

# SILVERCREST®



## ESPRESSOMASCHINE / ESPRESSO MACHINE / MACHINE À EXPRESSO SEM 1100 C3

(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

Bedjeningsvejledning

(DE) (AT) (CH)

### ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

### ESPRESSOMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

### EKSPRES DO KAWY

Instrukcja obsługi

(ES)

### CAFETERA ESPRESSO

Instrucciones de uso

IAN 353468\_2007

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

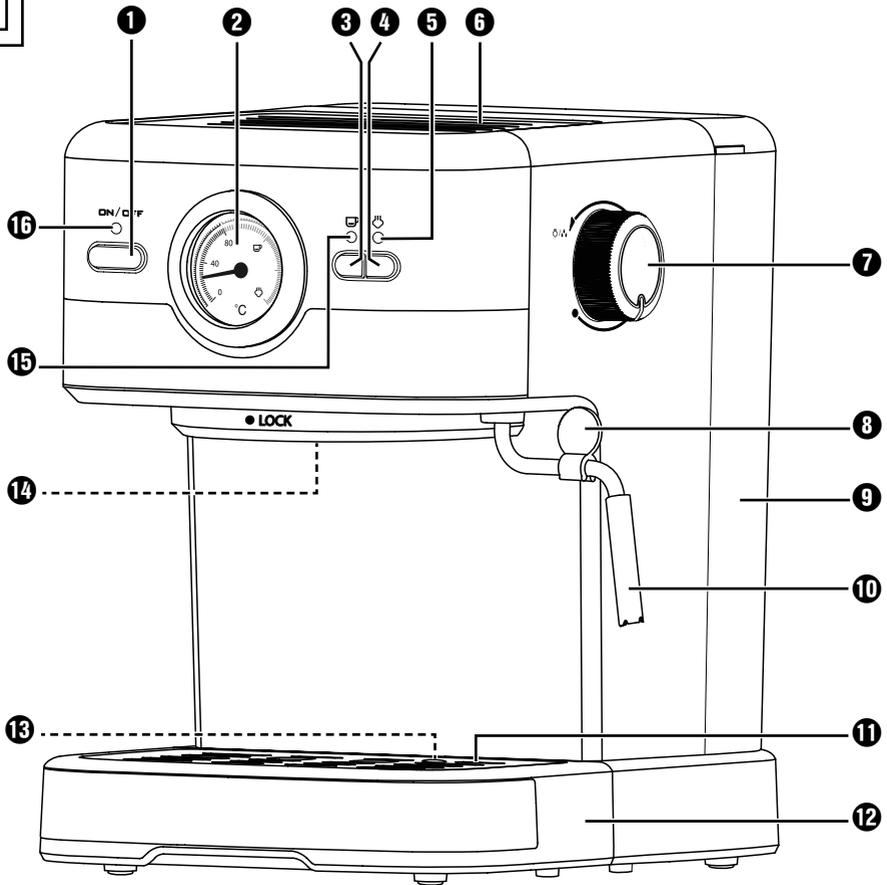
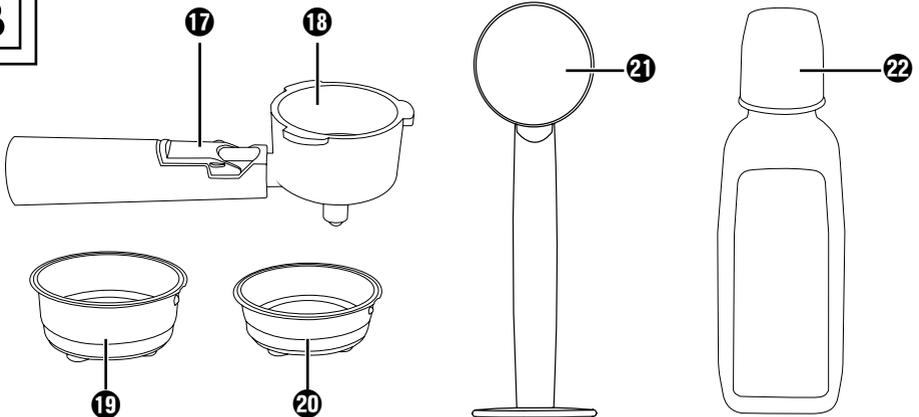
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

---

DK

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

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	103
PL	Instrukcja obsługi	Strona	127
SK	Návod na obsluhu	Strana	151
ES	Instrucciones de uso	Página	175
DK	Betjeningsvejledning	Side	201

**A****B**

## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
Copyright .....	2
Limitation of liability .....	2
Warnings .....	2
Intended use .....	3
Package contents/Transport inspection .....	4
Disposal of the packaging .....	4
<b>Safety instructions</b> .....	<b>5</b>
<b>Appliance elements</b> .....	<b>8</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>8</b>
<b>Temperature display</b> .....	<b>9</b>
<b>First use</b> .....	<b>9</b>
<b>Operation</b> .....	<b>10</b>
Filling the water tank .....	10
Heating after a long time of inactivity / during first use .....	10
Heating up before every use .....	12
Preparing espresso .....	12
Preparing cappuccino .....	14
Tips for the milk froth .....	16
Drawing hot water .....	16
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>17</b>
Cleaning the milk frother .....	17
Cleaning the hot water shower .....	18
Cleaning the accessories .....	18
Cleaning the appliance .....	19
Descaling the appliance .....	19
<b>Ordering replacement parts</b> .....	<b>20</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>21</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>22</b>
Disposal of the appliance .....	22
<b>Kompennass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>23</b>
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.

## Copyright

This documentation is protected by copyright.

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

## Limitation of liability

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

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

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

## Warnings

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

### **WARNING**

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

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

## CAUTION

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

Failure to avoid this situation could result in property damage.

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

## NOTE

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

## Intended use

The device is designed exclusively for the preparation of espresso/cappuccino and for frothing milk. It is exclusively intended for use in private households. Do not use it for commercial applications.

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

## WARNING

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

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

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

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

The risk shall be borne solely by the user.

## Package contents/Transport inspection

### **WARNING**

#### **Risk of suffocation!**

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

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Espresso Machine
- Sieve holder
- Large espresso sieve
- Small espresso sieve
- Measuring spoon with compactor
- Descaler (125 ml)
- Short operating instructions
- Operating instructions

### **NOTE**

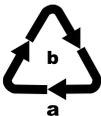
- ▶ Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete or damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline.

## Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1-7: Plastics,  
20-22: Paper and cardboard,  
80-98: Composites.

### **NOTE**

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

## Safety instructions

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

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
  - ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
  - ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
  - ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
  - ▶ Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
  - ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
  - ▶ All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs can pose significant risks to the user. It will also invalidate any warranty claims.
-  Never submerge the appliance in water or other liquids! Danger of electric shock!

## **⚠ 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!

## **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 Green 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 Green control lamp “Espresso”
- ⓰ Red operating lamp

Figure B:

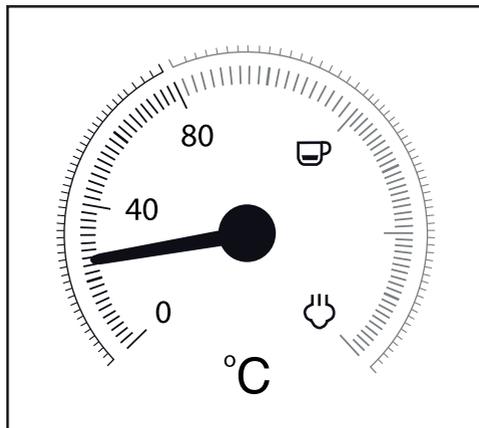
- ❶❷ Sieve block
- ❶❸ Portafilter
- ❶❹ Large espresso sieve
- ❶❺ Small espresso sieve
- ❶❻ Measuring spoon with compactor
- ❶❼ Descaler

## Technical data

Mains voltage	220 - 240 V ~ (alternating current), 50-60 Hz
Rated power	1 100 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 red operating lamp ⑬ lights up. The “Espresso” control lamp ⑮ flashes green.

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 green. 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 ⑮, the measuring spoon ⑳, the espresso sieve ⑲ ⑳, the drip grille ① 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 ① so that the red float ⑬ can protrude through the hole in the drip grille ①.

- 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 **18** 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

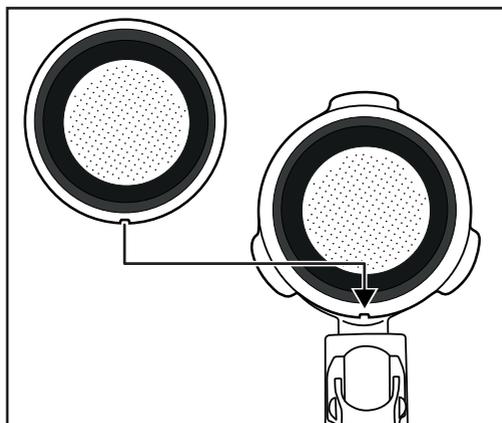
- ▶ Use only fresh drinking water for making espresso/cappuccino.

- 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.

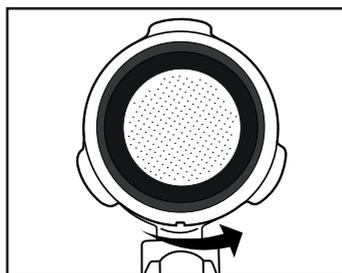
### Heating after a long time of inactivity / during first use

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 **18** 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 red operating lamp **16** lights up. The "Espresso" control lamp **15** flashes green. The appliance starts to heat up.

- 7) As soon as the green "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 red operating lamp **16** lights up. The "Espresso" control lamp **15** flashes green. 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 **18** 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 **18** is facing the front ("LOCK" mark).
  - 5) Place one (or two) cup(s) under the sieve holder openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly. You can place the cups onto the storage space **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. To do this, fold the sieve blocker **17** upwards so that the espresso sieve **19** **20** cannot fall out of the sieve carrier **18**. Now empty the espresso sieve **19** **20** by turning the sieve holder **18** and the blocked espresso sieve **19** **20** over and knocking the espresso powder out. Always dispose of the espresso powder in an environmentally friendly manner, e.g. with the organic waste.

## NOTE

- Clean the hot water shower **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 red 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 1.5 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 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 red operating lamp **16** lights up. The "Espresso" control lamp **15** flashes green. 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.

## 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).

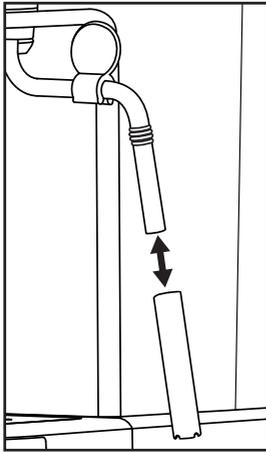


Figure 1

## 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**!

Descal 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 use the descaler **22** supplied with the appliance:

- 1) Add the descaler **22** (125 ml) to the water tank **9**.
- 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 **15** **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 **22** 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 order more descaler  via our customer service (see section **“Ordering replacement parts”**).

We recommend using the descaler  supplied with the appliance. You can also use other commercially available descaling agents for espresso machines. If you do so, proceed as described in the operating instructions of the respective descaler.

## Ordering replacement parts

You can order the following replacement parts for the product SEM 1100 C3:

- Descaler  (125 ml)

Order the product via our service hotline (see section **Service**) or comfortably on our web page under [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



### NOTE

- ▶ Please note that online ordering of replacement parts may not be possible in all countries.
- ▶ Have the IAN number of the appliance ready (can be found on the cover of these operating instructions) when you place your order.

## Troubleshooting

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

Malfunction	Cause	Solution
The pump stops during operation, the "Espresso" control lamp <b>15</b> flashes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The pump stops after about 3 minutes of operation to prevent overheating.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow the appliance to cool down before you use it again.</li> </ul>
All lamps <b>5</b> <b>15</b> <b>16</b> flash simultaneously.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance has overheated or short-circuited.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the mains plug from the mains socket and contact Customer Service.</li> </ul>

## Disposal

### Disposal of the appliance



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

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



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



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

## **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 (e.g. IAN 123456\_7890) 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](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 353468\_2007.

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)

IAN 353468\_2007

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>26</b>
Urheberrecht .....	26
Haftungsbeschränkung .....	26
Warnhinweise .....	26
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	27
Lieferumfang / Transportinspektion .....	28
Entsorgung der Verpackung .....	28
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>29</b>
<b>Geräteelemente</b> .....	<b>32</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>33</b>
<b>Die Temperaturanzeige</b> .....	<b>33</b>
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>34</b>
<b>Bedienung</b> .....	<b>34</b>
Wassertank befüllen .....	34
Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme .....	35
Aufheizen vor jedem Gebrauch .....	36
Espresso zubereiten .....	37
Cappuccino zubereiten .....	38
Tipps für den Milchschaum .....	40
Heißes Wasser beziehen .....	41
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>41</b>
Milchaufschäumer reinigen .....	41
Heißwasserdüse reinigen .....	42
Zubehörteile reinigen .....	43
Gerät reinigen .....	43
Gerät entkalken .....	43
<b>Ersatzteile bestellen</b> .....	<b>45</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>46</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>47</b>
Gerät entsorgen .....	47
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>48</b>
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.

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

## Haftungsbeschränkung

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

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

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

## Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

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

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

## ACHTUNG

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.**

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

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

## HINWEIS

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

## WARNUNG

**Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

## Lieferumfang / Transportinspektion

### **WARNUNG**

#### **Erstickungsgefahr!**

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großes Espressosieb
- kleines Espressosieb
- Messlöffel mit Stopfer
- Entkalker (125 ml)
- Kurzanleitung
- Bedienungsanleitung

### **HINWEIS**

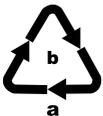
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

## Entsorgung der Verpackung

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



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



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1-7: Kunststoffe,  
20-22: Papier und Pappe,  
80-98: Verbundstoffe.

### **HINWEIS**

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

## Sicherheitshinweise

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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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



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

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- ▶ 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!

## **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 grüne Kontrollleuchte „Dampf“
- ❻ Stellfläche
- ❼ Dampfbregler
- ❽ Griff des Milchaufschäumers
- ❾ Wassertank
- ❿ Milchaufschäumer
- ⓫ Abtropfgitter
- ⓬ Tropfenauffangschale
- ⓭ Aussparung für den roten Schwimmer
- ⓮ Heißwasserdusche
- ⓯ grüne Kontrollleuchte „Espresso“
- ⓰ rote Betriebsleuchte

Abbildung B:

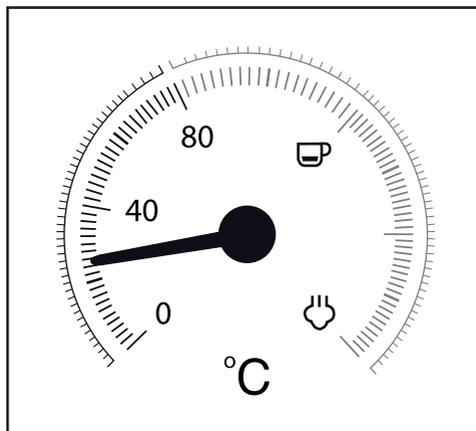
- ❶ Siebblockierer
- ❷ Siebträger
- ❸ großes Espressosieb
- ❹ kleines Espressosieb
- ❺ Messlöffel mit Stopfer
- ❻ Entkalker

## Technische Daten

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

## Die Temperaturanzeige

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



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

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** grün. 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 **18**, den Messlöffel **21**, die Espressosiebe **19** **20**, das Abtropfgitter **11** 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 **11** so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung **15** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **18** 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

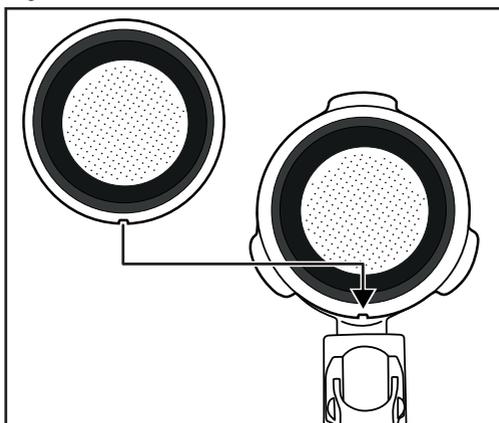
### HINWEIS

- 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.

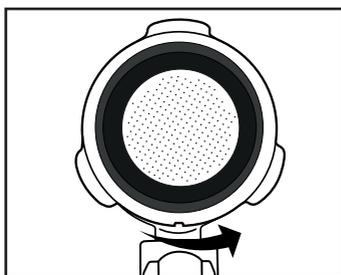
## Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

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 das große **19** oder das kleine Espressosieb **20** in den Siebträger **18**:
  - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **19** oder kleinen Espressosieb **20** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **18** liegt.



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



### HINWEIS

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

- 3) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **18** 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 rote Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt grün. Das Gerät beginnt aufzuheizen.
- 7) Sobald die grüne 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 rote Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt grün. 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 der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **18** 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 das Espressosieb **19** **20** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:  
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb **20** in den Siebträger **18** ein.  
Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb **19** in den Siebträger **18** ein.
  - 2) Füllen Sie das kleine Espressosieb **20** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Messlöffel **21**. Oder...  
Füllen Sie das große Espressosieb **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver oder zwei gestrichenen Messlöffeln **21**.
  - 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel **21**. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb **19** **20** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

### HINWEIS

- ▶ Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espressos. Wird das Espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **18** 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 Espressoausgabe!**

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

- ▶ Drücken Sie immer erst erneut die Taste „Espresso“  **3**, um die Espressoausgabe 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 Espressosieb  19  20. Entnehmen Sie den Siebträger  18 aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer  17 nach oben, so dass das Espressosieb  19  20 nicht aus dem Siebträger  18 herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espressosieb  19  20, indem Sie den Siebträger  18 mit blockiertem Espressosieb  19  20 umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

## HINWEIS

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

## HINWEIS

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

## Cappuccino zubereiten

### WARNUNG

#### Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

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

## Tipps für den Milchschaum

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

## Heißes Wasser beziehen

Sie können mit Hilfe des Milchaufschäumers **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 rote Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt grün. 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 den Milchaufschäumer **10**.
- 3) Drehen Sie den Dampfregler **7** mindestens bis zur Hälfte Richtung „☕/☔“.
- 4) Drücken Sie die Taste „Espresso“ **☕** **3**. Heißes Wasser tritt aus dem Milchaufschäumer **10** aus.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ **☕** **3**, um den Heißwasserbezug zu stoppen.

## 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.

## Milchaufschäumer reinigen

- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer **10**.
- 2) Drehen Sie den Dampfregler **7** direkt nach dem Gebrauch auf „☕/☔“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
- 3) Drehen Sie den Dampfregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „●“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
- 5) Ziehen Sie die Hülle des Milchaufschäumers **10** ab (Abbildung 1) und reinigen Sie diese sorgfältig im warmen Wasser.

- 6) Wischen Sie die Düse, die sich unter der Hülle befindet, mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie jedoch nach der Reinigung mit Spülmittel mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste an der Düse befinden.
- 7) Schieben Sie die Hülle wieder auf die Düse (Abbildung 1).

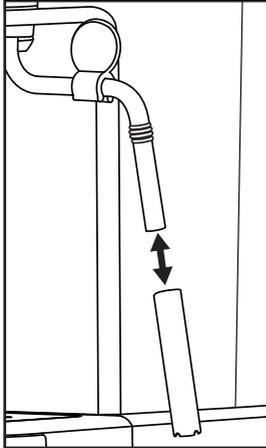


Abbildung 1

## Heißwasserdusche reinigen

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

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

## Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, die beiden Espressosiebe **19** **20**, den Wassertank **9**, den Messlöffel **21** und das Abtropfgitter **11** in warmem 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 Espressosiebe **19** **20**, der Messlöffel **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 den im Lieferumfang enthaltenen Entkalker **22** zu verwenden:

- 1) Geben Sie den Entkalker **22** (125 ml) in den Wassertank **9**.
- 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 Dampfgregler **7** ist zuge dreht.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne Espressosieb **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 22 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.

Neuen Entkalker 22 können Sie über unseren Kundenservice bestellen (siehe Kapitel „**Ersatzteile bestellen**“).

Wir empfehlen, den im Lieferumfang enthaltenen Entkalker 22 zu verwenden. Sie können auch anderen, handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen zum Entkalken nutzen. Gehen Sie dann so vor, wie in der Bedienungsanleitung des jeweiligen Entkalkers beschrieben.

## Ersatzteile bestellen

Folgende Ersatzteile können Sie zum Produkt SEM 1100 C3 bestellen:

- Entkalker ② (125 ml)

Bestellen Sie das Produkt über unsere Service-Hotline (siehe Kapitel „Service“) oder bequem auf unserer Webseite unter [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



### HINWEIS

- ▶ Bitte beachten Sie, dass ggf. nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.
- ▶ Halten Sie die Artikelnummer (IAN), die Sie auf dem Umschlag dieser Bedienungsanleitung finden, für Ihre Bestellung bereit.

## Fehlerbehebung

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

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.
	• Das Sieb 19 20 ist verstopft.	• Sieb 19 20 reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Der Milchaufschäumer 10 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie den Milchaufschäumer 10.
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

### Gerät entsorgen



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

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



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



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

## 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 (z. B. IAN 123456\_7890) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 353468\_2007 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 353468\_2007

## 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](http://www.kompernass.com)



## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>52</b>
Droits d'auteur .....	52
Limitation de responsabilité .....	52
Avertissements .....	52
Usage conforme .....	53
Matériels fournis / Inspection après transport .....	54
Élimination de l'emballage .....	54
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>55</b>
<b>Éléments de l'appareil</b> .....	<b>58</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>59</b>
<b>L'affichage de température</b> .....	<b>59</b>
<b>Première mise en service</b> .....	<b>60</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>60</b>
Remplissage du réservoir à eau .....	60
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé / lors de la première mise en service .....	61
Mise en chauffe avant chaque utilisation .....	62
Préparation d'un expresso .....	63
Préparation d'un cappuccino .....	64
Conseils pour la mousse de lait .....	66
Prélever de l'eau chaude .....	67
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>67</b>
Nettoyage du moussEUR à lait .....	67
Nettoyage de la sortie d'eau chaude .....	68
Nettoyage des accessoires .....	69
Nettoyage de l'appareil .....	69
Détartrage de l'appareil .....	69
<b>Commander des pièces de rechange</b> .....	<b>70</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>71</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>72</b>
Mise au rebut de l'appareil .....	72
<b>Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique</b> .....	<b>73</b>
<b>Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France</b> .....	<b>75</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>78</b>
<b>Importateur</b> .....	<b>78</b>

## Introduction

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

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

## Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

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

## Limitation de responsabilité

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

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

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

## Avertissements

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

### ATTENTION

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

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

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

## ATTENTION

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

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

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

## REMARQUE

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

## Usage conforme

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

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

## ATTENTION

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

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

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

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

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

## Matériels fournis / Inspection après transport

### ATTENTION

#### Risque d'étouffement !

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

L'appareil est équipé en série des composants suivants :

- Machine à expresso
- Porte-filtre
- Grand filtre expresso
- Petit filtre expresso
- Mesurette avec tasseur
- Détartrant (125 ml)
- Guide de démarrage rapide
- Mode d'emploi

### REMARQUE

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

## Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant une élimination écologique de ceux-ci.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



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

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

### REMARQUE

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

## Consignes de sécurité

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.
- ▶ 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).

## **ATTENTION! DOMMAGES MATÉRIELS !**

- ▶ 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 !

## **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 vert «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 vert «Expresso»
- ⓰ Témoin de fonctionnement rouge

Figure B :

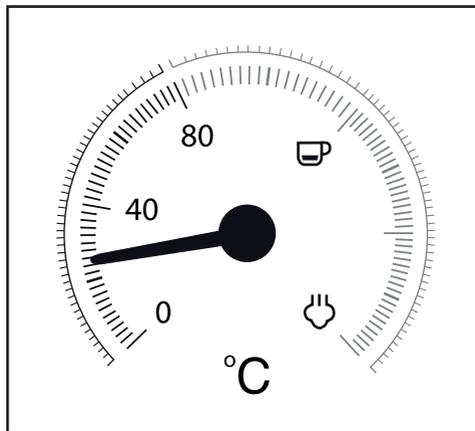
- ❶❷ Bloqueur de filtre
- ❶❸ Porte-filtre
- ❶❹ Grand filtre expresso
- ❶❺ Petit filtre expresso
- ❶❻ Mesurette avec tasseur
- ❶❼ Détartrant

## Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50-60 Hz
Puissance nominale	1100 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 rouge **1b** s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» **1b** clignote en vert.

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» **1b** reste allumé.

Lorsque vous appuyez sur la touche «Vapeur»  **4**, le voyant de contrôle «Vapeur» **5** clignote en vert. 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 rouge **15** 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 **18** 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

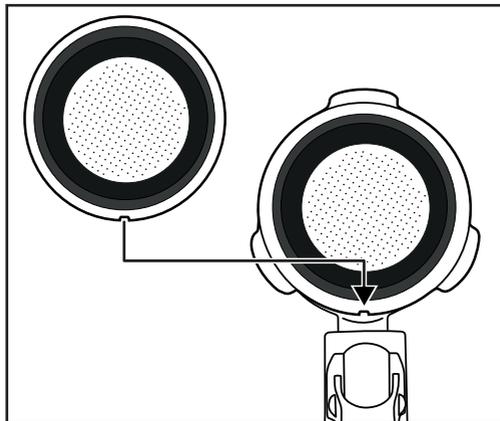
- Utilisez uniquement de l'eau potable fraîche pour la préparation d'expresso ou de cappuccino.

- 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.

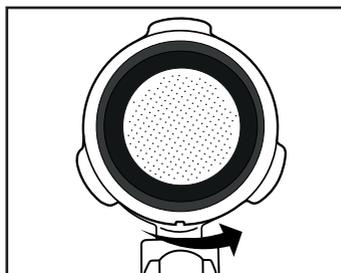
## Mise en chauffe après un temps de repos prolongé / lors de la première mise en service

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 espresso 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 **13** 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 rouge **15** s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» **15** clignote en vert. L'appareil se met à chauffer.
- 7) Dès que le voyant de contrôle vert «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 rouge **15** s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» **15** clignote en vert. 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 **13** 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 18 pointe vers l'avant (au niveau du repère «LOCK»).
  - 5) Mettez une ou deux tasses sous les orifices du porte-filtre. Il est recommandé de rincer auparavant les tasses à l'eau chaude pour empêcher l'expresso de se refroidir trop rapidement. Vous pouvez poser les tasses sur la surface de dépose 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. Ne retirez jamais le porte-filtre 18 de l'appareil. Basculez vers le haut le bloqueur de filtre 17 pour empêcher le filtre expresso 19 20 de tomber du porte-filtre 18. Videz maintenant le filtre expresso 19 20, en retournant le porte-filtre 18 avec le filtre expresso bloqué 19 20 et en tapotant pour faire tomber la poudre expresso. Mettez toujours la poudre expresso à la poubelle en respectant la réglementation, par ex. dans les déchets bio-dégradables.

## REMARQUE

- ▶ Il est impératif de nettoyer la sortie d'eau chaude 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 rouge 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 moussEUR 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 moussEUR 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 «Préparer 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 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'espresso. 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'espresso.

## 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 rouge ⑫ s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» ⑮ clignote en vert. 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 treste 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.

## 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 mousser à lait

- 1) Tenez un récipient vide sous le mousser 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 mousser 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).

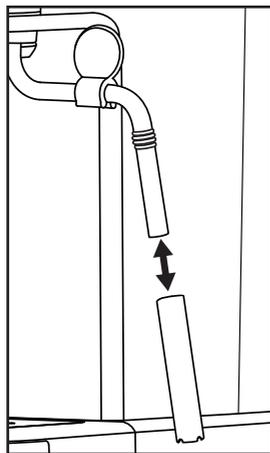


Figure 1

## 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 **21** 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 **21** et la grille égouttoir **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 utiliser le détartrant **22** fourni à la livraison :

- 1) Versez le détartrant **22** (125 ml) dans le réservoir à eau **9**.
- 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 22 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 commander du détartrant 22 supplémentaire auprès de notre service après-vente (voir le chapitre «**Commander des pièces de rechange**»). Nous recommandons d'utiliser le détartrant 22 fourni à la livraison. Pour le détartrage, vous pouvez également utiliser un autre détartrant du commerce réservé aux machines à expresso. Dans ce cas, respectez les consignes d'utilisation du détartrant correspondant.

## Commander des pièces de rechange

Les pièces de rechange suivantes peuvent être commandées pour le produit SEM 1100 C3 :

- Détartrant 22 (125 ml)

Commandez le produit via notre ligne téléphonique de service après-vente (voir le chapitre «**Service après-vente**») ou tout simplement sur notre site web [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



## REMARQUE

- ▶ Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est le cas échéant pas possible pour tous les pays de livraison.
- ▶ Tenez le numéro IAN, que vous trouverez sur la couverture de ce mode d'emploi, prêt pour passer votre commande.

## Dépannage

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

Panne	Cause	Remède
La crème est trop claire (écoulement rapide de l'expresso par le porte-filtre 18).	• trop peu de poudre expresso.	• utiliser plus de poudre expresso.
	• la poudre expresso n'est pas broyée assez finement.	• n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
La crème est trop sombre (écoulement lent de l'expresso par le porte-filtre 18).	• trop de poudre expresso.	• utiliser moins de poudre expresso.
	• la poudre est broyée trop finement ou humide.	• n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
	• le filtre 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.

## Mise au rebut

### Mise au rebut de l'appareil



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

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



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



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

# Garantie pour Kompernass 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 (par ex. IAN 123456\_7890) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 353468\_2007.

## **Garantie pour Kompernass 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 posséder 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 (par ex. IAN 123456\_7890) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 353468\_2007.

## Service après-vente

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

**BE** **Service Belgique**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 353468\_2007

## 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.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>80</b>
Auteursrecht .....	80
Beperking van aansprakelijkheid .....	80
Waarschuwingen .....	80
Gebruik in overeenstemming met bestemming .....	81
Inhoud van het pakket / inspectie na transport .....	82
De verpakking afvoeren .....	82
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>83</b>
<b>Elementen van het apparaat</b> .....	<b>86</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>86</b>
<b>De temperatuurindicatie</b> .....	<b>87</b>
<b>Ingebruikname</b> .....	<b>87</b>
<b>Bediening</b> .....	<b>88</b>
Waterreservoir vullen .....	88
Opwarmen na langer niet-gebruik / bij eerste ingebruikname .....	88
Opwarmen vóór ieder gebruik .....	90
Espresso bereiden .....	90
Cappuccino bereiden .....	92
Tips voor het melkschuim .....	94
Heet water tappen .....	94
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>95</b>
Melkopschuimer reinigen .....	95
Heetwaterkop reinigen .....	96
Accessoires reinigen .....	96
Apparaat reinigen .....	97
Apparaat ontkalken .....	97
<b>Vervangingsonderdelen bestellen</b> .....	<b>98</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>99</b>
<b>Afvoeren</b> .....	<b>100</b>
Apparaat afvoeren .....	100
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>101</b>
Service .....	102
Importeur .....	102

## Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

## Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

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

## Beperking van aansprakelijkheid

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

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

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

## Waarschuwingen

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

### WAARSCHUWING

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

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

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

## LET OP

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

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

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

## OPMERKING

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

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

## WAARSCHUWING

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

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

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

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

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

## Inhoud van het pakket / inspectie na transport

### WAARSCHUWING

#### Verstikkingsgevaar!

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

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Espressomachine
- Zeefhouder
- Grote espressozeef
- Kleine espressozeef
- Maatlepel met stamper
- Ontkalker (125 ml)
- Beknopte gebruiksaanwijzing
- Gebruiksaanwijzing

### OPMERKING

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

## De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

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

### OPMERKING

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

## Veiligheidsvoorschriften

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

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

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

## **⚠ 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 stekkerverbinding van het apparaat terechtkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor die doeleinden waarvoor het bestemd is. Een verkeerd gebruik kan tot verwondingen leiden.

## **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

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

**LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

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

**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:

- 1 Aan-/uitknop „ON / OFF“
- 2 Temperatuurindicatie
- 3 Toets „Espresso“ 
- 4 Toets „Stoom“ 
- 5 Groen indicatielampje „Stoom“
- 6 Plateau
- 7 Stoomregelaar
- 8 Handgreep
- 9 Waterreservoir
- 10 Melkopschuimer
- 11 Afdruiprooster
- 12 Druppelopvangschaal
- 13 Uitsparing voor de rode vlotter
- 14 Heetwaterkop
- 15 Groen indicatielampje „Espresso“
- 16 Rood indicatielampje

Afbeelding B:

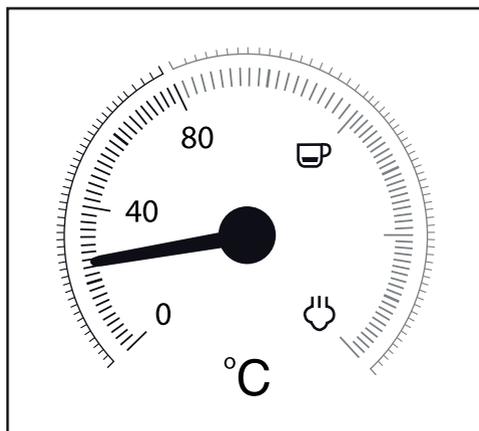
- 17 Zeefvergrendeling
- 18 Zeefdrager
- 19 Grote espressozeef
- 20 Kleine espressozeef
- 21 Maatlepel met stamper
- 22 Ontkalker

## Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50-60 Hz
Nominaal vermogen	1100 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 rode indicatielampje ⑬ brandt. Het indicatielampje "Espresso" ⑮ knippert groen.

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" ⑤ groen. 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" ⑤ brandt continu.

## Ingebruikname

- 1)  Verwijder het waterreservoir ⑨ en haal de oranje transportbeveiliging van de wateruitlaat.
- 2) Reinig de zeefhouder ⑮, de maatlepel ⑳, de espressozeef ⑲ ㉑, het afdruiprooster ⑪ en het waterreservoir ⑨ zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- 3) Plaats het apparaat op een ondergrond die egaal en hittebestendig is. Zorg ervoor dat het stopcontact binnen bereik is.
- 4) Plaats het afdruiprooster ⑪ zodanig, dat de rode vlotter door de uitsparing ⑬ in het afdruiprooster ⑪ kan steken.

- 5) 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 **18** naar voren wijst (markering „LOCK“).
- 6) Steek de stekker in een stopcontact.
- 7) 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".
- 8) 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

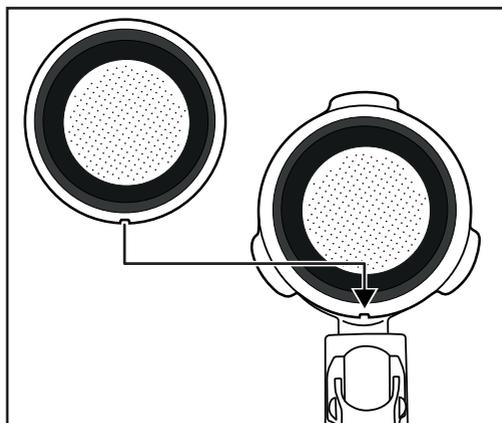
#### OPMERKING

- ▶ Gebruik uitsluitend vers drinkwater om espresso/cappuccino te maken.
- 1) 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.
  - 2) Zet het waterreservoir **9** weer in het apparaat.

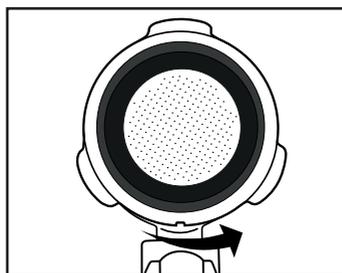
### Opwarmen na langer niet-gebruik / bij eerste ingebruikname

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 **18** 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 rode indicatielampje **16** brandt. Het indicatielampje "Espresso" **15** knippert groen. Het apparaat begint met opwarmen.

- 7) Zodra het groene 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 rode indicatielampje 16 brandt. Het indicatielampje "Espresso" 15 knippert groen. 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 wijsers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder 18 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 **18** naar voren wijst (markering „LOCK“).
  - 5) Zet één of twee kopjes onder de openingen van de zeefhouder. Het verdient aanbeveling om de kopjes eerst met heet water om te spoelen, zodat de espresso niet te snel afkoelt. De kopjes kunt u zo lang op het plateau **6** zetten.
  - 6) Zodra het indicatielampje "Espresso" **15** continu brandt, drukt u op de toets "Espresso"  **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"  **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. Klap de zeefblokkade **17** omhoog, zodat de espressozeef **19** **20** niet uit de zeefhouder **18** kan vallen. Leeg nu de espressozeef **19** **20**, door de zeefhouder **18** met geblokkeerde espressozeef **19** **20** om te draaien en het espressopoeder eruit te kloppen. Voer het espressopoeder altijd milieuvriendelijk af, bijvoorbeeld bij het bioafval.

## OPMERKING

- ▶ Reinig de heetwaterkop **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 rode vlotter in de uitsparing **15** 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 letsel!

- ▶ 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 **1**.

## OPMERKING

- Wanneer de toets "Espresso"  **3** of "Stoom"  **4** 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 10 in ieder geval na ieder gebruik. Lees hiervoor het hoofdstuk "Reinigen en onderhoud".

## Tips voor het melkschuim

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

## 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 rode indicatielampje 16 brandt. Het indicatielampje "Espresso" 15 knippert groen. 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.

## Reiniging en onderhoud

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

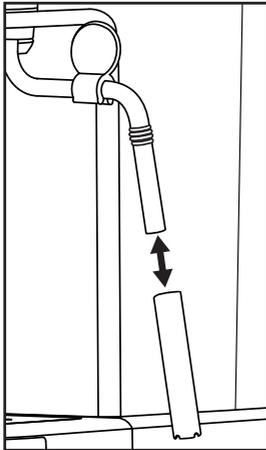
- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Gevaar voor een elektrische schok!
- ▶ Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische 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 .
- 2) Draai de stoomregelaar  direct na gebruik naar "  /  " en laat een paar seconden stoom ontsnappen.
- 3) Draai de stoomregelaar  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  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 af-druiprooster **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 de meegeleverde ontkalker **22** te gebruiken:

- 1) Doe de ontkalker **22** (125 ml) in het waterreservoir **9**.
- 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 **22** 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" 16 17.  
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.

Nieuwe ontkalker 22 kunt u bestellen via onze service (zie het hoofdstuk "**Vervangingsonderdelen bestellen**").

Het verdient aanbeveling de meegeleverde ontkalker 22 te gebruiken.

U kunt ook andere in de handel verkrijgbare ontkalkers voor espressoapparaten gebruiken voor het ontkalken. Ga te werk zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing van de betreffende ontkalker.

## Vervangingsonderdelen bestellen

Voor product SEM 1100 C3 kunt u de volgende vervangingsonderdelen bestellen:

- Ontkalker 22 (125 ml)

Bestel het product via onze service-hotline (zie het hoofdstuk **Service**) of op onze website: [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



### OPMERKING

- ▶ Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen eventueel niet in alle landen mogelijk is.
- ▶ Houd het IAN-nummer dat op het omslag van deze gebruiksaanwijzing staat, bij de hand bij het bestellen.

## Problemen oplossen

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

Storing	Oorzaak	Oplossing
De melk wordt niet opgeschuimd.	• De melk is niet koud genoeg.	• Gebruik melk uit de koelkast.
	• De melkopschuimer <b>10</b> is vuil.	• Reinig de melkopschuimer <b>10</b> .
De pomp stopt terwijl het apparaat in werking is, het indicatielampje "Espresso" <b>15</b> 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 <b>5</b> <b>15</b> <b>16</b> knipperen tegelijk.	• Het apparaat is oververhit of er is kortsluiting.	• Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.

## Afvoeren

### Apparaat afvoeren



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

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



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



Het product is recyclebaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

## **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 (bijv. IAN 123456\_7890) 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 (linksonder) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 353468\_2007 de gebruiksaanwijzing openen.

## Service

**NL** **Service Nederland**  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

**BE** **Service België**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 353468\_2007

## 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](http://www.kompernass.com)

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>104</b>
Autorské právo .....	104
Omezení odpovědnosti .....	104
Výstražná upozornění .....	104
Použití v souladu s určením .....	105
Rozsah dodávky / kontrola přepravy .....	106
Likvidace obalu .....	106
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>107</b>
<b>Součásti přístroje</b> .....	<b>110</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>110</b>
<b>Ukazatel teploty</b> .....	<b>111</b>
<b>První uvedení do provozu</b> .....	<b>111</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>112</b>
Naplnění nádržky na vodu .....	112
Rozehřátí po delší nečinnosti / při prvním uvedení do provozu .....	112
Ohřev před každým použitím .....	114
Příprava espressa .....	114
Příprava cappuccina .....	116
Typy pro vytvoření mléčné pěny .....	117
Odběr horké vody .....	118
<b>Čištění a údržba</b> .....	<b>118</b>
Čištění zpěňovače mléka .....	118
Čištění trysky na horkou vodu .....	119
Čištění příslušenství .....	120
Čištění přístroje .....	120
Odvápnění přístroje .....	120
<b>Objednávání náhradních dílů</b> .....	<b>121</b>
<b>Odstraňování závad</b> .....	<b>122</b>
<b>Likvidace</b> .....	<b>123</b>
Likvidace přístroje .....	123
<b>Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH</b> .....	<b>124</b>
Servis .....	125
Dovozce .....	125

## 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.

## Autorské právo

Tato dokumentace je chráněna autorským právem.

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

## Omezení odpovědnosti

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

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

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

## Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze je užito následujících výstražných upozornění:

### VÝSTRAHA

#### **Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.**

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

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

## POZOR

### **Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.**

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

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

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

## Použití v souladu s určením

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

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

## VÝSTRAHA

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

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

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

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

Riziko nese výhradně uživatel.

## Rozsah dodávky / kontrola přepravy

### VÝSTRAHA

#### Nebezpečí udušení!

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

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- Espresso kávovar
- Držák sítko
- Velké sítko na espresso
- Malé sítko na espresso
- Odměrka s pěchovadlem
- Odvápňovací prostředek (125 ml)
- Stručný návod
- Návod k obsluze

### UPOZORNĚNÍ

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

## Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením během přepravy. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany přírody a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



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



Balení zlikvidujte ekologicky.

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

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

### UPOZORNĚNÍ

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

## Bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

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



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

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- ▶ Přístroje se nikdy nedotýkejte mokřými nebo vlhkými 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!

## **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 zelená 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 zelená kontrolka „espresso“
- ⓰ červená provozní kontrolka

Obrázek B:

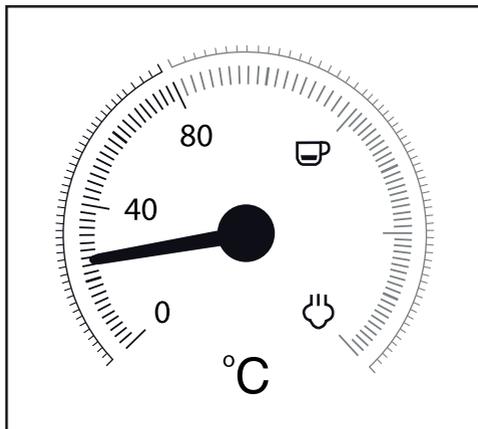
- ⓱ zablokování sítko
- ⓲ držák sítko
- ⓳ velké sítko na espresso
- ⓴ malé sítko na espresso
- ⓵ odměrka s pěchovadlem
- ⓶ odvápnovací prostředek

## Technické údaje

Síťové napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50-60 Hz
Jmenovitý výkon	1 100 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 „☕“. Červená provozní kontrolka ⑩ svítí. Kontrolka „espresso“ ⑮ bliká zeleně.

Dosáhne-li ručička červené části stupnice, je teplota dostatečně vysoká pro přípravu espressa. Kontrolka „espresso“ ⑮ trvale svítí.

Stisknete-li tlačítko „pára“ ☕ ④, bliká kontrolka „pára“ ⑤ zeleně. 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 výpustí vody.
- 2) Vyčistěte držák sítky ⑮, odměrku ⑳, sítky na espresso ⑲ ㉑, odkapávací mřížku ① a nádržku na vodu ⑨ dle pokynů v kapitole „Čištění a péče“.
- 3) Přístroj postavte na suchý, rovný povrch odolný vůči teplotě. Dbejte na to, aby se síťová zásuvka nacházela v dosažitelné blízkosti.
- 4) Vložte odkapávací mřížku ① tak, aby červený plovák mohl vyčnívat vyhloubením ⑮ v odkapávací mřížce ①.
- 5) Držák sítky ⑮ 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 ⑮ 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

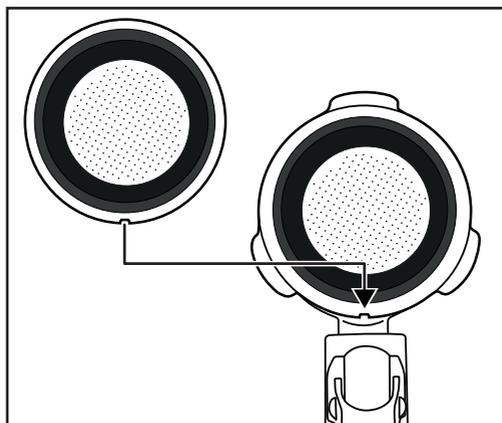
- ▶ Pro přípravu espressa/cappuccina používejte výlučně čerstvou pitnou vodu.

- 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.

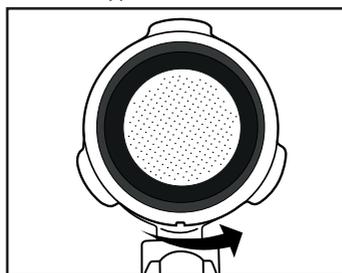
### Rozehřátí po delší nečinnosti / při prvním uvedení do provozu

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

- 1) Nádržku na vodu **9** naplňte vodou.
- 2) Do držáku sítky **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 sítky **18**.



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



## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vsazené sítko na espresso **19** **20** odeberte až po jeho vychladnutí!
  - ▶ K opětovnému vyjmutí sítko na espresso **19** **20** z držáku sítko **18** otočte vložené sítko na espresso **19** **20** tak, aby se zářez na sítku espressa **19** **20** nacházel nad zářezem na držáku sítko **18**. Nyní můžete sítko na espresso **19** **20** vyjmout.
- 3) Držák sítko **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 **18** nesměruje dopředu („LOCK“).
  - 4) Pod držák sítko **18** postavte šálek.
  - 5) Zavřete regulátor páry **7** (až na doraz ve směru „●“).
  - 6) Zapněte přístroj vypínačem **1**. Červená provozní kontrolka **16** svítí. Kontrolka „espresso“ **15** bliká zeleně. Přístroj začne nahřívat.
  - 7) Jakmile trvale svítí zelená 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“  opět trvale svítit. Ohřev je ukončen. Nyní si můžete připravit espresso.

## Ohřev před každým použitím

Před přípravou espressa nebo cappuccina se přístroj musí rozehtát.

- 1) Zapněte přístroj vypínačem  1. Červená provozní kontrolka  16 svítí. Kontrolka „espresso“  16 bliká zeleně. Ujistěte se, zda je regulátor páry  7 otočen až na doraz na „●“.
- 2) Držák sítka  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  18 nesměruje dopředu („LOCK“).
- 3) Stiskněte tlačítko „espresso“  3, přístroj začne čerpat vodu z nádržky  9. Jakmile voda začne vytékat z otvorů držáku sítka, stiskněte tlačítko „espresso“  3 ještě jednou, aby se čerpadlo zastavilo.
- 4) Počkejte, až bude kontrolka „espresso“  16 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 rozehtátý:  
Pro přípravu malého espressa nasadíte do držáku sítka  18 malé sítko na espresso  20.  
Pro přípravu dvou šálků espressa nasadíte do držáku sítka  18 velké sítko na espresso  19.
- 2) Do malého sítka na espresso  20 nasypete prášek pro přípravu espressa až po značku Max. To odpovídá cca 7 g prášku nebo jedné zarovnané odměrce  21.  
Nebo...  
Do velkého sítka na espresso  19 nasypete 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-li se prášek pro přípravu espressa do sítka příliš silně, protéká espresso pomalu a na jeho povrchu se vytvoří více cremy. Pokud prášek není do sítka silně zatlačený, espresso proteče sítkem rychle a vytvoří se jen málo cremy.
- 4) Držák sítka **18** nasadíte do přístroje na značku „INSERT“, a potom jím otáčejete proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **18** nesměruje dopředu („LOCK“).
- 5) Postavte jeden (nebo dva) šálek/šálky pod otvory držáku sítka. 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/šáleků.

## ⚠ VÝSTRAHA

### Držák sítka **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 sítka **18**.
- 7) Po naplnění šáleků požadovaným množstvím (cca 20 ml na šálek) znovu stiskněte tlačítko „espresso“  **3**, čímž přívod vody zastavíte.
- Espresso můžete nyní vypít.
- 8) Vypněte přístroj vypínačem **1**.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud se tlačítka „espresso“  **3** nebo „pára“  **4** nestisknou po dobu cca 30 minut, přístroj se automaticky vypne.
- 9) Po každém použití odstraňte ze sítka **19** **20** prášek pro přípravu espressa. Vyjměte držák sítka **18** z přístroje. Za tímto účelem vyklepte blokování sítka **17** nahoru tak, aby sítko **19** **20** nemohlo vypadnout z držáku **18**. Nyní sítko **19** **20** vyprázdněte - držák **18** se zablokovaným sítkem **19** **20** otočte a prášek z něj vyklepte. Prášek likvidujte vždy ekologicky, například jako organický odpad.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Po každém použití je bezpodmínečně nutné vyčistit trysku **14** (ze které vytéká horká voda). Za tímto účelem si přečtěte kapitulu „Čištění a péče“.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pravidelně vyprazdňujte lapač kapek **12**, nejspíše tehdy, je-li vidět červený plavák ve vyhloubení **13** odkapávací mřížky **11**.

## Příprava cappuccina

### VÝSTRAHA

#### Při generování mléčné pěny pomocí páry buďte opatrní!

Zasažení horkou párou nebo horkou vodou může způsobit zranění!

- ▶ Regulátorem páry **7** otáčejte vždy pomalu.

- 1) Zpěňovací nádobu (nejlépe z nerezavějící oceli) naplňte do jedné třetiny studeným mlékem.
- 2) Přesvědčte se, zda je regulátor páry **7** otočený do vypnuté polohy (až na doraz ve směru „●“).
- 3) Zpěňovač mléka **10** vytočte na stranu. Přitom jej držte pouze za rukojeť **8**.
- 4) Stiskněte tlačítko „pára“  **4**. Počkejte, až bude kontrolka „pára“ **5** trvale svítit.
- 5) Pod zpěňovačem mléka **10** podržte prázdnou nádobu. Regulátorem páry **7** otáčejte pomalu ve směru „/●““. Z trysky vyteče/vystříkne kondenzovaná voda. Tím se vyčistí tryska a oběh vody uvnitř přístroje.
- 6) Vyčkejte 15 sekund, a pak otáčejte regulátorem páry **7** 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 **10** lehce do mléka v nádobě. Držte přitom zpěňovací nádobu mírně nakloněnou.
- 8) Regulátorem páry **7** otáčejte pomalu ve směru „/●““.
- 9) Zpěňovací nádobou krouživě pohybuje a přitom udržujte špičku trysky těsně pod hladinou mléka: dost hluboko na to, aby mléko nestříkalo ven, a přitom dost vysoko na to, aby mohla vzniknout hustá pěna. Postupujete-li správně, je přitom slyšet hluboký bzučivý zvuk.
- 10) Jakmile mléčná pěna začne stoupat, zasuňte trysku hlouběji do nádoby, aby se napěnila další „vrstva“ a pěna se nepřipálila.
- 11) Nakonec trysku do nádoby úplně ponořte a otočte regulátor páry **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 zpeněné 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“  případně rychle bliká, pokud stisknete tlačítko „espresso“   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“ , je opět dosažen optimální rozsah teploty pro espresso.

16) Vypněte přístroj vypínačem .

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud se tlačítka „espresso“   nebo „pára“   nestisknou po dobu cca 30 minut, přístroj se automaticky vypne.

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

## UPOZORNĚNÍ

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

## Tipy pro vytvoření mléčné pěny

- V zásadě lze zpenit každý druh mléka, taktéž sójové a rýžové mléko. Některé druhy mléka lze však zpenit pouze s jistým omezením.
- Odstředěné nebo nízkotučné mléko se nepřipalí tak snadno jako mléko plnotučné, při příliš nízkém obsahu tuku je zde však riziko, že mléko nebude dobře pění. Používejte proto pokud možno mléko s obsahem tuku 3,5 % nebo 1,5 %.
- Dobře vychlazené mléko lze zpenit lépe než mléko méně chladné. Nejlepších výsledků docílíte při teplotě kolem 7 °C.
- Nezpečňujte mléko podruhé, protože by se mohlo připálit.
- Zpeněné 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. Červená provozní kontrolka ⑮ svítí. Kontrolka „espresso“ ⑮ bliká zeleně. Ujistěte se, zda je regulátor páry ⑦ otočen až na doraz na „●“.  
Vyčkejte, dokud ručička ukazatele teploty ② nebude přibližně uprostřed mezi 80 °C a „☕“ a kontrolka „espresso“ ⑮ nebude trvale svítit.
- 2) Pod zpěňovač mléka ⑩ postavte tepelně odolnou nádobu.
- 3) Regulátor páry ⑦ otočte minimálně do poloviny směrem k „☕/💧“.
- 4) Stiskněte tlačítko „espresso“ ☕ ③. Ze zpěňovače mléka ⑩ vytéká horká voda.
- 5) K zastavení odběru horké vody stiskněte opět tlačítko „espresso“ ☕ ③.

## Čištění a údržba

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

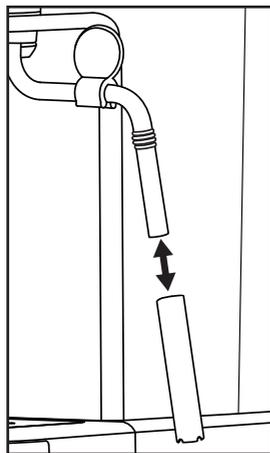
### ⚠ POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ 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** vyčistěte 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 sítko **18**, obě sítko 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 sítko 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.

## Odvápňení přístroje

### POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Pokud je v nádržce na vodu **9** 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.

Při použití odvápnovacího prostředku **22**, který je obsažen v dodávce, postupujte takto:

- 1) Odvápnovací prostředek **22** (125 ml) dejte do nádržky na vodu **9**.
- 2) Naplňte nádržku na vodu **9** až po značku Max vodou a vložte ji do přístroje.
- 3) Přístroj zapněte vypínačem **1**. Regulátor páry **7** je zašroubován.
- 4) Vsaďte držák sítko **18** bez sítko na espresso **19** **20** do přístroje.
- 5) Pod otvor držáku sítko postavte 2 šálky nebo nádobu o objemu minimálně 250 ml.
- 6) Jakmile trvale svítí kontrolka „espresso“ **15**, stiskněte tlačítko „espresso“  **3**. Nechejte protéct asi 250 ml (asi 2 šálky) odvápnovacího roztoku a poté postup zastavte opětovným stisknutím tlačítka „espresso“  **3**. Použitý odvápnovací roztok případně opatrně vyklopte.
- 7) Odvápnovací prostředek **22** nechejte působit asi 1 minutu.

- 8) Kroky 6 až 7 opakujte ještě třikrát. Při posledním opakování vyprázdněte nádržku na vodu ④.
- 9) Postavte dostatečně velkou nádobu (min. 1 litr) pod otvory držáku sítká.
- 10) Nádržku na vodu ④ vypláchněte čistou vodou a naplňte čistou vodou až po značku Max.
- 11) Jakmile trvale svítí kontrolka „espresso“ ⑮, stiskněte tlačítko „espresso“ ☞ ③. Vodu nechejte zcela protéct. Tuto vodu opatrně vyklopte.
- 12) Kroky 10 až 11 jednou opakujte a poté přístroj vypněte.
- 13) Přístroj po odvápňování otřete vlhkým hadříkem, aby se odstranily případné rozstříšky odvápňovacího roztoku. Před opětovným použitím přístroj řádně vytřete do sucha.

Nový odvápňovací prostředek ⑳ lze objednat přes naši zákaznickou službu (viz kapitola „**Objednávání náhradních dílů**“).

Doporučujeme používat odvápňovací prostředek ⑳, který je obsažen v dodávce. Lze používat i jiný, běžný odvápňovací prostředek pro kávovary na espresso. Potom postupujte, jak je popsáno v návodu k obsluze příslušného odvápňovacího prostředku.

## Objednávání náhradních dílů

K produktu SEM 1100 C3 lze objednat následující náhradní díly:

- Odvápňovací prostředek ⑳ (125 ml)

Výrobek objednávejte prostřednictvím naší servisní linky (viz kapitola **Servis**) nebo pohodlně na našich webových stránkách [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.
- ▶ Pro vaši objednávku mějte připravené číslo IAN, které najdete na obalu tohoto návodu k obsluze.

## Odstraňování závad

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

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Mléko nepění.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mléko není dost studené.</li> <li>• Zpěňovač mléka <b>10</b> je znečištěný.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Použijte mléko z ledničky.</li> <li>• Vyčistěte zpěňovač mléka <b>10</b>.</li> </ul>
Čerpadlo zastaví během provozu, kontrolka „espresso“ <b>15</b> bliká.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Čerpadlo se zastaví cca po 3 minutách provozu, aby se zabránilo přehřátí.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Před opětovným uvedením přístroje do provozu jej nechte vychladnout.</li> </ul>
Všechny kontrolky <b>5</b> <b>15</b> <b>16</b> současně blikají.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Přístroj je přehřátý nebo měl zkrat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky a kontaktujte zákaznický servis.</li> </ul>

## Likvidace

### Likvidace přístroje



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

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



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



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

## 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 je 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 (např. IAN 123456\_7890) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 353468\_2007 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis



**Servis Česko**

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

IAN 353468\_2007

## 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](http://www.kompernass.com)



## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>128</b>
Prawa autorskie .....	128
Ograniczenie odpowiedzialności .....	128
Ostrzeżenia .....	128
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....	129
Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu .....	130
Usuwanie opakowania .....	130
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>131</b>
<b>Elementy urządzenia</b> .....	<b>134</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>135</b>
<b>Wskaźnik temperatury</b> .....	<b>135</b>
<b>Pierwsze uruchomienie</b> .....	<b>136</b>
<b>Obsługa</b> .....	<b>136</b>
Napełnianie zbiornika wody .....	136
Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu .....	137
Nagrzewanie przed każdym użyciem .....	138
Przygotowywanie kawy espresso .....	139
Przygotowywanie kawy cappuccino .....	140
Wskazówki dotyczące pianki z mleka .....	142
Pobieranie ciepłej wody .....	143
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>143</b>
Czyszczenie spieniacza mleka .....	143
Czyszczenie natrysku gorącej wody .....	144
Czyszczenie akcesoriów .....	145
Czyszczenie urządzenia .....	145
Odkamienianie urządzenia .....	145
<b>Zamawianie części zamiennych</b> .....	<b>146</b>
<b>Usuwanie usterek</b> .....	<b>147</b>
<b>Usuwanie</b> .....	<b>148</b>
Zutylizuj urządzenie .....	148
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>149</b>
Serwis .....	150
Importer .....	150

## Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

## Prawa autorskie

Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim.

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

## Ograniczenie odpowiedzialności

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

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

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

## Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:

### OSTRZEŻENIE

#### **Informacja o tym stopnia zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.**

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania obrażeń.

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

## UWAGA

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

Nieuniknięcie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

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

## WSKAZÓWKA

- ▶ Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

## OSTRZEŻENIE

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

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

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

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

Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

## Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu

### OSTRZEŻENIE

#### Niebezpieczeństwo uduszenia!

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

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Ekspres do kawy
- Kolba
- Duże sitko espresso
- Małe sitko espresso
- Miarka do kawy z ubijakiem
- Odkamieniacz (125 ml)
- Skrócona instrukcja obsługi
- Instrukcja obsługi

### WSKAZÓWKA

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

## Usuwanie opakowania

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



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



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

### WSKAZÓWKA

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

## Wskazówki bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

### **⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM 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!

**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 Zielona 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 Zielona kontrolka „Espresso”
- ⓰ Czerwona kontrolka pracy urządzenia

Rysunek B:

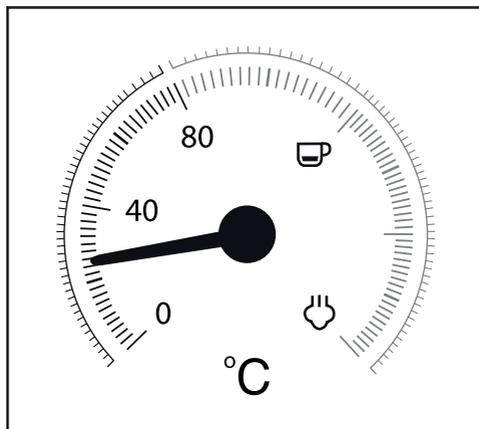
- ❶ Blokada sitka
- ❷ Kolba
- ❸ Duże sitko espresso
- ❹ Małe sitko espresso
- ❺ Miarka do kawy z ubijakiem
- ❻ Odkamieniacz

## Dane techniczne

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

## Wskaźnik temperatury

Wskaźnik temperatury ❷ 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 „☕”. Czerwona kontrolka pracy urządzenia ❶ świeci się. Kontrolka „Espresso” ❷ miga na zielono.

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

Po naciśnięciu przycisku „Para” ☕ ❸ kontrolka „Para” ❹ miga na zielono. 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” ❹ świeci się w sposób ciągły.

## Pierwsze uruchomienie

-  Wyjmij zbiornik wody **9** i usuń pomarańczowe zabezpieczenie transportowe z wypływu wody.
- Oczyść kolbę **18**, miarkę **21**, sitka espresso **19** **20**, kratkę ociekową **11** oraz zbiornik wody **9** w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- Postaw urządzenie na płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Zwróć uwagę na to, aby gniazdo sieciowe było łatwo dostępne.
- Założ kratkę ociekową **11** w taki sposób, aby czerwony pływak mógł wystawać przez zagłębienie **18** w kratce ociekowej **11**.
- 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 **18** wskazywał będzie do przodu („LOCK”).
- Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego.
- 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”.
- 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

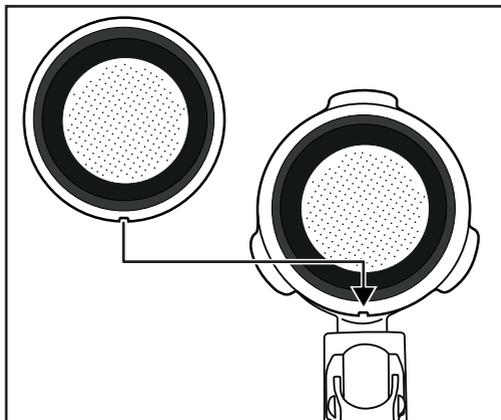
- Do przygotowania kawy espresso/cappuccino używaj wyłącznie świeżej wody pitnej.

- 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.

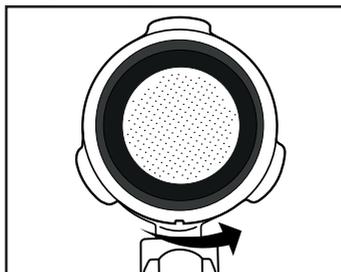
## Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/pri pierwszym uruchomieniu

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

- ▶ Wyjmij włożone sitko Espresso 19 20 dopiero wtedy, gdy ostygnie!
  - ▶ Aby móc ponownie wyjąć sitka Espresso 19 20 z kolby 18, obróć włożone sitko Espresso 19 20 na tyle, aby wycięcie w sitku Espresso 19 20 znalazło się nad wycięciem w kolbie 18. Teraz można wyjąć sitko Espresso 19 20.
- 3) Włóż kolbę 18 w urządzenie w taki sposób, aby włożyć ją przy oznaczeniu „INSERT”, znajdującym się obok natrysku gorącej wody 14 i następnie obracając go w lewo, aż uchwyt kolby 18 wskazywał będzie do przodu („LOCK”).
  - 4) Postaw filizankę pod kolbą 18.
  - 5) Zakręć regulator pary 7 (obracaj do oporu w kierunku „•“).
  - 6) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika 1. Czerwona kontrolka pracy urządzenia 16 świeci się. Kontrolka „Espresso” 15 miga na zielono. Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
  - 7) Gdy tylko zielona 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 filizanki. Zatrzymaj na chwilę proces, naciskając przycisk „Espresso” 3. Opróżnij filizankę 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. Czerwona kontrolka pracy urządzenia 16 świeci się. Kontrolka „Espresso” 15 miga na zielono. 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 18 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 **18** wskazywał będzie do przodu („LOCK”).
  - 5) Podstaw jedną (lub dwie) filiżankę(i) pod otwory kolby. Przed zaparzeniem kawy zalecamy przepłukanie filiżanek gorącą wodą, aby espresso nie ostygło zbyt szybko. Filiżanki można odstawiać na podstawie **6**.
  - 6) Gdy tylko zielona kontrolka „Espresso” **15** zacznie się świecić w sposób ciągły, naciśnij przycisk „Espresso” **3**. Espresso napływa do filiżanki(ek).

## OSTRZEŻENIE

### Nigdy nie wyjmij 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 **1**.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli nie zostaną wciśnięte przyciski „Espresso”  **3** lub „Para”  **4** w czasie ok. 30 minut, urządzenie się automatycznie wyłączy.
- 9) Po każdym użyciu należy usunąć kawę z sitka espresso **19** **20**. Wyjmij kolbę **18** z urządzenia. Podnieś blokadę sitka **17** do góry, aby sitko espresso **19** **20** nie mogło wypaść z kolby **18**. Opróżnij teraz sitko espresso **19** **20**, obracając kolbę **18** z zablokowanym sitkiem espresso **19** **20** i wyrzucając z niej mieloną kawę espresso. Zużyta kawę espresso usuwaj zawsze przyjaźnie dla środowiska, na przykład wraz z bioodpadami.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Po każdym użyciu koniecznie czyść natrysk gorącej wody **14** (wydostaje się z niego gorąca woda). Przeczytaj na ten temat rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Regularnie opróżniaj rynienkę ociekową **12**, najpóźniej jednak, gdy czerwony pływak będzie widoczny w zagłębieniu **13** kratki ociekowej **11**.

## Przygotowywanie kawy cappuccino

## OSTRZEŻENIE

### Zachowaj ostrożność podczas korzystania z pary do spieniania mleka.

Gorąca para lub rozpryski mogą powodować obrażenia!

- ▶ Regulator pary **7** obsługuj zawsze powoli.
- 1) Napełnij pojemnik do spieniania mleka (najlepiej ze stali nierdzewnej) w jednej trzeciej zimnym mlekiem.
- 2) Upewnij się, że regulator pary **7** jest zakręcony (obróć go do oporu w kierunku „●”).

- 3) Odsuń spieniacz mleka ⑩ na bok. Chwytaj go zawsze tylko za uchwyt ⑧.
- 4) Naciśnij przycisk „Para”  ④. Poczekaaj, aż kontrolka „Para” ⑤ zacznie się świecić w sposób ciągły.
- 5) Przytrzymaj puste naczynie pod spieniaczem mleka ⑩. Obróć powoli regulator pary ⑦ w kierunku „/” (woda/rozpryski). Przez dyszę wydostaje się skroplona woda/rozpryski. W ten sposób następuje oczyszczanie dyszy i obiegu wody we wnętrzu urządzenia.
- 6) Odczekaj 15 sekund i obróć regulator pary ⑦ 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 „/” (woda/rozpryski).
- 9) Poruszaj pojemnik do spieniania mleka ruchem kołowym i trzymaj przy tym końcówkę dyszy nieco pod powierzchnią mleka, na tyle głęboko, aby mleko nie pryskało 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 zacznie 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”  może ewentualnie migać szybko, gdy naciśnie się przycisk „Espresso”   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”  będzie się świecić w sposób ciągły, osiągnięty został ponownie optymalny zakres temperatury do przygotowania kawy espresso.

16) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem .

## WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli nie zostaną wciśnięte przyciski „Espresso”   lub „Para”   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  należy w miarę możliwości czyścić po każdym użyciu. Przeczytaj na ten temat rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

## Wskazówki dotyczące pianki z mleka

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

## 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. Czerwona kontrolka pracy urządzenia 16 świeci się. Kontrolka „Espresso” 15 miga na zielono. 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.

## 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!

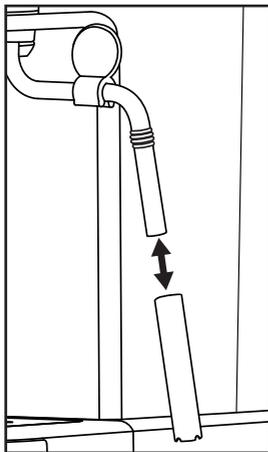
### **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ 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 kolbę **18** i naciśnij przycisk „Espresso” **3** **3**. Z natrysku gorącej wody **14** wypływa woda, i wypłukuje ostatnie pozostałości mielonej kawy.
- 4) Po około 20 sekundach wciśnij ponownie przycisk „Espresso” **3** **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. Aby użyć odkamieniacza **22** znajdującego się w zestawie z urządzeniem, należy postępować w następujący sposób:

- 1) Wlej odkamieniacz **22** (125 ml) do zbiornika wody **9**.
- 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 zielona 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  całkowicie.
- 9) Postaw wystarczająco duże naczynie (min. 1 liter) pod otworami kolby.
- 10) Wypłucz zbiornik wody  czystą wodą i nalej czystej wody do zaznaczenia Max.
- 11) Gdy tylko zielona kontrolka „Espresso”  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.

Nowy odkamieniacz  można zamówić za pośrednictwem naszego serwisu (patrz rozdział „**Zamawianie części zamiennych**”).

Zalecamy użycie odkamieniacza  znajdującego się w zestawie. Można również użyć innych dostępnych w handlu odkamieniaczy do ekspresów do kawy. Następnie postępuj zgodnie z instrukcją obsługi danego odkamieniacza.

## Zamawianie części zamiennych

Do produktu SEM 1100 C3 można zamówić następujące części zamienne:

- Odkamieniacz  (125 ml)

Zamawiaj produkt przez naszą infolinię serwisową (patrz rozdział **Serwis**) lub wygodnie na naszej stronie internetowej pod adresem [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



## WSKAZÓWKA

- ▶ Należy pamiętać, że ewentualnie nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.
- ▶ Podczas zamawiania przygotuj numer IAN, który można znaleźć na okładce tej instrukcji obsługi.

## Usuwanie usterek

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

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.

## Usuwanie

### Zutylizuj urządzenie



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

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



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



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

## 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.

### 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 (np. IAN 123456\_7890) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 353468\_2007.

## Serwis

**PL** Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompennass@lidl.pl](mailto:kompennass@lidl.pl)

IAN 353468\_2007

## 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.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>152</b>
Autorské právo .....	152
Obmedzenie ručenia .....	152
Výstražné upozornenia .....	152
Používanie v súlade s určením .....	153
Obsah dodávky a kontrola po preprave .....	154
Likvidácia obalu .....	154
<b>Bezpečnostné upozornenia</b> .....	<b>155</b>
<b>Časti prístroja</b> .....	<b>158</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>158</b>
<b>Indikátor teploty</b> .....	<b>159</b>
<b>Prvé uvedenie do prevádzky</b> .....	<b>159</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>160</b>
Plnenie nádoby na vodu .....	160
Zohrievanie po dlhšom odstavení/pri prvom uvedení do prevádzky .....	160
Zohrievanie pred každým použitím .....	162
Príprava kávy espresso .....	162
Príprava kávy cappuccino .....	164
Typy pre prípravu mliečnej peny .....	166
Príprava horúcej vody .....	166
<b>Čistenie a údržba</b> .....	<b>167</b>
Čistenie speňovača mlieka .....	167
Čistenie výpustu horúcej vody .....	168
Čistenie príslušenstva .....	168
Čistenie prístroja .....	169
Odstraňovanie vodného kameňa .....	169
<b>Objednávanie náhradných dielov</b> .....	<b>170</b>
<b>Odstraňovanie porúch</b> .....	<b>171</b>
<b>Likvidácia</b> .....	<b>172</b>
Likvidácia prístroja .....	172
<b>Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>173</b>
Servis .....	174
Dovozca .....	174

## 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.

## Autorské právo

Táto dokumentácia je chránená autorským právom.

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

## Obmedzenie ručenia

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

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

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

## Výstražné upozornenia

V tomto návode na obsluhu sú použité nasledujúce výstražné upozornenia:

### VÝSTRAHA

#### **Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.**

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

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

## POZOR

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

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

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

## UPOZORNENIE

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

## Používanie v súlade s určením

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

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

### **VÝSTRAHA**

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

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

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

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

Riziko nesie výlučne používateľ.

## Obsah dodávky a kontrola po preprave

### VÝSTRAHA

#### Nebezpečenstvo udusení!

- ▶ Obalové materiály sa nesmú používať na hranie.  
Hrozí nebezpečenstvo udusení.

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentami:

- kávovar
- držiak sitka
- veľké sitko na espresso
- malé sitko na espresso
- odmerná lyžica s vtláčadlom
- Odstraňovač vodného kameňa (125 ml)
- Krátky návod
- návod na obsluhu

### UPOZORNENIE

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

## Likvidácia obalu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú vybrané podľa aspektov ekologickej a technickej likvidácie, a preto ich možno recyklovať.



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



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

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

### UPOZORNENIE

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

## 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 nechyťajte 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 vyťahnite 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!

**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 zelená 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 zelená kontrolka „Espresso“
- ⓰ červená prevádzková kontrolka

Obrázok B:

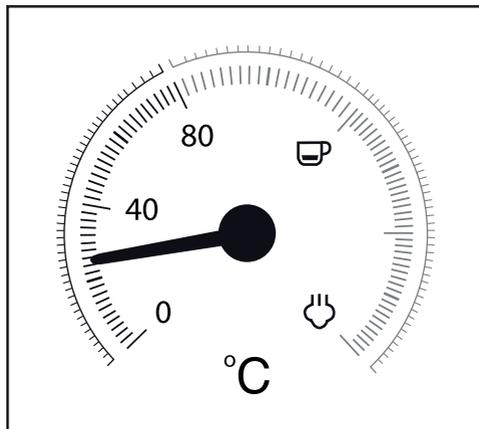
- ❶❷ blokovač sitka
- ❶❸ držiak sitka
- ❶❹ veľké sitko na espresso
- ❶❺ malé sitko na espresso
- ❶❻ odmerka s vtláčadlom
- ❶❼ odstraňovač vodného kameňa

## Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50-60 Hz
Menovitý výkon	1 100 W
Tlak čerpadla	cca 1,5 MPa (15 bar)
	bezpečný pre potraviny

## Indikátor teploty

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



Ľneď po zapnutí prístroja sa prístroj začne zahrievať, až kým sa ukazovateľ dostane medzi 80°C a „☕“. Červená prevádzková kontrolka ⑬ svieti. Kontrolka „Espresso“ ⑮ bliká na zeleno.

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 na zeleno. 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 ⑬, odmerku ②①, sitka na espresso ⑱ ⑲, 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) Nasadte odkvapkávacia mriežka ① tak, aby červený plavák mohol cez otvor ⑬ prečnievať do odkvapkávacej mriežky ①.

- 5) 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 **18** ukazovala dopredu („LOCK“).
- 6) Zastrčíte 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

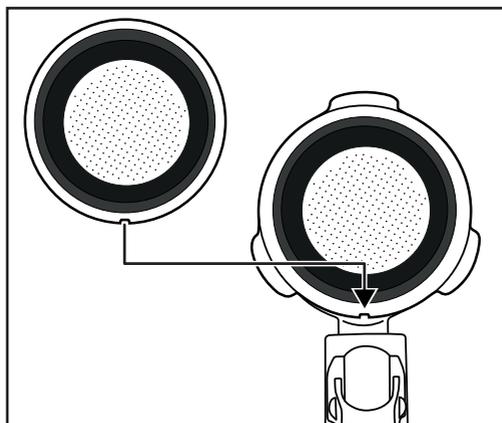
- Na prípravu kávy espressa a cappuccino používajte výlučne čerstvú pitnú vodu.

- 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** nasadíte znova do prístroja.

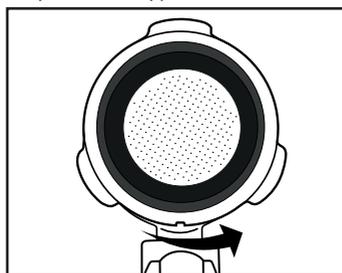
### Zohrievanie po dlhšom odstavení/ pri prvom uvedení do prevádzky

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 napatrne 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 **18** 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**. Červená prevádzková kontrolka **16** svieti. Kontrolka „Espresso“ **15** blinká na zeleno. Prístroj sa začne zohrievať.
- 7) Keď zelená kontrolka „Espresso“ **15** svieti nepererušene, stlačte tlačidlo „Espresso“ **3**. Asi 1 minútu nechajte odteciť vodu.

## UPOZORNENIE

- ▶ Môže sa stať, že pritom budete musieť niekoľkokrát vyliať šálku. Pritom na krátko 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 neprerušene 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. Červená prevádzková kontrolka  16 svieti. Kontrolka „Espresso“  15 blinká na zeleno. 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  18 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 neprerušene 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  20 je čisté a bez zvyškov kávového prášku.
- 1) Keď je prístroj zohriaty:  
Ak chcete pripraviť jednu šálku espressa, nasadte malé sitko na espresso  20 do držiaka sitka  18.  
Ak chcete pripraviť dve šálky espressa, nasadte 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 neperušené, stlačte tlačidlo „Espresso“  **3**. Espresso vyteká do šálky (šálok).

## ⚠ VÝSTRAHA

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

Pritom vzniknuté fírkance 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 vypiť svoje espresso.
- 8) Vypnite prístroj spínačom ZAP./VYP. **1**.

## UPOZORNENIE

- ▶ Ak sa tlačidlá „Espresso“  **3** alebo „Para“  **4** približne 30 minút nestlačia, prístroj sa automaticky vypne.
- 9) Po každom použití odstráňte mletú kávu zo sitka na espresso **19** **20**. Vyberte držiak sitka **18** z prístroja. Vyklopte blokovač sitka **17** nahor tak, aby sitko na espresso **19** **20** nemohlo vypadnúť z držiaka sitka **18**. Teraz vyprázdnite sitko na espresso **19** **20** tak, že držiak sitka **18** so zablokovaným sitkom na espresso **19** **20** otočíte a kávu vyklopite von. Použitú kávu zlikvidujte vždy ekologickým spôsobom, napríklad v biodpade.

## UPOZORNENIE

- Po každom použití bezpodmienečne vyčistíte výpusť horúcej vody **14** (z ktorého vyteká horúca voda). Prečítajte si k tomu kapitolu „Čistenie a údržba“.

## UPOZORNENIE

- Pravidelne vyprázdňujte odkvapkávaciu misku **12**, najneskoršie však vtedy, keď je vidieť červený plavák v otvore **13** odkvapkávacej mriežky **11**.

## Príprava kávy cappuccino

### VÝSTRAHA

#### **Buďte veľmi opatrní pri zaobchádzaní s parou na napeňovanie mlieka!**

Horúca para alebo horúce frkance spôsobujú úrazy!

- S regulátorom pary **7** pracujte vždy pomaly.

- 1) Nádobku na napeňovanie (najlepšie z nehrdzavejúcej ocele) naplňte do jednej tretiny studeným mliekom.
- 2) Zabezpečte, aby bol regulátor pary **7** zatvorený (otočiť až na doraz smerom k „●“).
- 3) Vysuňte speňovač mlieka **10** nabok. Chyťajte ho pritom len za rúčku **8**.
- 4) Stlačte tlačidlo „Para“  **4**. Počkajte, kým nebude kontrolka „Para“ **5** neprerušene svietiť.
- 5) Podržte prázdnu nádobku pod speňovačom mlieka **10**. Pomaly otáčajte regulátor pary **7** 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 **7** 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 zaveďte 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, zaveďte 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** (otočiť 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 espresso**“/zohrievanie už nie je potrebné). Nechajte však vodu pretečieť cca dvakrát tak dlho, ako pri jednom espresso (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 espresso príliš zohriaty. Môžete napriek tomu s prípravou espresso 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 pre prípravu mliečnej peny

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

## 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. Červená prevádzková kontrolka ⑫ svieti. Kontrolka „Espresso“ ⑮ bliká na zeleno. 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.

## 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!



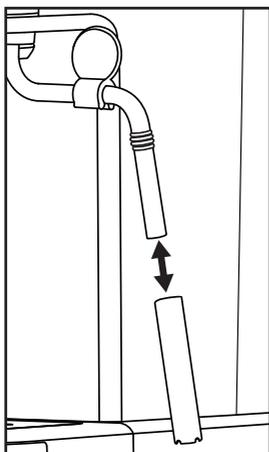
Prístroj nikdy neponárajte do vody ani do iných tekutín. Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

### **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

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

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

## Čistenie príslušenstva

- 1) Vyčistíte držliak sitka **18**, obe sitká na espresso **19** **20**, nádobu na vodu **9**, odmerku **21** a odkvapkávaciu 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 čistiacoho 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 použitie odstraňovača vodného kameňa **22**, ktorý je súčasťou dodávky, postupujte nasledovne:

- 1) Do nádoby na vodu **9** pridajte prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa **22** (125 ml).
- 2) Nádobu na vodu **9** naplňte vodou až na značku Max a vložte ju do prístroja.
- 3) Zapnite prístroj pomocou spínača ZAP./VYP. **1**. Regulátor pary **7** je vypnutý.
- 4) Nasadíte späť držiak sitka **18** bez sitka na espresso **19** **20** do prístroja.
- 5) Pod otvory držiaka sitka postavte 2 šálky alebo jednu nádobu, ktorá má minimálne 250 ml.
- 6) Hneď ako kontrolka „Espresso“ **15** neperušené svieti, stlačte tlačidlo „Espresso“  **3**.  
Nechajte pretiecť cca 250 ml (cca 2 šálky) roztoku prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa a potom zastavte proces novým stlačením tlačidla „Espresso“  **3**.  
Použitý roztok prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa príp. opatrne vylejte.
- 7) Prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa **22** 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 neprerušene 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.

Nový prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa 22 môžete objednať cez náš zákaznicky servis (pozri kapitolu „**Objednávanie náhradných dielov**“). Odporúčame vám používať prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa 22, ktorý je súčasťou dodávky. Na odstránenie vodného kameňa môžete použiť tiež iné, bežné prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa pre espresso stroje. Potom postupujte tak, ako je opísané v návode na obsluhu príslušného prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa.

## Objednávanie náhradných dielov

Pre výrobok SEM 1100 C3 môžete objednať nasledovné náhradné diely:

- Prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa 22 (125 ml)

Výrobok objednaťe cez našu servisnú telefonickú linku (pozrite kapitolu **Servis**) alebo pohodlne na našej webovej stránke [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



### UPOZORNENIE

- ▶ Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je vždy možné pre všetky krajiny.
- ▶ Pri svojej objednávke majte pripravené číslo IAN, ktoré nájdete na obale tohto návodu na obsluhu.

## Odstraňovanie porúch

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

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

### Likvidácia prístroja



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

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



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



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

# 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 (napr. IAN 123456\_7890) 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, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 353468\_2007 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 353468\_2007

## 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](http://www.kompernass.com)

## Índice

<b>Introducción</b> .....	<b>176</b>
Derechos de propiedad intelectual .....	176
Limitación de la responsabilidad .....	176
Indicaciones de advertencia .....	176
Uso previsto .....	177
Volumen de suministro/inspección de transporte .....	178
Desecho del embalaje .....	178
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>179</b>
<b>Elementos del aparato</b> .....	<b>182</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>182</b>
<b>El indicador de temperatura</b> .....	<b>183</b>
<b>Primera puesta en funcionamiento</b> .....	<b>183</b>
<b>Manejo</b> .....	<b>184</b>
Llenado del depósito de agua .....	184
Calentamiento después de no utilizar el aparato durante mucho tiempo/ durante la primera puesta en funcionamiento .....	184
Calentamiento antes de cada uso .....	186
Preparación de expresos .....	186
Preparación de capuchinos .....	188
Consejos para espumar la leche .....	190
Dispensación de agua caliente .....	190
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>191</b>
Limpieza del espumador de leche .....	191
Limpieza de la salida de agua caliente .....	192
Limpieza de los accesorios .....	192
Limpieza del aparato .....	193
Eliminación de la cal del aparato .....	193
<b>Pedido de recambios</b> .....	<b>194</b>
<b>Eliminación de fallos</b> .....	<b>195</b>
<b>Desecho</b> .....	<b>197</b>
Desecho del aparato .....	197
<b>Garantía de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>197</b>
Asistencia técnica .....	199
Importador .....	199

## 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.

## Derechos de propiedad intelectual

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad intelectual.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

## Limitación de la responsabilidad

Toda la información técnica, los datos y las indicaciones de estas instrucciones de uso para el manejo del aparato reflejan la situación más avanzada en el momento de la impresión y se proporcionan teniendo en cuenta nuestras experiencias y conocimientos hasta ese momento.

Los datos, ilustraciones y descripciones de estas instrucciones no pueden servir como base para posibles reclamaciones.

El fabricante no asume responsabilidad alguna por los daños derivados del incumplimiento de las instrucciones, del uso contrario a lo previsto, de las reparaciones inadecuadas, de las modificaciones realizadas sin autorización o del empleo de recambios no homologados.

## 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.

## ADVERTENCIA

**¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!**

Este aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto.
- ▶ Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo en relación con los daños causados por un uso contrario al uso previsto.

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

## 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
- Producto antical (125 ml)
- Guía breve
- 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.

## Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos 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.

### INDICACIÓN

- ▶ Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

## 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.

## **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 verde 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 verde del expreso
- ⓰ Piloto de control de funcionamiento rojo

Figura B:

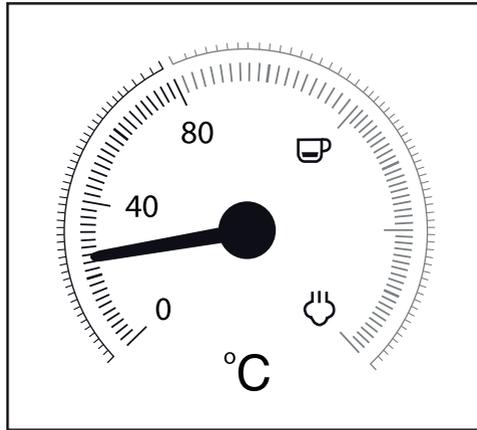
- ❶ Bloqueo del filtro
- ❷ Portafiltros
- ❸ Filtro de expreso grande
- ❹ Filtro de expreso pequeño
- ❺ Cuchara dosificadora con compactador
- ❻ Producto antical

## Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Potencia nominal	1 100 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 rojo ⑬ se ilumina y el piloto de control del expreso ⑮ parpadea en verde.

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 en verde. 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 ⑮, la cuchara dosificadora ⑳, los filtros de expreso ⑲, 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 rojo pueda sobresalir por el alojamiento ⑬ de la rejilla de goteo ⑪.

- 5) 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 **18** 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

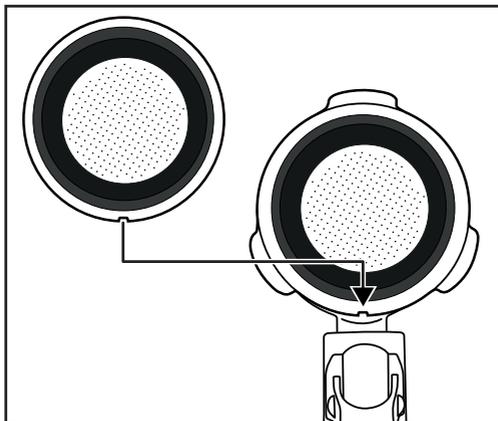
#### INDICACIÓN

- ▶ 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.

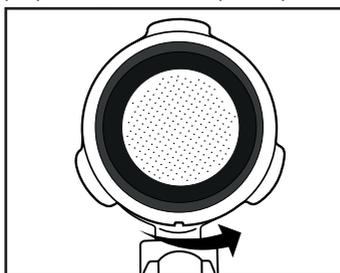
### Calentamiento después de no utilizar el aparato durante mucho tiempo/durante la primera puesta en funcionamiento

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 espresso grande **19** o el pequeño **20** de forma que no pueda caerse.



## INDICACIÓN

- ▶ ¡Solo debe retirarse el filtro de espresso **19** **20** montado cuando se haya enfriado!
  - ▶ Para volver a extraer los filtros de espresso **19** **20** del portafiltros **18**, gire el filtro de espresso **19** **20** montado hasta que la muesca del filtro de espresso **19** **20** quede sobre la muesca del portafiltros **18**. Tras esto, ya puede extraerse el filtro de espresso **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 **18** 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 rojo **16** se ilumina y el piloto de control del espresso **15** parpadea en verde. Con esto, el aparato comenzará a calentarse.

- 7) En cuanto el piloto de control verde 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 rojo 16 se ilumina y el piloto de control del expreso 15 parpadea en verde. 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 18 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.
- 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.
  - 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.
- 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 18 apunte hacia delante (marca "LOCK").
  - 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.
  - 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.
- 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.
- 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 19 20. Retire el portafiltros 18 del aparato. Desplace el bloqueo del filtro 17 hacia arriba para que el filtro del expreso 19 20 no pueda soltarse del portafiltros 18. Para vaciar el filtro del expreso 19 20, dé la vuelta al portafiltros 18 con el filtro del expreso 19 20 bloqueado y dé golpecitos para que salgan los restos de café. 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 rojo asome por el alojamiento 13 de la rejilla de goteo 11.

## Preparación de capuchinos

### ADVERTENCIA

**¡Proceda con cuidado cuanto 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 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 rojo **15** se ilumina y el piloto de control del expreso **15** parpadea en verde. 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.

## 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).

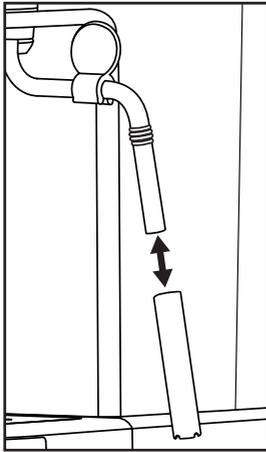


Figura 1

## Limpeza de la salida de agua caliente

Limpe 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**.

## Limpeza 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 usar el producto antical 22 suministrado, proceda de la manera siguiente:

- 1) Vierta el producto antical 22 (125 ml) en el depósito de agua 9.
- 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 22 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.

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

Recomendamos el uso del producto antical  suministrado. No obstante, también pueden utilizarse otros productos antical para máquinas de café expreso de los disponibles comercialmente. En tal caso, proceda de la manera descrita en las instrucciones del producto antical que corresponda.

## Pedido de recambios

Puede solicitar los siguientes recambios para el producto SEM 1100 C3:

- Producto antical  (125 ml)

Solicite el producto a través de nuestra línea directa de asistencia técnica (consulte el capítulo "**Asistencia técnica**") o cómodamente a través de nuestra página web [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



### INDICACIÓN

- ▶ Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.
- ▶ Al realizar su pedido, tenga a mano el número IAN, que encontrará en la página desplegable de estas instrucciones.

## Eliminación de fallos

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

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

### Desecho del aparato



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU-RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).**

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de gestión de residuos.



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



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

## 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 (p. ej., IAN 123456\_7890) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 353468\_2007.

## Asistencia técnica

ES

### Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: [kompennass@lidl.es](mailto:kompennass@lidl.es)

IAN 353468\_2007

## 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.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



## Indholdsfortegnelse

<b>Introduktion</b> .....	<b>202</b>
Ophavsret .....	202
Ansvarsbegrænsning .....	202
Advarsler .....	202
Anvendelsesområde .....	203
Pakkens indhold / transporteftersyn .....	204
Bortskaffelse af emballagen .....	204
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>205</b>
<b>Produktelementer</b> .....	<b>208</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>208</b>
<b>Temperaturvisning</b> .....	<b>209</b>
<b>Første brug</b> .....	<b>209</b>
<b>Betjening</b> .....	<b>210</b>
Påfyldning af vandbeholderen .....	210
Opvarmning efter længere tid / ved første brug .....	210
Opvarmning før brug .....	212
Tilberedning af espresso .....	212
Tilberedning af cappuccino .....	214
Tips til mælkeskum .....	216
Aftapning af varmt vand .....	216
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>216</b>
Rengøring af mælkeskummer .....	217
Rengøring af varmtvandsudløbet .....	218
Rengøring af tilbehørsdele .....	218
Rengøring af produktet .....	218
Afkalkning af produktet .....	219
<b>Bestilling af reservedele</b> .....	<b>220</b>
<b>Afhjælpning af fejl</b> .....	<b>221</b>
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>222</b>
Bortskaffelse af produktet .....	222
<b>Garanti for Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>223</b>
Service .....	224
Importør .....	224

## 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.

## Ophavsret

Denne dokumentation er beskyttet af ophavsret.

Kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt videregivelse af billederne – også i ændret tilstand – er kun tilladt med producentens skriftlige samtykke.

## Ansvarsbegrænsning

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

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

Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af manglende overholdelse af vejledningen, ikke-formålsbestemt anvendelse, u hensigtsmæssige reparationer, ændringer, som er foretaget uden tilladelse samt anvendelse af ikke-tilladte reservedele.

## 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.

## ADVARSEL

### Fare ved anvendelse, der ikke er i overensstemmelse med anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det ikke anvendes til anvendelsesområdet.

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

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

Brugeren bærer alene risikoen.

## 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
- Afkalkningsmiddel (125 ml)
- Kort vejledning
- Betjeningsvejledning

### BEMÆRK

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

## Bortskaffelse af emballagen

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



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



Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballeringsmaterialer, 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.

### BEMÆRK

- ▶ Opbevar så vidt muligt den originale emballage under produktets garantiperiode, så det kan pakkes korrekt ind i tilfælde af en garantisag.

## 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.
  - ▶ Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.

## **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ 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.
- ▶ 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.

## **OBS! MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Brug aldrig produktet udendørs. Dette produkt er kun beregnet til anvendelse indendørs.
- ▶ Undlad at lave damp, når der er afkalkningsmiddel i vandbeholderen!

## **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:

- 1 Tænd/sluk-knap "ON/OFF"
- 2 Temperaturvisning
- 3 Knap "Espresso" 
- 4 Knap "Damp" 
- 5 Grøn kontrollampe "Damp"
- 6 Frastillingsplade
- 7 Dampindstilling
- 8 Håndtag til mælkeskummeren
- 9 Vandbeholder
- 10 Mælkeskummer
- 11 Dryprist
- 12 Opsamlingsbakke
- 13 Udsikring til den røde svømmer
- 14 Varmtvandsudløb
- 15 Grøn kontrollampe "Espresso"
- 16 Rød driftslampe

Figur B:

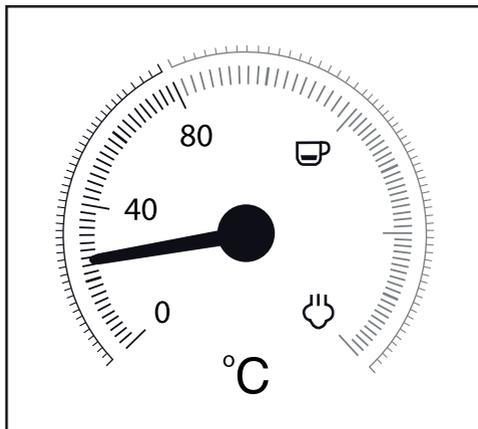
- 17 Filterblokering
- 18 Filterholder
- 19 Stort espressofilter
- 20 Lille espressofilter
- 21 Måleske med stopper
- 22 Afkalkningsmiddel

## Tekniske data

Netspænding	220-240 V ~ (vekselstrøm), 50-60 Hz
Mærkeeffekt	1100 W
Pumpestryk	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	Fødevarerægte

## 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 røde driftslampe ⑬ lyser. Kontrollampen "Espresso" ⑮ blinker grønt.

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 grønt. 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 ⑳, espressofiltrene ⑱ ㉑, drypristen ⑪ og vandbeholderen ⑨ som beskrevet i kapitlet "**Rengøring og vedligeholdelse**".
- 3) Stil produktet på en plan og varmeresistent overflade. Sørg for, at vægstik-kontakten er inden for rækkevidde.
- 4) Sæt drypristen ⑪ ind, så den røde svømmer kan komme ud af udskæringen ⑬ i drypristen ⑪.

- 5) 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 **18** 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

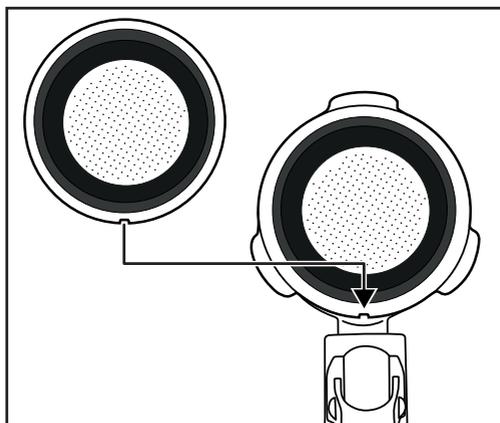
- ▶ Brug udelukkende frisk drikkevand til tilberedning af espresso/cappuccino.

- 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.

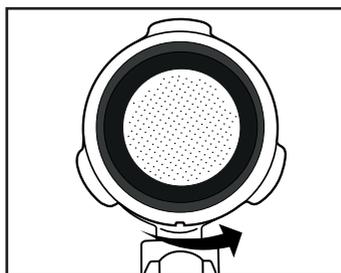
### Opvarmning efter længere tid / ved første brug

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 espresso filter 20 en smule, så det ikke kan falde ud.



## BEMÆRK

- ▶ Tag først det indsatte espresso filter 19 20 ud, når det er afkølet!
  - ▶ For at tage espressofiltrene 19 20 ud af filterholderen 18 igen, skal du dreje det indsatte espresso filter 19 20, indtil indskæringen på espresso filteret 19 20 sidder over indskæringen på filterholderen 18. Nu kan du tage espresso filteret 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 18 peges 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 røde driftslampe 16 lyser. Kontrollampen "Espresso" 15 blinker grønt. Produktet begynder at varme op.

- 7) Når den grønne 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 røde driftslampe **16** lyser. Kontrollampen "Espresso" **15** blinker grønt. 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 **18** 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 **18** 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/sluk-knappen **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. Klap filterblokeringen **17** op, så espressofilteret **19** **20** ikke kan falde ud af filterholderen **18**. Tøm nu espressofilteret **19** **20** ved at vende filterholderen **18** med blokeret espressofilter **19** **20** om, og bank 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 drybakken **12**, men senest, når den røde svømmer kan ses i udskæringen **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 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 hælder 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 røde driftslampe **16** lyser. Kontrollampen "Espresso" **15** blinker grønt. 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" **15** 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.

## Rengøring og vedligeholdelse

### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

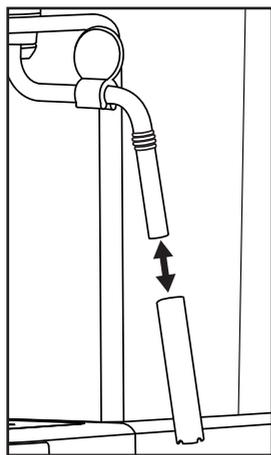
- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet. Fare for elektrisk stød!
- ▶ Lad først produktet køle af, før du rengør det. Fare for forbrændinger!
-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker. Fare for elektrisk stød!

### **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"  **3**. Vandet løber ud af varmtvandsudløbet **14** og skylles de sidste pulverrester ud.
- 4) Tryk på knappen "Espresso"  **3** 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. Gå frem på følgende måde for at anvende afkalkningsmidlet 22, som følger med ved køb:

- 1) Hæld afkalkningsmidlet 22 (125 ml) i vandbeholderen 9.
- 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 åbninger.
- 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 22 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 nyt afkalkningsmiddel 22 hos vores kundeservice (se kapitlet "**Bestilling af reservedele**").

Vi anbefaler anvendelse af afkalkningsmidlet 22, som følger med ved køb. Du kan også bruge andre, almindelige afkalkningsmidler til espressomaskiner til afkalkningen. Følg betjeningsvejledningen til afkalkningsmidlet.

## Bestilling af reservedele

Følgende reservedele kan bestilles til produktet SEM 1100 C3:

- Afkalkningsmiddel 22 (125 ml)

Bestil produktet via vores service-hotline (se kapitlet "**Service**") eller på vores webside på [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



### BEMÆRK

- ▶ Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele i alle lande.
- ▶ Oplys IAN-nummeret ved bestilling - du finder det på omslaget af denne betjeningsvejledning.

## Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Espressoen løber ikke ud længere.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espressopulveret er for fugtigt og/eller presset for meget sammen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilbered espressoen igen, og pres ikke espressopulveret så meget sammen, eller udskift det helt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingen vand i vandbeholderen <b>9</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hæld vand i vandbeholderen <b>9</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hullerne i filterholderens åbninger er tilstoppede.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengør filterholderen <b>18</b>.</li> </ul>
Espressoen drypper ud over filterholderens <b>18</b> kant i stedet for ud af åbningerne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterholderen <b>18</b> er ikke sat rigtigt i.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sæt filterholderen <b>18</b> rigtigt i.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterholderens åbninger er tilstoppede.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengør filterholderen <b>18</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er rester af espressopulver på kanten af filterholderen <b>18</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern resterne af espressopulver fra kanten af filterholderen <b>18</b>.</li> </ul>
Espressoen er kold.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktet er ikke forvarmet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forvarm produktet.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollampen "Espresso" <b>15</b> har ikke lyst konstant endnu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vent, til kontrollampen "Espresso" <b>15</b> lyser konstant.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kopperne er ikke forvarmede.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forvarm kopperne.</li> </ul>
Støj ved drift af pumpen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingen vand i vandbeholderen <b>9</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hæld vand i vandbeholderen <b>9</b>.</li> </ul>
Cremaen er for lys (espressoen løber hurtigt ud af filterholderen <b>18</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For lidt espressopulver.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug mere espressopulver.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espressopulveret er malet for groft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.</li> </ul>

Fejl	Årsag	Løsning
Cremaen er for mørk (espressoen løber langsomt ud af filterholderen <b>18</b> ).	• For meget espressopulver.	• Brug mindre espressopulver.
	• Pulveret er malet for fint eller er fugtigt.	• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.
	• Filteret <b>19</b> <b>20</b> er tilstoppet.	• Rengør filteret <b>19</b> <b>20</b> .
Mælken skummes ikke.	• Mælken er ikke kold nok.	• Brug mælk fra køleskabet.
	• Mælkeskummeren <b>10</b> er snavset.	• Rengør mælkeskummeren <b>10</b> .
Pumpen stopper under drift, kontrollampen "Espresso" <b>15</b> 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 <b>5</b> <b>15</b> <b>16</b> blinker samtidig.	• Produktet er overophedet eller kortslettet.	• Tag stikket ud af stikkontakten, og henvend dig til kundeservice.

## Bortskaffelse

### Bortskaffelse af produktet



**Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.**

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

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



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



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.

## 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 fabrikationsfejl, 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 slitage 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 (f.eks. IAN 123456\_7890) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 353468\_2007.

## Service

**DK** Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: [kompennass@lidl.dk](mailto:kompennass@lidl.dk)

IAN 353468\_2007

## Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie  
Stav informací · Stan informáci · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information:  
12 / 2020 · Ident.-No.: SEM1100C3-112020-2

---

IAN 353468\_2007