

Espresso Machine SEM 1100 A2

FI
SE
DK



GB **Espresso Machine**
IE Operating instructions

FI **Espressokeitin**
Käyttöohje

SE **Espressomaskin**
Bruksanvisning

DK **Espressomaskine**
Betjeningsvejledning

DE **Espressomaschine**
AT Bedienungsanleitung
CH



Index

Introduction	2
Preface	2
Information for these operating instructions	2
Copyright	2
Limited liability	3
Warnings	3
Intended use	4
Safety	4
Safety instructions	4
Items supplied / Transport inspection	6
Disposal of the packaging	6
Operating componentse	7
Technical data	7
Commissioning	8
Operation	8
Filling the water tank	8
Heating up before every use	9
Heating up after an extended downtime	9
Preparing Espresso	10
Preparing Cappuccino	12
Tips for the milk froth	14
Generating hot water	14
Cleaning and Care	15
Cleaning the milk frother	15
Cleaning the hot water shower	15
Cleaning accessories	16
Cleaning the appliance	16
Descaling the appliance	16
Troubleshooting	18
Disposal	19
Disposal of the appliance	19
Warranty and Service	20
Importer	20

Introduction

Preface

Dear customer,

with the purchase of this appliance you have decided on a quality product from **SilverCrest**, which, in terms of technology and functionality, meets the most up-to-date development standards.

Read the information included here so that you can quickly familiarize yourself with your appliance and thus make full use of its functions.

We wish you a great deal of enjoyable use.

Information for these operating instructions

These operating instructions are a component of the Espresso Machine SEM 1100A2 (henceforth designated as the appliance) and they supply you with important information about the intended use, safety, installation and connection as well as operation of the appliance.

The operating instructions must be constantly kept available close to the appliance. They are to be read and applied by every person charged with the operation of the appliance.

Keep these operating instructions and hand them over with the appliance to any future owners.

Copyright

This documentation is copyright protected.

All rights, including those of photographic reproduction, duplication and distribution by means of particular methods (for example data processing, data carriers and data networks), wholly or partially, as well as substantive and technical changes, are reserved.

Limited liability

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

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

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, inappropriate repairs, making unauthorized modifications or for using unapproved replacement parts.

Warnings

In the extant operation instructions the following warnings are used:

WARNING

A warning of this risk level signifies a potentially dangerous situation.

If the risk situation is not avoided it can lead to injuries.

- The directives in this warning are there to avoid personal injuries.

IMPORTANT

A warning of this risk level signifies potentially property damage.

If the situation is not avoided it can lead to property damage.

- The directives in this warning are there to avoid property damage.

NOTICE

- A notice signifying additional information that assists in the operation of this appliance.

Intended use

This appliance serves exclusively for the preparation of espresso/cappuccino and the heating of water. It is intended solely for use in domestic households. Do not use it for commercial applications.

This appliance is not intended for any other use or for uses beyond those detailed here.

WARNING

Risk from unintended use!

Risks can come from the appliance if it is used for unintended purposes and/or other types of use.

- Use this appliance exclusively for its intended purposes.
- Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind for damage resulting from unintended use will not be accepted.

The operator alone bears liability.

Safety

In the chapter "Safety Notices" you will receive important safety information regarding the handling of the appliance.

This appliance complies with the statutory safety regulations. Incorrect usage can, however, lead to personal injury and property damage.

Safety instructions

For safe handling of the appliance observe the following safety information:

WARNING - RISK OF INJURY!

- Before use check the appliance for visible external damage. Do not put into operation an appliance that is damaged or has been dropped.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Repairs should only be carried out by authorized specialist companies or by the Customer Service Department. Incorrect repairs can result in significant risks for the user. In addition warranty claims become void.
- NEVER submerge the appliance in water or other liquids. Risk of electric shock!
- Never touch the appliance with wet or moist hands.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Risk of Burns! During use, some parts become very hot!
- Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.
- Connect the appliance only to correctly installed and earthed mains power sockets.

ATTENTION - PROPERTY DAMAGE

- Defective components may only be replaced with original replacement parts. Compliance with the safety requirements can only be assured by using original replacement parts.
- Protect the appliance from moisture and liquid penetration.
- Protect the appliance against shock, moisture, dust, chemicals, extremes of temperature and from being too close to sources of heat (ovens, radiators).
- NEVER submerge the appliance in water or other liquids.
- Always pull the plug from the mains power socket; never pull on the cable.
- Never leave the appliance unsupervised whilst in use.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0° C. Should the water in the pipes or the water tank freeze, the appliance could be damaged.
- Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended only for indoor use.

NOTICE

- A repair to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorized by the manufacturer otherwise no additional warranty claims can be considered for subsequent damages.

Items supplied / Transport inspection

WARNING

Risk of suffocation!

- Packaging material should not be used as a play thing.
There is a risk of suffocation!

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Espresso Machine
- Sieve carrier
- large espresso sieve
- small espresso sieve
- Measuring spoon with compactor
- Operating Instructions

NOTICE

- Check the contents to make sure everything is available and there are no signs of visible damage.
- If the contents are not complete, or are damaged due to defective packaging or transportation, contact the service hotline.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



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

NOTICE

- If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

Operating componentse

- ❶ Water tank
- ❷ Steam regulation knob
- ❸ On/Off switch
- ❹ Green heating-up control lamp
- ❺ Rotary switch
- ❻ Compactor
- ❼ Recess for the red float
- ❽ Drip grill
- ❾ Measuring spoon with compactor
- ❿ small espresso sieve
- ⓫ large espresso sieve
- ⓬ Sieve carrier
- ⓭ Sieve blocker
- ⓮ Drip tray
- ⓯ Hot water shower
- ⓰ Milk foamer
- ⓱ Grip
- ⓲ Red heating-up control lamp

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nominal performance	1 100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
Water tank (Max)	1.5 Litres
Energy consumption in standby mode until automatic switch-off	approx. 31.3 Wh
Energy consumption in off-mode	0 Wh

Commissioning

- 1) Clean the sieve holder **12**, the measuring spoon **9**, the espresso sieve **10** **11**, the drip grill **8** and the water tank **1** as described in the chapter "Cleaning and Care".
- 2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.
- 3) Insert the drip grill **8** so that the red float can protrude through the recess **7** in the drip grill **8**.
- 4) Insert the plug into a mains power socket.
- 5) Proceed as follows before the first use, so as to clean the internal pipelines:
- 6) Allow sufficient water for about 5 cups of coffee to flow through the appliance. Refer to the chapter "Operation".
- 7) Let steam generate for about 30 seconds. Refer to the chapter "Operation".

NOTICE

- On the first use it may be that the pump is already audibly working, noises occur, but still no water is coming out of the appliance. In this case, turn the steam control switch **2** in the direction "+" so that air can escape from the pipelines of the appliance (the function rotary switch **5** stands at the position "☕"). After approx. 20 seconds the air will have escaped, the noises disappear and water flows from the appliance.

Operation

Filling the water tank

NOTICE

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

- 1) Pull the water tank **1** upward and out, open the lid and fill it with water: Fill it with water to at least the Min. marking.
Never fill it with more water than up to the Max marking.
 - 2) Push the water tank **1** back into the appliance so that it slides into the appliance on the rails and sits firmly.
- You can also fill the water tank **1** without having to remove it from the appliance. Simply open the water tank lid and fill it with water from a bottle etc. Ensure that no water runs beside the water tank **1**.

Heating up before every use

Before you can prepare an espresso or cappuccino, the appliance must be heated up.

- 1) Switch the appliance on with the on/off switch **3**. The rotary switch **5** is at the position „“.
- 2) The red heating-up control lamp **18** glows.
- 3) Wait until the green heating-up control lamp **4** glows.

You can now make an espresso / cappuccino.

Heating up after an extended downtime

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

- 1) Fill the water tank **1** with water.
- 2) Place either the large **11** or the small espresso sieve **10** in the sieve carrier **12**.
- 3) Insert the sieve carrier **12** into the appliance by placing it at the marking "INSERT" and then turning it anticlockwise to the marking "LOCK".
- 4) Place a cup under the sieve carrier **12**.
- 5) Close the steam regulation knob **2** (turn it as far as it will go in the direction " - ").
- 6) Switch the appliance on with the on/off switch **3**.
- 7) The red heating-up control lamp **18** glows.
- 8) Turn the rotary switch **5** to the position "". The pump begins to pump water into the appliance. As soon as water flows from the sieve carrier opening, turn the rotary switch **5** back to the position "".
- 9) As soon as the green heating-up control lamp **4** glows, turn the rotary switch **5** to the position "". Allow the water to flow for about 1 minute. It may be that you need to empty the cup in between. For this, briefly stop the process.
- 10) After approx. 1 minute turn the rotary switch back to the position "".
- 11) Wait until the green heating-up control lamp **4** glows again. The warming-up is concluded. You can now prepare espresso.

Preparing Espresso

NOTICE

- If, before starting to make the espresso, you have taken hot steam from the machine, we recommend you draw a little hot water before commencing with the espresso preparation. If you do not, it may be that the coffee tastes burnt. Hold an empty cup under the milk frother **10**. Turn the steam control knob **2** in the direction "+". Turn the function rotary knob **5** to the position "☕" so that hot water flows out of the nozzle. Wait a few seconds before turning the function rotary knob **5** back to the position "M". Then turn the steam control knob **2** back to closed (in the direction "-").

NOTICE

- Always ensure that the espresso sieve **10** **11** is clean and free of coffee powder residues.
- 1) When the appliance is heated-up:
To prepare an espresso, place the small espresso sieve **10** in the sieve carrier **12**. To prepare two espressos, place the large espresso sieve **11** in the sieve carrier **12**.
 - 2) Fill the small espresso sieve **10** to the max marking with espresso powder. This equates to approx. 7g of powder or a levelled measuring spoon **9**.
or...
Fill the large espresso sieve **11** to the max marking with espresso powder. This equates to about 7g + 7g of powder or two levelled measuring spoons **9**.
 - 3) Compress the espresso powder using the tamper on the appliance **6**. Then, if necessary, fill it with more espresso powder, until the espresso sieve **10** **11** is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

NOTICE

- Compaction of the coffee powder is an essential process for the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and there is more crema. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.

- 4) Insert the sieve carrier 12 into the appliance by placing it at the marking "INSERT" and then turning it anticlockwise to the marking "LOCK".
- 5) Place one (or two) cup(s) under the sieve carrier openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly.
- 6) As soon as the green heating-up control lamp 4 glows, you can turn the rotary switch 5 to the position "☕". The espresso flows into the cup(s).

WARNING

Never remove the sieve carrier 12 during the espresso output!

The resulting spray of hot espresso would lead to injury!!

- Always ensure that the rotary switch 5 stands at "☕" before you remove the sieve carrier 12.

NOTICE

- This appliance is fitted with a pre-brew function. This means that the hot water, before it is pressed through the espresso powder, stands for a short time in the filter holder. This refines the aroma of the espresso.

- 7) When the cup(s) are filled to the desired quantity (about 20 ml), turn the rotary switch 5 back to the position "☕".

You can now drink the espresso.

- 8) Switch the appliance off with the on/off switch 3.

NOTICE

- After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

- 9) After every use remove the espresso powder from the espresso sieve 10 11. Remove the sieve holder 12 from the appliance. Flip the sieve blocker 13 upwards so that the espresso sieve 10 11 cannot fall out of the sieve holder 12. Now empty the espresso sieve 10 11. Always dispose of the espresso powder or espresso pads in an environmentally friendly manner, for example, with the organic waste.

NOTICE

- Absolutely clean the hot water shower 15 after every use. Refer to the chapter "Cleaning and Care".

NOTICE

- Regularly empty the drip tray **14**, at the latest when the red float in the recess **7** of the drip grill **8** is visible.

NOTICE

- You can also use espresso pads for the preparation of espresso. Use only espresso pads that correspond to the ESE standard. The ESE standard is a system accepted by the leading manufacturers of espresso pads, which makes possible the simple and clean preparation of espresso.

Preparing Cappuccino

**WARNING****Be careful when working with steam for the milk foam production!**

The hot steam or hot splashes can lead to injuries!

- Always operate the steam regulation knob **2** slowly.

- 1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to third with cold milk.
- 2) Ensure that the steam regulation knob **2** is closed (turn it as far as it will go in the direction “-”).
- 3) Push the milk foamer **16** out to the side. Thereby, take hold of it only by the grip **17**.
- 4) Turn the rotary switch **5** to the position “☺”. Wait until the green heating-up control lamp **4** glows.
- 5) Hold an empty container under the milk frother **16**. Slowly turn the steam control knob **2** in the direction “+”. Condensed water/spray comes from the nozzle. Thus, the nozzle and the water circulation inside the appliance is cleaned.

- 6) When only steam comes out of the nozzle, turn the steam control knob **2** in the direction “-” until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water in the container away.
- 7) Now hold the frothing container in your hand, so as to feel the milk temperature, and guide the nozzle of the milk frother **1b** lightly into the milk. Thereby, hold the frothing container at a slight angle.
- 8) Slowly turn the steam control knob **2** in the direction “+”.
- 9) Rotate the container for frothing in a circular motion and hold the tip of the nozzle just below the surface of the milk: deep enough so that the milk does not spray in all directions and high enough so that a thick foam is produced. Done properly, a deep buzzing sound is audible.
- 10) As the milk froth rises place the nozzle deeper in the milk, to froth up the next “layer” and to avoid a burnt taste in the foam.
- 11) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control knob **2** a little, so that the milk is heated. Hold the frothing container at a slight angle, so that the milk gently spins around while it is being stirred with the nozzle.
- 12) When the milk foam has the desired consistency and temperature, switch the steam control knob **2** off (up to the stop in the “-” direction).
- 13) First then remove the nozzle from the milk.
- 14) Turn the rotary switch **5** to the position “”.

NOTICE

- For the preparation of cappuccino always use bigger cups than for espresso, because foamed milk will be added.

- 15) For the preparation of a cappuccino, proceed exactly as you would for an espresso (see chapter “Preparing espresso”/ the heating up is no longer necessary). Allow the water to pass through only for about twice as long as an espresso (about 40 ml).
- 16) Switch the appliance off with the on/off switch **3**.

NOTICE

- After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

- 17) Now add the frothed milk into the previously prepared espresso. The cappuccino is now ready. According to taste, you can add sugar or sprinkle it with cocoa powder.

NOTICE

- You can also use the milk frother **16** to heat up other liquids, such as cocoa or tea.

NOTICE

- Absolutely clean the milk frother **16** after every use. Refer to the chapter "Cleaning and Care".

Tips for the milk froth

- In principle, any type of milk can be frothed, including soy and rice milk. However, some types of milk can only be frothed with limitations.
- Skimmed or low-fat milk does not burn as easily as whole milk, but with a too low fat content there is a risk that the milk froth will not be good. Therefore, if possible use a milk with 3.5% or 1.5% fat content.
- Well chilled milk can be frothed better than less cold.
- Do not froth milk up a second time, otherwise it could burn on.
- Allow frothed milk to stand for about 30 seconds before you pour it onto the espresso. Thus, larger bubbles burst and still fluid milk falls to the bottom. You can then pour the fine froth onto the espresso.

Generating hot water

- 1) When the appliance is heated-up:
- 2) Place a cup under the milk frother **16**.
- 3) When the green heating-up control lamp **4** glows, turn the steam control knob **2** to the position "+".
- 4) Turn the rotary switch **5** to the position . Hot water flows from the nozzle.
- 5) If you wish to interrupt the hot water supply, turn the steam control knob **2** off (as far as it will go in the direction "-") and place the rotary switch **5** at the position .
- 6) Switch the appliance off with the on/off switch **3**.

NOTICE

- After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

Cleaning and Care

WARNING - RISK OF INJURY!

- Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Risk of electric shock!
- Always allow the appliance to cool down before you start to clean it. Risk of Burns!
- NEVER submerge the appliance in water or other liquids. Risk of electric shock!

Cleaning the milk frother

ATTENTION - PROPERTY DAMAGE

- NEVER use abrasive, corrosive or chemical agents to clean the appliance. These could damage the upper surfaces of the appliance.
- 1) Place an empty container under the milk frother **16**.
 - 2) Immediately after use turn the steam control knob **2** to the position “+” and, for a few seconds, allow the steam to escape.
 - 3) Turn the steam control knob **2** off (as far as it will go in the direction “-”), switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket.
 - 4) Allow the nozzle to cool down.
 - 5) Remove the nozzle and clean it thoroughly in warm water.
 - 6) Check to see if the small hole in the nozzle is clogged and, if so, clear it with a needle.
 - 7) Clean the steam delivery tube of the milk frother **16** with a damp cloth.
 - 8) Replace the nozzle back onto the steam supply pipe.

Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower **15** after each use:

- 1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the sieve holder **12**, wipe the entire surface of the hot water shower **15** with a moist cloth so that all powder residues are removed.
- 2) Then place an empty cup under the hot water shower **15** and turn the function rotary knob **5** to the position „☕“. Water flows from the hot water shower **15** and it flushes the last remaining powder residues out. With this, the water can spray a little.
- 3) After about 20 seconds place the function rotary knob **5** back to the position „☕“ and switch the appliance off with the On/Off switch **3**.

Cleaning accessories

- 1) Clean the filter holder **12**, the two coffee filters **10** **11**, the water tank **1**, the measuring scoop **9** and the drip tray **8** in warm water.

NOTICE

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

- 2) Dry all parts well.
- 3) The drip tray **14** is suitable for cleaning in the dishwasher.

Cleaning the appliance

Clean the housing with a moist cloth. If necessary, use a little detergent on the cloth.

Descaling the appliance

Regularly descale the appliance. The appliance should be descaled after about 200 espresso preparations. Depending on the hardness of the water in your area, this figure may differ.

For descaling, use commercial available descaler for espresso machines. Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.

If you do not have a descaler, you can proceed as follows:

- 1) Fill the water tank **1** to the marking MAX.
- 2) Dissolve 2 tablespoons (about 30 grams) of citric acid (available in drug-stores or chemists) into the water.
- 3) Replace the water tank **1** into the appliance.
- 4) Switch the appliance on with the on/off switch **3**. The rotary switch **5** must be in the position "☐". The steam control knob **2** is closed.

- 5) Insert the sieve carrier **12**, WITHOUT espresso powder, into the appliance and place a cup under the sieve carrier **12**. As soon as the green heating-up control lamp **4** glows, turn the rotary switch **5** to the position "".
- 6) Let about 2 cups (coffee cups) of water pass through and then stop the process.
- 7) Hold a container under the milk frother **16**.
- 8) Place the rotary switch **5** at the position "" and wait until the green heat-ing-up control lamp **4** glows. Slowly turn the steam control knob **2** to the position "+". Allow the appliance to create steam for about 2 minutes.
- 9) After 2 minutes close the steam control knob **2**, set the rotary switch **5** to the position "" and switch the appliance off.
- 10) Let the scaling agent take effect for about 15 minutes.
- 11) Repeat the steps 4 - 10 three times.
- 12) Then place the rotary switch **5** at the position "" and let the solution flow through until the water tank **1** is empty.
- 13) Rinse the water tank **1** with clean water and then fill it with clean water up to the Max marking.
- 14) Turn the rotary switch **5** to the position "" as soon as the green heating-up control lamp **4** glows.
- 15) Allow the water to run through.
- 16) Repeat the steps 13 - 15 three times.
- 17) Fill the water tank **1** with water once again.
- 18) Turn the rotary switch **5** to the position "".
- 19) Hold a container under the milk frother **16** and slowly rotate the steam control knob **2** to the position "+" as soon as the green heating-up control lamp **4** glows.
- 20) After about 1 minute close the steam control knob **2**, set the rotary switch **5** to the position "" and switch the appliance off.

NOTICE

- After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
The espresso no longer flows out	The espresso powder is too moist and/or compressed too tight.	Reprepare the espresso, however, this time do not compress it so tightly, or exchange it completely.
	No water in the water tank ❶.	Fill the water tank ❶ with water.
	The holes in the sieve carrier openings are blocked.	Clean the sieve carrier ❷.
the espresso drips over the edges of the sieve carrier ❷ instead of from the openings.	The sieve carrier ❷ is not correctly inserted.	Correctly insert the sieve carrier ❷.
	The sieve carrier openings are blocked.	Clean the sieve carrier ❷.
	There are espresso powder residues on the edges of the sieve carrier ❷.	Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve carrier ❷.
The espresso is cold.	The appliance was not preheated.	Preheat the appliance.
	The green heating-up control lamp ❹ has not yet glowed.	Wait until the green heating-up control lamp ❹ glows.
	The cups were not prewarmed.	Prewarm the cups.
Noisy operation of the pump.	The water tank ❶ is empty.	Fill the water tank ❶ with water.
	The water tank ❶ is not properly inserted, meaning that water cannot enter into the appliance.	Correctly insert the water tank ❶.

The crema is too light (the espresso runs quickly out of the sieve carrier 12)	• too little espresso powder.	• Use more espresso powder.
	• The espresso powder is too coarsely ground.	• Use only the espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs slowly out of the sieve carrier 12)	• too much espresso powder.	• Use less espresso powder.
	• The powder is too finely ground or moist.	• Use only the espresso powder specially manufactured for espresso.
	• The sieve is blocked.	• Clean the sieve.
The milk does not foam.	• The milk is not cold enough.	• Use milk from the refrigerator.
	• The milk foamer 16 is dirty.	• Clean the milk foamer 16 .

Disposal

Disposal of the appliance



Do not dispose of this appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of the European Directive 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of this appliance through an approved waste disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 66926

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 66926

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Sisällysluettelo

Johdanto	22
Esipuhe	22
Tietoja tästä käyttöohjeesta	22
Tekijänoikeus	22
Vastuun rajoittaminen	23
Varoitukset	23
Määräystenmukainen käyttö	24
Turvallisuus	24
Turvaohjeet	24
Toimituslaajuus / Kuljetustarkastus	26
Pakkauksen hävittäminen	26
Käyttöelementit	27
Tekniset tiedot	27
Ensimmäinen käyttöönotto	28
Käyttö	28
Vesisäiliön täyttäminen	28
Kuumennus ennen jokaista käyttöä	29
Kuumennus pidemmän seisona-ajan jälkeen	29
Espresson valmistaminen	30
Cappuccinon valmistaminen	32
Vinkejä maitovaahdon valmistukseen	34
Kuuman veden valmistaminen	34
Puhdistus ja hoito	35
Maidonvaahdotin puhdistaminen	35
Kuumavesisuihkun puhdistaminen	35
Tarvikeosien puhdistaminen	36
Laitteen puhdistaminen	36
Kalkin poisto laitteesta	36
Vianetsintä	38
Hävittäminen	39
Laitteen hävittäminen	39
Takuu ja huolto	40
Maahantuoja	40

Johdanto

Esipuhe

FIN

Arvoisa asiakas

tämän laitteen ostamalla olet päätenyt **SilverCrest**-laatuotteeseen, joka teknii-
kaltaan ja toiminnallisuudeltaan vastaa uudenaikaisinta kehityksen tasoa.

Lue tässä olevat tiedot, jotta tutustuisit laitteeseesi nopeasti ja voisit käyttää sen
toimintoja niiden täydessä laajuudessa.

Toivotamme paljon iloa laitteestasi.

Tietoja tästä käyttöohjeesta

Tämä käyttöohje on espressokeittimen SEM 1100 A2 (jatkossa "laite") osa ja
siinä annetaan tärkeitä ohjeita laitteen määrystenmukaisesta käytöstä, turvalli-
suudesta sekä laitteen käytöstä.

Käyttöohjeen on aina oltava käytettävissä laitteen lähellä. Jokaisen laitetta käyttä-
vän henkilön on luettava käyttöohje ja sovellettava sitä.

Säilytä tämä käyttöohje ja luovuta se laitteen mukana seuraavalle omistajalle.

Tekijänoikeus

Tämä asiakirja on suojattu tekijänoikeudellisesti.

Kaikki oikeudet, myös fotomekaaniseen toistoon, monistukseen ja levittämiseen
erityisellä menetelmällä (esimerkiksi tiedonkäsittelyllä, tietovälineellä ja tietover-
koissa), myös osittain, sekä oikeus sisällöllisiin ja teknisiin muutoksiin pidätetään.

Vastuun rajoittaminen

Kaikki tämän käyttöohjeen sisältämät tekniset tiedot, käyttöä koskevat tiedot ja ohjeet, vastaavat viimeisintä tilaa painatusajankohtana ja ne on annettu tähänastisten kokemustemme ja havaintojemme perusteella parhaiden tietojemme mukaisesti.

Tämän ohjeen tiedoista, kuvista ja kuvauksista ei voida johtaa minkäänlaisia vaatimuksia.

Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista, joiden syynä on ohjeiden noudattamatta jättäminen, muu kuin määräystenmukainen käyttö, virheellisesti suoritett korjaukset, luvattomasti suoritett muutokset tai muiden kuin sallittujen varaosien käyttö.

Varoitukset

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia varoituksia:

VAROITUS

Tämän vaara-asteen varoitus on merkinä mahdollisesti vaarallisesta tilanteesta.

Mikäli vaarallista tilannetta ei vältetä, se voi johtaa loukkaantumisiin.

- Noudata tämän varoituksen ohjeita välttääksesi henkilöiden loukkaantumisen.

HUOMIO

Tämän vaara-asteen varoitus on merkinä mahdollisesta aineellisesta vahingosta.

Mikäli tilannetta ei vältetä, se voi johtaa aineellisiin vahinkoihin.

- Noudata tämän varoituksen ohjeita välttääksesi aineellisia vahinkoja.

OHJE

- Ohje on merkinä lisätiedoista, jotka helpottavat laitteen käyttöä.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan espresson/cappuccinon valmistukseen ja veden lämmittämiseen. Se on tarkoitettu ainoastaan yksityisissä kotitalouksissa käytettäväksi. Älä käytä sitä kaupallisissa tarkoituksissa.

Muu tai tämän ylittävä käyttö katsotaan määräystenvastaiseksi.

VAROITUS

Määräystenvastaisen käytön aiheuttama vaara!

Laite voi aiheuttaa määräystenvastaisessa käytössä ja/tai muussa käytössä vaaroja.

- Käytä laitetta ainoastaan määräysten mukaisesti.
- Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja.

Emme hyväksy minkäänlaisia vaatimuksia määräystenvastaisesta käytöstä johtuvista vahingoista.

Vastuu on yksin käyttäjän.

Turvallisuus

Luvussa "Turvaohjeet" annetaan tärkeitä turvaohjeita laitteen käsittelyyn.

Tämä laite on säädettyjen turvallisuusmääräysten mukainen. Asiaton käyttö voi kuitenkin johtaa henkilövahinkoihin ja aineellisiin vahinkoihin.

Turvaohjeet

Käsittele laitetta turvallisesti noudattamalla seuraavia turvaohjeita:

VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

- Tarkista laite ennen käyttöä ulkoisten näkyvien vaurioiden varalta. Älä ota viallista tai pudonnutta laitetta käyttöön.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä.
- Lapsia on valvottava, jotta varmistettaisiin, etteivät he leiki laitteella.

- Anna laite ainoastaan valtuutetun ammattiyrityksen tai huoltopalvelun korjattavaksi. Asiattomat korjaukset voivat aiheuttaa huomattavan vaaran käyttäjälle. Lisäksi takuu raukeaa.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Sähköiskun vaara!
- Älä koskaan koske laitteeseen märillä tai kosteilla käsillä.
- Anna vialliset verkkopistokkeet tai virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Palovamman vaara! Eräät osat lämpenevät käytön aikana erittäin kuumiksi!
- Laitetta käytettäessä syntyy kuumaa vesihöyryä. Varo, ettet polta siinä itseäsi! Pysytele riittävän kaukana kuumasta höyrystä.
- Laitteen saa liittää ainoastaan määräysten mukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT

- Vialliset rakenneosat saa vaihtaa vain alkuperäisiin varaosiin. Vain näillä osilla on taattua, että turvallisuusvaatimukset täyttyvät.
- Suojaa laitetta kosteudelta ja nesteiden sisään tunkeutumiselta.
- Suojaa laitetta iskuilta, kosteudelta, pölyltä, kemikaaleilta, voimakkailta lämpötilavaihteluilta ja liian lähellä olevilta lämpölähteiltä (uunit, lämpöpatterit).
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Vedä aina verkkopistoke pistorasiasta. Älä koskaan vedä johdosta.
- Älä koskaan jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjatun järjestelmän avulla.
- Älä koskaan käytä laitetta tiloissa, joissa lämpötila on alle 0 °C tai sen vaihtelee. Veden jäätymässä johdoissa tai vesisäiliöissä voi laite vaurioitua.
- Älä koskaan käytä laitetta ulkona. Laite soveltuu ainoastaan sisätiloissa käytettäväksi

OHJE

- Laitteen korjauksen takuuaikana saa suorittaa ainoastaan valmistajan valtuuttama huoltoliike, muutoin ei takuu ole enää voimassa seuraavien vaurioiden esiintyessä.

Toimituslaajuus / Kuljetustarkastus

FIN

VAROITUS

Tukehtumisvaara!

- Pakkausmateriaalit eivät ole leikkikaluja. Ne voivat aiheuttaa tukehtumisvaaran.

Laite toimitetaan vakiona seuraavin komponentein:

- Espressokeitin
- Siiviläteline
- Suuri espressosiivilä
- Pieni espressosiivilä
- Mittalusikka ja työnnin
- Käyttöohje

OHJE

- Tarkista toimituksen täysilukuisuus ja tarkista osat näkyvien vaurioiden varalta.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vaurioita, soita huollon palvelunumeroon.

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvahingoilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioon ottaen ja siksi ne voidaan kierrättää.



Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätettä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit paikallisten voimassa olevien määräysten mukaisesti.

OHJE

- Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuuksien mukaan laitteen takuuaikana. Näin voit pakata laitteen asianmukaisesti mahdollisen takuutapauksen sattuessa.

Käyttöelementit

- ❶ Vesisäiliö
- ❷ Höyrynsäätelykytkin
- ❸ Virtakytkin
- ❹ Vihreä kuumennuksen merkkivalo
- ❺ Toiminnon kiertokytkin
- ❻ Työnnin
- ❼ Aukko punaiselle uimurille
- ❽ Valutusritilä
- ❾ Mittalusikka ja työnnin
- ❿ Pieni espressosiivilä
- ⓫ Suuri espressosiivilä
- ⓬ Siiviläteline
- ⓭ Siivilänsulkija
- ⓮ Tippa-allas
- ⓯ Kuumavesisuihkun
- ⓰ Maidonvaahdotin
- ⓱ Kahva
- ⓲ Punainen kuumennuksen merkkivalo

FIN

Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220 - 240 V - 50 Hz
Nimellisteho	1 100 W
Pumppupaine	n. 1,5 MPa (15 bar)
Vesisäiliö (Max)	1,5 litraa
Energiankulutus valmiustilassa automaattiseen sammutukseen asti	n. 31,3 Wh
Energiankulutus pois päältä -tilassa	0 Wh

Ensimmäinen käyttöönotto

FIN

- 1) Puhdista siiviläteline **12**, mittalusikka **9**, espressosiivilät **10** **11**, valutusritilä **8** ja vesisäiliö **1** luvussa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
- 2) Aseta laite tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle. Varmista, että verkkopistorasia on käsillä.
- 3) Aseta valutusritilä **8** paikoilleen niin, että punainen uimuri voi pistää esiin valutusritilä **8** aukosta **7**.
- 4) Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan.
- 5) Toimi ennen ensimmäistä käyttöä seuraavasti sisäisten johtojen puhdistamiseksi:
- 6) Anna n. 5 espressokupillisen verran vettä kulkea laitteen läpi. Katso tästä luku "Käyttö".
- 7) Anna muodostaa höyryä n. 30 sekunnin ajan. Katso tästä luku "Käyttö".

OHJE

- Ensimmäisellä käyttökerralla saattaa olla, että pumppu jo käy kuuluvas-
ti, kuuluu ääniä, mutta laitteesta ei kuitenkaan tule vettä. Käännä tässä
tapauksessa höyrynsäätelykytkintä **2** suuntaan „+“ niin, että ilma pääsee
poistumaan laitteen putkista (toiminnan kiertokytkin **5** on asennossa
„“). Noin 20 sekunnin kuluttua ilma on poistunut, äänet katoavat ja
laitteesta tulee vettä.

Käyttö

Vesisäiliön täyttäminen

OHJE

- Käytä espresson/cappuccinon valmistamiseen ainoastaan raikasta juoma-
vettä.
- 1) Vedä vesisäiliö **1** irti ylöspäin, avaa kansi ja täytä säiliö vedellä.
Täytä vettä vähintään Min-merkintään asti.
Älä koskaan täytä vettä enempää kuin Max-merkintään asti.
 - 2) Työnnä vesisäiliö **1** laitteelle uudelleen niin, että se liukuu laitteen kiskoihin
ja on tiiviisti paikoillaan.
- Voit myös täyttää vesisäiliön **1** irrottamatta sitä laitteesta. Avaa tätä varten
vain vesisäiliön kansi ja täytä vettä pullolla tai vastaavalla. Varmista tällöin,
ettei vettä valu vesisäiliön **1** ohi.

Kuumennus ennen jokaista käyttöä

Laite on lämmitettävä, ennen kuin voit valmistaa espressoa tai cappuccinoa.

- 1) Kytke laite päälle virtakytkimellä **3**. Toiminnon kiertokytkin **5** on asennossa "M".
- 2) Punainen kuumennuksen merkkivalo **18** palaa.
- 3) Odota, kunnes vihreä kuumennuksen merkkivalo **4** syttyy.

Nyt voit valmistaa espresson/cappuccinon.

FIN

Kuumennus pidemmän seisonta-ajan jälkeen

Lämmitä laite seuraavasti, jos et ole käyttänyt sitä pitkään aikaan:

- 1) Täytä vesi vesisäiliöön **1**.
- 2) Aseta suuri **11** tai pieni espressosiivilä **10** siivilätelineeseen **12**.
- 3) Aseta siiviläteline **12** laitteeseen asettamalla se laitteen merkintään "INSERT" ja kiertämällä sitä sitten vastapäivään laitteessa olevaan "LOCK"-merkintään asti.
- 4) Aseta kuppi siivilätelineen **12** alapuolelle.
- 5) Kierrä höyrynsäätelykytkin **2** kiinni (käännä vasteeseen asti suuntaan "-").
- 6) Kytke laite päälle virtakytkimellä **3**.
- 7) Punainen kuumennuksen merkkivalo **18** palaa.
- 8) Kierrä toiminnon kiertokytkin **5** asentoon "☕". Pumppu aloittaa veden pumppaamisen laitteeseen. Heti kun vettä tulee siivilätelineen aukoista, kierrä toiminnon kiertosäädin **5** jälleen asentoon "M".
- 9) Heti kun vihreä kuumennuksen merkkivalo **4** palaa, kierrä toiminnon kiertokytkin **5** asentoon "☕". Anna veden juosta laitteen läpi n. 1 minuutin ajan. Voit joutua tyhjentämään kuppia välillä. Pysäytä toiminta sitä varten lyhyesti.
- 10) Käännä toiminnon kiertokytkin n. 1 minuutin kuluttua jälleen asentoon "M".
- 11) Odota, kunnes vihreä kuumennuksen merkkivalo **4** syttyy uudelleen. Kuumennus on suoritettu loppuun. Nyt voit valmistaa espressoa.

Espresson valmistaminen

FIN

OHJE

- Jos olet ottanut koneesta kuumaa höyryä ennen espresson valmistamista, suosittelemme, että valutat laitteesta ennen espresson valmistamista hieman kuumaa vettä. Muutoin espresso voi maistua palaneelle. Pidä tyhjää kuppia maidonvaahdottimen **16** alapuolella. Kierrä höyryn säätelykytkintä **2** suuntaan "+". Kierrä toiminnan kiertokytkin **5** asentoon "☕" niin, että suuttimesta tulee kuumaa vettä. Odota muutamia sekunteja, ennen kuin käännät toiminnan valintakytkimen **5** jälleen asentoon "M". Kierrä sitten höyrynsäätelykytkin **2** jälleen kiinni (suuntaan "-").

OHJE

- Varmista aina, että espressosiivilä **10** **11** on puhdas, eikä siinä ole espresso jauhejäämiä.
- 1) Kun laite on lämmennyt:
Aseta pieni espressosiivilä **10** siivilätelineeseen **12** valmistaaksesi yhden kupillisen espressoa.
Aseta suuri espressosiivilä **11** siivilätelineeseen **12** valmistaaksesi kaksi kupillista espressoa.
 - 2) Täytä pieni espressosiivilä **10** espressojauheella Max-merkintään asti. Tämä vastaa n. 7 g jauhetta tai tasaista mittalusikallista **9**.
tai ...
Täytä suuri espressosiivilä **11** espressojauheella Max-merkintään asti. Tämä vastaa n. 7 g + 7 g jauhetta tai kahta tasaista mittalusikallista **9**.
 - 3) Tiivistä espressojauhe laitteessa olevan työntimen **6** avulla. Täytä sen jälkeen espressojauhetta tarvittaessa lisää niin, että espressosiivilä **10** **11** on täynnä Max-merkintään asti. Tiivistä espressojauhe sen jälkeen uudelleen.

OHJE

- Espressojauheen tiivistäminen on olennainen toimenpide espresson valmistuksessa. Kun espressojauhe puristetaan erittäin tiiviiksi, espresso valuu läpi hitaasti ja tuloksena on enemmän cremaa. Jos espressojauhetta ei ole puristettu kovin tiiviiksi, espresso valuu läpi nopeasti ja cremaa syntyy vain vähän.

- 4) Aseta siiviläteline **12** laitteeseen asettamalla se laitteen merkintään "INSERT" ja kiertämällä sitä sitten vastapäivään laitteessa olevaan "LOCK"-merkintään asti.
- 5) Aseta yksi (tai kaksi) kuppi(a) siivilätelineen aukkojen alle. Suosittelemme kupin huuhtelemista etukäteen kuumalla vedellä, jotta espresso ei jäähdy liian nopeasti.
- 6) Kun vihreä kuumennuksen merkkivalo **4** palaa, voit nyt kiertää toiminnon kiertokytkimen **5** asentoon "☕". Espresso valuu kuppiin/kuppeihin.

VAROITUS

Älä koskaan poista siivilätelinettä **12 espresson valutuksen aikana!**

Kuuman espresson roiskeet saavat aikaan loukkaantumisia!

- Varmista aina, että toiminnan kiertokytkin **5** on asennossa "☕", ennen kuin poistat siivilätelineen **12**.

OHJE

- Tämä laite on varustettu esikeittotoiminnolla. Tämä tarkoittaa, että kuuma vesi seisoo lyhyesti siivilätelineessä, ennen kuin se painetaan espressosjauheen läpi. Se parantaa espresson aromia.

- 7) Kun kuppi/kupit on täytetty haluttuun määrään asti (n. 20 ml), kierrä toiminnon kiertokytkin **5** jälleen asentoon "☕".

Nyt voit juoda espresson.

- 8) Sammuta laite virtakytkimellä **3**.

OHJE

- 3 minuutin kuluttua laite sammuu automaattisesti.

- 9) Poista espressosjauhe espressosiivilästä **10** **11** jokaisen käytön jälkeen. Ota siiviläteline **12** laitteesta. Käännä siivilänestin **13** ylöspäin, jotta espressosiivilä **10** **11** ei voi pudota siivilätelineestä **12**. Tyhjennä nyt espressosiivilä **10** **11**. Hävitä espressosjauhe tai espressonapit aina ympäristöystävällisesti, esimerkiksi biojätteenä.

OHJE

- Puhdista kuumavesisuihku **15** ehdottomasti jokaisen käytön jälkeen. Lue tästä luku "Puhdistus ja hoito".

OHJE

- Tyhjennä tippa-allas **14** säännöllisesti, viimeistään kuitenkin silloin, kun punainen uimuri näkyy valutusritilän **8** aukossa **7**.

OHJE

- Voit käyttää espresson valmistukseen myös espressonappeja. Käytä ainoastaan ESE-standardia vastaavia espressonappeja. ESE-standardi on johtavien espressonappien valmistajien käyttöön ottama järjestelmä, joka mahdollistaa espresson yksinkertaisen ja siistin valmistuksen.

Cappuccinon valmistaminen

VAROITUS

Varo käsitellessäsi höyryä maitovaahtoa valmistaessasi!

Kuuma höyry tai kuumat roiskeet aiheuttavat loukkaantumisia!

- Käytä höyryn säätelykytkintä **2** aina hitaasti.

- 1) Täytä vaahdotusastia (mielellään ruostumatonta terästä) kolmasosaltaan kylmällä maidolla.
- 2) Varmista, että höyryn säätelykytkin **2** on käännetty kiinni (käännä vasteeeseen asti suuntaan "-").
- 3) Työnnä maidonvaahdotin **16** ulos sivulle. Ota siitä tällöin kiinni vain kahvasta **17**.
- 4) Kierrä toiminnon kiertokytkin **5** asentoon "". Odota, kunnes vihreä kuumennuksen merkkivalo **4** syttyy.
- 5) Pidä tyhjää astiaa maidonvaahdotin **16** alapuolella. Kierrä höyryn säätelykytkintä **2** hitaasti suuntaan "+". Suuttimesta tulee tiivistevettä/roiskeita. Näin suutin ja laitteen sisäinen vesikierto puhdistetaan.

- 6) Kun suuttimesta tulee enää höyryä, kierrä höyryn säätelykytkintä **2** suuntaan "-", kunnes suuttimesta ei tule enää höyryä. Kaada vesi pois astiasta.
- 7) Pidä nyt vaahdotusastiaa kädessä, jotta tuntisit maidon lämpötilan, ja vie maidonvaahdottimen **1b** suutin kevyesti maitoon. Pidä vaahdotusastiaa tällöin hieman vinossa.
- 8) Kierrä höyryn säätelykytkintä **2** hitaasti suuntaan "+".
- 9) Liikuta vaahdotusastiaa kehässä ja pidä tällöin suuttimen kärki juuri ja juuri maidon pinnan alapuolella: riittävän syvällä, ettei maito roisku kaikkialle, ja riittävän korkealla, jotta syntyy paksu vahto. Jos teet sen oikein, kuulet samalla matalaa hurinaa.
- 10) Kun maitovaahdotus nousee astiassa, vie suutinta syvemmälle vaahdottaaksesi seuraavan "kerroksen" ja välttääksesi vaahdon palamisen pohjaan.
- 11) Upota lopuksi suutin kokonaan maitoon ja kierrä höyrynsäätelykytkintä **2** hieman kiinni niin, että maito lämpenee. Pidä vaahdotusastiaa hieman vinossa, jotta maito kiertää astiassa pehmeästi samalla, kun suutin sekoittaa sitä.
- 12) Kun maitovaahdon koostumus ja lämpötila on halutun kaltaista, käännä höyrynsäätelykytkin **2** kiinni (kierrä suuntaan "-." rajoittimeen asti).
- 13) Vedä vasta sitten suutin maidosta.
- 14) Aseta toiminnon kiertokytkin **5** asentoon "M".

OHJE

- Käytä cappuccinon valmistukseen aina suurempia kuppeja kuin espressolle, koska kahviin lisätään vielä vaahdotettua maitoa.

- 15) Toimi cappuccinon valmistuksessa täysin samalla tavalla kuin espressoa valmistettaessa (katso luku "Espresson valmistus"/kuumentaminen ei ole enää tarpeen). Anna veden valua vain n. kaksi kertaa niin kauan, kuin espressossa (n. 40 ml).
- 16) Sammuta laite virtakytkimellä **3**.

OHJE

- 3 minuutin kuluttua laite sammuu automaattisesti.

- 17) Lisää nyt vaahdotettu maito aikaisemmin valmistettuun espressoon. Nyt cappuccino on valmis. Voit lisätä siihen makusi mukaan sokeria tai ripotella sen päälle kaakaojauhetta.

OHJE

- Voit kuumentaa maidonvaahdottimella **16** myös muita nesteitä, kuten kaakaota tai teetä.

OHJE

- Puhdista maidonvaahdotin **16** ehdottomasti jokaisen käytön jälkeen. Lue tästä luku "Puhdistus ja hoito".

Vinkkejä maitovaahdon valmistukseen

- Kaikenlaisia maitoja voidaan yleensä vaahdottaa, myös soija- ja riisimaitoa. Muutamat maitolaadut vaahtoavat kuitenkin vain rajallisesti.
- Kuorittu maito tai rasvaton maito ei pala niin helposti pohjaan kuin kokomaito, mutta rasvapitoisuuden ollessa liian alhainen on kuitenkin olemassa vaara, ettei maito vaahtoa kunnolla. Käytä siksi mahdollisuuksien mukaan maitoa, jonka rasvapitoisuus on 3,5 % tai 1,5 %.
- Hyvin jäähtynyt maito vaahdotuu paremmin kuin vähemmän kylmä.
- Älä vaahdota maitoa toiseen kertaan, koska muuten se palaa pohjaan.
- Anna vaahdotetun maidon seistä n. 30 sekunnin ajan, ennen kuin asetat vaahdon espresson pinnalle. Näin suuremmat kuplat puhkeavat ja yhä neste-mäinen maito laskeutuu alas. Näin voit lusikoida hienon vaahdon espresson pinnalle.

Kuuman veden valmistaminen

- 1) Kun laite on lämmennyt:
- 2) Aseta kuppi maidonvaahdotin **16** alapuolelle.
- 3) Kun vihreä kuumennuksen merkkivalo **4** palaa, kierrä höyryn säätelykytkin **2** asentoon "+".
- 4) Aseta toiminnon kiertokytkin **5** asentoon "☕". Suuttimesta tulee kuumaa vettä.
- 5) Jos haluat keskeyttää kuuman veden valumisen, kierrä höyryn säätelykytkin **2** kiinni (kierrä vasteeseen asti suuntaan "-") ja aseta toiminnon kiertokytkin **5** asentoon "M".
- 6) Sammuta laite virtakytkimellä **3**.

OHJE

- 3 minuutin kuluttua laite sammuu automaattisesti.

Puhdistus ja hoito



VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

- Irrota aina verkkopistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista. Sähköiskun vaara!
- Anna laitteen aina ensin jäähtyä ennen sen puhdistamista. Palovamman vaara!
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Sähköiskun vaara!

FIN

Maidonvaahdottimen puhdistaminen

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT

- Älä koskaan käytä hankaavia, aggressiivisia tai kemiallisia puhdistusaineita laitteen puhdistukseen. Nämä vaurioittavat laitteen pintaa.
- 7) Aseta tyhjä astia maidonvaahdotajan 16 alle.
 - 1) Kierrä höyryn säätelykytkin 2 suoraan käytön jälkeen asentoon " + " ja anna höyryn haihtua muutamien sekuntien ajan.
 - 2) Kierrä höyryn säätelykytkin 2 kiinni (kierrä vasteeseen asti suuntaan " - "), sammuta laite ja irrota verkkopistoke.
 - 3) Anna suuttimen jäähtyä.
 - 4) Vedä suutin irti ja puhdista se huolellisesti lämpimässä vedessä.
 - 5) Tarkista, ettei suuttimen pieni reikä ole tukossa ja puhdista se tarvittaessa neulalla.
 - 6) Puhdista maidonvaahdottimen 16 höyryputki kostealla liinalla.
 - 7) Työnnä suutin jälleen höyryputkelle.

Kuumavesisuihkun puhdistaminen

Puhdista kuumavesisuihku 15 jokaisen käytön jälkeen.

- 1) Kun espresso/cappuccino on valmistettu ja siiviläteline 12 irrotettu, pyyhi koko kuumavesisuihkun 15 pinta kostealla liinalla niin, että kaikki jauhejäämät poistetaan.
- 2) Aseta tyhjä kuppi kuumavesisuihkun 15 alle ja kierrä toiminnon kiertokytkin 5 asentoon "☕". Kuumavesisuihkusta 15 tulee vettä, joka huuhtelee viimeiset jauhejäämät ulos. Tällöin vesi voi roiskua hieman.
- 3) Aseta toiminnon kiertokytkin 5 n. 20 sekunnin kuluttua jälleen asentoon "⚡" ja kytke laite pois päältä virtakytkimestä 3.

Tarvikeosien puhdistaminen

- 1) Puhdista siiviläteline **12**, molemmat espressosiivilät **10** **11**, vesisäiliö **1**, mittalusikka **9** ja valutusritilä **8** lämpimällä vedellä.

OHJE

- Jos laitat veteen astianpesuainetta, se saattaa vaikuttaa haitallisesti espresson makuun. Jos lian saa poistettua ainoastaan astianpesuaineella, huuhtelee osat sen jälkeen aina runsaalla puhtaalla vedellä.

- 2) Kuivaa kaikki osat.
- 3) Tippa-astia **14** soveltuu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.

Laitteen puhdistaminen

Puhdista laite kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa hieman astianpesuainetta.

Kalkin poisto laitteesta

Poista kalkki laitteesta säännöllisesti. Noin 200 espresson valmistamisen jälkeen laite tulisi puhdistaa kalkista. Aina alueesi veden kovuusasteesta riippuen tämä arvo voi poiketa.

Käytä kalkinpoistoon tavanomaisia espressokeittimille tarkoitettuja kalkinpoistoaineita. Toimi kalkinpoistoaineen käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.

Jos sinulla ei ole kalkinpoistoainetta, voit vaihtoehtoisesti toimia seuraavasti:

- 1) Täytä vesisäiliö **1** Max-merkintään saakka.
- 2) Liuota siihen 2 lusikallista (n. 30 grammaa) sitruunahappoa (saatavana kemikalioista tai apteekkeista).
- 3) Aseta vesisäiliö **1** laitteeseen.
- 4) Kytke laite virtakytkimellä **3** päälle. Toiminnan kiertokytkimen **5** on oltava asennossa "-M-". Höyryn säätelykytkin **2** on kierretty kiinni.
- 5) Aseta siiviläteline **12** laitteeseen ilman espressojauhetta ja aseta kuppi siivilätelineen **12** alle. Heti kun vihreä kuumennuksen merkkivalo **4** palaa, aseta toiminnon kiertokytkin **5** asentoon "☞".
- 6) Valuta vettä läpi n. 2 kupillisen (kahvikupillisen) verran ja pysäytä sitten tahtuma.
- 7) Pidä astiaa maidonvaahdottimen **16** alapuolella.
- 8) Aseta toiminnon kiertokytkin **5** asentoon "☞" ja odota, kunnes vihreä kuumennuksen merkkivalo **4** syttyy. Kierrä höyryn säätelykytkin **2** hitaasti asentoon " + ". Anna laitteen valmistaa höyryä n. 2 minuutin ajan.
- 9) Kierrä höyryn säätelykytkin **2** kiinni 2 minuutin kuluttua, aseta toiminnon kiertokytkin **5** asentoon "-M-" ja sammuta laite.

- 10) Anna kalkinpoistoaineen vaikuttaa n. 15 minuuttia.
- 11) Toista kohdat 4 - 10 kolme kertaa.
- 12) Aseta sitten toiminnon kiertokytkin **5** asentoon "" ja anna veden valua laitteen läpi niin kauan, kunnes vesisäiliö **1** on tyhjä.
- 13) Huuhtelee vesisäiliö **1** puhtaalla vedellä ja täytä raikasta vettä Max-merkin-tään asti.
- 14) Aseta toiminnon kiertokytkin **5** asentoon "" heti, kun vihreä kuumennuk-sen merkkivalo **4** syttyy.
- 15) Anna veden virrata läpi.
- 16) Toista kohdat 13 - 15 kolme kertaa.
- 17) Täytä vesi vielä kerran vesisäiliöön **1**.
- 18) Kierrä toiminnon kiertokytkin **5** asentoon "".
- 19) Pidä maidonvaahdottimen **16** alla astiaa ja kierrä höyryn säätelykytkin **2** hitaasti asentoon " + " heti, kun vihreä kuumennuksen merkkivalo **4** syttyy.
- 20) Kierrä höyryn säätelykytkin **2** kiinni n. 1 minuutin kuluttua, aseta toiminnon kiertokytkin **5** asentoon "" ja sammuta laite.

OHJE

- 3 minuutin kuluttua laite sammuu automaattisesti.

Vianetsintä

FIN

Häiriö	Syy	Ratkaisu
Espresso ei enää valu laitteesta	• Espressojauhe on liian kostea ja/tai puristettu liian tiiviiksi.	• Valmista espresso uudelleen, älä kuitenkaan tiivistä espressojauhetta aivan yhtä tiiviiksi tai vaihda espressojauhe kokonaan uuteen.
	• Vesisäiliössä 1 ei ole vettä.	• Täytä vettä vesisäiliöön 1 .
	• Siivilätelineen aukkojen reiät ovat tukossa.	• Puhdista siiviläteline 12 .
Espresso valuu siivilätelineen 12 reunojen yli aukkojen sijaan.	• Siiviläteline 12 on asetettu paikoilleen väärin.	• Aseta siiviläteline 12 oikein paikoilleen.
	• Siivilätelineen aukot ovat tukossa.	• Puhdista siiviläteline 12 .
	• Siivilätelineen 12 reunassa on espressojauhejäämiä.	• Puhdista siivilätelineen 12 reuna espressojauhejäämistä.
Espresso on kylmää.	• Laitetta ei ole esikuumennettu.	• Esilämmitä laite.
	• Vihreä kuumennuksen merkkivalo 4 ei ole vielä syttynyt palamaan.	• Odota, kunnes vihreä kuumennuksen merkkivalo 4 syttyy.
	• Kuppeja ei ole esilämmitetty.	• Esilämmitä kupit.
Pumppu käy äänekkäästi.	• Vesisäiliö 1 on tyhjä.	• Täytä vettä vesisäiliöön 1 .
	• Vesisäiliötä 1 ei ole asetettu paikoilleen oikein eikä vesi pääse laitteeseen.	• Aseta vesisäiliö 1 oikein paikoilleen.

Crema on liian vaaleaa (espresso valuu nopeasti siivilätelineestä 12)	• Liian vähän espressojauhetta.	• Käytä enemmän espressojauhetta.
	• Espressojauhe on liian karkeaksi jauhetta.	• Käytä ainoastaan erityisesti espressoa varten valmistettua espressojauhetta.
Crema on liian tummaa (espresso valuu hitaasti siivilätelineestä 12)	• Liikaa espressojauhetta.	• Käytä vähemmän espressojauhetta.
	• Jauhe on liian hienoksi jauhetta tai kosteaa.	• Käytä ainoastaan erityisesti espressoa varten valmistettua espressojauhetta.
	• Siivilä on tukossa.	• Puhdista siivilä.
Maito ei vaahdoa.	• Maito ei ole riittävän kylmää.	• Käytä maitoa suoraan jääkaapista.
	• Maidonvaahdotin 16 on likainen.	• Puhdista maidonvaahdotin 16.

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen



Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana.
Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EC-WEEE
(Waste Electrical and Electronic Equipment) alainen.

Anna laite hyväksytyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata ajankohtaisia voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tilanteissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.

Takuu ja huolto

FIN

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Laite on valmistettu huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Säilytä ostokuitti tositteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettämisen huoltoon.

OHJE

- Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja tuotantovirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai helposti rikkoutuvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön. Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia. Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Mahdollisesti jo ostettaessa olemassa olevista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä.

Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

FI

Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 66926

Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Introduktion	42
Förord	42
Information om den här bruksanvisningen	42
Upphovsrätt	42
Ansvarsbegränsning	43
Varningar	43
Föreskriven användning	44
Säkerhet	44
Säkerhetsanvisningar	44
Leveransens innehåll/Transportinspektion	46
Kassera förpackningen	46
Komponenter	47
Tekniska data	47
Första användningstillfället	48
Användning	48
Fylla vattentanken	48
Uppvärmning före varje användning	49
Uppvärmning när apparaten stått oanvänd länge	49
Brygga espresso	50
Brygga cappuccino	52
Tips för att skumma mjölk	54
Generera hett vatten	54
Rengöring och skötsel	55
Rengöra mjölkskumaren	55
Rengöra hetvattenmunstycket	56
Rengöra tillbehören	56
Rengöra apparaten	56
Avkalka apparaten	56
Åtgärda fel	58
Kassering	59
Kassera apparaten	59
Garanti och service	60
Importör	60

Introduktion

Förord

Kära kund

När du köpte den här apparaten bestämde du dig för en kvalitetsprodukt från **SilverCrest** som motsvarar senaste standard vad gäller teknik och funktionalitet.

Läs igenom den här informationen så att du snabbt kan sätta dig in i hur apparaten fungerar och utnyttja dess fulla kapacitet.

Vi hoppas du får stor glädje av produkten.

Information om den här bruksanvisningen

Den här bruksanvisningen ingår som en del i leveransen av espressomaskin SEM 1100 A2 (hädanefter kallad "apparaten") och den innehåller viktig information om användning, säkerhet och hantering av apparaten.

Bruksanvisningen måste alltid förvaras i närheten av apparaten. Den ska läsas och anvisningarna ska följas av alla som använder apparaten.

Ta väl vara på bruksanvisningen och lämna över den tillsammans med apparaten om du överlåter den till någon annan person.

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

Alla rättigheter förbehålles, inklusive rätten till fotomekanisk återgivning, mångfaldigande och spridning med särskilda metoder (t ex databearbetning, flyttbara datamedia, datanät), även delvis, samt rätten ändringar av innehållet och tekniska ändringar.

Ansvarsbegränsning

All teknisk information, alla data och användaranvisningar i den här bruksanvisningen motsvarar senaste standard vid den tidpunkt då dokumentet trycktes och har utarbetats med hänsyn till våra tidigare erfarenheter och kunskaper efter bästa förmåga.

Inga krav på ersättning kan ställas med angivelserna, bilderna och beskrivningarna i den här bruksanvisningen som utgångspunkt.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som är ett resultat av att anvisningarna inte följts, apparaten använts på ett sätt som strider mot det föreskrivna, felaktigt genomförda reparationer, otillåtna förändringar på apparaten gjorts eller för att icke godkända tillbehör använts.

SE

Varningar

I den här bruksanvisningen används följande varningar:

VARNING

En varning på den här nivån innebär att en farlig situation kan uppstå.

Om ingenting görs för att åtgärda situationen kan resultatet bli personskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika personskador.

AKTA

En varning på den här nivån innebär risk för materialskador.

Om ingenting görs för att åtgärda situationen kan resultatet bli materialskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika materialskador.

OBSERVERA

- Under Observera finns extra information som ska hjälpa dig att handskas med apparaten.

Föreskriven användning

Den här apparaten ska bara användas för att brygga espresso/cappuccino samt för att värma vatten. Den är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte apparaten yrkesmässigt.

All annan eller utökad form av användning räknas som felaktig.

WARNING

Fara på grund av felaktig användning!

Apparaten kan utgöra en risk om den används på fel sätt och eller på ett annat sätt än det föreskrivna.

- Använd endast apparaten enligt föreskrifterna.
- Följ instruktionerna i bruksanvisningen exakt.

Inga ersättningskrav för skador som är ett resultat av att apparaten används på fel sätt kan ställas.

Allt ansvar vilar på användaren.

Säkerhet

Kapitlet Säkerhetsanvisningar innehåller viktiga instruktioner för hur apparaten används på ett säkert sätt.

Den här apparaten uppfyller gällande säkerhetsbestämmelser. Om den används på fel sätt kan den ändå orsaka skador på person och material.

Säkerhetsanvisningar

Följ anvisningarna nedan för säker hantering av apparaten:

WARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kontrollera att apparaten inte har några synliga skador innan den används. Om apparaten fallit i golvet eller skadats får den inte tas i bruk.
- Den här produkten ska inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de inte först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person.
- Se noga till så att barnen inte leker med apparaten.

- Låt endast auktoriserad fackpersonal eller vår kundtjänst utföra reparationer på apparaten. Ej fackmässigt gjorda reparationer utgör en avsevärd risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Doppa aldrig ner apparaten i vatten eller andra vätskor. Risk för elchocker!
- Ta aldrig i apparaten med våta eller fuktiga händer.
- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade elkontakter och kablar för att undvika olyckor.
- Risk för brännskada! Vissa delar blir mycket heta när apparaten används!
- När apparaten används uppstår heta ångor. Akta så att du inte bränner dig på dem! Håll dig på säkert avstånd från ångan.
- Apparaten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR

- Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Endast då kan säkerheten garanteras.
- Skydda apparaten från fukt och låt det inte tränga in vätska i den.
- Skydda apparaten från stötar, damm, kemikalier, kraftiga temperaturvariationer och värmekällor (spisar, element etc.).
- Doppa aldrig ner apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Fatta alltid tag i kontakten när du ska dra ut den ur uttaget. Dra aldrig i kabeln.
- Lämna aldrig apparaten helt utan uppsikt när den används.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra apparaten.
- Använd aldrig apparaten i utrymmen med temperaturer under eller kring 0 °C. Om vattnet fryser i ledningarna eller vattentanken kan apparaten skadas.
- Använd aldrig apparaten utomhus. Den här apparaten ska endast användas inomhus.

OBSERVERA

- Endast en kundtjänst som auktoriserats av tillverkaren får utföra reparationer på apparaten under garantitiden, annars gäller inte garantin för eventuella senare skador.

Leveransens innehåll/Transportinspektion

VARNING

Kvävningsrisk!

- Förpackningsmaterialet är ingen leksak. Risk för kvävningsolyckor.

Apparaten levereras med följande delar som standard:

- Espressomaskin
- Silhållare
- Stor espressosil
- Liten espressosil
- Kaffemått med påmatare
- Bruksanvisning

OBSERVERA

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om något saknas i leveransen eller om den skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du kontakta vår service hotline.

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda apparaten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och avfallshanteringstekniken och kan därför återvinnas.



Lämna in förpackningen till miljövänlig återvinning för att spara råmaterial och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte används längre enligt lokala bestämmelser.

OBSERVERA

- Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den om du skulle behöva skicka in apparaten för att utnyttja garantin.

Komponenter

- ❶ Vattentank
- ❷ Ångreglage
- ❸ På/Av-knapp
- ❹ Grön kontrollampa för uppvärmning
- ❺ Funktionsväljare
- ❻ Påmatare
- ❼ Öppning för röd flottör
- ❽ Avrinningsgaller
- ❾ Kaffemått med påmatare
- ❿ Liten espressosil
- ⓫ Stor espressosil
- ⓫ Silhållare
- ⓫ Silstopp
- ⓫ Droppskål
- ⓫ Hetvattenmunstycket
- ⓫ Mjölkskummare
- ⓫ Handtag
- ⓫ Röd kontrollampa för uppvärmning

SE

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nominell effekt	1 100 W
Pumstryck	ca 1,5 MPa (15 bar)
Vattentank (max)	1,5 liter
Energiförbrukning vid driftberedskap fram till automatisk fränkoppling	ca 31,3 Wh
Energiförbrukning vid avstängt läge	0 Wh

Första användningstillfället

- 1) Rengör silhållaren **12**, kaffemättet **9**, espressosilarna **10** **11**, avrinningsgallret **8** och vattentanken **1** så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.
- 2) Ställ apparaten på en plan yta som tål värme. Se till så att det finns ett eluttag i närheten.
- 3) Sätt in avrinningsgallret **8** så att den röda flottören kan sticka upp ur öppningen **7** på gallret **8**.
- 4) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 5) Gör så här för att rengöra ledningarna inuti apparaten innan den används första gången:
- 6) Låt vatten motsvarande ca 5 koppar espresso rinna genom apparaten. Läs om hur det går till i kapitel Användning.
- 7) Låt det bildas ånga i ca 30 sekunder. Läs om hur det går till i kapitel Användning.

OBSERVERA

- Första gången apparaten används kan det hända att pumpen låter när den arbetar och att det uppstår andra ljud, fast det inte kommer ut något vatten ur öppningen. I så fall vrider du ångreglaget **2** mot plustecknet (+) så att luften kan komma ut ur apparatens ledningar (funktionsväljaren **5** står på läge „☞“). Efter ca 20 sekunder har all luft försvunnit, apparaten slutar låta och det kommer vatten ur öppningen.

Användning

Fylla vattentanken

OBSERVERA

- Använd endast rent dricksvatten för att brygga espresso/cappuccino.

- 1) Dra upp och ut vattentanken **1**, öppna locket och fyll på vatten:
Fyll på vatten minst upp till Min-markeringen.
Fyll aldrig på mer vatten än upp till Max-markeringen.
 - 2) Skjut in vattentanken **1** i apparaten igen så att den glider ner på skenorna och fastnar.
- Du kan även fylla vattentanken **1** utan att ta av den. Öppna då bara locket och fyll på vatten med en flaska eller liknande. Akta bara så att det inte rinner vatten bredvid tanken **1**.

Uppvärmning före varje användning

Innan du kan brygga din espresso eller cappuccino måste apparaten värmas upp.

- 1) Sätt på apparaten med På/Av-knappen **3**. Funktionsväljaren **5** står på läge .
- 2) Den röda kontrollampan **18** lyser.
- 3) Vänta tills den gröna kontrollampan **4** tänds.

Sedan kan du brygga din espresso/cappuccino.

SE

Uppvärmning när apparaten stått oanvänd länge

Gör så här för att värma upp apparaten när den stått oanvänd länge:

- 1) Fyll vatten i vattentanken **1**.
- 2) Stoppa in den stora **11** eller den lilla espressosilen **10** i hållaren **12**.
- 3) Sätt in hållaren **12** i apparaten genom att föra den fram till markeringen INSERT på apparaten och sedan vrida motsols till LOCK-markeringen.
- 4) Ställ en kopp under silhållaren **12**.
- 5) Vrid ångreglaget **2** (fram till anslaget, läge -).
- 6) Sätt på apparaten med På/Av-knappen **3**.
- 7) Den röda kontrollampan **18** lyser.
- 8) Vrid funktionsväljaren **5** till läge . Pumpen börjar nu att pumpa in vatten i apparaten. Så snart vattnet tränger ut ur öppningen i silhållaren vrids du tillbaka funktionsväljaren **5** till läge .
- 9) När den gröna kontrollampan **4** tänds skruvar du funktionsväljaren **5** till läge . Låt vattnet rinna igenom apparaten i ca 1 minut. Det kan hända att du måste tömma koppen emellanåt. Stoppa processen när du gör det.
- 10) Efter ca 1 minut vrids du tillbaka funktionsväljaren till läge .
- 11) Vänta tills den gröna kontrollampan **4** börjar lysa igen. Nu har apparaten värmts upp. Du kan brygga din espresso.

Brygga espresso

OBSERVERA

- Om du tagit ut het ånga ur apparaten strax innan du ska brygga en espresso rekommenderar vi att du först tappar ut lite het vatten ur maskinen. Annars kan espresson smaka bränt. Håll en tom kopp under mjölkskummaren **16**. Vrid ångreglaget **2** mot plustecknet. Skruva funktionsväljaren **5** till läge  så att det kommer ut het vatten ur munstycket. Vänta i några sekunder innan du flyttar tillbaka funktionsväljaren **5** till läge . Skruva sedan åt ångreglaget **2** igen (mot minustecknet).

OBSERVERA

- Kontrollera att espressosilen **10** **11** är ren och fri från rester av espressopulver.

- 1) När apparaten värmts upp:
För att brygga en espresso sätter du in den lilla espressosilen **10** i hållaren **12**.
För att brygga två koppar espresso sätter du in den stora espressosilen **11** i hållaren **12**.
- 2) Fyll den lilla espressosilen **10** upp till Max-markeringen med espressopulver. Det motsvarar ca 7g pulver eller ett struket kaffemått **9**.
eller...
Fyll den stora espressosilen **11** upp till Max-markeringen med espressopulver. Det motsvarar ca 7g + 7g pulver eller två strukna kaffemått **9**.
- 3) Komprimera espressopulvret med hjälp av påmataren på apparaten **6**. Fyll sedan på mer espressopulver om det behövs tills espressosilen **10** **11** fylls upp till Max-markeringen. Packa sedan espressopulvret igen.

OBSERVERA

- Att packa espressopulvret är ett viktigt moment när man brygger espresso. Om man pressar ihop espressopulvret ordentligt rinner vattnet långsammare igenom och det bildas mer crema. Om man inte packar espressopulvret så mycket rinner vattnet igenom fortare och det bildas bara lite crema.

- 4) Sätt in hållaren 12 i apparaten genom att föra den fram till INSERT-markeringen på apparaten och sedan vrida motsols till LOCK-markeringen.
- 5) Ställ en eller två koppar under öppningen på hållaren. Vi rekommenderar att man först sköljer ur kopparna med hett vatten så att inte espresson kallnar så snabbt.
- 6) När den gröna kontrollampen 4 tänds kan du vrida funktionsväljaren 5 till läge . Espresson rinner nu ner i koppen/kopparna.

⚠ VARNING

Ta aldrig ut silhållaren 12 när espresson rinner ut!

Det kan stänka och den heta drycken kan orsaka brännskador!

- Försäkra dig alltid om att funktionsväljaren 5 står på  innan du tar ut hållaren 12.

OBSERVERA

- Den här apparaten är utrustad med en förbryggningsfunktion. Det betyder att det heta vattnet stannar kvar i filterhållaren en liten stund innan det trycks igenom espressopulvret. Då får espresson en finare arom.

- 7) När kopparna är tillräckligt fulla (ca 20 ml) vrider du tillbaka funktionsväljaren 5 till läge .

Sedan kan du dricka din espresso.

- 8) Stäng av apparaten med På/Av-knappen 3.

OBSERVERA

- Efter 3 minuter stängs apparaten av automatiskt.

- 9) Ta alltid ut kaffesumpen ur espressosilen 10 11. Ta ut silhållaren 12. Fäll upp silstoppet 13 så att espressosilen 10 11 inte kan falla ut ur hållaren 12. Töm sedan silen 10 11. Kassera alltid espressopulver och espressokuddar på ett miljövänligt sätt, släng dem t ex i det organiska avfallet.

OBSERVERA

- Rengör alltid hetvattenmunstycket 15 efter varje användning. Läs om hur man gör i kapitel Rengöring och skötsel.

OBSERVERA

- Töm droppskålen **14** regelbundet, dock senast när den röda flottören syns i öppningen **7** på galleret **8**.

OBSERVERA

- Du kan även använda espressokuddar till den här espressomaskinen. Använd bara espressokuddar som uppfyller E.S.E-standard. E.S.E-standard är ett system som godkänts av ledande tillverkare av espressokuddar för att det ska bli lättare och mindre söligt att brygga espresso.

SE

Brygga cappuccino

VARNING

Var försiktig när du handskas med ångan till mjölkskummaren!

Den heta ångan eller het vätska som stänker kan orsaka personskador!

- Vrid alltid långsamt på ångreglaget **2**.

- 1) Fyll en behållare att skumma i (helst av rostfritt stål) till en tredjedel med kall mjölk.
- 2) Försäkra dig om att ångreglaget **2** är åtskruvat (fram till anslaget, mot minustecknet).
- 3) För ut mjölkskummaren **16** åt sidan. Ta bara i handtaget **17**.
- 4) Skruva funktionsväljaren **5** till läge . Vänta tills den gröna kontrollampen **4** tänds.
- 5) Håll ett tomt kärl under mjölkskummaren **16**. Vrid långsamt ångreglaget **2** mot plustecknet (+). Det sprutar och stänker ut kondensvatten ur munstycket. På så sätt rengörs munstycket och ledningarna inuti apparaten.

- 6) När det bara kommer ut ånga ur öppningen vrid du ångreglaget **2** mot minustecknet (-) tills det inte kommer ut mer ånga. Håll ut vattnet ur kärlet.
- 7) Håll skumbehållaren i handen för att känna av mjölkens temperatur och för ner munstycket **1b** en liten bit i mjölken. Luta lite på skumbehållaren samtidigt.
- 8) Vrid långsamt ångreglaget **2** mot plustecknet (+).
- 9) För kärlet i cirklar och håll spetsen på munstycket en liten bit under mjölkens yta: tillräckligt djupt för att det inte ska spruta åt alla håll men så pass djupt att det bildas ett tjockt skum. När man gör rätt ska det höras ett dovt brummande ljud.
- 10) När skummet växer för du ner munstycket ytterligare för att bearbeta nästa skikt och förhindra att skummet bränns vid.
- 11) Doppa till sist ner hela munstycket i mjölken och skruva åt ångreglaget **2** en aning för att hetta upp mjölken. Håll skumbehållaren lite snett så att mjölken sakta virvlar runt när man rör med munstycket.
- 12) När mjölkskummet fått önskad konsistens och temperatur skruvar du åt ångreglaget **2** (fram till anslaget, mot minustecknet (-).
- 13) Först därefter tar du upp munstycket ur mjölken.
- 14) Sätt funktionsväljaren **5** på läge .

OBSERVERA

- Använd alltid större koppar när du gör cappuccino än när du brygger espresso, eftersom de även ska rymma den skummade mjölken.

- 15) Gör precis likadant som när du brygger espresso när du ska göra cappuccino (se kapitel Brygga espresso. Uppvärmningsfasen behövs inte nu). Låt nu vattnet rinna igenom maskinen ungefär dubbelt så länge som när du gör espresso (ca 40 ml).
- 16) Stäng av apparaten med På/Av-knappen **3**.

OBSERVERA

- Efter 3 minuter stängs apparaten av automatiskt.

- 17) Håll den skummade mjölken över din färdiga espresso. Sedan är cappuccinon färdig. Sockra om du vill eller strö kakaopulver över mjölken.

OBSERVERA

- Med mjölkskummaren **16** kan du också värma andra vätskor, som t ex kakao eller te.

OBSERVERA

- Rengör alltid mjölkskummaren **16** så snart den använts. Läs om hur man gör i kapitel Rengöring och skötsel.

SE

Tips för att skumma mjölk

- Det går i princip att skumma all typ av mjölk, även soja- och rismjölk. Vissa sorter kan emellertid bara skummas till viss del.
- Avfettad mjölk eller skummjölk bränns inte vid lika lätt som helfet mjölk, men den lägre fetthalten innebär också en risk för att mjölken inte går att skumma så bra. Använd därför helst mjölk med en fetthalt på 3,5% eller 1,5%.
- Det går bättre att skumma upp väl kyld mjölk än mjölk som är varmare.
- Skumma inte upp samma mjölk igen, då bränns den vid.
- Låt den skummade mjölken stå i ca 30 sekunder innan du håller den över espresson. Då spricker de stora bubblorna och den mjölk som ännu är flytande sjunker till botten. På så sätt får man det finaste skummet till espresson.

Generera hett vatten

- 1) När apparaten värmts upp:
- 2) Ställ en kopp under mjölkskummaren **16**.
- 3) När den gröna kontrollampan **4** börjar lysa vrider du ångreglaget **2** till läge +.
- 4) Sätt funktionsväljaren **5** på läge . Det kommer hett vatten ur munstycket.
- 5) Om du vill stänga av vattnet skruvar du åt ångreglaget **2** (till anslaget, mot minustecknet) och sätter funktionsväljaren **5** på läge .
- 6) Stäng av apparaten med På/Av-knappen **3**.

OBSERVERA

- Efter 3 minuter stängs apparaten av automatiskt.

Rengöring och skötsel

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör apparaten. Risk för elchocker!
- Låt alltid apparaten bli kall innan du rengör den. Risk för brännskada!
- Doppa aldrig ner apparaten i vatten eller andra vätskor. Risk för elchocker!

SE

Rengöra mjölkskummaren

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR

- Använd aldrig slipande, aggressiva eller kemiska rengöringsmedel för att rengöra den här apparaten. De skadar apparatens yta.
- 1) Sätt ett tomt kärl under mjölkskummaren **16**.
 - 2) Vrid ångreglaget **2** till läge + så snart du använt det färdigt och vänta i några sekunder medan den sista ångan sipprar ut.
 - 3) Skruva åt ångreglaget **2** (till anslaget, mot minustecknet), stäng av apparaten och dra ut kontakten.
 - 4) Låt munstycket kallna.
 - 5) Dra av munstycket och rengör det noga i varmt vatten.
 - 6) Kontrollera så att det inte är stopp i det lilla hålet på munstycket och rengör det med en nål om det behövs.
 - 7) Rengör mjölkskummarens **16** ångrör med en fuktig trasa.
 - 8) Sätt tillbaka munstycket på röret.

Rengöra hetvattenmunstycket

Rengör hetvattenmunstycket **15** efter varje användning:

- 1) När du har bryggt en espresso/cappuccino och tagit av silhållaren **12** torkar du av hela munstycket **15** med en fuktig duk så att alla rester av kaffepulver försvinner.
- 2) Ställ sedan en tom kopp under munstycket **15** och vrid funktionsväljaren **5** till läge . Det kommer ut vatten ur munstycket **15** och de sista resterna av kaffepulver spolas ut. Det kan spruta ut lite vatten under tiden.
- 3) Efter ca 20 sekunder skruvar du tillbaka funktionsväljaren **5** till läge  och stänger av apparaten med På/Av-knappen **3**.

Rengöra tillbehören

- 1) Rengör filterhållaren **12**, de två espressofiltren **10 11**, vattentanken **1**, måttskeden **9** och droppgallret **8** i varmt vatten.

OBSERVERA

► Om du håller diskmedel i vattnet kan det hända att espresson tar smak av det sedan. Om det inte går att få delarna rena utan diskmedel ska du skölja dem mycket noga i rent vatten efteråt.

- 2) Torka alla delar.
- 3) Droppskålen **14** kan diskas i maskin.

Rengöra apparaten

Rengör apparaten med en fuktig trasa. Ta några droppar diskmedel på trasan om det behövs.

Avkalka apparaten

Avkalka apparaten regelbundet. När man bryggt ca 200 omgångar espresso bör man kalka av. Intervallerna kan variera beroende på hur hårt vattnet är där man bor.

Använd endast ett avkalkningsmedel som lämpar sig för espressomaskiner. Följ anvisningarna för avkalkningsmedlet.

Om man inte har något avkalkningsmedel kan man göra så här:

- 1) Fyll vattentanken **1** upp till Max-markeringen.
- 2) Lös upp 2 skedar (ca 30 gram) citronsyra i vattnet.
- 3) Sätt in vattentanken **1** i apparaten.

- 4) Sätt på apparaten med På/Av-knappen ③. Funktionsväljaren ⑤ måste stå på läge . Ångreglaget ② ska vara stängt.
- 5) Sätt silhållaren ⑫ utan espressopulver i apparaten och ställ en kopp under hållaren ⑫. Så snart den gröna kontrollampan ④ tänds sätter du funktionsväljaren ⑤ på läge .
- 6) Låt ca 2 koppar (kaffekoppar) vatten rinna igenom och stoppa sedan processen.
- 7) Håll ett kärl under mjölkskummaren ⑩.
- 8) Sätt funktionsväljaren ⑤ på läge "" och vänta tills den gröna kontrollampan ④ tänds. Vrid långsamt ångreglaget ② till plustecknet. Låt apparaten generera ånga i ca 2 minuter.
- 9) Efter 2 minuter skruvar du åt ångreglaget ②, sätter funktionsväljaren ⑤ på  och stänger av apparaten.
- 10) Låt avkalkningsmedlet stå och verka i ca 15 minuter.
- 11) Upprep steg 4 - 10 tre gånger.
- 12) Sätt sedan funktionsväljaren ⑤ på läge  och låt allt vatten i vattentanken ① rinna igenom.
- 13) Skölj ur vattentanken ① med rent vatten och fyll den sedan med rent vatten upp till Max-markeringen.
- 14) Sätt funktionsväljaren ⑤ på läge  så snart den gröna kontrollampan ④ tänds.
- 15) Låt vattnet rinna igenom.
- 16) Upprep steg 13 - 15 tre gånger.
- 17) Fyll än en gång vatten i vattentanken ①.
- 18) Skruva funktionsväljaren ⑤ till läge ".
- 19) Håll ett kärl under mjölkskummaren ⑩ och vrid långsamt ångreglaget ② till plustecknet så snart den gröna kontrollampan ④ börjar lysa.
- 20) Efter ca 1 minut skruvar du åt ångreglaget ②, sätter funktionsväljaren ⑤ på läge  och stänger av apparaten.

OBSERVERA

- Efter 3 minuter stängs apparaten av automatiskt.

Åtgärda fel

SE

Fel	Orsak	Åtgärd
Det kommer inte ut någon espresso	Espressopulvret är för fuktigt och/eller för hårt sammanpressat.	Försök igen, men packa inte ihop espressopulvret så mycket den här gången eller ta helt nytt espressopulver.
	Det finns inget vatten i vattentanken 1.	Fyll vattentanken 1 med vatten.
	Det är stopp i hålen på silhållaren.	Rengör silhållaren 12.
Espresson rinner över kanten på silhållaren 12 istället för ut ur öppningen.	Silhållaren 12 sitter inte rätt.	Sätt in silhållaren 12 rätt.
	Det är stopp i hålen på silhållaren.	Rengör silhållaren 12.
	Det finns rester av espressopulver på kanten av silhållaren 12.	Ta bort rester av espressopulver från silhållarens 12 kant.
Espresson är kall.	Du har glömt att värma upp apparaten.	Värm upp apparaten först.
	Den gröna kontrollampan 4 hade inte tänts ännu.	Vänta tills den gröna kontrollampan 4 börjar lysa.
	Du har glömt att förvärma kopparna.	Förvärm koppen/kopparna.
Det låter mycket av pumpen.	Vattentanken 1 är tom.	Fyll vattentanken 1 med vatten.
	Vattentanken 1 sitter inte rätt och det kan inte komma in vatten i apparaten.	Sätt in vattentanken 1 rätt.

Creman är för ljus (espresson rinner igenom silhållaren 12 för snabbt).	• För lite espressopulver.	• Ta mer espressopulver.
	• Espressopulvret är för grovmalet.	• Använd endast specialtillverkat espressopulver.
Creman är för mörk (espresson rinner för långsamt ur silhållaren 12)	• För mycket espressopulver.	• Ta mindre espressopulver.
	• Pulvret är för finmalet eller fuktigt.	• Använd endast specialtillverkat espressopulver.
	• Det är stopp i silen.	• Rengör silen.
Det går inte att skumma mjölken.	• Mjölken är inte tillräckligt kall.	• Använd kylskåpskall mjölk.
	• Mjölkskummaren 16 är smutsig.	• Rengör mjölkskummaren 16.

Kassering

Kassera apparaten



Apparaten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkt faller under EU-direktiv 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om kasserade apparater av den här typen eller till rätt återvinningsstation på din kommuns avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshandlingsmyndigheten.

Garanti och service

För den här apparaten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.

OBSERVERA

- Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, som t ex knappar och batterier.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti. Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantin. Det gäller även utbyta och reparerade delar.

Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart apparaten packats upp, dock senast två dagar efter köpet.

När garantitiden är slut kostar det pengar att reparera apparaten.

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 66926

FI

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 66926

Importör

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Introduktion	62
Forord	62
Informationer til denne betjeningsvejledning	62
Ophavsret	62
Ansvarsbegrænsning	63
Advarselsinfo	63
Anvendelsesområde	64
Sikkerhed	64
Sikkerhedsanvisninger	64
Medfølger ved køb / transporteftersyn	66
Bortskaffelse af emballagen	66
Betjeningselemente	67
Tekniske data	67
Første ibrugtagning	68
Betjening	68
Opfyldning af vandbeholderen	68
Opvarmning før brug	69
Opvarmning efter længere afbrydelse	69
Tilberedning af espresso	70
Tilberedning af cappuccino	72
Tips til mælkeskummet	74
Opvarmning af vand	74
Rengøring og vedligeholdelse	75
Rengøring af mælkeskummen	75
Rengøring af varmtvandsdysen	76
Rengøring af tilbehørsdele	76
Rengøring af maskinen	76
Afkalkning af maskinen	76
Afhjælpning af fejl	78
Bortskaffelse	79
Bortskaffelse af espressomaskinen	79
Garanti og service	80
Importør	80

Introduktion

Forord

Kære kunde!

Ved køb af denne espressomaskine har du besluttet dig for et kvalitetsprodukt fra **SilverCrest**, som svarer til den mest moderne udviklingsstandard for teknik og funktion.

Du bedes læse informationerne i denne betjeningsvejledning, så du lærer maskinen at kende og kan udnytte dens mange funktioner.

Vi ønsker dig god fornøjelse med maskinen.

Informationer til denne betjeningsvejledning

Denne betjeningsvejledning er del af espressomaskinen SEM 1100 A2 (efterfølgende kaldet "maskinen") og giver vigtige informationer om maskinens anvendelsesområde, sikkerhed og betjening.

Betjeningsvejledningen skal altid opbevares i nærheden af maskinen. Den skal læses og anvendes af alle personer, som har lov til at betjene maskinen.

Opbevar denne betjeningsvejledning, og lad den følge med maskinen, hvis du giver den videre til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Vi forbeholder os alle rettigheder - også i uddrag - til denne dokumentation, hvilket også gælder fotomekanisk gengivelse, mangfoldiggørelse og udbredelse ved hjælp af særlige metoder (for eksempel databehandling, datamedier og datanet samt ret til indholdsmæssige og tekniske ændringer.

Ansvarsbegrænsning

Alle tekniske informationer, data og anvisninger til betjeningen i denne betjeningsvejledning, er i overensstemmelse med den nyeste standard på trykkesidspunktet og gives efter bedste overbevisning under hensyntagen til vores hidtidige erfaringer og viden.

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

Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af manglende overholdelse af vejledningen, anvendelse, som ikke hører ind under anvendelsesområdet, forkerte reparationer, ændringer, som er foretaget uden tilladelse samt anvendelse af ikke-tilladte reservedele.

DK

Advarselsinfo

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarselsinformationer:



ADVARSEL

Advarselsinfo på dette faretrin markerer en mulig farlig situation.

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

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

OBS

Advarselsinfo på dette faretrin markerer en mulig materiel skade.

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

- Følg anvisningerne i denne advarselsinfo for at undgå materielle skader.

BEMÆRK

- En info markerer ekstra informationer, som gør brugen af maskinen lettere.

Anvendelsesområde

Denne maskine er kun beregnet til tilberedning af espresso/ cappuccino og til opvarmning af vand. Den er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Maskinen må ikke anvendes til erhvervsmæssig brug.

Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet.

ADVARSEL

Fare på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være fare forbundet med maskinen, hvis den anvendes til områder, den ikke er beregnet til.

- Brug kun espressomaskinen til det anvendelsesområde, den er beregnet til.
- Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

Der kan ikke stilles nogen form for krav i forbindelse med skader forårsaget af anvendelse af maskinen til formål, den ikke er beregnet til.

Ejeren bærer alene risikoen.

Sikkerhed

I kapitlet "Sikkerhedsanvisninger" finder du vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af maskinen.

Denne maskine overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Forkert anvendelse kan dog føre til personskader og materielle skader.

Sikkerhedsanvisninger

Overhold de følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af espressomaskinen:

ADVARSEL - FARE FOR PERSONSKADER!

- Kontrollér maskinen for udvendige, synlige skader før brug. Tænd ikke for maskinen, hvis den er beskadiget eller har været faldet ned.
- Denne maskine må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan maskinen skal benyttes.
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med maskinen.

- Lad kun maskinen reparere af autoriserede specialforretninger eller kundeservice. Uforsvarlige reparationer kan medføre betydelige farer for brugeren. Endvidere ophæves alle garantikrav.
- Læg ikke maskinen ned i vand eller andre væsker. Fare for elektrisk stød!
- Hold aldrig på maskinen med våde eller fugtige hænder.
- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af autoriserede fagfolk eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Forbrændingsfare! Nogle dele bliver meget varme under brug af maskinen!
- Ved brug af maskinen opstår der varme dampe. Pas på, du ikke skolder dig på dem! Hold dig på afstand af dampene.
- Slut kun maskinen til en forskriftsmæssigt installeret og jordnet stikkontakt.

OBS - MATERIELLE SKADER

- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- Beskyt maskinen mod fugt og indtrængende væsker.
- Beskyt maskinen mod stød, fugt, støv, kemikalier, kraftige temperatursvingninger og for tæt placerede varmekilder (ovne, radiatorer).
- Læg aldrig maskinen ned i vand eller andre væsker!
- Træk altid stikket ud af stikkontakten; Træk aldrig i ledningen.
- Lad aldrig maskinen være i funktion uden opsyn.
- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem til at betjene maskinen med.
- Brug aldrig maskinen i rum, hvor temperaturen er under eller omkring 0°C. Hvis vandet fryser i ledningen eller i vandbeholderen, kan maskinen gå i stykker.
- Brug aldrig maskinen udendørs. Denne maskine er kun beregnet til indendørs brug.

BEMÆRK

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

Medfølger ved køb / transporteftersyn

ADVARSEL

Fare for kvælning!

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

Maskinen leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Espressomaskine
- Filterholder
- Stort espressofilter
- Lille espressofilter
- Måleske med stamper
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

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

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter maskinen mod transportskader. Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til materialerecirkulation sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballeringsmaterialerne, som ikke skal bruges mere, i henhold til de gældende lokale forskrifter.

BEMÆRK

- Opbevar den originale emballage i løbet af maskinens garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke maskinen ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Betjeningselemente

- ❶ Vandbeholder
- ❷ Dampreguleringskontakt
- ❸ Tænd-/slukknapp
- ❹ Grøn opvarmningskontrollampe
- ❺ Funktionsknap
- ❻ Stamper
- ❼ Fordybning til den røde flyder
- ❽ Drypbakke
- ❾ Måleske med stamper
- ❿ Lille espressofilter
- ⓫ Stort espressofilter
- ⓬ Filterholder
- ⓭ Filterblokering
- ⓮ Drypskål
- ⓯ Varmtvandsdysen
- ⓰ Mælkeskummer
- ⓱ Håndtag
- ⓲ Rød opvarmningskontrollampe

DK

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nominel effekt	1100 W
Pumpetryk	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Vandbeholder (maks)	1,5 liter
Energiforbrug i beredskabstilstand indtil automatisk afbrydelse	ca. 31,3 Wh
Energiforbrug i slukket tilstand	0 Wh

Første ibrugtagning

- 1) Rengør filterholderen **12**, måleskeen **9**, espressofilteret **10** **11**, drypbakken **8** og vandbeholderen **1** som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- 2) Stil maskinen på en jævn og varmebestandig flade. Sørg for, at der er en stikkontakt inden for rækkevidde.
- 3) Sæt drypbakken **8** ind, så den røde flyder i fordybningen **7** går ind i drypbakken **8**.
- 4) Sæt stikket i en stikkontakt.
- 5) Gå frem på følgende måde for at rengøre de indvendige ledninger, før maskinen anvendes første gang:
- 6) Lad vand til ca. 5 kopper espresso løbe gennem maskinen. Læs mere i kapitlet "Betjening".
- 7) Lad maskinen producere damp i ca. 30 sekunder. Læs mere i kapitlet "Betjening".

BEMÆRK

- Ved første brug kan det forekomme, at pumpen arbejder, så der kan høres lyde, men der kommer ikke vand ud af maskinen. I dette tilfælde skal dampreguleringskontakten **2** drejes i retningen „+“, således at luften kan slippe ud af ledningerne på maskinen (funktionsdrejekontakten **5** står på position „“). Efter cirka 20 sekunder er luften lukket ud, lydene forsvinder, og vandet kommer ud af maskinen.

Betjening

Opfyldning af vandbeholderen

BEMÆRK

- Anvend udelukkende frisk drikkevand til tilberedning af espresso/cappuccino.
- 1) Tag vandbeholderen **1** op, åbn låget, og fyld den med vand:
Fyld så meget vand i, at det mindst står på min-markeringen.
Fyld aldrig mere vand i end til maks-markeringen.
 - 2) Sæt vandbeholderen **1** ind i maskinen igen, så den glider ned på skinnerne på maskinen og sidder fast.
- Du kan også fylde vandbeholderen **1** uden at tage den ud af maskinen. Åbn vandbeholderens låg, og fyld vand i med en flaske eller lignende. Sørg for, at der ikke løber vand ved siden af vandtanken **1**.

Opvarmning før brug

Maskinen skal varmes op, før du kan tilberede espresso eller cappuccino.

- 1) Tænd for maskinen på Tænd-/slukkontakten **3**. Funktionsknappen **5** står på positionen „“.
- 2) Den røde opvarmningskontrollampe **18** lyser.
- 3) Vent, til den grønne opvarmningskontrollampe **4** lyser.

Nu kan du tilberede en kop espresso/cappuccino.

Opvarmning efter længere afbrydelse

Opvarm maskinen på følgende måde, hvis den ikke har været brugt i længere tid:

- 1) Fyld vand i vandbeholderen **1**.
- 2) Sæt det store **11** eller lille **10** espressofilter i filterholderen **12**.
- 3) Sæt filterholderen **12** ind i maskinen, ved at sætte det ind ved markeringen "INSERT" og derefter dreje det mod urets retning indtil markeringen "LOCK" på maskinen.
- 4) Stil en kop under filterholderen **12**.
- 5) Luk dampreguleringskontakten **2** i (drej indtil anslag i retningen " - ").
- 6) Tænd for maskinen på Tænd-/slukknappen **3**.
- 7) Den røde opvarmningskontrollampe **18** lyser.
- 8) Drej funktionsknappen **5** til position "". Pumpen begynder at pumpe vand ind i maskinen. Så snart vandet kommer ud af åbningerne på filterholderen, drejes funktionsknappen **5** igen til positionen "“.
- 9) Så snart den grønne opvarmningskontrollampe **4** lyser, drejes funktionsknappen **5** til positionen "“. Lad vandet løbe igennem i ca. 1 minut. Det kan ske, at koppen skal tømmes engang imellem. Stop kort forløbet for at gøre dette.
- 10) Drej funktionsknappen til positionen "“ igen efter ca. 1 minut.
- 11) Vent, til den grønne opvarmningskontrollampe **4** lyser igen. Opvarmningen er afsluttet. Nu kan du lave dig en espresso.

DK

Tilberedning af espresso

BEMÆRK

- Hvis der er brugt meget damp fra maskinen, før du skal lave espresso, anbefaler vi dig at hælde noget varmt vand på, før du laver espresso. Ellers kan espressoen smage brændt. Hold en tom kop under mælkeskummen **16**. Drej langsomt dampreguleringskontakten **2** i retningen „+“.
- Drej funktionsdrejekontakten **5** til position „☕“, så der kommer varmt vand ud af dysen. Vent nogle sekunder, før du stiller funktionsdrejekontakten **5** på position „M“ igen. Luk så dampreguleringskontakten **2** igen (i retning „-“).

BEMÆRK

- Se altid efter, at espressofilteret **10** **11** er rent og ikke indeholder rester af espressopulver.
- 1) Når maskinen er varmet op:
For at lave en espresso skal du sætte det lille espressofilter **10** ind i filterholderen **12**. For at lave to espressoer skal du sætte det store espressofilter **11** ind i filterholderen **12**.
 - 2) Fyld det lille espressofilter **10** med espressopulver op til maks-markeringen. Det svarer til 7g pulver eller en strøget skefuld **9**.
eller...
Fyld det store espressofilter **11** med espressopulver op til maks-markeringen. Det svarer til ca. 7g + 7g pulver eller to strøgne skefulde **9**.
 - 3) Pres espressopulveret ved hjælp af stopperen på apparatet **6**. Fyld derefter mere espressopulver på ved behov, så espressofilteret **10** **11** er fyldt op til maks-markeringen. Stamp derefter espressopulveret sammen igen.

BEMÆRK

- Det er vigtigt at stampe espressopulveret sammen ved tilberedning af espresso. Hvis espressopulveret stemples for meget, løber espressoen langsomt igennem og giver mere crema. Hvis espressopulveret ikke er stampet så meget, løber espressoen hurtigt igennem, og giver ikke så meget crema.

- 4) Sæt filterholderen 12 ind i maskinen ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT" og derefter dreje den mod urets retning indtil markeringen "LOCK" på maskinen.
- 5) Stil en (eller to) kop(per) under filterholderens åbninger. Vi anbefaler først at skylle kopperne med varmt vand, så espressoen ikke hurtigt bliver kold.
- 6) Når den grønne opvarmningskontrollampe 4 lyser, kan funktionsknappen 5 drejes til positionen "☕". Espressoen løber ned i koppen(rne).

⚠ ADVARSEL

Tag aldrig filterholderen 12 ud, mens espressoen løber ud!

Espressoens varme sprøjt fører til personskader!

- Kontrollér altid, at funktionsknappen 5 står på "☕", før filterholderen 12 tages ud.

BEMÆRK

- Denne maskine er forsynet med en forkogningsfunktion. Det betyder, at det varme vand opbevares i siholderen i kort tid, inden det presses gennem espressopulveret. Derved forfines espressoens aroma.

- 7) Når koppen(rne) er fyldt til den ønskede mængde (ca. 20 ml), drejes funktionsknappen 5 igen til position "☕".

Nu kan du drikke din espresso.

- 8) Sluk for maskinen på Tænd-/slukkontakten 3.

BEMÆRK

- Maskinen slukker automatisk efter 3 minutter.

- 9) Fjern altid espressopulveret fra espressosien 10 11 efter brug. Tag siholderen 12 ud af apparatet. Klap siblokeringen 13 op, så espressosien 10 11 ikke kan falde ud af siholderen 12. Tøm nu espressosien 10 11. Espressopulver og espressopads skal altid bortskaffes miljøvenligt, for eksempel som biologisk affald.

BEMÆRK

- Rengør altid varmtvandsdysen 15 efter brug. Læs mere om dette i kapitlet „Rengøring og vedligeholdelse“.

BEMÆRK

- Tøm regelmæssigt drypbakken **14**, men dog senest, når den røde flyder i fordybningen **7** på dypristen **8** kan ses.

BEMÆRK

- Du kan også anvende espresso-pads til tilberedning af espressoen. Brug kun espresso-pads, som er i overensstemmelse med ESE-standarden. ESE-standarden er et system, som er indført af førende espresso pad-producenter for at gøre det lettere at tilberede espressoen.

DK

Tilberedning af cappuccino



ADVARSEL

Vær forsigtig ved anvendelse af damp til fremstilling af mælkeskum!

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

- Betjen altid dampreguleringskontakten **2** langsomt.

- 1) Fyld en opskumningsbeholder (fortrinsvist af rustfrit stål) en tredjedel med kold mælk.
- 2) Sørg for, at dampreguleringsknappen **2** er lukket helt (drej til stop i retningen "-").
- 3) Stil mælkeskummeren **16** ud til siden. Hold kun på håndtaget **17**.
- 4) Drej funktionsknappen **5** til position "☞". Vent, til den grønne opvarmningskontrollampe **4** lyser.
- 5) Hold en tom beholder under mælkeskummeren **16**. Drej langsomt dampreguleringskontakten **2** i retningen "+". Der kommer kondensvand/sprøjt ud af dysen. Sådan renses dysen og vandkredsløbet inden i maskinen.

- 6) Hvis der kun kommer damp ud af dysen, skal dampreguleringskontakten ② drejes i retningen "-", indtil der ikke kommer damp ud af dysen længere. Hæld vandet ud af beholderen.
- 7) Hold nu opskumningsbeholderen i hånden, så du kan mærke mælketemperaturen, og hold mælkeskummerens dyse 16 en smule ned i mælken. Hold samtidig opskumningsbeholderen lidt på skrå.
- 8) Drej langsomt dampreguleringskontakten ② i retningen "+".
- 9) Bevæg opskumningsbeholderen i cirkler, og hold spidsen af dysen lige under mælakens overflade: langt nok nede, til at mælken ikke sprøjter i alle retninger og højt nok oppe, til at der kommer tykt skum. Når du gør det rigtigt, kan du høre en dyb brummende lyd.
- 10) Når mælkeskummet stiger op, skal du holde dysen længere nede for at skumme næste "lag" op og undgå, at skummet svides.
- 11) Hold nu dysen helt ned i beholderen, og luk dampreguleringskontakten ② lidt i, så mælken varmes op. Hold opskumningsbeholderen lidt på skrå, så mælken hvirvler rundt, mens der røres rundt med dysen.
- 12) Når mælkeskummet har den ønskede konsistens og temperatur, drejes dampreguleringskontakten ② i (drej til stop i retningen " - ").
- 13) Tag så først dysen ud af mælken.
- 14) Stil funktionsknappen 5 på position "M".

BEMÆRK

- Brug altid større kopper til tilberedning af cappuccino end til espresso, da der skal opskummet mælk ovenpå.

- 15) Gå frem på samme måde som ved espressoen, når du vil tilberede en cappuccino (se kapitlet "Tilberedning af espresso"/opvarmningen er ikke nødvendig). Lad vandet løbe ca. dobbelt så længe igennem som ved en espresso (ca. 40 ml).
- 16) Sluk for maskinen på Tænd-/slukkontakten 3.

BEMÆRK

- Maskinen slukker automatisk efter 3 minutter.

- 17) Hæld nu den opskummede mælk på espressoen, du allerede har lavet. Nu er cappuccinoen færdig. Du kan eventuelt strø sukker eller cacaopulver på.

BEMÆRK

- Du kan også varme andre væsker som cacao eller te op med mælkeskum-
meren **16**.

BEMÆRK

- Rengør altid mælkeskummeren **16** efter brug. Læs mere om dette i kapitlet
"Rengøring og vedligeholdelse".

DK

Tips til mælkeskummet

- Alle typer mælk kan opskummes - også soja- og rismælk. Nogle mælkesorter
kan dog kun opskummes med visse begrænsninger.
- Skummetmælk eller letmælk svides ikke så let som sødmælk, men ved lavere
fedtindhold er der risiko for, at mælken ikke kan opskummes så godt. Brug
derfor så vidt muligt en mælk med en fedtandel på 3,5% eller 1,5%.
- Afkølet mælk er lettere at opskumme end mælk, der ikke er så kold.
- Skum ikke mælken op flere gange, da den ellers svides.
- Lad den opskummede mælk stå ca. 30 sekunder, før skummen hældes på
espressoen. Så går de største bobler i stykker, og den flydende mælk går til
bunds. Derefter kan du hælde den lækre skum på espressoen.

Opvarmning af vand

- 1) Når maskinen er varmet op:
- 2) Stil en kop under mælkeskummeren **16**
- 3) Når den grønne opvarmningskontrollampe **4** lyser, drejes dampregulerings-
kontakten **2** til " + ".
- 4) Stil funktionsknappen **5** på position "". Det varme vand kommer ud af
dysen.
- 5) Hvis du vil afbryde fremstillingen af varmt vand, skal du lukke dampregule-
ringskontakten **2** (drej i retningen " - " indtil stop) og stille funktionsknappen
5 på position "".
- 6) Sluk for maskinen på Tænd-/slukkontakten **3**.

BEMÆRK

- Maskinen slukker automatisk efter 3 minutter.

Rengøring og vedligeholdelse



ADVARSEL - FARE FOR PERSONSKADER!

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

Rengøring af mælkeskummen

OBS - MATERIELLE SKADER

- Brug aldrig skurende, aggressive eller kemiske rengøringsmidler til rengøring af maskinen. De angriber maskinens overflade.
- 1) Stil en tom beholder under mælkeskummen **16**.
 - 2) Stil dampreguleringskontakten **2** på " + " lige efter brug, og lad dampen slippe ud nogle sekunder.
 - 3) Luk dampreguleringskontakten **2** (drej i retningen " - " til stop), sluk for maskinen, og træk stikket ud.
 - 4) Lad dysen afkøle.
 - 5) Tag dysen af, og rengør den omhyggeligt i varmt vand.
 - 6) Kontrollér, om det lille hul i dysen er stoppet til, og rengør det i så fald med en nål.
 - 7) Rengør mælkeskummens **16** damprør med en fugtig klud.
 - 8) Sæt dysen på damprøret igen.

DK

Rengøring af varmtvandsdysen

Rengør altid varmtvandsdysen 15 efter brug.

- 1) Når du har tilberedt espressoen/cappuccinoen og har taget siholderen 12 ud, skal du tørre hele varmtvandsdysens overflade 15 af med en fugtig klud, så alle pulverrester fjernes.
- 2) Stil så en tom kop under varmtvandsdysen 15, og stil funktionsdrejekontakten 5 på positionen "☕". Vandet løber ud af varmtvandsdysen 15 og skyller de sidste pulverrester ud. Når du gør det, kan vandet sprøjte lidt.
- 3) Stil igen funktionsdrejekontakten 5 på positionen "⚡" efter 20 sekunder, og sluk for maskinen på Tænd-/slukkontakten 3.

Rengøring af tilbehørsdele

- 1) Rengør siholderen 12, de to espressosier 10 11, vandbeholderen 1, måleskeen 9 og afdrypningsgitteret 8 i varmt vand.

BEMÆRK

► Hvis du bruger opvaskemiddel i vandet, kan det påvirke espressoens smag. Hvis snavset kun kan fjernes med opvaskemiddel, skal delene altid skylles grundigt i rent vand bagefter.

- 2) Tør alle delene.
- 3) Dråbeskålen 14 kan rengøres i opvaskemaskine.

Rengøring af maskinen

Rengør maskinen med en fugtig klud. Hæld eventuelt lidt opvaskemiddel på kluden.

Afkalkning af maskinen

Afkalk regelmæssigt maskinen. Efter ca. 200 kopper espresso skal maskinen afkalkes. Denne værdi kan afvige afhængigt af hårdhedsgraden for vandet i din kommune.

Brug almindeligt afkalkningsmiddel til espressomaskiner til afkalkningen. Gå frem som beskrevet i betjeningsvejledningen til afkalkningsmidlet.

Hvis du ikke har et afkalkningsmiddel, kan du gøre følgende som alternativ:

- 1) Fyld vandbeholderen 1 indtil maks.-markeringen.
- 2) Opløs 2 skefulde (ca. 30 gram) citronsyre deri (kan fås hos materialister eller på apoteket).
- 3) Sæt vandbeholderen 1 ind i maskinen.

- 4) Tænd for maskinen på tænd-/slukkontakten ③. Funktionsknappen ⑤ skal stå på stillingen "M". Dampreguleringskontakten ② er lukket.
- 5) Sæt filterholderen ⑫ ind i maskinen uden espressopulver, og stil en kop under filterholderen ⑫. Så snart den grønne opvarmningskontrollampe ④ lyser, stilles funktionsknappen ⑤ på positionen "☞".
- 6) Lad ca. 2 kopper (kaffekopper) vand løbe igennem, og stop derefter processen.
- 7) Hold en beholder under mælkeskumeren ⑩
- 8) Stil funktionsknappen ⑤ på positionen "☞", og vent, til den grønne opvarmningskontrollampe ④ lyser. Stil så langsomt dampreguleringskontakten ② på " + ". Lad maskinen lave damp i ca. 2 minutter.
- 9) Luk dampreguleringskontakten ② efter 2 minutter, stil funktionsknappen ⑤ på "M", og sluk for maskinen.
- 10) Lad afkalkningsmidlet virke ca. 15 minutter.
- 11) Gentag trin 4 - 10 tre gange.
- 12) Stil så funktionsknappen ⑤ på positionen "☞", og lad vandet løbe igennem, indtil vandbeholderen ① er tom.
- 13) Skyl vandbeholderen ① med rent vand, og fyld rent vand i til maks-markeringen.
- 14) Stil funktionsknappen ⑤ på position "☞", så snart den grønne opvarmningskontrollampe ④ lyser.
- 15) Lad vandet løbe igennem.
- 16) Gentag trin 13 - 15 tre gange.
- 17) Fyld vand i beholderen ① igen.
- 18) Drej funktionsknappen ⑤ til position "☞".
- 19) Hold en beholder under mælkeskumeren ⑩, og stil langsomt dampreguleringskontakten ② på " + ", så snart den grønne opvarmningskontrollampe ④ lyser.
- 20) Luk dampreguleringskontakten ② efter ca. 1 minut, stil funktionsknappen ⑤ på "M", og sluk for maskinen.

BEMÆRK

- Maskinen slukker automatisk efter 3 minutter.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Espressoen løber ikke ud længere	Espressopulveret er for fugtigt og/eller stampet for fast.	Start forfra med tilberedningen af espressoen, og lad være med at stampe pulveret så hårdt, eller skift det helt ud.
	Ingen vand i vandbeholderen ❶.	Fyld vand i vandbeholderen ❶.
	Hullerne i filterholder-åbningerne er stoppet til.	Rengør filterholderen ❷.
Espressoen drypper ud over filterholderens kanter ❷ i stedet for ud af åbningerne.	Filterholderen ❷ er ikke sat rigtigt i.	Sæt filterholderen ❷ rigtigt i.
	Filterholder-åbningerne er stoppet til.	Rengør filterholderen ❷.
	Der er rester af espressopulver på filterholderens kant ❷.	Fjern espressopulverresterne fra filterholderens kant ❷.
Espressoen er kold.	Maskinen er ikke foropvarmet rigtigt.	Foropvarm maskinen.
	Den grønne opvarmningskontrollampe ❹ har ikke lyst endnu.	Vent, til den grønne opvarmningskontrollampe ❹ lyser
	Kopperne er ikke foropvarmede.	Foropvarm kopperne.
Pumpen laver støj under drift.	Vandbeholderen ❶ er tom.	Fyld vand i vandbeholderen ❶.
	Vandbeholderen ❶ er ikke sat rigtigt i, så vandet ikke kommer ind i maskinen.	Sæt vandbeholderen ❶ rigtigt i.

Cremaen er for lys (espressoen løber hurtigt ud af filterholderen 12)	• for lidt espressopulver.	• Brug mere espressopulver.
	• Espressopulveret er for groft-malet.	• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.
Cremaen er for mørk (espressoen løber lang-somt ud af filterholderen 12)	• for meget espressopulver.	• Brug mindre espressopulver.
	• Pulveret er for fintmalet eller fugtigt.	• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.
	• Filteret er tilstoppet.	• Rengør filteret.
Mælken skummer ikke.	• Mælken er ikke kold nok.	• Brug mælk fra køleskabet.
	• Mælkeskummen 16 er snavset.	• Rengør mælkeskummen 16.

DK

Bortskaffelse

Bortskaffelse af espressomaskinen



Smid aldrig espressomaskinen ud sammen med det normale husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Bortskaf espressomaskinen hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.

Garanti og service

På denne køleboks får du 3 års garanti fra købsdatoen. Køleboksen er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte dit servicested telefonisk. På denne måde kan der garanteres gratis indsendelse af din vare.

BEMÆRK

- Garantien gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for transportskader, slidte dele eller defekter på skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller batterier.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervmæssigt brug. Ved misbrug og u hensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien.

Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti. Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Skader og mangler, der evt. allerede fandtes ved køb, skal anmeldes lige efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, skal evt. reparationer betales.

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 66926

Importør

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	82
Vorwort	82
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	82
Urheberrecht	82
Haftungsbeschränkung	83
Warnhinweise	83
Bestimmungsgemäße Verwendung	84
Sicherheit	84
Sicherheitshinweise	84
Lieferumfang / Transportinspektion	86
Entsorgung der Verpackung	86
Bedienelemente	87
Technische Daten	87
Erste Inbetriebnahme	88
Bedienung	88
Wassertank befüllen	88
Aufheizen vor jedem Gebrauch	89
Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme	89
Espresso zubereiten	90
Cappuccino zubereiten	92
Tipps für den Milchschaum	94
Heißes Wasser erzeugen	94
Reinigen und Pflegen	95
Milchaufschäumer reinigen	95
Heißwasserdusche reinigen	96
Zubehörteile reinigen	96
Gerät reinigen	96
Gerät entkalken	96
Fehlerbehebung	98
Entsorgung	99
Gerät entsorgen	99
Garantie und Service	100
Importeur	100

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 A2 (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.

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.

**DE
AT
CH**

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 Fernwirkssystem 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 Funktionsdreheschalter
- ❻ Stopfer
- ❼ Aussparung für den roten Schwimmer
- ❽ Abtropfgitter
- ❾ Messlöffel mit Stopfer
- ❿ kleines Espressosieb
- ⓫ großes Espressosieb
- ⓬ Siebträger
- ⓭ Siebblockierer
- ⓮ Tropfenauffangschale
- ⓯ Heißwasserdusche
- ⓰ Milchaufschäumer
- ⓱ Griff
- ⓲ rote Kontrollleuchte

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
Energieverbrauch im Bereitschafts- zustand bis zur automatischen Abschaltung	ca. 31,3 Wh
Energieverbrauch im Aus-Zustand	0 Wh

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 (der Funktionsdreheschalter **5** steht auf der Position „“). 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 Kontrollleuchte **18** leuchtet.
- 3) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **4** leuchtet.

Sie können nun einen Espresso/Cappuccino zubereiten.

Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme

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

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **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 Kontrollleuchte **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 „M“ 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 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 Espressoausgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Esspressos führen zu Verletzungen!

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

HINWEIS

- Dieses Gerät ist mit einer Vorbrühfunktion ausgestattet. Das bedeutet, dass das heiße Wasser, bevor es durch das Espressopulver gedrückt wird, für kurze Zeit im Siebträger steht. Dies verfeinert das Aroma des Esspressos.

- 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) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 3 aus.

HINWEIS

- Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Espresso-sieb 10 11. Entnehmen Sie den Siebträger 12 aus dem Gerät. Klappen Sie 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. Entsorgen Sie das Espressopulver oder die Espresso-pads immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

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.

DE
AT
CH

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 Dampfregulierungsschalter **2** immer langsam.

- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
- 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregulierungsschalter **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 Dampfregulierungsschalter **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 Milchttemperatur 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 und Temperatur 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.

HINWEIS

- Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- 17) Geben Sie nun die aufgeschäumte Milch in den zuvor vorbereiteten Espresso. Der Cappuccino ist nun fertig. Sie können ihn nach belieben zuckern oder ihn mit Kakaopulver bestreuen.

HINWEIS

- Sie können mit dem Milchaufschäumer ⑩ auch andere Flüssigkeiten, wie Kakao oder Tee erhitzen.

HINWEIS

- Reinigen Sie den Milchaufschäumer ⑩ unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

Tipps für den Milchschaum

- Jede Art von Milch lässt sich prinzipiell aufschäumen, auch Soja- und Reismilch. Einige Milchsorten lassen sich allerdings nur mit Einschränkungen aufschäumen.
- Enthrahnte 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.

DE
AT
CH

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 „“ 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.

HINWEIS

- Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch 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. Verbrennungsgefahr!
- 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) Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer **15**.
 - 2) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter **2** direkt nach dem Gebrauch auf „+“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
 - 3) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
 - 4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
 - 5) Ziehen Sie die Düse ab und reinigen Sie diese sorgfältig in warmen Wasser.
 - 6) Kontrollieren Sie, ob das kleine Loch in der Düse verstopft ist und reinigen Sie es gegebenenfalls mit einer Nadel.
 - 7) Reinigen Sie das Dampfabgaberohr des Milchaufschäumers **16** mit einem feuchten Tuch.
 - 8) 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 Funktionsdrehschalter **5** auf die Position „“. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche **15** aus, und spült letzte Pulverreste heraus. Hierbei kann das Wasser ein wenig spritzen.
- 3) Stellen Sie nach ca. 20 Sekunden den Funktionsdrehschalter **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**, den Messlöffel **9** 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 Funktionsdreheschalter **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 stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **12**. Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **4** leuchtet, stellen Sie den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „“.
- 6) Lassen Sie ca. 2 Tassen (Kaffeetassen) Wasser durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang.
- 7) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **16**.
- 8) Stellen Sie den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „“ und warten 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 Funktionsdreheschalter **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 Funktionsdreheschalter **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 Funktionsdreheschalter **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 Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „“.
- 19) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **16** und drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter **2** auf „+“, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **4** leuchtet.
- 20) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfregulierungsschalter **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen), stellen Sie den Funktionsdreheschalter **5** auf „“ und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

- Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Espresso läuft nicht mehr heraus	Das ESPRESSOPULVER ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	Den Espresso neu zubereiten, dabei das ESPRESSOPULVER jedoch nicht so fest verdichten, oder es ganz austauschen.
	Kein Wasser im Wassertank 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 langsam aus dem Siebträger 12)	• zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	• Das sieb ist verstopft.	• Sieb reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Der Milchaufschäumer 16 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie den Milchaufschäumer 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.

HINWEIS

- 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 Service Deutschland

Tel.: 0180 5772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 66926

AT Service Österreich

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

IAN 66926

CH Service Schweiz

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

IAN 66926

Importeur

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