

Machine à espresso SEM 1100 A1



Machine à espresso
Mode d'emploi

Espressomachine
Gebruiksaanwijzing

Espressomaschine
Bedienungsanleitung



Sommaire

Introduction	2
Prologue	2
Informations relatives à ce mode d'emploi	2
Droits d'auteur	2
Limitation de responsabilité	3
Avertissements	3
Utilisation conforme	4
Sécurité	4
Consignes de sécurité	4
Contenu de la livraison / contrôle à la réception	6
Recyclage de l'emballage	6
Éléments de commande	7
Caractéristiques techniques	7
Première mise en service	8
Utilisation	8
Remplissage du réservoir d'eau	8
Mise en chauffe avant chaque utilisation	9
Mise en chauffe après une longue période de non utilisation	9
Préparation d'un expresso	10
Préparation d'un cappuccino	12
Conseils pour la mousse de lait	14
Production d'eau chaude	15
Nettoyage et entretien	15
Nettoyage du mousser de lait	15
Nettoyage de la sortie d'eau chaude	16
Nettoyage des accessoires	16
Nettoyage de l'appareil	16
Détartrage de l'appareil	16
Dépannage	18
Mise au rebut	19
Mise au rebut	19
Garantie et service après-vente	20
Importateur	21

Introduction

Prologue

Cher cliente, cher client,

En achetant cet appareil vous avez opté pour un produit de qualité de SilverCrest, qui sur le plan technique et fonctionnel est au niveau des meilleurs standards de développement.

Nous vous recommandons de lire les informations contenues dans le présent document afin de vous familiariser rapidement avec votre appareil et de pouvoir utiliser ses fonctions dans leur intégralité.

Nous vous souhaitons bien du plaisir lors de son utilisation.

Informations relatives à ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi fait partie intégrante de la machine à expresso SEM 100 A1 (désignée ci-après par «l'appareil») et donne des indications importantes sur l'utilisation de l'appareil, les règles de sécurité, le montage et le raccordement.

Le mode d'emploi doit en tout temps être accessible à proximité de l'appareil. Toute personne appelée à utiliser l'appareil doit avoir pris connaissance de ce mode d'emploi.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le au nouveau propriétaire de l'appareil.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Sous réserve de tous les droits, notamment ceux de la lecture photomécanique, la reproduction et la diffusion par le biais de procédés particuliers (par ex. traitement de données, supports de données et réseaux de données), même en partie, ainsi que sous réserve de modifications du contenu et de modifications techniques.

Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, des instructions et remarques pour le montage et le raccordement données dans ce document sont fonction de l'état de développement du matériel lors de l'édition de ce document. Ce document a été élaboré en prenant en compte l'expérience accumulée pour ce type de matériel.

Aucune prétention ne peut être dérivée des indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi.

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

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :



AVERTISSEMENT

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

Des accidents peuvent résulter de l'incapacité à éviter la situation dangereuse.

- Voilà pourquoi il est important de suivre les instructions figurant dans cet avertissement, pour éviter que des personnes ne soient blessées.

ATTENTION

Un avertissement de ce niveau de danger signale un dommage matériel potentiel.

Si vous ne pouvez éviter la situation dangereuse, cela peut entraîner des dommages matériels.

- Suivre les instructions dans cet avertissement, pour éviter tous dommages matériels.

REMARQUE

- Une remarque signale des informations supplémentaires qui facilitent la manipulation de l'appareil.

Utilisation conforme

Cet appareil est destiné exclusivement à la préparation d'expresso ou de cappuccino et au réchauffage d'eau. Cet appareil est exclusivement réservé à l'usage dans le cadre domestique privé. Ne pas l'utiliser dans un cadre professionnel.

Tout usage divergent ou toute utilisation allant au-delà seront considérés comme non conformes.

AVERTISSEMENT

Danger par l'usage non conforme !

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

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

Les prétentions de toutes sortes pour dommages résultant d'un usage non conforme sont exclues.

La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

Sécurité

Le chapitre «Consignes de sécurité» donne des recommandations importantes concernant l'utilisation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme peut toutefois entraîner des accidents et des dommages matériels.

Consignes de sécurité

Pour assurer la manipulation de l'appareil en toute sécurité, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

ATTENTION - RISQUE D'ACCIDENT !

- Vérifiez la présence de dommages visibles extérieurs avant l'usage de l'appareil. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou ayant subi une chute.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.

- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Confiez les réparations sur l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toutes réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. A cela s'ajoute l'expiration de la garantie.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Danger d'électrocution !
- Ne jamais manipuler l'appareil avec des mains humides.
- Faites remplacer immédiatement les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par des techniciens spécialisés autorisés 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 est accompagné de formation de vapeurs d'eau. Prendre garde aux risques de brûlures ! Maintenir une distance de sécurité suffisante par rapport à la vapeur.
- Branchez l'appareil exclusivement à une prise de courant secteur installée et mise à la terre en bonne et due forme.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS

- Les pièces défectueuses devront impérativement être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent en effet la satisfaction des critères de sécurité.
- Protégez l'appareil de l'humidité et de la pénétration de liquides.
- Ne pas exposer l'appareil à des chocs, à l'humidité, aux poussières, aux produits chimiques, à de fortes variations de température ou des sources de chaleur intense (four, etc..).
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas laisser le câble branché sur la tension secteur en cas de non utilisation; ne tirer jamais sur le câble.
- Ne laisser jamais l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser de temporisateur externe ou de système de télécommande pour opérer l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des locaux où la température est à 0°C ou en dessous. 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 conçu pour une utilisation en intérieur.

REMARQUE

- Toute réparation de l'appareil au cours de la période sous garantie devra être exclusivement confiée à un service après-vente agréé par le fabricant, sinon tous dommages se produisant ultérieurement ne seront pas couverts par la garantie.

Contenu de la livraison / contrôle à la réception

AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement !

- Les matériaux d'emballage ne sont pas un jouet et ne doivent donc pas être considérés comme tels.
Il y a un risque d'étouffement.

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- machine à expresso
- porte-filtre
- grand filtre expresso
- petit filtre expresso
- cuillère à doser avec tasseur
- mode d'emploi

REMARQUE

- Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- 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 (voir carte de garantie).

Recyclage de l'emballage

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



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

REMARQUE

- Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Éléments de commande

- ❶ réservoir d'eau
- ❷ commutateur de régulation de vapeur
- ❸ commutateur MARCHÉ/ARRÊT
- ❹ témoin lumineux vert de mise en chauffe
- ❺ commutateur tournant
- ❻ embout à tasser
- ❼ passage pour le flotteur rouge
- ❽ grille d'égouttage
- ❾ cuillère à doser avec tasseur
- ❿ petit filtre expresso
- ⓫ grand filtre expresso
- ⓬ porte-filtre
- ⓭ bloqueur de filtre
- ⓮ bac collecteur de gouttes
- ⓯ sortie d'eau chaude
- ⓰ mousser de lait
- ⓱ poignée
- ⓲ témoin lumineux rouge de mise en chauffe

Caractéristiques techniques

tension secteur	220 - 240 V ~ 50 Hz
consommation nominale	1 100 W
pression pompe	env. 1,5 MPa (15 bar)
réservoir d'eau (max)	1,5 litres

Première mise en service

- 1) Nettoyer le porte-filtre **12**, la cuillère à doser **9**, le filtre expresso **10 11**, la grille d'égouttage **8** et le réservoir d'eau **1** comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien».
- 2) Disposer l'appareil sur une assise plane, résistante à la chaleur. Vérifier qu'il y a une prise de tension secteur à proximité.
- 3) Disposer la grille d'égouttage **8** en vérifiant que le flotteur passe bien dans l'évidement **7** de la grille d'égouttage **8**.
- 4) Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique.
- 5) Procéder comme suit avant la première utilisation, pour nettoyer les circuits à l'intérieur de l'appareil :
- 6) Faire circuler de l'eau dans l'appareil, l'équivalent de 5 tasses. Se reporter au chapitre «Utilisation».
- 7) Laisser l'appareil produire de la vapeur pendant env. 30 secondes. Se reporter au chapitre «Utilisation».

REMARQUE

- Il se peut lors de la première utilisation que la pompe fonctionne avec un certain bruit sans pourtant qu'il y ait sortie d'eau de l'appareil. Dans ce cas tourner le commutateur de régulation de vapeur **2** dans le sens „+“, pour chasser l'air dans les circuits à l'intérieur de l'appareil. L'air résiduel s'est échappé au bout d'environ 20 secondes, le bruit disparaît et l'eau sort de l'appareil.

Utilisation

Remplissage du réservoir d'eau

REMARQUE

- N'utiliser que de l'eau potable pour la préparation d'expresso ou de cappuccino.
- 1) Sortir par le haut le réservoir d'eau **1**, ouvrir le couvercle et le remplir d'eau:
Remplir d'eau au moins jusqu'au repère «Min».
Ne jamais remplir d'eau au delà du repère «Max».
 - 2) Remettre en place le réservoir d'eau **1** en s'assurant qu'il repose bien sur les rails dans son logement.

- On peut aussi remplir le réservoir d'eau ❶ sans le sortir de l'appareil. Il suffit d'ouvrir le couvercle du réservoir d'eau et de remplir à l'aide d'une bouteille ou autre. Prendre garde à ne pas verser d'eau à côté du réservoir ❶.

Mise en chauffe avant chaque utilisation

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

- 1) Mettre en marche l'appareil avec le commutateur «marche/arrêt» ❸. Le commutateur tournant ❺ doit être sur la position „”.
 - 2) Le témoin lumineux rouge de mise en chauffe ❶ s'allume.
 - 3) Attendre que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe s'allume.
- La préparation d'un expresso ou d'un cappuccino peut alors commencer.

Mise en chauffe après une longue période de non utilisation

Mettre en chauffe l'appareil comme suit après une longue période de non utilisation :

- 1) Mettre de l'eau dans le réservoir d'eau ❶.
- 2) Disposer le grand filtre ❶ ou le petit filtre expresso ❶ dans le porte-filtre ❶.
- 3) Mettre le porte-filtre ❶ dans l'appareil en le plaçant sur le repère „INSERT” puis en le tournant dans le sens horaire inverse jusqu'au repère „LOCK”.
- 4) Mettre une tasse sous le porte-filtre ❶.
- 5) Tourner à fond le commutateur de régulation de vapeur ❷ (tourner jusqu'en butée dans le sens „-”).
- 6) Mettre en marche l'appareil avec le commutateur «marche/arrêt» ❸.
- 7) Le témoin lumineux rouge de mise en chauffe ❶ s'allume.
- 8) Mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „”. La pompe commence à amener l'eau dans l'appareil. Dès que l'eau sort par les orifices du porte-filtre, remettre le commutateur tournant ❺ sur la position „”.
- 9) Dès que le témoin lumineux vert ❹ s'allume, mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „”. Laisser s'écouler l'eau environ 1 minute. Vider entre-temps la tasse si nécessaire. Mettre à l'arrêt momentanément pour cette opération.
- 10) Après environ 1 minute remettre le commutateur tournant sur la position „”.
- 11) Attendre que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe se rallume. La phase de mise en chauffe est terminée. On peut préparer maintenant un expresso.

Préparation d'un expresso

REMARQUE

- Si de la vapeur a circulée dans l'appareil auparavant pour une raison ou une autre, il est recommandé de faire couler un peu d'eau chaude avant de commencer la préparation de l'expresso. Sinon il y a un risque que l'expresso ait un goût de brûlé. Mettre une tasse vide sous le mousseur de lait **16**. Tourner le commutateur de régulation de vapeur **2** dans le sens „+“. Tourner le commutateur tournant **5** sur la position „“ pour faire sortir de l'eau chaude de la buse. Attendre quelques secondes avant de remettre le commutateur tournant **5** sur la position „“. Puis refermer le commutateur de régulation de vapeur **2** (tourner dans la direction „-“).

REMARQUE

- Toujours s'assurer que le filtre expresso **10** **11** est propre et sans reste de poudre.
- 1) Lorsque l'appareil est chaud :
Pour préparer un expresso, disposer le petit filtre expresso **10** dans le porte-filtre **12**.
Pour préparer deux expressos, disposer le grand filtre expresso **11** dans le porte-filtre **12**.
 - 2) Remplir de poudre expresso le petit filtre **10** jusqu'au repère «Max». Ce qui correspond à env. 7g de poudre ou une mesure de la cuillère à doser **9**.
ou...
Remplir de poudre expresso le grand filtre **11** jusqu'au repère „Max“. Ce qui correspond à env. 7g + 7 g de poudre ou deux mesures de la cuillère à doser **9**.
 - 3) Tasser la poudre expresso à l'aide de l'embout à tasser (tasseur) sur la cuillère à doser **9** ou sur l'appareil **6**.
Faire un ajout le cas échéant de poudre expresso jusqu'à ce que le filtre expresso **10** **11** soit rempli jusqu'au repère «Max». Puis retasser 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) Mettre le porte-filtre 12 dans l'appareil en le plaçant sur la marque „INSERT“ puis en le tournant dans le sens horaire inverse jusqu'à la marque „LOCK“.
- 5) Mettre 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.
- 6) Lorsque le témoin lumineux vert 4 de mise en chauffe s'allume, mettre le commutateur tournant 5 sur la position „☕“ . L'expresso coule dans la tasse.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais retirer le porte-filtre 12 pendant que l'expresso coule !

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

- Toujours bien vérifier que le commutateur tournant 5 est sur „☕“ avant de retirer le porte-filtre 12 .

- 7) Lorsque les tasses sont remplies à la quantité voulue (env. 20 ml), remettre le commutateur tournant 5 sur la position „☕“.

Vous pouvez maintenant boire l'expresso.

- 8) Enlever après chaque utilisation la poudre expresso dans le filtre 10 11. Basculer vers le haut le bloqueur de filtre 13 pour empêcher le filtre expresso 10 11 de tomber du porte-filtre 12. Vider maintenant le filtre expresso 10 11.

REMARQUE

- Nettoyer impérativement la sortie d'eau chaude 15 après chaque utilisation. Se reporter au chapitre "Nettoyage et entretien".

REMARQUE

- Vider à intervalles réguliers le bac collecteur de gouttes 14, au plus tard lorsque le flotteur rouge dans le passage 7 de la grille d'égouttage 8 devient visible.

REMARQUE

- Des dosettes expresso peuvent aussi être utilisées pour la préparation d'expressos. N'utiliser que des dosettes expresso correspondant au standard ESE. Le standard ESE a été établi à partir d'un système d'un grand fabricant de dosettes pour expresso, système permettant une préparation propre et aisée d'expresso.
- Mettre en chauffe l'appareil comme indiqué auparavant.
- Disposer le petit filtre **10** pour un expresso dans le porte-filtre **12** (une dosette) ou le grand filtre **11** pour deux expressos (deux dosettes).
- Disposer la ou les dosettes bien centrées dans le filtre **10** **11**. Suivre les indications sur l'emballage de la dosette expresso.
- Mettre en place le porte-filtre **12** avec le filtre **10** **11** et la dosette comme indiqué au chapitre "Préparation d'un expresso".
- Puis continuer comme indiqué au chapitre "Préparation d'un expresso"..

Préparation d'un cappuccino

AVERTISSEMENT

Prendre garde à la vapeur avec le mousser de lait !

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

- Toujours actionner lentement le commutateur de régulation de vapeur **2** .

- 1) Remplir le récipient du mousser de lait (de préférence en acier inoxydable) jusqu'au tiers avec du lait froid.
- 2) Vérifier que le commutateur de régulation de vapeur **2** est bien tourné à fond (tourner jusqu'en butée dans le sens „ - ”).
- 3) Manoeuvrer le mousser de lait **16**. Utiliser exclusivement la poignée **17** pour le manipuler.
- 4) Mettre le commutateur tournant **5** sur la position „☞”. Attendre que le témoin lumineux vert **4** de mise en chauffe s'allume.
- 5) Tenir un récipient vide sous le mousser de lait **16**. Tourner lentement le commutateur de régulation de vapeur **2** dans le sens „+”. Des condensats et des projections sortent de la buse. La buse et les circuits internes dans l'appareil sont ainsi nettoyés.

- 6) Quand il n'y a plus que de la vapeur sortant de la buse, tourner le commutateur de régulation de vapeur **2** dans le sens „-“ jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne sorte de la buse. Vider le récipient.
- 7) Prendre maintenant dans la main le récipient du mousseur pour apprécier la température du lait et introduire légèrement dans le lait la buse du mousseur **16**. Maintenir légèrement penché le récipient de mousseur de lait.
- 8) Tourner lentement le commutateur de régulation de vapeur **2** dans le sens „+“.
- 9) Bouger le récipient en faisant des mouvements circulaires et maintenir l'extrémité de la buse juste en dessous de la surface du lait : assez profond pour qu'il n'y ait pas de projections de lait dans tous les sens et assez haut pour qu'une mousse épaisse se forme. Opérer en restant attentif, 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) Puis plonger complètement la buse et tourner un peu le commutateur de régulation de vapeur **2** dans le sens de la fermeture pour réchauffer le lait. Maintenir le récipient légèrement penché pour que le lait bouillonne doucement tout en agitant avec la buse.
- 12) Lorsque la mousse de lait a atteint la consistance voulue, tourner à fond le commutateur de régulation de vapeur **2** (tourner jusqu'en butée dans le sens „-“).
- 13) Ne retirer qu'à ce moment la buse.
- 14) Mettre le commutateur tournant **5** sur la position „“.

REMARQUE

- Utiliser toujours pour le cappuccino des tasses plus grandes que pour un expresso, du fait de l'ajout de lait moussé.

- 15) Faire la préparation d'un cappuccino comme on le ferait pour un expresso (se reporter au chapitre «Préparation d'un expresso»/la mise en chauffe n'est plus nécessaire). Faire couler environ deux fois plus d'eau, comme pour un expresso (env. 40 ml).
- 16) Mettre à l'arrêt l'appareil avec le commutateur «marche/arrêt» **3**.
- 17) Mettre maintenant le lait moussé dans l'expresso préparé auparavant. Le cappuccino est prêt maintenant. Mettre du sucre ou de la poudre de cacao selon son goût.

REMARQUE

- Vous pouvez réchauffer d'autres préparations avec le mousser de lait **16** : cacao, thé, etc..

REMARQUE

- Nettoyer impérativement le mousser de lait **16** après chaque utilisation. Se reporter 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. Certaines variétés de lait ne se prêtent au moussage que sous certaines conditions.
- Les laits écrémés n'ont pas tendance à prendre un goût de brûlé aussi facilement que le lait complet, il y a d'autre part le risque que le lait mousse mal si la teneur en corps gras est trop faible. Utiliser donc dans la mesure du possible un lait ayant une teneur en corps gras entre 3,5% et 1,5%.
- Un lait bien froid est plus facile à faire mousser qu'un lait peu refroidi.
- Ne pas faire mousser un lait une deuxième fois, sinon il sent le brûlé.
- Laisser reposer le lait en mousse env. 30 secondes avant de mettre la mousse sur l'expresso. Les bulles de grande taille éclatent et le lait encore liquide décante. On peut ensuite ajouter la mousse fine sur l'expresso.

Production d'eau chaude

- 1) Lorsque l'appareil est chaud :
- 2) Mettre une tasse sous le mousseur de lait ⑩.
- 3) Lorsque le témoin lumineux vert ④ s'allume, tourner le commutateur de régulation de vapeur ② sur „ + ”.
- 4) Mettre le commutateur tournant ⑤ sur la position « ».  L'eau chaude sort de la buse.
- 5) Pour arrêter la sortie d'eau chaude, mettre le commutateur tournant ⑤ sur la position „M” puis tourner complètement le commutateur de régulation de vapeur ② (tourner jusqu'en butée dans le sens „ - ”).
- 6) Mettre à l'arrêt l'appareil avec le commutateur « marche/arrêt » ③.

Nettoyage et entretien

ATTENTION - RISQUE D'ACCIDENT !

- Avant de nettoyer l'appareil, toujours le débrancher de la tension secteur. Danger d'électrocution !
- Laisser l'appareil se refroidir avant de le nettoyer. Risque de brûlure !
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Danger d'électrocution !

Nettoyage du mousseur de lait

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS

- Ne jamais utiliser pour le nettoyage de produit à base de détergent ayant un caractère agressif ou décapant. Il y a risque d'endommagement de la surface de l'appareil.
- 1) Après utilisation tourner le commutateur de régulation de vapeur ② sur „ + ” et laisser s'échapper la vapeur quelques secondes.
 - 2) Tourner le commutateur de régulation de vapeur ② (tourner dans le sens de l'arrêt, jusqu'en butée dans le sens „ - ”), mettre à l'arrêt l'appareil et débrancher de la tension secteur.
 - 3) Laisser la buse se refroidir.
 - 4) Retirer la buse et la nettoyer soigneusement à l'eau chaude.
 - 5) Vérifier si le petit orifice dans la buse est bouché, le nettoyer avec une aiguille si nécessaire.

- 6) Nettoyer avec un chiffon humide le tube de sortie de vapeur du mousser de lait **16**.
- 7) Remettre en place la buse sur le tube de sortie de vapeur.

Nettoyage de la sortie d'eau chaude

Nettoyer la sortie d'eau chaude **15** après chaque utilisation :

- 1) Après la préparation d'un expresso ou d'un cappuccino et l'enlèvement du porte-filtre **12**, nettoyer toute la surface de la sortie d'eau chaude **15** avec un chiffon humide et enlever toute trace de poudre.
- 2) Mettre ensuite une tasse vide sous la sortie d'eau chaude **15** et mettre le commutateur tournant **5** sur la position „“. L'eau s'écoule de la sortie d'eau chaude **15** et entraîne les derniers restes de poudre.
- 3) Remettre au bout de 20 secondes environ le commutateur tournant **5** sur la position „“ et mettre à l'arrêt l'appareil avec le commutateur «marche/arrêt» **3**.

Nettoyage des accessoires

- 1) Nettoyer à l'eau chaude le porte-filtre **12**, les deux filtres **10** **11**, le réservoir d'eau **1** et la grille d'égouttage **8**.

REMARQUE

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

- 2) Sécher toutes les pièces.
- 3) Le bac collecteur de gouttes **14** peut être nettoyé dans un lave-vaisselle.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. Mettre un peu de lessive sur le chiffon.

Détartrage de l'appareil

Détarter régulièrement l'appareil. Détarter l'appareil après env. 200 préparations d'expresso. Voir la périodicité de cette opération en fonction de la dureté de l'eau du réseau.

Utiliser pour le détartrage un produit du commerce pour machines expresso. Procéder comme indiqué dans la notice du produit de détartrage.

Faire comme suit en l'absence de produit de détartrage :

- 1) Remplir le réservoir d'eau **1** jusqu'au repère max.

- 2) Dissoudre 2 petites cuillères (env. 30 grammes) d'acide citrique (disponible dans une droguerie ou en pharmacie).
- 3) Mettre le réservoir d'eau ❶ dans l'appareil.
- 4) Mettre en marche l'appareil avec le commutateur «marche/arrêt» ❸. Le commutateur tournant ❺ doit être sur la position „“. Le commutateur de régulation de vapeur ❷ complètement tourné (dans le sens «moins»).
- 5) Mettre dans l'appareil le porte-filtre ❶ sans poudre expresso et disposer une tasse sous le porte-filtre ❶. Dès que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe s'allume, mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „“.
- 6) Laisser s'écouler environ 2 tasses d'eau puis arrêter.
- 7) Tenir un récipient sous le mousseur de lait ❶b.
- 8) Mettre le commutateur tournant ❺ sur la position «vapeur» et attendre que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe s'allume. Tourner lentement le commutateur de régulation de vapeurs ❷ sur „+“. Laisser l'appareil produire de la vapeur pendant environ 2 minutes.
- 9) Au bout de 2 minutes tourner complètement (sens «moins») le commutateur de régulation de vapeur ❷, mettre le commutateur tournant ❺ sur „“ et mettre à l'arrêt l'appareil.
- 10) Laisser agir le détartrant pendant environ 15 minutes.
- 11) Refaire trois fois les étapes 4 - 10.
- 12) Mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „“ et laisser s'écouler l'eau jusqu'à ce que le réservoir ❶ soit vide.
- 13) Rincer le réservoir ❶ à l'eau claire et remplir jusqu'au repère «Max».
- 14) Mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „“ dès que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe s'allume.
- 15) Laisser l'eau s'écouler.
- 16) Refaire trois fois les étapes 13 - 15.
- 17) Remplir d'eau une nouvelle fois le réservoir ❶.
- 18) Mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „“.
- 19) Tenir un récipient sous le mousseur de lait ❶b et tourner lentement le commutateur de régulation de vapeur ❷ sur „+“, dès que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe s'allume.
- 20) Au bout d'environ 1 minute tourner (sens «moins») le commutateur de régulation de vapeur ❷, mettre le commutateur tournant ❺ sur „“ et mettre à l'arrêt l'appareil.

Dépannage

Panne	Cause	Remède
l'expresso ne s'écoule plus	la poudre expresso est trop humide ou trop comprimée.	refaire une préparation expresso, ne pas trop tasser la poudre expresso, ou la remplacer complètement.
	absence d'eau dans le réservoir ❶.	mettre de l'eau dans le réservoir ❶.
	les orifices du porte-filtre sont bouchés.	nettoyer le porte-filtre ❷.
l'expresso coule sur les bords du porte-filtre ❷ au lieu de passer par les orifices.	le porte-filtre ❷ n'est pas correctement mis en place.	remettre en place correctement le porte-filtre ❷.
	les orifices du porte-filtre sont bouchés.	nettoyer le porte-filtre ❷.
	présence de restes de poudre expresso sur les bords du porte-filtre ❷.	enlever les restes de poudre expresso sur le porte-filtre ❷.
l'expresso est froid.	l'appareil n'a pas été mis en chauffe.	mettre en chauffe l'appareil.
	le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe ne s'est pas encore allumé.	attendre que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe s'allume.
	les tasses n'ont pas été préchauffées.	préchauffer les tasses.
fonctionnement bruyant de la pompe.	réservoir d'eau ❶ est vide.	mettre de l'eau dans le réservoir ❶.
	le réservoir d'eau ❶ n'est pas placé correctement, l'eau ne peut pas circuler dans l'appareil.	mettre correctement en place le réservoir d'eau ❶.

la crème est trop claire (écoulement rapide de l'expresso sortant du porte-filtre 12)	• trop peu de poudre expresso.	• mette plus de poudre expresso.
	• la poudre expresso n'est pas broyée assez finement.	• n'utiliser que des poudres spécia- lement fabriquées pour expresso.
la crème est trop som- bre (écoulement lent de l'expresso sortant du porte-filtre 12)	• trop de poudre expresso.	• mettre moins de poudre expresso.
	• la poudre est broyée trop finement ou humide.	• n'utiliser que des poudres spécia- lement fabriquées pour expresso.
	• le filtre est bouché.	• nettoyer le filtre.
le lait ne mousse pas.	• le lait n'est pas assez froid.	• prendre un lait sortant du réfri- gérateur.
	• le mousser de lait 16 est encrassé.	• nettoyer le mousser de lait 16.

Mise au rebut

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.

Ce produit est assujetti à la directive européenne 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

Cette garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, et ne couvre pas les dommages de transport, les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La période de garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci s'applique également aux pièces remplacées et réparées. Les dommages et défauts qui sont éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés dès le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations devant être effectuées après expiration de la période sous garantie seront payantes.

FR Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

BE Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

FR
BE

Inhoud

Inleiding	24
Voorwoord	24
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	24
Auteursrecht	24
Beperking van aansprakelijkheid	25
Waarschuwingen	25
Gebruik in overeenstemming met bestemming	26
Veiligheid	26
Veiligheidsvoorschriften	26
Inhoud van het pakket / inspectie van transport	28
De verpakking afvoeren	28
Bedieningselementen	29
Technische gegevens	29
Voor het eerst in gebruik nemen	30
Bediening	30
Waterreservoir vullen	30
Opwarmen vóór ieder gebruik	31
Opwarmen na langere standtijd	31
Espresso klaarmaken	32
Cappuccino klaarmaken	34
Tips voor het melkschuim	36
Heet water maken	37
Reiniging en onderhoud	37
Melkopschuimer reinigen	37
Heet water-spuitskop reinigen	38
Accessoires reinigen	38
Apparaat reinigen	38
Apparaat ontkalken	38
Problemen oplossen	40
Milieurichtlijnen	41
Apparaat afdanken	41
Garantie en service	42
Importeur	42

Inleiding

Voorwoord

Geachte klant,

Met de aankoop van dit apparaat heeft u gekozen voor een kwaliteitsproduct van **SilverCrest**, dat in technisch en functioneel opzicht voldoet aan de modernste stand van ontwikkeling.

Lees de hier gegeven informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en volledig gebruik kunt maken van alle functies ervan.

Wij wensen uw veel plezier bij het gebruik.

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing maakt onderdeel uit van de espressomachine SEM 1100 A1 (navolgend aangeduid als apparaat) en voorziet u van belangrijke aanwijzingen voor het gebruik in overeenstemming met de bestemming, de veiligheid, evenals voor de bediening van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet voortdurend nabij het apparaat beschikbaar zijn. Zij moet door iedere persoon gelezen worden, die belast is met de bediening van het apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef deze met het apparaat door aan de volgende eigenaar.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Behoudens alle rechten, ook die van de fotomechanische weergave, de reproductie en het in omloop brengen door middel van speciale methodes (bijvoorbeeld verwerking van data, informatiedragers en datanetten), ook gedeeltelijk, evenals inhoudelijke en technische veranderingen.

Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de inbouw en aansluiting en de bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het in druk bezorgen en resulteren naar beste weten uit afweging van onze ervaringen en inzichten tot dusverre.

Men kan op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing geen aanspraken doen gelden.

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 ongeoorloofde onderdelen.

Waarschuwingen

In de onderhavige gebruiksaanwijzing worden volgende waarschuwingen gebruikt:

WAARSCHUWING

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

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

- De aanwijzingen in deze waarschuwing opvolgen om persoonlijk letsel te vermijden.

LET OP

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een eventuele materiële schade.

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

- De aanwijzingen in deze waarschuwing opvolgen om materiële schade te vermijden.

OPMERKING

- Een opmerking wijst op extra informatie, die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het klaarmaken van espresso/cappuccino en het verwarmen van water. Het is uitsluitend bestemd voor het gebruik in privé-huishoudens. 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 in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is zijn uitgesloten.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Veiligheid

In dit hoofdstuk "Veiligheidsinstructies" krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Verkeerd gebruik kan echter leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

Veiligheidsvoorschriften

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

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Controleer het apparaat vóór het gebruik op uitwendig zichtbare schade. Neem een defect apparaat of een apparaat dat gevallen is niet in gebruik.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.

- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde specialisten of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in aanzienlijke gevaren voor de gebruiker. Bovendien wordt er dan geen garantie meer gegeven.
- Het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!
- Raak het apparaat nooit met natte of vochtige handen aan.
- Laat beschadigde stekkers en netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel, of door de klantenservice vervangen, om risico's te voorkomen.
- Verbrandingsgevaar! Sommige delen worden tijdens het gebruik erg heet!
- Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hete stoomwolven. Let erop, dat u zich daaraan niet verbrandt! Neem voldoende afstand tot de stoom in acht.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact.

LET OP - MATERIËLE SCHADE

- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele onderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gegarandeerd, dat zij zullen 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).
- Het apparaat nooit onderdompelen in water of in andere vloeistoffen!
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact; trek nooit aan het snoer.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het in werking is.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandbediening voor het gebruik van het apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit in ruimtes, waarin temperaturen heersen lager dan of om 0°C. Als het water in de leidingen of in het waterreservoir bevroest, kan het apparaat beschadigd worden.
- Gebruik het apparaat nooit in de openlucht. Dit apparaat is alleen bestemd voor het gebruik in binnenruimtes.

OPMERKING

- Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant geautoriseerd is, anders wordt er geen garantie meer gegeven bij schade die nadien optreedt.

Inhoud van het pakket / inspectie van transport

⚠WAARSCHUWING**Verstikkingsgevaar!**

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

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

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

OPMERKING

- Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- In geval de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.



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

OPMERKING

- Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantie-kwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Bedieningselementen

- ❶ Waterreservoir
- ❷ Stoomregelknop
- ❸ AAN/UIT-knop
- ❹ Groen opwarm-indicatielampje
- ❺ Functiedraaiknop
- ❻ Stamper
- ❼ Uitsparing voor de rode vlotter
- ❽ Afdruiprooster
- ❾ Maatlepel met geïntegreerde stamper
- ❿ Kleine espressozeef
- ⓫ Grote espressozeef
- ⓬ Zeefhouder
- ⓭ Zeefblokkade
- ⓮ Druppelopvangschaal
- ⓯ Heetwaterspuitkop
- ⓰ Melkopschuimer
- ⓱ Handgreep
- ⓲ Rood opwarm-indicatielampje

Technische gegevens

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

Voor het eerst in gebruik nemen

- 1) Reinig de zeefhouder **12**, de maatlepel **9**, de espressozeven **10** **11**, het afdruiprooster **8** en het waterreservoir **1** zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden“.
- 2) Plaats het apparaat op een ondergrond die egaal en hittebestendig is. Let erop, dat het stopcontact binnen bereik is.
- 3) Zet het afdruiprooster **8** er zo in, dat de rode vlotter door de uitsparing **7** in het afdruiprooster **8** kan steken.
- 4) Steek de netstekker in een stopcontact.
- 5) Ga vóór het eerste gebruik als volgt te werk, om de interne leidingen te reinigen:
- 6) laat het water voor ca. 5 kopjes espresso door het apparaat lopen. Lees hierover het hoofdstuk „Bediening“.
- 7) Laat voor ca. 30 seconden stoom produceren. Lees hierover het hoofdstuk „Bediening“.

OPMERKING

- Bij het eerste gebruik kan het zijn, dat de pomp hoorbaar werkt, er ontstaan geluiden, maar er komt nog geen water uit het apparaat. In dit geval draait u de stoomregelknop **2** in richting „+“, zodat de lucht uit de leidingen van het apparaat kan ontwijken. Na ongeveer 20 seconden is de lucht ontweken, de geluiden verdwijnen en er komt water uit het apparaat.

Bediening

Waterreservoir vullen

OPMERKING

- Gebruik uitsluitend vers drinkwater om espresso/cappuccino klaar te maken.
- 1) Trek het waterreservoir **1** naar boven eruit, open het deksel en vul het met water:
Vul minstens met water tot aan de min-markering.
Vul nooit met meer water dan tot de max-markering.
 - 2) Schuif het waterreservoir **1** weer zo op het apparaat, dat het in de geleiders op het apparaat omlaag glijdt en vastzit.

- U kunt het waterreservoir ❶ ook vullen, zonder dat u het van het apparaat afneemt. Open daarvoor eenvoudig het waterreservoirdeksel en doe heet water erin met een fles o.i.d.. Let er daarbij op, dat er geen water naast het waterreservoir ❶ loopt.

Opwarmen vóór ieder gebruik

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

- 1) Zet het apparaat aan met de aan/uit-knop ❸. De functiedraaiknop ❺ staat op de positie „“.
- 2) Het rode indicatielampje ❶ brandt.
- 3) Wacht, totdat het groene opwarm-indicatielampje ❷ brandt.

U kunt nu een espresso/cappuccino klaarmaken.

Opwarmen na langere standtijd

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

- 1) Vul het waterreservoir ❶ met water.
- 2) Leg de grote ❶ of de kleine espressozeef ❷ in de zeefhouder ❸.
- 3) Zet de zeefhouder ❸ in het apparaat, doordat u deze aan de markering „INSERT“ op het apparaat erin zet en dan tegen de wijzers van de klok in, tot aan de markering „LOCK“ op het apparaat, draait.
- 4) Plaats een kopje onder de zeefhouder ❸.
- 5) Draai de stoomregelknop ❹ dicht (tot aan de aanslag in richting „-“ draaien).
- 6) Zet het apparaat aan met de aan/uit-knop ❸.
- 7) Het rode indicatielampje ❶ brandt.
- 8) Draai de functiedraaiknop ❺ in de stand „“. De pomp begint water in het apparaat te pompen. Zodra het water uit de zeefhouder-openingen komt, draait u de functiedraaiknop ❺ weer op de stand „“.
- 9) Zodra het groene opwarm-indicatielampje ❷ brandt, draait u de functiedraaiknop ❺ op de stand „“. Laat het water ca. 1 minuut doorlopen. Het kan zijn, dat u tussendoor het kopje moet legen. Stop de procedure daarvoor kort.
- 10) Na ca. 1 minuut draait u de functiedraaiknop weer op de stand „“.
- 11) Wacht, totdat het groene opwarm-indicatielampje ❷ weer brandt. Het opwarmen is afgesloten. U kunt nu espresso klaarmaken.

Espresso klaarmaken

NL
BE

OPMERKING

- Indien u vóór het klaarmaken van espresso hete stoom uit het apparaat heeft betrokken, adviseren wij u vóór het klaarmaken van de espresso een beetje heet water te betrekken. Anders kan het zijn, dat de espresso verbrand smaakt. Houd een leeg kopje onder de melkopschuimer **16**. Draai de stoomregelknop **2** in richting „+“. Draai de functiedraaiknop **5** in de stand „☕“, zodat heet water uit de spuitkop komt. Wacht een paar seconden, voordat u de functiedraaiknop **5** weer op de stand „W“ draait. Draai dan de stoomregelknop **2** weer dicht (in richting „-“).

OPMERKING

- Verzekert u zich er altijd van, dat de espressozeef **10** **11** schoon is en vrij van resten espressopoeder.
- 1) Als het apparaat opgewarmd is:
Om een espresso klaar te maken, zet u de kleine espressozeef **10** in de zeefhouder **12**.
Om twee espressi klaar te maken, zet u de grote espressozeef **11** in de zeefhouder **12**.
 - 2) Vul de kleine espressozeef **10** tot aan de max-markering met espressopoeder. Dit komt overeen met ca. 7g poeder, of een afgestreken maatlepel **9**.
Of...
vul de grote espressozeef **11** tot aan de max-markering met espressopoeder. Dat komt overeen met ca. 7g + 7g poeder, of twee afgestreken maatlepels **9**.
 - 3) Comprimeer het espressopoeder met behulp van de stamper op de maatlepel **9** of op het apparaat **6**.
Doe daarna, indien nodig, nog meer espressopoeder erbij, zodat de espressozeef **10** **11** tot aan de max-markering is gevuld. Comprimeer het espressopoeder daarna opnieuw.

OPMERKING

- Het comprimeren van het espressopoeder is een wezenlijke procedure bij het klaarmaken van een espresso. Wordt het espressopoeder erg sterk geperst, dan loopt de espresso langzaam door en er ontstaat meer crema. Is het espressopoeder niet zo sterk gecompriemd, loopt de espresso snel door, er ontstaat maar weinig crema.

- 4) Zet de zeefhouder **12** in het apparaat, doordat u deze aan de markering „INSERT” op het apparaat erin zet en dan tegen de wijzers van de klok in, tot aan de markering „LOCK” op het apparaat, draait.
- 5) Zet één (twee) kopje(s) onder de zeefhouder-openingen. Wij adviseren, om de kopjes eerst met heet water om te spoelen, zodat de espresso niet te snel afkoelt.
- 6) Als het groene opwarm-indicatielampje **4** brandt, kunt u nu de functiedraaiknop **5** op de stand „☕” draaien. De espresso loopt in het/de kopje(s).

⚠ WAARSCHUWING

Nooit de zeefhouder **12 uitnemen tijdens de espresso-uitgifte!**

De spatten die ontstaan door hete espresso veroorzaken letsel!

- Verzekert u zich er altijd van, dat de functiedraaiknop **5** op „☕” staat, voordat u de zeefhouder **12** verwijdt.

- 7) Als het/de kopje(s) tot aan de gewenste hoeveelheid gevuld zijn (ca. 20 ml), draait u de functiedraaiknop **5** weer in de stand „☕”.

U kunt de espresso nu drinken.

- 8) Haal na ieder gebruik het espressopoeder uit de espressozeef **10** **11**. Klap hiervoor de zeefblokkade **13** omhoog, zodat de espressozeef **10** **11** niet uit de zeefhouder **12** kan vallen. Leeg nu de espressozeef **10** **11**.

OPMERKING

- Reinig de heet water-spuitskop **15** in ieder geval na ieder gebruik. Lees hierover het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden”.

OPMERKING

- Leeg de druppelopvangschaal **14** regelmatig, uiterlijk echter, als de rode vlotter in de uitsparing **7** van het afdruiprooster **8** te zien is.

OPMERKING

- U kunt ook espresso-pads gebruiken voor het klaarmaken van de espresso. Gebruik alleen espresso-pads die voldoen aan de ESE-standaard. Bij de ESE-standaard gaat het over een systeem aangenomen door toonaangevende producenten van espresso-pads, dat een eenvoudige en schone toebereiding van espresso mogelijk maakt.
- Het apparaat opwarmen als eerder beschreven.
- Zet de kleine espressozeef **10** voor één espresso in de zeefhouder **12** (één pad) of de grote espressozeef **11** voor twee espressi (twee pads).
- Leg de pad (de pads) gecentreerd in de espressozeef **10** **11**. Let hierbij op de aanwijzingen op de verpakking van de espresso-pads.
- Zet de zeefhouder **12** met espressozeef **10** **11** en pad zoals in het hoofdstuk „Espresso klaarmaken“ erin.
- Ga nu te werk, zoals beschreven in het hoofdstuk „Espresso klaarmaken“.

Cappuccino klaarmaken

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 stoomregelknop **2** altijd langzaam.

- 1) Vul een reservoir voor het opschuimen (bij voorkeur van RVS) tot een derde met koude melk.
- 2) Verzekert u zich ervan, dat de stoomregelknop **2** dichtgedraaid is (tot aan de aanslag in richting „-“ draaien).
- 3) Schuif de melkopschuimer **16** er terzijde uit. Pak hem daarbij alleen bij de handgreep **17** vast.
- 4) Draai de functiedraaiknop **5** in de stand „☺“. Wacht, totdat het groene opwarm-indicatielampje **4** brandt.
- 5) Houd een leeg reservoir onder de melkopschuimer **16**. Draai nu langzaam de stoomregelknop **2** in richting „+“. Nu komen er condenswater/spatten uit de spuitkop. Zo worden de spuitkop en de watercirculatie binnenin het apparaat gereinigd.

- 6) Als er alleen nog maar stoom uit de spuitkop komt, draait u de stoomregelknop ② in richting „-“, totdat er geen stoom uit de spuitkop komt. Giet het water uit het reservoir weg.
- 7) Hou nu het opschuimreservoir in de hand, om de melktemperatuur te voelen en steek de spuitkop van de melkopschuimer 1b licht in de melk. Houd het melkopschuimreservoir daarbij een beetje schuin.
- 8) Draai nu langzaam de stoomregelknop ② in richting „+“.
- 9) Maak ronddraaiende bewegingen met het opschuimreservoir en houd daarbij de punt van de spuitkop net onder het melkoppervlak: diep genoeg, zodat de melk niet naar alle kanten spat en hoog genoeg, dat er een dikke schuim wordt gemaakt. Doet u het goed, is daarbij een diep brommend geluid te horen.
- 10) Als het melkschuim omhoog stijgt, steekt u de spuitkop er dieper in, om de volgende „laag“ op te schuimen en een aanbranden van het schuim te vermijden.
- 11) Dompel uiteindelijk de spuitkop helemaal onder en draai de stoomregelknop ② een beetje dicht, zodat de melk wordt verhit. Houd het opschuimreservoir een beetje schuin, zodat de melk zachtjes ronddraait, terwijl zij met de spuitkop wordt omgeroerd.
- 12) Als het melkschuim de gewenste consistentie heeft, draait u de stoomregelknop ② dicht (tot aan de aanslag in richting „-“ draaien).
- 13) Trek pas dan de spuitkop uit de melk.
- 14) Draai de functiedraaiknop ⑤ in de stand „“.

OPMERKING

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

- 15) Ga voor het klaarmaken van de cappuccino net zo te werk, als zou u een espresso klaarmaken (zie hoofdstuk „Espresso klaarmaken“/het opwarmen is niet meer nodig). Laat het water nu ca. twee keer zo lang doorlopen, als bij een espresso (ca. 40 ml).
- 16) Zet het apparaat uit met de aan/uit-knop ③.
- 17) Doe nu de opgeschuimde melk in de eerste klaargemaakte espresso. De cappuccino is nu klaar. U kunt er als u wenst suiker aan toevoegen of hem met cacao poeder bestrooien.

OPMERKING

- U kunt met de melkopschuimer **16** ook andere vloeistoffen, zoals cacao of thee verwarmen.

OPMERKING

- Reinig de melkopschuimer **16** in ieder geval na ieder gebruik. Lees hierover het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden“.

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.
- Ontroomde of magere melk brandt niet zo gemakkelijk aan als volle melk, bij een te laag vetgehalt bestaat echter het risico, dat de melk niet goed opgeschuimd kan worden. Gebruik daarom naar mogelijkheid een melk met een vetaandeel van 3,5% of 1,5%.
- Goed gekoelde melk kan beter opgeschuimd worden dan minder koude.
- De melk geen tweede keer opschuimen, omdat zij anders aanbrandt.
- Laat de opgeschuimde melk ca. 30 seconden lang staan, voordat u het schuim op de espresso doet. Zo barsten grote bellen en nog vloeibare melk zakt omlaag. U kunt dan het fijne schuim op de espresso doen.

Heet water maken

- 1) Als het apparaat opgewarmd is:
- 2) Plaats een kopje onder de melkopschuimer 16.
- 3) Als het groene indicatielampje 4 brandt, draait u de stoomregelknop 2 op „ + “.
- 4) Zet de functiedraaiknop 5 in de stand „  “. Er komt heet water uit de spuitkop.
- 5) Als u de afgifte van heet water wilt onderbreken, zet u de functiedraaiknop 5 in de stand „  “ en draait u dan de stoomregelknop 2 dicht (tot aan de aanslag in richting „ - “ draaien).
- 6) Zet het apparaat uit met de aan/uit-knop 3.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Voordat u het apparaat reinigt, haalt u altijd eerst de stekker uit het stopcontact. Gevaar voor een elektrische schok!
- Laat het apparaat altijd eerst afkoelen, voordat u het apparaat reinigt. Verbrandingsgevaar!
- Het apparaat nooit onderdompelen in water of in andere vloeistoffen! Gevaar voor een elektrische schok!

Melkopschuimer reinigen

LET OP - MATERIËLE SCHADE

- Gebruik nooit schurende, agressieve of chemische schoonmaakmiddelen om het apparaat te reinigen. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.
- 1) Draai de stoomregelknop 2 direct na het gebruik op „ + “ en laat een paar seconden stoom ontwijken.
 - 2) Draai de stoomregelknop 2 dicht (tot aan de aanslag in richting „ - “ draaien), zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
 - 3) Laat de spuitkop afkoelen.
 - 4) Trek de spuitkop eraf en reinig deze zorgvuldig in warm water.
 - 5) Controleer, of het kleine gat in de spuitkop verstopt is en reinig het in voorkomend geval met een naald.

- 6) Reinig de stoomafgiftepijpje van de melkopschuimer **16** met een vochtige doek.
- 7) Schuif de spuitkop weer op het stoomafgiftepijpje.

NL
BE

Heet water-spuitskop reinigen

Reinig de heet water-spuitskop **15** na ieder gebruik.

- 1) Nadat u de espresso/cappuccino heeft klaargemaakt en de zeefhouder **12** afgenomen, veegt u het hele oppervlak van de heet water-spuitskop **15** met een vochtige doek af, zodat alle poederresten worden verwijderd.
- 2) Plaats dan een leeg kopje onder de heet water-spuitskop **15** en draai de functiedraaiknop **5** in de stand „☕“. Er komt water uit de heet water-spuitskop **15** en spoelt de laatste resten poeder eruit.
- 3) Zet na ca. 20 seconden de functiedraaiknop **5** weer in de stand „-M-“ en schakel het apparaat uit met de aan/uit-knop **3**.

Accessoires reinigen

- 1) Reinig de zeefhouder **12**, de twee espressozeven **10** **11**, het waterreservoir **1** en het afdruiprooster **8** in warm water.

OPMERKING

► Als u afwasmiddel aan het water toevoegt, kan het zijn dat de smaak van de espresso wordt beïnvloed. Als de vervuilingen alleen met afwasmiddel verwijderd kunnen worden, spoelt u de onderdelen achteraf met veel helder water af.

- 2) Droog alle onderdelen af.
- 3) De druppelopvangschaal **14** is vaatwasmachinebestendig.

Apparaat reinigen

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

Apparaat ontkalken

Ontkalk het apparaat regelmatig. Na ca. 200 keer espresso klaarmaken moet het apparaat worden ontkalkt. Naar gelang de hardheidsgraad van het water in uw regio kan deze waarde afwijken.

Gebruik voor het ontkalken in de handel te verkrijgen ont kalkers voor espresso machines. Ga zo te werk als beschreven op de gebruiksaanwijzing van de ont kalker.

As u geen ont kalker heeft, kunt u alternatief als volgt te werk gaan:

- 1) Vul het waterreservoir **1** tot aan de max-markering.

- 2) Los daarin 2 lepels (ca. 30 gram) citroenzuur op (te verkrijgen bij drogisterijen en apotheken).
- 3) Plaats het waterreservoir **1** in het apparaat.
- 4) Zet het apparaat aan met de aan/uit-knop **3**. De functiedraaiknop **5** moet in de stand „“ staan. De stoomregelknop **2** is dichtgedraaid.
- 5) Zet de zeefhouder **12** zonder espressopoeder in het apparaat en zet een kopje onder de zeefhouder **12**. Zodra het groene opwarm-indicatielampje **4** brandt, zet u de functiedraaiknop **5** in de stand „“.
- 6) Laat ca. 2 kopjes water doorlopen en stop dan de procedure.
- 7) Houd een reservoir onder de melkopschuimer **16**.
- 8) Zet de functieschakelaar **5** in de stand „Stoom“ en wacht, totdat het groene opwarm-indicatielampje **4** brandt. Draai langzaam de stoomregelknop **2** op „+“. Laat het apparaat ca. 2 minuten lang stoom produceren.
- 9) Draai na 2 minuten de stoomregelknop **2** dicht en zet de functiedraaiknop **5** op „“ en schakel het apparaat uit.
- 10) Laat de ontkalker ca. 15 minuten lang inwerken.
- 11) Herhaal de stappen 4- 10 drie keer.
- 12) Zet de functiedraaiknop **5** dan in de stand „“ en laat het water zo lang doorlopen, totdat het waterreservoir **1** leeg is.
- 13) Spoel het waterreservoir **1** met helder water om en vul met helder water tot aan de max-markering.
- 14) Zet de functiedraaiknop **5** in de stand „“, zodra het groene opwarm-indicatielampje **4** brandt.
- 15) Laat het water doorlopen.
- 16) Herhaal de stappen 13- 15 drie keer.
- 17) Vul het waterreservoir **1** nog een keer met water.
- 18) Draai de functiedraaiknop **5** in de stand „“.
- 19) Houd een reservoir onder de melkopschuimer **16** en draai de stoomregelknop **2** langzaam op „+“, zodra het groene opwarm-indicatielampje **4** brandt.
- 20) Draai de stoomregelknop **2** na ca. 1 minuut dicht, zet de functiedraaiknop **5** op „“ en schakel het apparaat uit.

Problemen oplossen

NL
BE

Storing	Oorzaak	Oplossing
De espresso loopt er niet meer uit	Het espressopoeder is te vochtig en/of te vast geperst.	De espresso opnieuw klaarmaken, daarbij het espressopoeder echter niet meer zo vast comprimeren, of het helemaal vervangen.
	Geen water in het waterreservoir 1.	Vul het waterreservoir 1 met water.
	De gaten in de zeefhouder-openingen zijn verstopt.	Zeefhouder 12 reinigen.
De espresso druppelt over de randen van de zeefhouder 12 in plaats van uit de openingen.	De zeefhouder 12 werd niet correct ingezet.	Zeefhouder 12 correct inzetten.
	De zeefhouder-openingen zijn verstopt.	Zeefhouder 12 reinigen.
	Er zitten resten espressopoeder op de rand van de zeefhouder 12.	Rand van de zeefhouder 12 vrijmaken van resten espressopoeder.
De espresso is koud.	Het apparaat werd niet eerst opgewarmd.	Apparaat eerst opwarmen.
	Het groene opwarm-indicatielampje 4 heeft nog niet gebrand.	Wacht, totdat het groene opwarm-indicatielampje 4 brandt.
	De kopjes werden niet eerst opgewarmd.	Kopjes eerst opwarmen.
Luidruchtig bedrijf van de pomp.	Het waterreservoir 1 is leeg.	Vul het waterreservoir 1 met water.
	Het waterreservoir 1 is er niet goed ingezet, zodat het water niet in het apparaat terecht komt.	Waterreservoir 1 correct inzetten.

De crema is te licht (de espresso loopt snel uit de zeefhouder 12)	• te weinig espressopoeder.	• Meer espressopoeder gebruiken.
	• Het espressopoeder is te grof gemalen.	• Alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder gebruiken.
De crema is te donker (de espresso loopt langzaam uit de zeefhouder 12)	• te veel espressopoeder.	• Minder espressopoeder gebruiken.
	• Het poeder is te fijn gemalen of vochtig.	• Alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder gebruiken.
	• De zeef is verstopt.	• Zeef reinigen.
De melk wordt niet opgeschuimd.	• De melk is niet koud genoeg.	• Gebruik melk uit de koelkast.
	• De melkopschuimer 16 is vervuild.	• Reinig de melkopschuimer 16.

Milieurichtlijnen

Apparaat afdanken



Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Garantie en service

NL
BE

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, voor aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons geautoriseerde servicefiliaal, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt tevens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebrek die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode worden alle voorkomende reparaties in rekening gebracht.

(NL) Kompernass Service Nederland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

(BE) Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	44
Vorwort	44
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	44
Urheberrecht	44
Haftungsbeschränkung	45
Warnhinweise	45
Bestimmungsgemäße Verwendung	46
Sicherheit	46
Sicherheitshinweise	46
Lieferumfang / Transportinspektion	48
Entsorgung der Verpackung	48
Bedienelemente	49
Technische Daten	49
Erste Inbetriebnahme	50
Bedienung	50
Wassertank befüllen	50
Aufheizen vor jedem Gebrauch	51
Aufheizen nach längerer Standzeit	51
Espresso zubereiten	52
Cappuccino zubereiten	54
Tipps für den Milchschaum	56
Heißes Wasser erzeugen	57
Reinigen und Pflegen	57
Milchaufschäumer reinigen	57
Heißwasserdusche reinigen	58
Zubehörteile reinigen	58
Gerät reinigen	58
Gerät entkalken	58
Fehlerbehebung	60
Entsorgung	61
Gerät entsorgen	61
Garantie und Service	62
Importeur	63

Einführung

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt von **SilverCrest** entschieden, welches hinsichtlich Technik und Funktionalität dem modernsten Entwicklungsstandard entspricht.

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Espressomaschine SEM 1100 A1 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für den bestimmungsgemäßen Gebrauch, die Sicherheit, sowie die Bedienung des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, sowie inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

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.

DE
AT
CH

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 Erwärmen von Wasser. Es ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

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 Betreiber.

Sicherheit

In dem Kapitel „Sicherheitshinweise“ erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

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.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie 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!
- 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.

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- 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, Feuchtigkeit, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem 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.

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
- 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.

HINWEIS

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

Bedienelemente

- ❶ Wassertank
- ❷ Dampfregulierungsschalter
- ❸ Ein-/Aus-Schalter
- ❹ grüne Aufheizkontrollleuchte
- ❺ Funktionsdrehschalter
- ❻ Stopfer
- ❼ Aussparung für den roten Schwimmer
- ❽ Abtropfgitter
- ❾ Messlöffel mit integriertem Stopfer
- ❿ kleines Espressosieb
- ⓫ großes Espressosieb
- ⓬ Siebträger
- ⓭ Siebblockierer
- ⓮ Tropfenauffangschale
- ⓯ Heißwasserdusche
- ⓰ Milchaufschäumer
- ⓱ Griff
- ⓲ rote Aufheizkontrollleuchte

DE
AT
CH

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nennleistung	1100 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Wasserbehälter (Max)	1,5 Liter

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **12**, den Messlöffel **9**, die Espressosiebe **10** **11**, das Abtropfgitter **8** und den Wassertank **1** wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie drauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter **8** so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung **7** im Abtropfgitter **8** ragen kann.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 5) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
- 6) Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso 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 Dampfregulierungsschalter **2** in Richtung „+“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann. 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) Ziehen Sie den Wassertank **1** nach oben heraus, öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn mit Wasser:
Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein.
Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zu Max-Markierung ein.
 - 2) Schieben Sie den Wassertank **1** wieder so auf das Gerät, dass es in den Schienen am Gerät heruntergleitet und fest sitzt.

- Sie können den Wassertank **1** auch befüllen, ohne dass Sie ihn vom Gerät abnehmen. Öffnen Sie dafür einfach den Wassertankdeckel und füllen Sie Wasser mit einer Flasche o.ä. ein. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser neben den Wassertank **1** läuft.

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 **3** an. Der Funktionsdreheschalter **5** steht auf der Position „“.
- 2) Die rote Aufheizkontrollleuchte **18** leuchtet.
- 3) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **4** leuchtet.

Sie können nun einen Espresso/Cappuccino zubereiten.

Aufheizen nach längerer Standzeit

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

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **1**.
- 2) Legen Sie das große **11** oder das kleine Espressosieb **10** in den Siebträger **12**.
- 3) Setzen Sie den Siebträger **12** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis zur Markierung „LOCK“ am Gerät, drehen.
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **12**.
- 5) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **3** an.
- 7) Die rote Aufheizkontrollleuchte **18** leuchtet.
- 8) Drehen Sie den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „“. Die Pumpe beginnt, Wasser in das Gerät zu pumpen. Sobald das Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drehen Sie den Funktionsdreheschalter **5** wieder auf die Position „“.
- 9) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **4** leuchtet, drehen Sie den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „“. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen. Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang.
- 10) Nach ca. 1 Minute drehen Sie den Funktionsdreheschalter wieder auf die Position „“.
- 11) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **4** wieder leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

Espresso zubereiten

HINWEIS

- Falls Sie vor der Espressozubereitung heißen Dampf aus der Maschine bezogen haben, empfehlen wir Ihnen vor der Espressozubereitung etwas heißes Wasser zu beziehen. Ansonsten kann es sein, dass der Espresso verbrannt schmeckt. Halten Sie eine leere Tasse unter den Milchaufschäumer **16**. Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter **2** in Richtung „+“. Drehen Sie den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „“, so dass heißes Wasser aus der Düse tritt. Warten Sie einige Sekunden, bevor Sie den Funktionsdreheschalter **5** wieder auf die Position „“ drehen. Drehen Sie dann den Dampfregulierungsschalter **2** wieder zu (in Richtung „-“).

HINWEIS

- Stellen Sie immer sicher, dass das Esspressosieb **10** **11** sauber ist und von Esspressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Esspressosieb **10** in den Siebträger **12** ein.
Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie das große Esspressosieb **11** in den Siebträger **12** ein.
 - 2) Füllen Sie das kleine Esspressosieb **10** bis zur Max-Markierung mit Esspressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver, oder einem gestrichenem Messlöffel **9**.
oder...
Füllen Sie das große Esspressosieb **11** bis zur Max-Markierung mit Esspressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver, oder zwei gestrichenen Messlöffeln **9**.
 - 3) Verdichten Sie das Esspressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel **9** oder am Gerät **6**. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Esspressopulver nach, so dass das Esspressosieb **10** **11** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Esspressopulver danach erneut.

HINWEIS

- Das Verdichten des Esspressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espresso. Wird das Esspressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Esspressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.

- 4) Setzen Sie den Siebträger **12** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis zur Markierung „LOCK“ am Gerät, 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.
- 6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte **4** leuchtet, können Sie nun den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „“ drehen. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger **12 während der Espressoabgabe!**

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

- Stellen Sie immer sicher, dass der Funktionsdreheschalter **5** auf „“ steht, bevor Sie den Siebträger **12** entfernen.

- 7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml), drehen Sie den Funktionsdreheschalter **5** wieder in die Position „“.

Sie können den Espresso nun trinken.

- 8) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Espresso-sieb **10 11**. Klappen Sie hierzu den Siebblockierer **13** nach oben, so dass das Espresso-sieb **10 11** nicht aus dem Siebträger **12** herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espresso-sieb **10 11**.

HINWEIS

- Reinigen Sie die Heißwasserdusche **15** unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

HINWEIS

- Entleeren Sie regelmäßig die Tropfenauffangschale **14**, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung **7** des Abtropfgitters **8** zu sehen ist.

HINWEIS

- Sie können auch Espresso-Pads für die Zubereitung des Espressos verwenden. Verwenden Sie nur Espresso-Pads die dem ESE-Standard entsprechen. Bei dem ESE-Standard handelt es sich um ein von führenden Espresso-Pads-Herstellern angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Espresso möglich macht.
- Heizen Sie das Gerät wie zuvor beschrieben auf.
- Setzen Sie das kleine Espressosieb **10** für einen Espresso in den Siebträger **12** ein (ein Pad) oder das große Espressosieb **11** für zwei Espresso (zwei Pads).
- Legen Sie das Pad (die Pads) zentriert in das Espressosieb **10** **11**. Beachten Sie hierbei die Hinweise auf der Verpackung der Espresso-Pads.
- Setzen Sie den Siebträger **12** mit Espressosieb **10** **11** und Pad wie im Kapitel „Espresso zubereiten“ ein.
- Gehen Sie nun vor, wie im Kapitel „Espresso zubereiten“ beschrieben.

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 Dampfreferenzierungsschalter **2** immer langsam.

- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
- 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfreferenzierungsschalter **2** zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 3) Schieben Sie den Milchaufschäumer **16** zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff **17** an.
- 4) Drehen Sie den Funktionsdreh schalter **5** auf die Position „☞“. Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **4** leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer **16**. Drehen Sie langsam den Dampfreferenzierungsschalter **2** in Richtung „+“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.

- 6) Wenn nur noch Dampf aus der Düse tritt, drehen Sie den Dampfregulierungsschalter **2** 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 **16** leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter **2** in Richtung „+“.
- 9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machten 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 Dampfregulierungsschalter **2** etwas 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 hat, drehen Sie den Dampfregulierungsschalter **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Stellen Sie den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „“.

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 nur ca. doppelt so lange durchlaufen, wie bei einem Espresso (ca. 40 ml).
- 16) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **3** 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

- Sie können mit dem Milchaufschäumer **16** auch andere Flüssigkeiten, wie Kakao oder Tee erhitzen.

HINWEIS

- Reinigen Sie den Milchaufschäumer **16** 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 Milchsorfen lassen sich allerdings nur mit Einschränkungen aufschäumen.
- Enthaltene oder 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.
- 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 erzeugen

- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
- 2) Stellen Sie eine Tasse unter den Milchaufschäumer 16.
- 3) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte 4 leuchtet, drehen Sie den Dampfregulierungsschalter 2 auf „+“.
- 4) Stellen Sie den Funktionsdreheschalter 5 auf die Position „☕“. Heißes Wasser tritt aus der Düse aus.
- 5) Wenn Sie die Heißwasserabgabe unterbrechen wollen, stellen Sie den Funktionsdreheschalter 5 auf die Position „M“ und drehen Sie dann den Dampfregulierungsschalter 2 zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 6) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 3 aus.

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

Milchaufschäumer reinigen

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.
- 1) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter 2 direkt nach dem Gebrauch auf „+“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
 - 2) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter 2 zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
 - 3) Lassen Sie die Düse abkühlen.
 - 4) Ziehen Sie die Düse ab und reinigen Sie diese sorgfältig in warmen Wasser.
 - 5) Kontrollieren Sie, ob das kleine Loch in der Düse verstopft ist und reinigen Sie es gegebenenfalls mit einer Nadel.

- 6) Reinigen Sie das Dampfabgaberohr des Milchaufschäumers **16** mit einem feuchten Tuch.
- 7) Schieben Sie die Düse wieder auf das Dampfabgaberohr auf.

Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche **15** nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger **12** abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche der Heißwasserdusche **15** mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
- 2) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter die Heißwasserdusche **15** und drehen Sie den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „“. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche **15** aus, und spült letzte Pulverreste heraus.
- 3) Stellen Sie nach ca. 20 Sekunden den Funktionsdreheschalter **5** wieder in die Position „“ und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **3** aus.

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **12**, die beiden Espressosiebe **10** **11**, den Wassertank **1** und das Abtropfgitter **8** 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 **14** ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Gerät reinigen

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

Gerät entkalken

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Nach ca. 200 Espressozubereitungen 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 wie folgt vorgehen:

- 1) Füllen Sie den Wassertank **1** 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 **1** in das Gerät ein.
- 4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **3** ein. Der Funktionsdreh-
schalter **5** muss auf der Position „“ stehen. Der Dampfregulierungsschalter **2**
ist zuge dreht.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **12** ohne espressopulver, in das Gerät ein und stel-
len Sie eine Tasse unter den Siebträger **12**. Sobald die grüne Aufheizkont-
rollleuchte **4** leuchtet, stellen Sie den den Funktionsdreh-
schalter **5** auf die Position „“.
- 6) Lassen Sie ca. 2 Tassen Wasser durchlaufen und stoppen Sie dann den Vor-
gang.
- 7) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **16**.
- 8) Stellen Sie den Funktionsdreh-
schalter **5** auf die Position „Dampf“ und war-
ten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **4** leuchtet. Drehen Sie langsam
den Dampfregulierungsschalter **2** auf „+“. Lassen Sie das Gerät für ca. 2
Minuten Dampf erzeugen.
- 9) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfregulierungsschalter **2** zu, stellen Sie
den Funktionsdreh-
schalter **5** auf „“ und schalten Sie das Gerät aus.
- 10) Lassen Sie den Entkalker für ca. 15 Minuten einwirken.
- 11) Wiederholen Sie die Schritte 4 - 10 drei mal.
- 12) Stellen Sie dann den Funktionsdreh-
schalter **5** auf die Position „“ und
lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank **1** leer ist.
- 13) Spülen Sie den Wassertank **1** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares
Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 14) Stellen Sie den Funktionsdreh-
schalter **5** auf die Position „“, sobald die
grüne Aufheizkontrollleuchte **4** leuchtet.
- 15) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.
- 16) Wiederholen Sie die Schritte 13 - 15 drei mal.
- 17) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank **1**.
- 18) Drehen Sie den Funktionsdreh-
schalter **5** auf die Position „“.
- 19) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **16** und drehen Sie lang-
sam den Dampfregulierungsschalter **2** auf „+“, sobald die grüne Aufheiz-
kontrollleuchte **4** leuchtet.
- 20) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfregulierungsschalter **2** zu, stellen
Sie den Funktionsdreh-
schalter **5** auf „“ und schalten Sie das Gerät aus.

Fehlerbehebung

DE
AT
CH

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 1.	Wasser in den Wassertank 1 füllen.
	Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	Siebträger 12 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 12 anstatt aus den Öffnungen.	Der Siebträger 12 wurde nicht korrekt eingesetzt.	Siebträger 12 richtig einsetzen.
	Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	Siebträger 12 reinigen.
	Es befinden sich ESPRESSOPULVERreste auf dem Rand des Siebträgers 12.	Rand des Siebträgers 12 von ESPRESSOPULVERresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	Gerät vorheizen.
	Die grüne Aufheizkontrollleuchte 4 hat noch nicht geleuchtet.	Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte 4 leuchtet.
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	Der Wassertank 1 ist leer.	Wasser in den Wassertank 1 füllen.
	Der Wassertank 1 ist nicht richtig eingesetzt, so dass das Wasser nicht in das Gerät gelangt.	Wassertank 1 richtig einsetzen.

Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger 12)	• 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 lang- sam aus dem Siebträger 12)	• zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwen- den.
	• 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 16 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie den Milchaufschäu- mer 16.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC-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.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Schraven Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct./Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 42 Ct./Min.)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

DE
AT
CH