SILVERCREST®

ESPRESSOMASCHINE SEMS 1100 A1

DE AT CH

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

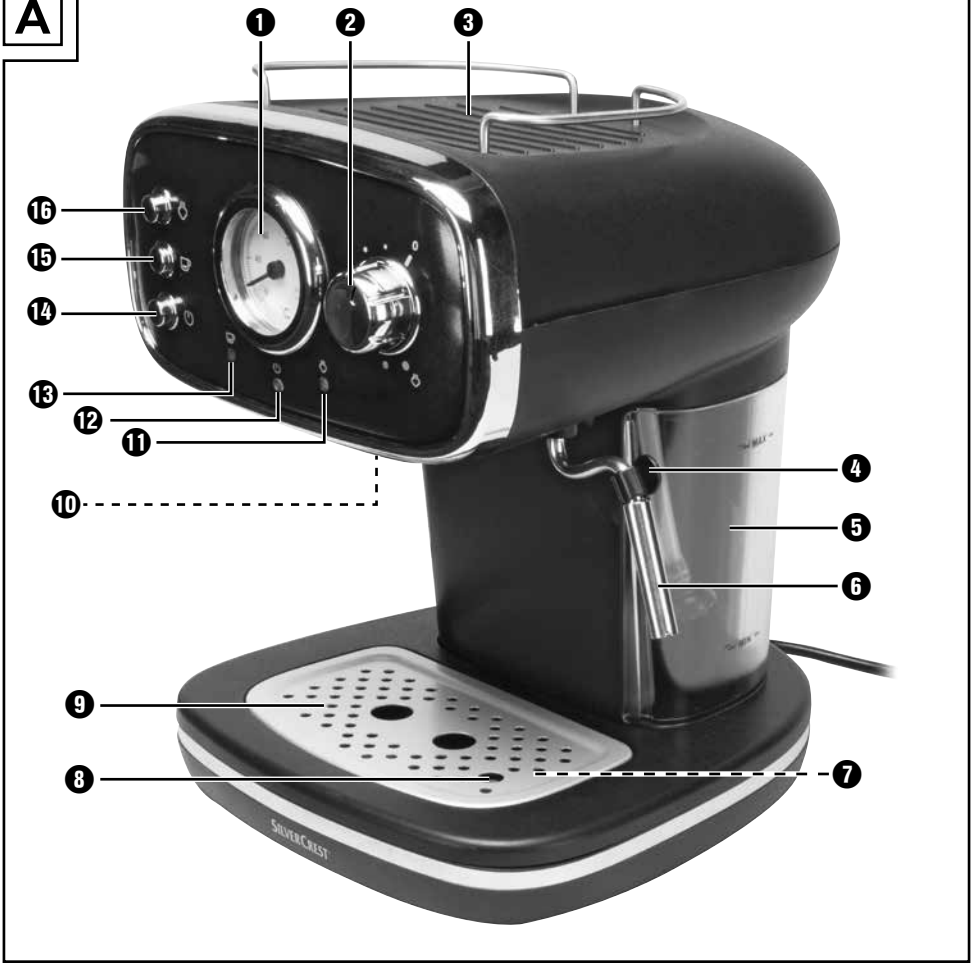
IAN 313486

DE AT

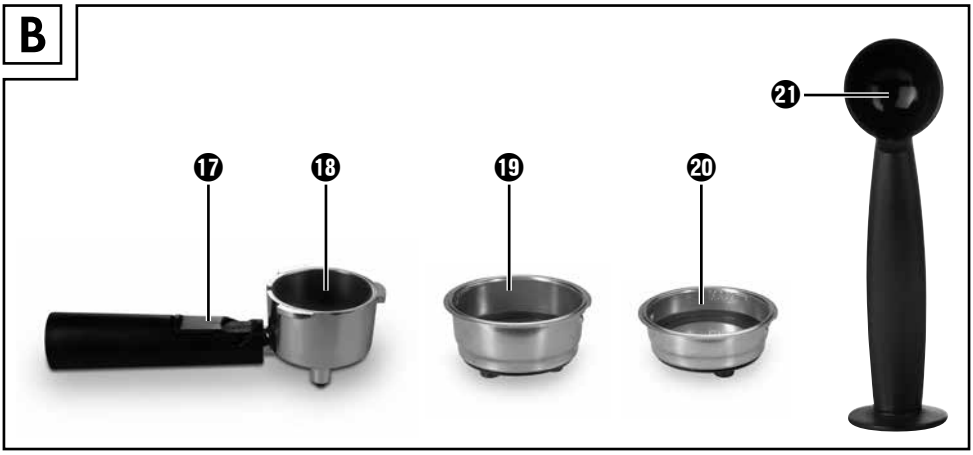
DE AT CH

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

A



B



Inhaltsverzeichnis

Einführung 2
Urheberrecht 2
Haftungsbeschränkung 2
Warnhinweise 2
Bestimmungsgemäße Verwendung 3
Lieferumfang/Transportinspektion 4
Entsorgung der Verpackung 4

Sicherheitshinweise 5

Geräteelemente 8

Technische Daten. 8

Die Temperaturanzeige 9

Erste Inbetriebnahme 9

Bedienung 10
Wassertank befüllen 10
Aufheizen nach längerer Standzeit/bei erster Inbetriebnahme. 11
Aufheizen vor jedem Gebrauch. 12
Espresso zubereiten 13
Cappuccino zubereiten 14
Tipps für den Milchschaum 16

Reinigen und Pflegen 16
Milchaufschäumer reinigen 17
Heißwasserdusche reinigen. 18
Zubehörteile reinigen. 18
Gerät reinigen 18
Gerät entkalken 19

Fehlerbehebung 21

Entsorgung. 22
Gerät entsorgen. 22

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 23
Service. 24
Importeur 24

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Haftungsbeschränkung

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

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang/Transportinspektion

⚠ WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

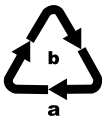
► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

Entsorgung der Verpackung

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

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



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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verbrennungsgefahr! Einige Teile werden während der Benutzung sehr heiß!
- Bei der Benutzung des Gerätes entstehen heiße Dampfschwaden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verbrühen! Halten Sie ausreichenden Abstand zum Dampf.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an.
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung laufen.
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Fehlanwendungen können zu Verletzungen führen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen sich Temperaturen unter oder um 0 °C befinden. Bei Gefrieren des Wassers in den Leitungen oder im Wassertank kann das Gerät beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Freien. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.

HINWEIS

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

Geräteelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

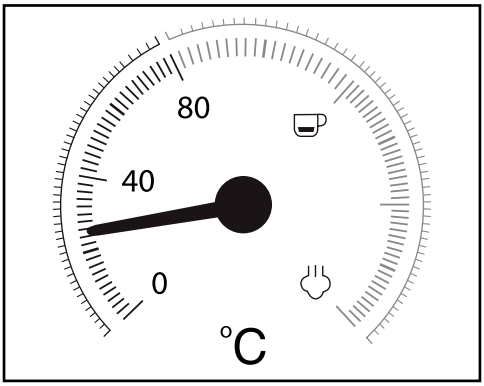
⓱ Siebblockierer
⓲ Siebträger
⓳ großes Espressosieb
⓴ kleines Espressosieb
㉑ Messlöffel mit Stopfer

Technische Daten

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

Die Temperaturanzeige

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



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

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

Wenn Sie die Taste „Dampf" ⓰ drücken, erlischt die grüne Aufheizkontrollleuchte ⓭ ☕, das Gerät heizt weiter auf und der Zeiger steigt höher bis in den Bereich der Skala zwischen „☕" und „♨".

Erreicht der Zeiger den Bereich zwischen „☕" und „♨", ist die Temperatur hoch genug, um Dampf zu erzeugen. Die grüne Dampfkontrollleuchte ⓫ ♨ leuchtet.

Erste Inbetriebnahme

1) Reinigen Sie den Siebträger ⓲, den Messlöffel ㉑, die Espressosiebe ⓳ ⓴, das Abtropfgitter ❾ und den Wassertank ❺ wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen" beschrieben.
2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
3) Setzen Sie das Abtropfgitter ❾ so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung ❽ im Abtropfgitter ❾ ragen kann.
4) Setzen Sie den Siebträger ⓲ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „➡ INSERT", die seitlich neben der Heißwasserdusche ❿ angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers ⓲ nach vorne weist (Markierung „● LOCK"), drehen.
5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.

7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.

HINWEIS

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

Bedienung

HINWEIS

► Die beiden Tasten „Espresso“ ☕ ⓯ und „Dampf“ ⏻ ⓰ rasten beim Drücken ein. Wird die Taste erneut gedrückt, wird die Taste gelöst.

Wassertank befüllen

HINWEIS

► Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.

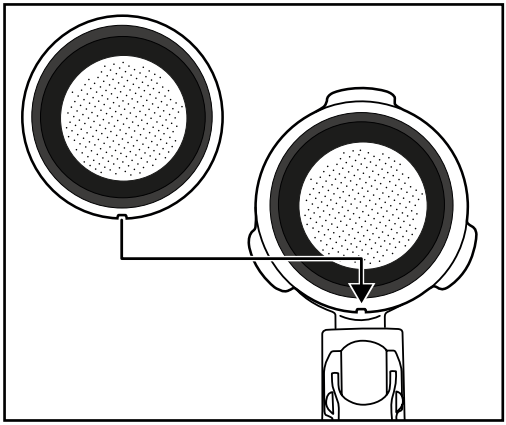
1) Ziehen Sie den Wassertank ❺ heraus und füllen Sie ihn mit Wasser:
Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein.
Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.

2) Schieben Sie den Wassertank ❺ wieder in das Gerät. Achten Sie darauf, den Schlauch mit in den Wassertank ❺ zu legen.

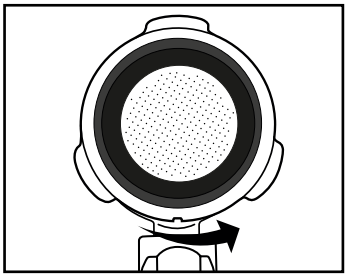
Aufheizen nach längerer Standzeit/bei erster Inbetriebnahme

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

1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank ❺.
2) Legen Sie das große ⓳ oder das kleine Espressosieb ⓴ in den Siebträger ⓲:
   – Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen ⓳ oder kleinem Espressosieb ⓴ beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger ⓲ liegt.



   – Drehen Sie dann das große ⓳ oder kleine Espressosieb ⓴ etwas, so dass dieses nicht mehr herausfallen kann.



HINWEIS

► Entfernen Sie das eingesetzte Espressosieb ⓳ ⓴ erst, wenn es sich abgekühlt hat!

► Um die Espressosiebe ⓳ ⓴ wieder aus dem Siebträger ⓲ herauszunehmen, drehen Sie das eingesetzte Espressosieb ⓳ ⓴ so weit, bis sich die Einkerbung am Espressosieb ⓳ ⓴ über der Einkerbung am Siebträger ⓲ befindet. Sie können das Espressosieb ⓳ ⓴ nun herausnehmen.

3) Setzen Sie den Siebträger ⓲ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „ INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche ⓪ angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers ⓲ nach vorne (Markierung „● LOCK“) weist, drehen.
4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger ⓲.
5) Drehen Sie den Dampfregler ❷ zu / auf „0“.
6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ⏻ ⓮ an.
7) Die rote Kontrollleuchte „Power“ ⏻ ⓬ leuchtet. Nach kurzer Zeit beginnt der Zeiger in der Temperaturanzeige ❶ zu steigen.
8) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ⓭ leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ ⓯. 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“ ⓯ drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ ⓯, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.

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

Aufheizen vor jedem Gebrauch

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

1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ⏻ ⓮ an. Die rote Kontrollleuchte „Power“ ⏻ ⓬ leuchtet. Die beiden Tasten „Espresso“ ⓯ und „Dampf“ ⓰ dürfen dabei nicht gedrückt sein. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler ❷ bis zum Anschlag auf „0“ gedreht ist.
2) Setzen Sie den Siebträger ⓲ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „ INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche ⓪ angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers ⓲ nach vorne weist (Markierung „● LOCK“), drehen.
3) Drücken Sie die Taste „Espresso“ ⓯, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank ❺ zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“ ⓯ noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
4) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ⓭ leuchtet.
5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ ⓯ und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.

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

Espresso zubereiten

HINWEIS

► Stellen Sie immer sicher, dass das Espressosieb ⓳ ⓴ sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb ⓴ in den Siebträger ⓲ ein.
Um zwei Espressi zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb ⓳ in den Siebträger ⓲ ein.
2) Füllen Sie das kleine Espressosieb ⓴ bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Messlöffel ㉑.
Oder:
Füllen Sie das große Espressosieb ⓳ 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 ⓳ ⓴ 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 ⓲ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „➡ INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers ⓲ nach vorne weist (Markierung „● LOCK“), drehen.
5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche ❸ abstellen.
6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte ⓭ leuchtet, können Sie nun die Taste „Espresso“ ⓯ herunter drücken. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

⚠ WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger ⓲ während der Espressoausgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

► Stellen Sie immer sicher, dass die Taste „Espresso“ ⓯ nicht herunter gedrückt ist, bevor Sie den Siebträger ⓲ entfernen.

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

Sie können den Espresso nun trinken.

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

HINWEIS

► Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

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

HINWEIS

► Reinigen Sie die Heißwasserdusche ❿ (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 ❼, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung ❽ des Abtropfgitters ❾ zu sehen ist.

Cappuccino zubereiten

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

► Bedienen Sie den Dampfregler ❷ immer langsam.

1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler ❷ zugedreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen).
3) Schieben Sie den Milchaufschäumer ❻ zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff ❹ an.
4) Drücken Sie die Taste „Dampf“ ⏻ ⓰ herunter. Warten Sie, bis die grüne Dampfkontrollleuchte ⏻ ⓫ leuchtet.
5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer ❻. Drehen Sie langsam den Dampfregler ❷ 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 ❷ in Richtung „0“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers ❻ leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
8) Drehen Sie langsam den Dampfregler ❷ 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 ❷ 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 ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen).
13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
14) Drücken Sie die Taste „Dampf“ ⏻ ⓰. Die Dampfkontrollleuchte ⏻ ⓫ erlischt und die Aufheizkontrollleuchte ☕ ⓭ leuchtet auf.l

HINWEIS

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

15) Gehen Sie für die Zubereitung des Cappuccinos genauso vor, als würden Sie einen Espresso zubereiten (siehe Kapitel „Espresso zubereiten"/das Aufheizen ist nicht mehr nötig). Lassen Sie das Wasser jedoch ca. doppelt so lange durchlaufen, wie bei einem Espresso (ca. 40 ml).

16) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ⏻ ⓮ aus.

HINWEIS

► Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

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

HINWEIS

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

Reinigen und Pflegen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

► Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Verbrennungsgefahr!

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

Milchaufschäumer reinigen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer ❻.
2) Drehen Sie den Dampfregler ❷ direkt nach dem Gebrauch auf „⏻“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
3) Drehen Sie den Dampfregler ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
5) Ziehen Sie die Hülle des Milchaufschäumers ❻ 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).

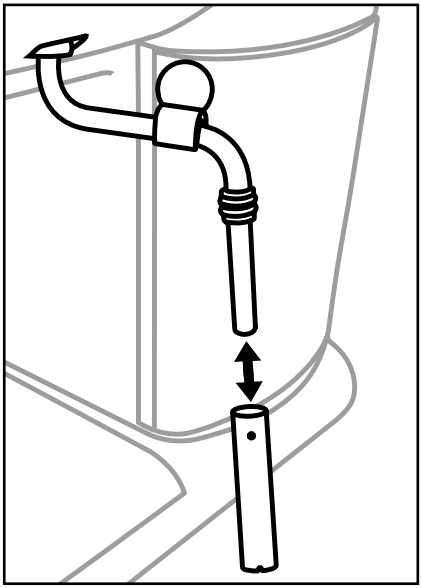


Abbildung 1

Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche ⓫ nach jedem Gebrauch:

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

Zubehörteile reinigen

1) Reinigen Sie den Siebträger ⓲, die beiden Espressosiebe ⓳ ⓴, den Wassertank ❺, den Messlöffel ㉑ und das Abtropfgitter ❾ in warmen Wasser.

HINWEIS

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

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

Gerät reinigen

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

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

Gerät entkalken

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

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

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

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

20) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer ❻ und drehen Sie langsam den Dampfregler ❷ auf „⏻“, sobald die grüne Dampfkontrollleuchte ⏻ ⓫ leuchtet.

21) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfregler ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen), drücken Sie erneut die Taste „Dampf“ ⏻ ⓰ und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

► Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	Das Espressopulver ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	Den Espresso neu zubereiten, dabei das Espressopulver jedoch nicht so fest verdichten, oder es ganz austauschen.
	Kein Wasser im Wassertank ❺.	Wasser in den Wassertank ❺ füllen.
	Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	Siebträger ⓲ reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers ⓲ anstatt aus den Öffnungen.	Der Siebträger ⓲ wurde nicht korrekt eingesetzt.	Siebträger ⓲ richtig einsetzen.
	Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	Siebträger ⓲ reinigen.
	Es befinden sich Espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers ⓲.	Rand des Siebträgers ⓲ von Espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	Gerät vorheizen.
	Die grüne Aufheizkontrollleuchte ⓭ hat noch nicht geleuchtet.	Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ⓭ leuchtet.
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	Der Wassertank ❺ ist leer.	Wasser in den Wassertank ❺ füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger ⓲).	zu wenig Espressopulver.	Mehr Espressopulver verwenden.
	Das Espressopulver ist zu grob gemahlen.	Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger ⓲).	zu viel Espressopulver.	Weniger Espressopulver verwenden.
	Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
	Das Sieb ist verstopft.	Sieb reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	Die Milch ist nicht kalt genug.	Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	Der Milchaufschäumer ❻ ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Milchaufschäumer ❻.

Entsorgung

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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

Service

DE **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 313486

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

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

IAN 313486