



ESPRESSO MACHINE SEMC 1100 A1

(GB) (IE) (NI)

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 471973/482189/482190_2410

(IE) (NI)



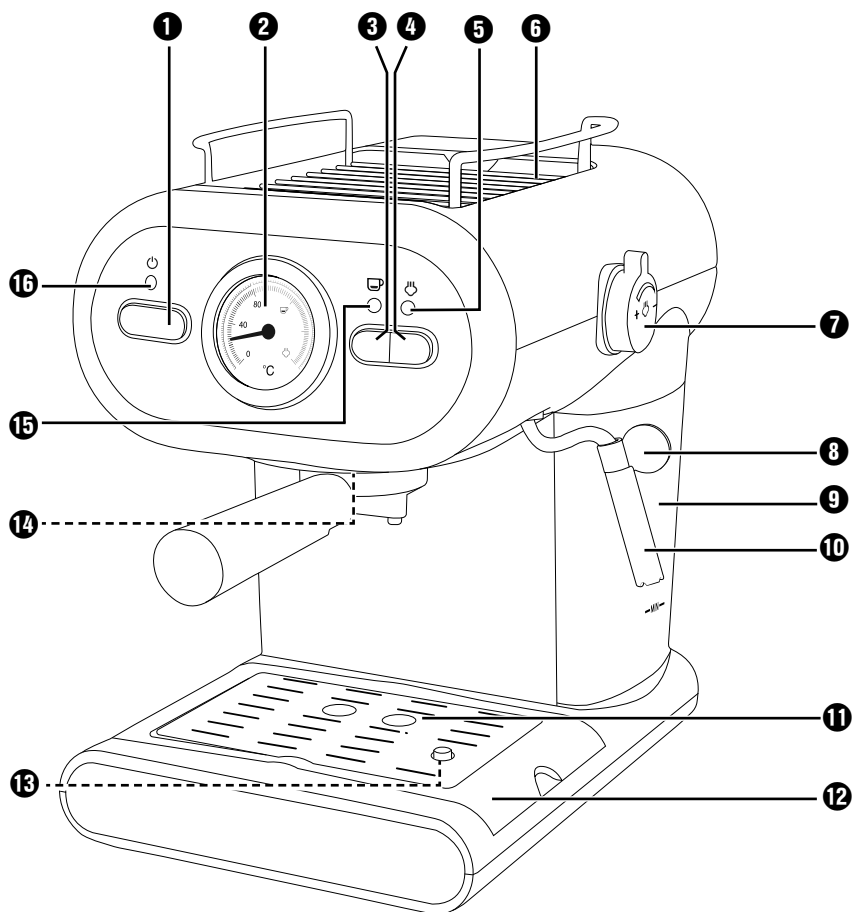
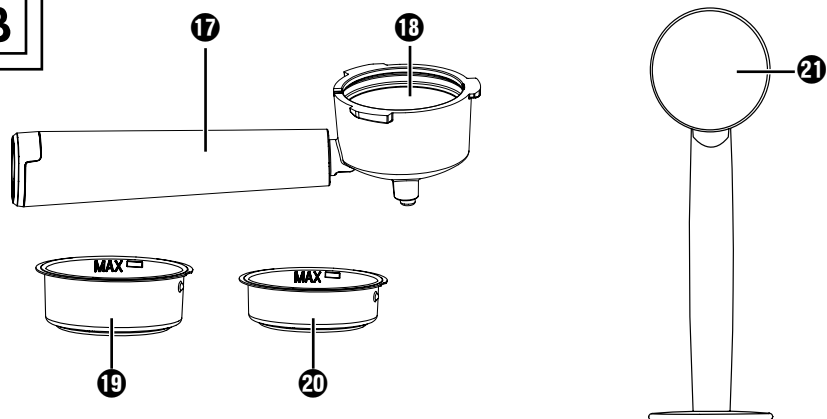
GB IE NI

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.

GB/IE/NI	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Warnings and symbols used	2
Package contents/ Transport inspection	2
Safety instructions	3
Appliance elements	5
Technical data	5
Temperature display	5
First use	6
Operation	6
Filling the water tank	6
Heating after a long time of inactivity / during first use	6
Heating up before every use	7
Preparing espresso	8
Preparing cappuccino	9
Tips for the perfect espresso	10
Tips for the milk froth	10
Drawing hot water	10
Cleaning and care	11
Cleaning the milk frother	11
Cleaning the hot water shower	11
Cleaning the accessories	12
Cleaning the appliance	12
Descaling the appliance	12
Ordering replacement parts	13
Troubleshooting	13
Disposal	14
Disposal of the appliance	14
Disposal of the packaging	15
Kompernass Handels GmbH warranty	15
Service	16
Importer	16

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.

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.

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word „DANGER“ indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word „WARNING“ indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word „CAUTION“ indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.

	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word „ATTENTION“ indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Do not immerse in water!
	AC current/voltage
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Read the instructions.

Package contents/ Transport inspection

WARNING!

- 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!
- 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.

⚠ ATTENTION! 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 submerge the appliance in water or other liquids!
- Always remove the mains adapter from the mains outlet; never pull on the power cable.
- 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.

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:

- ❶ Portafilter handle
- ❷ Portafilter
- ❸ Large espresso sieve
- ❹ Small espresso sieve
- ❺ Measuring spoon with compactor

Technical data

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

**UK
CA** This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

Temperature display

The temperature indicator ❷ indicates how far the appliance has heated up (Figure 1).

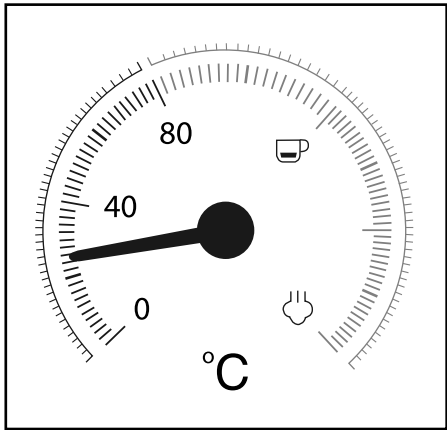


Figure 1

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 ❶ lights up. The "Espresso" control lamp ❶ flashes.

Once the pointer reaches the red portion of the scale, the temperature is high enough to prepare an espresso. The "Espresso" control lamp ❶ 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 ⑤ lights up permanently.

First use

- 1) Clean the sieve holder ⑮, the measuring spoon ⑳, the espresso sieve ⑲ ㉔, the drip grille ⑪ and the water tank ⑨ 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 ⑪ so that the float ⑮ can protrude through the hole in the drip grille ⑪.
- 4) Place the sieve holder ⑮ in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower ⑭, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder ⑮ 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**".

i 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 ⑦ ☒ in the direction of the „+“, so that the air can escape from the pipes of the appliance (the "Steam" button ☒ ④ 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

i Note:

- Use only fresh drinking water for making espresso/cappuccino.
- 1) Remove the water tank ⑨ 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 ⑨ 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 ⑨ with tap water.
- 2) Place either the large ⑲ or the small espresso sieve ㉔ in the sieve holder ⑮:
 - Make sure that the small indentation on the large ⑲ or small espresso sieve ㉔ is located above the indentation on the sieve holder ⑮ when inserted (Figure 2).

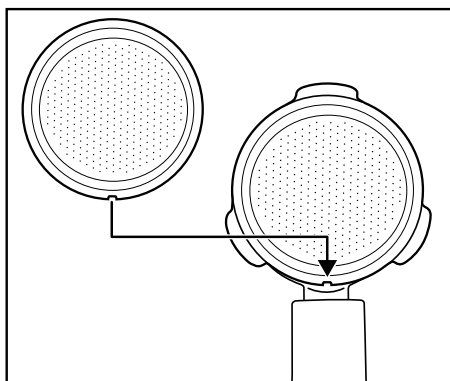


Figure 2

- Then turn the large **19** or small espresso sieve **20** slightly to ensure it cannot fall out (Figure 3).

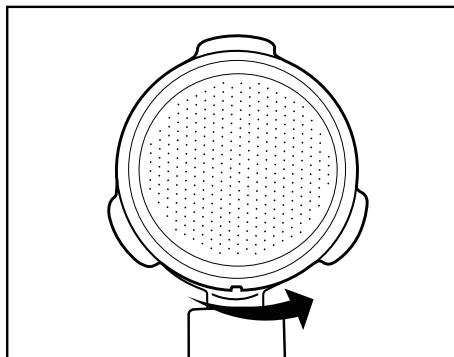


Figure 3

i Note:

- Wait until the espresso sieve **19 20** has cooled down before taking it out!
 - In order to remove the espresso sieves **19 20** from the sieve holder **18**, turn the inserted espresso sieve **19 20** until the indentation on the espresso sieve **19 20** is located directly above the indentation on the sieve holder **18**. You can now remove these espresso sieves **19 20**.
- 3) Place the sieve holder **18** in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front ("I" mark).
 - 4) Place a cup under the sieves holder **18**.
 - 5) Close the steam control **7** (turn it as far as it will go in the direction of the "—" symbol).
 - 6) Switch the appliance on using the On/Off switch **1**. The operating lamp **16** lights up. The "Espresso" control lamp **15** flashes. The appliance starts to heat up.
 - 7) As soon as the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously, press the "Espresso" button **3**. Let the water run through for about 1 minute.

i Note:

- You may need to empty the cup in between. Interrupt the process by pressing the "Espresso" button **3**. Empty the cup and press the "Espresso" button **3** again so that water flows through the appliance.
- 8) After about 1 minute, stop the pump by pressing the "Espresso" button **3** again.
 - 9) Wait until the "Espresso" control lamp **15** 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 **1**. The operating lamp **16** lights up. The "Espresso" control lamp **15** flashes. Make sure that the steam control **7** is turned in the direction of the "—" as far as the stop.
- 2) Place the sieve holder **18** in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front ("I" mark).
- 3) Press the "Espresso" button **3** so that the appliance draws water from the water tank **9**. As soon as water starts exiting the openings in the sieve holder, press the "Espresso" button **3** again to stop the pump.
- 4) Wait until the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously.
- 5) Press the "Espresso" button **3** 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.

i 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   is clean and free of coffee powder residues.

1) When the appliance is heated up:

To prepare an espresso, place the small espresso sieve  into the sieve holder .

To prepare two espressos, place the large espresso sieve  into the sieve holder .

2) Fill the small espresso sieve with espresso powder up to the Max marking. This corresponds to approx. 7 g of powder or a level measuring spoon .

Or...

Fill the large espresso sieve  with espresso powder up to the Max marking. This equates to about 7 g + 7 g of powder or two level measuring spoons .

3) Tamp down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon . Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve 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 in the appliance at the "INSERT" mark, then turn it clockwise until the handle of the sieve holder 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 .

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

WARNING!

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

The resulting spray of hot espresso would lead to injury!

- Always press the "Espresso" button   again to stop the espresso output before removing the portafilter .

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

You can now drink the espresso.

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

Note:

- If the "Espresso"   or "Steam"   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 . Remove the sieve holder from the appliance. Now empty the espresso sieve by turning the portafilter 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  (the hot water comes out of this) after each use. See also the section "**Cleaning and Care**".
- Empty the drip tray  regularly, at the latest when the float  is visible in the hole of the drip grille .

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  slowly.
- 1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to one third with cold milk.
- 2) Ensure that the steam control  is closed (turn it as far as it will go in the direction “—”).
- 3) Push the milk frother  out to the side. Always hold it by the handle .
- 4) Press the “Steam” button   4. Wait until the “Steam” control lamp  5 lights up continuously.
- 5) Hold an empty container under the milk frother  10. Slowly turn the steam control  7  in the direction “+”. Pressurised water/spray comes from the nozzle. This cleans the nozzle and the water circuit inside the appliance.
- 6) Wait 15 seconds and turn the steam control  7  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  10 gently into the milk. Hold the frothing container at a slight angle.
- 8) Slowly turn the steam control  7  in the direction “+”.
- 9) Move the frothing container around in a circular motion while keeping the tip of the nozzle under the surface of the milk: deep enough that the milk does not spray out, but shallow enough to create a thick froth. Done properly, a deep buzzing sound is audible.
- 10) As the milk froth rises, push the nozzle deeper into the milk to froth up the next “layer” and to avoid a burnt taste in the froth.

- 11) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control  approximately halfway, so that the milk is heated. Hold the frothing container at a slight angle, so that the milk gently swirls around while it is being stirred with the nozzle.
- 12) Once the milk froth has reached the desired consistency and temperature, turn the steam control  7  to off (up to the stop in the direction of the “—”).
- 13) Now you can remove the nozzle from 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  15 may flash rapidly, if you press the “Espresso” button  3 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  15 lights up continuously, the optimum temperature range for espresso has been reached again.
- 16) Switch the appliance off with the On/Off switch .

Note:

- If the “Espresso”  3 or “Steam”  4 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.

i Note:

- Always clean the milk frother ⑩ 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 ② 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 ① . The operating lamp ⑬ lights up. The "Espresso" control lamp ⑮ flashes. Make sure that the steam control ⑦  is turned in the direction of the "—" as far as the stop.

Wait until the pointer of the temperature indicator **2** 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 **7**  at least half way towards “+”.
- 4) Press the “Steam” button  **4** two times. Hot water will come out of the milk frother **10**.
- 5) Press the “Steam” button  **4** again to stop the flow of hot water.
- 6) Close the steam control **7**  (turn it as far as it will go in the direction of the “-” symbol).

Cleaning and care

WARNING!

- 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!

ATTENTION!

- 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 nozzle to cool down.

- 5) Pull the casing of the milk frother **10** off (Figure 4) 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 nozzle (Figure 4).

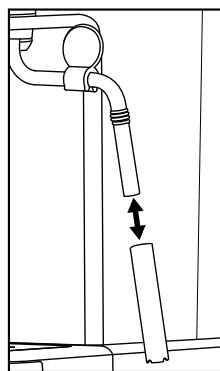


Figure 4

Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower **14** after each use:

- 1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the sieve holder **18**, wipe the entire surface of the hot water shower **14** with a moistened cloth to remove all powder residues.
- 2) Replace the sieve holder **18** without the espresso filters **19** **20**.
- 3) Place an empty cup under the portafilter **18** and press the “Espresso” button  **3**. Water flows out of the hot water shower **14** rinsing out the remaining powder residue.
- 4) After about 20 seconds, press the “Espresso” button  **3** again and switch the appliance off with the On/Off switch **1** .
- 5) Remove the sieve holder **18** again.

Cleaning the accessories

- 1) Clean the sieve holder **18**, the two espresso sieves **19** **20**, water tank **9**, the measuring spoon **21** and the drip grille **11** in warm water.

i 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.

i Note:

-  The two espresso sieves **19** **20**, the measuring spoon **21** and the drip tray **11** 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

! ATTENTION!

- Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank **9**!

The appliance has a descaling reminder function: After 500 uses, the three control lamps **5** **15** **16** all flash rapidly 5 times at the same time to remind you that the appliance needs to be descaled. If you do not descale the appliance immediately, the control lamps **5** **15** **16** 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 **9**. Follow the manufacturer's instructions for the correct amount.

- 2) Fill the water tank **9** up to the Max mark with water and replace the tank in the appliance.
- 3) Switch on the appliance using the On/Off switch **1** . Make sure the steam control **7**  is shut off.
- 4) Insert the sieve holder **18** **without** any espresso sieve **19** **20** 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 **15** lights up continuously, press the "Espresso" button  **3**.
Allow around 250 ml (around 2 cups) of descaler solution to run through and then stop the process by pressing the "Espresso" button  **3** 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 **9** 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 **9** with fresh water and fill it with fresh water up to the Max mark.
- 11) As soon as the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously, press the "Espresso" button  **3**.
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.kompennass.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) 471973_2410/482189_2410/482190_2410 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

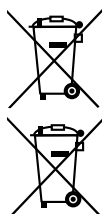
Troubleshooting

Malfuction	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 9 .	• Fill the water tank 9 with water.
	• The holes of the sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder 18 .
The espresso drips over the edges of the sieve holder 18 , not from the openings.	• The sieve holder 18 is not correctly inserted.	• Insert the sieve holder 18 correctly.
	• The sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder 18 .
	• There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder 18 .	• Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder 18 .
The espresso is cold.	• The appliance was not preheated.	• Preheat the appliance.
	• The "Espresso" control lamp 15 has not yet lit up continuously.	• Wait until the "Espresso" control lamp 15 lights up continuously.
	• The cups were not pre-warmed.	• Pre-warm the cups.
The pump is unusually noisy.	• The water tank 9 is empty.	• Fill the water tank 9 with water.

Malfunction	Cause	Solution
The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder 18 quickly).	• Not enough espresso powder. • The espresso powder is too coarsely ground.	• Use more espresso powder. • Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs out of the sieve carrier 18 slowly).	• Too much espresso powder. • The powder is too finely ground or moist. • The sieve 19 20 is blocked.	• Use less espresso powder. • Use only espresso powder specially manufactured for espresso. • Clean the sieve 19 20.
The milk does not froth.	• The milk is not cold enough. • The milk frother 10 is dirty.	• Use milk from the refrigerator. • Clean the milk frother 10.
The pump stops during operation, the "Espresso" control lamp 15 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 5 15 16 flash slowly simultaneously.	• In operation: The temperature is too high for the preparation of a perfect espresso.	• Wait until the appliance has cooled down and the control lamp "Espresso" 15 lights up continuously.
All lamps 5 15 16 flash 5 times quickly.	• When switching on the appliance: Reminder function for descaling.	• 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.



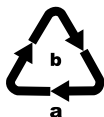
Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

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 neces-

sary. 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 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) 471973_2410/482189_2410/482190_2410 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) 471973_2410/482189_2410/482190_2410.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 471973_2410

IAN 482189_2410

IAN 482190_2410

Importer

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

For EU market



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

For GB market

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	18
Bestimmungsgemäße Verwendung	18
Verwendete Warnhinweise und Symbole	18
Lieferumfang	19
Sicherheitshinweise	19
Geräteelemente	22
Technische Daten	22
Die Temperaturanzeige	22
Erste Inbetriebnahme	23
Bedienung	23
Wassertank befüllen	23
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme	23
Aufheizen vor jedem Gebrauch	24
Espresso zubereiten	25
Cappuccino zubereiten	26
Tipps für den perfekten Espresso	27
Tipps für den Milchschaum	27
Heißes Wasser beziehen	28
Reinigen und Pflegen	28
Milchaufschäumdüse reinigen	28
Heißwasserauslass reinigen	29
Zubehörteile reinigen	29
Gerät reinigen	29
Gerät entkalken	29
Ersatzteile bestellen	30
Fehlerbehebung	31
Entsorgung	33
Gerät entsorgen	33
Verpackung entsorgen	33
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	34
Service	35
Importeur	35

Einleitung

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.

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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
---	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Nicht in Wasser tauchen
	Wechselstrom/-spannung
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Bedienungsanleitung beachten

Lieferumfang

WARNUNG!

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

❗ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, 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.

Geräteelemente

Abbildung A:

- ❶ Ein-/Aus-Schalter 
- ❷ Temperaturanzeige
- ❸ Taste „Espresso“ 
- ❹ Taste „Dampf“ 
- ❺ weiße Kontrollleuchte „Dampf“
- ❻ Stellfläche
- ❼ Dampfgregler 
- 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 Betriebsleuchte

Abbildung B:

- ⓫⓬ Griff des Siebträgers
- ⓫⓭ Siebträger
- ⓫⓮ großer Siebeinsatz
- ⓫⓯ kleiner Siebeinsatz
- ⓫⓰ Kaffeeöffel mit Stopfer

Technische Daten

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



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

Die Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige ❷ zeigt an, wie hoch das Gerät aufgeheizt hat (Abb. 1).

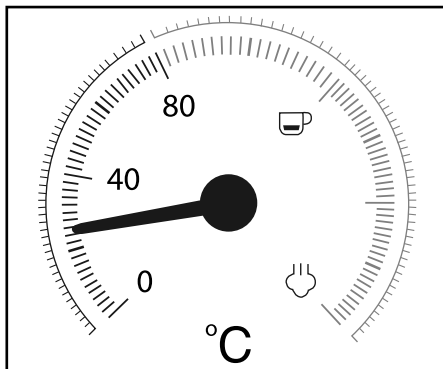


Abb. 1

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

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

Wenn Sie die Taste „Dampf“  ❷ drücken, blinkt die Kontrollleuchte „Dampf“ ❷. 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“ ❷ leuchtet durchgehend.

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, den Kaffee-
löffel **21**, die Siebeinsätze **19** **20**, das Ab-
tropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im
Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und
hitzebeständige Unterlage. Achten Sie dar-
auf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer
Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass
die Wasserstandanzeige durch die Ausspa-
rung **13** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät
ein, indem Sie ihn an der Markierung „IN-
SERT“, die sich seitlich neben dem Heißwas-
serauslass **14** befindet, am Gerät anbringen
und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen,
bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne
weist (Markierung „I“).
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netz-
steckdose.
- 6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung fol-
gendermaßen 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**“.

i Hinweis:

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

Bedienung

Wassertank befüllen

i Hinweis:

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

Aufheizen nach längerer Stand- zeit / bei erster Inbetriebnahme

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

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

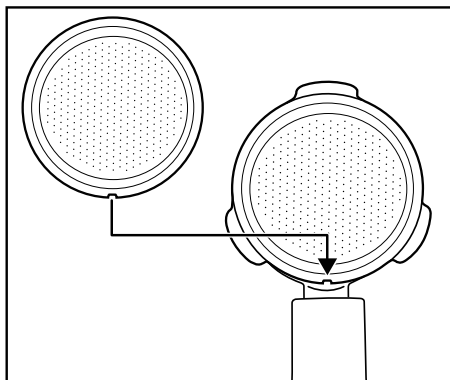


Abb. 2

- Drehen Sie dann den großen **19** oder kleinen Siebeinsatz **20** etwas, so dass dieser nicht mehr herausfallen kann (Abb. 3).

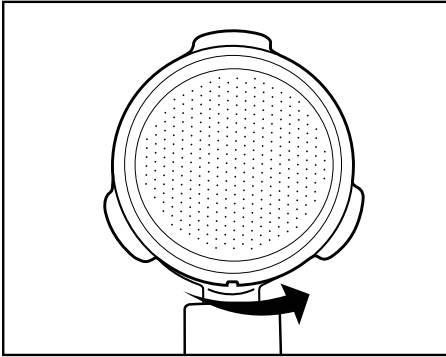


Abb. 3

i Hinweis:

- Entfernen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **19 20** erst, wenn er sich abgekühlt hat!
 - Um die Siebeinsätze **19 20** wieder aus dem Siebträger **18** herauszunehmen, drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **19 20** so weit, bis sich die Einkerbung am Siebeinsatz **19 20** über der Einkerbung am Siebträger **18** befindet. Sie können den Siebeinsatz **19 20** nun herausnehmen.
- 3) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „IN-SERT“, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „I“).
 - 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
 - 5) Drehen Sie den Dampfgregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen).
 - 6) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1** an. Die Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. Das Gerät beginnt aufzuheizen.
 - 7) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ **3**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.

i Hinweis:

- Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang, indem Sie die Taste „Espresso“ **3** drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ **3**, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.
- 8) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“ **3** noch einmal drücken.
 - 9) Warten Sie ggf., bis die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** wieder dauerhaft leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

Aufheizen vor jedem Gebrauch

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1** an. Die Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **7** bis zum Anschlag auf „–“ gedreht ist.
 - 2) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „IN-SERT“, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „I“).
 - 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“ **3**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **9** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“ **3** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
 - 4) Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet.
 - 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ **3** und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.
- Das Vorheizen ist abgeschlossen. Sie können nun einen Espresso/Cappuccino zubereiten.

i Hinweis:

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

Espresso zubereiten

i Hinweis:

- Stellen Sie immer sicher, dass der Siebeinsatz **19** **20** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:

Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie den kleinen Siebeinsatz **20** in den Siebträger **18** ein.

Um zwei Espressi zuzubereiten, setzen Sie den großen Siebeinsatz **19** in den Siebträger **18** ein.

2) Füllen Sie den kleinen Siebeinsatz **20 bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7 g Pulver oder einem gestrichenem Kaffeelöffel **21**.**

Oder...

Füllen Sie den großen Siebeinsatz **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7 g + 7 g 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 **19** **20** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.**

i Hinweis:

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

4) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „I“).

5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **6** abstellen.

6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

⚠ WARNUNG!

Entnehmen Sie niemals den Siebträger **18 während der Espressoabgabe!**

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

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

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

Sie können den Espresso nun trinken.

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

i Hinweis:

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

- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Siebeinsatz **19** **20**. Entnehmen Sie den Siebträger **18** aus dem Gerät. Entleeren Sie nun den Siebeinsatz **19** **20**, indem Sie den Siebträger **18** umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

i Hinweis:

- Reinigen Sie den Heißwasserauslass **14** unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.
- Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale **12**, spätestens jedoch, wenn die Wasserstandanzeige in der Aussparung **13** des Abtropfgitters **11** zu sehen ist.

Cappuccino zubereiten

⚠ WARNUNG!

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- Bedienen Sie den Dampfregler **7**  immer langsam.
- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
- 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **7**  bis zum Anschlag auf „-“ gedreht ist.
- 3) Schieben Sie die Milchaufschäumdüse **10** zur Seite heraus. Fassen Sie sie dabei nur am Griff **8** an.
- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **4**. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Dampf“ **5** durchgehend leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter die Milchaufschäumdüse **10**. Drehen Sie langsam den Dampfregler **7**  in Richtung „+“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So werden die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.

- 6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfregler **7**  in Richtung „+“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
- 7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen und führen Sie die Milchaufschäumdüse **10** leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfregler **7**  in Richtung „+“.
- 9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 11) Tauchen Sie schließlich die Milchaufschäumdüse **10** vollständig ein und drehen Sie den Dampfregler **7**  etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.
- 12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregler **7**  zu (bis zum Anschlag in Richtung „+“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Gehen Sie vor, wie im Kapitel „**Milchaufschäumdüse reinigen**“ beschrieben.

i 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).

i Hinweis:

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

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

i Hinweis:

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

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

i 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 Kaffeeöffels  2, ohne das Kaffeepulver zu einer zu kompakten Masse zu pressen.
- Probieren Sie aus, bis Sie das optimale Gleichgewicht aller Faktoren für Sie gefunden haben.

Tipps für den Milchschaum

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

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

Heißes Wasser beziehen

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1**  an. Die Betriebsleuchte **15** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **7**  bis zum Anschlag auf „–“ gedreht ist. Warten Sie, bis der Zeiger der Temperaturanzeige **2** ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☕“ steht und die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet.
- 2) Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse **10**.
- 3) Drehen Sie den Dampfgregler **7**  mindestens bis zur Hälfte in Richtung „+“.
- 4) Drücken Sie zweimal die Taste „Dampf“  **4**. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse **10** aus.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **4**, um den Heißwasserbezug zu stoppen.

- 6) Drehen Sie den Dampfgregler **7**  zu (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen).

Reinigen und Pflegen

⚠ WARNUNG!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Gefahr eines elektrischen Schlag!
- 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 Schlag!

! ACHTUNG!

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

Milchaufschäumdüse reinigen

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

- 7) Schieben Sie die Hülle wieder auf die Düse (Abb. 4).

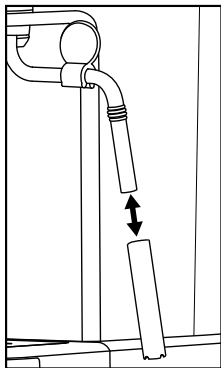


Abb. 4

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 eingesezte Siebeinsätze 19 20 wieder ein.
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger 18 und drücken Sie die Taste „Espresso“ ☞ 3. Wasser tritt aus dem Heißwasserauslass 14 aus und spült letzte Pulverreste heraus.
- 4) Drücken Sie nach ca. 20 Sekunden erneut die Taste „Espresso“ ☞ 3 und schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter 1 ⏻ aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger 18 wieder ab.

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger 18, die beiden Siebeinsätze 19 20, den Wassertank 9, 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 19 20, der Kaffeelöffel 21 und das Abtropfgitter 11 sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Gerät reinigen

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

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

Gerät entkalken

! ACHTUNG!

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

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

Gehen Sie wie folgt vor, um das Gerät zu entkalken:

- 1) Geben Sie handelsüblichen, flüssigen Entalker für Espressomaschinen in den Wassertank 9. Richten Sie sich für die richtige Menge nach den Herstellerangaben.

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



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) 471973_2410/482189_2410/482190_2410 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Länder eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Fehlerbehebung

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

Störung	Ursache	Lösung
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger 18).	• Zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	• Der Siebeinsatz 19 20 ist verstopft.	• Siebeinsatz 19 20 reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Die Milchaufschäumdüse 10 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse 10 .
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 blinkt.	• Die Pumpe stoppt nach ca. 3 Minuten Betrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
Alle Leuchten 5 15 16 blinken gleichzeitig 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 5 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 Kassenbono 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 (Kassenbono) 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 Serviceneiederlassung 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 Kassenbono und die Artikelnummer (IAN) 471973_2410/482189_2410/482190_2410 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer 471973_2410/482189_2410/482190_2410 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 471973_2410

IAN 482189_2410

IAN 482190_2410

Importeur

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

Für den EU-Markt



KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen:

03 / 2025 · Ident.-No.: SEMC1100A1-122024-1

IAN 471973/482189/482190_2410