano para sentir la temperatura de la leche e introduzca la boquilla del espumador de leche ⑩ ligeramente en la leche. Para ello, mantenga la jarrita ligeramente inclinada.
- 8) Gire lentamente el regulador de vapor ⑦ hacia "☁/💧".
- 9) Mueva la jarrita en círculos y mantenga la punta de la boquilla justo por debajo de la superficie de la leche de forma que esté lo suficientemente profunda como para que la leche no salpique en todas direcciones y en una posición lo suficientemente alta como para generar una espuma densa. Si lo está haciendo correctamente, escuchará un zumbido grave.
- 10) Cuando suba la espuma, sumerja un poco más la boquilla para espumar la siguiente capa y evitar que se queme la espuma generada.
- 11) Para finalizar, sumerja completamente la boquilla y gire el regulador de vapor ⑦ hasta que esté medio cerrado para calentar la leche. Mantenga la jarrita ligeramente inclinada para que la leche forme un suave remolino mientras la boquilla la remueve.
- 12) Cuando la espuma de la leche alcance la consistencia y temperatura deseadas, gire el regulador de vapor ⑦ (hasta el tope hacia "●") para que quede cerrado.
- 13) Ahora ya podrá retirar la boquilla de la leche.
- 14) Proceda de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza del espumador de leche**".

INDICACIÓN

- ▶ Para la preparación de capuchinos, utilice siempre tazas más grandes que para los expresos, ya que también se añade la leche espumada.
- 15) Para la preparación de capuchinos, realice exactamente el mismo procedimiento que para preparar expresos (consulte el capítulo "**Preparación de expresos**" / el calentamiento ya no es necesario). No obstante, deje salir el agua durante el doble de tiempo que con un expreso (aprox. 40 ml).

INDICACIÓN

- ▶ El piloto de control del expreso 15 parpadea rápidamente si se pulsa el botón del expreso  3 directamente después de espumar la leche. Esto significa que el aparato está demasiado caliente como para preparar un expreso óptimo. En consecuencia, puede proseguir con la preparación del expreso o dejar que se enfríe el aparato. En cuanto el piloto de control del expreso 15 se ilumine de forma continua, habrá vuelto a alcanzarse el rango de temperatura óptimo para preparar un expreso.

16) Apague el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado 1.

INDICACIÓN

- ▶ Si no se pulsa el botón del expreso  3 o el botón del vapor  4 durante unos 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente.

17) Añada ahora la leche espumada al expreso preparado. Con esto, el capuchino estará listo para servir. Si lo desea, puede añadirle azúcar o espolvorearle cacao en polvo por encima.

INDICACIÓN

- ▶ Limpie siempre el espumador de leche 10 después de cada uso. Para ello, consulte el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**".

Consejos para preparar un expreso perfecto

Uno de los factores más importantes para preparar un buen expreso es lo que se denomina tiempo de extracción, que es la duración del contacto entre el café molido y el agua caliente hasta que el café ya preparado cae a la taza.

El tiempo de extracción depende, sobre todo, de la cantidad y nivel de molienda del café y de lo compacto que esté. Cuanto más fino y compacto sea el café molido, el agua tardará más en atravesarlo.

No obstante, también puede modificar el tiempo de extracción si nota que el expreso no tiene el sabor o el aspecto que debería tener.

- Si la crema es especialmente clara, tiene poca consistencia y se diluye rápidamente, significa que el expreso ha salido con demasiada rapidez, lo que se conoce como infraextracción. En tal caso, el expreso tiene un sabor ácido y acuoso y no se aprecia el aroma. Esto sucede principalmente si la cantidad de café molido es demasiado escasa, si está poco molido o si no se ha compactado lo suficiente.
- Si la crema es muy oscura y tiene manchas claras en el centro o un espacio sin crema, significa que el café ha tardado demasiado en salir, lo que se conoce como sobreextracción. En tal caso, el expreso tiene un sabor amargo. La causa suele ser que el café molido sea demasiado fino o que haya demasiada cantidad de café molido. Si no es ese el caso, significará que el café molido se ha compactado demasiado.

- ▶ Utilice exclusivamente café molido para expresos: su nivel de molienda suele ser más fino y está más tostado. En el mejor de los casos, para una taza de café expreso, necesitará aproximadamente 7 g de café molido. No llene el filtro demasiado. Presione el café molido en el filtro con el compactador de la cuchara dosificadora **2** con cuidado de no formar una masa demasiado compacta.
- ▶ Haga pruebas hasta encontrar el punto de equilibrio óptimo entre todos los factores.

Consejos para espumar la leche

- En principio, todos los tipos de leche pueden espumarse, incluso la leche de soja y la de arroz. No obstante, algunos tipos de leche solo se espuman con limitaciones.
- La leche desnatada o descremada no se quema con tanta facilidad como la leche entera; no obstante, si el contenido de grasa es demasiado escaso, existe el riesgo de que la leche no se espume bien. Por este motivo, recomendamos el uso de leche con un contenido de grasa del 3,5 % o del 1,5 %.
- La leche refrigerada se espuma mejor que la leche menos fría. Los mejores resultados se obtienen con una temperatura de aprox. 7 °C.
- No espume nunca leche por segunda vez, ya que, de lo contrario, se quemaría.
- Deje reposar la leche espumada durante aprox. 30 segundos antes de añadirla a un expreso. De esta manera, las burbujas más grandes explotan y la leche que aún está líquida se desplaza hacia el fondo del recipiente. A continuación, podrá servir la espuma más fina sobre el expreso.

Dispensación de agua caliente

El espumador de leche **10** también permite dispensar agua caliente, p. ej., para diluir un café (café americano) o preparar un té.

- 1) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **1**.
Tras esto, el piloto de control de funcionamiento **15** se ilumina y el piloto de control del expreso **15** parpadea. Asegúrese de que el regulador de vapor **7** esté girado hasta el tope hacia "●".
Espere hasta que la aguja del indicador de temperatura **2** alcance aproximadamente una posición intermedia entre 80 °C y "☞" y a que el piloto de control del expreso **15** se ilumine de forma continua.
- 2) Coloque un recipiente termorresistente bajo el espumador de leche **10**.
- 3) Gire el regulador de vapor **7** como mínimo hasta la mitad hacia "☞/☾".
- 4) Pulse el botón del expreso ☞ **3**. Tras esto, saldrá agua caliente del espumador de leche **10**.
- 5) Vuelva a pulsar el botón del expreso ☞ **3** para que el agua caliente deje de salir.
- 6) Gire el regulador giratorio **7** (hasta el tope hacia el símbolo "●").

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- ▶ Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!



No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos. ¡Peligro de descarga eléctrica!

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Para evitar daños, no utilice nunca productos de limpieza abrasivos, agresivos ni químicos para la limpieza de las superficies del aparato.

Limpieza del espumador de leche

- 1) Coloque un recipiente vacío bajo el espumador de leche ⑩.
- 2) Gire el regulador de vapor ⑦ hasta alcanzar el símbolo "☁/💧" directamente después del uso y deje salir vapor durante unos segundos.
- 3) Gire el regulador giratorio ⑦ (hasta el tope hacia el símbolo "●") para cerrarlo, apague el aparato y desenchúfelo.
- 4) Deje enfriar la boquilla.
- 5) Retire la cubierta del espumador de leche ⑩ (figura 1) y límpiela cuidadosamente en agua caliente.
- 6) Limpie la boquilla situada bajo la cubierta con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. No obstante, en tal caso, deben eliminarse los restos de jabón lavavajillas con un paño humedecido con agua limpia. Asegúrese de que no queden restos de jabón lavavajillas en la boquilla.
- 7) Vuelva a colocar la cubierta sobre la boquilla (figura 1).

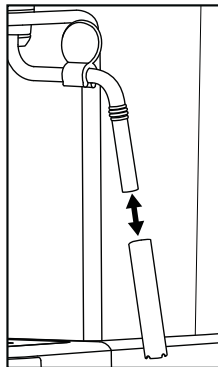




Figura 1

Limpieza de la salida de agua caliente

Limpie la salida de agua caliente 14 después de cada uso de la manera siguiente:

- 1) Tras preparar un expreso/capuchino y retirar el portafiltros 18, limpie toda la superficie de la salida de agua caliente 14 con un paño húmedo para eliminar cualquier resto de café molido.
- 2) Vuelva a colocar el portafiltros 18 sin el filtro del expreso 19 20 montado.
- 3) A continuación, coloque una taza vacía bajo el portafiltros 18 y pulse el botón del expreso  3. Tras esto, sale agua de la salida de agua caliente 14 que limpia los últimos restos de café molido.
- 4) Tras aprox. 20 segundos, vuelva a pulsar el botón del expreso  3 y apague el aparato con el interruptor de encendido/apagado 1.
- 5) Vuelva a retirar el portafiltros 18.

Limpieza de los accesorios


- 1) Limpie el portafiltros 18, los dos filtros de expreso 19 20, el depósito de agua 9, la cuchara dosificadora 21 y la rejilla de goteo 11 en agua caliente.

INDICACIÓN

- Si añade jabón lavavajillas al agua, es posible que afecte al sabor del expreso. No obstante, si los restos de suciedad solo pueden eliminarse con jabón lavavajillas, enjuague siempre después todas las piezas con agua limpia abundante.

- 2) Seque bien todas las piezas.

INDICACIÓN

-  Los dos filtros de expreso 19 20, la cuchara dosificadora 21 y la rejilla de goteo 11 también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

Limpieza del aparato

Limpie el aparato con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas al paño.

Asegúrese de que el aparato esté bien seco antes de volver a utilizarlo.

Eliminación de la cal del aparato

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No genere vapor mientras la solución antical esté en el depósito de agua 9.

Elimine la cal del aparato regularmente. Debe eliminarse la cal del aparato después de 1-2 meses de uso (si se preparan expresos unas 4 veces al día). Este valor puede variar según el nivel de dureza del agua de su región. Para eliminar la cal del aparato, proceda de la manera siguiente:

- 1) Vierta un producto antical líquido para máquinas de café expreso de los habituales en el mercado en el depósito de agua 9. Para calcular la cantidad adecuada, guíese por las indicaciones del fabricante.
- 2) Llene de agua el depósito de agua 9 hasta la marca Max y vuelva a colocarlo en el aparato.
- 3) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado 1. El regulador de vapor 7 debe estar cerrado.
- 4) Coloque el portafiltros 18 sin el filtro del expreso 19 20 montado.
- 5) Coloque 2 tazas o un recipiente con una capacidad mínima de 250 ml bajo los orificios del portafiltros.
- 6) En cuanto el piloto de control del expreso 15 se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso ☞ 3. Deje que circulen aprox. 250 ml (unas 2 tazas) de solución antical y vuelva a pulsar el botón del expreso ☞ 3 para detener el proceso. Deseche con cuidado la solución antical usada.
- 7) Deje actuar el producto antical durante aprox. 1 minuto.
- 8) Repita hasta tres veces los pasos 6 y 7. Durante la última vez, vacíe totalmente el depósito de agua 9.
- 9) Coloque un recipiente lo suficientemente grande (mín. 1 litro) bajo los orificios del portafiltros.
- 10) Enjuague el depósito de agua 9 con agua limpia y añada agua limpia hasta la marca Max.
- 11) En cuanto el piloto de control del expreso 15 se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso ☞ 3. Deje correr todo el agua. Tras esto, deseche cuidadosamente este agua.
- 12) Repita una vez los pasos 10 y 11 y apague el aparato.
- 13) Tras la eliminación de la cal, limpie el aparato con un paño limpio para eliminar cualquier salpicadura de solución antical. Asegúrese de que el aparato esté bien seco antes de volver a utilizarlo.

También puede solicitar un producto antical apto a través de nuestro servicio de asistencia técnica (consulte el capítulo "**Pedido de recambios**").

Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en www.kompernass.com de forma permanente.



Escanee el código QR con su smartphone/tableta. Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

INDICACIÓN

- ▶ Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- ▶ Especifique siempre el número de artículo (IAN) 444083_2307 al realizar su pedido.
- ▶ Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

Eliminación de fallos

Anomalía	Causa	Solución
El expreso deja de salir.	<ul style="list-style-type: none"> El café expreso molido está demasiado húmedo o demasiado compacto. 	<ul style="list-style-type: none"> Vuelva a preparar el expreso con el café expreso molido menos compacto o deséchelo y reinicie con una nueva dosis de café expreso molido.
	<ul style="list-style-type: none"> No queda agua en el depósito de agua 9. 	<ul style="list-style-type: none"> Vierta agua en el depósito de agua 9.
	<ul style="list-style-type: none"> Los orificios de las aberturas del portafiltros están atascados. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el portafiltros 18.
El expreso sale por los bordes del portafiltros 18 en lugar de por los orificios.	<ul style="list-style-type: none"> El portafiltros 18 no está bien colocado. 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque bien el portafiltros 18.
	<ul style="list-style-type: none"> Los orificios del portafiltros están atascados. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el portafiltros 18.
	<ul style="list-style-type: none"> Quedan restos de café expreso molido en el borde del portafiltros 18. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie los restos de café expreso molido del borde del portafiltros 18.
El expreso está frío.	<ul style="list-style-type: none"> El aparato no se ha precalentado. 	<ul style="list-style-type: none"> Precaliente el aparato.
	<ul style="list-style-type: none"> El piloto de control del expreso 15 todavía no se ha iluminado de forma continua. 	<ul style="list-style-type: none"> Espere a que el piloto de control del expreso 15 se ilumine de forma continua.
	<ul style="list-style-type: none"> Las tazas no se han precalentado. 	<ul style="list-style-type: none"> Precaliente las tazas.
La bomba emite mucho ruido.	<ul style="list-style-type: none"> No queda agua en el depósito de agua 9. 	<ul style="list-style-type: none"> Vierta agua en el depósito de agua 9.

Anomalía	Causa	Solución
La crema es demasiado clara (el expreso sale rápidamente del portafiltros 18).	• La cantidad de café expreso molido es muy escasa.	• Añada más café expreso molido.
	• El café expreso no está lo suficientemente molido.	• Utilice exclusivamente el café expreso molido especial para cafés expresos.
La crema es demasiado oscura (el expreso sale lentamente del portafiltros 18).	• Se ha echado demasiado café expreso molido.	• Utilice una cantidad menor de café expreso molido.
	• El café expreso molido es demasiado fino o está húmedo.	• Utilice exclusivamente el café expreso molido especial para cafés expresos.
	• El filtro 19 20 está atascado.	• Limpie el filtro 19 20.
La leche no se espuma.	• La leche no está lo suficientemente fría.	• Use leche del frigorífico.
	• El espumador de leche 10 está sucio.	• Limpie el espumador de leche 10.
La bomba se detiene durante el funcionamiento y el piloto de control del expreso 15 parpadea.	• La bomba se detiene después de aprox. 3 minutos de funcionamiento para evitar un sobrecalentamiento.	• Deje que el aparato se enfríe antes de volver a ponerlo en funcionamiento.
Todas las luces 5 15 16 parpadean al mismo tiempo.	• El aparato se ha sobrecalentado o ha sufrido un cortocircuito.	• Desconecte el enchufe de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Desecho

Válido únicamente para Francia:



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseché el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

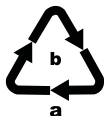


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 444083_2307 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 444083_2307.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 444083_2307

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM • ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Introduktion	206
Advarsler	206
Anvendelsesområde	207
Pakkens indhold / transporteftersyn	207
Sikkerhedsanvisninger	208
Produktelementer	211
Tekniske data	212
Temperaturvisning	212
Første brug	213
Betjening	213
Påfyldning af vandbeholderen	213
Opvarmning efter længere tid / ved første brug	214
Opvarmning før brug	215
Tilberedning af espresso	215
Tilberedning af cappuccino	217
Tips til den perfekte espresso	219
Tips til mælkeskum	219
Aftapning af varmt vand	220
Rengøring og vedligeholdelse	220
Rengøring af mælkeskummer	220
Rengøring af varmtvandsudløbet	221
Rengøring af tilbehørsdele	221
Rengøring af produktet	222
Afkalkning af produktet	222
Bestilling af reservedele	223
Afhjælpning af fejl	224
Bortskaffelse	225
Bortskaffelse af produktet	225
Bortskaffelse af emballage	226
Garanti for Kompernass Handels GmbH	226
Service	228
Importør	228

Introduktion

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

Advarsler

I den foreliggende betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler:

ADVARSEL

En advarsel på dette faretrin angiver en potentielt farlig situation.

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

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

OBS

En advarsel på dette faretrin angiver en mulig materiel skade.

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

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

BEMÆRK

- ▶ "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.

Anvendelsesområde

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

Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet.

Pakkens indhold / transporteftersyn

ADVARSEL

Fare for kvælning!

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

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Espressomaskine
- Filterholder
- Stort espressofilter
- Lille espressofilter
- Måleske med stopper
- Kvikstartvejledningen
- Betjeningsvejledning


BEMÆRK

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

Sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶ Fare for forbrændinger! Nogle dele bliver meget varme under brug!
- ▶ Ved brug af produktet kan der dannes dampskyer. Pas på ikke at brænde dig på dem! Hold tilstrækkelig afstand til dampene.
- ▶ Tilslut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordet stikkontakt.
- ▶ Efter brug har varmeelementets overflade stadig en del restvarme.
- ▶ Der må ikke løbe væske ud over produktets stikforbindelse.
- ▶ Brug kun produktet som angivet under anvendelsesområdet. Fejlanvendelser kan medføre personskader.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kravene til sikkerhed kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- ▶ Beskyt produktet mod fugt og indtrængende væsker.
- ▶ Beskyt produktet mod stød, støv, kemikalier, stærke temperatursvingninger og nært placerede varmekilder (ovn, varmelegemer).
- ▶ Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker.
- ▶ Træk altid ledningen ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.
- ▶ Lad aldrig produktet være i brug uden opsyn.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- ▶ Brug aldrig produktet i rum, hvor temperaturen er under eller omkring 0 °C. Hvis vandet fryser i ledningerne eller i vandbeholderen, kan produktet tage skade.
- ▶ Brug aldrig produktet udendørs. Dette produkt er kun beregnet til anvendelse indendørs.
- ▶ Undlad at lave damp, når der er afkalkningsmiddel i vandbeholderen!
- ▶ Espresso-maskinen må ikke stilles ind i et skab, når den er i brug.

BEMÆRK

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

Produktelementer

Figur A:

- ❶ Tænd/sluk-knap "ON/OFF"
- ❷ Temperaturvisning
- ❸ Knap "Espresso" 
- ❹ Knap "Damp" 
- ❺ Hvid kontrollampe "Damp"
- ❻ Frastillingsplade
- ❼ Dampindstilling
- ❽ Håndtag til mælkeskummeren
- ❾ Vandbeholder
- ❿ Mælkeskummer
- ⓫ Dryprist
- ⓬ Opsamlingsbakke
- ⓭ Udsikring til den røde svømmer
- ⓮ Varmtvandsudløb
- ⓯ Hvid kontrollampe "Espresso"
- ⓰ Rød driftslampe

Figur B:

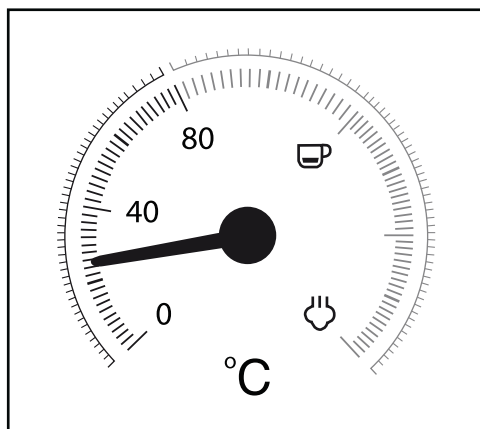
- ❶ Håndtag til filterholderen
- ❷ Filterholder
- ❸ Stort espressofilter
- ❹ Lille espressofilter
- ❺ Måleske med stopper

Tekniske data

Netspænding	220–240 V ~ (vekselstrøm), 50–60 Hz
Mærkeeffekt	1100 W
Effektforbrug i slukket tilstand	maks. 0,4 W
Pumpetryk	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	Fødevareægte


Temperaturvisning

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




Så snart produktet tændes, begynder det at varme op, indtil viseren står cirka midt mellem 80 °C og "☕". Den driftslampe **16** lyser. Kontrollampen "Espresso" **15** blinker.

Når viseren når den røde del af skalaen, er temperaturen høj nok til at tilberede en espresso. Kontrollampen "Espresso" **15** lyser konstant.

Når du trykker på knappen "Damp"  **4**, blinker kontrollampen "Damp" **5**. Produktet varmer nu op igen, og viseren stiger til skalaens område mellem "☕" og "☁".

Når viseren når området mellem "☕" og "☁", er temperaturen høj nok til at fremstille damp. Kontrollampen "Damp" **5** lyser konstant.

Første brug

- 1)  Tag vandbeholderen 9 ud, og fjern den orange transportsikring fra vandudløbet.
- 2) Rengør filterholderen 13, måleskeen 21, espressofiltrene 19 20, drypristen 11 og vandbeholderen 9 som beskrevet i kapitlet "**Rengøring og vedligeholdelse**".
- 3) Stil produktet på en plan og varmeresistent overflade. Sørg for, at vægstikkontakten er inden for rækkevidde.
- 4) Sæt drypristen 11 ind, så den svømmer kan komme ud af udkæringen 13 i drypristen 11.
- 5) Sæt filterholderen 13 ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT", som er anbragt på siden af varmtvandsudløbet 14, og drej den derefter imod urets retning, indtil håndtaget på filterholderen 17 peger fremad (markering "LOCK").
- 6) Sæt stikket i en stikkontakt.
- 7) Rens de indvendige ledninger på følgende måde, før du bruger produktet første gang:
Lad vand til ca. 5 kopper espresso (cirka 100 ml) løbe gennem produktet. Læs nærmere i kapitlet "**Betjening**".
- 8) Fremstil damp i ca. 30. sekunder. Læs nærmere i kapitlet "**Betjening**".

BEMÆRK

- Ved første brug kan det forekomme, at pumpen arbejder, så man kan høre støj, uden at der kommer vand ud af produktet. Hvis det er tilfældet, skal du dreje dampindstillingen 7 i retningen "☽/☼", så luften kan slippe ud af produktets ledninger (der er trykket på knappen "Damp" ☽ 4). Efter cirka 20 sekunder er luften sluppet ud, lydene forsvinder, og vandet løber ud af produktet.

Betjening

Påfyldning af vandbeholderen

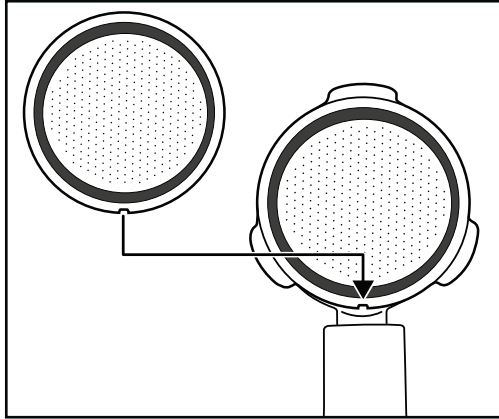
BEMÆRK

- Brug udelukkende frisk drikkevand til tilberedning af espresso/cappuccino.
- 1) Tag vandbeholderen 9 af, og fyld den med vand:
Hæld som minimum vand i op til min-markeringen.
Hæld aldrig mere vand i end til max-markeringen.
 - 2) Sæt vandbeholderen 9 ind i produktet igen.

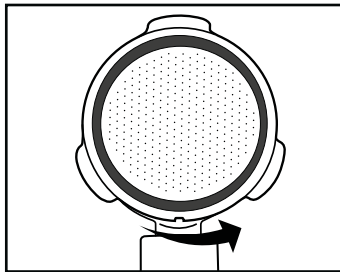
Opvarmning efter længere tid / ved første brug

Varm produktet op på følgende måde, hvis du ikke har brugt det i længere tid:

- 1) Hæld vand i vandbeholderen **9**.
- 2) Læg det store **19** eller lille espressofilter **20** i filterholderen **18**:
 - Sørg for, at den lille indskæring på det store **19** eller lille espressofilter **20** sidder over indskæringen på filterholderen **18** ved indsætning.




- Drej det store **19** eller lille espressofilter **20** en smule, så det ikke kan falde ud.






BEMÆRK

- ▶ Tag først det indsatte espressofilter **19 20** ud, når det er afkølet!
- ▶ For at tage espressofiltrene **19 20** ud af filterholderen **18** igen, skal du dreje det indsatte espressofilter **19 20**, indtil indskæringen på espressofilteret **19 20** sidder over indskæringen på filterholderen **18**. Nu kan du tage espressofilteret **19 20** ud.

- 3) Sæt filterholderen **18** ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT", som er anbragt på siden af varmtvandsudløbet **14**, og drej den derefter imod urets retning, indtil håndtaget på filterholderen **17** peger fremad (markering "LOCK").




- 4) Stil en kop under filterholderen **18**.
- 5) Luk dampindstillingen **7** (drej i retning af "●" indtil stop).
- 6) Tænd for produktet med tænd/sluk-knappen **1**. Den driftslampe **16** lyser. Kontrollampen "Espresso" **15** blinker. Produktet begynder at varme op.
- 7) Når den kontrollampe "Espresso" **15** lyser konstant, skal du trykke på knappen "Espresso"  **3**. Lad vandet løbe igennem i ca. 1 minut.

BEMÆRK

- Muligvis skal du tømme koppen indimellem. Stop brygningen kort ved at trykke på knappen "Espresso"  **3**. Tøm koppen, og tryk igen på knappen "Espresso"  **3**, så vandet fortsætter med at løbe igennem.
- 8) Stop pumpen efter ca. 1 minut ved at trykke én gang til på knappen "Espresso"  **3**.
 - 9) Vent evt., til kontrollampen "Espresso" **15** igen lyser konstant. Opvarmningen er slut. Nu kan du tilberede en kop espresso.

Opvarmning før brug

Før du kan tilberede en kop espresso eller cappuccino, skal produktet varmes op.

- 1) Tænd for produktet med tænd/sluk-knappen **1**. Den driftslampe **16** lyser. Kontrollampen "Espresso" **15** blinker. Kontrollér, at dampindstillingen **7** er drejet til "●" indtil stop.
- 2) Sæt filterholderen **18** ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT", som er anbragt på siden af varmtvandsudløbet **14**, og drej den derefter imod urets retning, indtil håndtaget på filterholderen **17** peger fremad (markering "LOCK").
- 3) Tryk på knappen "Espresso"  **3**, så vandet løber ud af vandbeholderen **9**. Når vandet kommer ud af filterholderens åbninger, skal du trykke på knappen "Espresso"  **3** igen, så pumpen stopper.
- 4) Vent, til kontrollampen "Espresso" **15** lyser konstant.
- 5) Tryk igen på knappen "Espresso"  **3**, og lad varmt vand løbe ud i 20 sekunder, før pumpen stoppes igen.

Forvarmningen er slut. Nu kan du tilberede en espresso/cappuccino.


Tilberedning af espresso

BEMÆRK

- Sørg altid for, at espressofilteret **19** **20** er rent og uden rester af espressopulver.
- 1) Når produktet er varmet op:
For at tilberede en espresso skal du sætte det lille espressofilter **20** i filterholderen **18**.

- For at tilberede to kopper espresso skal du sætte det store espressofilter **19** i filterholderen **18**.
- 2) Fyld det lille espressofilter **20** med espressopulver op til max-markeringen. Det svarer til ca. 7 g pulver eller en strøget måleske **21**.
Eller...
Fyld det store espressofilter **19** med espressopulver op til max-markeringen. Det svarer til ca. 7 g + 7 g pulver eller to strøgne måleskeer **21**.
- 3) Pres espressopulveret sammen ved hjælp af stopperen på måleskeen **21**.
Fyld derefter mere espressopulver på efter behov, så espressofilteret **19** **20** er fyldt op til max-markeringen. Pres espressopulveret sammen igen.



BEMÆRK

- ▶ Det er vigtigt at presse espressopulveret sammen ved tilberedning af espressokaffen. Hvis espressopulveret presses meget hårdt sammen, løber espressoen langsomt igennem og giver mere crema. Hvis espressopulveret ikke presses så meget sammen, løber espressoen hurtigt igennem, og der dannes mindre crema.
- 4) Sæt filterholderen **18** ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT" på produktet, og drej den imod urets retning, indtil håndtaget til filterholderen **17** peger fremad (markering "LOCK").
- 5) Stil en (eller to) kop(per) under filterholderens åbninger. Vi anbefaler, at kopperne først skylles med varmt vand, så espressoen ikke så hurtigt bliver kold. Kopperne kan opbevares på frastillingspladen **6**.
- 6) Når kontrollampen "Espresso" **15** lyser konstant, skal du trykke på knappen "Espresso"  **3**. Espressoen løber ned i koppen/kopperne.

⚠ ADVARSEL

Tag aldrig filterholderen **18** ud, mens espressoen løber ud!



Sprøjt fra den varme espresso kan føre til personskader!

- ▶ Tryk altid først på knappen "Espresso"  **3** for at afslutte espressoen, før du fjerner filterholderen **18**.
- 7) Når koppen/kopperne er fyldt med den ønskede mængde (ca. 20 ml i hver kop), skal du trykke på knappen "Espresso"  **3** igen, så der ikke pumpes mere vand ud.

Nu kan du drikke espressoen.

- 8) Sluk for produktet med tænd/slukknappen **1**.

BEMÆRK

- ▶ Hvis der ikke trykkes på knapperne "Espresso"  **3** eller "Damp"  **4** i ca. 30 minutter, slukkes produktet automatisk.

- 9) Fjern altid espressopulveret fra espressofilteret **19** **20** efter brug. Tag filterholderen **18** ud af produktet. Tøm nu espressofilteret **19** **20** ved at vende filterholderen **18** om og banke espressopulveret ud. Bortskaf altid espressopulveret miljøvenligt, for eksempel i bioaffald.

BEMÆRK

- Rengør altid varmtvandsudløbet **14** lige efter brug. Læs nærmere i kapitlet "**Rengøring og vedligeholdelse**".

BEMÆRK






- Tøm regelmæssigt drypbakken **12**, men senest, når den svømmer kan ses i udkæringen **13** på drypristen **11**.

Tilberedning af cappuccino

ADVARSEL

Vær forsigtig med dampen til mælkeskum!

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

- Betjen altid dampindstillingen **7** langsomt.
- 1) Fyld en beholder til skumning (helst af rustfrit stål) en tredjedel op med kold mælk.
 - 2) Sørg for, at dampindstillingen **7** er lukket (drej indtil stop i retningen "●").
 - 3) Stil mælkeskummeren **10** ud til siden. Hold kun i håndtaget **8**.
 - 4) Tryk på knappen "Damp"  **4**. Vent, til kontrollampen "Damp" **5** lyser konstant.
 - 5) Hold en tom beholder under mælkeskummeren **10**. Drej langsomt dampindstillingen **7** i retningen  / . Der kommer kondensvand/sprøjt ud af dysen. På denne måde renses dysen og vandkredsløbet inden i produktet.
 - 6) Vent 15 sekunder, og drej så dampindstillingen **7** i retningen "●", indtil der ikke kommer mere damp ud af dysen. Hæld vandet ud af beholderen.
 - 7) Hold nu skumbeholderen i den ene hånd for at mærke mælketemperaturen, og hold dysen til mælkeskummeren **10** lidt ned i mælken. Hold skumbeholderen lidt på skrå.
 - 8) Drej langsomt dampindstillingen **7** i retningen  / .
 - 9) Bevæg skumbeholderen rundt i cirkler, og hold dysens spids lige under mælkeoverfladen: langt nok ned til, at mælken ikke sprøjter i alle retninger og alligevel højt nok til, at der produceres tykt skum. Hvis du gør det rigtigt, kan du høre en dyb brummende lyd.


- 10) Når mælkeskummet stiger op, skal du holde dysen længere ned, så næste 'lag' skummes, og skummet ikke brænder på.
- 11) Hold til sidst dysen helt ned i mælken, og luk dampindstillingen **7** cirka halvt, så mælken varmes op. Hold skumbeholderen lidt på skrå, så mælken hvirvles rundt, mens den røres rundt med dysen.
- 12) Når mælkeskummet har den ønskede konsistens og temperatur, lukkes dampindstillingen **7** (drej indtil stop i retningen "●").
- 13) Først derefter tages dysen op af mælken.
- 14) Gå frem som beskrevet i kapitlet "**Rengøring af mælkeskummer**".

BEMÆRK

- ▶ Brug altid større kopper til tilberedning af cappuccino end til espresso, da den skummede mælk tilsættes.



- 15) Cappuccino laves på samme måde som espresso (se kapitlet "**Tilberedning af espresso**" /opvarmning er ikke nødvendig længere). Lad dog vandet løbe dobbelt så længe igennem som ved en espresso (ca. 40 ml).

BEMÆRK

- ▶ Kontrollampen "Espresso" **15** blinker muligvis hurtigt, hvis du trykker på knappen "Espresso"  **3** lige efter fremstilling af mælkeskum. Det betyder, at produktet er varmet for meget op til tilberedning af en optimal espresso. Du kan enten fortsætte med at tilberede espressoen eller lade produktet afkøle. Når kontrollampen "Espresso" **15** lyser konstant, er det optimale temperaturområde til espressoen nået igen.

- 16) Sluk for produktet med tænd/sluk-knappen **1**.

BEMÆRK

- ▶ Hvis der ikke trykkes på knapperne "Espresso"  **3** eller "Damp"  **4** i ca. 30 minutter, slukkes produktet automatisk.

- 17) Hæld nu den skummede mælk i den tilberedte espresso. Cappuccinoen er færdig. Efter ønske kan du søde den eller strø kakaopulver over.

BEMÆRK

- ▶ Rengør altid mælkeskummeren **10** hver gang, du har brugt produktet. Læs nærmere i kapitlet "**Rengøring og vedligeholdelse**".

Tips til den perfekte espresso

En af de vigtigste faktorer for en god kop espresso er den såkaldte ekstraktionstid eller gennemløbstid, hvilket betyder tiden for kaffepulverets kontakt med det varme vand, indtil den færdige kaffe er løbet ned i koppen.

Ekstraktionstiden afhænger især af kaffepulverets mængde og malingsgrad samt af, hvor kompakt det er. Jo finere og jo mere kompakt kaffepulveret er, jo langsommere løber vandet igennem.

Du kan dog selv påvirke ekstraktionstiden, hvis du mærker, at espressoen ikke smager eller ser ud, som den skal.

- Hvis cremaen er meget lys, kun har lidt konsistens og hurtigt opløses, er espressoen løbet for hurtigt igennem, og man taler i så fald om underekstraktion. Espressoen smager surt og vandigt, og aromaen kommer ikke til sin ret. Det er for det meste på grund af for lidt kaffepulver, som muligvis er malet for groft eller ikke er presset fast nok.
- Hvis cremaen er meget mørk og har lyse pletter i midten eller et hul, har kaffen været for længe om at løbe igennem. Man taler om overekstraktion. Espressoen smager bittert. Årsagen er for det meste for fint malet kaffepulver eller for meget kaffepulver. Hvis begge dele forekommer, er kaffepulveret presset for fast.
- ▶ Brug kun kaffepulver til espresso: Det er som regel malet finere og endvidere ristet mere. Til en kop kaffe skal du helst bruge cirka 7 g kaffepulver. Hæld ikke for meget i filteret. Komprimer kaffepulveret i filteret med stopperen på måleskeen ④ uden at presse kaffepulveret til en alt for kompakt masse.
- ▶ Prøv nogle gange, indtil du har fundet den optimale balance mellem alle faktorer.

Tips til mælkeskum

- Alle mælketyper kan principielt skummes - også soja- og rismælk. Nogle mælketyper kan dog kun skummes med begrænsninger.
- Fedtfattig mælk (skummetmælk) brænder ikke så let på som sødmælk, men ved for lavt fedtindhold er der risiko for, at mælken ikke skummer så godt. Brug derfor en mælketype med 3,5% eller 1,5% fedtindhold.
- Helt kold mælk er nemmere at skumme end mindre kold mælk. De bedste resultater opnås ved en temperatur på ca. 7 °C.
- Skum ikke mælk op to gange, da den ellers brænder på.
- Lad den skummede mælk stå i ca. 30 sekunder, før du hældes skummet på espressoen. Derved brister store bobler og den flydende mælk synker til bunds. På denne måde får du kun det fine skum på espressoen.


Aftapning af varmt vand

Ved hjælp af mælkeskummeren ⑩ kan du også tappe varmt vand til f.eks. fortynding af kaffe (café americano) eller til tilberedning af te.

- 1) Tænd for produktet med tænd/sluk-knappen ①. Den driftslampe ⑫ lyser. Kontrollampen "Espresso" ⑬ blinker. Sørg for, at dampindstillingen ⑦ er drejet indtil stop til "●".
Vent, til temperaturvisningens ② viser står cirka midt mellem 80 °C og "☺", og til kontrollampen "Espresso" ⑬ lyser konstant.
- 2) Stil en varmeresistent beholder under mælkeskummeren ⑩.
- 3) Drej dampindstillingen ⑦ mindst halvvejs i retningen "☺/☹".
- 4) Tryk på knappen "Espresso" ☺ ③. Der løber varmt vand ud af mælkeskummeren ⑩.
- 5) Tryk på knappen "Espresso" ☺ ③ igen for at stoppe aftapningen af varmt vand.
- 6) Luk dampindstillingen ⑦ (drej i retning af "●" indtil stop).

Rengøring og vedligeholdelse

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

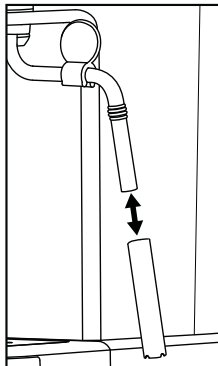
OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug aldrig skurende, stærke og kemiske rengøringsmidler til rengøring af produktets overflader, så skader undgås.

Rengøring af mælkeskummer

- 1) Stil en tom beholder under mælkeskummeren ⑩.
- 2) Drej dampindstillingen ⑦ lige efter brug til "☺/☹", og lad dampen slippe ud nogle sekunder.
- 3) Luk dampindstillingen ⑦ (drej i retning af "●" indtil stop), og sluk for produktet ved at tage strømstikket ud.
- 4) Lad dysen køle af.
- 5) Tag mælkeskummerens ⑩ rør af (fig. 1), og rengør det omhyggeligt i varmt vand.

- 6) Tør dysen, som sidder under røret, af med en fugtig klud. Tilsæt et mildt opvaskemiddel til kluden ved behov. Tør af med en klud, der er fugtet med vand, efter rengøring med opvaskemiddel. Kontrollér at der ikke er rester af opvaskemiddel på dysen.
- 7) Sæt røret på dysen igen (figur 1).



Figur 1

Rengøring af varmtvandsudløbet

Rengør altid varmtvandsudløbet **14** lige efter brug:

- 1) Når du har tilberedt espresso/cappuccino og taget filterholderen **18** af, skal varmtvandsudløbets **14** overflade tørres af med en fugtig klud, så alle pulverrester fjernes.
- 2) Sæt filterholderen **18** uden indsatte espressofiltre **19** **20** ind igen.
- 3) Stil så en tom kop under filterholderen **18**, og tryk på knappen "Espresso" **5**. Vandet løber ud af varmtvandsudløbet **14** og skyller de sidste pulverrester ud.
- 4) Tryk på knappen "Espresso" **5** igen efter ca. 20 sekunder, og sluk for produktet på tænd/sluk-knappen **1**.
- 5) Tag filterholderen **18** af igen.

Rengøring af tilbehørsdele


- 1) Rengør filterholderen **18**, de to espressofiltre **19** **20**, vandbeholderen **9**, måleskeen **21** og drypristen **11** i varmt vand.

BEMÆRK

- Hvis du tilsætter opvaskemiddel til vandet, kan det påvirke espressoens smag. Hvis snarset kun kan fjernes med opvaskemiddel, skal delene altid skylles godt af i rent vand bagefter.

- 2) Tør alle dele.

BEMÆRK

- ▶  De to espressofiltre **19** **20**, måleskeen **21** og drypristen **11** kan også rengøres i opvaskemaskinen.

Rengøring af produktet

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

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




Afkalkning af produktet

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Lav ikke damp, hvis der er afkalkningsmiddel i vandbeholderen **9**!

Afkalk produktet regelmæssigt. Efter ca. 1-2 måneder (hvis du laver ca. 4 kopper espresso om dagen), skal produktet afkalkes. Denne værdi kan variere afhængigt af vandets hårdhedsgrad.

Gør følgende for at afkalke produktet:

- 1) Hæld almindeligt, flydende afkalkningsmiddel til espressomaskiner i vandbeholderen **9**. Følg producentens anvisninger for at få den rigtige mængde.
- 2) Fyld vandbeholderen **9** op til max-markeringen med vand, og sæt den ind i produktet.
- 3) Tænd for produktet på tænd/sluk-knappen **1**. Dampindstillingen **7** er lukket.
- 4) Sæt filterholderen **18** uden espressofilter **19** **20** i produktet.
- 5) Stil 2 kopper eller en beholder, som rummer mindst 250 ml, under filterholderens åbning.
- 6) Når kontrollampen "Espresso" **15** lyser konstant, skal du trykke på knappen "Espresso"  **3**. Lad ca. 250 ml (ca. 2 kopper) afkalkningsopløsning løbe igennem, og stop forløbet ved at trykke på knappen "Espresso"  **3** igen. Hæld evt. forsigtigt den brugte afkalkningsopløsning ud.
- 7) Lad afkalkningsmidlet virke i ca. 1 minut.
- 8) Gentag trin 6 til 7 tre gange. Tøm vandbeholderen **9** helt den sidste gang.
- 9) Stil en tilstrækkelig stor beholder (min. 1 liter) under filterholderens åbninger.
- 10) Skyl vandbeholderen **9** med rent vand, og hæld rent vand i indtil max-markeringen.
- 11) Når kontrollampen "Espresso" **15** lyser konstant, skal du trykke på knappen "Espresso"  **3**. Lad vandet løbe helt igennem. Hæld forsigtigt dette vand ud.

- 12) Gentag trin 10 til 11 én gang, og sluk derefter for produktet.
- 13) Rengør produktet efter afkalkningen med en fugtig klud, så eventuelle sprøjt fra afkalkningsopløsningen fjernes. Sørg for at produktet er helt tørt, før det bruges igen.

Du kan bestille egnet afkalkningsmiddel hos vores kundeservice (se kapitlet "**Bestilling af reservedele**").

Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på www.kompernass.com.



Scan QR-koden med din smartphone/tablet.
Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- ▶ Oplys altid artikelnummeret (IAN) 444083_2307, når du afgiver din bestilling.
- ▶ Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Espressoen løber ikke ud længere.	• Espressopulveret er for fugtigt og/eller presset for meget sammen.	• Tilbered espressoen igen, og pres ikke espressopulveret så meget sammen, eller udskift det helt.
	• Ingen vand i vandbeholderen 9 .	• Hæld vand i vandbeholderen 9 .
	• Hullerne i filterholderens åbninger er tilstoppede.	• Rengør filterholderen 18 .
Espressoen drypper ud over filterholderens 18 kant i stedet for ud af åbningerne.	• Filterholderen 18 er ikke sat rigtigt i.	• Sæt filterholderen 18 rigtigt i.
	• Filterholderens åbninger er tilstoppede.	• Rengør filterholderen 18 .
	• Der er rester af espressopulver på kanten af filterholderen 18 .	• Fjern resterne af espressopulver fra kanten af filterholderen 18 .
Espressoen er kold.	• Produktet er ikke forvarmet.	• Forvarm produktet.
	• Kontrollampen "Espresso" 15 har ikke lyst konstant endnu.	• Vent, til kontrollampen "Espresso" 15 lyser konstant.
	• Kopperne er ikke forvarmede.	• Forvarm kopperne.
Støj ved drift af pumpen.	• Ingen vand i vandbeholderen 9 .	• Hæld vand i vandbeholderen 9 .
Cremaen er for lys (espressoen løber hurtigt ud af filterholderen 18).	• For lidt espressopulver.	• Brug mere espressopulver.
	• Espressopulveret er malet for groft.	• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.

Fejl	Årsag	Løsning
Cremaen er for mørk (espressoen løber langsomt ud af filterholderen 18).	• For meget espressopulver.	• Brug mindre espressopulver.
	• Pulveret er malet for fint eller er fugtigt.	• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.
	• Filteret 19 20 er tilstoppet.	• Rengør filteret 19 20.
Mælken skummes ikke.	• Mælken er ikke kold nok.	• Brug mælk fra køleskabet.
	• Mælkeskummeren 10 er snavset.	• Rengør mælkeskummeren 10.
Pumpen stopper under drift, kontrollampen "Espresso" 15 blinker.	• Pumpen stopper efter ca. 3 minutters drift for at undgå overophedning.	• Lad produktet køle af, før du sætter det i gang igen.
Alle lamper 5 15 16 blinker samtidig.	• Produktet er overophedet eller kortsluttet.	• Tag stikket ud af stikkontakten, og henvend dig til kundeservice.

Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.

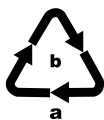


Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse.

Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriksfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 444083_2307 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



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

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 444083_2307.

Service

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 444083_2307

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	230
Avvertimenti	230
Uso conforme	231
Volume della fornitura / ispezione per eventuali danni da trasporto	231
Indicazioni relative alla sicurezza	232
Elementi dell'apparecchio	235
Dati tecnici	236
La visualizzazione della temperatura	236
Prima messa in funzione	237
Funzionamento	237
Riempimento del serbatoio dell'acqua	237
Riscaldamento dopo un lungo periodo di inutilizzo / alla prima messa in esercizio	238
Riscaldamento prima di ogni uso	239
Preparazione dell'espresso	240
Preparazione del cappuccino	242
Consigli per un caffè perfetto	243
Consigli per la schiuma di latte	244
Prelievo di acqua calda	245
Pulizia e manutenzione	245
Pulizia del montalatte	245
Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente	246
Pulizia degli accessori	246
Pulizia dell'apparecchio	247
Eliminazione del calcare dall'apparecchio	247
Ordinazione dei pezzi di ricambio	248
Eliminazione dei guasti	249
Smaltimento	250
Smaltimento dell'apparecchio	250
Smaltimento dell'imballaggio	251
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	251
Assistenza	253
Importatore	253

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Avvertimenti

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzati i seguenti avvertimenti:

AVVERTENZA

Un avvertimento contrassegnato da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a lesioni.

- ▶ Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

ATTENZIONE

Un avvertimento contrassegnato da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a danni materiali.

- ▶ Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare danni materiali.

NOTA

- ▶ Una nota comprende ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente alla preparazione di espresso/ cappuccino e alla montatura del latte. Esso è destinato esclusivamente all'uso in ambito privato. Non utilizzarlo per fini commerciali.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

Volume della fornitura / ispezione per eventuali danni da trasporto

AVVERTENZA

Pericolo di soffocamento!

- ▶ Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina per caffè espresso
- Portafiltro
- Filtro per espresso grande
- Filtro per espresso piccolo
- Misurino con pressino
- Guida rapida
- Manuale di istruzioni


NOTA

- ▶ Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla hotline di assistenza.

Indicazioni relative alla sicurezza

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
 - ▶ Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e dal relativo cavo.
 - ▶ L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
 - ▶ L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
 - ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e non vengano sorvegliati.
 - ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
 - ▶ Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo non conforme possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
-  Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
Pericolo di scossa elettrica!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non toccare mai l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ Pericolo di ustioni! Durante l'uso alcune parti si surriscaldano!
- ▶ Durante l'uso dell'apparecchio si formano sbuffi di vapore bollente. Fare attenzione a non riportare ustioni! Mantenersi a sufficiente distanza di sicurezza dal vapore.
- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra.
- ▶ Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.
- ▶ Impedire il contatto di liquidi con la connessione a spina.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso. Eventuali errori di utilizzo potrebbero dare luogo a lesioni.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- ▶ Proteggere l'apparecchio dall'umidità e dalla penetrazione di liquidi.
- ▶ Proteggere l'apparecchio dagli urti, dalla polvere, dagli agenti chimici, da forti oscillazioni di temperatura e da fonti di calore troppo ravvicinate (forni, termosifoni).
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prendendolo per la spina, mai per il cavo.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti con temperature inferiori o vicine allo 0° C. L'apparecchio può danneggiarsi in caso di congelamento dell'acqua nelle condutture o nel serbatoio.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto. Questo apparecchio è previsto solo per l'uso in ambienti interni.
- ▶ Evitare che si crei vapore quando la soluzione anticalcare si trova nel serbatoio dell'acqua!
- ▶ Non è consentito collocare la macchina per caffè espresso all'interno di un mobile durante l'utilizzo.

NOTA

- ▶ La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.

Elementi dell'apparecchio

Figura A:



- ❶ Interruttore accensione/spengimento "ON/OFF"
- ❷ Visualizzazione della temperatura
- ❸ Tasto "Espresso" 
- ❹ Tasto "Vapore" 
- ❺ Spia di controllo bianca "Vapore"
- ❻ Superficie di appoggio
- ❼ Regolatore di vapore
- ❽ Maniglia
- ❾ Serbatoio dell'acqua
- ❿ Montalatte
- ⓫ Griglia di scolo
- ⓬ Vaschetta di raccolta gocce
- ⓭ Intaglio per il galleggiante rosso
- ⓮ Doccia di acqua bollente
- ⓯ Spia di controllo bianca "Espresso"
- ⓰ Spia di esercizio rossa

Figura B:

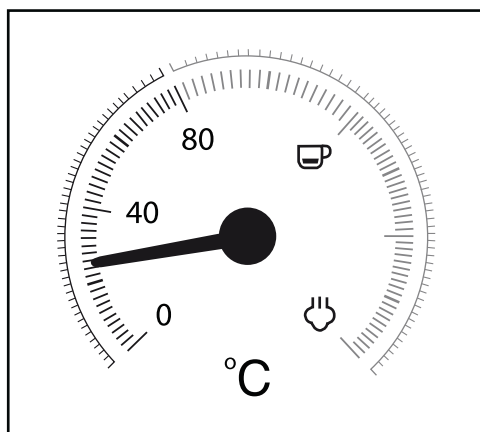
- ⓱ Manico del portafiltro
- ⓲ Portafiltro
- ⓳ Filtro per espresso grande
- ⓴ Filtro per espresso piccolo
- ⓵ Misurino con pressino

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50-60 Hz
Tensione nominale	1100 W
Assorbimento di potenza da spento	max. 0,4 W
Pressione pompa	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	adatto per alimenti


La visualizzazione della temperatura

La visualizzazione della temperatura **2** indica a quale temperatura si è riscaldato l'apparecchio.




Non appena l'apparecchio viene acceso, comincia a riscaldarsi fino a quando la lancetta non si trova all'incirca al centro tra 80°C e "☕". La spia di esercizio **1b** è accesa. La spia di controllo "Espresso" **1b** lampeggia.

Se la lancetta raggiunge la sezione rossa della scala, la temperatura è abbastanza alta da poter preparare un caffè. La spia di controllo "Espresso" **1b** resta accesa.

Se si preme il tasto "Vapore"  **4**, la spia di controllo "Vapore" **5** lampeggia. A questo punto l'apparecchio continua a riscaldare e la lancetta sale ancora fino alla sezione della scala compresa tra "☕" e "☁".

Se la lancetta raggiunge la sezione compresa tra "☕" e "☁", la temperatura è abbastanza alta da poter produrre vapore. La spia di controllo "Vapore" **5** resta accesa.

Prima messa in funzione

- 1)  Togliere il serbatoio dell'acqua ④ e rimuovere la sicura per il trasporto arancione dall'uscita dell'acqua.
- 2) Pulire il portafiltro ⑬, il misurino ⑳, i filtri per espresso ⑲ ㉑, la griglia di scolo ① e il serbatoio dell'acqua ④ come descritto al capitolo "**Pulizia e manutenzione**".
- 3) Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Assicurarsi che la presa di rete sia vicina e facilmente raggiungibile.
- 4) Inserire la griglia di scolo ① in modo tale che il galleggiante possa spuntare attraverso l'incavo ⑬ che si trova nella griglia di scolo ①.
- 5) Inserire il portafiltro ⑬ nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente ⑭ e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro ⑰ non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „LOCK“).
- 6) Inserire la spina in una presa di corrente.
- 7) Prima del primo impiego, procedere come segue per pulire le linee interne: Fare scorrere attraverso l'apparecchio circa 5 tazze di espresso (che corrispondono a ca. 100 ml). Rispettare le indicazioni del capitolo "**Funzionamento**".
- 8) Fare produrre vapore dall'apparecchio per circa 30 secondi. Rispettare le indicazioni del capitolo "**Funzionamento**".

NOTA

- Nel corso del primo impiego può succedere che la pompa funzioni udibilmente, si sentano dei rumori ma non si vede ancora uscire acqua dall'apparecchio. In questo caso ruotare il regolatore di vapore ⑦ nella direzione "☁/💧" in modo tale che l'aria possa fuoriuscire dai condotti dell'apparecchio (il tasto "Vapore" ☁ ④ è premuto). Dopo circa 20 secondi l'aria sarà fuoriuscita, i rumori scompariranno e l'acqua uscirà dall'apparecchio.

Funzionamento

Riempimento del serbatoio dell'acqua

NOTA

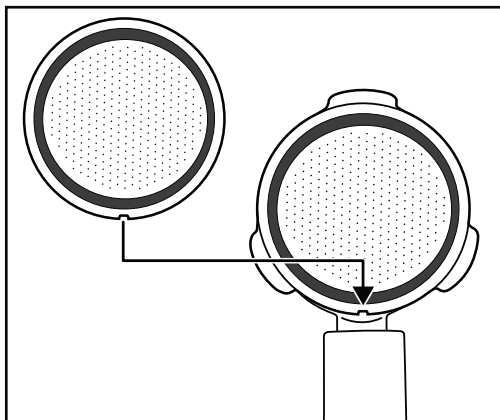
- Per la preparazione dell'espresso/cappuccino utilizzare esclusivamente acqua potabile fresca.

- 1) Staccare il serbatoio dell'acqua ④ e riempirlo d'acqua: versare acqua fino alla tacca Min. Non superare la tacca Max.
- 2) Collocare nuovamente il serbatoio dell'acqua ④ nell'apparecchio.

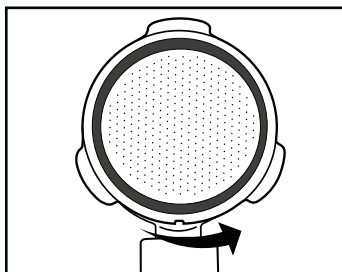
Riscaldamento dopo un lungo periodo di inutilizzo / alla prima messa in esercizio

Se l'apparecchio è rimasto inutilizzato per un periodo di tempo prolungato, riscaldarlo come segue:

- 1) Versare acqua nel serbatoio dell'acqua 9.
- 2) Collocare il filtro per espresso grande 19 o piccolo 20 nel portafiltro 18.
 - Badare che il piccolo intaglio presente sul filtro per espresso grande 19 o piccolo 20 all'atto dell'inserimento si trovi sopra l'intaglio presente sul portafiltro 18.




- Ruotare poi leggermente il filtro per espresso grande 19 o piccolo 20 in modo tale che non possa più cadere fuori.






NOTA

- ▶ Rimuovere il filtro per espresso 19 20 inserito solo dopo che si è raffreddato!
- ▶ Per estrarre nuovamente il filtro per espresso 19 20 dal portafiltro 18, ruotare il filtro per espresso 19 20 inserito fino a quando l'intaglio presente sul filtro per espresso 19 20 non viene a trovarsi sopra l'intaglio presente sul portafiltro 18. Ora si può sfilare il filtro per espresso 19 20.

- 3) Inserire il portafiltro **16** nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente **14** e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro **17** non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „LOCK“).
- 4) Collocare una tazza sotto il portafiltro **16**.
- 5) Ruotare il regolatore di vapore **7** (ruotare fino all'arresto in direzione "●").
- 6) Accendere l'apparecchio con l'interruttore "ON/OFF" **1**. La spia di esercizio **15** è accesa. La spia di controllo "Espresso" **15** lampeggia. L'apparecchio inizia a riscaldare.
- 7) Non appena la spia di controllo "Espresso" **15** resta accesa, premere il tasto "Espresso"  **3**. Lasciare scorrere l'acqua per circa 1 minuto.




NOTA

► Potrebbe essere necessario svuotare la tazza di tanto in tanto. A tale scopo fermare l'operazione premendo il tasto "Espresso"  **3**. Svuotare la tazza e premere nuovamente il tasto "Espresso"  **3** affinché l'acqua continui a scorrere attraverso l'apparecchio.

- 8) Dopo circa 1 minuto fermare la pompa premendo nuovamente il tasto "Espresso"  **3**.
- 9) Eventualmente attendere che la spia di controllo "Espresso" **15** resti nuovamente fissa. Il riscaldamento è concluso. A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.

Riscaldamento prima di ogni uso

Prima di preparare l'espresso o il cappuccino, riscaldare l'apparecchio.

- 1) Accendere l'apparecchio con l'interruttore "ON/OFF" **1**. La spia di esercizio **15** è accesa. La spia di controllo "Espresso" **15** lampeggia. Assicurarsi che il regolatore di vapore **7** sia ruotato su "●" fino alla battuta.
- 2) Inserire il portafiltro **16** nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente **14** e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro **17** non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „LOCK“).
- 3) Premere il tasto "Espresso"  **3** in modo tale che l'apparecchio possa tirare acqua dal serbatoio **9**. Non appena l'acqua comincia a fuoriuscire dai fori del portafiltro, premere nuovamente il tasto "Espresso"  **3** in modo tale che la pompa si fermi.
- 4) Attendere che la spia di controllo "Espresso" **15** resti fissa.
- 5) Premere nuovamente il tasto "Espresso"  **3** e lasciar fuoriuscire l'acqua bollente per 20 secondi prima di fermare di nuovo la pompa.

Il preriscaldamento è ora terminato. A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.

Preparazione dell'espresso


NOTA

- ▶ Assicurarsi sempre che il filtro per espresso 19 20 sia pulito e privo di residui di miscela in polvere per espresso.

- 1) Se l'apparecchio è riscaldato:
Per preparare un espresso, collocare il filtro per espresso piccolo 20 nel portafiltro 18.
Per preparare due espressi, collocare il filtro per espresso grande 19 nel portafiltro 18.
- 2) Riempire il filtro per espresso piccolo 20 fino alla tacca Max con miscela in polvere per espresso. La quantità corrisponde a circa 7 g di miscela in polvere o a un misurino 21 raso di caffè.
oppure...
Riempire il filtro per espresso grande 19 fino alla tacca Max con miscela in polvere per espresso. Ciò corrisponde a circa 7 g + 7 g di miscela in polvere, ovvero due misurini 21 rasi di caffè.
- 3) Comprimere la miscela in polvere per espresso con l'ausilio del pressino del misurino 21. Se necessario, inserire altra miscela in polvere per espresso, fino a riempire il filtro per espresso 19 20 fino alla tacca Max. Comprimere nuovamente la miscela in polvere per espresso.

NOTA


- ▶ La compressione della miscela in polvere per espresso è un procedimento fondamentale per la preparazione di un espresso. Se la miscela in polvere per espresso viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato lentamente, con una maggiore produzione di crema. Se la miscela in polvere per espresso non viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato più rapidamente, con una scarsa produzione di crema.


- 4) Inserire il portafiltro 18 nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova sull'apparecchio e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro 17 non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „LOCK“).
- 5) Collocare una (o due) tazza(e) sotto le aperture del portafiltro. Consigliamo di sciacquare precedentemente le tazze da caffè con acqua bollente, per rallentare il raffreddamento dell'espresso. Le tasse possono venire intanto posate sull'apposita superficie 6.
- 6) Non appena la spia di controllo "Espresso" 15 resta accesa, premere il tasto "Espresso"  3.

AVVERTENZA

Non rimuovere mai il portafiltro 18 u durante la fuoriuscita dell'espresso!

Gli spruzzi di espresso bollente possono provocare lesioni!



- Premere sempre nuovamente il tasto "Espresso"  3 per interrompere l'erogazione del caffè prima di rimuovere il portafiltro 18.

7) Quando la/le tazza/e è/sono riempita/e fino alla quantità desiderata (ca. 20 ml per tazza), premere nuovamente il tasto "Espresso"  3 in modo tale che non venga più pompata acqua.

A questo punto è possibile consumare l'espresso.

8) Spegner l'apparecchio dall'interruttore "ON/OFF" 1.

NOTA

- Se non si premono i tasti "Espresso"  3 o "Vapore"  4 per circa 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

9) Dopo ogni uso rimuovere la miscela in polvere per espresso dal filtro per espresso 19 20. Rimuovere il portafiltro 18 dall'apparecchio. Svuotare il filtro 19 20 girando e scuotendo il portafiltro 18 per fare fuoriuscire la polvere di caffè. Smaltire la miscela in polvere per espresso sempre nel rispetto dell'ambiente, ad esempio nei rifiuti organici.

NOTA

- Pulire assolutamente la doccia di acqua bollente 14 (da cui fuoriesce l'acqua bollente) dopo ogni uso. Leggere al riguardo il capitolo "**Pulizia e manutenzione**".

NOTA

- Svuotare regolarmente la vaschetta raccogli gocce 12, al più tardi quando si riesce a intravedere il galleggiante nell'intaglio 13 della griglia di scolo 11.


Preparazione del cappuccino

AVVERTENZA

Prestare attenzione nell'uso del vapore per la preparazione della schiuma di latte!

Il vapore bollente o gli spruzzi di liquidi bollenti possono causare lesioni!

► Premere sempre lentamente il regolatore di vapore **7**.

- 1) Riempire con latte freddo un contenitore per la schiuma (preferibilmente di acciaio inox) per un terzo della capacità.
- 2) Assicurarsi che il regolatore di vapore **7** sia chiuso (ruotare fino all'arresto in direzione "●").
- 3) Espellere lo schiumatore per il latte **10** dal lato. Afferrarlo solo dalla maniglia **8**.
- 4) Premere il tasto "Vapore"  **4**. Attendere che la spia di controllo "Vapore" **5** resti fissa.
- 5) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte **10**. Ruotare lentamente il regolatore di vapore **7** in direzione "☞/☔". Dall'ugello usciranno condensa/spruzzi d'acqua. In tal modo si ottiene la pulizia dell'ugello e del circuito idrico dell'apparecchio.
- 6) Attendere 15 secondi e ruotare poi il regolatore di vapore **7** in direzione "●" fino a quando non fuoriesce più vapore dall'ugello. Gettare via l'acqua dal contenitore.
- 7) Tenere il contenitore per la schiuma in mano, per sentire la temperatura del latte, e inserire lievemente l'ugello dello schiumatore per il latte **10** nel latte. Nel farlo mantenere il contenitore in posizione leggermente obliqua.
- 8) Ruotare lentamente il regolatore di vapore **7** in direzione "☞/☔".
- 9) Muovere il contenitore per la schiuma con movimento circolare tenendo la punta dell'ugello appena al di sotto della superficie del latte e comunque a una profondità sufficiente in modo che il latte non spruzzi e a un'altezza sufficiente in modo che si formi una spessa schiuma. Se il procedimento viene effettuato correttamente, si udrà un caratteristico borbottio.
- 10) Quando comincia a formarsi la schiuma, immergere ulteriormente l'ugello, per ottenere la schiumatura dello "strato" successivo ed evitare che la schiuma già formata si bruci.
- 11) Immergere quindi completamente l'ugello e chiudere il regolatore di vapore **7** più o meno per metà in modo che il latte si riscaldi. Tenere il contenitore in posizione leggermente obliqua per girare il latte delicatamente, mentre lo si mescola con l'ugello.
- 12) Quando la schiuma di latte raggiunge la consistenza e la temperatura desiderata, richiudere il regolatore di vapore **7** (ruotandolo fino all'arresto in direzione "●").




- 13) Estrarre prima l'ugello dal latte.
 14) Procedere come descritto al capitolo "**Pulizia del montalatte**".


NOTA

- Per preparare un cappuccino utilizzare sempre tazze più grandi di quelle dell'espresso, poiché bisogna aggiungerci ancora la schiuma di latte.



- 15) Per la preparazione del cappuccino procedere come per la preparazione di un espresso (vedere il capitolo "**Preparazione dell'espresso**")/il riscaldamento non è più necessario). Tuttavia lasciar passare l'acqua all'incirca per il doppio del tempo necessario per un espresso (circa 40 ml).

NOTA

- È possibile che la spia di controllo "Espresso"  lampeggi velocemente dopo aver premuto il tasto "Espresso"  subito dopo aver creato la schiuma di latte. Ciò significa che l'apparecchio si è riscaldato troppo per preparare un espresso ottimale. È possibile lasciare raffreddare l'apparecchio o proseguire comunque con la preparazione di un espresso. Non appena la spia di controllo "Espresso"  resta accesa, è stato raggiunto nuovamente l'intervallo di temperatura ottimale per un espresso.

- 16) Spegnerne l'apparecchio dall'interruttore "ON/OFF" .

NOTA

- Se non si premono i tasti "Espresso"  o "Vapore"  per circa 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

- 17) Versare quindi il latte con la schiuma nell'espresso precedentemente preparato. Il cappuccino è pronto. Zuccherarlo a piacere o cospargerlo di cacao in polvere.

NOTA


- Pulire lo schiumatore per il latte  sempre immediatamente dopo l'uso. Leggere al riguardo il capitolo "**Pulizia e manutenzione**".

Consigli per un caffè perfetto

Uno dei fattori più importanti per un buon caffè è il cosiddetto tempo di estrazione o tempo di percolazione, ossia la durata del contatto tra il caffè macinato e l'acqua calda fino allo scorrimento del caffè pronto nella tazzina.

Il tempo di estrazione dipende soprattutto dalla quantità e dal grado di macinatura del caffè in polvere, nonché dalla sua compattezza. Quanto più fine e compatto è il caffè macinato, tanto più lento è lo scorrimento dell'acqua attraverso di esso.

Tuttavia, è possibile condizionare il tempo di estrazione se si nota che il caffè non ha il sapore o l'aspetto che dovrebbe avere.

- Quando la crema è particolarmente chiara, ha poca consistenza e si dissolve presto, significa che il caffè è percolato troppo velocemente. In questo caso si parla di sottoestrazione. Il caffè ha un sapore acido e acquoso e l'aroma non viene messo in risalto. Di solito ciò è dovuto alla scarsa quantità di caffè macinato, il quale magari è stato macinato troppo grosso o non è stato pressato abbastanza.
- Se la crema è molto scura e al centro è disseminata di macchie chiare o presenta un foro, il caffè è percolato troppo a lungo. Si parla di sovraestrazione. Il caffè ha un sapore amaro. La causa è da ricercarsi di solito in una macinazione troppo fine del caffè o in una quantità di caffè eccessiva. Se non fosse così, è possibile che il caffè macinato sia stato pressato troppo.
- ▶ Per il caffè espresso usare solo caffè macinato: di solito presenta una macinatura più fine ed è inoltre più tostato. Idealmente, per una tazza di caffè sono necessari circa 7 g di caffè macinato. Non riempire troppo il filtro. Compattare il caffè macinato nel filtro con il pressino del misurino  senza ridurre il caffè macinato a una massa troppo compatta.
- ▶ Fare delle prove fino a trovare quello che si ritiene l'equilibrio ottimale di tutti i fattori.

Consigli per la schiuma di latte

- È possibile ottenere la schiuma da qualsiasi tipo di latte, anche di soia o riso. Alcuni tipi di latte possono tuttavia essere riscaldati solo entro certi limiti.
- Il latte scremato (latte magro) non brucia facilmente come il latte intero ma a causa dello scarso contenuto di grasso c'è il rischio che non si riesca a schiumare bene. Pertanto utilizzare latte con una percentuale di grasso del 3,5% o dell'1,5%.
- Il latte ben raffreddato può essere schiumato meglio del latte non molto freddo. Si ottengono i risultati migliori a una temperatura di circa 7 °C.
- Non schiumare il latte per la seconda volta altrimenti brucerà.
- Fare riposare il latte con la schiuma per circa 30 secondi, prima di versarlo nell'espresso. In tal modo, le bolle d'aria più grosse scoppiano e il latte ancora liquido scende sul fondo. Così sarà possibile versare la schiuma fine sull'espresso.

Prelievo di acqua calda

Per mezzo del montalatte **10** si può anche prelevare acqua calda, ad es. per diluire un caffè (caffè americano) o preparare un tè.

- 1) Accendere l'apparecchio con l'interruttore "ON/OFF" **1**. La spia di esercizio **16** è accesa. La spia di controllo "Espresso" **15** lampeggia. Assicurarsi che il regolatore di vapore **7** sia ruotato su "●" fino alla battuta. Attendere che l'indicatore per la visualizzazione della temperatura **2** venga a trovarsi all'incirca al centro tra 80 °C e "☞" e che la spia di controllo "Espresso" **15** resti fissa.
- 2) Collocare un recipiente resistente al calore sotto il montalatte **10**.
- 3) Ruotare il regolatore di vapore **7** almeno fino alla metà verso "☞/☹".
- 4) Premere il tasto "Espresso" **☞** **3**. Dal montalatte **10** esce acqua calda.
- 5) Premere nuovamente il tasto "Espresso" **☞** **3** per arrestare il prelievo di acqua calda.
- 6) Ruotare il regolatore di vapore **7** (ruotare fino all'arresto in direzione "●").

Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Pericolo di scosse elettriche!
- ▶ Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. Pericolo di ustioni!



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scosse elettriche!

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Per evitare danni, non usare mai detergenti abrasivi, aggressivi o chimici per pulire le superfici dell'apparecchio.

Pulizia del montalatte

- 1) Collocare un contenitore vuoto sotto il montalatte **10**.
- 2) Portare il regolatore di vapore **7** direttamente dopo l'uso su "☞/☹" e fare uscire del vapore per qualche secondo.
- 3) Chiudere il regolatore di vapore **7** (ruotare fino all'arresto in direzione "●"), spegnere l'apparecchio e tirare la spina.
- 4) Fare raffreddare l'ugello.
- 5) Sfilare l'involucro del montalatte **10** (Figura 1) e pulirlo accuratamente in acqua calda.

- 6) Strofinare l'ugello che si trova sotto l'involucro con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno qualche goccia di detersivo delicato. Ma dopo la pulizia con un detersivo occorre passare ancora un panno inumidito con acqua pulita. Accertarsi che sull'ugello non si trovino residui di detersivo.
- 7) Far scorrere nuovamente l'involucro sull'ugello (Figura 1).

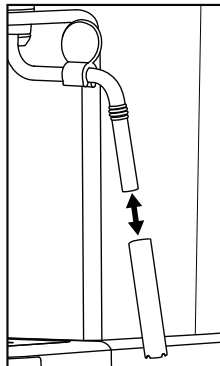


Figura 1

Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente

Pulire sempre l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente **14** dopo l'uso.

- 1) Dopo la preparazione di espresso/cappuccino e dopo aver rimosso il portafiltro **18**, pulire tutta l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente **14** con un panno umido, in modo da eliminare i residui di miscela in polvere.
- 2) Reinscrivere il portafiltro **18** **senza** filtri per espresso **19** **20**.
- 3) Collocare poi una tazza vuota sotto il portafiltro **18** e premere il tasto "Espresso" **3**. L'acqua fuoriesce dalla doccia di acqua bollente **14** risciacquando via gli ultimi residui di miscela in polvere.
- 4) Dopo circa 20 secondi premere nuovamente il tasto "Espresso" **3** e spegnere l'apparecchio dall'interruttore "ON/OFF" **1**.
- 5) Rimuovere nuovamente il portafiltro **18**.

Pulizia degli accessori


- 1) Pulire il portafiltro **18**, i due filtri per espresso **19** **20**, il serbatoio dell'acqua **9**, il misurino **21** e la griglia di scolo **11** in acqua calda.

NOTA

► Se si versano dei detersivi nell'acqua, questi potrebbero influenzare il sapore dell'espresso. Se le impurità possono essere rimosse solo con l'ausilio di detersivi, risciacquare le parti sempre con abbondante acqua pulita.

- 2) Asciugare tutte le parti.

NOTA

- ▶  I due filtri per espresso 19 20, il misurino 21 e la griglia di scolo 11 si possono pulire anche in lavastoviglie.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario versare un po' di detergente sul panno.

Prima del successivo impiego accertarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto.

Eliminazione del calcare dall'apparecchio

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Evitare che si crei vapore quando la soluzione anticalcare si trova nel serbatoio dell'acqua 9!

Eliminare regolarmente il calcare dall'apparecchio. Il calcare andrebbe eliminato dall'apparecchio dopo 1 - 2 mesi (se si preparano circa 4 caffè al giorno). Questo valore può differire in funzione del grado di durezza dell'acqua della propria regione.

Per eliminare il calcare dall'apparecchio, procedere come segue:

- 1) Versare nel serbatoio dell'acqua 9 un comune anticalcare liquido per macchine per caffè espresso. Per la corretta quantità orientarsi in base alle indicazioni del produttore.
- 2) Riempire d'acqua il serbatoio dell'acqua 9 fino al segno del massimo e inserirlo nell'apparecchio.
- 3) Accendere l'apparecchio dall'interruttore "ON/OFF" 1. Il regolatore di vapore 7 è chiuso.
- 4) Inserire il portafiltro 18 **senza** filtro per espresso 19 20 nell'apparecchio.
- 5) Collocare 2 tazze o un recipiente di minimo 250 ml di capienza sotto le aperture del portafiltro.
- 6) Non appena la spia di controllo "Espresso" 15 resta accesa, premere il tasto "Espresso" 3.
Far scorrere circa 250 ml (circa 2 tazze) di soluzione anticalcare e arrestare poi l'operazione premendo nuovamente il tasto "Espresso" 3.
Eventualmente rovesciare via con precauzione la soluzione anticalcare usata.
- 7) Far agire l'anticalcare per circa 1 minuto.
- 8) Ripetere altre tre volte i passi 6 e 7. L'ultima volta svuotare il serbatoio dell'acqua 9 completamente.

- 9) Posizionare un recipiente di grandezza adeguata (min. 1 litro) sotto le aperture del portafiltro.
- 10) Sciacquare il serbatoio dell'acqua **1** con acqua pulita e versarvi acqua pulita fino al segno del massimo.
- 11) Non appena la spia di controllo "Espresso" **15** resta accesa, premere il tasto "Espresso" **3**.
Far scorrere completamente l'acqua. Rovesciare via quest'acqua con precauzione.
- 12) Ripetere una volta i passi 10 e 11, poi spegnere l'apparecchio.
- 13) Dopo aver eliminato il calcare, pulire l'apparecchio con un panno umido per rimuovere eventuali schizzi di soluzione anticalcare. Prima di riutilizzare l'apparecchio, assicurarsi che sia ben asciutto.

È possibile ordinare un anticalcare adeguato presso il nostro servizio di assistenza (vedere capitolo "**Ordinazione dei pezzi di ricambio**").

Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo **www.kompernass.com**.



Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet. Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

AVVERTENZA

- ▶ Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- ▶ Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN) 444083_2307.
- ▶ Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'espresso non fuoriesce più.	<ul style="list-style-type: none"> La miscela in polvere per l'espresso è troppo umida e/o compressa eccessivamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Preparare nuovamente l'espresso, evitando di comprimere eccessivamente la miscela in polvere, o sostituendola completamente.
	<ul style="list-style-type: none"> Il serbatoio dell'acqua 9 è privo d'acqua. 	<ul style="list-style-type: none"> Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua 9.
	<ul style="list-style-type: none"> I fori delle aperture del portafiltro sono otturati. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire il portafiltro 18.
L'espresso gocciola sui bordi del portafiltro 18 invece di colare attraverso le aperture.	<ul style="list-style-type: none"> Il portafiltro 18 non è stato inserito correttamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Inserire correttamente il portafiltro 18.
	<ul style="list-style-type: none"> I fori delle aperture del portafiltro sono otturati. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire il portafiltro 18.
	<ul style="list-style-type: none"> Sul margine del portafiltro 18 si trovano residui di miscela in polvere per espresso. 	<ul style="list-style-type: none"> Rimuovere i residui di miscela dai margini del portafiltro 18.
L'espresso è freddo.	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio non è stato preriscaldato. 	<ul style="list-style-type: none"> Preriscaldare l'apparecchio.
	<ul style="list-style-type: none"> La spia di controllo "Espresso" 15 non è ancora restata fissa. 	<ul style="list-style-type: none"> Attendere che la spia di controllo "Espresso" 15 resti fissa.
	<ul style="list-style-type: none"> Le tazze non sono state preriscaldate. 	<ul style="list-style-type: none"> Preriscaldare le tazze.
La pompa fa rumore durante il funzionamento.	<ul style="list-style-type: none"> Il serbatoio dell'acqua 9 è vuoto. 	<ul style="list-style-type: none"> Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua 9.
La crema è troppo chiara (l'espresso scorre troppo rapidamente attraverso il portafiltro 18).	<ul style="list-style-type: none"> La miscela in polvere per espresso è troppo scarsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare una maggiore quantità di miscela in polvere per espresso.
	<ul style="list-style-type: none"> La miscela in polvere per espresso è macinata troppo grossolanamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.

Guasto	Causa	Soluzione
La crema è troppo scura (l'espresso scorre troppo lentamente attraverso il portafiltro 18).	• La miscela in polvere per espresso è eccessiva.	• Utilizzare una minore quantità di miscela in polvere per espresso.
	• La miscela in polvere per espresso è macinata troppo finemente o è umida.	• Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.
	• Il filtro 19 20 è otturato.	• Pulire il filtro 19 20.
Il latte non produce schiuma.	• Il latte non è sufficientemente freddo.	• Utilizzare latte appena prelevato dal frigorifero.
	• Il montalatte 10 è sporco.	• Pulire il montalatte 10.
La pompa si arresta durante il funzionamento, la spia di controllo "Espresso" 15 lampeggia.	• La pompa si arresta dopo circa 3 minuti di funzionamento per evitare un surriscaldamento.	• Fare raffreddare l'apparecchio prima di riaccenderlo.
Tutte le spie 5 15 16 lampeggiano contemporaneamente.	• L'apparecchio è surriscaldato o ha avuto un cortocircuito.	• Staccare la spina dalla presa di corrente e rivolgersi al servizio clienti.

Smaltimento

Valido solo per la Francia:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali composti.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 444083_2307 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 444083_2307 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 444083_2307

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

Bevezető	256
Figyelmeztetések	256
Rendeltetésszerű használat	257
A csomag tartalma / A csomag tartalmának ellenőrzése	257
Biztonsági utasítások	258
A készülék részei	261
Műszaki adatok	262
Hőmérséklet-kijelző	262
Első üzembe helyezés	263
Használat	263
A víztartály feltöltése	263
Felfűtés hosszabb állásidő után / első üzembe helyezéskor	264
Használat előtti felfűtés	265
Eszpresszó készítése	266
Cappuccino készítése	267
Tippek tökéletes eszpresszó készítéséhez	269
Tippek tejhab készítéséhez	269
Forró víz engedése	270
Tisztítás és ápolás	270
Tejhabosító tisztítása	271
A forróvíz-kieresztő tisztítása	271
Tartozékok tisztítása	272
A készülék tisztítása	272
A készülék vízkötelenítése	272
Alkatrészek rendelése	274
Hibaelhárítás	275
Ártalmatlanítás	276
A készülék ártalmatlanítása	276
A csomagolás ártalmatlanítása	277
Jótállási tájékoztató	277

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi kezelési és biztonsági utasítással. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Figyelmeztetések

Ebben a használati útmutatóban a következő figyelmeztető jelzéseket használjuk:

FIGYELMEZTETÉS

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges veszélyhelyzetet jelöl.

Sérülést okozhat, ha nem tudja elkerülni ezeket a veszélyes helyzeteket.

- ▶ A személyi sérülések elkerülése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzések szerinti utasításokat.

FIGYELEM

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges anyagi kárt jelöl.

Anyagi kárt okozhat, ha nem tudja elkerülni ezeket a helyzeteket.

- ▶ Az anyagi kár elkerülése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzések szerinti utasításokat.

TUDNIVALÓ

- ▶ Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék kezelését.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag eszpresszó/cappuccino készítésére és tej habosítására való. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célra.

Más vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetésszerűnek minősül.

A csomag tartalma / A csomag tartalmának ellenőrzése

FIGYELMEZTETÉS

Fulladásveszély!

- ▶ A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- eszpresszó kávéfőző
- szűrőtartó
- nagy eszpresszó szűrő
- kicsi eszpresszó szűrő
- mérőkanál tömőrúddal
- gyors elindítási útmutató
- használati útmutató


TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához.

Biztonsági utasítások

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat:

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
 - ▶ Ügyeljen arra, hogy 8 évesnél fiatalabb gyermekek ne kerüljenek a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
 - ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek felügyelet mellett használhatják vagy ha megtanították őket a készülék biztonságos használatára és megértették az ebből eredő veszélyeket.
 - ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megtanították őket a készülék biztonságos használatára és megértették az ebből eredő veszélyeket.
 - ▶ Tisztítást és a felhasználó által végzendő karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet alatt nem álló gyermekek nem végezhetnek.
 - ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
 - ▶ Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás jelentős veszélyt jelenthet a felhasználó számára. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
-  Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
Áramütés veszélye!
- ▶ Soha ne fogja meg a készüléket nedves vagy vizes kézzel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Égési sérülés veszélye! Használat közben a készülék egyes részei nagyon felforrósodnak!
- ▶ A készülék használata során forró gőz keletkezik. Ügyeljen arra, hogy ne forrázza le magát! Tartson biztonságos távolságot a gőztől.
- ▶ A készüléket csak előírászerűen telepített és földelt aljzatba csatlakoztassa.
- ▶ A fűtőelem felülete használat után még meleg.
- ▶ Nem kerülhet folyadék a készülék dugós csatlakozására.
- ▶ A készüléket csak rendeltetészerűen használja. A helytelen használat sérüléseket okozhat.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ A hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ilyen alkatrészekkel garantálható, hogy azok megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- ▶ Védje a készüléket a nedvességtől és ne engedje, hogy folyadék kerüljön bele.
- ▶ Védje a készüléket ütésektől, portól, vegyszerektől, erős hőingadozásoktól és túl közeli hőforrásoktól (kályha, fűtőtest).
- ▶ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzattól, de soha ne a kábelnél fogva.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!



- ▶ A készülék működtetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- ▶ Soha ne használja a készüléket olyan helyiségekben, ahol a hőmérséklet 0° C körül vagy alatt van. Ha megfagy a víz a vezetékben vagy a víztartályban, akkor kár keletkezhet a készülékben.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket a szabadban. Ez a készülék kizárólag beltéri használatra készült.
- ▶ Ne gőzöljön, ha vízkőoldó oldat van a víztartályban!
- ▶ Az eszpresszó kávéfőzőt használat közben ne tegye szekrénybe.

TUDNIVALÓ

- ▶ A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, ellenkező esetben későbbi károk esetén már nem érvényesíthető a garanciaigény.

A készülék részei

„A” ábra:

- ❶ BE/KI kapcsoló „ON / OFF”
- ❷ hőmérséklet-kijelző
- ❸ „eszpresszó” gomb 
- ❹ „gőz” gomb 
- ❺ fehér ellenőrzőlámpa „gőz”
- ❻ tárolófelület
- ❼ gőzszabályozó
- ❽ fogantyú
- ❾ víztartály
- ❿ tejhabosító
- ⓫ csepegtető rács
- ⓬ cseppfelfogó tálca
- ⓭ nyílás a piros úszó részére
- ⓮ forróvíz-kieresztő
- ⓯ fehér ellenőrzőlámpa „eszpresszó”
- ⓰ piros működésjelző lámpa

„B” ábra:

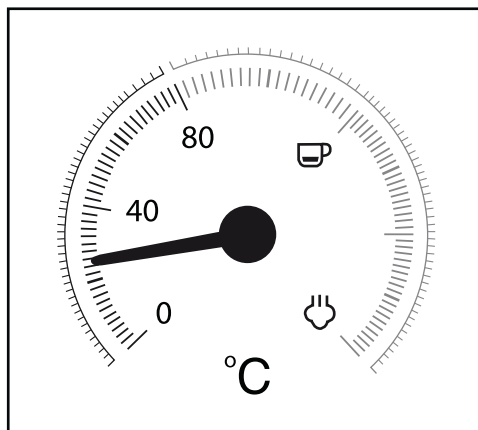
- ⓱ szűrőtartó fogója
- ⓲ szűrőtartó
- ⓳ nagy eszpresszó szűrő
- ⓴ kicsi eszpresszó szűrő
- ⓵ mérőkanál tömörúddal

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 – 240 V ~ (váltóáram), 50–60 Hz
Névleges teljesítmény	1100 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	max. 0,4 W
Szivattyúnyomás	kb. 1,5 MPa (15 bar)
	élelmiszer-biztos

Hőmérséklet-kijelző

A hőmérséklet-kijelző **2** azt jelzi, hogy mennyire melegedett fel a készülék.




Amint bekapcsolja a készüléket a készülék elkezd felfűteni, amíg a mutató körülbelül közepén 80° C és „☕” között áll. A működésjelző lámpa **16** világít. Az „eszpresszó” ellenőrzőlámpa **15** villog.

Ha a mutató eléri a skála piros részét, akkor a hőmérséklet elég magas eszpresszó készítéséhez. Az „eszpresszó” ellenőrzőlámpa **15** folyamatosan világít.



Ha megnyomja a „gőz” gombot **4**, akkor a „gőz” ellenőrzőlámpa **5** villog. A készülék ekkor tovább melegít és a mutató magasabbra emelkedik a skálán, egészen a „☕” és „☁” közötti területig.

Ha a mutató eléri a „☕” és „☁” közötti tartományt, akkor a hőmérséklet elég magas gőz előállításához. A „gőz” ellenőrzőlámpa **5** folyamatosan világít.

Első üzembe helyezés

- 1)  Vegye ki a víztartályt **9** és távolítsa el a narancssárga szállítás-biztosítót a vízkimenetről.
- 2) Tisztítsa meg a szűrőtartót **18**, a mérőkanalat **21**, az eszpresszó szűrőket **19** **20**, a csepegtető rácsot **11** és a víztartályt **9** a „**Tisztítás és ápolás**” fejezetben leírtak szerint.
- 3) Állítsa a készüléket egyenes és hőálló felületre. Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozóaljzat elérhető közelségben legyen.
- 4) Helyezze be a csepegtető rácsot **11** úgy, hogy a úszó a csepegtető rácson **11** lévő nyíláson **13** ki tudjon emelkedni.
- 5) Helyezze be a szűrőtartót **18** a készülékbe a forróvíz-kieresztő **14** mellett elhelyezett „INSERT” jelölésnél, majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a szűrőtartó nyele **17** előre mutat („LOCK”).
- 6) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 7) A belső vezetékek első használat előtti kitisztításához kövesse az alábbi lépéseket:
Folyasson át kb. 5 csésze eszpresszóhoz való vizet (kb. 100 ml) a készüléken. Ehhez olvassa el a „**Használat**” fejezetet.
- 8) Csináljon gőzt kb. 30 másodpercig. Ehhez olvassa el a „**Használat**” fejezetet.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az első használat során előfordulhat, hogy a szivattyú már hallhatóan működik, de még nem folyik víz a készülékből. Ebben az esetben forgassa el a gőzszabályozót **7** „/” irányba, hogy el tudjon távozni a levegő a készülék vezetékeiből (a „gőz” gomb  **4** meg lett nyomva). Kb. 20 másodperc után a levegő eltávozik, a zajok megszűnnek és víz folyik a készülékből.

Használat

A víztartály feltöltése

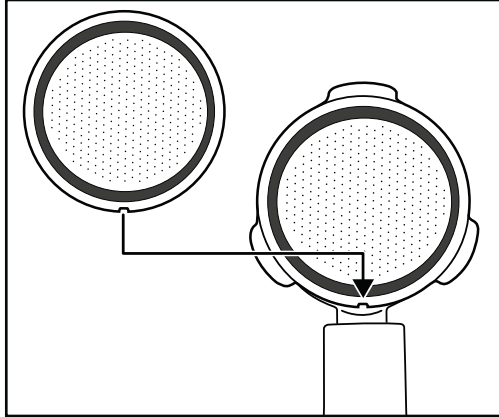
TUDNIVALÓ

- ▶ Eszpresszó/cappuccino készítéséhez kizárólag friss ivóvizet használjon.
- 1) Vegye le a víztartályt **9** és töltsön bele vizet:
Legalább a Min-jelzésig töltsön bele vizet.
Soha ne töltsön bele a Max-jelzésnél több vizet.
 - 2) Tegye vissza a víztartályt **9** a készülékbe.

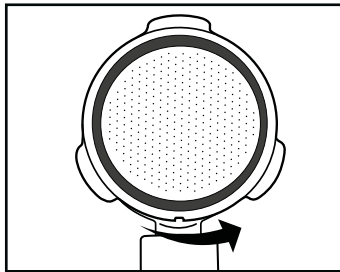
Felfűtés hosszabb állásidő után / első üzembe helyezéskor

Ha hosszabb ideig nem használta a készüléket, akkor az alábbiak szerint fűtse fel:

- 1) Töltsön vizet a víztartályba **9**.
- 2) Helyezze be a nagy **19** vagy a kicsi espresszó szűrőt **20** a szűrőtartóba **18**:
 - Ügyeljen arra, hogy a nagy **19** vagy a kicsi espresszó szűrőn **20** lévő rovátká a behelyezéskor a szűrőtartón **18** lévő rovátká fölött legyen.




- Ekkor forgassa el kissé a nagy **19** vagy a kicsi espresszó szűrőt **20**, hogy ne tudjon kiesni.






TUDNIVALÓ

- ▶ Csak akkor távolítsa el a behelyezett espresszó szűrőt **19** **20**, ha lehűlt!
- ▶ Ha ki akarja venni az espresszó szűrőt **19** **20** a szűrőtartóból **18**, akkor forgassa el a behelyezett espresszó szűrőt **19** **20** annyira, hogy az espresszó szűrőn **19** **20** lévő rovátká a szűrőtartón **18** lévő rovátká fölött legyen. Ekkor ki lehet venni az espresszó szűrőt **19** **20**.

- 3) Helyezze be a szűrőtartót **18** a készülékbe a forróvíz-kieresztő **14** mellett elhelyezett „INSERT” jelölésnél, majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a szűrőtartó nyele **17** előre mutat („LOCK”).




- 4) Helyezzen egy csészét a szűrőtartó **18** alá.
- 5) Zárja el a gőzszabályozót **7** (forgassa el egészen ütközésig „●” irányba).
- 6) Kapcsolja be a készüléket a Be-, kikapcsoló **1**. A működésjelző lámpa **16** világít. Az „eszpresszó” ellenőrzőlámpa **15** villog.
A készülék melegíteni kezd.
- 7) Amint a „eszpresszó” ellenőrzőlámpa **15** folyamatosan világít, nyomja meg az „eszpresszó” gombot  **3**. Folyassa át a vizet kb. 1 percig.

TUDNIVALÓ

- ▶ Előfordulhat, hogy közben ki kell üríteni a csészét. Ehhez állítsa meg rövid időre a folyamatot az „eszpresszó” gomb  **3** megnyomásával. Ürítse ki a csészét és nyomja meg ismét az „eszpresszó” gombot  **3**, hogy tovább tudjon folyni a víz a készüléken keresztül.
- 8) Kb. 1 perc elteltével állítsa le a szivattyút az „eszpresszó” gomb  **3** ismételt megnyomásával.
- 9) Adott esetben várja meg, amíg az „eszpresszó” ellenőrzőlámpa **15** ismét folyamatosan világít. Ezzel befejeződött a készülék felfűtése. A készülék készen áll eszpresszó készítéséhez.

Használat előtti felfűtés

Eszpresszó vagy cappuccino készítése előtt fel kell melegíteni a készüléket.

- 1) Kapcsolja be a készüléket a be-, kikapcsolóval **1**. A működésjelző lámpa **16** világít. Az „eszpresszó” ellenőrzőlámpa **15** villog.
Győződjön meg róla, hogy a gőzszabályozó **7** ütközésig a „●” jelig van forgatva.
- 2) Helyezze be a szűrőtartót **18** a készülékbe a forróvíz-kieresztő **14** mellett elhelyezett „INSERT” jelölésnél, majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a szűrőtartó nyele **17** előre mutat („LOCK”).
- 3) Nyomja meg az „eszpresszó” gombot  **3**, hogy a készülék vizet szívjon a víztartályból **9**. Amint víz folyik ki a szűrőtartó-nyílásokon, nyomja meg még egyszer az „eszpresszó” gombot  **3**, hogy leálljon a szivattyú.
- 4) Várja meg, amíg az „eszpresszó” ellenőrzőlámpa **15** folyamatosan világít.
- 5) Nyomja meg még egyszer az „eszpresszó” gombot  **3** és folyasson ki forró vizet 20 másodpercig, mielőtt a szivattyút ismét leállítja.

Ezzel az előmelegítés befejeződött. A készülék készen áll eszpresszó/ cappuccino készítéséhez.

Eszpresszó készítése

TUDNIVALÓ

- ▶ Mindig győződjön meg arról, hogy az eszpresszó szűrő **19** **20** tiszta és nem maradt benne őrölt kávé.

- 1) Ha a készülék felmelegedett:
Egy eszpresszó készítéséhez helyezze be a kicsi eszpresszó szűrőt **20** a szűrőtartóba **18**.
Két eszpresszó készítéséhez helyezze be a nagy eszpresszó szűrőt **19** a szűrőtartóba **18**.
- 2) Töltsön őrölt kávé a kicsi eszpresszó szűrőbe **20** a Max-jelzésig. Ez kb. 7 gramm vagy egy csapott mérőkanál **21** őrölt kávénak felel meg.
Vagy...
Töltsön őrölt kávé a nagy eszpresszó szűrőbe **19** a Max-jelzésig. Ez kb. 7 + 7 gramm vagy két csapott mérőkanál **21** őrölt kávénak felel meg.
- 3) Tömörítse az őrölt kávé a mérőkanálon **21** lévő tömködővel. Ha szükséges, töltsön még bele őrölt kávé, hogy az eszpresszó szűrő **19** **20** a Max-jelzésig legyen töltve. Ezt követően ismét tömörítse az őrölt kávé.

TUDNIVALÓ


- ▶ Az őrölt kávé tömörítése lényeges folyamat az eszpresszó készítésénél. Erősen tömörített őrölt kávé esetén az eszpresszó lassan folyik át és krémesebb lesz. Ha az őrölt kávé kevésbé tömörített, akkor az eszpresszó gyorsan átfolyik és csak kevés krém keletkezik.
- 4) Helyezze be a szűrőtartót **18** a készülékbe a készüléken lévő „INSERT” jelölésnél, majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a szűrőtartó nyele **17** előre mutat („LOCK”).
 - 5) Állítson egy (vagy két) csészét a szűrőtartó-nyílások alá. Javasoljuk, hogy először öblítse ki a csészéket forró vízzel, hogy a kávé ne hűljön le olyan gyorsan. A csészéket a tároláshoz a tárolófelületre **6** állíthatja.
 - 6) Amint az „eszpresszó” ellenőrzőlámpa **15** folyamatosan világít, nyomja meg az „eszpresszó” gombot **3**.

FIGYELMEZTETÉS

Soha ne távolítsa el a szűrőtartót **18 miközben az eszpresszó lefolyik!**

A spriccelő forró eszpresszó sérüléseket okozhat!



- ▶ Először mindig nyomja meg ismét az „eszpresszó” gombot **3**, hogy befejezze az eszpresszó kiengedését, mielőtt eltávolítja a szűrőtartót **18**.

- 7) Ha a csészé(k)ben a kívánt mennyiségű kávé van (kb. 20 ml csészénként), nyomja meg ismét az „eszpresszó” gombot  **3**, hogy ne szívjon fel több vizet.

Már ihatja is a friss eszpresszót.

- 8) Kapcsolja ki a készüléket a BE/KI kapcsolóval **1**.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha kb. 30 percig nem nyomja meg az „eszpresszó” gombot  **3** vagy a „gőz” gombot  **4**, akkor a készülék automatikusan kikapcsol.
- 9) Minden használat után távolítsa el a kávézaccot az eszpresszó szűrőből **19** **20**. Vegye ki a szűrőtartót **18** a készülékből. Ürítse ki a szűrőtartót **19** **20**; ehhez fordítsa meg a szűrőtartót **18** és ütögesse ki a kávézaccot. Mindig környezetbarát módon helyezze el a kávézaccot, például a bio-hulladékban.

TUDNIVALÓ

- ▶ Feltétlenül tisztítsa meg minden használat után a forróvíz-kieresztőt **14** (ebből folyik ki a forró víz). Ehhez olvassa el a „**Tisztítás és ápolás**” fejezetet.

TUDNIVALÓ

- ▶ Rendszeresen ürítse ki a cseppfelfogó tálcat **12**, legkésőbb azonban akkor, ha a úszó a csepegtető rács **11** nyílásában **15** látható.


Cappuccino készítése

FIGYELMEZTETÉS

Legyen óvatos a tejhab készítéséhez szükséges gőz használata során!

A forró gőz vagy forró fröccsenés sérülést okozhat!

- ▶ Mindig lassan használja a gőzszabályozót **7**.


- 1) Töltsön hideg tejet egy tejhabosításra alkalmas pohár (lehetőleg rozsdamentes acélból) egyharmadáig.
- 2) Ellenőrizze, hogy a gőzszabályozó **7** el van zárva (forgassa el ütközésig „●” irányba).
- 3) Tolja ki oldalra a tejhabosítót **10**. Csak a fogantyújánál **8** fogja meg.
- 4) Nyomja meg a „gőz” gombot  **4**. Várja meg, amíg a „gőz” ellenőrző-lámpa **5** folyamatosan világít.
- 5) Tartson egy üres edényt a tejhabosító **10** alá. Forgassa lassan a gőzszabályozót **7** „☽/☼” irányba. Kondenzvíz/fröccsenés távozik a fúvókából. Ily módon kitisztul a fúvóka és a készülék belsejében lévő vízkeringés.

- 6) Várjon 15 másodpercet és forgassa el a gőzszabályozót **7** „●” irányba, amíg nem távozik több gőz a fűvókából. Öntse ki a vizet az edényből.
- 7) Tartsa a tejhabosításra használt poharat a kezében, hogy érezze a tej hőmérsékletét és könnyedén helyezze a tejhabosító **10** fűvókáját a tejbe. Tartsa a tejhabosításra használt poharat kissé ferden.
- 8) Forgassa lassan a gőzszabályozót **7** „☺/☹” irányba.
- 9) Mozgassa a tejhabosításra használt poharat körkörösén és közben tartsa a fűvóka hegyét kicsivel a tej felszíne alatt: elég mélyen ahhoz, hogy a tej ne spricceljen minden irányba, de elég magasan ahhoz, hogy sűrű hab képződjön. Ha helyesen csinálja, akkor egy mély zümmögő hang hallható.
- 10) Ha a tejhab felemelkedik, vezesse a fűvókát mélyebbre a következő „réteg” felhabosításához és a hab összeesésének megakadályozásához.
- 11) Végül teljesen merítse a tejbe a fűvókát és zárja el a gőzszabályozót **7** körülbelül félig, hogy a tej felmelegedjen. Kissé tartsa ferden a tejhabosításra használt poharat, hogy a tej könnyedén kavargjon, miközben a fűvókával keveri.
- 12) Ha a tejhab elérte a kívánt állapot és hőmérsékletet, zárja el a gőzszabályozót **7** (forgassa el egészen ütközésig „●” irányba).
- 13) Csak ezután húzza ki a fűvókát a tejből.
- 14) Tegye a „**Tejhabosító tisztítása**” fejezetben leírtakat.

TUDNIVALÓ



- ▶ A cappuccino készítéséhez mindig nagyobb csészéket használjon, mint az eszpresszó készítéséhez, mert még felhabosított tejet is hozzá kell tenni.
- 15) A cappuccino készítése során ugyanúgy járjon el, mintha eszpresszót készítene (lásd az „**Eszpresszó készítése**” fejezetet/az előmelegítés már nem szükséges). Viszont kb. kétszer annyi ideig folyasson ki vizet, mint eszpresszó készítése esetén (kb. 40 ml).

TUDNIVALÓ

- ▶ Az „eszpresszó” ellenőrző lámpa **15** adott esetben gyorsan villog, ha az „eszpresszó” gombot  **3** közvetlenül tejhab-készítés után megnyomja. Ez azt jelenti, hogy a készülék túlságosan felmelegedett egy optimális eszpresszó készítéséhez. Ennek ellenére folytathatja az eszpresszó készítését vagy hagyja lehűlni a készüléket. Amint folyamatosan világít az „eszpresszó” ellenőrző lámpa **15**, a készülék elérte az eszpresszó készítéséhez optimális hőmérsékletet.

- 16) Kapcsolja ki a készüléket a BE/KI kapcsolóval **1**.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha kb. 30 percig nem nyomja meg az „eszpresszó” gombot  **3** vagy a „gőz” gombot  **4**, akkor a készülék automatikusan kikapcsol.

- 17) Ekkor adja a felhabosított tejet az előzőleg elkészített eszpresszóhoz.
A cappuccino ezzel elkészült. Ízlés szerint ízesítheti cukorral vagy megszórhatja kakaóporral.

TUDNIVALÓ

- ▶ Feltétlenül tisztítsa meg minden használat után a tejhabosítót 10.
Ehhez olvassa el a „**Tisztítás és ápolás**” fejezetet.

Tippek tökéletes eszpresszó készítéséhez

Az egyik legfontosabb tényező egy jó eszpresszó készítésénél az úgynevezett extrakciós idő vagy átfolyási idő, azaz az őrölt kávé és a forró víz érintkezésének időtartama, amíg a kész kávé a csészébe folyik.

Az extrakciós idő elsősorban az őrölt kávé mennyiségétől és őrlési finomságtól, valamint tömörségétől függ. Minél finomabb és tömörebb az őrölt kávé, annál lassabban folyik át rajta a víz.

Azonban Ön is befolyásolhatja az extrakciós időt, ha úgy érzi, hogy az eszpresszó nem olyan ízű vagy nem úgy néz ki, ahogy kellene.

- Ha a krém különösen világos, nincs jó állaga és gyorsan feloldódik, akkor az eszpresszó túl gyorsan folyt le, ebben az esetben túl rövid extrakcióról beszélünk. Az eszpresszó savanyú és vizes, az aroma pedig nem érvényesül. Ennek oka általában a túl kevés mennyiségű őrölt kávé, ami esetleg még durvára is lett őrölve vagy nem elég erősen lett tömörítve.
- Ha a krém nagyon sötét és világos foltok vannak vagy egy lyuk van a közepén, akkor a kávé túl lassan folyt le. Ilyenkor túl hosszú extrakcióról beszélünk. Az eszpresszó keserű ízű. Az ok általában a túl finomra őrölt vagy túl nagy mennyiségű őrölt kávé. Ha egyik sem igaz, akkor az őrölt kávé túl erősen tömörítették.
- ▶ Csak eszpresszóhoz való őrölt kávé használjon: ez általában finomabb őrlésű és pörköltebb. Ideális esetben kb. 7 g őrölt kávé szükséges egy csésze eszpresszóhoz. Ne töltse túl a szűrőt. Tömörítse a szűrőben lévő őrölt kávé a mérőkanál tömörűdjával 21 anélkül, hogy az őrölt kávé túl tömör masszává tömörítené.
- ▶ Próbálkozzon addig, amíg meg nem találja az összes tényező Ön számára optimális egyensúlyát.

Tippek tejhab készítéséhez

- Elvileg mindenfajta tej, szója- és rizstej is felhabosítható. Bizonyos fajta tejek azonban csak korlátozottan habosíthatók.
- A főlözött tej (sovány tej) nem esik össze olyan könnyen, mint a magas zsírtartalmú tej, túl alacsony zsírtartalom esetén azonban fennáll annak a veszélye, hogy a tej nem jól habosítható. Ezért lehetőleg 3,5% vagy 1,5% zsírtartalmú tejet használjon.

- A jól lehűtött tej jobban habosítható, mint a kevésbé hideg tej. A legjobb eredmény 7° C-os hőmérséklet esetén érhető el.
- Ne habosítsa fel a tejet másodszorra, különben összeesik.
- Hagyja a felhabosított tejet kb. 30 másodpercig állni, mielőtt a habot az eszpresszóhoz adja. Így a nagyobb buborékok szétpukkannak és a még folyékony tej lesüllyed. Ezt követően a finom habot az eszpresszóhoz adhatja.

Forró víz engedése


A tejhabosítóval **10** forró vizet is engedhet, ha pl. szeretné felhígítani a kávé (amerikai kávé) vagy teát szeretne készíteni.

- 1) Kapcsolja be a készüléket a be-, kikapcsolóval **1**. A működésjelző lámpa **16** világít. Az „eszpresszó” ellenőrzőlámpa **15** villog. Győződjön meg róla, hogy a gőzszabályozó **7** ütközésig a „●” jelig van forgatva. Várja meg, amíg a hőmérséklet-kijelző **2** 80 °C és „☞” között körülbelül középen áll és az „eszpresszó” ellenőrzőlámpa **15** folyamatosan világít.
- 2) Tegyen egy hőálló edényt a tejhabosító **10** alá.
- 3) Forgassa el a gőzszabályozót **7** legalább félig „☞/☹” irányba.
- 4) Nyomja meg az „eszpresszó” gombot **☞** **3**. A tejhabosítóból **10** forró víz folyik ki.
- 5) Ismét nyomja meg az „eszpresszó” gombot **☞** **3**, hogy leállítsa a forró víz engedését.
- 6) Zárja el a gőzszabályozót **7** (forgassa el egészen ütközésig „●” irányba).

Tisztítás és ápolás

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Áramütés veszélye!
- ▶ Tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni a készüléket. Égési sérülés veszélye!

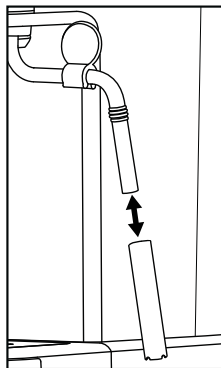
 Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Áramütés veszélye!

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ A károk megelőzése érdekében soha ne használjon súroló, maró vagy vegyi tisztítószert a készülékfelületek tisztításához.

Tejhabosító tisztítása

- 1) Állítson egy üres edényt a tejhabosító **10** alá.
- 2) Forgassa el a gőzszabályozót **7** közvetlenül a használat után „☁/💧” irányba és néhány másodpercig hagyja, hogy gőz távozzon.
- 3) Zárja el a gőzszabályozót **7** (forgassa el egészen ütközésig „●” irányba), kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- 4) Hagyja lehűlni a fűvókát.
- 5) Húzza le a tejhabosító **10** tokját (1. ábra) és alaposan tisztítsa meg meleg vízzel.
- 6) Törölje le nedves törlőkendővel a tok alatti fűvókát. Ha szükséges, tegyen kevés enyhe hatású mosogatószerrel a törlőkendőre. Mosogatószeres tisztítás után azonban törölje le tiszta vízzel benedvesített törlőkendővel is. Győződjön meg arról, hogy nem maradt mosogatószer a fűvókán.
- 7) Csúsztassa vissza a tokot a fűvókára (1. ábra).



1. ábra

A forróvíz-kieresztő tisztítása

Minden használat után tisztítsa meg a forróvíz-kieresztőt **14**:

- 1) Miután elkészítette az eszpresszót/cappuccinot és levette a szűrőtartót **18**, törölje le a forróvíz-kieresztő **14** teljes felületét egy nedves törlőkendővel, hogy ne maradjon rajta kávémaradék.
- 2) Helyezze vissza a szűrőtartót **18** behelyezett eszpresszó szűrő **19** **20** nélkül.
- 3) Állítson egy üres csészét a szűrőtartó **18** alá és nyomja le az „eszpresszó” gombot **3**. Víz folyik ki a forróvíz-kieresztőből **14** és kiöblíti az utolsó kávémaradványt.
- 4) 20 másodperc elteltével nyomja meg ismét az „eszpresszó” gombot **3** és kapcsolja ki a készüléket a BE/KI kapcsolóval **1**.
- 5) Ismét vegye le a szűrőtartót **18**.


Tartozékok tisztítása

- 1) A szűrőtartót **18**, a két eszpresszó szűrőt **19** **20**, a víztartályt **9**, a mérőkanalat **2** és a csepegtető rácsot **1** meleg vízben tisztítsa.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha mosogatószert tesz a vízbe, akkor előfordulhat, hogy befolyásolja az eszpresszó ízét. Ha a szennyeződés csak mosogatószerrel távolítható el, minden esetben öblítse le a tartozékokat bő tiszta vízzel.
- 2) Minden tartozékot alaposan töröljön szárazra.

TUDNIVALÓ

- ▶  A két eszpresszósűrő **19** **20**, a mérőkanál **2** és a csepegtető rács **1** mosogatógépben is tisztítható.

A készülék tisztítása

A készüléket nedves törülköendővel tisztítsa. Ha szükséges, tegyen kevés mosogatószert a törülköendőre.

A készülék ismételt használata előtt győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen száraz.




A készülék vízkötelenítése

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Ne gőzöljön, ha vízköoldó oldat van a víztartályban **9**!

Rendszeresen távolítsa el a vízkőlerakódást a készülékből. Kb. 1-2 havonta (kb. napi 4 eszpresszó készítése esetén) vízköteleníteni kell a készüléket. Az Ön lakóhelyén lévő víz keménységétől függően ez az érték eltérő lehet. A készülék vízkötelenítéséhez a következőképpen járjon el:

- 1) Adja hozzá a víztartályhoz **9** a kereskedelmi forgalomban kapható eszpresszógépekhez való folyékony vízköoldót. A megfelelő mennyiséghez kövesse a gyártó utasításait.
- 2) Töltsön vizet a víztartályba **9** a Max-jelzésig és helyezze be a víztartályt a készülékbe.
- 3) Kapcsolja be a készüléket a BE/KI kapcsolóval **1**. A gőzszabályozó **7** el van zárva.
- 4) Helyezze be a szűrőtartót **18** eszpresszó szűrő (**19** vagy **20**) nélkül a készülékbe.
- 5) Helyezzen 2 csészét vagy egy legalább 250 ml űrtartalmú edényt a szűrőtartó-nyílások alá.

- 6) Amint az „eszpresszó” ellenőrzőlámpa **15** folyamatosan világít, nyomja meg az „eszpresszó” gombot  **3**.
Folyasson át kb. 2,5 dl (kb. 2 csésze) vízkőoldó oldatot, majd állítsa le a folyamatot az „eszpresszó” gomb  **3** ismételt megnyomásával.
Adott esetben óvatosan öntse ki a használt vízkőoldó oldatot.
 - 7) Hagyja hatni a vízkőoldót kb. 1 percig.
 - 8) Ismétlje meg a 6-7 lépést háromszor. Az utolsó alkalommal teljesen ürítse ki a víztartályt **9**.
 - 9) Tegyen egy megfelelő méretű (legalább 1 liter) edényt a szűrőtartó-nyílások alá.
 - 10) Öblítse ki a víztartályt **9** tiszta vízzel és töltsön bele tiszta vizet a Max-jelzésig.
 - 11) Amint az „eszpresszó” ellenőrzőlámpa **15** folyamatosan világít, nyomja meg az „eszpresszó” gombot  **3**.
Folyassa át a vizet teljesen. Óvatosan öntse ki ezt a vizet.
 - 12) Ismétlje meg a 10-11 lépést még egyszer, majd kapcsolja ki a készüléket.
 - 13) A vízkőtelenítés után tisztítsa meg a készüléket nedves törlőkendővel, hogy eltávolítsa az esetlegesen ráfröccsent vízkőoldó oldatot. A készülék ismételt használata előtt győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen száraz.
- Megfelelő vízkőoldó az ügyfélszolgálatunkon keresztül rendelhető (lásd az **„Alkatrészek rendelése”** fejezetet).

Alkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a www.kompernass.com weboldalon.



Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/ táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- ▶ A rendeléshez mindig adja meg a cikkszámot (IAN) 444083_2307.
- ▶ Ne feledje, hogy nem minden országban lehetséges az alkatrészek interneten történő megrendelése.

Hibaelhárítás

Hibajelenség	Ok	A hiba elhárítása
Az eszpresszó nem folyik ki.	<ul style="list-style-type: none"> Az őrölt kávé túl nedves és/ vagy túl erősen lett belenyomkodva. 	<ul style="list-style-type: none"> Készítse el újból az eszpresszót, de ne tömörítse olyan erősen a kávéét vagy az egészet cserélje ki.
	<ul style="list-style-type: none"> Nincs víz a víztartályban 9. 	<ul style="list-style-type: none"> Töltsön vizet a víztartályba 9.
	<ul style="list-style-type: none"> A szűrőtartó-nyílások lyukai eltömődtek. 	<ul style="list-style-type: none"> Tisztítsa meg a szűrőtartót 18.
Az eszpresszó a nyílások helyett a szűrőtartó 18 peremén folyik ki.	<ul style="list-style-type: none"> Nem megfelelően lett behelyezve a szűrőtartó 18. 	<ul style="list-style-type: none"> Helyezze be megfelelően a szűrőtartót 18.
	<ul style="list-style-type: none"> A szűrőtartó-nyílások eltömődtek. 	<ul style="list-style-type: none"> Tisztítsa meg a szűrőtartót 18.
	<ul style="list-style-type: none"> Kávemaradvány van a szűrőtartó 18 peremén. 	<ul style="list-style-type: none"> Távolítsa el a kávémaradványt a szűrőtartó 18 pereméről.
Az eszpresszó hideg.	<ul style="list-style-type: none"> Nem melegítette elő a készüléket. 	<ul style="list-style-type: none"> Melegítse elő a készüléket.
	<ul style="list-style-type: none"> Az „Espresso” ellenőrzőlámpa 15 még nem világított folyamatosan. 	<ul style="list-style-type: none"> Várja meg, amíg az „eszpresszó” ellenőrzőlámpa 15 folyamatosan világít.
	<ul style="list-style-type: none"> Nem melegítette elő a csészéket. 	<ul style="list-style-type: none"> Melegítse elő a csészéket.
A szivattyú zajosan működik.	<ul style="list-style-type: none"> A víztartály 9 üres. 	<ul style="list-style-type: none"> Töltsön vizet a víztartályba 9.
A kávékrém túl világos (az eszpresszó túl gyorsan kifolyik a szűrőtartóból 18).	<ul style="list-style-type: none"> Túl kevés az őrölt kávé. 	<ul style="list-style-type: none"> Használjon több őrölt kávéét.
	<ul style="list-style-type: none"> Az őrölt kávé túl durvára van őrölve. 	<ul style="list-style-type: none"> Csak kifejezetten eszpresszó készítéséhez való őrölt kávéét használjon.
A kávékrém túl sötét (az eszpresszó lassan folyik ki a szűrőtartóból 18).	<ul style="list-style-type: none"> Túl sok az őrölt kávé. 	<ul style="list-style-type: none"> Használjon kevesebb őrölt kávéét.
	<ul style="list-style-type: none"> Az őrölt kávé túl finomra van őrölve vagy nedves. 	<ul style="list-style-type: none"> Csak kifejezetten eszpresszó készítéséhez való őrölt kávéét használjon.
	<ul style="list-style-type: none"> Eltömődött a szűrő 19 20. 	<ul style="list-style-type: none"> Tisztítsa meg a szűrőt 19 20.

Hibajelenség	Ok	A hiba elhárítása
A tej nem habosodik fel.	<ul style="list-style-type: none"> A tej nem elég hideg. A tejhabosító 10 szennyezett. 	<ul style="list-style-type: none"> Használjon hűtőszekrényben tárolt tejet. Tisztítsa meg a tejhabosítót 10.
A szivattyú működés közben leáll, az „eszipresszó” ellenőrzőlámpa 15 villog.	<ul style="list-style-type: none"> A szivattyú kb. 3 perc működés után leáll, megelőzve a túlmelegedést. 	<ul style="list-style-type: none"> Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt újra üzembe helyezi.
Az összes lámpa 5 15 16 egyszerre villog.	<ul style="list-style-type: none"> A készülék túlmelegedett vagy rövid zárlat történt. 	<ul style="list-style-type: none"> Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból és forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekese szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

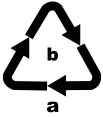


Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

HU

JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A termék megnevezése: Eszpresszó kávéfőző	Gyártási szám: 444083_2307
A termék típusa:	SEM 1100 C4
A gyártó cégneve, címe és e-mail címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 44867 BOCHUM/ NÉMETORSZÁG info@kompernass.de	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország/ Hornos Ltd. Zrínyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importálót/ forgalmazót neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

- A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
- A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
- A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításiáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 08 / 2023 · Ident.-No.: SEM1100C5-082023-1

IAN 444083_2307