



## **MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO SEMC 1100 A1**

(IT) (MT)

### **MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO**

Istruzioni per l'uso

(DE) (AT) (CH)

### **ESPRESSOMASCHINE**

Bedienungsanleitung

(GB) (MT)

### **ESPRESSO MACHINE**

Operating instructions

IAN 471973/482189/482190\_2410



IT MT

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

---

GB MT

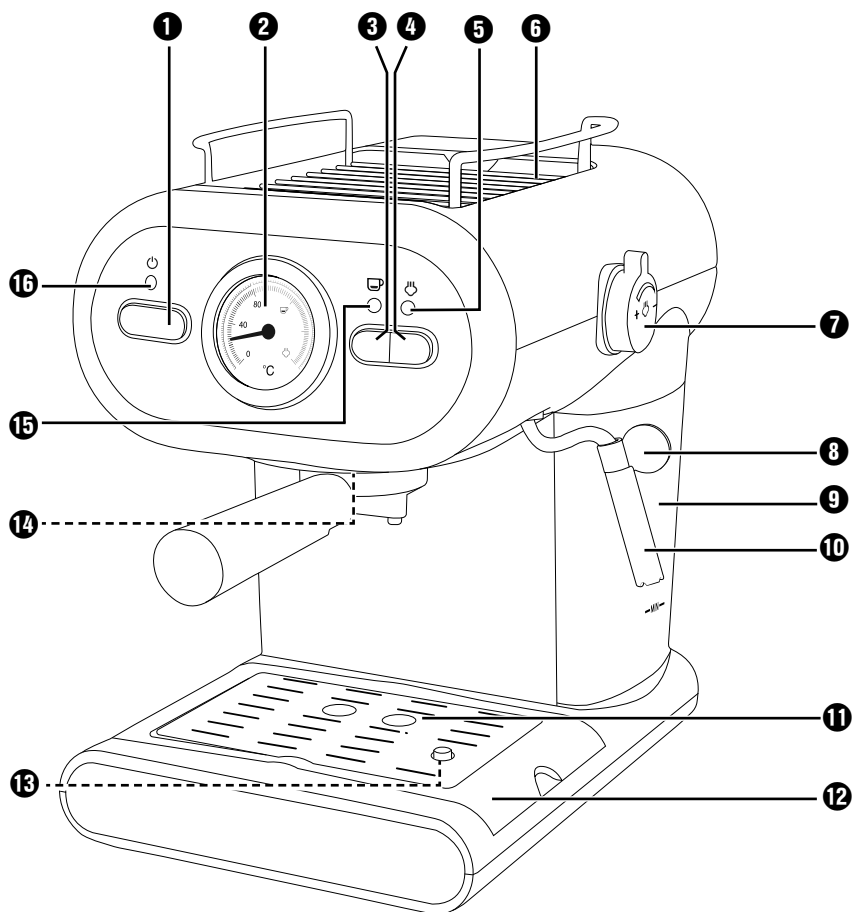
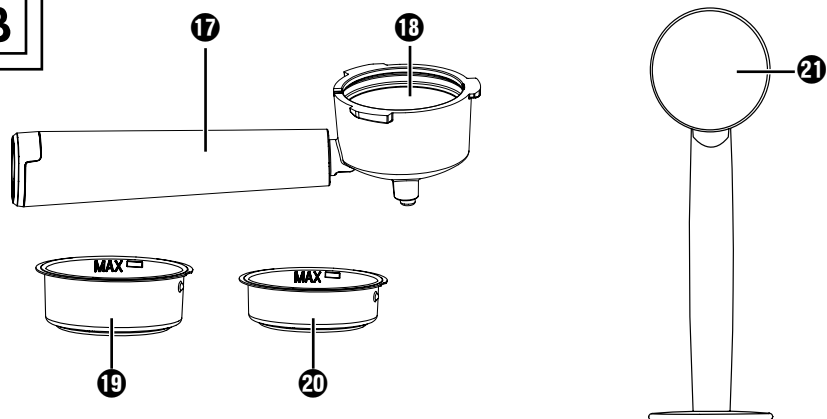
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

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  |
| GB / MT      | Operating instructions | Page   | 19 |
| DE / AT / CH | Bedienungsanleitung    | Seite  | 35 |

**A****B**

---

# Indice

|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Introduzione</b>                                                               | <b>2</b>  |
| Uso conforme                                                                      | 2         |
| Avvertenze e simboli utilizzati                                                   | 2         |
| <b>Volume della fornitura / ispezione per eventuali danni da trasporto</b>        | <b>3</b>  |
| <b>Indicazioni relative alla sicurezza</b>                                        | <b>3</b>  |
| <b>Elementi dell'apparecchio</b>                                                  | <b>6</b>  |
| <b>Dati tecnici</b>                                                               | <b>6</b>  |
| <b>La visualizzazione della temperatura</b>                                       | <b>6</b>  |
| <b>Prima messa in funzione</b>                                                    | <b>7</b>  |
| <b>Funzionamento</b>                                                              | <b>7</b>  |
| Riempimento del serbatoio dell'acqua                                              | 7         |
| Riscaldamento dopo un lungo periodo di inutilizzo / alla prima messa in esercizio | 7         |
| Riscaldamento prima di ogni uso                                                   | 8         |
| Preparazione dell'espresso                                                        | 9         |
| Preparazione del cappuccino                                                       | 10        |
| Consigli per un caffè perfetto                                                    | 11        |
| Consigli per la schiuma di latte                                                  | 11        |
| Prelievo di acqua calda                                                           | 12        |
| <b>Pulizia e manutenzione</b>                                                     | <b>12</b> |
| Pulizia del montalatte                                                            | 12        |
| Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente                              | 13        |
| Pulizia degli accessori                                                           | 13        |
| Pulizia dell'apparecchio                                                          | 13        |
| Eliminazione del calcare dall'apparecchio                                         | 13        |
| <b>Ordinazione dei pezzi di ricambio</b>                                          | <b>14</b> |
| <b>Eliminazione dei guasti</b>                                                    | <b>15</b> |
| <b>Smaltimento</b>                                                                | <b>16</b> |
| Smaltimento dell'apparecchio                                                      | 16        |
| Smaltimento dell'imballaggio                                                      | 17        |
| <b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b>                                     | <b>17</b> |
| Assistenza                                                                        | 18        |
| Importatore                                                                       | 18        |

# 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.

## 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.

## Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>PERICOLO!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „PERICOLO“ indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.                 |
|  | <b>AVVERTENZA!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „AVVERTENZA“ indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione. |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>CAUTELA!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „Cautela“ indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata. |
|   | <b>ATTENZIONE!</b> Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „ATTENZIONE“ indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.                              |
|   | <b>Nota:</b> Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.                                                                                                                                  |
|   | Non immergere in acqua!                                                                                                                                                                                                           |
|   | Corrente/tensione alternata                                                                                                                                                                                                       |
|   | Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.                                                                                                            |
|  | Leggere le istruzioni.                                                                                                                                                                                                            |

---

## Volume della fornitura / ispezione per eventuali danni da trasporto

### **AVVERTENZA!**

- 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!
  - 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.
- 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.

## 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
- ⓫ Vaschetta di raccolta gocce
- ⓫ Intaglio per il galleggiante rosso
- ⓫ Doccia di acqua bollente
- ⓫ Spia di controllo bianca "Espresso"
- ⓫ Spia di esercizio rossa

Figura B:

- ⓫ Manico del portafiltro
- ⓫ Portafiltro
- ⓫ Filtro per espresso grande
- ⓫ Filtro per espresso piccolo
- ⓫ Misurino con pressino

## Dati tecnici

|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| Tensione di rete  | 220 - 240 V ~, 50-60 Hz |
| Tensione nominale | 1100 W                  |
| Pressione pompa   | ca. 1,5 MPa (15 bar)    |

## La visualizzazione della temperatura

La visualizzazione della temperatura ❷ indica a quale temperatura si è riscaldato l'apparecchio (Figura 1).

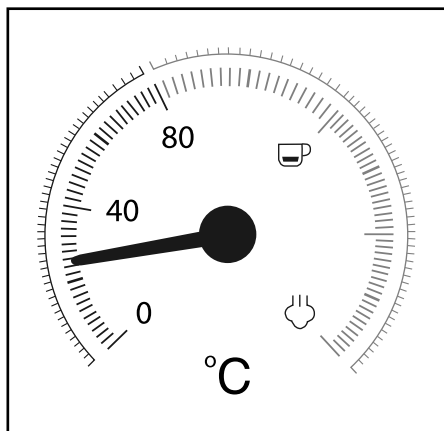


Figura 1

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 ❶ è accesa. La spia di controllo "Espresso" ❶ 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" ❶ 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 **18**, il misurino **20**, i filtri per espresso **19** **20**, la griglia di scolo **11** e il serbatoio dell'acqua **9** 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 **11** in modo tale che il galleggiante possa spuntare attraverso l'incavo **13** che si trova nella griglia di scolo **11**.
- 4) Inserire il portafiltro **18** nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente **14** e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro **17** 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**".

### **i** 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 **7**  nella direzione "+" in modo tale che l'aria possa fuoriuscire dai condotti dell'apparecchio (il tasto "Vapore"  **4** 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

#### **i** Nota:

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

- 1) Staccare il serbatoio dell'acqua **9** e riempirlo d'acqua:  
versare acqua fino alla tacca Min.  
Non superare la tacca Max.
- 2) Collocare nuovamente il serbatoio dell'acqua **9** 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 **9**.
- 2) Collocare il filtro per espresso grande **19** o piccolo **20** nel portafiltro **18**.
  - Badare che il piccolo intaglio presente sul filtro per espresso grande **19** o piccolo **20** all'atto dell'inserimento si trovi sopra l'intaglio presente sul portafiltro **18**. (Figura 2).

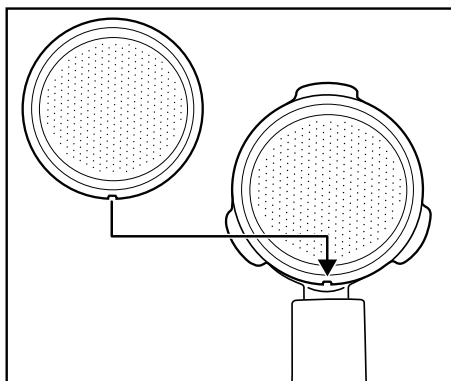


Figura 2

- Ruotare poi leggermente il filtro per espresso grande **19** o piccolo **20** in modo tale che non possa più cadere fuori (Figura 3).

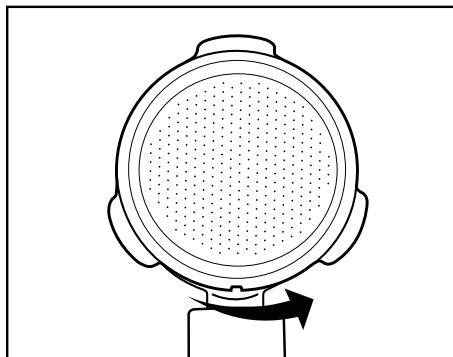


Figura 3

### **i Nota:**

- Rimuovere il filtro per espresso **19** **20** inserito solo dopo che si è raffreddato!
  - Per estrarre nuovamente il filtro per espresso **19** **20** dal portafiltro **18**, ruotare il filtro per espresso **19** **20** inserito fino a quando l'intaglio presente sul filtro per espresso **19** **20** non viene a trovarsi sopra l'intaglio presente sul portafiltro **18**. Ora si può sfilare il filtro per espresso **19** **20**.
- 3) Inserire il portafiltro **18** nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente **14** e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro **17** non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „I“).
  - 4) Collocare una tazza sotto il portafiltro **18**.
  - 5) Ruotare il regolatore di vapore **7** (ruotare fino all'arresto in direzione „I“).
  - 6) Accendere l'apparecchio con l'interruttore **1** . La spia di esercizio **16** è accesa. La spia di controllo "Espresso" **15** lampeggia. L'apparecchio inizia a riscaldare.
  - 7) Non appena la spia di controllo "Espresso" **15** resta accesa, premere il tasto "Espresso" **3**. Lasciare scorrere l'acqua per circa 1 minuto.

### **i Nota:**

- Potrebbe essere necessario svuotare la tazza di tanto in tanto. A tale scopo fermare l'operazione premendo il tasto "Espresso" **3**. Svuotare la tazza e premere nuovamente il tasto "Espresso" **3** affinché l'acqua continui a scorrere attraverso l'apparecchio.
- 8) Dopo circa 1 minuto fermare la pompa premendo nuovamente il tasto "Espresso" **3**.
  - 9) Eventualmente attendere che la spia di controllo "Espresso" **15** 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 **1** . La spia di esercizio **16** è accesa. La spia di controllo "Espresso" **15** lampeggia. Assicurarsi che il regolatore di vapore **7** sia ruotato su „I“ fino alla battuta.
- 2) Inserire il portafiltro **18** nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente **14** e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro **17** non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „I“).
- 3) Premere il tasto "Espresso" **3** in modo tale che l'apparecchio possa tirare acqua dal serbatoio **9**. Non appena l'acqua comincia a fuoriuscire dai fori del portafiltro, premere nuovamente il tasto "Espresso" **3** in modo tale che la pompa si fermi.
- 4) Attendere che la spia di controllo "Espresso" **15** resti fissa.
- 5) Premere nuovamente il tasto "Espresso" **3** 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.

**i Nota:**

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

## Preparazione dell'espresso

**i 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) Comprimer 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. Comprimer nuovamente la miscela in polvere per espresso.

**i 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 **6**.
- 6) Non appena la spia di controllo "Espresso" **15** resta accesa, premere il tasto "Espresso"  **3**.

### **⚠ AVVERTENZA!**

#### **Non rimuovere mai il portafiltro **18** durante la fuoriuscita dell'espresso!**

Gli spruzzi di espresso bollente possono provocare lesioni!

- Premere sempre nuovamente il tasto "Espresso"  **3** per interrompere l'erogazione del caffè prima di rimuovere il portafiltro **18**.
- 7) Quando la/le tazza/e è/sono riempita/e fino alla quantità desiderata (ca. 20 ml per tazza), premere nuovamente il tasto "Espresso"  **3** in modo tale che non venga più pompata acqua.

A questo punto è possibile consumare l'espresso.

- 8) Spegner l'apparecchio dall'interruttore **1** .

**i Nota:**

- Se non si premono i tasti "Espresso"  **3** o "Vapore"  **4** per circa 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.
- 9) Dopo ogni uso rimuovere la miscela in polvere per espresso dal filtro per espresso **19** **20**. Rimuovere il portafiltro **18** dall'apparecchio. Svotare il filtro **19** **20** girando e scuotendo il portafiltro **18** per fare fuoriuscire la polvere di caffè. Smaltire la miscela in polvere per espresso sempre nel rispetto dell'ambiente, ad esempio nei rifiuti organici.

### **i Nota:**

- Pulire assolutamente la doccia di acqua bollente **14** (da cui fuoriesce l'acqua bollente) dopo ogni uso. Leggere al riguardo il capitolo "**Pulizia e manutenzione**".
- Svuotare regolarmente la vaschetta raccogli-gocce **12**, al più tardi quando si riesce a intravedere il galleggiante nell'intaglio **13** della griglia di scolo **11**.

## **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 **7** .
- 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 **7**  sia chiuso (ruotare fino all'arresto in direzione "**—**").
  - 3) Espellere lo schiumatore per il latte **10** dal lato. Afferrarlo solo dalla maniglia **8**.
  - 4) Premere il tasto "Vapore"  **4**. Attendere che la spia di controllo "Vapore" **5** resti fissa.
  - 5) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte **10**. Ruotare lentamente il regolatore di vapore **7**  in direzione "**+**". Dall'ugello usciranno condensa/spruzzi d'acqua. In tal modo si ottiene la pulizia dell'ugello e del circuito idrico dell'apparecchio.
  - 6) Attendere 15 secondi e ruotare poi il regolatore di vapore **7**  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 **10** nel latte. Nel farlo mantenere il contenitore in posizione leggermente obliqua.
  - 8) Ruotare lentamente il regolatore di vapore **7**  in direzione "**+**".
  - 9) Muovere il contenitore per la schiuma con movimento circolare tenendo la punta dell'ugello appena al di sotto della superficie del latte e comunque a una profondità sufficiente in modo che il latte non spruzzi e a un'altezza sufficiente in modo che si formi una spessa schiuma. Se il procedimento viene effettuato correttamente, si udrà un caratteristico borbottio.
  - 10) Quando comincia a formarsi la schiuma, immergere ulteriormente l'ugello, per ottenere la schiumatura dello "strato" successivo ed evitare che la schiuma già formata si bruci.
  - 11) Immergere quindi completamente l'ugello e chiudere il regolatore di vapore **7**  più o meno per metà in modo che il latte si riscaldi. Tenere il contenitore in posizione leggermente obliqua per girare il latte delicatamente, mentre lo si mescola con l'ugello.
  - 12) Quando la schiuma di latte raggiunge la consistenza e la temperatura desiderata, richiudere il regolatore di vapore **7**  (ruotandolo fino all'arresto in direzione "**—**").
  - 13) Estrarre prima l'ugello dal latte.
  - 14) Procedere come descritto al capitolo "**Pulizia del montalatte**".
- ### **i Nota:**
- Per preparare un cappuccino utilizzare sempre tazze più grandi di quelle dell'espresso, poiché bisogna aggiungerci 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).

### **i) Nota:**

- È possibile che la spia di controllo "Espresso" **15** lampeggi velocemente dopo aver premuto il tasto "Espresso" **3** 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) Spegnerne l'apparecchio dall'interruttore **1**



### **i) Nota:**

- Se non si premono i tasti "Espresso" **3** o "Vapore" **4** 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.

### **i) 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 **2** 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 1 . La spia di esercizio 15 è accesa. La spia di controllo "Espresso" 15 lampeggia. Assicurarsi che il regolatore di vapore 7 sia ruotato su "—" fino alla battuta. Attendere che l'indicatore per la visualizzazione della temperatura 2 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 7 almeno fino alla metà verso "+".
- 4) Premere due volte il tasto "Vapore" 4. Dal montalatte 10 esce acqua calda.
- 5) Premere nuovamente il tasto "Vapore" 4 per arrestare il prelievo di acqua calda.
- 6) Ruotare il regolatore di vapore 7 (ruotare fino all'arresto in direzione "—").

## Pulizia e manutenzione

### AVVERTENZA!

- 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!

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

## Pulizia del montalatte

- 1) Collocare un contenitore vuoto sotto il montalatte 10.
- 2) Portare il regolatore di vapore 7 direttamente dopo l'uso su "+" e fare uscire del vapore per qualche secondo.
- 3) Chiudere il regolatore di vapore 7 (ruotare fino all'arresto in direzione "—"), spegnere l'apparecchio e tirare la spina.
- 4) Fare raffreddare l'ugello.
- 5) Sfilare l'involucro del montalatte 10 (Figura 4) 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 sull'ugello (Figura 4).

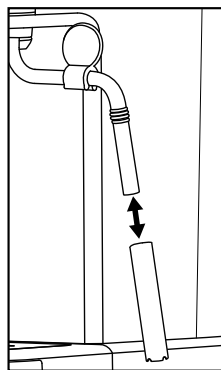


Figura 4

## 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"  **3**. 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"  **3** e spegnere l'apparecchio dall'interruttore **1** .
- 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 **9**, 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 **19** **20**, il misurino **21** e la griglia di scolo **11** 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!**

- Evitare che si crei vapore quando la soluzione anticalcare si trova nel serbatoio dell'acqua **9**!

L'apparecchio dispone di una funzione di memoria per l'eliminazione del calcare: dopo 500 preparazioni le tre spie di controllo **5** **15** **16** lampeggiano tutte allo stesso tempo velocemente per 5 volte, 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 **5** **15** **16** 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 **9** 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 **9** fino al segno del massimo e inserirlo nell'apparecchio.
- 3) Accendere l'apparecchio dall'interruttore **1** . Il regolatore di vapore **7**  è chiuso.
- 4) Inserire il portafiltro **18** **senza** filtro per espresso **19** **20** 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"  resta accesa, premere il tasto "Espresso"  3.  
Far scorrere circa 250 ml (circa 2 tazze) di soluzione anticalcare e arrestare poi l'operazione premendo nuovamente il tasto "Espresso"  3. 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  9 completamente.
- 9) Posizionare un recipiente di grandezza adeguata (min. 1 litro) sotto le aperture del portafiltro.
- 10) Sciacquare il serbatoio dell'acqua  9 con acqua pulita e versarvi acqua pulita fino al segno del massimo.
- 11) Non appena la spia di controllo "Espresso"  resta accesa, premere il tasto "Espresso"  3.  
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.

### **Nota:**

- 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) 471973\_2410/482189\_2410/482190\_2410.
- Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

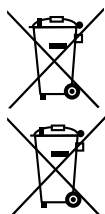
## Eliminazione dei guasti

| Guasto                                                                                                | Causa                                                                                                                                          | Soluzione                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'espresso non fuoriesce più.                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>La miscela in polvere per l'espresso è troppo umida e/o compressa eccessivamente.</li> </ul>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparare nuovamente l'espresso, evitando di comprimere eccessivamente la miscela in polvere, o sostituendola completamente.</li> </ul> |
|                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Il serbatoio dell'acqua <b>9</b> è privo d'acqua.</li> </ul>                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua <b>9</b>.</li> </ul>                                                                         |
|                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.</li> </ul>                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire il portafiltro <b>18</b>.</li> </ul>                                                                                             |
| L'espresso gocciola sui bordi del portafiltro <b>18</b> invece di colare attraverso le aperture.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Il portafiltro <b>18</b> non è stato inserito correttamente.</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Inserire correttamente il portafiltro <b>18</b>.</li> </ul>                                                                             |
|                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.</li> </ul>                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire il portafiltro <b>18</b>.</li> </ul>                                                                                             |
|                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sul margine del portafiltro <b>18</b> si trovano residui di miscela in polvere per espresso.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rimuovere i residui di miscela dai margini del portafiltro <b>18</b>.</li> </ul>                                                        |
| L'espresso è freddo.                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>L'apparecchio non è stato preriscaldato.</li> </ul>                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Preriscaldare l'apparecchio.</li> </ul>                                                                                                 |
|                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>La spia di controllo "Espresso" <b>15</b> non è ancora restata fissa.</li> </ul>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Attendere che la spia di controllo "Espresso" <b>15</b> resti fissa.</li> </ul>                                                         |
|                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le tazze non sono state preriscaldate.</li> </ul>                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Preriscaldare le tazze.</li> </ul>                                                                                                      |
| La pompa fa rumore durante il funzionamento.                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Il serbatoio dell'acqua <b>9</b> è vuoto.</li> </ul>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua <b>9</b>.</li> </ul>                                                                         |
| La crema è troppo chiara (l'espresso scorre troppo rapidamente attraverso il portafiltro <b>18</b> ). | <ul style="list-style-type: none"> <li>La miscela in polvere per espresso è troppo scarsa.</li> </ul>                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare una maggiore quantità di miscela in polvere per espresso.</li> </ul>                                                         |
|                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>La miscela in polvere per espresso è macinata troppo grossolanamente.</li> </ul>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.</li> </ul>                                              |

| Guasto                                                                                      | Causa                                                                                       | Soluzione                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La crema è troppo scura (l'espresso scorre troppo lentamente attraverso il portafiltro 18). | • 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 19 20 è otturato.                                                               | • Pulire il filtro 19 20.                                                                                             |
| Il latte non produce schiuma.                                                               | • Il latte non è sufficientemente freddo.                                                   | • Utilizzare latte appena prelevato dal frigorifero.                                                                  |
|                                                                                             | • Il montalatte 10 è sporco.                                                                | • Pulire Il montalatte 10.                                                                                            |
| La pompa si arresta durante il funzionamento, la spia di controllo "Espresso" 15 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 5 15 16 lampeggiano brevemente e contemporaneamente.                          | • In funzione: 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" 15 resti accesa in modo fisso. |
| Tutte le spie 5 15 16 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, 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) 471973\_2410/482189\_2410/482190\_2410 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 **telefonticamente** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 471973\_2410/482189\_2410/482190\_2410 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

### IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)

### MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)

IAN 471973\_2410

IAN 482189\_2410

IAN 482190\_2410

## 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](http://www.kompernass.com)

---

# Contents

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Introduction</b>                                        | <b>20</b> |
| Intended use                                               | 20        |
| Warnings and symbols used                                  | 20        |
| <b>Package contents/ Transport inspection</b>              | <b>20</b> |
| <b>Safety instructions</b>                                 | <b>21</b> |
| <b>Appliance elements</b>                                  | <b>23</b> |
| <b>Technical data</b>                                      | <b>23</b> |
| <b>Temperature display</b>                                 | <b>23</b> |
| <b>First use</b>                                           | <b>24</b> |
| <b>Operation</b>                                           | <b>24</b> |
| Filling the water tank                                     | 24        |
| Heating after a long time of inactivity / during first use | 24        |
| Heating up before every use                                | 25        |
| Preparing espresso                                         | 26        |
| Preparing cappuccino                                       | 27        |
| Tips for the perfect espresso                              | 28        |
| Tips for the milk froth                                    | 28        |
| Drawing hot water                                          | 28        |
| <b>Cleaning and care</b>                                   | <b>29</b> |
| Cleaning the milk frother                                  | 29        |
| Cleaning the hot water shower                              | 29        |
| Cleaning the accessories                                   | 30        |
| Cleaning the appliance                                     | 30        |
| Descaling the appliance                                    | 30        |
| <b>Ordering replacement parts</b>                          | <b>31</b> |
| <b>Troubleshooting</b>                                     | <b>31</b> |
| <b>Disposal</b>                                            | <b>32</b> |
| Disposal of the appliance                                  | 32        |
| Disposal of the packaging                                  | 33        |
| <b>Kompernass Handels GmbH warranty</b>                    | <b>33</b> |
| Service                                                    | 34        |
| Importer                                                   | 34        |

# 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):

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>DANGER!</b> 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.       |
|  | <b>WARNING!</b> 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.    |
|  | <b>CAUTION!</b> 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. |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ATTENTION!</b> A warning with this symbol and the signal word „ATTENTION“ indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided. |
|  | <b>Note:</b> 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:

- 1 On/Off switch
- 2 Temperature indicator
- 3 "Espresso" button
- 4 "Steam" button
- 5 White control lamp "Steam"
- 6 Storage space
- 7 Steam control
- 8 Handle
- 9 Water tank
- 10 Milk frother
- 11 Drip grille
- 12 Drip tray
- 13 Opening for the red float
- 14 Hot water shower
- 15 White control lamp "Espresso"
- 16 Red operating lamp

Figure B:

- 17 Portafilter handle
- 18 Portafilter
- 19 Large espresso sieve
- 20 Small espresso sieve
- 21 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) |

## Temperature display

The temperature indicator 2 indicates how far the appliance has heated up (Figure 1).

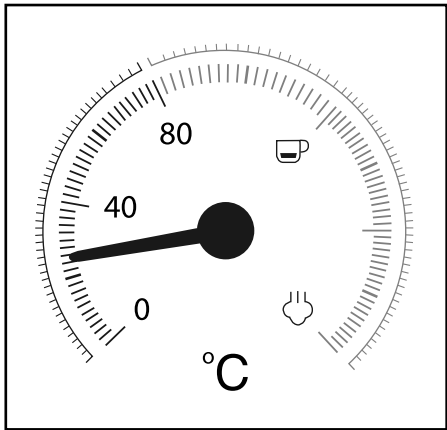


Figure 1

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 16 lights up. The "Espresso" control lamp 15 flashes.

Once the pointer reaches the red portion of the scale, the temperature is high enough to prepare an espresso. The "Espresso" control lamp 15 lights up permanently.

When you press the "Steam" button 4, the "Steam" control lamp 5 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 **18**, the measuring spoon **21**, the espresso sieve **19** **20**, 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 **13** can protrude through the hole in the drip grille **11**.
- 4) 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).
- 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 **20** in the sieve holder **18**:
  - Make sure that the small indentation on the large **19** or small espresso sieve **20** is located above the indentation on the sieve holder **18** when inserted (Figure 2).

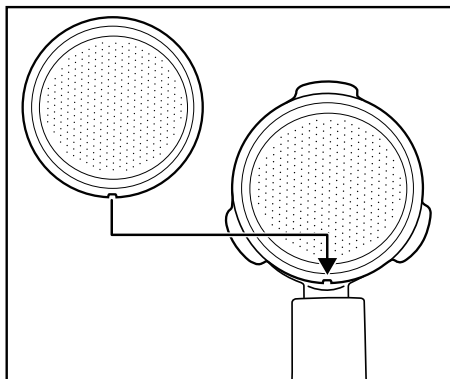


Figure 2

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

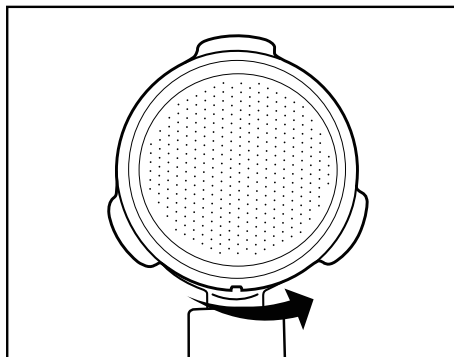


Figure 3

**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**.
- 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).
  - Place a cup under the sieves holder **18**.
  - Close the steam control **7** (turn it as far as it will go in the direction of the "—" symbol).
  - 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.
  - 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.

**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.
- After about 1 minute, stop the pump by pressing the "Espresso" button **3** again.
  - 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.

- 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.
- 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).
- 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.
- Wait until the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously.
- 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.

**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

### **i Note:**

- Always ensure that the espresso sieve **19** **20** is clean and free of coffee powder residues.

#### 1) When the appliance is heated up:

To prepare an espresso, place the small espresso sieve **20** into the sieve holder **18**.

To prepare two espressos, place the large espresso sieve **19** into the sieve holder **18**.

#### 2) Fill the small espresso sieve **20** 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 **19** 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 **19** **20** is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

### **i 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 **18** in the appliance at the "INSERT" mark, then turn it clockwise until the handle of the sieve holder **17** 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**.

- 6) As soon as the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously, press the "Espresso" button  **3**. The espresso flows into the cup(s).

### **⚠ WARNING!**

**Never remove the sieve holder **18** while the espresso is coming out!**

The resulting spray of hot espresso would lead to injury!

- Always press the "Espresso" button  **3** again to stop the espresso output before removing the portafilter **18**.

#### 7) Once the cups are filled up to the required amount (about 20 ml per cup), press the "Espresso" button **3** to stop the water being pumped through.

You can now drink the espresso.

#### 8) Switch the appliance off with the on/off switch **1** .

### **i Note:**

- If the "Espresso"  **3** or "Steam"  **4** 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 **19** **20**. Remove the sieve holder **18** from the appliance. Now empty the espresso sieve **19** **20** by turning the portafilter **18** 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.

### **i Note:**

- Clean the hot water shower **14** (the hot water comes out of this) after each use. See also the section "**Cleaning and Care**".
- Empty the drip tray **12** regularly, at the latest when the float **13** is visible in the hole of the drip grille **11**.

## 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).

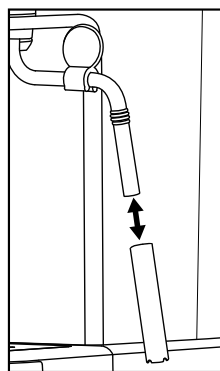


Figure 4

## 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.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) 471973\_2410/482189\_2410/482190\_2410 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

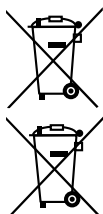
## Troubleshooting

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

| <b>Malfunction</b>                                                                    | <b>Cause</b>                                                                                                                                                                     | <b>Solution</b>                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder <b>18</b> quickly). | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Not enough espresso powder.</li> <li>• The espresso powder is too coarsely ground.</li> </ul>                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use more espresso powder.</li> <li>• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.</li> </ul>                                          |
| The crema is too dark (the espresso runs out of the sieve carrier <b>18</b> slowly).  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much espresso powder.</li> <li>• The powder is too finely ground or moist.</li> <li>• The sieve <b>19 20</b> is blocked.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use less espresso powder.</li> <li>• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.</li> <li>• Clean the sieve <b>19 20</b>.</li> </ul> |
| The milk does not froth.                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The milk is not cold enough.</li> <li>• The milk frother <b>10</b> is dirty.</li> </ul>                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use milk from the refrigerator.</li> <li>• Clean the milk frother <b>10</b>.</li> </ul>                                                                |
| The pump stops during operation, the "Espresso" control lamp <b>15</b> flashes.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The pump stops after about 3 minutes of operation to prevent overheating.</li> </ul>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow the appliance to cool down before you use it again.</li> </ul>                                                                                   |
| All lamps <b>5 15 16</b> flash slowly simultaneously.                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• In operation: The temperature is too high for the preparation of a perfect espresso.</li> </ul>                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wait until the appliance has cooled down and the control lamp "Espresso" <b>15</b> lights up continuously.</li> </ul>                                  |
| All lamps <b>5 15 16</b> flash 5 times quickly.                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• When switching on the appliance: Reminder function for descaling.</li> </ul>                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descale the appliance as described in the section "Descaling the appliance".</li> </ul>                                                                |

## 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 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](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://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](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

### **(MT)** Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

---

# Inhaltsverzeichnis

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Einleitung</b>                                             | <b>36</b> |
| Bestimmungsgemäße Verwendung                                  | 36        |
| Verwendete Warnhinweise und Symbole                           | 36        |
| <b>Lieferumfang</b>                                           | <b>37</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b>                                    | <b>37</b> |
| <b>Geräteelemente</b>                                         | <b>40</b> |
| <b>Technische Daten</b>                                       | <b>40</b> |
| <b>Die Temperaturanzeige</b>                                  | <b>40</b> |
| <b>Erste Inbetriebnahme</b>                                   | <b>41</b> |
| <b>Bedienung</b>                                              | <b>41</b> |
| Wassertank befüllen                                           | 41        |
| Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme | 41        |
| Aufheizen vor jedem Gebrauch                                  | 42        |
| Espresso zubereiten                                           | 43        |
| Cappuccino zubereiten                                         | 44        |
| Tipps für den perfekten Espresso                              | 45        |
| Tipps für den Milchschaum                                     | 45        |
| Heißes Wasser beziehen                                        | 46        |
| <b>Reinigen und Pflegen</b>                                   | <b>46</b> |
| Milchaufschäumdüse reinigen                                   | 46        |
| Heißwasserauslass reinigen                                    | 47        |
| Zubehörteile reinigen                                         | 47        |
| Gerät reinigen                                                | 47        |
| Gerät entkalken                                               | 47        |
| <b>Ersatzteile bestellen</b>                                  | <b>48</b> |
| <b>Fehlerbehebung</b>                                         | <b>49</b> |
| <b>Entsorgung</b>                                             | <b>50</b> |
| Gerät entsorgen                                               | 50        |
| Verpackung entsorgen                                          | 51        |
| <b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b>                    | <b>51</b> |
| Service                                                       | 52        |
| Importeur                                                     | 52        |

# 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):

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>GEFAHR!</b> 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. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>WARNUNG!</b> 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.       |
|    | <b>VORSICHT!</b> 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. |
|    | <b>ACHTUNG!</b> 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.                                     |
|    | <b>Hinweis:</b> 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:

- ⓫ Griff des Siebträgers
- ⓬ Siebträger
- ⓭ großer Siebeinsatz
- ⓮ kleiner Siebeinsatz
- ⓯ Kaffeeöffel mit Stopfer

# Technische Daten

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

# Die Temperaturanzeige

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

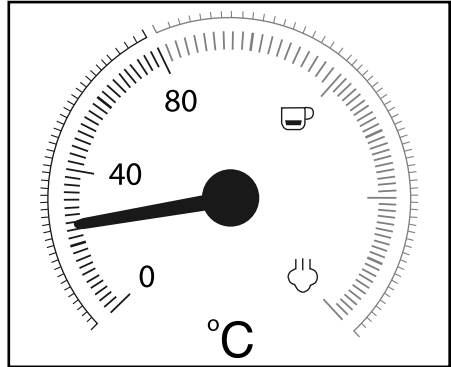


Abb. 1

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).

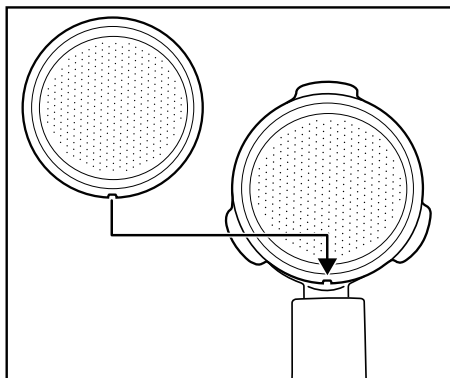


Abb. 2

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

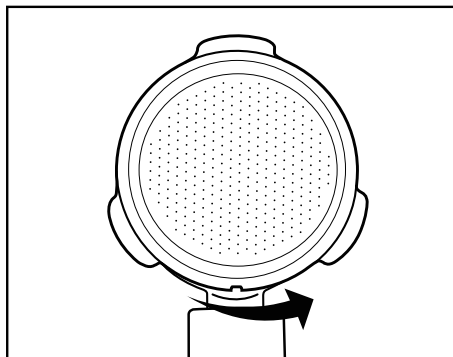


Abb. 3

### **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 **4** 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 Kaffeelöffels  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.

- Enthraumte 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 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!

- 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).

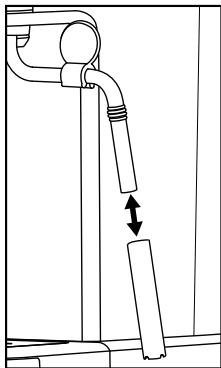


Abb. 4

## 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 <b>18</b> ).     | • Zu viel espressopulver.                                                               | • Weniger espressopulver verwenden.                                                                          |
|                                                                                         | • Das pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.                                          | • Nur speziell für espresso hergestelltes espressopulver verwenden.                                          |
|                                                                                         | • Der siebeinsatz <b>19</b> <b>20</b> ist verstopft.                                    | • Siebeinsatz <b>19</b> <b>20</b> reinigen.                                                                  |
| Die Milch schäumt nicht auf.                                                            | • Die Milch ist nicht kalt genug.                                                       | • Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.                                                                   |
|                                                                                         | • Die milchaufschäumdüse <b>10</b> ist verschmutzt.                                     | • Reinigen Sie die milchaufschäumdüse <b>10</b> .                                                            |
| Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte „Espresso“ <b>15</b> 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 <b>5</b> <b>15</b> <b>16</b> 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“ <b>15</b> durchgehend leuchtet. |
| Alle Leuchten <b>5</b> <b>15</b> <b>16</b> 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 Kassenbonund 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](http://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](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Versione delle informazioni · Last Information Update · Stand der Informationen:

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

---

IAN 471973/482189/482190\_2410