

SILVERCREST®



CAFETERA ESPRESSO / MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO SEM 1100 D3

PT

MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

Manual de instruções

DE AT CH

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 379523/379536_2110

PT



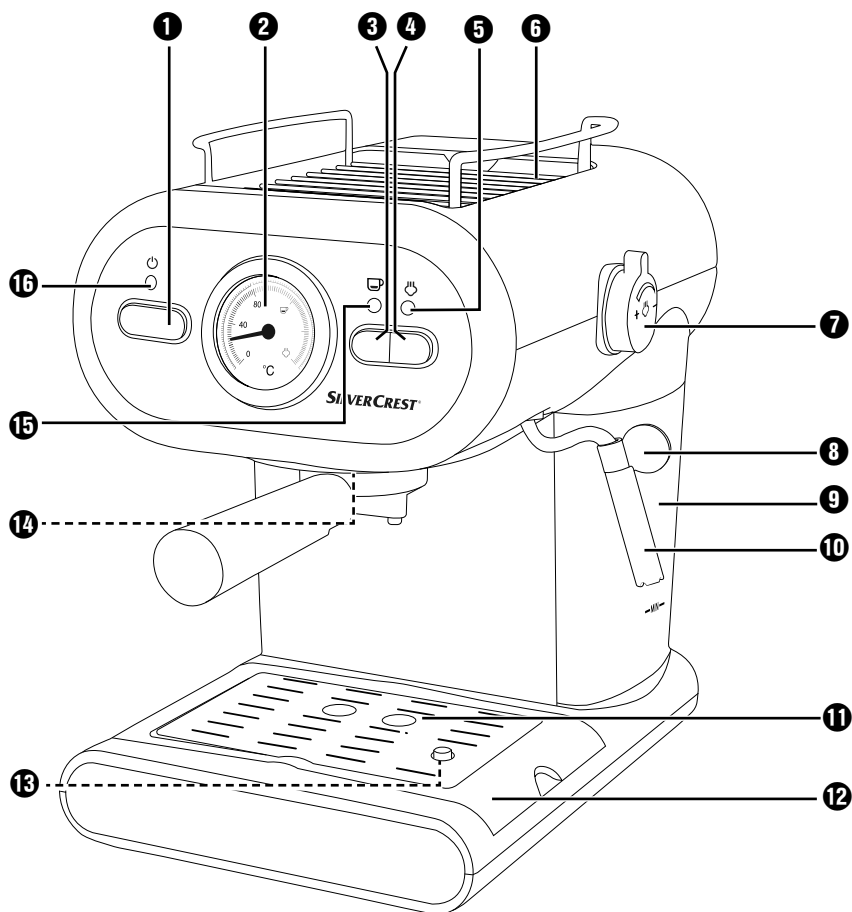
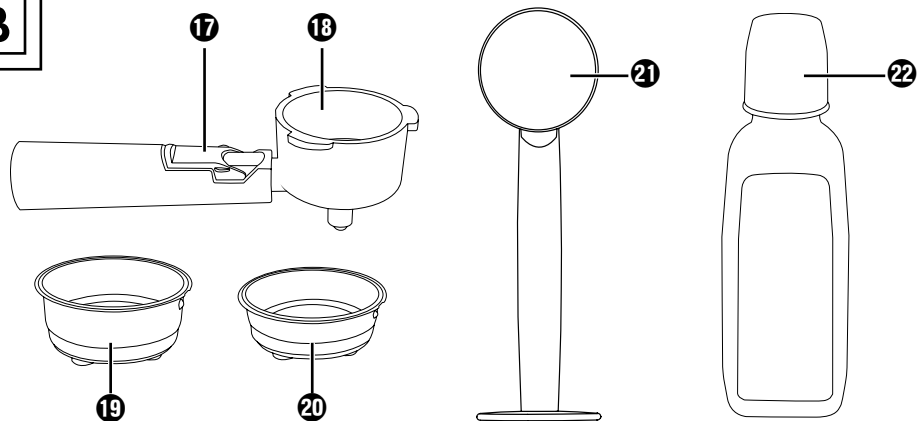
PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE AT CH

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

PT	Manual de instruções	Página	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

A**B**

Índice

Introdução.	2
Indicações de aviso	2
Utilização correta.	2
Conteúdo da embalagem / Inspeção de transporte.	3
Eliminação da embalagem.	4
Instruções de segurança	4
Elementos do aparelho	7
Dados técnicos	7
Indicação da temperatura.....	8
Primeira colocação em funcionamento	8
Operação	9
Enchimento do depósito de água	9
Aquecer após longos períodos de paragem/durante a primeira colocação em funcionamento	9
Aquecimento antes de cada utilização	11
Preparação de expresso	12
Preparação de cappuccino	13
Dicas para um café expresso perfeito	15
Dicas para a espuma do leite	16
Obter água quente.	16
Limpeza e conservação	17
Limpeza do espumador de leite	17
Limpar o jato de água quente	18
Limpar acessórios	18
Limpar o aparelho	18
Descalcificar o aparelho	19
Encomendar peças sobresselentes	20
Eliminação de erros	21
Eliminação do aparelho.	22
Garantia da Kompernass Handels GmbH	23
Assistência Técnica.	24
Importador	24

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:

AVISO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma possível situação perigosa.

Se a situação perigosa não for evitada, existe o perigo de ferimentos.

- Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar ferimentos de pessoas.

ATENÇÃO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica possíveis danos materiais.

Se a situação não for evitada, existe o perigo de danos materiais.

- Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar danos materiais.

NOTA

- Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para a preparação de expresso/cappuccino e espuma de leite, destinando-se apenas para a utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta.

⚠ AVISO**Perigo devido a utilização incorreta!**

Podem surgir perigos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ▶ Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

Excluem-se quaisquer direitos de garantia relativos a danos resultantes de uma utilização incorreta.

O risco é da responsabilidade exclusiva do utilizador.

Conteúdo da embalagem / Inspeção de transporte

⚠ AVISO**Perigo de asfixia!**

- ▶ Os materiais de embalagem não devem ser utilizados para brincar.
Perigo de asfixia.

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Máquina de café expresso
- Suporte do filtro
- Filtro de café grande
- Filtro de café pequeno
- Colher de medição com calcador
- Descalcificante (125 ml)
- Guia de início rápido
- Manual de instruções

NOTA

- ▶ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ No caso de um fornecimento incompleto ou de danos resultantes de uma embalagem incompleta ou do transporte, contacte a linha direta de assistência técnica.

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Instruções de segurança

Para um manuseamento seguro do aparelho, respeite as seguintes instruções de segurança:

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- ▶ O aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem originar perigos consideráveis para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.



Não mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos. Perigo de choque elétrico!

- ▶ Nunca toque no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Perigo de queimaduras! Algumas peças ficam muito quentes durante a utilização!
- ▶ Durante a utilização do aparelho forma-se vapor quente. Certifique-se de que não entra em contacto com este! Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra.
- ▶ Após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de aquecimento residual.
- ▶ Não pode escorrer líquido para a ligação de encaixe do aparelho.
- ▶ Utilize o aparelho apenas de forma correta. Utilizações incorretas do mesmo podem levar à ocorrência de ferimentos.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças sobresselentes originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.
- ▶ Proteja o aparelho contra humidade e infiltração de líquidos.
- ▶ Proteja o aparelho contra embates, pó, químicos, oscilações fortes de temperatura e fontes de calor demasiado próximas (fornos, radiadores).
- ▶ Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos.
- ▶ Retire sempre a ficha da tomada, puxando pela própria ficha e nunca pelo cabo.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- ▶ Nunca utilize o aparelho em espaços com temperaturas iguais ou inferiores a 0 °C. Em caso de congelamento da água na canalização ou no depósito de água, o aparelho pode ser danificado.
- ▶ Nunca opere o aparelho ao ar livre. Este aparelho destina-se apenas à utilização em espaços interiores.
- ▶ Não produza vapor quando o depósito de água contiver descalcificante!

NOTA

- ▶ A reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efetuada apenas por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário extingue-se o direito à garantia em caso de danos subsequentes.

Elementos do aparelho

Figura A:

- ❶ Interruptor Ligar/Desligar
- ❷ Indicação da temperatura
- ❸ Botão "Expresso" 
- ❹ Botão "Vapor" 
- ❺ Luz de controlo branca "Vapor"
- ❻ Superfície de colocação
- ❼ Regulador de vapor
- ❽ Pega
- ❾ Depósito de água
- ❿ Espumador de leite
- ⓫ Grelha apara gotas
- ⓬ Recipiente de recolha de gotas
- ⓭ Entalhe para o flutuador vermelho
- ⓮ Jato de água quente
- ⓯ Luz de controlo branca "Expresso"
- ⓰ Luz de funcionamento vermelha

Figura B:

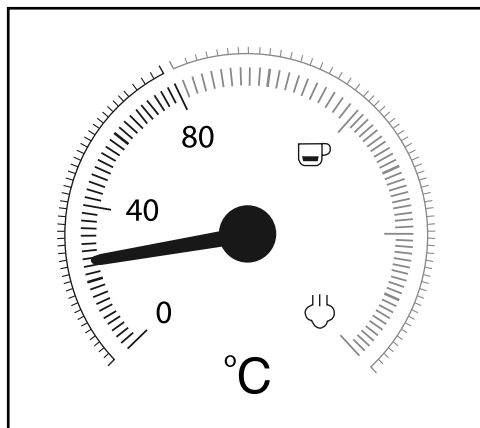
- ⓱ Bloqueador do filtro
- ⓲ Suporte do filtro
- ⓳ Filtro de café grande
- ⓴ Filtro de café pequeno
- ⓵ Colher de medição com calcador
- ⓶ Descalcificador

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50-60 Hz
Potência nominal	1 100 W
Pressão da bomba	aprox. 1,5 MPa (15 bar)
	próprio para produtos alimentares

Indicação da temperatura

A indicação da temperatura **2** indica o nível de aquecimento do aparelho.



Assim que ligar o aparelho, este começa a aquecer até que o indicador esteja mais ou menos no meio, entre 80 °C e "☕". A luz de funcionamento **16** acende-se. A luz de controlo "Expresso" **15** pisca com a cor branca.

Se o ponteiro alcançar a parte vermelha da escala, a temperatura está suficientemente alta para preparar um café. A luz de controlo "Expresso" **15** permanece continuamente acesa.

Se pressionar o botão "Vapor" **4**, a luz de controlo "Vapor" **5** piscará com a cor branca. O aparelho continua então a aquecer e o ponteiro avança até à zona da escala entre "☕" e "☕".

Quando o ponteiro alcançar a zona entre "☕" e "☕", a temperatura estará suficientemente elevada para produzir vapor. A luz de controlo "Vapor" **5** fica continuamente acesa.

Primeira colocação em funcionamento

- 1) Limpe o suporte do filtro **18**, a colher de medição **21**, os filtros de café **19** **20**, a grelha apara gotas **11** e o depósito de água **9** como descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- 2) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor. Certifique-se de que a tomada se encontra a uma distância acessível.
- 3) Coloque a grelha apara gotas **11** de modo que o flutuador vermelho possa sobressair do entalhe **13** na grelha apara gotas **11**.

- 4) Coloque o suporte do filtro **18** no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT", instalada junto ao jato de água quente **14**, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro **18** fique orientada para a frente (marcação „I“).
- 5) Insira a ficha numa tomada.
- 6) Antes da primeira utilização, proceda do seguinte modo para limpar os tubos internos:
Deixe que o aparelho seja percorrido por água suficiente para aprox. 5 (aprox. 100 ml) chávenas de café. A este respeito, consulte o capítulo "Operação".
- 7) Deixe o aparelho produzir vapor durante aprox. 30 segundos. A este respeito, consulte o capítulo "Operação".

NOTA

- Durante a primeira utilização, é possível que a bomba já funcione audivelmente, gerando ruídos, sem que no entanto saia água do aparelho. Neste caso, rode o regulador de vapor **7** no sentido "+", de forma que o ar possa sair dos tubos do aparelho (o botão "Vapor"  **4** está pressionado). Após cerca de 20 segundos, o ar sai completamente, os ruídos desaparecem e a água é extraída do aparelho.

Operação

Enchimento do depósito de água

NOTA

- Utilize exclusivamente água canalizada fresca para a preparação de expressos/cappuccinos.

- 1) Retire o depósito de água **9** e encha-o com água:
Encha o depósito de água, pelo menos, até à marcação Min.
Nunca o encha além da marcação Max.
- 2) Coloque o depósito de água **9** novamente no aparelho.

Aquecer após longos períodos de paragem/durante a primeira colocação em funcionamento

Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, proceda do seguinte modo para o aquecer:

- 1) Encha o depósito de água **9**.
- 2) Coloque o filtro de café grande **19** ou pequeno **20** no suporte do filtro **18**.
 - Ao colocar, verifique se o pequeno entalhe no filtro de café grande **19** ou pequeno **20** fica por cima do entalhe do suporte do filtro **18** (figura 1).

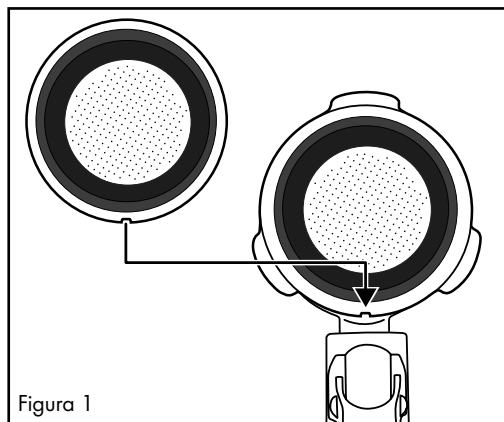


Figura 1

- Rode então um pouco o filtro de café grande 19 ou pequeno 20, de modo que não possa cair (figura 2).

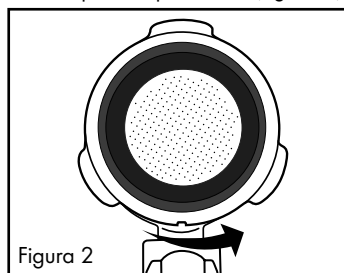


Figura 2

NOTA

- Retire o filtro de café 19 20 colocado apenas após ter arrefecido!
 - Para remover novamente o filtro de café 19 20 do suporte do filtro 18, rode o filtro de café 19 20 colocado, até que o entalhe do filtro de café 19 20 se encontre sobre o entalhe do suporte do filtro 18. Pode remover agora o filtro de café 19 20.
- 3) Coloque o suporte do filtro 18 no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT", instalada junto ao jato de água quente 14, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro 18 fique orientada para a frente (marcação "I").
 - 4) Coloque uma chávena debaixo do suporte do filtro 18.
 - 5) Desligue o regulador de vapor 7 (rodar até ao encosto no sentido do "—").
 - 6) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar 1. A luz de funcionamento vermelha 16 acende-se. A luz de controlo "Expresso" 15 pisca com a cor branca. O aparelho começa a aquecer.

- 7) Assim que a luz de controlo branca "Expresso" 15 estiver continuamente acesa, pressione o botão "Expresso"  3. Deixe a água percorrer o aparelho durante aprox. 1 minuto.

NOTA

- Pode ser que, entretanto, necessite de esvaziar a chávena. Para tal, interrompa o processo durante breves momentos, pressionando o botão "Expresso"  3. Esvazie a chávena e pressione novamente o botão "Expresso"  3, para que a água continue a percorrer o aparelho.

- 8) Depois de aprox. 1 minuto pare a bomba, pressionando novamente o botão "Expresso"  3.
- 9) Aguarde, se necessário, até que a luz de controlo "Expresso" 15 volte a ficar continuamente acesa. O aquecimento está concluído. Pode agora preparar um café.

Aquecimento antes de cada utilização

Antes de poder ser preparado um expresso ou um cappuccino, a máquina tem de aquecer e ser colocada em funcionamento para que a água circule e lave a máquina internamente.

- 1) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar 1. A luz de funcionamento vermelha 16 acende-se. A luz de controlo "Expresso" 15 pisca com a cor branca. Certifique-se de que o regulador de vapor 7 foi rodado até "—".
- 2) Coloque o suporte do filtro 18 no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT", instalada junto ao jato de água quente 14, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro 18 fique orientada para a frente (marcação "I").
- 3) Pressione o botão "Expresso"  3, para que o aparelho puxe água do depósito de água 9. Assim que sair água do orifício do suporte do filtro, pressione o botão "Expresso"  3 mais uma vez, para que a bomba pare.
- 4) Aguarde, até que a luz de controlo "Expresso" 15 fique continuamente acesa.
- 5) Pressione novamente o botão "Expresso"  3 e deixe sair água quente durante 20 segundos, antes de voltar a parar a bomba.

O preaquecimento está assim terminado. Pode agora preparar um expresso/cappuccino.

NOTA

- Caso deseje preparar vários expressos ou cappuccinos seguidos, não necessita de voltar a aquecer o aparelho nem de fazer circular a água para uma lavagem interna.

Preparação de expresso

NOTA

- Certifique-se sempre de que o filtro de café **19** **20** não possui resíduos de café em pó.
- 1) Quando o aparelho está quente:
Para preparar um expresso, coloque o filtro de café pequeno **20** no suporte do filtro **18**.
Para preparar dois expressos, coloque o filtro de café grande **19** no suporte do filtro **18**.
- 2) Encha o filtro de café pequeno **20**, até à marcação Max, com café em pó. Isto corresponde a aprox. 7g de pó ou uma colher de medição **21** rasa.
ou...
Encha o filtro de café grande **19**, até à marcação Max, com café em pó. Isto corresponde a aprox. 7g + 7g de pó ou duas colheres de medição **21** rasas.
- 3) Comprima o café em pó com o auxílio do calcador da colher de medição **21**. De seguida, coloque, se necessário, mais café em pó de modo que o filtro de café **19** **20** fique cheio até à marcação Max. Comprima o café em pó novamente.

NOTA

- A compressão do café em pó é um processo importante na preparação de um expresso. Caso o café em pó seja demasiado comprimido, o café sairá lentamente e produzirá mais espuma. Caso o café em pó não seja muito comprimido, o café sairá rapidamente e formar-se-á pouca espuma.
- 4) Coloque o suporte do filtro **18** no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT" e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro **18** fique orientada para a frente (marcação "1").
- 5) Coloque uma (ou duas) chávena(s) sob os orifícios do suporte do filtro. Recomendamos que escale as chávenas previamente para que o café não arrefeça tão rapidamente. Pode depositar as chávenas sobre a superfície de colocação **6** para um assento seguro.
- 6) Assim que a luz de controlo "Expresso" **15** estiver continuamente acesa, pressione o botão "Expresso"  **3**. O café corre para a(s) chávena(s).

AVISO

Nunca retire o suporte do filtro **18 durante a saída do café!**

Os salpicos do café quente podem causar ferimentos!

- Garanta sempre que o botão "Expresso"  **3** não está pressionado para baixo, antes de retirar o suporte do filtro **18**.

- 7) Quando tiver enchido a(s) chávena(s) com a quantidade desejada (aprox. 20 ml por chávena), pressione novamente o botão "Expresso"  ③, para que não seja bombeada mais água.

Pode agora beber o café.

- 8) Desligue o aparelho com o interruptor Ligar/Desligar ①.

NOTA

- Se os botões "Expresso"  ③ ou "Vapor"  ④ não forem premidos durante aprox. 30 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.

- 9) Após cada utilização, remova o café em pó do filtro de café ⑱ ⑲. Retire o suporte do filtro ⑮ do aparelho. Levante o bloqueador do filtro ⑰, de modo que o filtro de café ⑱ ⑲ não possa cair do suporte do filtro ⑮. Esvazie o filtro de café ⑱ ⑲, virando o suporte do filtro ⑮ com o filtro de café ⑱ ⑲ bloqueado e batendo para que o café em pó saia. Elimine café em pó para expresso sempre de forma ecologicamente correta, por exemplo, no lixo biodegradável.

NOTA

- Limpe o jato de água quente ⑭ (deste sai a água muito quente) sempre depois de cada utilização. Para tal, leia o capítulo "Limpeza e conservação".

NOTA

- Esvazie regularmente o recipiente de recolha de gotas ⑫ ou, o mais tardar, quando o flutuador vermelho for visível no entalhe ⑬ da grelha para gotas ⑪.

Preparação de cappuccino

AVISO

Seja cauteloso no manuseamento do vapor para produção de espuma de leite!

- vapor quente ou salpicos quentes causam ferimentos!
- Utilize o regulador de vapor ⑦ sempre lentamente.

- 1) Encha um terço de um recipiente próprio (de preferência em aço inoxidável) com leite frio.
- 2) Certifique-se de que o regulador de vapor ⑦ se encontra fechado (rode-o no sentido do "←", até ao encosto).
- 3) Desloque o espumador de leite ⑩ para o lado. Segure-o apenas pela pega ⑧.
- 4) Pressione o botão "Vapor"  ④. Aguarde, até que a luz de controlo "Vapor" ⑤ fique continuamente acesa.

- 5) Coloque um recipiente vazio debaixo do espumador de leite 10. Rode lentamente o regulador de vapor 7 no sentido do "+". O bocal expela água condensada/salpicos. Deste modo, o bocal e o circuito de água no interior do aparelho são limpos.
- 6) Aguarde 15 segundos e rode depois o regulador de vapor 7 no sentido do "-", até não sair mais vapor do bocal. Despeje a água do recipiente.
- 7) Segure agora o recipiente para medir a temperatura do leite e introduza o bocal do espumador de leite 10 ligeiramente no leite, mantendo o recipiente um pouco inclinado.
- 8) Rode lentamente o regulador de vapor 7 no sentido do "+".
- 9) Movimente o recipiente de forma circular e mantenha a ponta do bocal debaixo da superfície do leite a pouca profundidade: suficientemente profundo para que o leite não salpique em todas as direções e suficientemente alto para produzir uma espuma espessa. Se o fizer corretamente, ouvir-se-á um zunido grave.
- 10) Caso a espuma do leite suba, introduza um pouco mais o bocal para criar a próxima "camada" e evitar queimar a espuma.
- 11) Por fim, mergulhe o bocal completamente e feche um pouco o regulador de vapor 7, de modo a aquecer o leite. Mantenha o recipiente ligeiramente na diagonal, de modo que o leite faça movimentos circulares enquanto o mistura com o bocal.
- 12) Caso a espuma do leite apresente a consistência e temperatura pretendidas, rode o regulador de vapor 7 (rodar na direção do "-", até ao batente).
- 13) Só então poderá retirar o bocal do leite.
- 14) Proceda conforme descrito no capítulo "**Limpeza do espumador de leite**".

NOTA

- Para a preparação de cappuccino, utilize sempre chávenas maiores do que as utilizadas para expresso, uma vez que ainda é adicionado leite com espuma.
- 15) Para a preparação do cappuccino proceda do mesmo modo como para a preparação de expresso (ver capítulo "**Preparação de Expresso**")/o aquecimento já não é necessário). Deixe passar a água pelo aparelho, no entanto, aprox. o dobro do tempo do que para um expresso (aprox. 40 ml).

NOTA

- Todas as luzes de controlo piscam possivelmente em simultâneo, se premir o botão "Expresso"  ❸ imediatamente após a preparação da espuma de leite. Isto significa que o aparelho está demasiado quente para a preparação do expresso ideal. Nesse caso, pode prosseguir com a preparação de um expresso ou aguardar que o aparelho arrefeça. A gama de temperatura ideal para um expresso é atingida assim que a luz de controlo "Expresso"  ❸ ficar permanentemente acesa.

16) Desligue o aparelho com o interruptor Ligar/desligar ❶.

NOTA

- Se não premir o botão "Expresso"  ❸ ou "Vapor"  ❹ durante aprox. 30 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.

17) Adicione então o leite com espuma previamente preparado, ao café. O cappuccino está agora pronto. Pode adicionar açúcar a gosto ou polvilhá-lo com cacau em pó.

NOTA

- Limpe o espumador de leite  ❶ sempre após cada utilização. Para tal, leia o capítulo "Limpeza e conservação".

Dicas para um café expresso perfeito

Um dos fatores mais importantes para obter um bom café expresso é o chamado tempo de extração ou tempo de processamento, ou seja, a duração do contacto entre o café em pó e a água quente, até o café preparado ter escoado para a chávena.

O tempo de extração depende, sobretudo, da quantidade do tipo de moagem do café, e da sua compactação. Quanto mais fina for a moagem e mais compacto o café em pó, mais lenta a passagem de água.

No entanto, pode influenciar o tempo de extração se notar que o café expresso não sabe nem tem o aspeto que deveria.

- Se a espuma for muito clara, tiver pouca consistência e se desfizer rapidamente, isto significa que o café expresso foi processado demasiado depressa, ou seja, a extração foi insuficiente. O expresso tem um paladar ácido e aguado, e o aroma não se destaca. O problema é, na maioria dos casos, uma quantidade demasiado pequena de café em pó, eventualmente com uma moagem demasiado grossa, ou não suficientemente compactado.
- Se a espuma for demasiado escura com pequenas manchas claras ou um buraco no meio, isso significa que o café foi tirado durante demasiado tempo. Nesse caso fala-se de uma extração excessiva. O expresso fica com um sabor amargo. A causa é, na maioria dos casos, um café de moagem demasiado fina ou uma quantidade excessiva de café em pó. Se não se aplicar qualquer um destes casos, o café em pó foi excessivamente compactado.

- Utilize apenas café em pó para expresso: ele é, normalmente, de moagem mais fina e mais torrado. A quantidade ideal para uma chávena de expresso é de aprox. 7 g de café moído. Não encha o filtro em demasia. Para compactar o café em pó no filtro, utilize o calcador da colher de medição ❷, sem compactar excessivamente o café em pó.
- Experimente, até encontrar o equilíbrio ideal de todos os fatores para si.

Dicas para a espuma do leite

- Por norma, qualquer tipo de leite pode ser submetido a este processo, mesmo leite de soja e leite de arroz. Alguns tipos de leite, no entanto, podem formar espuma apenas sob certas restrições.
- O leite desnatado (leite magro) não ferve tão facilmente quanto o leite gordo, portanto em caso de teor de gordura demasiado reduzido, existe o risco de o leite não formar espuma. Por esta razão, utilize, se possível, um leite com 3,5% ou 1,5% de gordura.
- Leite bem arrefecido forma melhor espuma do que leite menos frio. Os melhores resultados são obtidos com uma temperatura de aprox. 7 °C.
- Não produza espuma uma segunda vez, caso contrário, esta queima-se.
- Reserve o leite com espuma durante aprox. 30 segundos, antes de o adicionar ao café. Deste modo, formam-se bolhas maiores e o leite ainda líquido assenta no fundo. Pode então adicionar a espuma ao café.

Obter água quente

Com o auxílio do espumador de leite ❶ também pode obter água quente, p. ex. para diluir um café (Café Americano) ou para preparar chá.

- 1) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar ❶. A luz de funcionamento vermelha ❶ acende-se. A luz de controlo "Expresso" ❶ pisca com a cor branca. Certifique-se de que o regulador de vapor ❷ foi rodado até "—". Aguarde até o ponteiro da indicação de temperatura ❷ estar mais ou menos no meio, entre 80 °C e "☕" e a luz de controlo "Expresso" ❶ ficar continuamente acesa.
- 2) Coloque um recipiente resistente ao calor debaixo do espumador de leite ❶.
- 3) Rode o regulador de vapor ❷ pelo menos até meio, no sentido "+".
- 4) Pressione duas vezes o botão "Vapor" ☕ ❷. Sairá água quente do espumador de leite ❶.
- 5) Prima novamente o botão "Vapor" ☕ ❷ para parar a extração de água quente.
- 6) Desligue o regulador de vapor ❷ (rodar até ao encosto no sentido do "—").

Limpeza e conservação

⚠️ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada. Perigo de choque elétrico!
- ▶ Deixe sempre o aparelho arrefecer antes de o limpar. Perigo de queimaduras!



Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos. Perigo de choque elétrico!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, agressivos ou químicos para a limpeza da superfície do aparelho, a fim de evitar a danificação da mesma.

Limpeza do espumador de leite

- 1) Coloque um recipiente vazio debaixo do espumador de leite 10.
- 2) Rode o regulador de vapor 7 para "+" imediatamente após a utilização e deixe sair vapor durante alguns segundos.
- 3) Feche o regulador de vapor 7 (rode no sentido do "-", até ao encosto), desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- 4) Deixe o bocal arrefecer.
- 5) Retire a capa do espumador de leite 10 (figura 3) e limpe-a cuidadosamente com água quente.
- 6) Limpe o bocal, que se encontra debaixo da capa, com um pano húmido. Se necessário, adicione um detergente suave no pano. Após a lavagem com detergente, passe um pano húmido com água limpa. Certifique-se de que não se encontram quaisquer resíduos de leite no bocal.
- 7) Coloque novamente a capa sobre o bocal (figura 3).

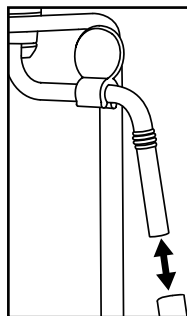


Figura 3

Limpar o jato de água quente

Limpe o jato de água quente 14 após cada utilização:

- 1) Depois de ter preparado o expresso/cappuccino e retirado o suporte do filtro 18, limpe toda a área do jato de água quente 14 com um pano húmido, de modo que todos os resíduos de pó sejam removidos.
- 2) Volte a colocar o suporte do filtro 18 sem os filtros de café 19 20 montados.
- 3) Coloque depois uma chávena vazia por baixo do suporte do filtro 18 e pressione o botão "Expresso"  3. A água sai do jato de água quente 14 e elimina os restos do pó de café.
- 4) Após aprox. 20 segundos, pressione novamente o botão "Expresso"  3 e desligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar 1.
- 5) Retire novamente o suporte do filtro 18.

Limpar acessórios

- 1) Lave o suporte do filtro 18, os dois filtros de café 19 20, o depósito de água 9, a colher de medição 21 e a grelha apara gotas 11 em água quente.

NOTA

- Se adicionar detergentes à água, é possível que o sabor do café seja afetado. Caso a sujidade só possa ser removida com detergente, passe sempre as peças por água limpa abundante.

- 2) Seque todas as peças.

NOTA

-  Ambos os filtros Espresso 19 20, a colher de medição 21 e a grelha de gotejamento 11 podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Limpar o aparelho

Limpe o aparelho com um pano. Se necessário, coloque um pouco de detergente no pano.

Certifique-se de que, antes de uma próxima utilização, o aparelho está completamente seco.

Descalcificar o aparelho

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não produza vapor quando o depósito de água **9** contiver descalcificante!

O aparelho dispõe de uma função de lembrete para descalcificação: após tirados aprox. 500 cafés, as três luzes de controlo **5 15 16** piscam em simultâneo 5 vezes para o lembrar que o aparelho tem de ser descalcificado. Se não descalcificar imediatamente o aparelho, as luzes de controlo **5 15 16** piscam novamente quando voltar a ligar o aparelho. Se após ligar o aparelho pela terceira vez ainda não o tiver descalcificado, a função de descalcificação apaga-se.

Para utilizar o descalcificante **22** fornecido, proceda do seguinte modo:

- 1) Introduza o descalcificante **22** (125 ml) no depósito de água **9**.
- 2) Encha o depósito de água **9** com água, até à marcação Max, e coloque-o no aparelho.
- 3) Ligue o aparelho com o interruptor Ligar/desligar **1**. O regulador de vapor **7** está fechado.
- 4) Introduza o suporte do filtro **18** sem filtro de café **19 20** no aparelho.
- 5) Coloque 2 chávenas ou um recipiente com pelo menos 250 ml de capacidade sob as aberturas do suporte do filtro.
- 6) Assim que a luz de controlo "Expresso" **15** estiver continuamente acesa, pressione o botão "Expresso"  **3**.
Deixe passar pelo aparelho aprox. 250 ml (aprox. 2 chávenas) de descalcificante e pare depois o processo, pressionando novamente o botão "Expresso"  **3**. Verta cuidadosamente o descalcificante usado e deite fora.
- 7) Deixe o descalcificante **22** atuar durante aprox. 1 minuto.
- 8) Repita mais três vezes os passos 6 e 7. Na última vez, esvazie totalmente o depósito de água **9**.
- 9) Coloque um recipiente suficientemente grande (no mín. 1 litro) sob as aberturas do suporte do filtro.
- 10) Passe o depósito de água **9** por água limpa e encha-o com água limpa até à marcação Max.
- 11) Assim que a luz de controlo "Expresso" **15** estiver continuamente acesa, pressione o botão "Expresso"  **3**.
Deixe a água passar na totalidade. Deite fora esta água, cuidadosamente.
- 12) Repita os passos 10 e 11 uma vez e, em seguida, desligue o aparelho.
- 13) Após a descalcificação, limpe o aparelho com um pano húmido, a fim de remover eventuais salpicos de descalcificante. Antes de uma nova utilização, certifique-se de que o aparelho está completamente seco.

Pode encomendar mais descalcificante 22 através da nossa Assistência Técnica (ver capítulo **"Encomendar peças sobresselentes"**).

Recomendamos a utilização do descalcificante 22 fornecido. Também poderá utilizar outros descalcificantes convencionais para descalcificar máquinas Espresso. Proceda então conforme descrito no manual de instruções do respetivo descalcificante.

Encomendar peças sobresselentes

Se pretender encomendar peças sobresselentes para este produto, pode fazê-lo comodamente em qualquer altura via Internet, em **www.kompernass.com**.



Digitalize o código QR com o seu smartphone ou tablet. Através deste código QR, acederá diretamente à nossa página Internet, onde é possível encomendar as peças sobresselentes disponíveis.

NOTA

- ▶ Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.
- ▶ Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (p. ex. IAN 123456_7890), que se encontra na folha de rosto deste manual de instruções.
- ▶ Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.

Eliminação de erros

Avaria	Causa	Solução
O café deixa de sair.	O café em pó está demasiado húmido e/ou demasiado comprimido.	Preparar novamente o expresso, sem comprimir tanto o café em pó ou substituí-lo totalmente.
	Sem água no depósito de água 9.	Encher o depósito de água 9 com água.
	Os orifícios das aberturas do suporte do filtro estão obstruídos.	Limpar o suporte do filtro 18.
O café salpica por fora dos rebordos do suporte do filtro 18 em vez de sair pelos orifícios.	O suporte do filtro 18 não foi corretamente colocado.	Colocar corretamente o suporte do filtro 18.
	Os orifícios do suporte do filtro estão obstruídos.	Limpar o suporte do filtro 18.
	Encontram-se resíduos de café em pó no rebordo do suporte do filtro 18.	Limpar o rebordo do suporte do filtro 18 de resíduos de café em pó.
O café está frio.	O aparelho não foi preaquecido.	Preaquecer o aparelho.
	A luz de controlo "Expresso" 15 ainda não ficou continuamente acesa.	Aguarde, até que a luz de controlo "Expresso" 15 esteja continuamente acesa.
	As chávenas não foram escaudadas.	Escaldar as chávenas.
Funcionamento ruidoso da bomba.	O depósito de água 9 está vazio.	Encher o depósito de água 9 com água.
A espuma está demasiado clara (o café sai rapidamente do suporte do filtro 18)	Quantidade insuficiente de café em pó.	Utilizar mais café em pó.
	A moagem do café em pó é demasiado grossa.	Utilizar apenas café em pó especialmente concebido para expresso.

Avaria	Causa	Solução
A espuma está demasiado escura (o café sai lentamente do suporte do filtro 18)	• Quantidade excessiva de café em pó.	• Utilizar menos café em pó.
	• A moagem do café está demasiado fina ou húmida.	• Utilizar apenas café em pó especialmente concebido para expresso.
	• O filtro 19 20 está obstruído.	• Limpar o filtro 19 20.
O leite não cria espuma.	• O leite não está suficientemente frio.	• Utilize leite do frigorífico.
	• O espumador de leite 10 está sujo.	• Limpe o espumador de leite 10.
A bomba para durante o funcionamento, a luz de controlo "Expresso" 15 pisca.	• A bomba para após aprox. 3 minutos de funcionamento, a fim de evitar sobreaquecimento.	• Deixe o aparelho arrefecer, antes de o voltar a colocar em funcionamento.
Todas as luzes 5 15 16 piscam em simultâneo.	• A temperatura está demasiado elevada para a preparação de um expresso ideal.	• Aguarde, até o aparelho ter arrefecido e a luz de controlo "Expresso" 15 ficar continuamente acesa.

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 379523_2110 / 379536_2110 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação. Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 379523_2110 / 379536_2110.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 379523_2110 / 379536_2110

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	26
Warnhinweise	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	26
Lieferumfang / Transportinspektion	27
Entsorgung der Verpackung	28
Sicherheitshinweise	28
Geräteelemente	31
Technische Daten	32
Die Temperaturanzeige	32
Erste Inbetriebnahme	33
Bedienung	33
Wassertank befüllen	33
Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme	34
Aufheizen vor dem Gebrauch	35
Espresso zubereiten	36
Cappuccino zubereiten	37
Tipps für den perfekten Espresso	39
Tipps für den Milchschaum	40
Heißes Wasser beziehen	40
Reinigen und Pflegen	41
Milchaufschäumdüse reinigen	41
Heißwasserauslass reinigen	42
Zubehöerteile reinigen	42
Gerät reinigen	43
Gerät entkalken	43
Ersatzteile bestellen	44
Fehlerbehebung	45
Gerät entsorgen	46
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	47
Service	48
Importeur	48

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG**Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang / Transportinspektion

⚠ WARNUNG**Erstickungsgefahr!**

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- ▶ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.



- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶ Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Verbrennungsgefahr! Einige Teile werden während der Benutzung sehr heiß!
 - ▶ Bei der Benutzung des Gerätes entstehen heiße Dampfschwaden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verbrühen! Halten Sie ausreichenden Abstand zum Dampf.
 - ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an.
 - ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
 - ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung laufen.
 - ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Fehlanwendungen können zu Verletzungen führen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen Temperaturen unter oder um 0°C herrschen. Bei Gefrieren des Wassers in den Leitungen oder im Wassertank kann das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals im Freien. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.
- ▶ Erzeugen Sie keinen Dampf, wenn sich Entkalkungslösung im Wassertank befindet!

HINWEIS

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

Geräteelemente

Abbildung A:

- ❶ Ein-/Aus-Schalter
- ❷ Temperaturanzeige
- ❸ Taste „Espresso“ 
- ❹ Taste „Dampf“ 
- ❺ weiße Kontrollleuchte „Dampf“
- ❻ Stellfläche
- ❼ Dampfbregler
- ❽ Griff der Milchaufschäumdüse
- ❾ Wassertank
- ❿ Milchaufschäumdüse
- ⓫ Abtropfgitter
- ⓬ Abtropfschale
- ⓭ Aussparung für die rote Wasserstandsanzeige
- ⓮ Heißwasserauslass
- ⓯ weiße Kontrollleuchte „Espresso“
- ⓰ rote Betriebsleuchte

Abbildung B:

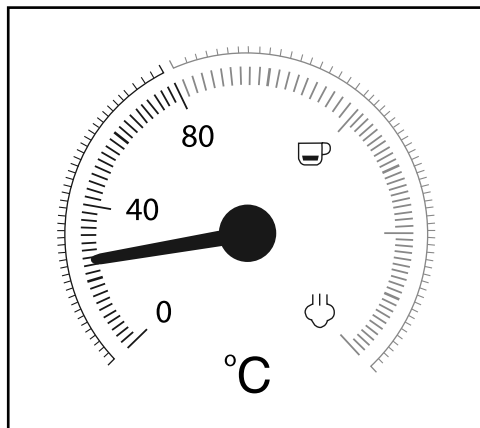
- ❶ Siebblockierer
- ❷ Siebträger
- ❸ großes Espressosieb
- ❹ kleines Espressosieb
- ❺ Messlöffel mit Stopfer
- ❻ Entkalker

Technische Daten

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

Die Temperaturanzeige

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



Sobald Sie das Gerät einschalten, beginnt das Gerät aufzuheizen, bis der Zeiger ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☕“ steht. Die Betriebsleuchte ⑬ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ blinkt weiß.

Erreicht der Zeiger den roten Teil der Skala, ist die Temperatur hoch genug, um einen Espresso zuzubereiten. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ leuchtet durchgehend.

Wenn Sie die Taste „Dampf“ ☕ ④ drücken, blinkt die Kontrollleuchte „Dampf“ ⑤ weiß. Das Gerät heizt nun weiter auf und der Zeiger steigt höher bis in den Bereich der Skala zwischen „☕“ und „☕“.

Erreicht der Zeiger den Bereich zwischen „☕“ und „☕“, ist die Temperatur hoch genug, um Dampf zu erzeugen. Die Kontrollleuchte „Dampf“ ⑤ leuchtet durchgehend.

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, den Messlöffel **21**, die Espressosiebe **19** **20**, das Abtropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass die rote Wasserstandsanzeige durch die Aussparung **18** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **18** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.
- 7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.

HINWEIS

- Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe schon hörbar arbeitet, Geräusche entstehen, jedoch noch kein Wasser aus dem Gerät kommt. In diesem Fall drehen Sie den Dampfregler **7** in Richtung „+“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (die Taste „Dampf“  **4** ist gedrückt). Nach etwa 20 Sekunden ist die Luft entwichen, die Geräusche verschwinden und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

Bedienung

Wassertank befüllen

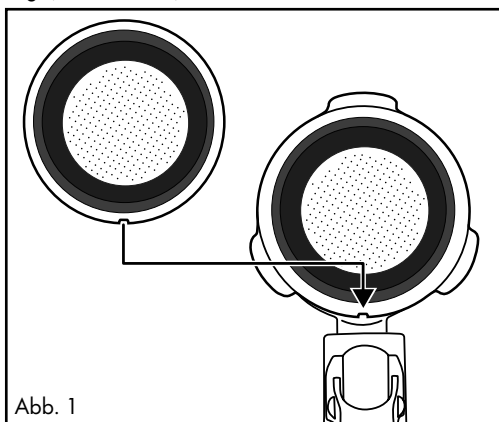
HINWEIS

- Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.
- 1) Nehmen Sie den Wassertank **9** ab und füllen Sie ihn mit Wasser: Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein. Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.
 - 2) Setzen Sie den Wassertank **9** wieder in das Gerät ein.

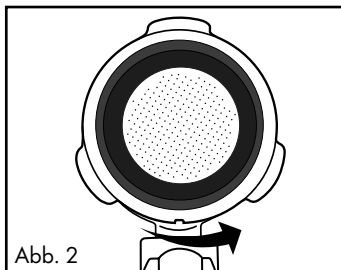
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

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

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **9**.
- 2) Legen Sie das große **19** oder das kleine Espressosieb **20** in den Siebträger **18**:
 - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **19** oder kleinen Espressosieb **20** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **18** liegt (siehe Abb. 1).



- Drehen Sie dann das große **19** oder kleine Espressosieb **20** etwas, so dass dieses nicht mehr herausfallen kann (Siehe Abb. 2).



HINWEIS

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

- 3) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **18** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
- 5) Drehen Sie den Dampfgregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „—“ drehen).
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an. Die rote Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt weiß. Das Gerät beginnt aufzuheizen.
- 7) Sobald die weiße Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.

HINWEIS

► Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3**, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.

- 8) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal drücken.
- 9) Warten Sie ggf., bis die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** wieder dauerhaft leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

Aufheizen vor dem Gebrauch

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an. Die rote Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt weiß. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **7** bis zum Anschlag auf „—“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **18** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **9** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 4) Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3** und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.

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

HINWEIS

- Falls Sie mehrere Espresso oder Cappuccini hintereinander zubereiten wollen, müssen Sie das Gerät nicht erneut aufheizen und durchspülen lassen.

Espresso zubereiten

HINWEIS

- Stellen Sie immer sicher, dass das Espressosieb **19** **20** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb **20** in den Siebträger **18** ein.
Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb **19** in den Siebträger **18** ein.
 - 2) Füllen Sie das kleine Espressosieb **20** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Messlöffel **21**.
Oder...
Füllen Sie das große Espressosieb **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver oder zwei gestrichenen Messlöffeln **21**.
 - 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel **21**.
Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb **19** **20** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

HINWEIS

- Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espressos. Wird das Espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **18** nach vorne weist (Markierung „I“).
 - 5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **6** abstellen.
 - 6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **4**. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

⚠️ WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger 18 während der Espressoabgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

- Drücken Sie immer erst erneut die Taste „Espresso“  3, um die Espressoabgabe zu beenden, bevor Sie den Siebträger 18 entfernen.

- 7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml je Tasse), drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  3, so dass kein weiteres Wasser gepumpt wird.

Sie können den Espresso nun trinken.

- 8) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 1 aus.

HINWEIS

- Wenn die Tasten „Espresso“  3 oder „Dampf“  4 für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Espresso-sieb 19 20. Entnehmen Sie den Siebträger 18 aus dem Gerät. Klappen Sie den Sieblockierer 17 nach oben, so dass das Espressosieb 19 20 nicht aus dem Siebträger 18 herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espressosieb 19 20, indem Sie den Siebträger 18 mit blockiertem Espressosieb 19 20 umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

- Reinigen Sie den Heißwasserauslass 14 (aus diesem tritt das heiße Wasser aus) unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

HINWEIS

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

Cappuccino zubereiten

⚠️ WARNUNG

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- Bedienen Sie den Dampfbegler 7 immer langsam.

- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
- 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler ⑦ zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „—“ drehen).
- 3) Schieben Sie die Milchaufschäumdüse ⑩ zur Seite heraus. Fassen Sie sie dabei nur am Griff ⑧ an.
- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  ④. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Dampf“ ⑤ durchgehend leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter die Milchaufschäumdüse ⑩. Drehen Sie langsam den Dampfgregler ⑦ in Richtung „+“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So werden die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
- 6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfgregler ⑦ in Richtung „—“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
- 7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milcht temperatur zu fühlen und führen Sie die Milchaufschäumdüse ⑩ leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfgregler ⑦ in Richtung „+“.
- 9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 11) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfgregler ⑦ etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.
- 12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfgregler ⑦ zu (bis zum Anschlag in Richtung „—“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Gehen Sie vor, wie im Kapitel „**Milchaufschäumdüse reinigen**“ beschrieben.

HINWEIS

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

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

HINWEIS

- Alle Kontrollleuchten blinken ggf. gleichzeitig, wenn Sie die Taste „Espresso“  3 direkt nach der Herstellung von Milchschaum drücken. Dies bedeutet, dass das Gerät für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu stark aufgeheizt ist. Sie können entweder dennoch mit der Zubereitung eines Espressos fortfahren oder das Gerät abkühlen lassen. Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 durchgehend leuchtet, ist der für Espresso optimale Temperaturbereich wieder erreicht.

- 16) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 1 aus.

HINWEIS

- Wenn die Tasten „Espresso“  3 oder „Dampf“  4 für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

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

HINWEIS

- Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse 10 unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.

Tipps für den perfekten Espresso

Einer der wichtigsten Faktoren für einen guten Espresso ist die sogenannte Extraktionszeit oder Durchlaufzeit, das heißt die Dauer des Kontakts zwischen Kaffeepulver und heißem Wasser, bis der fertige Kaffee in die Tasse gelaufen ist.

Die Extraktionszeit hängt vor allem von der Menge und vom Mahlgrad des Kaffeepulvers und von seiner Kompaktheit ab. Je feiner und kompakter das Kaffeepulver ist, desto langsamer läuft das Wasser hindurch.

Sie können jedoch die Extraktionszeit selbst beeinflussen, wenn Sie merken, dass der Espresso nicht so schmeckt oder aussieht, wie er sollte.

- Wenn die Crema besonders hell ist, wenig Konsistenz hat und sich schnell auflöst, ist der Espresso zu schnell durchgelaufen, man spricht in diesem Fall von Unterextraktion. Der Espresso schmeckt sauer und wässrig, und das Aroma kommt nicht zur Geltung.
Das liegt meistens an einer zu kleinen Menge Kaffeepulver, das eventuell auch zu grob gemahlen ist oder nicht fest genug gepresst wurde.

- Wenn die Crema sehr dunkel ist und in der Mitte mit hellen Flecken durchsetzt ist oder ein Loch hat, ist der Kaffee zu lange durchgelaufen. Man spricht von Überextraktion. Der Espresso schmeckt bitter. Die Ursache ist meistens ein zu fein gemahlenes Kaffeepulver oder eine zu große Kaffeepulvermenge. Trifft beides nicht zu, ist das Kaffeepulver zu fest gepresst worden.
- ▶ Verwenden Sie nur Kaffeepulver für Espresso: Es ist in der Regel feiner gemahlen und außerdem stärker geröstet. Idealerweise nehmen Sie für eine Tasse Espresso ca. 7 g Kaffeepulver. Überfüllen Sie das Sieb nicht. Verdichten Sie das Kaffeepulver im Sieb mit dem Stopfer des Messlöffels ②, ohne das Kaffeepulver zu einer zu kompakten Masse zu pressen.
- ▶ Probieren Sie aus, bis Sie das optimale Gleichgewicht aller Faktoren für Sie gefunden haben.

Tipps für den Milchschaum

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

Heißes Wasser beziehen

Sie können mit Hilfe der Milchaufschäumdüse ⑩ auch heißes Wasser beziehen, um z. B. einen Kaffee zu verdünnen (Café Americano) oder Tee zuzubereiten.

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ① an. Die rote Betriebsleuchte ⑬ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ blinkt weiß. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler ⑦ bis zum Anschlag auf „-“ gedreht ist. Warten Sie, bis der Zeiger der Temperaturanzeige ② ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☐“ steht und die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ durchgehend leuchtet.
- 2) Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse ⑩.
- 3) Drehen Sie den Dampfregler ⑦ mindestens bis zur Hälfte in Richtung „+“.

- 4) Drücken Sie zweimal die Taste „Dampf“  4. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse 10 aus.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  4, um den Heißwasserbezug zu stoppen.
- 6) Drehen Sie den Dampfregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen).

Reinigen und Pflegen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶ Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Verbrennungsgefahr!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung der Geräteoberflächen, um Beschädigungen zu vermeiden.

Milchaufschäumdüse reinigen

- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Milchaufschäumdüse 10.
- 2) Drehen Sie den Dampfregler 7 direkt nach dem Gebrauch auf „+“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
- 3) Drehen Sie den Dampfregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
- 5) Ziehen Sie die Hülle der Milchaufschäumdüse 10 ab (Abbildung 3) und reinigen Sie diese sorgfältig im warmen Wasser.
- 6) Wischen Sie die Düse, die sich unter der Hülle befindet, mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie jedoch nach der Reinigung mit Spülmittel mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste an der Düse befinden.

- 7) Schieben Sie die Hülle wieder auf die Düse (s. Abb. 3).

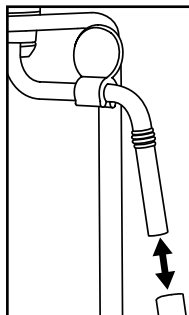


Abb. 3

Heißwasserauslass reinigen

Reinigen Sie den Heißwasserauslass **14** nach jedem Gebrauch:

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

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, die beiden Espressosiebe **19** **20**, den Wassertank **9**, den Messlöffel **21** und das Abtropfgitter **11** in warmen Wasser.

HINWEIS

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

- 2) Trocknen Sie alle Teile.

HINWEIS

- Die beiden Espressosiebe **19** **20**, der Messlöffel **21** und das Abtropfgitter **11** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Gerät reinigen

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

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

Gerät entkalken

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Erzeugen Sie keinen Dampf, wenn sich Entkalkungslösung im Wassertank **9** befindet!

Das Gerät verfügt über eine Erinnerungsfunktion zum Entkalken: Nach 500 Verwendungen blinken die drei Kontrollleuchten **5 15 16** alle gleichzeitig 5 Mal schnell, um Sie daran zu erinnern, dass das Gerät entkalkt werden muss. Wenn Sie das Gerät nicht sofort entkalken, blinken die Kontrollleuchten **5 15 16** wieder beim erneuten Einschalten des Gerätes. Wenn Sie das Gerät nach dem dritten Einschalten immer noch nicht entkalkt haben, erlischt die Erinnerungsfunktion.

Gehen Sie wie folgt vor, um den im Lieferumfang enthaltenen Entkalker **22** zu verwenden:

- 1) Geben Sie den Entkalker **22** (125 ml) in den Wassertank **9**.
- 2) Füllen Sie den Wassertank **9** bis zur Max-Markierung mit Wasser auf und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
- 3) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** ein. Der Dampfgregler **7** ist zuge dreht.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** **ohne** Espressosieb **19 20** in das Gerät ein.
- 5) Stellen Sie 2 Tassen oder ein Gefäß, das mindestens 250 ml fasst, unter die Siebträger-Öffnungen.
- 6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**.
Lassen Sie ca. 250 ml (ca. 2 Tassen) Entkalkungslösung durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“  **3**. Kippen Sie die gebrauchte Entkalkungslösung ggf. vorsichtig weg.
- 7) Lassen Sie den Entkalker **22** für ca. 1 Minute einwirken.
- 8) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 7 noch dreimal. Entleeren Sie den Wassertank **9** beim letzten Mal vollständig.
- 9) Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß (min. 1 Liter) unter die Siebträger-Öffnungen.
- 10) Spülen Sie den Wassertank **9** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 11) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**.

Lassen Sie das Wasser komplett durchlaufen. Kippen Sie dieses Wasser vorsichtig weg.

12) Wiederholen Sie die Schritte 10 bis 11 einmal und schalten Sie das Gerät anschließend aus.

13) Reinigen Sie das Gerät nach der Entkalkung mit einem feuchten Tuch, um mögliche Spritzer der Entkalkungslösung zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.

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

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

Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/ Tablet.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

HINWEIS

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Bitte geben Sie immer die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890), die Sie dem Titelblatt dieser Bedienungsanleitung entnehmen können, bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Lösung
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	• Das ESPRESSOPULVER ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das ESPRESSOPULVER jedoch nicht so fest verdichten oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank 9 .	• Wasser in den Wassertank 9 füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 18 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 18 anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger 18 wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger 18 richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 18 reinigen.
	• Es befinden sich ESPRESSOPULVERreste auf dem Rand des Siebträgers 18 .	• Rand des Siebträgers 18 von ESPRESSOPULVERresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 hat noch nicht durchgehend geleuchtet.	• Warten, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 durchgehend leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Kein Wasser im Wassertank 9 .	• Wasser in den Wassertank 9 füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger 18).	• Zu wenig ESPRESSOPULVER.	• Mehr ESPRESSOPULVER verwenden.
	• Das ESPRESSOPULVER ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes ESPRESSOPULVER verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger 18).	• Zu viel ESPRESSOPULVER.	• Weniger ESPRESSOPULVER verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes ESPRESSOPULVER verwenden.
	• Das Sieb 19 20 ist verstopft.	• Sieb 19 20 reinigen.

Störung	Ursache	Lösung
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Die Milchaufschäumdüse 10 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse 10.
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 blinkt.	• Die Pumpe stoppt nach ca. 3 Minuten Betrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
Alle Leuchten 5 15 16 blinken gleichzeitig.	• Die Temperatur ist für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu hoch.	• Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 durchgehend leuchtet.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 379523_2110 / 379536_2110 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 379523_2110 / 379536_2110 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 379523_2110 / 379536_2110

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado das informações · Stand der Informationen:

03 / 2022 · Ident.-No.: SEM1100D3-112021-2

IAN 379523/379536_2110