SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO SEM 1100 E1

(IT) (MT)
MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO
Istruzioni per l'uso

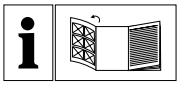
(GB) (MT)
ESPRESSO MACHINE
Operating instructions

(PT)
MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO
Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)
ESPRESSOMASCHINE
Bedienungsanleitung

IAN 451592/451593/451594_2310

(IT) (PT)



(IT) (MT)

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

(PT)

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

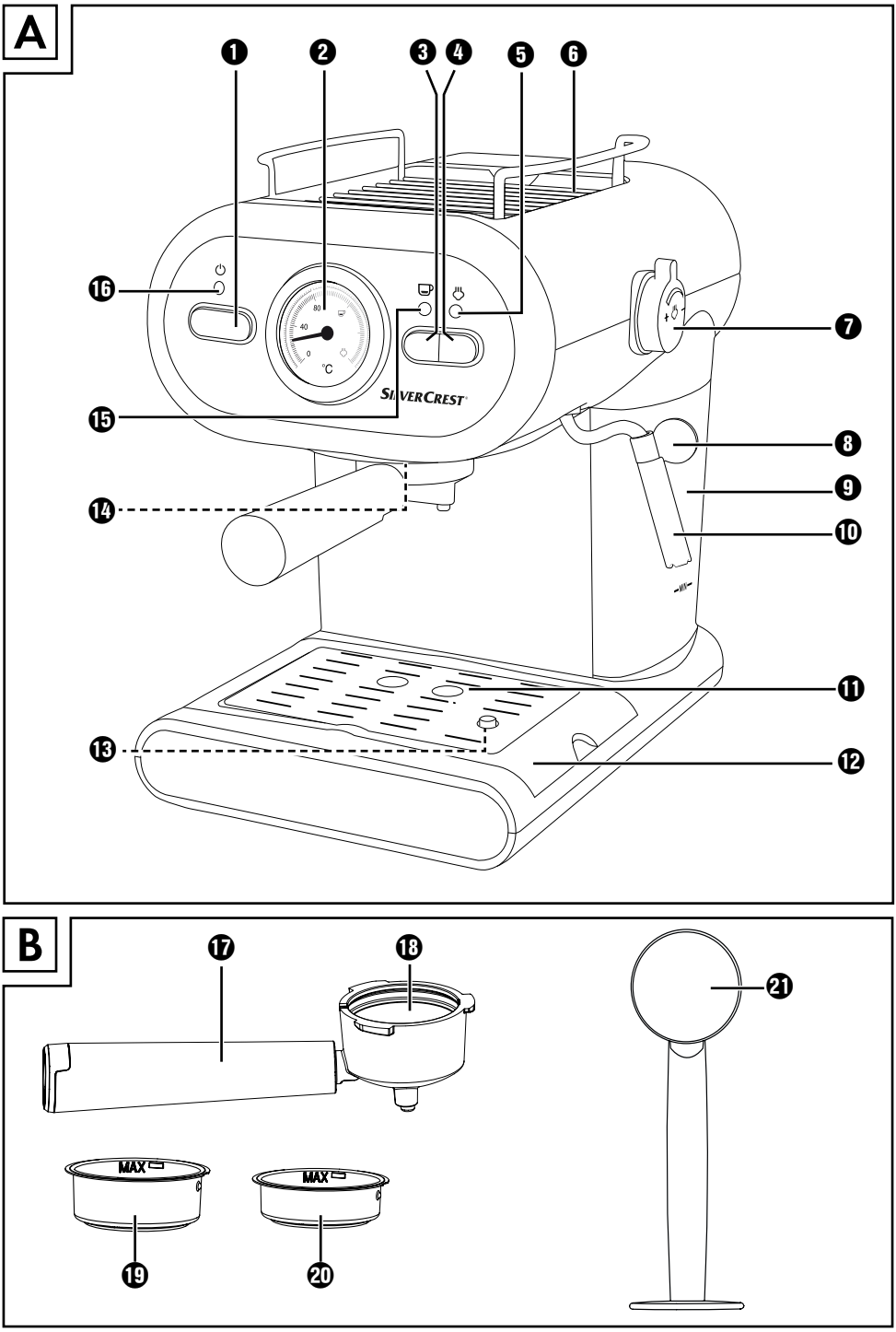
(GB) (MT)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(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.

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
PT	Manual de instruções	Página	27
GB / MT	Operating instructions	Page	53
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	77


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
SILVERCREST
B
17
18
19
20
21
MAX
MAX

Indice

Introduzione 2
Avvertimenti 2
Uso conforme 3
Volume della fornitura / ispezione per eventuali danni da trasporto 3

Indicazioni relative alla sicurezza 4

Elementi dell'apparecchio 7

Dati tecnici 8

La visualizzazione della temperatura 8

Prima messa in funzione 9

Funzionamento 9
Riempimento del serbatoio dell'acqua 9
Riscaldamento dopo un lungo periodo di inutilizzo /alla prima messa in esercizio . . 10
Riscaldamento prima di ogni uso 11
Preparazione dell'espresso 12
Preparazione del cappuccino 14
Consigli per un caffè perfetto 16
Consigli per la schiuma di latte 16
Prelievo di acqua calda 17

Pulizia e manutenzione 17
Pulizia del montalatte 17
Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente 18
Pulizia degli accessori 18
Pulizia dell'apparecchio 19
Eliminazione del calcare dall'apparecchio 19

Ordinazione dei pezzi di ricambio 20

Eliminazione dei guasti 21

Smaltimento 23
Smaltimento dell'apparecchio 23
Smaltimento dell'imballaggio 23

Garanzia della Kompernass Handels GmbH 24
Assistenza 26
Importatore 26

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Avvertimenti

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzati i seguenti avvertimenti:

⚠ AVVERTENZA

Un avvertimento contrassegnato da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a lesioni.

► Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

ATTENZIONE

Un avvertimento contrassegnato da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a danni materiali.

► Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare danni materiali.

NOTA

► Una nota comprende ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente alla preparazione di espresso/cappuccino e alla montatura del latte. Esso è destinato esclusivamente all'uso in ambito privato. Non utilizzarlo per fini commerciali.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

Volume della fornitura / ispezione per eventuali danni da trasporto

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di soffocamento!

► Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina per caffè espresso
- Portafiltro
- Filtro per espresso grande
- Filtro per espresso piccolo
- Misurino con pressino
- Guida rapida
- Manuale di istruzioni

NOTA

► Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.

► In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla hotline di assistenza.

Indicazioni relative alla sicurezza

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e non vengano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo non conforme possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.



Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non toccare mai l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- Pericolo di ustioni! Durante l'uso alcune parti si surriscaldano!
- Durante l'uso dell'apparecchio si formano sbuffi di vapore bollente. Fare attenzione a non riportare ustioni! Mantenersi a sufficiente distanza di sicurezza dal vapore.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra.
- Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.
- Impedire il contatto di liquidi con la connessione a spina.
- Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso. Eventuali errori di utilizzo potrebbero dare luogo a lesioni.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità e dalla penetrazione di liquidi.
- Proteggere l'apparecchio dagli urti, dalla polvere, dagli agenti chimici, da forti oscillazioni di temperatura e da fonti di calore troppo ravvicinate (forni, termosifoni).
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prendendolo per la spina, mai per il cavo.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti con temperature inferiori o vicine allo 0° C. L'apparecchio può danneggiarsi in caso di congelamento dell'acqua nelle condutture o nel serbatoio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto. Questo apparecchio è previsto solo per l'uso in ambienti interni.
- Evitare che si crei vapore quando la soluzione anticalcare si trova nel serbatoio dell'acqua!
- Non è consentito collocare la macchina per caffè espresso all'interno di un mobile durante l'utilizzo.

NOTA

- La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.

Elementi dell'apparecchio

Figura A:

❶ Interruttore accensione/spegnimento
❷ Visualizzazione della temperatura
❸ Tasto "Espresso"
❹ Tasto "Vapore"
❺ Spia di controllo bianca “Vapore”
❻ Superficie di appoggio
❼ Regolatore di vapore
❽ Maniglia
❾ Serbatoio dell'acqua
❿ Montalatte
⓫ Griglia di scolo
⓬ Vaschetta di raccolta gocce
⓭ Intaglio per il galleggiante rosso
⓮ Doccia di acqua bollente
⓯ Spia di controllo bianca “Espresso”
⓰ Spia di esercizio rossa

Figura B:

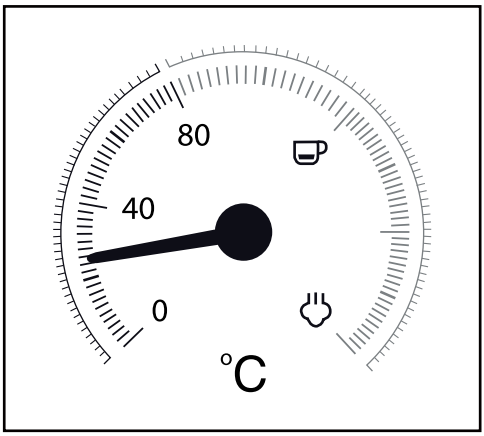
⓱ Manico del portafiltro
⓲ Portafiltro
⓳ Filtro per espresso grande
⓴ Filtro per espresso piccolo
㉑ Misurino con pressino

Dati tecnici

Tensione di rete	220 – 240 V ~ (corrente alternata), 50–60 Hz
Tensione nominale	1100 W
Pressione pompa	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	adatto per alimenti

La visualizzazione della temperatura

La visualizzazione della temperatura ❷ indica a quale temperatura si è riscaldato l'apparecchio.



Non appena l'apparecchio viene acceso, comincia a riscaldarsi fino a quando la lancetta non si trova all'incirca al centro tra 80 °C e "". La spia di esercizio ⓰ è accesa. La spia di controllo "Espresso" ⓯ lampeggia.

Se la lancetta raggiunge la sezione rossa della scala, la temperatura è abbastanza alta da poter preparare un caffè. La spia di controllo "Espresso" ⓯ resta accesa.

Se si preme il tasto "Vapore" ❹, la spia di controllo "Vapore" ❺ lampeggia. A questo punto l'apparecchio continua a riscaldare e la lancetta sale ancora fino alla sezione della scala compresa tra "" e "".

Se la lancetta raggiunge la sezione compresa tra "" e "", la temperatura è abbastanza alta da poter produrre vapore. La spia di controllo "Vapore" ❺ resta accesa.

Prima messa in funzione

1) Pulire il portafiltro ⓲, il misurino ㉑, i filtri per espresso ⓳ ⓴, la griglia di scolo ⓫ e il serbatoio dell'acqua ❾ come descritto al capitolo "***Pulizia e manutenzione***".
2) Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Assicurarsi che la presa di rete sia vicina e facilmente raggiungibile.
3) Inserire la griglia di scolo ⓫ in modo tale che il galleggiante possa spuntare attraverso l'incavo ⓭ che si trova nella griglia di scolo ⓫.
4) Inserire il portafiltro ⓲ nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente ⓮ e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro ⓱ non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „**I**").
5) Inserire la spina in una presa di corrente.
6) Prima del primo impiego, procedere come segue per pulire le linee interne: Fare scorrere attraverso l'apparecchio circa 5 tazze di espresso (che corrispondono a ca. 100 ml). Rispettare le indicazioni del capitolo "***Funzionamento***".
7) Fare produrre vapore dall'apparecchio per circa 30 secondi. Rispettare le indicazioni del capitolo "***Funzionamento***".

NOTA

► Nel corso del primo impiego può succedere che la pompa funzioni udibilmente, si sentano dei rumori ma non si vede ancora uscire acqua dall'apparecchio. In questo caso ruotare il regolatore di vapore ❼ nella direzione „**+**" in modo tale che l'aria possa fuoriuscire dai condotti dell'apparecchio (il tasto "Vapore" ❹ è premuto). Dopo circa 20 secondi l'aria sarà fuoriuscita, i rumori scompariranno e l'acqua uscirà dall'apparecchio.

Funzionamento

Riempimento del serbatoio dell'acqua

NOTA

► Per la preparazione dell'espresso/cappuccino utilizzare esclusivamente acqua potabile fresca.

1) Staccare il serbatoio dell'acqua ❾ e riempirlo d'acqua:
versare acqua fino alla tacca Min.
Non superare la tacca Max.
2) Collocare nuovamente il serbatoio dell'acqua ❾ nell'apparecchio.

Riscaldamento dopo un lungo periodo di inutilizzo / alla prima messa in esercizio

Se l'apparecchio è rimasto inutilizzato per un periodo di tempo prolungato, riscaldarlo come segue:

1) Versare acqua nel serbatoio dell'acqua ❾.
2) Collocare il filtro per espresso grande ⓳ o piccolo ⓴ nel portafiltro ⓲.
   – Badare che il piccolo intaglio presente sul filtro per espresso grande ⓳ o piccolo ⓴ all'atto dell'inserimento si trovi sopra l'intaglio presente sul portafiltro ⓲.

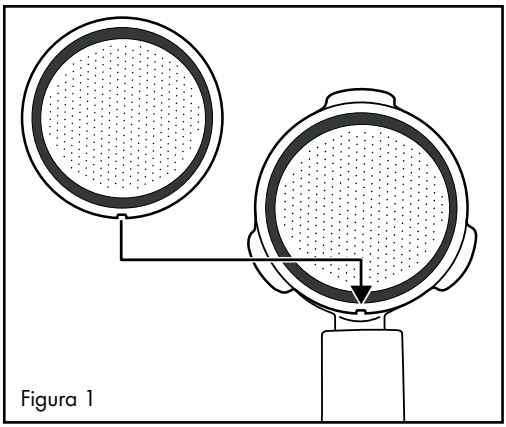


Figura 1

   – Ruotare poi leggermente il filtro per espresso grande ⓳ o piccolo ⓴ in modo tale che non possa più cadere fuori.

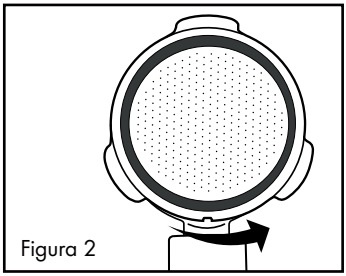


Figura 2

NOTA

- Rimuovere il filtro per espresso ⓳ ⓴ inserito solo dopo che si è raffreddato!
- Per estrarre nuovamente il filtro per espresso ⓳ ⓴ dal portafiltro ⓲, ruotare il filtro per espresso ⓳ ⓴ inserito fino a quando l'intaglio presente sul filtro per espresso ⓳ ⓴ non viene a trovarsi sopra l'intaglio presente sul portafiltro ⓲. Ora si può sfilare il filtro per espresso ⓳ ⓴.

3) Inserire il portafiltro ⓲ nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente ⓮ e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro ⓱ non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „**I**").
4) Collocare una tazza sotto il portafiltro ⓲.
5) Ruotare il regolatore di vapore ❼ (ruotare fino all'arresto in direzione „▬").
6) Accendere l'apparecchio con l'interruttore "ON/OFF" ❶. La spia di esercizio ⓰ è accesa. La spia di controllo "Espresso" ⓯ lampeggia. L'apparecchio inizia a riscaldare.
7) Non appena la spia di controllo "Espresso" ⓯ resta accesa, premere il tasto "Espresso" ☕ ❸. Lasciare scorrere l'acqua per circa 1 minuto.

NOTA

► Potrebbe essere necessario svuotare la tazza di tanto in tanto. A tale scopo fermare l'operazione premendo il tasto "Espresso" ☕ ❸. Svuotare la tazza e premere nuovamente il tasto "Espresso" ☕ ❸ affinché l'acqua continui a scorrere attraverso l'apparecchio.

8) Dopo circaa 1 minuto fermare la pompa premendo nuovamente il tasto "Espresso" ☕ ❸.
9) Eventualmente attendere che la spia di controllo "Espresso" ⓯ resti nuovamente fissa. Il riscaldamento è concluso. A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.

Riscaldamento prima di ogni uso

Prima di preparare l'espresso o il cappuccino, riscaldare l'apparecchio.

1) Accendere l'apparecchio con l'interruttore "ON/OFF" ❶. La spia di esercizio ⓰ è accesa. La spia di controllo "Espresso" ⓯ lampeggia. Assicurarsi che il regolatore di vapore ❼ sia ruotato su „▬" fino alla battuta.
2) Inserire il portafiltro ⓲ nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente ⓮ e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro ⓱ non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „**I**").
3) Premere il tasto "Espresso" ☕ ❸ in modo tale che l'apparecchio possa tirare acqua dal serbatoio ❾. Non appena l'acqua comincia a fuoriuscire dai fori del portafiltro, premere nuovamente il tasto "Espresso" ☕ ❸ in modo tale che la pompa si fermi.
4) Attendere che la spia di controllo "Espresso" ⓯ resti fissa.
5) Premere nuovamente il tasto "Espresso" ☕ ❸ e lasciar fuoriuscire l'acqua bollente per 20 secondi prima di fermare di nuovo la pompa.

Il preriscaldamento è ora terminato. A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.

NOTA

► Se si desidera preparare più caffè o cappuccini di seguito, non è necessario riscaldare e lavare nuovamente l'apparecchio.

Preparazione dell'espresso

NOTA

► Assicurarsi sempre che il filtro per espresso ⑲ ⑳ sia pulito e privo di residui di miscela in polvere per espresso.

1) Se l'apparecchio è riscaldato:
   Per preparare un espresso, collocare il filtro per espresso piccolo ⑳ nel portafiltro ⑱.
   Per preparare due espressi, collocare il filtro per espresso grande ⑲ nel portafiltro ⑱.
2) Riempire il filtro per espresso piccolo ⑳ fino alla tacca Max con miscela in polvere per espresso. La quantità corrisponde a circa 7 g di miscela in polvere o a un misurino ㉑ raso di caffè.
   oppure...
   Riempire il filtro per espresso grande ⑲ fino alla tacca Max con miscela in polvere per espresso. Ciò corrisponde a circa 7 g + 7 g di miscela in polvere, ovvero due misurini ㉑ rasi di caffè.
3) Comprimere la miscela in polvere per espresso con l'ausilio del pressino del misurino ㉑. Se necessario, inserire altra miscela in polvere per espresso, fino a riempire il filtro per espresso ⑲ ⑳ fino alla tacca Max. Comprimere nuovamente la miscela in polvere per espresso.

NOTA

► La compressione della miscela in polvere per espresso è un procedimento fondamentale per la preparazione di un espresso. Se la miscela in polvere per espresso viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato lentamente, con una maggiore produzione di crema. Se la miscela in polvere per espresso non viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato più rapidamente, con una scarsa produzione di crema.

4) Inserire il portafiltro ⑱ nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova sull'apparecchio e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro ⑰ non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „**I**").
5) Collocare una (o due) tazza(e) sotto le aperture del portafiltro. Consigliamo di sciacquare precedentemente le tazze da caffè con acqua bollente, per rallentare il raffreddamento dell'espresso. Le tasse possono venire intanto posate sull'apposita superficie ❻.
6) Non appena la spia di controllo "Espresso" ⑮ resta accesa, premere il tasto "Espresso" ☕ ❸.

⚠ AVVERTENZA

Non rimuovere mai il portafiltro ⓲ u durante la fuoriuscita dell'espresso!

Gli spruzzi di espresso bollente possono provocare lesioni!

► Premere sempre nuovamente il tasto "Espresso" ☕ ❸ per interrompere l'erogazione del caffè prima di rimuovere il portafiltro ⓲.

7) Quando la/le tazza/e è/sono riempita/e fino alla quantità desiderata (ca. 20 ml per tazza), premere nuovamente il tasto "Espresso" ☕ ❸ in modo tale che non venga più pompata acqua.

A questo punto è possibile consumare l'espresso.

8) Spegnere l'apparecchio dall'interruttore "ON/OFF" ❶.

NOTA

► Se non si premono i tasti "Espresso" ☕ ❸ o "Vapore" ♨ ❹ per circa 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

9) Dopo ogni uso rimuovere la miscela in polvere per espresso dal filtro per espresso ⓳ ⓴. Rimuovere il portafiltro ⓲ dall'apparecchio. Svuotare il filtro ⓳ ⓴ girando e scuotendo il portafiltro ⓲ per fare fuoriuscire la polvere di caffè. Smaltire la miscela in polvere per espresso sempre nel rispetto dell'ambiente, ad esempio nei rifiuti organici.

NOTA

► Pulire assolutamente la doccia di acqua bollente ⓮ (da cui fuoriesce l'acqua bollente) dopo ogni uso. Leggere al riguardo il capitolo "***Pulizia e manutenzione***".

NOTA

► Svuotare regolarmente la vaschetta raccogligocce ⓬, al più tardi quando si riesce a intravedere il galleggiante nell'intaglio ⓭ della griglia di scolo ⓫.

Preparazione del cappuccino

⚠ AVVERTENZA

Prestare attenzione nell'uso del vapore per la preparazione della schiuma di latte!

Il vapore bollente o gli spruzzi di liquidi bollenti possono causare lesioni!

► Premere sempre lentamente il regolatore di vapore ❼.

1) Riempire con latte freddo un contenitore per la schiuma (preferibilmente di acciaio inox) per un terzo della capacità.
2) Assicurarsi che il regolatore di vapore ❼ sia chiuso (ruotare fino all'arresto in direzione „–").
3) Espellere lo schiumatore per il latte ❿ dal lato. Afferrarlo solo dalla maniglia ❽.
4) Premere il tasto "Vapore" ❹. Attendere che la spia di controllo "Vapore" ❺ resti fissa.
5) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte ❿. Ruotare lentamente il regolatore di vapore ❼ in direzione „+". Dall'ugello usciranno condensa/spruzzi d'acqua. In tal modo si ottiene la pulizia dell'ugello e del circuito idrico dell'apparecchio. Al termine comincia a uscire vapore dall'ugello.

NOTA

► Se dopo aver premuto il tasto "Vapore" ❹ non viene emesso alcun getto dal montalatte ❿, Premere il pulsante "Espresso" ❸ e lasciare scorre l'acqua in un contenitore per ca. 15 secondi. In tal modo l'acqua sarà pompata nel boiler per produrre il vapore. Premere nuovamente il tasto „Espresso" ❸ in modo tale che la pompa si fermi.

6) Attendere 15 secondi e ruotare poi il regolatore di vapore ❼ in direzione „–" fino a quando non fuoriesce più vapore dall'ugello. Gettare via l'acqua dal contenitore.
7) Tenere il contenitore per la schiuma in mano, per sentire la temperatura del latte, e inserire lievemente l'ugello dello schiumatore per il latte ❿ nel latte. Nel farlo mantenere il contenitore in posizione leggermente obliqua.
8) Ruotare lentamente il regolatore di vapore ❼ in direzione „+".
9) Muovere il contenitore per la schiuma in circolo mantenendo la punta del montalatte ❿ appena sotto la superficie del latte: abbastanza in profondità da evitare che il latte schizzi in tutte le direzioni e abbastanza in superficie da produrre una schiuma spessa. Se lo si fa correttamente, si sente un borbottio profondo.

10) Quando la schiuma di latte sale, introdurre il montalatte ⑩ a maggiore profondità per schiumare lo "strato" successivo ed evitare che la schiuma si bruci.

11) Infine immergere completamente il montalatte ⑩ e girare il regolatore di vapore ❼ di circa la metà in modo da riscaldare il latte. Mantenere il contenitore per la schiuma leggermente inclinato in modo che il latte si muova dolcemente con un movimento a spirale mentre viene mescolato dal montalatte ⑩.

12) Quando la schiuma di latte raggiunge la consistenza e la temperatura desiderata, richiudere il regolatore di vapore ❼ (ruotandolo fino all'arresto in direzione „▬").

13) Solo in seguito estrarre il montalatte ⑩ dal latte.

14) Procedere come descritto al capitolo "***Pulizia del montalatte***".

NOTA

► Per preparare un cappuccino utilizzare sempre tazze più grandi di quelle dell'espresso, poiché bisogna aggiungervi ancora la schiuma di latte.

15) Per la preparazione del cappuccino procedere come per la preparazione di un espresso (vedere il capitolo "***Preparazione dell'espresso***"/il riscaldamento non è più necessario). Tuttavia lasciar passare l'acqua all'incirca per il doppio del tempo necessario per un espresso (circa 40 ml).

NOTA

► È possibile che la spia di controllo "Espresso" ⑮ lampeggi velocemente dopo aver premuto il tasto "Espresso" ❸ subito dopo aver creato la schiuma di latte. Ciò significa che l'apparecchio si è riscaldato troppo per preparare un espresso ottimale. È possibile lasciare raffreddare l'apparecchio o proseguire comunque con la preparazione di un espresso. Non appena la spia di controllo "Espresso" ⑮ resta accesa, è stato raggiunto nuovamente l'intervallo di temperatura ottimale per un espresso.

16) Spegnere l'apparecchio dall'interruttore "ON/OFF" ❶.

NOTA

► Se non si premono i tasti "Espresso" ❸ o "Vapore" ❹ per circa 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

17) Versare quindi il latte con la schiuma nell'espresso precedentemente preparato. Il cappuccino è pronto. Zuccherarlo a piacere o cospargerlo di cacao in polvere.

NOTA

► Pulire lo schiumatore per il latte ⑩ sempre immediatamente dopo l'uso. Leggere al riguardo il capitolo "***Pulizia e manutenzione***".

Consigli per un caffè perfetto

Uno dei fattori più importanti per un buon caffè è il cosiddetto tempo di estrazione o tempo di percolazione, ossia la durata del contatto tra il caffè macinato e l'acqua calda fino allo scorrimento del caffè pronto nella tazzina.

Il tempo di estrazione dipende soprattutto dalla quantità e dal grado di macinatura del caffè in polvere, nonché dalla sua compattezza. Quanto più fine e compatto è il caffè macinato, tanto più lento è lo scorrimento dell'acqua attraverso di esso.

Tuttavia, è possibile condizionare il tempo di estrazione se si nota che il caffè non ha il sapore o l'aspetto che dovrebbe avere.

- Quando la crema è particolarmente chiara, ha poca consistenza e si dissolve presto, significa che il caffè è percolato troppo velocemente. In questo caso si parla di sottoestrazione. Il caffè ha un sapore acido e acquoso e l'aroma non viene messo in risalto. Di solito ciò è dovuto alla scarsa quantità di caffè macinato, il quale magari è stato macinato troppo grosso o non è stato pressato abbastanza.
- Se la crema è molto scura e al centro è disseminata di macchie chiare o presenta un foro, il caffè è percolato troppo a lungo. Si parla di sovraestrazione. Il caffè ha un sapore amaro. La causa è da ricercarsi di solito in una macinazione troppo fine del caffè o in una quantità di caffè eccessiva. Se non fosse così, è possibile che il caffè macinato sia stato pressato troppo.
- Per il caffè espresso usare solo caffè macinato: di solito presenta una macinatura più fine ed è inoltre più tostato. Idealmente, per una tazza di caffè sono necessari circa 7 g di caffè macinato. Non riempire troppo il filtro. Compattare il caffè macinato nel filtro con il pressino del misurino ㉑ senza ridurre il caffè macinato a una massa troppo compatta.
- Fare delle prove fino a trovare quello che si ritiene l'equilibrio ottimale di tutti i fattori.

Consigli per la schiuma di latte

- È possibile ottenere la schiuma da qualsiasi tipo di latte, anche di soia o riso. Alcuni tipi di latte possono tuttavia essere riscaldati solo entro certi limiti.
- Il latte scremato (latte magro) non brucia facilmente come il latte intero ma a causa dello scarso contenuto di grasso c'è il rischio che non si riesca a schiumare bene. Pertanto utilizzare latte con una percentuale di grasso del 3,5% o dell'1,5%.
- Il latte ben raffreddato può essere schiumato meglio del latte non molto freddo. Si ottengono i risultati migliori a una temperatura di circa 7 °C.
- Non schiumare il latte per la seconda volta altrimenti brucerà.
- Fare riposare il latte con la schiuma per circa 30 secondi, prima di versarlo nell'espresso. In tal modo, le bolle d'aria più grosse scoppiano e il latte ancora liquido scende sul fondo. Così sarà possibile versare la schiuma fine sull'espresso.

Prelievo di acqua calda

Per mezzo del montalatte ⑩ si può anche prelevare acqua calda, ad es. per diluire un caffè (caffè americano) o preparare un tè.

1) Accendere l'apparecchio con l'interruttore "ON/OFF" ❶. La spia di esercizio ⑯ è accesa. La spia di controllo "Espresso" ⑮ lampeggia. Assicurarsi che il regolatore di vapore ❼ sia ruotato su „–" fino alla battuta. Attendere che l'indicatore per la visualizzazione della temperatura ❷ venga a trovarsi all'incirca al centro tra 80 °C e "☕" e che la spia di controllo "Espresso" ⑮ resti fissa.
2) Collocare un recipiente resistente al calore sotto il montalatte ⑩.
3) Ruotare il regolatore di vapore ❼ almeno fino alla metà verso „+".
4) Premere due volte il tasto "Vapore" ❹. Dal montalatte ⑩ esce acqua calda.
5) Premere nuovamente il tasto "Vapore" ❹ per arrestare il prelievo di acqua calda.
6) Ruotare il regolatore di vapore ❼ (ruotare fino all'arresto in direzione „–").

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Pericolo di scosse elettriche!
- Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. Pericolo di ustioni!

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scosse elettriche!

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Per evitare danni, non usare mai detergenti abrasivi, aggressivi o chimici per pulire le superfici dell'apparecchio.

Pulizia del montalatte

1) Collocare un recipiente vuoto sotto il montalatte ⑩.
2) Portare il regolatore di vapore ❼ direttamente dopo l'uso su „+" e fare uscire del vapore per qualche secondo .
3) Chiudere il regolatore di vapore ❼ (ruotare fino all'arresto in direzione „–"), spegnere l'apparecchio e tirare la spina.
4) Fare raffreddare il montalatte ⑩.
5) Sfilare l'involucro del montalatte ⑩ (Figura 3) e pulirlo accuratamente in acqua calda.

6) Strofinare l'ugello che si trova sotto l'involucro con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno qualche goccia di detersivo delicato. Ma dopo la pulizia con un detersivo occorre passare ancora un panno inumidito con acqua pulita. Accertarsi che sull'ugello non si trovino residui di detersivo.

7) Far scorrere nuovamente l'involucro del montalatte ⑩ (Figura 3).

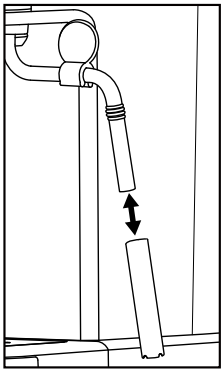


Figura 3

Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente

Pulire sempre l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente ⑭ dopo l'uso.

1) Dopo la preparazione di espresso/cappuccino e dopo aver rimosso il portafiltro ⑱, pulire tutta l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente ⑭ con un panno umido, in modo da eliminare i residui di miscela in polvere.

2) Reinserire il portafiltro ⑱ **senza** filtri per espresso ⑲ ⑳.

3) Collocare poi una tazza vuota sotto il portafiltro ⑱ e premere il tasto "Espresso" ☕ ❸. L'acqua fuoriesce dalla doccia di acqua bollente ⑭ risciacquando via gli ultimi residui di miscela in polvere.

4) Dopo circa 20 secondi premere nuovamente il tasto "Espresso" ☕ ❸ e spegnere l'apparecchio dall'interruttore "ON/OFF" ❶.

5) Rimuovere nuovamente il portafiltro ⑱.

Pulizia degli accessori

1) Pulire il portafiltro ⑱, i due filtri per espresso ⑲ ⑳, il serbatoio dell'acqua ❾, il misurino ㉑ e la griglia di scolo ⑪ in acqua calda.

NOTA

► Se si versano dei detergenti nell'acqua, questi potrebbero influenzare il sapore dell'espresso. Se le impurità possono essere rimosse solo con l'ausilio di detergenti, risciacquare le parti sempre con abbondante acqua pulita.

2) Asciugare tutte le parti.

NOTA

►  I due filtri per espresso ⓳ ⓴, il misurino ㉑ e la griglia di scolo ⓫ si possono pulire anche in lavastoviglie.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario versare un po' di detergente sul panno.

Prima del successivo impiego accertarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto.

Eliminazione del calcare dall'apparecchio

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

► Evitare che si crei vapore quando la soluzione anticalcare si trova nel serbatoio dell'acqua ❾!

L'apparecchio dispone di una funzione di promemoria per l'eliminazione del calcare: dopo circa 500 preparazioni tutte e tre spie di controllo ❺ ⓯ ⓰ lampeggiano allo stesso tempo velocemente per 5 secondi per ricordare all'utilizzatore che è necessario eliminare il calcare dall'apparecchio. Se non si elimina subito il calcare dall'apparecchio, le spie di controllo ❺ ⓯ ⓰ lampeggiano di nuovo quando si accende nuovamente l'apparecchio. Se non si elimina ancora il calcare dall'apparecchio dopo la terza accensione, la funzione di promemoria si disattiva.

Per eliminare il calcare dall'apparecchio, procedere come segue:

1) Versare nel serbatoio dell'acqua ❾ un comune anticalcare liquido per macchine per caffè espresso. Per la corretta quantità orientarsi in base alle indicazioni del produttore.
2) Riempire d'acqua il serbatoio dell'acqua ❾ fino al segno del massimo e inserirlo nell'apparecchio.
3) Accendere l'apparecchio dall'interruttore "ON/OFF" ❶. Il regolatore di vapore ❼ è chiuso.
4) Inserire il portafiltro ⓲ **senza** filtro per espresso ⓳ ⓴ nell'apparecchio.
5) Collocare 2 tazze o un recipiente di minimo 250 ml di capienza sotto le aperture del portafiltro.
6) Non appena la spia di controllo "Espresso" ⓯ resta accesa, premere il tasto "Espresso" ☕ ❸.
   Far scorrere circa 250 ml (circa 2 tazze) di soluzione anticalcare e arrestare poi l'operazione premendo nuovamente il tasto "Espresso" ☕ ❸.
   Eventualmente rovesciare via con precauzione la soluzione anticalcare usata.

7) Far agire l'anticalcare per circa 1 minuto.
8) Ripetere altre tre volte i passi 6 e 7. L'ultima volta svuotare il serbatoio dell'acqua ❾ completamente.
9) Posizionare un recipiente di grandezza adeguata (min. 1 litro) sotto le aperture del portafiltro.
10) Sciacquare il serbatoio dell'acqua ❾ con acqua pulita e versarvi acqua pulita fino al segno del massimo.
11) Non appena la spia di controllo "Espresso" ⓯ resta accesa, premere il tasto "Espresso" ☕ ❸.
Far scorrere completamente l'acqua. Rovesciare via quest'acqua con precauzione.
12) Ripetere una volta i passi 10 e 11, poi spegnere l'apparecchio.
13) Dopo aver eliminato il calcare, pulire l'apparecchio con un panno umido per rimuovere eventuali schizzi di soluzione anticalcare. Prima di riutilizzare l'apparecchio, assicurarsi che sia ben asciutto.

È possibile ordinare un anticalcare adeguato presso il nostro servizio di assistenza (vedere capitolo "***Ordinazione dei pezzi di ricambio***").

Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo **www.kompernass.com**.



Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet. Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

AVVERTENZA

- Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310.
- Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'espresso non fuoriesce più.	• La miscela in polvere per l'espresso è troppo umida e/o compressa eccessivamente.	• Preparare nuovamente l'espresso, evitando di comprimere eccessivamente la miscela in polvere, o sostituendola completamente.
	• Il serbatoio dell'acqua ❾ è privo d'acqua.	• Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua ❾.
	• I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	• Pulire il portafiltro ⓲.
L'espresso gocciola sui bordi del portafiltro ⓲ invece di colare attraverso le aperture.	• Il portafiltro ⓲ non è stato inserito correttamente.	• Inserire correttamente il portafiltro ⓲.
	• I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	• Pulire il portafiltro ⓲.
	• Sul margine del portafiltro ⓲ si trovano residui di miscela in polvere per espresso.	• Rimuovere i residui di miscela dai margini del portafiltro ⓲.
L'espresso è freddo.	• L'apparecchio non è stato preriscaldato.	• Preriscaldare l'apparecchio.
	• La spia di controllo "Espresso" ⓯ non è ancora restata fissa.	• Attendere che la spia di controllo "Espresso" ⓯ resti fissa.
	• Le tazze non sono state preriscaldate.	• Preriscaldare le tazze.
La pompa fa rumore durante il funzionamento.	• Il serbatoio dell'acqua ❾ è vuoto.	• Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua ❾.
La crema è troppo chiara (l'espresso scorre troppo rapidamente attraverso il portafiltro ⓲).	• La miscela in polvere per espresso è troppo scarsa.	• Utilizzare una maggiore quantità di miscela in polvere per espresso.
	• La miscela in polvere per espresso è macinata troppo grossolanamente.	• Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.

Guasto	Causa	Soluzione
La crema è troppo scura (l'espresso scorre troppo lentamente attraverso il portafiltro ⓲).	• La miscela in polvere per espresso è eccessiva.	• Utilizzare una minore quantità di miscela in polvere per espresso.
	• La miscela in polvere per espresso è macinata troppo finemente o è umida.	• Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.
	• Il filtro ⓳ ⓴ è otturato.	• Pulire il filtro ⓳ ⓴.
Il latte non produce schiuma.	• Il latte non è sufficientemente freddo.	• Utilizzare latte appena prelevato dal frigorifero.
	• Il montalatte ⓾ è sporco.	• Pulire Il montalatte ⓾.
La pompa si arresta durante il funzionamento, la spia di controllo "Espresso" ⓯ lampeggia.	• La pompa si arresta dopo circa 3 minuti di funzionamento per evitare un surriscaldamento.	• Fare raffreddare l'apparecchio prima di riaccenderlo.
Tutte le spie ❺ ⓯ ⓰ lampeggiano brevemente e contemporaneamente.	• Durante il funzionamento: la temperatura è troppo alta per la preparazione di un caffè ottimale.	• Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato e che la spia di controllo "Espresso" ⓯ resti accesa in modo fisso.
Tutte le spie ❺ ⓯ ⓰ lampeggiano velocemente e contemporaneamente per 5 volte.	• All'accensione dell'apparecchio: funzione di promemoria per l'eliminazione del calcare.	• Eliminare il calcare dall'apparecchio come descritto al capitolo "Eliminazione del calcare dall'apparecchio".

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio





Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

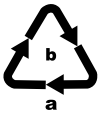
Smaltimento dell'imballaggio



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1–7: materie plastiche, 20–22: carta e cartone, 80–98: materiali compositi.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 451592_2310/451593_2310/451594_2310

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução. 28
Indicações de aviso 28
Utilização correta. 29
Conteúdo da embalagem / Inspeção de transporte 29
Instruções de segurança 30
Elementos do aparelho 33
Dados técnicos 34
Indicação da temperatura. 34
Primeira colocação em funcionamento 35
Operação 35
Enchimento do depósito de água 35
Aquecer após longos períodos de paragem/
durante a primeira colocação em funcionamento 36
Aquecimento antes de cada utilização 37
Preparação de expresso 38
Preparação de cappuccino 39
Dicas para um café expresso perfeito 41
Dicas para a espuma do leite 42
Obter água quente. 42
Limpeza e conservação 43
Limpeza do espumador de leite 43
Limpar o jato de água quente 44
Limpar acessórios 44
Limpar o aparelho 45
Descalcificar o aparelho 45
Encomendar peças sobresselentes 46
Eliminação de erros 47
Eliminação. 48
Eliminação do aparelho 48
Eliminação da embalagem. 49
Garantia da Kompernass Handels GmbH 49
Assistência Técnica 51
Importador 51

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.

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
- Manual de instruções breve
- 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.

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 conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- 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!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- 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.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- 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!
- A máquina de café Expresso não pode ser colocada em armário durante a utilização.

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 extinguese 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:

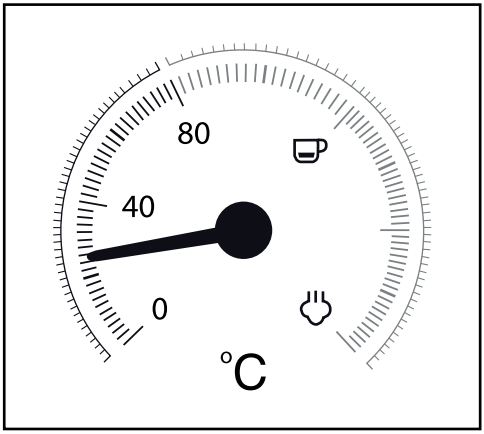
⓱ Pega do suporte do filtro
⓲ Suporte do filtro
⓳ Filtro de café grande
⓴ Filtro de café pequeno
㉑ Colher de medição com calcador

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 – 240 V ~ (corrente alternada), 50–60 Hz
Potência nominal	1100 W
Pressão da bomba	aprox. 1,5 MPa (15 bar)
	próprio para produtos alimentares

Indicação da temperatura

A indicação da temperatura ❷ 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 ⓰ acende-se. A luz de controlo "Expresso" ⓯ pisca.

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

Se pressionar o botão "Vapor" ♨ ❹, a luz de controlo "Vapor" ❺ piscará. 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" ❺ fica continuamente acesa.

Primeira colocação em funcionamento

1) Limpe o suporte do filtro ⓲, a colher de medição ㉑, os filtros de café ⓳ ⓴, a grelha apara gotas ⓫ e o depósito de água ❾ 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 ⓫ de modo que o flutuador possa sobressair do entalhe ⓭ na grelha apara gotas ⓫.

   Coloque o suporte do filtro ⓲ no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT", instalada junto ao jato de água quente ⓮, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro ⓱ fique orientada para a frente (marcação „**I**“).
4) Insira a ficha numa tomada.
5) 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***".
6) 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 ❼ no sentido "**+**", de forma que o ar possa sair dos tubos do aparelho (o botão "Vapor" ❹ 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 ❾ 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 ❾ 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 ❾.
2) Coloque o filtro de café grande ⓳ ou pequeno ⓴ no suporte do filtro ⓲.
   – Ao colocar, verifique se o pequeno entalhe no filtro de café grande ⓳ ou pequeno ⓴ fica por cima do entalhe do suporte do filtro ⓲.

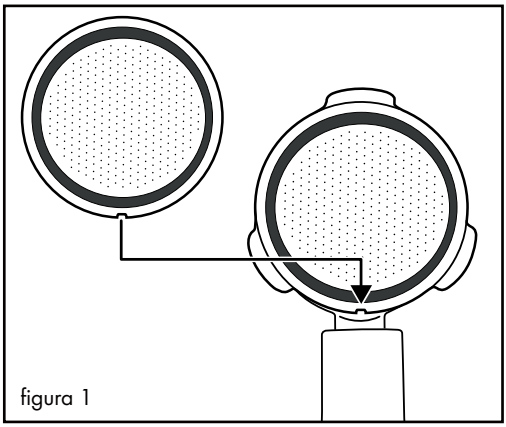


figura 1

   – Rode então um pouco o filtro de café grande ⓳ ou pequeno ⓴, de modo que não possa cair.

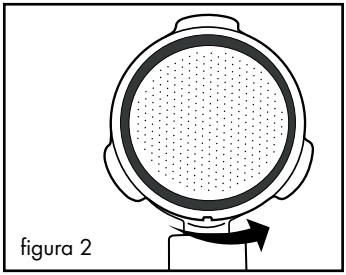


figura 2

NOTA

- Retire o filtro de café ⓳ ⓴ colocado apenas após ter arrefecido!
- Para remover novamente o filtro de café ⓳ ⓴ do suporte do filtro ⓲, rode o filtro de café ⓳ ⓴ colocado, até que o entalhe do filtro de café ⓳ ⓴ se encontre sobre o entalhe do suporte do filtro ⓲. Pode remover agora o filtro de café ⓳ ⓴.

3) Coloque o suporte do filtro ⓲ no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT", instalada junto ao jato de água quente ⓮, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro ⓱ fique orientada para a frente (marcação "**I**").

4) Coloque uma chávena debaixo do suporte do filtro ⓲.

5) Desligue o regulador de vapor ❼ (rodar até ao encosto no sentido do "**–**").

6) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar ❶. A luz de funcionamento ⓰ acende-se. A luz de controlo "Expresso" ⓯ pisca. O aparelho começa a aquecer.

7) Assim que a luz de controlo "Expresso" ⓯ estiver continuamente acesa, pressione o botão "Expresso" ❸. 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" ❸. Esvazie a chávena e pressione novamente o botão "Expresso" ❸, para que a água continue a percorrer o aparelho.

8) Depois de aprox. 1 minuto pare a bomba, pressionando novamente o botão "Expresso" ❸.

9) Aguarde, se necessário, até que a luz de controlo "Expresso" ⓯ volte a ficar continuamente acesa. O aquecimento está concluído. Pode agora preparar um café.

Aquecimento antes de cada utilização

O aparelho tem de aquecer antes de poder preparar um expresso ou um cappuccino.

1) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar ❶. A luz de funcionamento ⓰ acende-se. A luz de controlo "Expresso" ⓯ pisca. Certifique-se de que o regulador de vapor ❼ foi rodado até "**–**".

2) Coloque o suporte do filtro ⓲ no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT", instalada junto ao jato de água quente ⓮, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro ⓱ fique orientada para a frente (marcação "**I**").

3) Pressione o botão "Expresso" ❸, para que o aparelho puxe água do depósito de água ❾. Assim que sair água do orifício do suporte do filtro, pressione o botão "Expresso" ❸ mais uma vez, para que a bomba pare.

4) Aguarde, até que a luz de controlo "Expresso" ⓯ fique continuamente acesa.

5) Pressione novamente o botão "Expresso" ❸ 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 ⓳ ⓴ não possui resíduos de café em pó.

1) Quando o aparelho está quente:
   Para preparar um expresso, coloque o filtro de café pequeno ⓴ no suporte do filtro ⓲.
   Para preparar dois expressos, coloque o filtro de café grande ⓳ no suporte do filtro ⓲.

2) Encha o filtro de café pequeno ⓴, 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 ⓳, 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 ⓳ ⓴ 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 ⓲ 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 ⓱ fique orientada para a frente (marcação "**I**").

5) Coloque uma (ou duas) chávena(s) sob os orifícios do suporte do filtro. Recomendamos que escalde as chávenas previamente para que o café não arrefeça tão rapidamente. Pode depositar as chávenas sobre a superfície de colocação ❻ para um assento seguro.

6) Assim que a luz de controlo "Expresso" ⓯ estiver continuamente acesa, pressione o botão "Expresso" ☕ ❸. O café corre para a(s) chávena(s).

⚠ AVISO

Nunca retire o suporte do filtro ⓲ durante a saída do café!

Os salpicos do café quente podem causar ferimentos!

► Garanta sempre que o botão "Expresso" ❸ não está pressionado para baixo, antes de retirar o suporte do filtro ⓲.

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

Pode agora beber o café.

8) Desligue o aparelho com o interruptor Ligar/Desligar ❶.

NOTA

► Se os botões "Expresso" ❸ ou "Vapor" ❹ 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 ⓳ ⓴. Retire o suporte do filtro ⓲ do aparelho. Esvazie agora o filtro ⓳ ⓴, virando o suporte do filtro ⓲ ao contrário e batendo para retirar o pó expresso. Elimine café em pó para expresso sempre de forma ecologicamente correta, por exemplo, no lixo biodegradável.

NOTA

► Limpe o jato de água quente ⓮ (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 ⓬ ou, o mais tardar, quando o flutuador for visível no entalhe ⓭ da grelha apara gotas ⓫.

Preparação de cappuccino

⚠ AVISO

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

O vapor quente ou salpicos quentes causam ferimentos!

► Utilize o regulador de vapor ❼ 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 ❼ 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" ❹. Aguarde, até que a luz de controlo "Vapor" ❺ fique continuamente acesa.

5) Coloque um recipiente vazio debaixo do espumador de leite ⑩. Rode lentamente o regulador de vapor ❼ no sentido do "+". O bocal expele água condensada/salpicos. Deste modo, o bocal e o circuito de água no interior do aparelho são limpos. Em seguida começará a sair vapor pelo bocal.

NOTA

► Se, após pressionar o botão "Vapor" ❹, não sair vapor pelo bocal do espumador de leite ⑩, pressione o botão "Expresso" ❸ e deixe sair água para um recipiente durante aprox. 15 segundos. Deste modo, é bombeada água na cadeira para produzir vapor. Pressione o botão „Expresso" ❸ mais uma vez, para que a bomba pare.

6) Aguarde 15 segundos e rode depois o regulador de vapor ❼ 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 ❼ 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 ❼, 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 ❼ (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

► A luz de controlo "Expresso" ⓯ pisca, possivelmente de forma rápida, se premir o botão "Expresso" ❸ diretamente 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" ⓯ 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 ⓾ 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 ㉑, 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 ⑩ 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 ⑯ acende-se. A luz de controlo "Expresso" ⑮ pisca. Certifique-se de que o regulador de vapor ❼ 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" ⑮ ficar continuamente acesa.
2) Coloque um recipiente resistente ao calor debaixo do espumador de leite ⑩.
3) Rode o regulador de vapor ❼ pelo menos até meio, no sentido "+".

4) Pressione duas vezes o botão "Vapor" ❹. Sairá água quente do espumador de leite ❿.
5) Prima novamente o botão "Vapor" ❹ para parar a extração de água quente.
6) Feche o regulador de vapor ❼ (rode no sentido do "–", até ao encosto).

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 do 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 ❿.
2) Rode o regulador de vapor ❼ para "+" imediatamente após a utilização e deixe sair vapor durante alguns segundos.
3) Feche o regulador de vapor ❼ (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 ❿ (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).

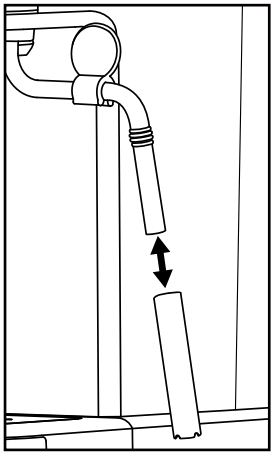


Figura 3

Limpar o jato de água quente

Limpe o jato de água quente ⓮ após cada utilização:

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

Limpar acessórios

1) Lave o suporte do filtro ⓲, os dois filtros de café ⓳ ⓴, o depósito de água ❾, a colher de medição ㉑ e a grelha apara gotas ⓫ 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 ⓳ ⓴, a colher de medição ㉑ e a grelha de gotejamento ⓫ 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 ❾ contiver descalcificante!

O aparelho dispõe de uma função de lembrete para descalcificação: após tirados aprox. 500 cafés, as três luzes de controlo ❺ ⓯ ⓰ piscam em simultâneo 5 vezes para o relembrar que o aparelho tem de ser descalcificado. Se não descalcificar imediatamente o aparelho, as luzes de controlo ❺ ⓯ ⓰ 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.

Proceder como descrito em seguida para descalcificar o aparelho:

1) Coloque um descalcificador convencional, líquido, para máquinas de café expresso no depósito de água ❾.
   Para uma quantidade adequada, respeitar as indicações do fabricante.
2) Encha o depósito de água ❾ com água, até à marcação Max, e coloque-o no aparelho.
3) Ligue o aparelho com o interruptor Ligar/desligar ❶. O regulador de vapor ❼ está fechado.
4) Introduza o suporte do filtro ⓲ **sem** filtro de café ⓳ ⓴ 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" ⓯ estiver continuamente acesa, pressione o botão "Expresso" ❸.
   Deixe passar pelo aparelho aprox. 250 ml (aprox. 2 chávenas) de descalcificante e pare depois o processo, pressionando novamente o botão "Expresso" ❸. Verta cuidadosamente o descalcificante usado e deite fora.

7) Deixe o descalcificante atuar durante aprox. 1 minuto.
8) Repita mais três vezes os passos 6 e 7. Na última vez, esvazie totalmente o depósito de água ❾.
9) Coloque um recipiente suficientemente grande (no mín. 1 litro) sob as aberturas do suporte do filtro.
10) Passe o depósito de água ❾ por água limpa e encha-o com água limpa até à marcação Max.
11) Assim que a luz de controlo "Expresso" ⓯ estiver continuamente acesa, pressione o botão "Expresso" ☕ ❸.
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 ainda encomendar um descalcificador adequado através do nosso Serviço de Apoio ao Cliente (ver capítulo "***Encomendar peças sobressalentes***").

Encomendar peças sobresselentes

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

SEM 1100 E1

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 (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310.
- Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.

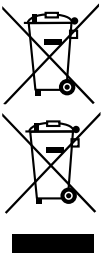
Eliminação de erros

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 substitui-lo totalmente.
	• Sem água no depósito de água ❾.	• Encher o depósito de água ❾ com água.
	• Os orifícios das aberturas do suporte do filtro estão obstruídos.	• Limpar o suporte do filtro ⓲.
O café salpica por fora dos rebordos do suporte do filtro ⓲ em vez de sair pelos orifícios.	• O suporte do filtro ⓲ não foi corretamente colocado.	• Colocar corretamente o suporte do filtro ⓲.
	• Os orifícios do suporte do filtro estão obstruídos.	• Limpar o suporte do filtro ⓲.
	• Encontram-se resíduos de café em pó no rebordo do suporte do filtro ⓲.	• Limpar o rebordo do suporte do filtro ⓲ de resíduos de café em pó.
O café está frio.	• O aparelho não foi preaquecido.	• Preaquecer o aparelho.
	• A luz de controlo "Expresso" ⓯ ainda não ficou continuamente acesa.	• Aguarde, até que a luz de controlo "Expresso" ⓯ esteja continuamente acesa.
	• As chávenas não foram escaldadas.	• Escaldar as chávenas.
Funcionamento ruidoso da bomba.	• O depósito de água ❾ está vazio.	• Encher o depósito de água ❾ com água.
A espuma está demasiado clara (o café sai rapidamente do suporte do filtro ⓲)	• 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.
A espuma está demasiado escura (o café sai lentamente do suporte do filtro ⓲)	• 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 ⓳ ⓴ está obstruído.	• Limpar o filtro ⓳ ⓴.

Avaria	Causa	Solução
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 ❺ ⑮ ⑯ piscam lentamente em simultâneo.	• Em funcionamento: 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.
Todas as luzes ❺ ⑮ ⑯ piscam rapidamente 5 vezes em simultâneo.	• Ao ligar o aparelho: função de lembrete para descalcificação.	• Descalcifique o aparelho, conforme descrito no capítulo "Descalcificar o aparelho".

Eliminação

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.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



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.

Eliminação da embalagem



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.

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) 451592_2310/451593_2310/451594_2310 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) 451592_2310/451593_2310/451594_2310.

Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 451592_2310/451593_2310/451594_2310

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

Contents

Introduction 54
Warnings 54
Intended use 55
Package contents/Transport inspection 55

Safety instructions 56

Appliance elements 59

Technical data 60

Temperature display 60

First use 61

Operation 61
Filling the water tank 61
Heating after a long time of inactivity / during first use 62
Heating up before every use 63
Preparing espresso 64
Preparing cappuccino 65
Tips for the perfect espresso 67
Tips for the milk froth 68
Drawing hot water 68

Cleaning and care 69
Cleaning the milk frother 69
Cleaning the hot water shower 70
Cleaning the accessories 70
Cleaning the appliance 70
Descaling the appliance 70

Ordering replacement parts 72

Troubleshooting 72

Disposal 74
Disposal of the appliance 74
Disposal of the packaging 74

Kompernass Handels GmbH warranty 75
Service 76
Importer 76

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified areas of application. Please also pass on these operating instructions to any future owner.

Warnings

The following warning notice types are used in these operating instructions:

⚠ WARNING

A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

► Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

CAUTION

A warning notice at this hazard level indicates a potential for property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

► Follow the instructions in this warning notice to prevent property damage.

NOTE

► A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

Intended use

The device is designed exclusively for the preparation of espresso/cappuccino and for frothing milk. It is exclusively intended for use in private households. Do not use it for commercial applications.

The appliance is not intended for any other purpose, nor for use beyond the scope described.

Package contents/Transport inspection

⚠ WARNING

Risk of suffocation!

► Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Espresso Machine
- Sieve holder
- Large espresso sieve
- Small espresso sieve
- Measuring spoon with compactor
- Quick start guide
- Operating instructions

NOTE

► Check the package for completeness and for signs of visible damage.

► If the contents are incomplete or damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline.

Safety instructions

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs can pose significant risks to the user. It will also invalidate any warranty claims.



Never submerge the appliance in water or other liquids! Danger of electric shock!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Never touch the appliance with wet or moist hands.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Risk of burns! During use, some parts become very hot!
- Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.
- The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets.
- After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- Do not allow any liquid to get onto the appliance's plug connections.
- Use the appliance only for its intended purpose. Misuse can lead to injuries.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Protect the appliance from penetration by moisture and liquids.
- Protect the appliance against knocks, dust, chemicals, extreme temperatures, etc. and keep it away from sources of heat (ovens, radiators).
- NEVER submerse the appliance in water or other liquids!
- Always remove the mains adapter from the mains outlet; never pull on the power cable.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0 °C. If the water in the pipes or the water tank freezes, the appliance could be damaged.
- Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended for indoor use only.
- Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank!
- The espresso machine must not be put in a cupboard when in use.

NOTE

- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer, otherwise no warranty claims can be considered for subsequent damage.

Appliance elements

Figure A:

❶ On/Off switch
❷ Temperature indicator
❸ “Espresso” button
❹ “Steam” button
❺ White control lamp “Steam”
❻ Storage space
❼ Steam control
❽ Handle
❾ Water tank
❿ Milk frother
⓫ Drip grille
⓬ Drip tray
⓭ Opening for the red float
⓮ Hot water shower
⓯ White control lamp “Espresso”
⓰ Red operating lamp

Figure B:

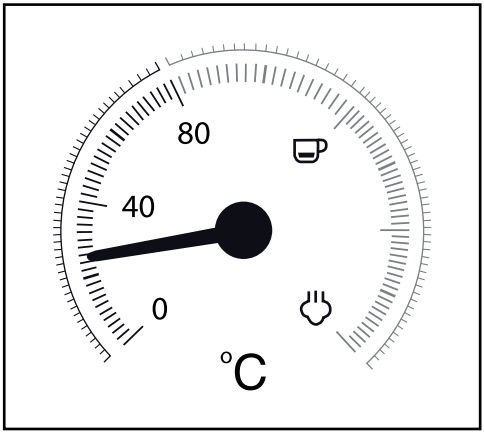
⓱ Portafilter handle
⓲ Portafilter
⓳ Large espresso sieve
⓴ Small espresso sieve
㉑ Measuring spoon with compactor

Technical data

Mains voltage	220 – 240 V ~ (alternating current), 50–60 Hz
Rated power	1100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
	Food-safe

Temperature display

The temperature indicator ❷ indicates how far the appliance has heated up.



As soon as you switch the appliance on, it starts heating up until the pointer is approximately in the middle between 80°C and "☕". The operating lamp ⓰ lights up. The "Espresso" control lamp ⓯ flashes.

Once the pointer reaches the red portion of the scale, the temperature is high enough to prepare an espresso. The "Espresso" control lamp ⓯ lights up permanently.

When you press the "Steam" button ❹, the "Steam" control lamp ❺ flashes. The appliance continues to heat up and the pointer rises higher until it reaches the range of the scale between "☕" and "♨".

Once the pointer reaches the range between "☕" and "♨" the temperature is high enough to produce steam. The "Steam" control lamp ❺ lights up permanently.

First use

1) Clean the sieve holder ⓲, the measuring spoon ㉑, the espresso sieve ⓳ ⓴, the drip grille ⓫ and the water tank ❾ as described in the section "***Cleaning and Care***".
2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.
3) Insert the drip grille ⓫ so that the float ⓭ can protrude through the hole in the drip grille ⓫.
4) Place the sieve holder ⓲ in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower ⓮, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder ⓱ is facing the front ("**I**" mark).
5) Insert the plug into a mains power socket.
6) Proceed as follows before the first use, so as to clean the internal pipelines: Allow sufficient water for about 5 cups of espresso (about 100 ml) to flow through the appliance. Refer to the section "***Operation***".
7) Let the appliance generate steam for about 30 seconds. Refer to the section "***Operation***".

NOTE

► When using the appliance for the first time, it is possible that you can hear the pump working, even though no water comes out of the appliance. If this is the case, turn the steam control ❼ in the direction of the „**+**", so that the air can escape from the pipes of the appliance (the "Steam" button ❹ is pressed). After approx. 20 seconds the air will have escaped, the noises disappear and water flows from the appliance.

Operation

Filling the water tank

NOTE

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

1) Remove the water tank ❾ and fill it with water:
   Fill it with water to at least the Min marking.
   Never fill it past the Max marking.
2) Replace the water tank ❾ in the machine.

Heating after a long time of inactivity / during first use

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

1) Fill the water tank ❾ with tap water.
2) Place either the large ⓳ or the small espresso sieve ⓴ in the sieve holder ⓲:
   – Make sure that the small indentation on the large ⓳ or small espresso sieve ⓴ is located above the indentation on the sieve holder ⓲ when inserted.

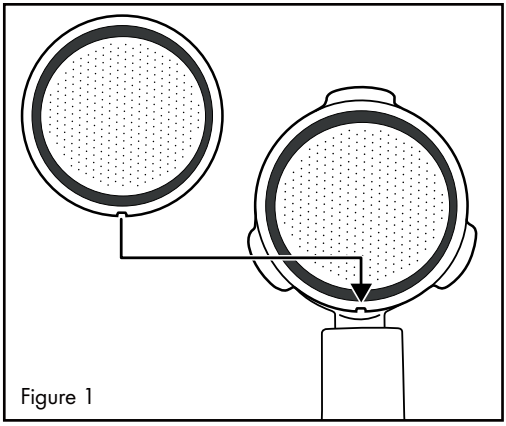


Figure 1

   – Then turn the large ⓳ or small espresso sieve ⓴ slightly to ensure it cannot fall out.

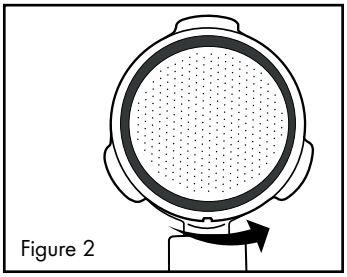


Figure 2

NOTE

- ► Wait until the espresso sieve ⓳ ⓴ has cooled down before taking it out!
- ► In order to remove the espresso sieves ⓳ ⓴ from the sieve holder ⓲, turn the inserted espresso sieve ⓳ ⓴ until the indentation on the espresso sieve ⓳ ⓴ is located directly above the indentation on the sieve holder ⓲. You can now remove the espresso sieve ⓳ ⓴.

3) Place the sieve holder ⓲ in the appliance by inserting the “INSERT” mark, which is located next to the hot water shower ⓮, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder ⓱ is facing the front (“**I**” mark).

4) Place a cup under the sieve holder ⓲.

5) Close the steam control ❼ (turn it as far as it will go in the direction of the “▬” symbol).

6) Switch the appliance on using the On/Off switch ❶. The operating lamp ⓰ lights up. The “Espresso” control lamp ⓯ flashes.
The appliance starts to heat up.

7) As soon as the “Espresso” control lamp ⓯ lights up continuously, press the “Espresso” button ☕ ❸. Let the water run through for about 1 minute.

NOTE

► You may need to empty the cup in between. Interrupt the process by pressing the "Espresso" button ☕ ❸. Empty the cup and press the "Espresso" button ☕ ❸ again so that water flows through the appliance.

8) After about 1 minute, stop the pump by pressing the “Espresso” button ☕ ❸ again.

9) Wait until the “Espresso” control lamp ⓯ lights up continuously (if it is not already lit). The warming-up is concluded. You can now prepare espresso.

Heating up before every use

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

1) Switch the appliance on using the On/Off switch ❶. The operating lamp ⓰ lights up. The “Espresso” control lamp ⓯ flashes. Make sure that the steam control ❼ is turned in the direction of the “▬” as far as the stop.

2) Place the sieve holder ⓲ in the appliance by inserting the “INSERT” mark, which is located next to the hot water shower ⓮, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder ⓱ is facing the front (“**I**” mark).

3) Press the “Espresso” button ☕ ❸ so that the appliance draws water from the water tank ❾. As soon as water starts exiting the openings in the sieve holder, press the “Espresso” button ☕ ❸ again to stop the pump.

4) Wait until the “Espresso” control lamp ⓯ lights up continuously.

5) Press the “Espresso” button ☕ ❸ again and allow hot water to flow through for 20 seconds before stopping the pump again.

The preheating process is completed. You can now make an espresso/cappuccino.

NOTE

► If you want to prepare several espressos or cappuccinos in a row, you do not need to heat up the machine again and rinse it.

Preparing espresso

NOTE

► Always ensure that the espresso sieve ⓳ ⓴ is clean and free of coffee powder residues.

1) When the appliance is heated up:
   To prepare an espresso, place the small espresso sieve ⓴ into the sieve holder ⓲.
   To prepare two espressos, place the large espresso sieve ⓳ into the sieve holder ⓲.

2) Fill the small espresso sieve ⓴ with espresso powder up to the Max marking. This corresponds to approx. 7 g of powder or a level measuring spoon ㉑.
   Or...
   Fill the large espresso sieve ⓳ with espresso powder up to the Max marking. This equates to about 7 g + 7 g of powder or two level measuring spoons ㉑.

3) Tamp down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon ㉑. Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve ⓳ ⓴ is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

NOTE

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

4) Place the sieve holder ⓲ in the appliance at the "INSERT" mark, then turn it clockwise until the handle of the sieve holder ⓱ is facing the front ("**I**" mark).

5) Place one (or two) cup(s) under the sieve holder openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly. You can place the cups onto the storage space ❻.

6) As soon as the "Espresso" control lamp ⓯ lights up continuously, press the "Espresso" button ☕ ❸. The espresso flows into the cup(s).

⚠ WARNING

Never remove the sieve holder ⓲ while the espresso is coming out!

The resulting spray of hot espresso would lead to injury!

► Always press the "Espresso" button ☕ ❸ again to stop the espresso output before removing the portafilter ⓲

7) Once the cups are filled up to the required amount (about 20 ml per cup), press the "Espresso" button ☕ ❸ to stop the water being pumped through.

You can now drink the espresso.

8) Switch the appliance off with the on/off switch ❶.

NOTE

► If the "Espresso" ☕ ❸ or "Steam" ♨ ❹ buttons are not pressed for about 30 minutes, the appliance switches off automatically.

9) After every use, remove the used espresso powder from the espresso sieve ⓳ ⓴. Remove the sieve holder ⓲ from the appliance. Now empty the espresso sieve ⓳ ⓴ by turning the portafilter ⓲ upside down and tapping out the espresso powder. Always dispose of the espresso powder in an environmentally friendly manner, e.g. with the organic waste.

NOTE

► Clean the hot water shower ⓮ (the hot water comes out of this) after each use. See also the section "***Cleaning and Care***".

NOTE

► Empty the drip tray ⓬ regularly, at the latest when the float ⓭ is visible in the hole of the drip grille ⓫.

Preparing cappuccino

⚠ WARNING

Be careful when working with steam for the milk froth production!

The hot steam or hot splashes can lead to injuries!

► Always operate the steam control ❼ slowly.

1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to one third with cold milk.

2) Ensure that the steam control ❼ is closed (turn it as far as it will go in the direction "▬").

3) Push the milk frother ⓾ out to the side. Always hold it by the handle ❽.

4) Press the “Steam” button ❹. Wait until the “Steam” control lamp ❺ lights up continuously.

5) Hold an empty container under the milk frother ❿. Slowly turn the steam control ❼ in the direction “+”. Pressurised water/spray comes from the nozzle. This cleans the nozzle and the water circuit inside the appliance. Steam will then begin to escape from the nozzle.

NOTE

► If no steam comes out of the milk frother ❿ after you press the "Steam" button ❹, press the "Espresso" button ❸ and allow the water to run into a container for about 15 seconds. In this way, water is pumped into the boiler to generate steam. Press the “Espresso” button ❸ again to stop the pump.

6) Wait 15 seconds and turn the steam control ❼ towards “–” until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water in the container away.

7) Now hold the frothing container in your hand to feel the milk temperature and guide the nozzle of the milk frother ❿ gently into the milk. Hold the frothing container at a slight angle.

8) Slowly turn the steam control ❼ in the direction “+”.

9) Move the froth container in circular motions while keeping the tip of the milk frother ❿ just below the surface of the milk: deep enough that the milk does not spray out in all directions and high enough that a thick foam is produced. When doing this correctly, you will hear a deep humming noise.

10) When the milk foam rises, move the milk frother ❿ deeper down to froth the next “layer” and avoid scalding the foam.

11) Finally, submerge the milk frother ❿ completely and turn the steam control ❼ to about half in order to heat the milk. Hold the froth container at a slight angle so that the milk is gently swirled about while it is stirred with the milk frother ❿.

12) Once the milk froth has reached the desired consistency and temperature, turn the steam control ❼ to off (up to the stop in the direction of the “–”).

13) Only then pull the milk frother ❿ out of the milk.

14) Proceed as described in the section “***Cleaning the milk frother***”.

NOTE

► For cappuccino, always use bigger cups than for espresso because frothed milk will be added.

15) To prepare cappuccino, proceed exactly as you would for espresso (see section “***Preparing espresso***”; preheating is no longer necessary). Allow the water to flow through for about twice as long as an espresso (about 40 ml).

NOTE

► The "Espresso" control lamp ⓯ may flash rapidly, if you press the "Espresso" button ❸ directly after preparing frothed milk. This means that the appliance is too hot to prepare a perfect espresso. You can either continue making an espresso anyway or allow the appliance to cool down.
As soon as the "Espresso" control lamp ⓯ lights up continuously, the optimum temperature range for espresso has been reached again.

16) Switch the appliance off with the On/Off switch ❶.

NOTE

► If the "Espresso" ❸ or "Steam" ❹ buttons are not pressed for about 30 minutes, the appliance switches off automatically.

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

NOTE

► Always clean the milk frother ⓾ after every use. See also the section "***Cleaning and Care***".

Tips for the perfect espresso

One of the most important factors for making a good espresso is the so-called extraction time or flow time – in other words the duration of contact between coffee powder and hot water until the finished coffee has flowed into the cup.

The extraction time depends chiefly on the quantity and grind of the coffee powder as well as its compactness. The finer and more compact the coffee powder, the more slowly the water runs through it.

However, you can adjust the extraction time yourself if you feel that the espresso does not taste or look as it should.

- If the crema is very light, has little consistency and dissolves quickly, the espresso has gone through too quickly; this is called under-extraction. The espresso tastes sour and watery, and the aroma does not develop fully. This is usually due to too small a quantity of coffee powder, which may also be ground too coarsely or not compacted firmly enough.
- If the crema is very dark and interspersed with light spots in the middle or has a hole, the coffee has been flowing too long. This is called over-extraction. The espresso tastes bitter. The cause is usually that the coffee powder is too finely ground or you have used too much coffee powder. If neither of these is the case, the coffee powder has been compacted too firmly.

- Use only espresso coffee powder: it is usually more finely ground and also more strongly roasted. Ideally, you should use around 7 g of ground coffee for one cup of espresso coffee. Do not overfill the sieve. Compact the coffee powder in the sieve using the tamper of the measuring spoon ㉑ without compacting the coffee powder too firmly.
- Experiment until you find the optimal balance of all factors.

Tips for the milk froth

- Generally, any type of milk can be frothed, including soy and rice milk. However, some types of milk can only be frothed to a certain extent.
- Low fat or skimmed milk does not burn as easily as whole milk, however, a too low fat content adds to the risk that the milk will not be well frothed. Therefore use a milk with a fat content of 3.5% or 1.5%, if possible.
- Well-cooled milk can be better frothed than less cold. For the best results, use milk at a temperature of about 7°C.
- Do not froth the milk a second time, otherwise it may burn.
- Allow frothed milk to stand for about 30 seconds before you pour it onto the espresso. This allows the larger bubbles to burst; the still liquid milk sinks to the bottom. You can then pour the fine froth onto the espresso.

Drawing hot water

You can also use the milk frother ⑩ to draw hot water; for example, to dilute a coffee (café americano) or prepare tea.

1) Switch the appliance on using the On/Off switch ❶. The operating lamp ⑯ lights up. The "Espresso" control lamp ⑮ flashes. Make sure that the steam control ❼ is turned in the direction of the "–" as far as the stop.
   Wait until the pointer of the temperature indicator ❷ is approximately half way between 80°C and "☕" and the "Espresso" control lamp ⑮ lights up continuously.
2) Hold a heat-resistant container under the milk frother ⑩.
3) Turn the steam control ❼ at least half way towards "+".
4) Press the "Steam" button ❹ two times. Hot water will come out of the milk frother ⑩.
5) Press the "Steam" button ❹ again to stop the flow of hot water.
6) Close the steam control ❼ (turn it as far as it will go in the direction of the "–" symbol).

Cleaning and care

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Risk of electric shock!
- Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Risk of burns!

Never immerse the appliance in water or other liquids! Risk of electric shock!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- To avoid damage, never use abrasive, aggressive or chemical cleaning agents to clean the surfaces of the appliance.

Cleaning the milk frother

1) Place an empty container under the milk frother ⑩.
2) Immediately after use, turn the steam control ⑦ to the "+" position and allow the steam to escape for a few seconds.
3) Turn the steam control ⑦ off (as far as it will go in the direction "–"), switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket.
4) Allow the milk frother ⑩ to cool.
5) Pull the casing of the milk frother ⑩ off (Figure 3) and clean it thoroughly in warm water.
6) Wipe the nozzle under the casing with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. After cleaning with detergent, always wipe off with a cloth moistened with clean water. Ensure that there is no detergent residue left on the nozzle.
7) Push the casing back onto the milk frother ⑩ (Figure 3).

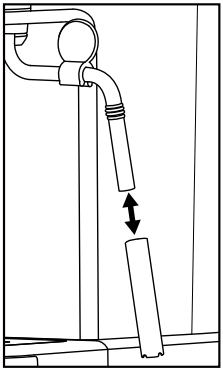


Figure 3

Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower ⓮ after each use:

1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the sieve holder ⓲, wipe the entire surface of the hot water shower ⓮ with a moistened cloth to remove all powder residues.
2) Replace the sieve holder ⓲ **without** the espresso filters ⓳ ⓴.
3) Place an empty cup under the portafilter ⓲ and press the "Espresso" button ☕ ❸. Water flows out of the hot water shower ⓮ rinsing out the remaining powder residue.
4) After about 20 seconds, press the "Espresso" button ☕ ❸ again and switch the appliance off with the On/Off switch ❶.
5) Remove the sieve holder ⓲ again.

Cleaning the accessories

1) Clean the sieve holder ⓲, the two espresso sieves ⓳ ⓴, water tank ❾, the measuring spoon ㉑ and the drip grille ⓫ in warm water.

NOTE

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

2) Dry all parts well.

NOTE

►  The two espresso sieves ⓳ ⓴, the measuring spoon ㉑ and the drip tray ⓫ are dishwasher-safe.

Cleaning the appliance

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

Ensure that the appliance is completely dry before the next use.

Descaling the appliance

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

► Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank ❾!

The machine has a descaling reminder function: after approx. 500 brewing operations, the three control lamps ❺ ⓯ ⓰ all flash rapidly 5 times at the same time to remind you that the machine needs to be descaled. If you do not descale the appliance immediately, the control lamps ❺ ⓯ ⓰ will start flashing again the next time you switch the appliance on.

If you still have not descaled the appliance after switching it on for the third time, the reminder function stops.
Proceed as follows to decalcify the appliance:

1) Add commercial liquid descaler for espresso machines to the water tank ❾. Follow the manufacturer's instructions for the correct amount.
2) Fill the water tank ❾ up to the Max mark with water and replace the tank in the appliance.
3) Switch on the appliance using the On/Off switch ❶. Make sure the steam control ❼ is shut off.
4) Insert the sieve holder ⓲ **without** any espresso sieve ⓳ ⓴ into the appliance.
5) Place 2 cups or a container capable of holding at least 250 ml under the sieve holder openings.
6) As soon as the "Espresso" control lamp ⓯ lights up continuously, press the "Espresso" button ☕ ❸.
   Allow around 250 ml (around 2 cups) of descaler solution to run through and then stop the process by pressing the "Espresso" button ☕ ❸ again. Carefully pour out the used descaler solution.
7) Allow the descaler to act for approx. 1 minute.
8) Repeat steps 6 to 7 three more times. Empty the water tank ❾ completely the last time.
9) Place a sufficiently large container (at least 1 litre) under the sieve holder openings.
10) Rinse out the water tank ❾ with fresh water and fill it with fresh water up to the Max mark.
11) As soon as the "Espresso" control lamp ⓯ lights up continuously, press the "Espresso" button ☕ ❸.
    Allow the water to run through completely. Carefully pour out this water.
12) Repeat steps 10 to 11 once and then turn off the appliance.
13) After descaling, wipe off the appliance with a damp cloth to remove any splashes of the descaler solution. Ensure that the appliance is completely dry before the next use.

You can also order suitable descaler from our customer service (see section "***Ordering replacement parts***").

Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at **www.kompernass.com**.



Scan the QR code with your smartphone/tablet.
You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

NOTE

- ► If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- ► Always quote the article number (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310 in your order.
- ► Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Troubleshooting

Malfunction	Cause	Solution
The espresso no longer flows out.	• The espresso powder is too moist and/or compressed too tightly.	• Re-prepare the espresso without compressing the powder as firmly; if necessary, use new powder.
	• No water in the water tank ❾.	• Fill the water tank ❾ with water.
	• The holes of the sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder ⓲.
The espresso drips over the edges of the sieve holder ⓲, not from the openings.	• The sieve holder ⓲ is not correctly inserted.	• Insert the sieve holder ⓲ correctly.
	• The sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder ⓲.
	• There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder ⓲.	• Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder ⓲.

Malfunction	Cause	Solution
The espresso is cold.	• The appliance was not preheated.	• Preheat the appliance.
	• The "Espresso" control lamp ⓯ has not yet lit up continuously.	• Wait until the "Espresso" control lamp ⓯ lights up continuously.
	• The cups were not pre-warmed.	• Pre-warm the cups.
The pump is unusually noisy.	• The water tank ❾ is empty.	• Fill the water tank ❾ with water.
The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder ⓲ quickly).	• Not enough espresso powder.	• Use more espresso powder.
	• The espresso powder is too coarsely ground.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs out of the sieve carrier ⓲ slowly).	• Too much espresso powder.	• Use less espresso powder.
	• The powder is too finely ground or moist.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
	• The sieve ⓳ ⓴ is blocked.	• Clean the sieve ⓳ ⓴.
The milk does not froth.	• The milk is not cold enough.	• Use milk from the refrigerator.
	• The milk frother ❿ is dirty.	• Clean the milk frother ❿.
The pump stops during operation, the "Espresso" control lamp ⓯ flashes.	• The pump stops after about 3 minutes of operation to prevent overheating.	• Allow the appliance to cool down before you use it again.
All lamps ❺ ⓯ ⓰ flash slowly simultaneously.	• During operation: The temperature is too high for the preparation of a perfect espresso.	• Wait until the machine has cooled down and the control lamp "Espresso" ⓯ lights up continuously.
All lamps ❺ ⓯ ⓰ flash 5 times quickly.	• When switching off the appliance: Descaling reminder function.	• Descale the appliance as described in the section "Descaling the appliance".

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.



The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

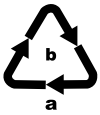
Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 451592_2310/ 451593_2310/451594_2310 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 451592_2310/451593_2310/ 451594_2310.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 451592_2310/451593_2310/451594_2310

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 78
Warnhinweise 78
Bestimmungsgemäße Verwendung 79
Lieferumfang / Transportinspektion 79

Sicherheitshinweise 80

Geräteelemente 83

Technische Daten 84

Die Temperaturanzeige 84

Erste Inbetriebnahme 85

Bedienung 85
Wassertank befüllen 85
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme 86
Aufheizen vor jedem Gebrauch 87
Espresso zubereiten 88
Cappuccino zubereiten 89
Tipps für den perfekten Espresso 91
Tipps für den Milchschaum 92
Heißes Wasser beziehen 92

Reinigen und Pflegen 93
Milchaufschäumdüse reinigen 93
Heißwasserauslass reinigen 94
Zubehörteile reinigen 94
Gerät reinigen 95
Gerät entkalken 95

Ersatzteile bestellen 96

Fehlerbehebung 97

Entsorgung 98
Gerät entsorgen 98
Verpackung entsorgen 99

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 99
Service 101
Importeur 101

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.

Lieferumfang / Transportinspektion

⚠ WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großer Siebeinsatz
- kleiner Siebeinsatz
- Kaffeelöffel mit Stopfer
- 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.

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



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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- 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).

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- 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!
- Die Espressomaschine darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.

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 Dampfregler
❽ Griff der Milchaufschäumdüse
❾ Wassertank
❿ Milchaufschäumdüse
⓫ Abtropfgitter
⓬ Abtropfschale
⓭ Aussparung für die rote Wasserstandanzeige
⓮ Heißwasserauslass
⓯ weiße Kontrollleuchte „Espresso“
⓰ rote Betriebsindikationsleuchte

Abbildung B:

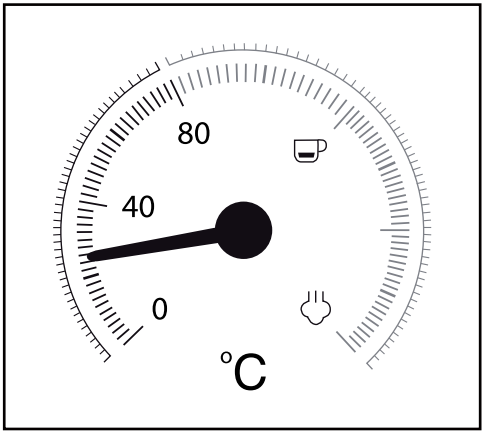
⓱ Griff des Siebträgers
⓲ Siebträger
⓳ großer Siebeinsatz
⓴ kleiner Siebeinsatz
㉑ Kaffeelöffel mit Stopfer

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 ❷ 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 Betriebsindikationsleuchte ⓰ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso" ⓯ blinkt.

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

Wenn Sie die Taste „Dampf" ❹ drücken, blinkt die Kontrollleuchte „Dampf" ❺. 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" ❺ leuchtet durchgehend.

Erste Inbetriebnahme

1) Reinigen Sie den Siebträger ⓲, den Kaffeelöffel ㉑, die Siebeinsätze ⓳ ⓴, das Abtropfgitter ⓫ und den Wassertank ❾ 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 ⓫ so ein, dass die Wasserstandanzeige durch die Aussparung ⓭ im Abtropfgitter ⓫ ragen kann.
4) Setzen Sie den Siebträger ⓲ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass ⓮ angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers ⓱ 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 ❼ in Richtung „**+**“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (die Taste „Dampf“ ❹ ist gedrückt). Nach etwa 20 Sekunden ist die Luft entwichen, die Geräusche verschwinden und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

Bedienung

Wassertank befüllen

HINWEIS

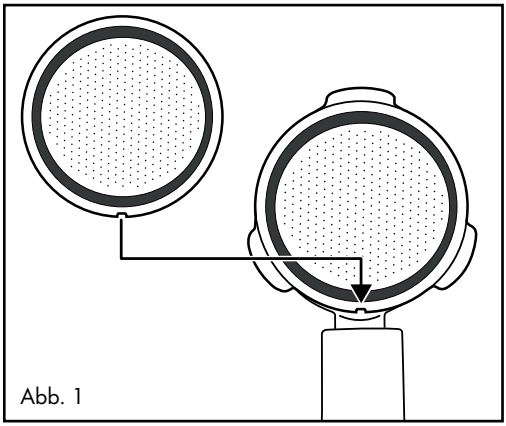
► Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.

1) Nehmen Sie den Wassertank ❾ 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 ❾ wieder in das Gerät ein.

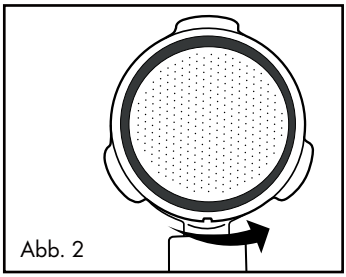
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

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

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


Abb. 1

   – Drehen Sie dann den großen ⓳ oder kleinen Siebeinsatz ⓴ etwas, so dass dieser nicht mehr herausfallen kann.


Abb. 2

HINWEIS

- Entfernen Sie den eingesetzten Siebeinsatz ⓳ ⓴ erst, wenn es sich abgekühlt hat!
- Um die Siebeinsätze ⓳ ⓴ wieder aus dem Siebträger ⓲ herauszunehmen, drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz ⓳ ⓴ so weit, bis sich die Einkerbung am Siebeinsatz ⓳ ⓴ über der Einkerbung am Siebträger ⓲ befindet. Sie können den Siebeinsatz ⓳ ⓴ nun herausnehmen.

3) Setzen Sie den Siebträger ⓲ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass ⓮ angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers ⓱ nach vorne weist (Markierung „**I**“).

4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger ⓲.

5) Drehen Sie den Dampfregler ❼ zu (bis zum Anschlag in Richtung „**–**“ drehen).

6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❶ an. Die Betriebsindikationsleuchte ⓰ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ blinkt. Das Gerät beginnt aufzuheizen.

7) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ ❸. 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“ ❸ drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ ❸, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.

8) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“ ❸ noch einmal drücken.

9) Warten Sie ggf., bis die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ wieder dauerhaft leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

Aufheizen vor jedem Gebrauch

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

1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❶ an. Die Betriebsindikationsleuchte ⓰ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler ❼ bis zum Anschlag auf „**–**“ gedreht ist.

2) Setzen Sie den Siebträger ⓲ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass ⓮ angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers ⓱ nach vorne weist (Markierung „**I**“).

3) Drücken Sie die Taste „Espresso“ ❸, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank ❾ zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“ ❸ noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.

4) Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ durchgehend leuchtet.

5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ ❸ 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 Espressi oder Cappuccini hintereinander zubereiten wollen, müssen Sie das Gerät nicht erneut aufheizen und durchspülen lassen.

Espresso zubereiten

HINWEIS

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

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
   Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie den kleinen Siebeinsatz ⓴ in den Siebträger ⓲ ein.
   Um zwei Espressi zuzubereiten, setzen Sie den großen Siebeinsatz ⓳ in den Siebträger ⓲ ein.
2) Füllen Sie den kleinen Siebeinsatz ⓴ bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Kaffeelöffel ㉑.
   Oder...
   Füllen Sie den großen Siebeinsatz ⓳ bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver oder zwei gestrichenen Kaffeelöffeln ㉑.
3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Kaffeelöffel ㉑. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass der Siebeinsatz ⓳ ⓴ bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

HINWEIS

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

4) Setzen Sie den Siebträger ⓲ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT" am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers ⓱ 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 ❻ abstellen.
6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso" ⓯ durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso" ☕ ❸. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

⚠ WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger ⓲ während der Espressoausgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

► Drücken Sie immer erst erneut die Taste „Espresso" ❸, um die Espressoausgabe zu beenden, bevor Sie den Siebträger ⓲ entfernen.

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

Sie können den Espresso nun trinken.

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

HINWEIS

► Wenn die Tasten „Espresso" ❸ oder „Dampf" ❹ für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Siebeinsatz ⓳ ⓴. Entnehmen Sie den Siebträger ⓲ aus dem Gerät. Entleeren Sie nun den Siebeinsatz ⓳ ⓴, indem Sie den Siebträger ⓲ umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

► Reinigen Sie den Heißwasserauslass ⓮ unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „***Reinigen und Pflegen***".

HINWEIS

► Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale ⓬, spätestens jedoch, wenn die Wasserstandanzeige in der Aussparung ⓭ des Abtropfgitters ⓫ 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 Dampfregler ❼ immer langsam.

1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.

2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler ❼ zugedreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen).

3) Schieben Sie die Milchaufschäumdüse ❿ zur Seite heraus. Fassen Sie sie dabei nur am Griff ❽ an.

4) Drücken Sie die Taste „Dampf“ ❹. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Dampf“ ❺ durchgehend leuchtet.

5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter die Milchaufschäumdüse ❿. Drehen Sie langsam den Dampfregler ❼ in Richtung „+“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So werden die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt. Anschließend beginnt Dampf aus der Düse auszutreten.

HINWEIS

► Sollte nach Drücken der Taste „Dampf“ ❹ kein Dampf aus der Milchaufschäumdüse ❿ heraustreten, drücken Sie die Taste „Espresso“ ❸ und lassen ca. 15 Sekunden lang Wasser in ein Gefäß laufen. So wird Wasser in den Boiler gepumpt, um Dampf zu erzeugen. Drücken Sie die Taste „Espresso“ ❸ noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.

6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfregler ❼ in Richtung „–“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.

7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen und führen Sie die Milchaufschäumdüse ❿ leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.

8) Drehen Sie langsam den Dampfregler ❼ in Richtung „+“.

9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Milchaufschäumdüse ❿ 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 Milchaufschäumdüse ❿ tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.

11) Tauchen Sie schließlich die Milchaufschäumdüse ❿ vollständig ein und drehen Sie den Dampfregler ❼ 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 Milchaufschäumdüse ❿ umgerührt wird.

12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregler ❼ zu (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen).

13) Ziehen Sie erst dann die Milchaufschäumdüse ⑩ 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

► Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ blinkt ggf. schnell, wenn Sie die Taste „Espresso“ ❸ 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 ❶ aus.

HINWEIS

► Wenn die Tasten „Espresso“ ❸ oder „Dampf“ ❹ 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 Kaffeelöffels ㉑, 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 ❶ an. Die Betriebsindikationsleuchte ⑯ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler ❼ bis zum Anschlag auf „▬“ gedreht ist.

Warten Sie, bis der Zeiger der Temperaturanzeige ❷ ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☕“ steht und die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ durchgehend leuchtet.

2) Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse ⓾.
3) Drehen Sie den Dampfregler ❼ mindestens bis zur Hälfte in Richtung „+“.
4) Drücken Sie zweimal die Taste „Dampf“ ❹. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse ⓾ aus.
5) Drücken Sie erneut die Taste „Dampf“ ❹, um den Heißwasserbezug zu stoppen.
6) Drehen Sie den Dampfregler ❼ 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 ⓾.
2) Drehen Sie den Dampfregler ❼ direkt nach dem Gebrauch auf „+“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
3) Drehen Sie den Dampfregler ❼ zu (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
4) Lassen Sie die Milchaufschäumdüse ⓾ abkühlen.
5) Ziehen Sie die Hülle der Milchaufschäumdüse ⓾ ab (siehe 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 Milchaufschäumdüse ⑩ (siehe Abbildung 3).

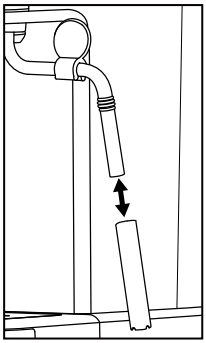


Abb. 3

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 Siebeinsätze ⑲ ⑳ wieder ein.
3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger ⑱ und drücken Sie die Taste „Espresso" ☕ ❸. Wasser tritt aus dem Heißwasserauslass ⑭ aus und spült letzte Pulverreste heraus.
4) Drücken Sie nach ca. 20 Sekunden erneut die Taste „Espresso" ☕ ❸ und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❶ aus.
5) Nehmen Sie den Siebträger ⑱ wieder ab.

Zubehörteile reinigen

1) Reinigen Sie den Siebträger ⑱, die beiden Siebeinsätze ⑲ ⑳, den Wassertank ❾, den Kaffeelöffel 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 Siebeinsätze ⓳ ⓴, der Kaffeelöffel ㉑ und das Abtropfgitter ⓫ 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 ❾ befindet!

Das Gerät verfügt über eine Erinnerungsfunktion zum Entkalken: Nach 500 Verwendungen blinken die drei Kontrollleuchten ❺ ⓯ ⓰ 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 ❺ ⓯ ⓰ 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 das Gerät zu entkalken:

1) Geben Sie handelsüblichen, flüssigen Entkalker für Espressomaschinen in den Wassertank ❾. Richten Sie sich für die richtige Menge nach den Herstellerangaben.
2) Füllen Sie den Wassertank ❾ bis zur Max-Markierung mit Wasser auf und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
3) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❶ ein. Der Dampfregler ❼ ist zugedreht.
4) Setzen Sie den Siebträger ⓲ **ohne** Siebeinsatz ⓳ ⓴ 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“ ⓯ durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ ❸.
   Lassen Sie ca. 250 ml (ca. 2 Tassen) Entkalkungslösung durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“ ❸. Kippen Sie die gebrauchte Entkalkungslösung vorsichtig weg.
7) Lassen Sie den Entkalker für ca. 1 Minute einwirken.
8) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 7 noch dreimal. Entleeren Sie den Wassertank ❾ beim letzten Mal vollständig.

9) Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß (min. 1 Liter) unter die Siebträger-Öffnungen.

10) Spülen Sie den Wassertank ❾ mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.

11) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ ☕ ❸.
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.

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

Ersatzteile bestellen

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

SEM 1100 E1

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.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 451592_2310/451593_2310/451594_2310 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

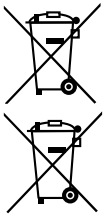
Fehlerbehebung

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 ❾.	• Wasser in den Wassertank ❾ füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⓲ reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers ⓲ anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger ⓲ wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger ⓲ richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⓲ reinigen.
	• Es befinden sich Espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers ⓲.	• Rand des Siebträgers ⓲ von Espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ hat noch nicht durchgehend geleuchtet.	• Warten, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ ⓯ durchgehend leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Kein Wasser im Wassertank ❾.	• Wasser in den Wassertank ❾ füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger ⓲).	• Zu wenig Espressopulver.	• Mehr Espressopulver verwenden.
	• Das Espressopulver ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger ⓲).	• Zu viel Espressopulver.	• Weniger Espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
	• Der Siebeinsatz ⓳ ⓴ ist verstopft.	• Siebeinsatz ⓳ ⓴ 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 ❺ ⑮ ⑯ blinken gleichzeitig langsam.	• Im Betrieb: 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.
Alle Leuchten ❺ ⑮ ⑯ blinken gleichzeitig 5-mal schnell.	• Beim Einschalten des Gerätes: Erinnerungsfunktion zur Entkalkung.	• Entkalken Sie das Gerät wie im Kapitel „Gerät entkalken“ beschrieben.

Entsorgung

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, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

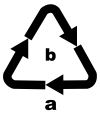
Verpackung entsorgen



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.

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 Kassenbon 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 (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus 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 (IA N) 451592_2310/451593_2310/451594_2310 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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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) 451592_2310/451593_2310/451594_2310 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.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 451592_2310/451593_2310/451594_2310

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

Versione delle informazioni · Estado das informações
Last Information Update · Stand der Informationen:
11 / 2023 · Ident.-No.: SEM1100E1-112023-1