



ESPRESSO MASCHINE KEM-117B/S



KeMar  BARISTA
D E L I C I O S O

INHALTSVERZEICHNIS

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

EN INSTRUCTION MANUAL

INHALTSVERZEICHNIS

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

Inhaltsverzeichnis:	Seite
1. Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
2. Besondere Hinweise zum Netzkabel / Elektrische Anforderungen	6
3. Vor dem ersten Gebrauch	6
4. Bauteile und Funktionen.....	7
5. Inbetriebnahme	8
6. Zubereitung	9
7. Reinigung	13
8. Fehlerbehebung	16
9. Kundendienst	17

EINFÜHRUNG

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Die KeMar Barista Delizioso ist eine Siebträgermaschine, die einen perfekten italienischen Espresso und Espresso-basierte Milchspezialitäten wie Cappuccino, Espresso Macchiato und Co. zubereitet. Mit einem Pumpendruck von bis zu 20 bar lassen sich die Getränke mit höchster Qualität herstellen.

Die Maschine verfügt über zwei doppelwandige Siebeinsätze, mit denen einfacher oder doppelter Espresso (Doppio) zubereitet werden kann. Der zweifache Kaffeeauslauf ermöglicht zudem die gleichzeitige Zubereitung von zwei Espressi. Mithilfe der drehbaren Milchschaumdüse können Milchspezialitäten ganz individuell hergestellt werden - Temperatur und Konsistenz des Milchschaums lassen sich dabei selbst steuern. Auch die Wassermenge des Espresso kann je nach Geschmack programmiert werden.

Dank des klassischen Designs und des hochwertig verarbeiteten Edelstahlgehäuses wird die KeMar Barista Delizioso zum Blickfang in jeder Küche. Gleichzeitig ist sie dank ihrer kompakten Maße platzsparend.

Nehmen Sie sich die Zeit um aufmerksam die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung zu lesen und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie die Anleitung für den weiteren Gebrauch auf.

INTEGRIERTE SICHERHEITSFUNKTIONEN

Die Espressoemaschine verfügt über Sicherheitsfunktionen, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

ABSCHALTAUTOMATIK

Sobald Sie den Stromstecker in die Steckdose stecken leuchtet das Display fünfmal und geht automatisch in den Standby Modus. Wenn Sie die An Taste A1 drücken blinkt die An Taste mehrfach bis die Espressoemaschine Betriebstemperatur erreicht hat. Wenn im angeschalteten Modus keine Taste gedrückt bzw. Kaffee zubereitet wird, geht die Maschine automatisch nach 30 Minuten in den Standby Modus zurück.

BESTIMMUNGSMÄßIGER GEBRAUCH

Die Barista Delicioso ist für folgende Verwendungszwecke konzipiert:

- Zubereitung von Espresso aus gerösteten und gemahlene Kaffeebohnen
- Aufschäumen von Milch oder pflanzliche Milchalternativen wie Hafer, Soja oder Reismilch mithilfe von Wasserdampf
- Zubereitung von Heißwasser

Die Maschine ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen ausgelegt und daher nicht für gewerbliche Zwecke geeignet. Sie ist auch nicht für den Einsatz in haushaltsähnlichen Bereichen wie Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen konzipiert.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie für den sicheren Umgang des Gerätes stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen. Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahren. Vorsicht! Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Dampfventil!



Dieses Zeichen kennzeichnet ergänzende Informationen.

VERWENDUNGSZWECK



Diese Siebträger Espressomaschine ist für die Zubereitung von Espresso, doppelten Espresso, kaltem Espresso, Milchschaum und heißem Wasser geeignet. Sie ist ausschließlich für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet! Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt. Um Gefährdungen zu vermeiden, dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.

Befolgen Sie für den sicheren Umgang des Gerätes stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen. Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:

Einsatzort

Stellen Sie die Maschine in einem trockenen Innenraum auf. Vermeiden Sie hohe Luftfeuchtigkeit oder Staubkonzentration. Die Maschine ist für den Gebrauch bei einer Umgebungstemperatur von +10 bis +40°C ausgelegt.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Tiere von Gerät und Anschlusskabel fern.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt. Das Gerät ist wartungsfrei und muss nur in regelmäßigen Abständen entkalkt werden.

- Stellen Sie die Maschine für Kinder unerreichbar auf.
 - Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie auch die Zubehörteile für Kinder unzugänglich auf. Verletzungsgefahr und Risiko des Verschluckens. **GEFAHR** durch Elektrizität!
 - Tauchen Sie Maschine, Netzstecker und Anschlusskabel niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an. Benutzen Sie die Maschine nicht im Freien.
 - Reinigen Sie die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl und stellen Sie sie nicht so auf, dass sie mit einem Wasserstrahl gereinigt werden könnte.
 - Nehmen Sie den Wassertank zum Befüllen aus der Maschine. Befüllen Sie den Wassertank nicht über die MAX-Markierung hinaus.
 - Betreiben Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt.
 - Schließen Sie die Maschine nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten der Maschine übereinstimmt.
 - Knicken oder quetschen Sie das Anschlusskabel nicht. Halten Sie es fern von scharfen Kanten und Hitzequellen.
 - Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn Maschine, Anschlusskabel oder Netzstecker beschädigt sind oder die Maschine heruntergefallen ist.
 - Nehmen Sie keine Veränderungen an Maschine, Anschlusskabel oder anderen Teilen vor. Lassen Sie Elektrogeräte nur von Elektro-Fachkräften reparieren, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Lassen Sie Reparaturen nur in einer Fachwerkstatt oder durch unseren Kundenservice durchführen.
 - Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Um die Maschine vollständig von der Stromversorgung zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie die Maschine längere Zeit nicht benutzen,
 - ... bevor Sie die Maschine reinigen.
- Ziehen Sie dabei am Netzstecker, nicht am Anschlusskabel.

WARNUNG vor Brand

- Stellen Sie die Maschine zum Betrieb frei auf, keinesfalls direkt an einer Wand oder in einer Ecke, in einem Schrank, an einer Gardine o.Ä. Stellen Sie sie auch nicht unter z.B. Oberschränke, die durch den aufsteigenden Wasserdampf Schaden nehmen könnten.

WARNUNG vor Gesundheitsschäden

- Leeren und reinigen Sie den Wassertank, die Siebe, die Abtropfschalen und die Milchschaumdüse regelmäßig, insbesondere wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen.
- Wechseln Sie das Wasser im Wassertank täglich, um Keimbildung vorzubeugen.
- Milch und Milchalternativen sind ein schnell verderbliches Lebensmittel und daher anfällig für Keimbildung. Achten Sie deshalb insbesondere bei der Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit Milch und Milchalternativen auf absolute Sauberkeit. Reinigen Sie die Milchschaumdüse nach jedem Gebrauch gründlich.

• Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Anleitung angegebenen Reinigungs- bzw. Entkalkungsmittel und die entsprechenden Reinigungsutensilien, um das Gerät zu reinigen. Die Verwendung anderer Reinigungsmittel birgt Gesundheitsrisiken.

WARNUNG vor Verbrühungen/ Verbrennungen

- Fassen Sie während sowie unmittelbar nach dem Betrieb nicht an die metallischen Teile der Maschine, insbesondere nicht an die Bajonett-Kupplung, den Siebträgerkopf oder die Milchschaumdüse. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem herauslaufenden Getränk bzw. dem Wasserdampf.
- Fassen Sie den Siebträger nur am Griff an. Nehmen Sie den Siebträger niemals während des Brühvorgangs von der Maschine.
- Fassen Sie die Milchschaumdüse nur am Gummigriff an. Richten Sie die Milchschaumdüse niemals auf Personen.
- Nach dem Gebrauch verfügt die Oberflächen des Gerätes noch über Restwärme.
- Wenn während der Zubereitung zu wenig Wasser im Wassertank ist, stoppt die Maschine den Brühvorgang. Der Brühvorgang kann fortgesetzt werden, sobald der Wassertank aufgefüllt und wieder in die Maschine eingesetzt wurde.
- Wenn keine Flüssigkeit aus dem Siebträger fließt, kann ein Teil der Maschine verstopft sein (siehe „Anzeigen/Störungen und Abhilfe“). In dem Fall schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie ausreichend abkühlen, bevor Sie den Siebträger herausnehmen, um die Verstopfung zu entfernen. Sonst könnte durch Überdruck heiße Flüssigkeit aus dem Siebträger spritzen.

VORSICHT vor Verletzungen oder Sachschäden

- Verwenden Sie die Maschine nur mit eingesetztem Siebträger und Wassertank.
 - Verwenden Sie die Maschine niemals ohne Wasser.
 - Füllen Sie nur frisches, kaltes Leitungs- bzw. Trinkwasser in den Wassertank. Verwenden Sie keine kohlen säurehaltiges Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Füllen Sie den Siebträger ausschließlich mit fein gemahlenem Kaffeepulver.
 - Entkalken Sie die Maschine, sobald dies angezeigt wird (siehe „Anzeigen/Störungen und Abhilfe“).
 - Um die Maschine zu bewegen, fassen Sie sie immer am äußeren Gehäuse an.
 - Zum Gebrauch stellen Sie die Maschine auf eine stabile, waagerechte, ebene Fläche, die gut ausgeleuchtet und gegen Feuchtigkeit und Wärme unempfindlich ist.
 - Stellen Sie die Maschine nicht auf eine Herdplatte, direkt neben einen heißen Ofen, Heizkörper o.Ä., damit Kunststoffteile der Maschine nicht schmelzen.
 - Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Lassen Sie es nicht über eine Kante hängen, damit die Maschine nicht versehentlich daran heruntergezogen werden kann.
 - Die Maschine ist mit rutschfesten Füßen ausgestattet. Arbeitsflächen sind mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit verschiedensten Pflegemitteln behandelt. Daher kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen.
 - Die Maschine darf keiner Temperatur unter 4 °C ausgesetzt werden. Das Restwasser im Heizsystem könnte gefrieren und Schäden verursachen.
- Das Typenschild finden Sie auf der Unterseite der Maschine.
- Schalldruckpegel <70dB(A).

BESONDERE HINWEISE ZUM NETZKABEL

- A) Das Netzkabel ist kurz, um die Gefahr des Verfangens im Kabel oder des Stolperns darüber zu verringern.
- B) Verlängerungskabel können bei sachgemäßem Einsatz verwendet werden.
- C) Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird:
- (1) Die Strombelastbarkeit des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein wie die elektrische Leistungsaufnahme des Geräts.
 - (2) Das Verlängerungskabel muss so geführt werden, dass es nicht über den Kanten hängt. Achten Sie darauf, dass beispielsweise Kinder nicht daran ziehen können und dass es ohne Stolpergefahr verlegt ist.



Warnung

Stromschlagrisiko

Nur geerdete Steckdosen benutzen! Erdungsanschluss nicht entfernen! Keine Adapter benutzen!

Keine Verlängerungskabel benutzen!

Eine Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann tödliche Verletzungen, Brand oder Stromschlag zur Folge haben!

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nutzen Sie die Espressomaschine ausschließlich mit dem mitgelieferten Zubehör.

Nehmen Sie die Espressomaschine aus der Verpackung, entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät und den Zubehörteilen und kontrollieren Sie, ob die Espressomaschine oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Espressomaschine nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.



GEFAHR FÜR KINDER !

Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken von Verpackungsmaterial. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial und alle Komponenten. Bevor Sie die Espressomaschine zum ersten Mal benutzen, waschen Sie den Wassertank und alle Zubehörteile mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser! Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

VORSICHTSMAßNAHMEN ZUM SICHEREN GEBRAUCH



Betreiben Sie das Gerät niemals ohne das original Zubehör. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Jede Reparatur, Wartungsmaßnahme oder Ersatz von Teilen ist von KeMar Kitchenware oder einer autorisierten Service Firma durchzuführen.

LIEFERUMFANG

DER LIEFERUMFANG UMFASST FOLGENDE KOMPONENTEN:

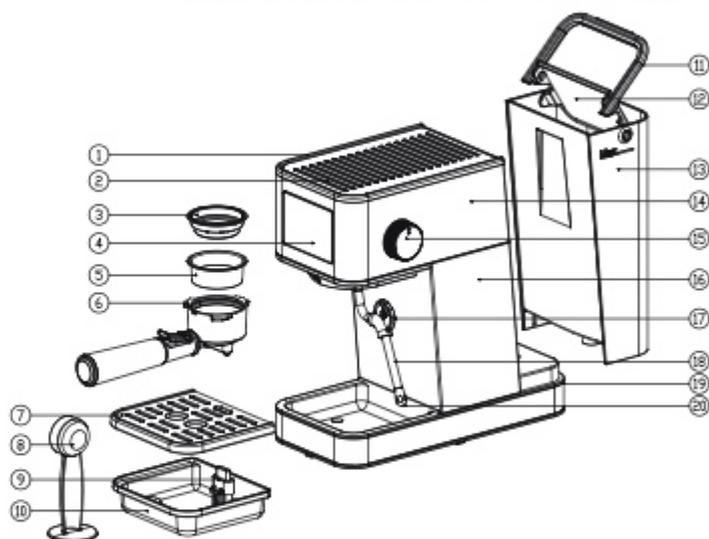
- Espressomaschine
- Siebträger
- Sieb für einfachen Espresso
- Sieb für doppelten Espresso
- Sieb für Kaffee Pads
- Dosierlöffel mit Tamper
- Bedienungsanleitung



BAUTEILE UND FUNKTIONEN

1. Gehäuse
2. Tassenwärmer
3. Sieb für einfachen Espresso
4. Display
5. Sieb für doppelten Espresso
6. Siebträger
7. Abtropfgitter
8. Dosierlöffel
9. Wasserstandanzeige
10. Abtropfschale
11. Wassertank Griff
12. Wassertank Deckel
13. Wassertank
14. Seitliches Gehäuse
15. Dampfregler
16. Hauptgehäuse
17. Gummigriff
18. Dampfrohr
19. Gehäusebasis
20. Dampfdüse

Beschreibung der Komponenten der Espressomaschine.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und prüfen Sie den Artikel auf Vollständigkeit und etwaige Schäden.
2. Stellen Sie die Maschine:
 - in die Nähe einer Steckdose. Die Länge des Anschlusskabels beträgt ca. 90 cm.
 - mit mindestens 1 m Abstand zu heißen, brennbaren Flächen (Herdplatte, Ofen, Heizkörper o.Ä.) auf.
 - ca. 15 cm fern von Wänden auf und mindestens 15 cm Abstand nach oben zu Unterschränken o.Ä.
 - auf eine ebene, gegen Feuchtigkeit unempfindliche Oberfläche bzw. Arbeitsplatte.

Beachten Sie dies für den Aufstellort der Maschine.

3. Spülen Sie vor dem ersten Gebrauch den Wassertank, den Siebträger, den Dosierlöffel und die drei Siebe mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile gründlich ab.
4. Setzen Sie Abtropfschale und -gitter ein.
GEFAHR – Lebensgefahr durch Stromschlag
 Füllen Sie niemals Wasser direkt in den Wassertank, wenn er noch in der Maschine steckt!
5. Nehmen Sie den Wassertank zum Befüllen von der Maschine, indem Sie ihn nach oben abziehen.

INBETRIEBNAHME

7. Befüllen Sie den Wassertank maximal bis zur MAX-Markierung.
 8. Schließen Sie den Deckel des Wassertanks und setzen Sie den Wassertank wieder in die Maschine ein. Drücken Sie ihn bis zum Anschlag herunter. Prüfen Sie den korrekten Sitz des Wassertanks, da sonst kein Wasser gefördert wird. An der Rückseite des Gehäuses ist ein Haken an dem der Wassertank eingehakt werden kann, damit er sicher und fest sitzt. Vergewissern Sie sich, dass dies der Fall ist.
 9. Setzen Sie den Siebträger – für die Inbetriebnahme ohne Sieb – in die Maschine ein: Der Griff zeigt in Richtung „Schloss offen“. Führen Sie den Siebträger von unten gerade nach oben in die Bajonett-Kupplung ein.
 10. Drehen Sie den Siebträger bis zum Anschlag nach rechts in Richtung „Schloss zu“: Das kann die ersten Male und bei noch kühler Maschine etwas schwer gehen.
 11. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose. Die 6 Bedientasten vorne an der Maschine blinken 5 mal. Die Maschine geht in den Standby Modus. Die Taste  und die Taste  leuchten leicht.
 12. Um die Maschine einzuschalten, drücken Sie den Ein-/Ausschalter  vorne auf dem Display der Maschine. Der Aufheizvorgang startet. Sobald die Maschine die richtige Temperatur zum Zubereiten von Kaffee erreicht hat, leuchten die 6 Bedientasten dauerhaft.
 13. Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß, z.B. einen Kaffeebecher, auf das Abtropfgitter.
 14. Um die Ausgabe – in diesem Fall nur von heißem Wasser – zu starten, drücken Sie die Taste für 2 Tassen vorne an der Maschine. Manchmal dauert es ein wenig, bis alle Leitungen mit Wasser gefüllt sind, wiederholen Sie Schritt 14 so oft, bis das heiße Wasser unten aus dem Siebträger heraus fließt. Wenn die Ausgabe stoppt, drücken Sie erneut, um eine weitere Ausgabe zu starten. Lassen Sie so mindestens 3 doppelte Tassen durchfließen. Leeren Sie ggf. zwischendurch das Gefäß. Wenn auch nach mehreren Versuchen kein Wasser fließen sollte, machen Sie mit Schritt 15/16 weiter! Versuchen Sie danach Schritt 14 erneut.
 15. Stellen Sie das Gefäß unter die Milchschaumdüse.
 16. Drehen Sie den Dampfregler an der Seite der Maschine auf für die Heißwasserausgabe. Warten Sie bis das heiße Wasser aus der Milchschaumdüse fließt. Lassen Sie das heiße Wasser ca. 5 Sekunden laufen, drehen Sie dann den Dampfregler zu, um die Heißwasserausgabe zu stoppen.
 17. Schütten Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank weg und befüllen Sie ihn für die erste Kaffeezubereitung wieder mit frischem, kaltem Leitungs- bzw. Trinkwasser.
- Die Maschine ist nun einsatzbereit.

Reaktionen der Maschine:

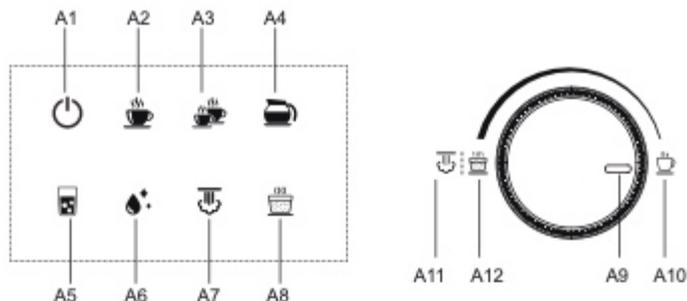
- Wenn Sie bei eingeschalteter Maschine ca. 30 Minuten keine Taste drücken, geht die Maschine in den Ruhezustand. Die Bedientasten gehen aus und die Maschine heizt nicht mehr nach. Um die Maschine erneut zu aktivieren, drücken Sie eine der 6 Bedientasten. Wenn Sie keinen weiteren Kaffee zubereiten wollen, schalten Sie die Maschine mit dem ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose aus.
- Wenn Sie fertig sind mit dem Kaffee kochen, schalten Sie die Maschine bitte mit dem Ein-/Ausschalter aus.
- Wenn der Wasserstand im Tank unter die Oberkante des Ansaugstutzens fällt, kann die Maschine kein Wasser mehr ansaugen. Die Pumpe läuft dann noch kurz lauter.

Um die Maschine wieder einsatzbereit zu machen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Entnehmen Sie den Wassertank.
2. Füllen Sie Wasser nach. Füllen Sie niemals Wasser direkt in den Tank, wenn er noch in der Maschine steckt.
3. Drücken Sie anschließend die beiden blinkenden Tasten, um die Maschine wieder zu starten.

Befolgen Sie diese Schritte, wenn die Maschine kein Wasser mehr ansaugen kann. Dann können Sie wieder Kaffee zubereiten.

Touch Bedienfeld



- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| A1: An / Aus Schalter | A7: Dampf |
| A2: Einfacher Espresso | A8: Heißes Wasser |
| A3: Doppelter Espresso | A9: Drehknopf Anzeige |
| A4: Individuelle Wassermenge | A10: Kaffee Status |
| A5: Kalter Espresso | A11: Dampf Status |
| A6: Entkalkung | A12: Heißes Wasser Status |

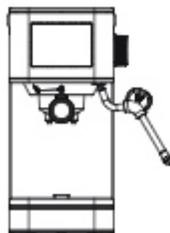
KAFFEE ZUBEREITEN

Voraussetzungen:

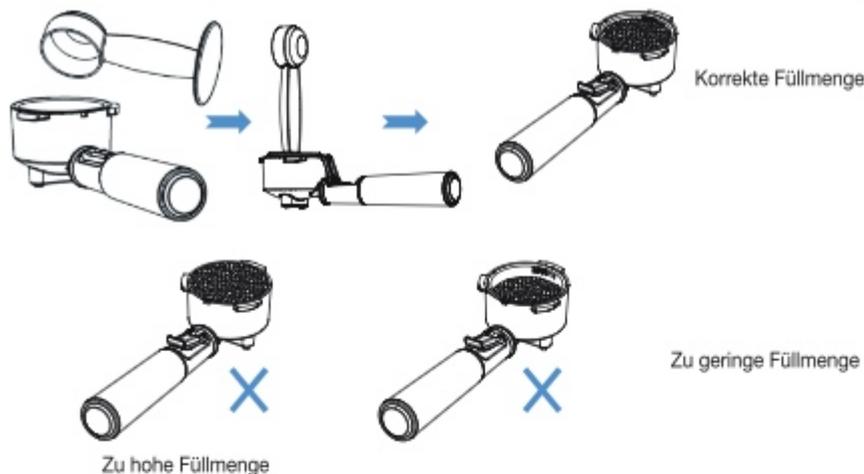
- Der Netzstecker ist in der Steckdose eingesteckt.
- Die Maschine ist ausgeschaltet.
- Der Wassertank ist mit Wasser gefüllt.
- Der Siebträger ist in die Bajonett-Kupplung eingesetzt, so dass er beim Aufheizen der Maschine direkt miterwärmt wird. Alternativ können Sie auch kurz heißes Wasser durchlaufen lassen.

Schritte zum Einschalten der Maschine:

1. Drücken Sie den Ein-/Ausmacher A1 auf dem Display der Maschine, um sie einzuschalten. Die 6 Bedientasten an der Vorderseite der Maschine beginnen zu blinken, der Aufheizvorgang startet. Sobald die Maschine die richtige Temperatur zum Zubereiten von Kaffee erreicht hat, leuchten die 6 Bedientasten dauerhaft. Die Maschine ist nun betriebsbereit und Sie können mit der Kaffeezubereitung beginnen.
2. Drehen Sie den Siebträger nach links in Richtung *Schloss offen* und nehmen Sie ihn nach unten ab.



3. Setzen Sie das gewünschte Sieb für eine oder zwei Tassen in den Siebträger ein. Tipp: Wenn Sie ein bereits eingesetztes Sieb herausnehmen möchten, können Sie vorsichtig mit dem Stiel eines Teelöffels oder Ähnlichem unter den Rand des Siebs haken und es so heraushebeln.
4. Geben Sie das Kaffeepulver mit Hilfe des Dosierlöffels in den Siebträger. Richtlinie: Für eine Tasse Kaffee benötigen Sie ca. 7 g Pulver. Bitte nicht zu viel Pulver einfüllen, da der Siebträger sonst schwer in die Maschine einzusetzen ist und oben Kaffee auslaufen kann.
5. Drücken Sie das Kaffeepulver in dem Siebträger mit dem Dosierlöffel fest nach unten.



6. Halten Sie den Siebträger so, dass der Griff in Richtung "Schloss offen" zeigt.
7. Führen Sie den Siebträger gerade von unten in die Bajonett-Kupplung der Maschine ein.
8. Drehen Sie den Siebträger bis zum Anschlag nach rechts in Richtung "Schloss zu".
9. Stellen Sie eine geeignete Tasse auf das Abtropfgitter.
 - Für einen Espresso empfiehlt sich eine Tasse mit ca. 40 ml Volumen.
 - Für zwei Espresso-Tassen gleichzeitig oder einen "Doppio" verwenden Sie das 2-Tassen-Sieb.
 - Wenn Sie eine größere Tasse verwenden, nehmen Sie ggf. die obere Abtropfschale mit -gitter aus der Maschine.
10. Um den Brühvorgang zu starten, drücken Sie entweder die Taste für 1 Tasse (Taste A2) oder die Taste für 2 Tassen (Taste A3).
 - Die gedrückte Taste blinkt während des Brühvorgangs, die anderen Tasten gehen aus.
 - Zunächst wird nur eine kleine Menge Wasser zur Befeuchtung des Pulvers ausgegeben (Pre-Infusion), bevor der Kaffee durchgehend fließt.
11. Warten Sie, bis der Kaffeefluss stoppt, bevor Sie die Tasse entnehmen.
 - Warten Sie mindestens 10 Sekunden, bis die Maschine ausreichend Druck abgebaut hat, bevor Sie den Siebträger aus der Maschine nehmen und entleeren.
12. Entnehmen Sie die Kaffeetasse und genießen Sie Ihren frisch zubereiteten Kaffee. Warten Sie mindestens 10 Sekunden, bis die Maschine ausreichend Druck abgebaut hat, bevor Sie den Siebträger entnehmen und entleeren.



WARNUNG VOR VERBRÜHUNGEN UND VERBRENNUNGEN

- Heißes Wasser, heißer Kaffee oder heißer Dampf, die aus der Kaffeerauslaufföffnung oder Schaumdüse austreten, können Verbrühungen verursachen. Fassen Sie während und unmittelbar nach dem Gebrauch nicht an die Kaffeerauslaufföffnung, an das Dampfrohr oder die Dampföse. Vermeiden Sie den Kontakt mit den heißen Getränken. Entfernen oder lösen Sie den Siebträger nicht während der Kaffee- oder Wasserausgabe. Hinweis: Die hohen Temperaturen können zu Verletzungen durch Verbrühungen oder Verbrennungen führen. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den heißen Komponenten der Maschine.

TASSE VORWÄRMEN

Ihr Espresso schmeckt am besten wenn Sie die Tasse vor der Zubereitung mit heißem Wasser auffüllen und somit vorwärmen. Das ausgegebene heiße Wasser ist ausschließlich zum Tassenvorwärmen geeignet. Es ist NICHT geeignet für die Zubereitung von Tee oder anderen Instantgetränken. Schütten Sie das Wasser vor der Zubereitung von Kaffee aus.

VARIABLE TASSE KAFFEE EINSTELLEN

Um die Getränkemenge einzustellen:

Sie können die Menge und Stärke des Kaffees über die durchlaufende Wassermenge bestimmen. Variieren Sie ggf. auch die Menge an Kaffeepulver, um Aroma und Crema zu optimieren.

1. Bereiten Sie die Maschine wie zuvor beschrieben vor (Schritte 5, 6 und 7 wie oben) und platzieren Sie ein oder zwei Kaffeetassen unter den Siebträger.

2. Um die Wassermenge für den Kaffee einzustellen:

Berühren Sie das A4-Symbol für die große Tasse, um die Kaffeezubereitung zu starten. Die werkseitig eingestellte Zubereitungszeit beträgt etwa 120 Sekunden. Drücken Sie die Taste A4 während des Zubereitungsprozesses erneut und die Taste bleibt beleuchtet an und das Gerät stoppt die Zubereitung. Wenn die Taste A4 nach 10 Sekunden nicht nochmals gedrückt wird, wird die aktuelle Einstellungszeit gespeichert. Ab jetzt wird jeder neue Kaffee mit der so eingestellten Wassermenge zubereitet.

3. Um die Wassermenge wieder auf die Werkseinstellung zurückzusetzen:

- Um den Speicher zu löschen gehen Sie wie folgt vor. Wenn alle 6 Tasten leuchten, halten Sie das A4-Symbol für die große Tasse länger als 2 Sekunden gedrückt und die Taste A1 An/Aus blinkt 3 Mal, um den Speicher zu löschen und die Werkseinstellungszeit auf 120 Sekunden wiederherzustellen.

KALT EXTRAHIERTER KAFFEE

Unter kalt extrahiertem Kaffee versteht man, wie der Name schon andeutet, alle Kaffeezubereitungen, welche während der Extraktion auf Hitze verzichten.

Im Ruhezustand sind die Tasten A1 und A5 leicht beleuchtet. Knopf A9 zeigt an, dass sich A10 im Brühzustand des Kaffees befindet -- Montieren Sie den Filter gemäß den oben genannten Anweisungen in Punkt 5.6.7 und stellen Sie ein oder zwei Kaffeetassen unter den Auslass des Siebträgers. Berühren Sie das A5-Kaltextraktsymbol, um den Vorgang zu starten. Die werkseitig eingestellte Arbeitszeit beträgt 120 Sekunden. Drücken Sie das Symbol während des Zubereitungsprozesses erneut und die Zubereitung stoppt. Wenn nach 10 Sekunden die Taste A5 nicht wieder gedrückt wird, wird die aktuelle Zubereitungszeit gespeichert. Um die Wassermenge wieder auf die Werkseinstellung zurückzusetzen: Wenn alle 6 Tasten leuchten, halten Sie das A5-Symbol länger als 2 Sekunden gedrückt und die Taste A1 An/Aus blinkt 3 Mal, um den Speicher zu löschen und die Werkseinstellungszeit auf 120 Sekunden wiederherzustellen. Tipp: Vor der Zubereitung von kaltem Kaffee ist es besser Eiswürfel in den Wassertank zu geben. Falls sich noch heißes Wasser in der Kaffeemaschine befindet, dieses vorher ohne den Siebträger aus dem Gerät laufen lassen. Erst danach die Schritte 5,6 und 7 durchführen.

HEIßES WASSER ZUBEREITEN



Schalten Sie das Gerät über die Taste A1 an. Alle 6 Tasten leuchten. Drücken Sie die Taste A8 um den Wasserdampf zu aktivieren.

Drehen Sie die A9-Position in die A12-Position, um heißes Wasser einzustellen. Drehen Sie A9 erneut auf A10, um das heiße Wasser auszuschalten, das Symbol bleibt automatisch eingeschaltet und befindet sich in einem pausierten Zustand. Drücken Sie das Symbol A8 erneut, um den Warmwassermodus zu verlassen und in den Standby-Modus zurückzukehren.

Wichtige Tipps: Versuchen Sie bei der Zubereitung von heißem Wasser die Dampfstangendüse bis auf den Boden der Tasse zu senken, um zu verhindern, dass in der leeren Tasse heißes Wasser hochspritzt. Während der Warmwasserproduktion sind mechanische Vibrationen, die durch den intermittierenden Betrieb der Wasserpumpe verursacht werden, normal, was die Sicherheit und den nächsten Gebrauch nicht beeinträchtigt. Lassen Sie während der Warmwasserzubereitung Ihre Hand nicht vom Gummigriff los, wenn Sie das Dampfrohr bedienen.

HEIßER DAMPF

Schalten Sie das Gerät über die Taste A1 ein. Zum Start des heißen Dampfprogramms drücken Sie das A7 Symbol. Die Taste blinkt. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, leuchtet die Taste dauerhaft. Drehen Sie die A9-Anzeige position auf A11 und das Dampfsymbol wird im Display angezeigt. Drehen Sie A9 erneut auf A10, um den Dampf auszuschalten, das Symbol bleibt automatisch eingeschaltet und befindet sich in einem pausierten Zustand. Drücken Sie die Taste A7 erneut aus, um den Dampfmodus zu verlassen und in den Standby-Modus zurückzukehren.

Wichtige Tipps: 1. Nachdem die Dampfvorwärmung abgeschlossen ist, richten Sie zuerst die Dampfdüse in die Abtropfschale aus, öffnen Sie den Knopf, um ein wenig kaltes Wasser aus dem Gerät über die Dampf Düse abzulassen, und schließen Sie dann den Knopf, bevor Sie Dampf machen. 2. Aufgrund der hohen Temperatur während der Herstellung von heißem Dampf muss während der Zubereitung immer der Gummigriff angefasst werden und auf keinen Fall das Dampfrohr, da es sonst zu Verbrühungen kommen kann.

MILCHSCHAUH ZUBEREITEN

Die Milch wird separat mit heißem Dampf aufgeschäumt. Hierfür eignet sich am besten haltbare, fettarme und gekühlte Milch, die noch nicht erwärmt wurde. Zur Dampferzeugung muss das Wasser stärker erhitzt werden als für die Kaffeezubereitung, daher ist es sinnvoll, zuerst den Kaffee zuzubereiten und dann die Milch aufzuschäumen. Wenn ein weiterer Kaffee zubereitet werden soll, muss die Maschine zunächst etwas abkühlen.

1. Bereiten Sie den Kaffee wie zuvor beschrieben zu und nehmen Sie die Tasse aus der Maschine.
2. Richten Sie die Milchschaumdüse auf die Abtropfschale und drücken Sie die Dampfaste. Die Taste blinkt und der Aufheizvorgang startet.
3. Sobald die Dampfaste dauerhaft leuchtet, ist die erforderliche Temperatur erreicht. Richten Sie nun die Dampf Düse auf das Gitter und lassen Sie das kalte Wasser ab. Sobald Dampf aus dem Rohr kommt, verschließen Sie den Dampfknopf auf die Position A10. Stellen Sie ein Kännchen oder Glas mit max. einem Drittel Milch bereit, in der Regel ca. 200 ml, da das Volumen beim Aufschäumen erhöht wird.
4. Fassen Sie die Milchschaumdüse am Gummigriff, tauchen Sie sie tief in die Milch ein und drehen Sie den Dampfregler zur Position A11 auf, um die Dampfausgabe zu starten. Bewegen Sie das Gefäß mit leichten Drehbewegungen auf und ab, um möglichst viel Schaum zu erzeugen.
5. Drehen Sie den Dampfregler wieder auf Position A10 zu, um die Dampfausgabe zu stoppen, wenn die ideale Temperatur der Milch bei 60-65°C erreicht ist.
6. Schöpfen Sie den Schaum mit einem Löffel ab und geben ihn auf Ihren Kaffee. Fügen Sie nach Belieben noch heiße Milch hinzu.
7. Reinigen Sie die Milchschaumdüse nach jedem Gebrauch, indem Sie sie auf die Abtropfschale richten, kurz Dampf ausgeben lassen und mit einem feuchten Tuch abwischen. Berühren Sie das Dampfrohr nicht mit der Hand – Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG

WARNUNG

vor Verbrühungen/ Verbrennungen

Heißes Wasser, heißer Kaffee oder heißer Dampf aus der Kaffeeaustrittsöffnung oder Milchschaumdüse kann Verbrühungen verursachen.

- Fassen Sie während sowie unmittelbar nach dem Gebrauch nicht an die Kaffeeaustrittsöffnung oder Milchschaumdüse. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem herauslaufenden Getränk.
- Während der Kaffee-/Wasserausgabe darf der Siebträger nicht gelöst oder entfernt werden.

WARNUNG

vor Verbrühungen/ Verbrennungen

Berühren der Metallteile der Milchschaumdüse oder des austretenden heißen Dampfes kann Verbrühungen verursachen.

- Fassen Sie die Milchschaumdüse nur am Gummigriff an. Richten Sie die Milchschaumdüse niemals auf Personen.



GEFAHR – Lebensgefahr durch Stromschlag

Ein Stromschlag kann schwere Verletzungen und/oder Tod verursachen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzstecker und Anschlusskabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl, sondern nur wie nachfolgend beschrieben.



WARNUNG

vor Verbrühungen/ Verbrennungen

Kontakt mit heißem Restkaffee oder -wasser oder das Berühren heißer Geräteteile kann Verbrühungen/ Verbrennungen verursachen.

- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen.

VORSICHT – Sachschaden

Eine falsche oder fehlende Reinigung kann die Maschine beschädigen.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Die Maschine selbst sowie alle anderen abnehmbaren Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

REINIGUNG

1. Wasserauslass, Siebträger und Kaffeefilter reinigen

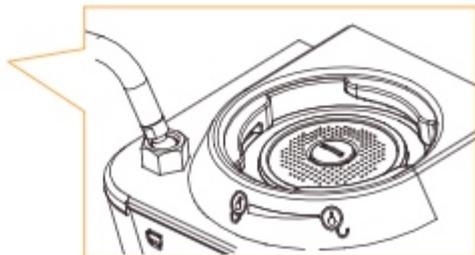
NACH JEDEM GEBRAUCH:

Zur Vermeidung von Schimmelbildung und zum Schutz der Dichtung in der Bajonett-Kupplung.

- Schalten Sie den Netzschalter aus und trennen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Einige Metallteile können noch heiß sein, berühren Sie sie nicht mit der Hand, bevor sie nicht abkühlt sind.
- Entfernen Sie den Siebträger, gießen Sie das Kaffeepulver aus und reinigen Sie den Siebträger und Kaffeefilter mit warmem Wasser und Reinigungsmittel. Geben Sie den Siebträger und den Kaffeefilter nicht zur Reinigung in die Spülmaschine.
- Wischen Sie das untere Ende des Wasserauslasses mit einem feuchten Tuch ab und entfernen Sie das restliche Kaffeepulver.
- Installieren Sie den Siebträger (ohne Filterschalen) wieder am Wasserauslasskopf.
- Stellen Sie einen 200 ml leeren Becher unter den Siebträger.
- Lassen Sie ein wenig heißes Wasser im Kaffeemodus durchlaufen was die Reinigungswirkung verbessern kann.
- Wenn Sie den Siebträger nach der Reinigung nicht verwenden, installieren Sie bitte den Siebträger nicht wieder im Wasserauslasskopf, da dies auf Dauer die Dichtheit der Bajonettkupplung reduzieren kann.
- Es ist wichtig und notwendig die Kaffeepulverrückstände im Auslasskopf und der Bajonettkupplung regelmäßig zu entfernen und zu reinigen!

Nach jeder Nutzung:

Entnehmen Sie den Siebträger und bürsten Sie ggf. Kaffeesatzreste mit einer Reinigungsbürste von der Bajonett-Kupplung ab. Stellen Sie ein Gefäß unter und spülen Sie ein wenig heißes Wasser durch die Bajonett-Kupplung.



2. Wassertank reinigen

TÄGLICH:

Zur Vermeidung von Keimbildung.

Entfernen Sie den Wassertank und gießen Sie das restliche Wasser aus. Es wird empfohlen, den Wassertank vor und nach dem Gebrauch zu entleeren. Reinigen Sie den Wassertank unter Zusatz eines Geschirrspülmittels. Spülen Sie ihn danach unter fließendem Wasser gründlich aus und trocknen Sie ihn ab. Geben Sie den Tank nicht zur Reinigung in die Spülmaschine.

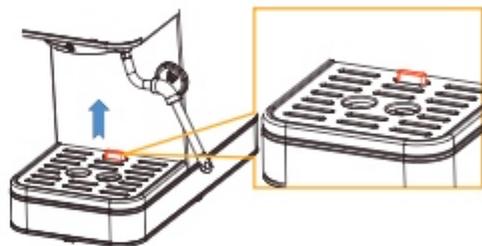
3. Abtropfschalen/-gitter reinigen

TÄGLICH:

Zur Vermeidung von Keimbildung.

Nehmen Sie das Abtropfgitter ab und beide Abtropfschalen aus der Maschine. Leeren Sie die Abtropfschalen von Restwasser und spülen Sie sie kurz durch.

Wenn der rote Schwimmer für die Wasserstandsanzeige aus dem Abtropfgitter freigelegt wird, ist es erforderlich die Abtropfschale zu leeren und zu reinigen. Reinigen Sie Abtropfgitter und die Abtropfschale unter Zusatz eines Geschirrspülmittels. Spülen Sie alles danach unter fließendem Wasser gründlich und trocknen Sie die Teile ab. Das Abtropfgitter und die Abtropfschale sind nicht spülmaschinengeeignet.

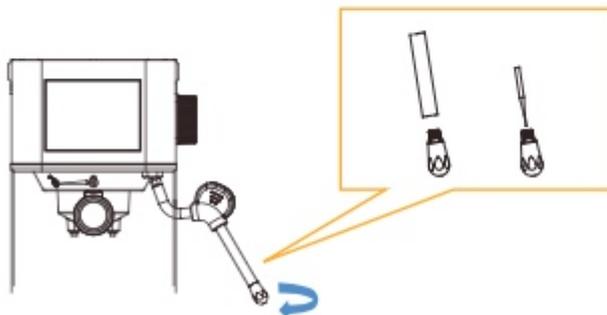


4. Milchschaumdüse reinigen



NACH JEDEM GEBRAUCH:

1. Geben Sie noch etwas Dampf oder heißes Wasser aus, um die Dampfdüse freizuspülen.
2. Warten Sie, bis die Milchschaumdüse abgekühlt ist!
3. Wischen Sie das Dampfrohr ab.
4. Drehen Sie die Dampfdüse gegen den Uhrzeigersinn ab.
5. Spülen Sie die Düse unter Zusatz eines Geschirrspülmittels. Spülen Sie sie danach unter fließendem Wasser gründlich aus und trocknen Sie sie ab. Die Düse ist nicht spülmaschinengeeignet.
6. Wenn die Dampfdüse verstopft ist, können Sie sie mit einer spitzen Nadel reinigen.



5. Gehäuse reinigen

WÖCHENTLICH:

Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Reinigen Sie es nicht mit einem Scheuermittel oder Spülschwamm, um Kratzer an der Oberfläche des Produkts zu vermeiden.

Warnung: Tauchen Sie dieses Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

ENTKALKEN

VORSICHT – Geräteschäden durch Verkalkung

Kalkbildung kann die Maschine beschädigen.

- Entkalken Sie die Maschine, sobald dies angezeigt wird. Das erhöht die Lebensdauer Ihrer Maschine und spart Energie.
- Verwenden Sie keine aggressiven und säurehaltigen Entkalker.
- Verwenden Sie einen handelsüblichen flüssigen Entkalker für Kaffee- und Espressomaschinen, der auf Zitronensäure basiert. Andere Mittel können Materialien im Gerät beschädigen und/oder wirkungslos sein.



Der Entkalkungsvorgang kann nicht unterbrochen werden. Falls der Entkalkungsvorgang doch unterbrochen wurde (z.B. durch einen Stromausfall), muss er beim nächsten Einschalten zu Ende geführt werden. Der Gebrauch der Maschine ist solange blockiert und nicht möglich.

Entkalken Sie die Maschine in den nächsten Tagen. Warten Sie nicht länger, da sich sonst so viel Kalk bilden kann, dass ein Entkalker nicht mehr wirkt. **Der Entkalkungsvorgang dauert etwa 20 Minuten.** Lassen Sie die Maschine während des Entkalkungsvorgangs nicht unbeaufsichtigt.

1. Nachdem Sie das Gerät für eine gewisse Zeit verwendet haben, wird automatisch zum Entkalken aufgefordert, das A6-Symbol blinkt, es kann aber auch regelmäßig manuell durchgeführt werden.
2. Fügen Sie Wasser und einen geeigneten Entkalker für Kaffeemaschinen der auf Zitronensäure basiert in den Wassertank bis zum maximalen Wasserstand von "MAX" (ca. 1,7 Liter) ein.
3. Drücken Sie im Standby-Modus gleichzeitig das A6-Symbol, um in den Entkalkungsmodus zu gelangen. Der Knopf A9 muss auf die Position A10 gestellt sein. Das Display leuchtet abwechselnd schwach auf. Nachdem der Entkalkungsmodus aktiviert ist, dauert es bis zum Abschluss etwa 20 Zyklen, was etwa 20 Minuten entspricht. Unterbrechen Sie den Vorgang während des Entkalkungsprozesses nicht, bis die Zyklen abgeschlossen sind.
4. Falls der Wassertank leer sein sollte, füllen Sie ihn nochmals auf und wechseln Sie erneut in den Entkalkungsmodus. Stellen Sie den Knopf A9 auf die A12-Heißwasser-Position, um das Dampfrohr und die Dampfdüse für 20 Zyklen zu entkalken. Achten Sie darauf, dass die ein Behälter unter dem Dampfrohr und der Dampfdüse steht um das austretende Wasser aufzufangen.
5. Nach einer weiteren Abfolge von automatischen Spülgängen und Pausen endet das Entkalkungsprogramm. Die Maschine geht in den Ruhezustand. Der Entkalkungsvorgang war erfolgreich. Um die Maschine wieder zu aktivieren, drücken Sie auf das Display. Füllen Sie frisches Wasser nach. Stellen Sie ein Auffanggefäß unter die Milchschaumdüse und drehen Sie den Dampfregler an der Seite der Maschine auf um die Heißwasserausgabe zu starten – ohne zuvor die Dampftaste zu drücken! Fördern Sie ca. 100 ml Wasser. Leeren Sie das untergestellte Gefäß zum Auffangen des Wassers. Starten Sie anschließend mindestens 5 mal eine Kaffeezubereitung mit heißem Wasser um die Rohrsysteme vollständig von dem Entkalker zu reinigen.

Bei längerem Nichtgebrauch

Wenn Sie die Maschine länger nicht nutzen, z.B. wenn Sie in den Urlaub fahren, empfehlen wir aus hygienischen Gründen, die Maschine zu reinigen und das Restwasser zu entfernen. Entfernen Sie wie folgt das Restwasser aus dem Leitungssystem der Maschine:

1. Schalten Sie die Maschine mit dem Ein-/Ausschalter ein.
2. Nehmen Sie den Wassertank von der Maschine, indem Sie ihn nach oben abziehen.
3. Setzen Sie den Siebträger ohne Sieb in die Maschine ein und drehen Sie den Siebträger bis zum Anschlag nach rechts in Richtung Schloss zu.
4. Stellen Sie eine 200 ml Tasse unter den Siebträger.
5. Um das Leitungssystem zu entleeren, drücken Sie die Taste A4.
6. Die Pumpe läuft an und fördert das Wasser aus dem Leitungssystem. Die beiden Tasten blinken und die Maschine wird deutlich lauter. Das Leitungssystem ist jetzt entleert.
7. Schalten Sie die Maschine mit dem Ein-/Ausschalter aus.
8. Reinigen Sie die Maschine gründlich wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Wenn Sie die Maschine später wieder in Betrieb nehmen möchten, gehen Sie vor, wie im Kapitel „Inbetriebnahme - vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben.

Anzeigen/Störungen und Abhilfe

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Kaffee fließt langsam oder gar nicht aus dem Siebträger.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es fließt kein Wasser aus dem Siebträger. 2. Ist der Kaffee zu fein gemahlen? 3. Ist das Kaffeepulver zu fest angepresst? 4. Ist zuviel Kaffeepulver im Siebträger? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie, ob der Wassertank korrekt eingesetzt und ausreichend gefüllt ist. 2. Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein. 3. Drücken Sie das Kaffeepulver weniger stark an. 4. Füllen Sie den Siebträger nicht zu voll. Nehmen Sie ggf. das Sieb für 2 Tassen, wenn Sie mehr Kaffeepulver verwenden.
Kaffee tritt über den Rand des Siebträgers aus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Siebträger ist nicht bis zum Anschlag in der Bajonett Kupplung eingesetzt. 2. Ist zuviel Kaffeepulver im Siebträger, so dass die Dichtung in der Bajonett- Kupplung nicht richtig abdichtet oder Kaffeersatzreste zurück bleiben? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie, ob der Siebträger richtig in der Bajonett-Kupplung eingesetzt ist. 2. Nehmen Sie den Siebträger ab und reinigen Sie die Bajonett-Kupplung mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Reinigen Sie auch den Siebträger von Kaffeersatzresten. Füllen Sie den Siebträger nicht zu voll. Nehmen Sie ggf. das Sieb für 2 Tassen, wenn Sie mehr Kaffeepulver verwenden.
Der Kaffee läuft zu schnell durch.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ist der Kaffee zu grob gemahlen? 2. Ist das Kaffeepulver nicht fest genug angepresst? 3. Ist zu wenig Kaffeepulver im Siebträger? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein. 2. Drücken Sie das Kaffeepulver mit dem Tamper fester an. 3. Füllen Sie ausreichend Kaffeepulver in den Siebträger. Nehmen Sie ggf. das Sieb für 1 Tasse, wenn Sie weniger Kaffeepulver verwenden wollen.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Speziell bei Espresso ist die Kaffeemenge im Verhältnis zur Tasse so gering, dass sie schnell abkühlt.	Wärmen Sie die Tasse vor.
Die Maschine gibt keinen Dampf ab.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Heizsystem hat noch nicht die richtige Temperatur erreicht. 2. Ist der Wassertank korrekt eingesetzt und ausreichend gefüllt? 3. Ist die Dampfdüse verstopft? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Warten Sie nach dem Drücken der Dampftaste, bis diese dauerhaft leuchtet. 2. Prüfen Sie den richtigen Sitz des Wassertanks und füllen Sie ggfs. Wasser nach. 3. Bauen Sie die Dampfdüse wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben aus und entfernen Sie die Verstopfung mit der einer Nadel.
Die Milchschaumkonsistenz ist nicht zufriedenstellend.	Gibt die Milchschaumdüse ausreichend Dampf ab?	<p>Reinigen Sie die Milchschaumdüse wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.</p> <p>> Verwenden Sie vorzugsweise gekühlte, fettarme, haltbare Milch. Füllen Sie max. 100 ml Milch in das Gefäß. Halten Sie das Gefäß so, dass die Milchschaumdüse tief in die Milch eintaucht. Bewegen Sie das Gefäß mit leichten Drehbewegungen auf und ab. Während des Aufschäumens muss die Milchschaumdüse immer unter der Milchoberfläche bleiben.</p>

SPEZIFIKATIONEN

Technische Daten

Typ / Modell:	KEM-117
Netzspannung:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung:	1.200 Watt
Pumpendruck:	20 bar
Fassungsvermögen Wasserlank:	1,7 Liter
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Gewicht:	3 kg
Maße: LxBxH:	29 x 13 x 29 cm
Mitgeliefertes Zubehör:	1 x 1-fach Filter, 1 x 2-fach Filter, 1 x Filter für Kaffeepads, Dosierlöffel, Anleitung

KeMar GmbH
 Rohlfstr.5 D-81929 München
 www.kemar.shop
 kontakt@kemar.shop
 ESPRESSO KAFFEEMASCHINE KEM-117S
 220-240V 50/60Hz 1.200W
 S/N: 0001
 NICHT IN FLÜSSIGKEIT TAUCHEN!
 NUR ZUM HAUSGEBRAUCH!
 Verantwortungsvoll hergestellt in China.



Dieses Produkt enthält keine Batterien.



Konformitätserklärung:

Dieses Gerät entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

EN 60335-1:2012+A11+A13+A14+A14+A2+A15

EN 60335-2-15:2016+A11+A1+A2+A12, EN 62233:2008, AIPS GS 2019:01 PAK, EK1 527-12 Rev. 2

EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN IEC 61000-3-2:2019+A1, EN 61000-3-3:2013+A1+A2

Low Voltage Directive (EU) 2014/35, (EC) No 1275/2008 - Annex II Point 2, 3, 4, 5, 6, 7 and 8, 2011/65/EU, (RoHS) and its amendment directive (EU) 2015/863 - Pb, Cd, Hg, Cr, PBBs, PBDEs, DBP, BBP, DEHP, DIBP, EN 60335-1:2012+A11+A13+A14+A14+A2+A15, EN 60335-2-15: 2016+A11+A12+A1+A2 EN 62233:2008, AIPS GS 2019:01 PAK, EK1 527-12 Rev. 2.LFGB:September,2005(LFGB), Section 30&31, September, 2005(LFGB), Section 30 & 31 and Regulation 1935/2004/EC&CM/Res (2013)9, September, 2005(LFGB), Section 30 & 31, Regulation 1935/2004/EC, Regulation (EU) No 10/2011, (EU)2018/213& (EU)2020/1245, (AIPS GS 2019:01PAK).



Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter www.kemar.shop/pages/konformitätserklarungen

KUNDENDIENST UND UMWELT



Der Umwelt zuliebe enthält das Produkt keine Batterie. Wir lieben Tiere und unsere Umwelt und daher möchten wir nicht, dass sie für unsere Produkte leiden müssen – deshalb sind alle unsere Produkte 100% VEGAN. Die von uns hergestellten Produkte enthalten keinerlei tierische Materialien. Wir verzichten vollständig auf Leder, Wolle, Seide und andere tierische Stoffe. Unsere Produkte sind selbstverständlich auch zu 100% tierversuchsfrei. Verpackung aus mind. 80% recyceltem Karton. Aufdruck mineralölfrei.

Dieses Gerät der KeMar Kitchenware Produktlinie ist NUR FÜR GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN vorgesehen. Bei gewerblichen Einsatz verfällt die Garantie. Wenden Sie sich für Service an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich direkt an uns. Die Anschrift finden Sie auch im Internet unter www.kemar.shop. Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE.

KONTAKTDATEN

KeMar GmbH

Service Abteilung

Rohlfstr. 5

D-81929 München | Deutschland

Telefon: +49 (89) 28857266

Mail: support@kemar.shop

Ihr KeMar Kitchenware Produkt wurde entworfen und hergestellt mit qualitativ hochwertigen Materialien und Komponenten, die recycelt und wiedervergestellt werden können.



Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende ihre Nutzungsdauer von Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center. Zur Umsetzung der ElektroG (Rücknahme und Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten) nehmen wir unsere Geräte zurück. Sie werden entweder bei uns wiederverwertet oder über ein Recyclingunternehmen nach gesetzlicher Vorgabe entsorgt.

In der Europäischen Union gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für Elektrik- und Elektronikgeräte. Helfen Sie uns bitte, die Umwelt zu erhalten, in der wir leben!

Informationspflichten gegenüber den privaten Haushalten gemäß § 18 ElektroG Gemäß § 17 ElektroG sind wir unter den dort genannten Bedingungen nicht verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte unentgeltlich zurückzunehmen.

1. HINWEISE ZUR ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN UND ZUR BEDEUTUNG DES SYMBOLS NACH ANHANG 3 ZUM ELEKTROG

Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Danach sind insbesondere die Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten über die Restmülltonne oder die gelbe Tonne untersagt. Das nachfolgend dargestellte und auf Elektro- und Elektronikgeräten aufgebrachte Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern weist zusätzlich auf die Pflicht zur getrennten Erfassung hin:

Im Zusammenhang mit dem Vertrieb von Batterien oder mit der Lieferung von Geräten, die Batterien enthalten, sind wir verpflichtet, Sie auf folgendes hinzuweisen:



Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien als Endnutzer gesetzlich verpflichtet. Sie können Altbatterien, die wir als Neubatterien im Sortiment führen oder geführt haben, unentgeltlich an unserem Versandlager (KeMar GmbH, Service, Rohlfstr.5, D-81929 München) zurückgeben. Die auf den Batterien abgebildeten Symbole haben folgende Bedeutung:

Das Symbol der durchgekreuzten Mülltonne bedeutet, dass die Batterie nicht in den Hausmüll gegeben werden darf.

Pb = Batterie enthält mehr als 0,004 Masseprozent Blei

Cd = Batterie enthält mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium

Hg = Batterie enthält mehr als 0,0005 Masseprozent Quecksilber.

Bitte beachten Sie die vorstehenden Hinweise. Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, vor der Abgabe dieser Altgeräte, Altbatterien und Altkumulatoren zu entnehmen, sofern diese nicht von diesen Altgeräten umschlossen sind.

2. HINWEISE ZU DEN MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten abgeben, damit eine ordnungsgemäße Entsorgung der Altgeräte sichergestellt ist. Gegebenenfalls ist dort auch eine Abgabe von Elektro- und Elektronikgeräten zum Zwecke der Wiederverwendung der Geräte möglich. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie von der jeweiligen Sammel- bzw. Rücknahmestelle. Unter dem folgenden Link besteht die Möglichkeit, sich ein Onlineverzeichnis der Sammel- und Rücknahmestellen anzuzeigen zu lassen:

<https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>

3. HINWEIS ZUM DATENSCHUTZ

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind. Auf zu entsorgenden Altgeräten befinden sich teilweise sensible personenbezogene Daten, die nicht in die Hände Dritter gelangen dürfen.

4. HINWEIS ZU UNSERER WEEE-REGISTRIERUNGSNUMMER

Unter der folgenden Registrierungsnummer (WEEE-Reg.-Nr. DE) sind wir bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register, Benno-Strauß-Str. 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und/ oder Elektronikgeräten registriert: DE 52269647

VERKÄUFERGARANTIE - GARANTIEBEDINGUNGEN

Unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch über die genannte Service-Hotline zur Verfügung. Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Produkte nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen.

IHRE GESETZLICHEN RECHTE WERDEN HIERDURCH NICHT EINGESCHRÄNKT

- 1) Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum. Die Garantie gilt auf dem Gebiet der Europäischen Union.
- 2) Während der Garantiezeit werden Geräte, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unserer Wahl repariert oder ersetzt. Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über. Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.
- 3) Garantieansprüche müssen unverzüglich nach Kenntniserlangung vom Defekt innerhalb der Garantiezeit geltend gemacht werden.
- 4) Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich:
Setzen Sie sich bitte per E-Mail oder Telefon mit dem Kundendienst in Verbindung, damit wir Ihnen weitere Informationen per E-Mail übersenden können. Das defekte Gerät schicken Sie unter Beifügung einer kurzen Fehlerbeschreibung sowie Ihres originalen Kaufbelegs an die genannte Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Die Rücksendekosten werden von uns getragen.
- 5) Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden durch:
 - missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung
 - Umwelteinflüsse (Feuchtigkeit, Hitze, Überspannung, Staub etc.)
 - Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen
 - Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
 - Gewaltanwendung (z. B. Schlag, Stoß, Fall)
 - Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden
 - eigenmächtige Reparaturversuche
 - Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung
- 6) Vom Garantiefumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung. Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH, Rohlfstr. 5, D-81929 München, Tel.: +49 (0) 89 28857266, E-Mail: support@kemar.shop

WEEE-Reg.-Nr. DE 52269647

LUCID Verpackungsnummer: DE1528970643102

KeMar GmbH übernimmt keinerlei Haftung für Neben- oder Folgekosten. Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

TABLE OF CONTENT

EN INSTRUCTION MANUAL

Table of Contents:	Page
1. Important safety instructions.....	21
2. Power cord advice/electrical requirements.....	24
3. Before first use.....	24
4. Description and function of the parts.....	24
5. Installation.....	26
6. Preparation Guide.....	27
7. Cleaning.....	30
8. Troubleshooting.....	33
9. Customer service.....	34

INTRODUCTION

CONGRATULATIONS

The KeMar Barista Delizioso is a portafilter machine that prepares a perfect Italian espresso and espresso-based milk specialties such as cappuccino, espresso macchiato, etc. With a pump pressure of up to 20 bar, the drinks can be made with the highest quality. The machine has two double-walled sieve inserts with which single or double espresso (doppio) can be prepared. The double coffee spout also allows two espressos to be prepared at the same time. Milk specialties can be prepared individually using the rotating milk foam nozzle - the temperature and consistency of the milk foam can be controlled by yourself. The amount of water in the espresso can also be programmed according to your taste. Thanks to the classic design and the high-quality stainless steel housing, the KeMar Barista Delizioso is an eye-catcher in every kitchen. At the same time, it saves space thanks to its compact dimensions. Take the time to carefully read the safety instructions in this manual and only use the item as described in this manual to avoid accidental injury or damage. Please keep the instructions for future use.

INTEGRATED SAFETY FUNCTIONS

The espresso machine has safety features to protect the device and third parties from damage.

AUTOMATIC SWITCH OFF FUNCTION

As soon as you plug the power cord into the socket, the display lights up five times and automatically goes into standby mode. If you press the on button A1, the ON button flashes until the espresso machine has reached operating temperature. If no button is pressed or coffee is prepared in the switched on mode, the machine automatically goes back to standby mode after 30 minutes.

INTENDED USE

The Barista Delizioso is designed for the following uses:

- Preparing espresso from roasted and ground coffee beans

The machine is designed for the quantities produced in private households and is therefore not suitable for commercial

- Frothing milk or plant-based milk alternatives such as oat, soy or rice milk using steam
- Preparing hot water

It is also not designed for use in household-like areas such as shops, offices or similar work environments, on farms, by guests in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential establishments.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Always follow the precautions in this section for safe handling of the unit. They are used to protect against the risk of fire, electric shock, injury and property damage:



This sign warns you of the risk of injuries.



This sign warns you of the risk of injuries due to electricity.



This sign warns you of the risk of burns or scalding. During operation, hot steam flows out of the steam valve!



This sign marks additional information.

INTENDED USE



This portafilter espresso machine is suitable for preparing espresso, double espresso, cold espresso, milk foam and hot water. It is designed exclusively for private household use and is not suitable for commercial purposes! The manufacturer accepts no liability for incorrect use resulting from failure to follow the instructions for use. To avoid hazards, repairs to the device may only be carried out by a customer service department.

Always take care to follow the safety measures provided in this list. They are intended to protect you against risk of burning, injury, electric shock and damage to property:

Place of use

Set up the machine in a dry interior. Avoid high humidity or dust concentration. The machine is designed for use at an ambient temperature of +10 to +40°C.

DANGER for children and people with limited ability to operate devices

- Children must not play with the device. Keep children under 8 years of age and animals away from the device and the power cable.
- This device may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience or knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the resulting risks.
- Children must not clean the device unless they are over 8 years of age and are supervised. The device is maintenance-free and only needs to be descaled at regular intervals.



- Place the machine out of reach of children.
 - Keep children away from packaging material. There is a risk of suffocation, among other things! Also keep the accessories out of reach of children. Risk of injury and risk of swallowing. DANGER from electricity!
 - Never immerse the machine, power plug or connection cable in water, as this could result in an electric shock. Never touch the power plug with wet hands. Do not use the machine outdoors.
 - Do not clean the machine with a jet of water and do not place it in such a way that it could be cleaned with a jet of water.
 - Remove the water tank from the machine to fill it. Do not fill the water tank above the MAX mark.
 - Never operate the machine unattended.
 - Only connect the machine to a properly installed socket with protective contacts, the mains voltage of which matches the technical data of the machine.
 - Do not bend or crush the connection cable. Keep it away from sharp edges and heat sources.
 - Do not use the machine if the machine, power cable or power plug are damaged or if the machine has been dropped.
 - Do not make any changes to the machine, power cable or other parts. Electrical devices should only be repaired by qualified electricians, as improper repairs can cause significant consequential damage. Repairs should only be carried out in a specialist workshop or by our customer service department.
 - If the power cable of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service department or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
 - To completely disconnect the machine from the power supply, pull the power plug out of the socket.
 - Pull the power plug out of the socket...
- ... if a fault occurs,
... if you are not using the machine for a long time,
... before cleaning the machine.

When doing so, pull on the power plug, not the power cable.

WARNING of fire

- When operating the machine, place it in a free-standing position, never directly against a wall or in a corner, in a cupboard, on a curtain or similar. Do not place it under wall cupboards, for example, which could be damaged by the rising steam.

WARNING of health risks

- Empty and clean the water tank, the sieves, the drip trays and the milk foam nozzle regularly, especially if you do not use the device for a long time.
- Change the water in the water tank daily to prevent the formation of germs.
- Milk and milk alternatives are a quickly perishable food and therefore susceptible to the formation of germs. Therefore, pay particular attention to absolute cleanliness when preparing coffee specialties with milk and milk alternatives. Clean the milk foam nozzle thoroughly after each use.



- Only use the cleaning or descaling agents and the corresponding cleaning utensils specified in this manual to clean the device. Using other cleaning agents poses a health risk.

WARNING against scalding/burns

- Do not touch the metal parts of the machine during or immediately after operation, especially not the bayonet coupling, the portafilter head or the milk foam nozzle. Avoid contact with the drink that is running out or the steam.
- Only touch the portafilter by the handle. Never remove the portafilter from the machine during the brewing process.
- Only touch the milk foam nozzle by the rubber handle. Never point the milk foam nozzle at people.
- After use, the surfaces of the device still have residual heat.
- If there is too little water in the water tank during preparation, the machine stops the brewing process. The brewing process can be continued as soon as the water tank has been filled and put back in the machine.
- If no liquid flows from the portafilter, part of the machine may be blocked (see "Indications/malfunctons and remedies"). In this case, switch the machine off and allow it to cool down sufficiently before removing the portafilter to remove the blockage. Otherwise, hot liquid could spray out of the portafilter due to excess pressure.

CAUTION of injuries or material damage

- Only use the machine with the portafilter and water tank inserted.
- Never use the machine without water.
- Only fill the water tank with fresh, cold tap water or drinking water. Do not use carbonated mineral water or other liquids.
- Only fill the portafilter with finely ground coffee powder.
- Descale the machine as soon as this is indicated (see "Indications/malfunctons and remedies").
- To move the machine, always hold it by the outer casing.
- To use the machine, place it on a stable, horizontal, flat surface that is well lit and resistant to moisture and heat.
- Do not place the machine on a hotplate, directly next to a hot oven, radiator or similar, so that plastic parts of the machine do not melt.
- Lay the power cable so that it cannot become a tripping hazard. Do not let it hang over an edge so that the machine cannot be accidentally pulled down on it.
- The machine is equipped with non-slip feet. Work surfaces are coated with a variety of paints and plastics and are treated with a variety of cleaning products. It cannot therefore be completely ruled out that some of these materials contain components that attack and soften the feet of the device.
- The machine must not be exposed to temperatures below 4 °C. The residual water in the heating system could freeze and cause damage.
The type plate can be found on the underside of the machine.
- Sound pressure level <70dB(A).

POWER CORD ADVICE

A) The power cord is short in order to avoid entanglement or tripping.

B) An extension cord can be added if used properly.

C) If extension cord is used:

(1) Its power capacity must at least be the same as that of the device's power consumption.

(2) The extension cord must not hang over the edge of the device. Ensure that children cannot pull it and that the risk of tripping is low.



WARNING

Risk of electric shock!

Only use earthed electrical outlets!
Do not remove any of the earth wires!
Do not use an electrical adaptor!

Do not use an extension cord!

If these instructions are not followed, there is a risk of fatal injury, fire or electric shock!

BEFORE FIRST USE

Only use the espresso machine with the accessories provided.

Take the espresso machine out of the packaging, remove all packaging parts from the device and accessories and check whether the espresso machine or its individual parts are damaged. If this is the case, do not use the espresso machine. Contact the manufacturer using the service address provided on the warranty card.

DANGER TO CHILDREN !



Keep the packaging material away from children. Dispose of it immediately. Remove the packaging material and all components. Before using the hot air fryer for the first time, wash the frying basket with warm soapy water and dry thoroughly. Do not immerse electrical parts in the water! Wipe the inside and outside of the unit with a damp cloth.

PRECAUTIONS FOR SAFE USE



Never operate the device without the original accessories. Do not leave the device unattended when it is in operation. Any repair, maintenance or replacement of parts shall be performed by KeMar Kitchenware or an authorized service company.

SUPPLY

THE DELIVERY INCLUDES THE FOLLOWING COMPONENTS:

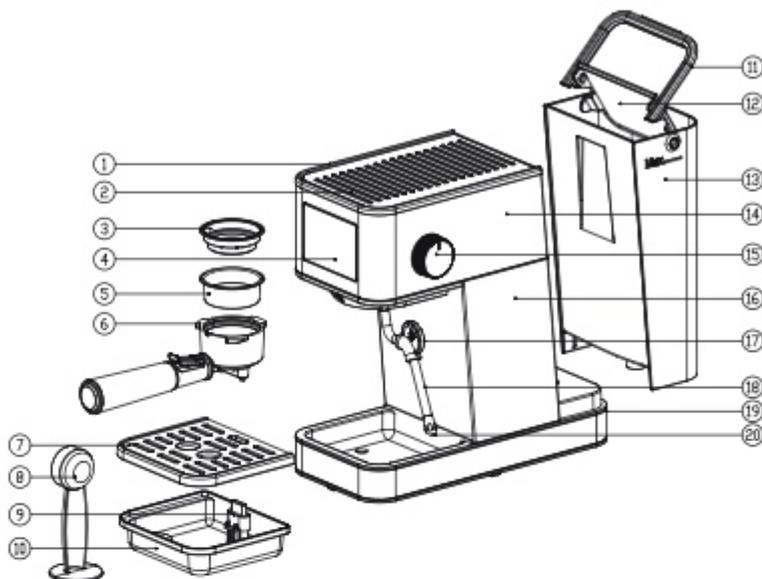


- Espresso machine
- Portafilter
- Sieve for single espresso
- Sieve for double espresso
- Sieve for coffee pads
- Measuring spoon with tamper
- Operating instructions

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

Description of the components of the espresso machine.

1. Body
2. Cup warmer
3. Single espresso strainer
4. Display
5. Double espresso strainer
6. Portafilter
7. Drip grid
8. Measuring spoon
9. Water level indicator
10. Drip tray
11. Water tank handle
12. Water tank lid
13. Water tank
14. Side housing
15. Steam regulator
16. Main housing
17. Rubber handle
18. Steam pipe
19. Housing base
20. Steam nozzle



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material and check the item for completeness and any damage.

2. Place the machine:

- near a power socket. The length of the connection cable is approx. 90 cm.

- at least 1 m away from hot, flammable surfaces (stovetop, oven, radiator, etc.). - approx. 15 cm away from walls and at least 15 cm above base cabinets, etc. - on a flat surface or worktop that is resistant to moisture.

Please note this when setting up the machine.

3. Before using for the first time, rinse the water tank, the portafilter, the dosing spoon and the three sieves with warm water and a little washing-up liquid. Rinse with clean water and dry the parts thoroughly.

4. Insert the drip tray and grid.

DANGER – Danger to life from electric shock

Never fill water directly into the water tank when it is still in the machine!

5. To fill the water tank, remove it from the machine by pulling it upwards.

7. Fill the water tank up to the MAX mark.

8. Close the lid of the water tank and put the water tank back into the machine. Push it down as far as it will go. Check that the water tank is correctly seated, otherwise no water will be pumped out. There is a hook on the back of the housing that the water tank can be hooked onto so that it is secure and firmly in place. Make sure that this is the case.

9. Insert the portafilter into the machine - for use without a filter: The handle points in the direction of "lock open". Insert the portafilter straight up from below into the bayonet coupling.

10. Turn the portafilter all the way to the right in the direction of "lock closed": This can be a bit difficult the first few times and when the machine is still cool.

INSTALLATION

11. Plug the power cord into an easily accessible socket. The 6 control buttons on the front of the machine flash 5 times. The machine goes into standby mode. The button and the button light up slightly.

12. To switch the machine on, press the on/off switch on the front of the machine's display. The heating process starts. As soon as the machine has reached the right temperature for making coffee, the 6 control buttons light up permanently.

13. Place a sufficiently large container, e.g. a coffee mug, on the drip tray.

14. To start dispensing - in this case only hot water - press the button for 2 cups on the front of the machine.

Sometimes it takes a while until all the pipes are filled with water, repeat step 14 until the hot water flows out of the portafilter at the bottom. When the dispensing stops, press again to start another dispensing. Let at least 3 double cups flow through. Empty the container in between if necessary. If no water flows after several attempts, continue with step 15/16! Then try step 14 again.

15. Place the container under the milk foam nozzle.

16. Turn the steam control on the side of the machine to hot water dispensing. Wait until the hot water flows out of the milk foam nozzle. Let the hot water run for about 5 seconds, then turn the steam control off to stop the hot water dispensing.

17. Pour away the remaining water from the water tank and refill it with fresh, cold tap or drinking water for the first coffee preparation.

The machine is now ready for use.

Machine reactions:

- If you do not press any buttons for about 30 minutes when the machine is switched on, the machine goes into standby mode. The control buttons go out and the machine no longer heats up. To activate the machine again, press one of the 6 control buttons. If you do not want to make any more coffee, switch the machine off by pulling the power plug out of the socket.

- When you have finished making coffee, please switch the machine off using the on/off switch.

- If the water level in the tank falls below the upper edge of the intake port, the machine can no longer suck in water. The pump will then run louder for a short time.

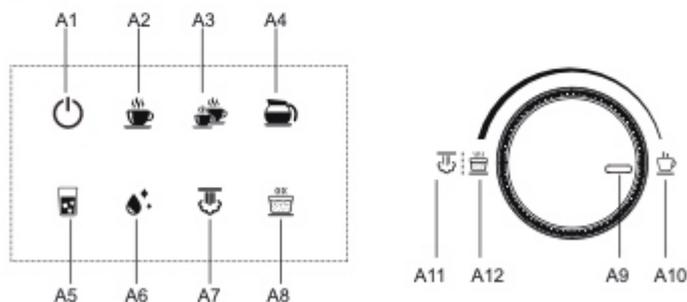
To make the machine ready for use again, please proceed as follows:

1. Remove the water tank.

2. Refill water. Never fill water directly into the tank if it is still in the machine. 3. Then press the two flashing buttons to restart the machine.

Follow these steps if the machine can no longer suck in water. You can then make coffee again.

Touch control panel



A1: On / Off switch

A2: Single espresso

A3: Double espresso

A4: Individual water quantity

A5: Cold espresso

A6: Descaling

A7: Steam

A8: Hot water

A9: Rotary knob display

A10: Coffee status

A11: Steam status

A12: Hot water status

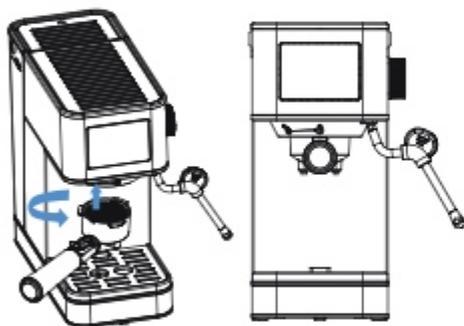
MAKING COFFEE

Requirements:

- The power plug is plugged into the socket.
- The machine is switched off.
- The water tank is filled with water.
- The portafilter is inserted into the bayonet coupling so that it is heated directly when the machine heats up. Alternatively, you can also let hot water run through briefly.

Steps to switch the machine on:

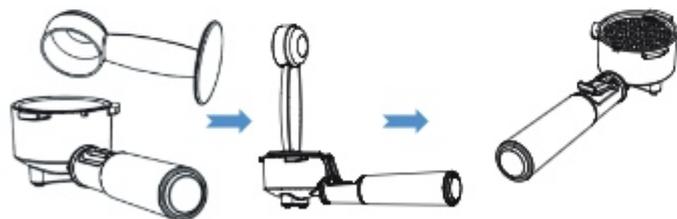
1. Press the on/off switch A1 on the machine's display to switch it on. The 6 control buttons on the front of the machine start to flash and the heating process starts. As soon as the machine has reached the right temperature for making coffee, the 6 control buttons light up permanently. The machine is now ready for use and you can start making coffee.
2. Turn the portafilter to the left in the direction of "lock open" and remove it downwards.



3. Insert the desired sieve for one or two cups into the portafilter. Tip: If you want to remove a sieve that is already in place, you can carefully hook the handle of a teaspoon or something similar under the edge of the sieve and lever it out.

4. Use the measuring spoon to add the coffee powder to the portafilter. Guideline: You need about 7 g of powder for one cup of coffee. Please do not add too much powder, otherwise the portafilter will be difficult to insert into the machine and coffee may leak out of the top.

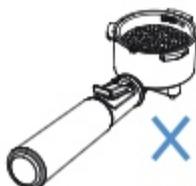
5. Press the coffee powder firmly down into the portafilter using the measuring spoon.



Correct filling quantity



Too high filling quantity



Too little filling



6. Hold the portafilter so that the handle points in the direction of "lock open".
7. Insert the portafilter straight from below into the bayonet coupling of the machine. 8. Turn the portafilter all the way to the right in the direction of "lock closed".
9. Place a suitable cup on the drip grid.
 - For an espresso, a cup with a volume of approx. 40 ml is recommended.
 - For two espresso cups at the same time or a "doppio", use the 2-cup sieve. - If you are using a larger cup, remove the upper drip tray with grid from the machine if necessary.
10. To start the brewing process, press either the button for 1 cup (button A2) or the button for 2 cups (button A3).
 - The button you press flashes during the brewing process, the other buttons go out.
 - First, only a small amount of water is dispensed to moisten the powder (pre-infusion) before the coffee flows continuously.
11. Wait until the coffee flow stops before removing the cup.
 - Wait at least 10 seconds until the machine has released enough pressure before removing the portafilter from the machine and emptying it.
12. Remove the coffee cup and enjoy your freshly prepared coffee. Wait at least 10 seconds until the machine has released enough pressure before removing the portafilter and emptying it.



WARNING AGAINST SCALDS AND BURNS

- Hot water, hot coffee or hot steam coming out of the coffee outlet or foam nozzle can cause scalding. Do not touch the coffee outlet, steam pipe or steam nozzle during and immediately after use. Avoid contact with hot drinks. Do not remove or loosen the portafilter while coffee or water is being dispensed. Note: The high temperatures can cause injuries from scalding or burns. Be careful when handling the hot components of the machine.

PREHEAT CUP

Your espresso tastes best if you fill the cup with hot water before making it and thus preheat it. The hot water dispensed is only suitable for preheating the cup. It is NOT suitable for making tea or other instant drinks. Pour out the water before making coffee.

SET VARIABLE CUP OF COFFEE

To set the amount of drink:

You can determine the amount and strength of the coffee using the amount of water that flows through. If necessary, vary the amount of coffee powder to optimize the aroma and crema.

1. Prepare the machine as described above (steps 5, 6 and 7 as above) and place one or two coffee cups under the portafilter.

2. To set the amount of water for the coffee:

Touch the A4 symbol for the large cup to start preparing the coffee. The factory-set preparation time is around 120 seconds. Press the A4 button again during the preparation process and the button remains illuminated and the device stops preparing. If the A4 button is not pressed again after 10 seconds, the current setting time is saved. From now on, every new coffee will be prepared with the amount of water set in this way.

3. To reset the amount of water to the factory setting:

- To delete the memory, proceed as follows. When all 6 buttons are lit, press and hold the A4 large cup icon for more than 2 seconds and the A1 Power button will flash 3 times to clear the memory and restore the factory default time to 120 seconds.



COLD EXTRACTED COFFEE

Cold extraction coffee, as the name suggests, refers to all coffee preparations that do not use heat during extraction.

When in idle mode, buttons A1 and A5 are slightly illuminated. Button A9 indicates that A10 is in the coffee brewing state -- Assemble the filter according to the instructions in point 5.6.7 above and place one or two coffee cups under the portafilter outlet. Touch the A5 cold extraction symbol to start the process. The factory-set working time is 120 seconds. Press the symbol again during the preparation process and preparation will stop. If button A5 is not pressed again after 10 seconds, the current preparation time is saved. To reset the water quantity to the factory setting: When all 6 buttons are lit, press and hold the A5 symbol for more than 2 seconds and the A1 On/Off button will flash 3 times to clear the memory and restore the factory setting time to 120 seconds. Tip: Before making cold coffee, it is better to put ice cubes in the water tank. If there is still hot water in the coffee machine, let it run out of the machine without the portafilter. Only then carry out steps 5, 6 and 7.

PREPARE HOT WATER

Turn on the device using the A1 button. All 6 buttons light up. Press the A8 button to activate the steam.

Turn the A9 position to the A12 position to set hot water. Turn A9 to

A10 again to turn off the hot water, the symbol will automatically remain on and be in a paused state. Press the A8 symbol again to exit the hot water mode and return to standby mode.

Important tips: When preparing hot water, try to lower the steam wand nozzle to the bottom of the cup to prevent hot water from splashing up in the empty cup.

During hot water production, mechanical vibrations caused by the intermittent operation of the water pump are normal, which will not affect safety and next use. During hot water preparation, do not let go of your hand from the rubber handle when operating the steam wand.



HOT STEAM

Turn on the device using the A1 button. To start the hot steam program, press the A7 symbol. The button flashes. When preheating is complete, the button lights up permanently. Turn the A9 display position to A11 and the steam symbol will appear on the display. Turn A9 to A10 again to turn off the steam, the symbol will automatically remain on and in a paused state. Press the A7 button again to exit the steam mode and return to standby mode.

Important tips: 1. After steam preheating is complete, first align the steam nozzle into the drip tray, open the button to drain a little cold water from the device via the steam nozzle, and then close the button before making steam. 2. Due to the high temperature during the production of hot steam, always touch the rubber handle during preparation and under no circumstances the steam pipe, otherwise scalding may occur.

PREPARING MILK FOAM

The milk is frothed separately with hot steam. Long-life, low-fat and chilled milk that has not yet been warmed up is best for this. To produce steam, the water must be heated more than for making coffee, so it is a good idea to make the coffee first and then froth the milk. If you want to make another coffee, the machine must first cool down a little.

1. Prepare the coffee as described above and remove the cup from the machine.
2. Point the milk froth nozzle at the drip tray and press the steam button. The button flashes and the heating process starts.
3. As soon as the steam button lights up continuously, the required temperature has been reached. Now point the steam nozzle at the grill and let the cold water out. As soon as steam comes out of the pipe, close the steam button to position A10. Prepare a jug or glass with a maximum of one third of milk, usually around 200 ml, as the volume increases during frothing.
4. Hold the milk foam nozzle by the rubber handle, immerse it deeply in the milk and turn the steam control to position A11 to start steam output. Move the container up and down with slight twisting movements to produce as much foam as possible.
5. Turn the steam control back to position A10 to stop steam output when the milk has reached the ideal temperature of 60-65°C.
6. Use a spoon to scoop out the foam and pour it onto your coffee. Add more hot milk if you like.
7. Clean the milk foam nozzle after each use by pointing it at the drip tray, letting the steam out briefly and wiping it with a damp cloth. Do not touch the steam pipe with your hand - risk of burns!

ATTENTION

WARNING

against scalding/burns

Hot water, hot coffee or hot steam from the coffee outlet or milk foam nozzle can cause scalding.

- Do not touch the coffee outlet or milk foam nozzle during or immediately after use. Avoid contact with the drink that comes out.
- Do not loosen or remove the portafilter while coffee/water is being dispensed.

WARNING

against scalding/burns

Touching the metal parts of the milk foam nozzle or the escaping hot steam can cause scalding.

- Only hold the milk foam nozzle by the rubber handle. Never point the milk foam nozzle at people.

DANGER – Danger to life from electric shock

An electric shock can cause serious injury and/or death.

- Unplug the power cord from the socket before cleaning the device.
- Never immerse the device, power cord or connection cable in water or other liquids. • Do not clean the device with a water jet, only as described below.

WARNING

Beware of scalding/burning

Contact with hot leftover coffee or water or touching hot parts of the appliance can cause scalding/burning.

- Allow the appliance to cool down sufficiently before cleaning it.

CAUTION – Material damage

Incorrect or insufficient cleaning can damage the machine.

- Do not use harsh chemicals, aggressive or abrasive cleaning agents for cleaning. • The machine itself and all other removable parts must not be cleaned in the dishwasher.

CLEANING

1. Clean the water outlet, portafilter and coffee filter

AFTER EACH USE:

To prevent mold growth and to protect the seal in the bayonet coupling.

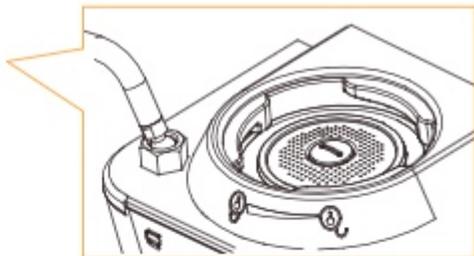
- Turn off the power switch and unplug the coffee machine from the socket.
- Some metal parts may still be hot, do not touch them with your hand until they have cooled down.
- Remove the portafilter, pour out the coffee powder and clean the portafilter and coffee filter with warm water and detergent. Do not put the portafilter and coffee filter in the dishwasher for cleaning.
- Wipe the bottom end of the water outlet with a damp cloth and remove any remaining coffee powder.
- Reinstall the portafilter (without filter bowls) on the water outlet head.
- Place a 200 ml empty cup under the portafilter.
- Run a little hot water through in coffee mode, which can improve the cleaning effect.

H. If you do not use the portafilter after cleaning, please do not reinstall the portafilter in the water outlet head, as this may reduce the tightness of the bayonet coupling in the long term.

I. It is important and necessary to regularly remove and clean the coffee powder residues in the outlet head and the bayonet coupling!

After each use:

Remove the portafilter and brush any coffee grounds off the bayonet coupling with a cleaning brush. Place a container underneath and rinse a little hot water through the bayonet coupling.



2. Clean the water tank

DAILY:

To prevent germs from forming.

Remove the water tank and pour out any remaining water. It is recommended to empty the water tank before and after use. Clean the water tank with the addition of dishwashing detergent. Then rinse it thoroughly under running water and dry it. Do not put the tank in the dishwasher to clean it.

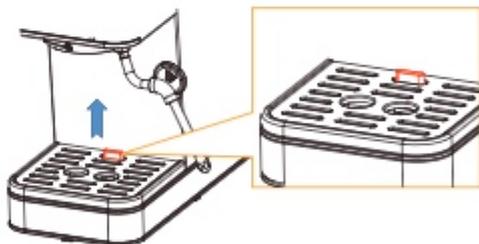
3. Clean drip trays/grids

DAILY:

To prevent germs from forming.

Remove the drip tray and both drip trays from the machine. Empty the drip trays of any remaining water and rinse them briefly.

If the red float for the water level indicator is exposed from the drip tray, it is necessary to empty and clean the drip tray. Clean the drip tray and the drip tray using a dishwashing detergent. Then rinse everything thoroughly under running water and dry the parts. The drip tray and drip tray are not dishwasher safe.



4. Clean the milk foam nozzle



AFTER EACH USE:

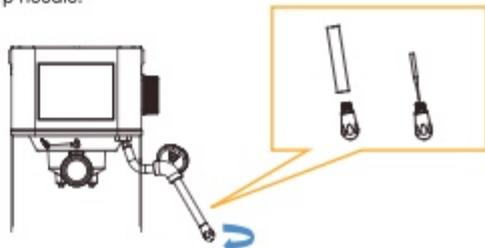
1. Release some more steam or hot water to rinse the steam nozzle.
2. Wait until the milk foam nozzle has cooled down!
3. Wipe the steam pipe.
4. Turn the steam nozzle anti-clockwise.
5. Rinse the nozzle with dishwashing detergent. Then rinse it thoroughly under running water and dry it. The nozzle is not dishwasher safe.
6. If the steam nozzle is clogged, you can clean it with a sharp needle.

5. Clean the case

WEEKLY:

Wipe the case with a damp, soft cloth. Do not clean with an abrasive cleaner or dishwashing sponge to avoid scratching the surface of the product.

Warning: Do not immerse this product in water or any other liquid.



DESCALING

CAUTION — Damage to the appliance due to limescale

Limescale build-up can damage the machine.

- Descale the machine as soon as the message appears. This increases the lifespan of your machine and saves energy.
- Do not use aggressive or acidic descaling agents.
- Use a commercially available liquid descaler for coffee and espresso machines that is based on citric acid. Other agents can damage materials in the appliance and/or be ineffective.

 The descaling process cannot be interrupted. If the descaling process is interrupted (e.g. due to a power failure), it must be completed the next time the machine is switched on. The machine cannot be used during this time.

Descal the machine in the next few days. Do not wait any longer, otherwise so much limescale can build up that a descaler will no longer work. **The descaling process takes about 20 minutes.** Do not leave the machine unattended during the descaling process.

1. After using the machine for a certain period of time, it will automatically prompt you to descale, the A6 symbol will flash, but it can also be done manually on a regular basis.
2. Add water and a suitable descaler for coffee machines based on citric acid to the water tank up to the maximum water level of "MAX" (approx. 1.7 liters).
3. In standby mode, press the A6 symbol at the same time to enter descaling mode. The A9 button must be set to position A10. The display lights up dimly in turn. After the descaling mode is activated, it takes about 20 cycles to complete, which is about 20 minutes. Do not interrupt the descaling process until the cycles are completed.
4. If the water tank is empty, refill it and switch to descaling mode again. Set the A9 button to the A12 hot water position to descale the steam pipe and steam nozzle for 20 cycles. Make sure that a container is placed under the steam pipe and steam nozzle to collect the escaping water.
5. After another sequence of automatic rinses and pauses, the descaling program ends. The machine goes into sleep mode. The descaling process was successful. To activate the machine again, press the display. Refill with fresh water. Place a collecting vessel under the milk foam nozzle and turn the steam regulator on the side of the machine to start the hot water dispensing - without first pressing the steam button! Pump out approx. 100 ml of water. Empty the vessel underneath to collect the water. Then start making coffee with hot water at least 5 times to completely clean the pipe systems of the descaler.

If not in use for a long time

If you do not use the machine for a long time, e.g. if you go on holiday, we recommend cleaning the machine and removing the remaining water for hygiene reasons. Remove the remaining water from the machine's pipe system as follows:

1. Switch the machine on with the on/off switch.
2. Remove the water tank from the machine by pulling it upwards.
3. Insert the portafilter without a filter into the machine and turn the portafilter to the right towards the lock as far as it will go.
4. Place a 200 ml cup under the portafilter.
5. To empty the pipe system, press button A4.
6. The pump starts and pumps the water out of the pipe system. The two buttons and flash and the machine becomes noticeably louder. The pipe system is now emptied.
7. Switch the machine off using the on/off switch.
8. Clean the machine thoroughly as described in the "Cleaning" chapter.

If you want to use the machine again later, proceed as described in the "Starting up - before first use" chapter.

TROUBLESHOOTING

Displays/fauxts and remedies

Problems	Possible Cause	Solution
The coffee flows slowly or not at all from the portafilter.	1. No water flows out of the portafilter. 2. Is the coffee ground too finely? 3. Is the coffee powder pressed too tightly? 4. Is there too much coffee powder in the portafilter?	1. Check that the water tank is correctly inserted and sufficiently filled. 2. Adjust the grinding level to a coarser setting. 3. Press the coffee powder down less firmly. 4. Do not fill the portafilter too full. If necessary, use the 2-cup filter if you are using more coffee powder.
Coffee comes out over the edge of the portafilter.	1. The portafilter is not fully inserted into the bayonet coupling. 2. Is there too much coffee powder in the portafilter so that the seal in the bayonet coupling does not seal properly or coffee grounds remain?	1. Check that the portafilter is correctly inserted into the bayonet coupling. 2. Remove the portafilter and clean the bayonet coupling with a soft cloth or sponge. Also clean the portafilter of any coffee grounds. Do not fill the portafilter too full. If necessary, use the 2-cup filter if you are using more ground coffee.
The coffee runs through too quickly.	1. Is the coffee ground too coarsely? 2. Is the coffee powder not pressed firmly enough? 3. Is there not enough coffee powder in the portafilter?	1. Adjust the grinding level to a finer setting. 2. Press the coffee powder more firmly with the tamper. 3. Fill the portafilter with enough coffee powder. If you want to use less coffee powder, use the 1-cup filter.
The coffee is not hot enough.	Especially with espresso, the amount of coffee in relation to the cup is so small that it cools down quickly.	Preheat the cup.
The machine does not produce steam.	1. The heating system has not yet reached the correct temperature. 2. Is the water tank correctly inserted and sufficiently filled? 3. Is the steam nozzle clogged?	1. After pressing the steam button, wait until it lights up continuously. 2. Check that the water tank is correctly positioned and refill with water if necessary. 3. Remove the steam nozzle as described in the "Cleaning" chapter and remove the blockage using a needle.
The milk foam consistency is not satisfactory.	Does the milk foam nozzle produce enough steam?	Clean the milk foam nozzle as described in the "Cleaning" chapter. > Preferably use chilled, low-fat, long-life milk. Fill the container with a maximum of 100 ml of milk. Hold the container so that the milk foam nozzle is immersed deep in the milk. Move the container up and down with slight twisting movements. The milk foam nozzle must always remain below the surface of the milk during frothing.

SPECIFICATIONS

Technical data

Type / Model:	KEM-117
Mains voltage:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power:	1.200 Watt
Pump pressure:	20 bar
Water tank capacity:	1,7 Liter
Ambient temperature:	+10 to +40 °C
Weight:	3 kg
Dimensions: LxWxH:	29 x 13 x 29 cm
Included supply:	1 x 1-way filter, 1 x 2-way filter, 1 x filter for coffee pads, measuring spoon, instructions

KeMar GmbH
 Rohlfisstr.5 D-81929 München
www.kemar.shop
kontakt@kemar.shop
 ESPRESSO KAFFEEMASCHINE KEM-117S
 220-240V 50/60Hz 1.200W
 S/N: 0001
NICHT IN FLÜSSIGKEIT TAUCHEN!
NUR ZUM HAUSGEBRAUCH!
 Verantwortungsvoll hergestellt in China.






This product does not contain batteries.

Declaration of Conformity:

This device complies with the following European Directives:

EN 60335-1:2012+A11+A13+A1+A14+A2+A15

EN 60335-2-15:2016+A11+A1+A2+A12, EN 62233:2008, AIPS GS 2019:01 PAK, EK1 527-12 Rev. 2

EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN IEC 61000-3-2:2019+A1, EN 61000-3-3:2013+A1+A2

Low Voltage Directive (EU) 2014/35, (EC) No 1275/2008 - Annex II Point 2, 3, 4, 5, 6, 7 and 8, 2011/65/EU, (RoHS) and its amendment directive (EU) 2015/863 - Pb, Cd, Hg, Cr, PBBs, PBDEs, DBP, BBP, DEHP, DIBP, EN

60335-1:2012+A11+A13+A1+A14+A2+A15, EN 60335-2-15: 2016+A11+A12+A1+A2 EN 62233:2008, AIPS GS 2019:01 PAK, EK1 527-12 Rev. 2.LFGB:September,2005(LFGB), Section 30&31, September, 2005(LFGB), Section 30 & 31 and

Regulation 1935/2004/EC&CM/Res (2013)9, September, 2005(LFGB), Section 30 & 31, Regulation 1935/2004/EC,

Regulation (EU) No 10/2011, (EU)2018/213& (EU)2020/1245, (AIPS GS 2019:01PAK).



The complete declaration of conformity can be found at www.kemar.shop/pages/konformitätserklarungen

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT



Product does not contain any batteries! We love animals and our environment and therefore we do not want them to suffer for our products - that's why all our products are 100% VEGAN. The products we manufacture do not contain any animal materials. We completely dispense with leather, wool, silk and other animal substances. Of course our products are also 100% cruelty free. Packaging made min. 80% of recycled carton. Imprint mineral oil free. This device of the KeMar Kitchenware product line is intended for use in private households ONLY. For commercial use, the warranty expires. For service, contact the dealer where you purchased the product. If this is not possible, contact the nearest dealer location. The address can be found on the Internet at www.kemar.shop. Click on the Service link on the website.

CONTACT DETAILS

KeMar GmbH

Service Department

Rohlfstr. 5

D-81929 Munich / Germany

Telephone: +49 (89) 28857266

Mail: support@kemar.shop

Your KeMar Kitchenware product has been designed and manufactured using high quality materials and components that can be recycled and recovered.



This symbol means that electrical and electronic equipment should be disposed of separately from household waste at the end of their service life. Please dispose of this device at your local municipal collection point or recycling center.

For the implementation of the ElektroG (take back and disposal of WEEE) we take back our equipment. They are either recycled by us or disposed of by a recycling company according to legal requirements.

There are different collection systems for electrical and electronic equipment in the European Union.

Please help us to preserve the environment in which we live!

Duty to inform private households according to S 18 ElektroG According to S 17 ElektroG we are under the conditions specified there not obliged to take back WEEE free of charge.

1. INSTRUCTIONS FOR THE DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT AND THE IMPLICATION OF THE SYMBOL ACCORDING TO ANNEX 3

We remind all owners of WEEE that you have a legal obligation to dispose of these devices in a separate collection from unsorted municipal waste. In particular, the disposal of WEEE via the residual waste bin or the yellow bin is prohibited. The symbol of a crossed-out wheeled bin shown below, applied to electrical and electronic equipment, also indicates the obligation of separate collection:



In connection with the distribution of batteries or the supply of devices containing batteries, we are obliged to inform you of the following: You are legally obliged to return used batteries as end users. You can return used batteries, which we have as new batteries in the range or have led, free of charge to our shipping warehouse (KeMar GmbH, Service, Rohlfstr.5, D-81929 Munich). The symbols shown on the batteries have the following meaning:

The symbol of the crossed-out wheeled bin means that the battery must not be disposed of with household waste.

Pb = battery contains more than 0.004 mass percent lead

Cd = battery contains more than 0.002% by mass of cadmium

Hg = battery contains more than 0.0005% by mass of mercury.

Please note the above instructions. We remind all owners of WEEE that you are legally obliged to dispose of these WEEE, spent batteries and accumulators prior to their disposal unless they are enclosed by such WEEE.

2. ADVICE ON THE POSSIBILITIES OF RETURNING OLD DEVICES

Owners of old equipment may hand them in as part of the possibilities of returning or collecting waste equipment set up and made available by public waste management authorities to ensure the proper disposal of waste equipment. Optionally, there is also a delivery of electrical and electronic equipment for the purpose of reuse of the equipment possible. Further information can be obtained from the respective collection or return point. Under the following link there is the possibility to have an online directory of collection and collection points displayed:

<https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>

3. INFORMATION ON DATA PROTECTION

We remind all end users of WEEE that you are responsible for the deletion of personal data on the WEEE to be disposed of. On disposable old devices are partially sensitive personal data, which must not be put in the hands of third parties.

4. NOTICE TO OUR WEEE REGISTRATION NUMBER

Under the following registration number (WEEE-Reg.-Nr. DE) we are at the foundation Elektro-Altgeräte Register, Benno-Strauß-Str. 1, 90763 Fürth registered as a manufacturer of electrical and / or electronic equipment:

DE 52269647

SELLER WARRANTY - WARRANTY TERMS

Our products are subject to strict quality control.

If a product purchased from us does not work properly, we regret this and ask you to contact our customer service listed below. We are happy to help you over the phone via the mentioned service hotline. In addition to the statutory warranty, we provide you with a guarantee on all Products purchased in accordance with the following provisions.

YOUR LEGAL RIGHTS ARE NOT RESTRICTED HEREUNDER

- 1) The warranty period is 1 year from the date of purchase. The guarantee is valid in the field of European Union.
- 2) During the warranty period, equipment based on materials and materials will be used Manufacturing defects have defects, repaired or replaced at our discretion.
Replaced equipment or parts of equipment become our property. The Warranty does not extend or set any warranty period new warranty in progress.
- 3) Warranty claims must be made immediately after becoming aware of the defect within the Guarantee period be asserted.
- 4) The following steps are required to enforce the warranty:
Please contact Customer Service via e-mail or phone. So that we can send you further information by e-mail. You send the defective device enclosing a short description of the defective as well as your original proof of purchase to the named service address. If the defect is within the scope of our warranty, get back a repaired or new device. The return costs are covered by us.
- 5) Warranty claims are excluded in case of damage caused by:
 - Abusive or improper treatment
 - Environmental influences (humidity, heat, overvoltage, dust, etc.)
 - Failure to observe the safety precautions applicable to the device
 - Non-compliance with the operating instructions
 - use of force (eg blow, shock, case)
 - Interventions that were not performed by the service address authorized by us
 - unauthorized repair attempts
 - Submission in non-transport-safe packaging.
- 6) Defects or damage to the device not covered by the scope of the warranty (or any longer) we fix for reimbursement. For an individual offer please contact our customer service. The shipping costs are in this case at your expense.

KeMar GmbH, Rohlfstr. 5, D-81929 Munich, Phone: + 49 (0) 89 28857266

E-Mail: support@kemar.shop

WEEE Reg. DE 52269647

LUCID Packing Number: DE1528970643102

KeMar GmbH assumes no liability for additional or consequential costs. Specifications are subject to change without prior notice.


KEMAR KITCHENWARE
PASSION FOR FOOD



*Dekoartikel nicht im Lieferumfang enthalten.

KEM-117
ESPRESSO MASCHINE
 ESPRESSO COFFEE MAKER