

SILVERCREST®



CAFETERA ESPRESSO MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO SEM 1100 C5

(ES)

CAFETERA ESPRESSO

Instrucciones de uso

(PT)

MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

IAN 472492_2407

(ES) (IT) (PT)



ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT MT

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

PT

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

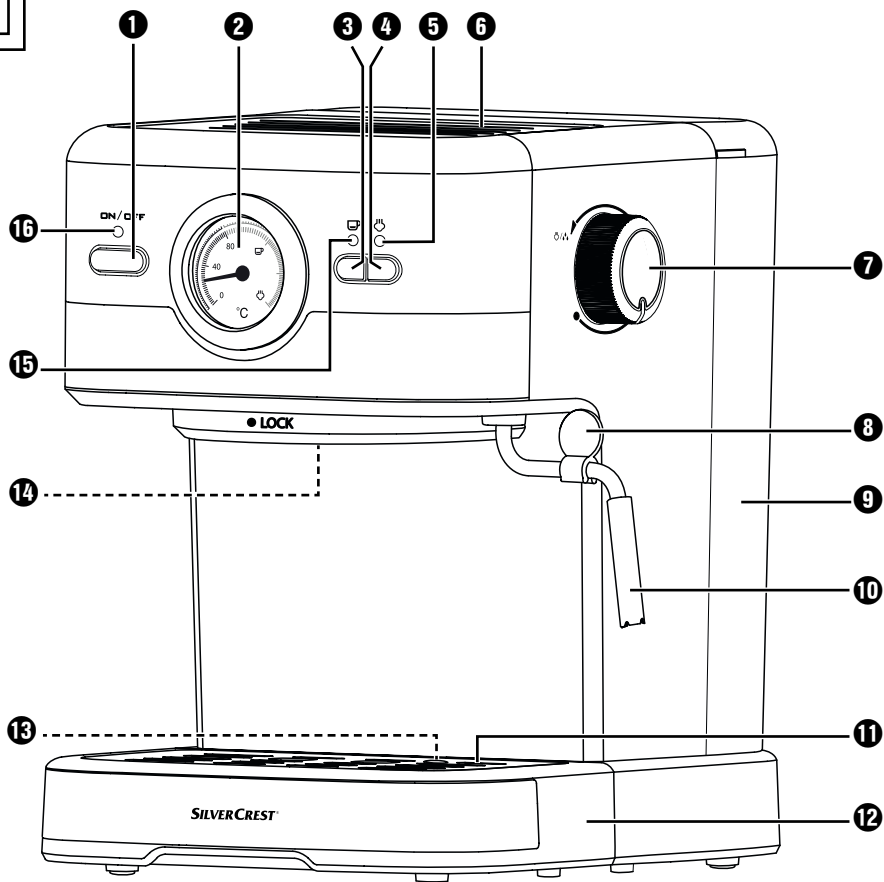
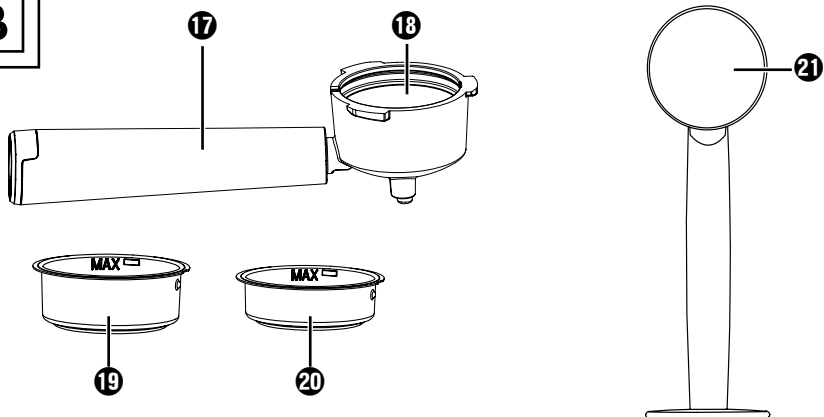
GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	19
PT	Manual de instruções	Página	37
GB / MT	Operating instructions	Page	55
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	71

A**B**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	2
Volumen de suministro/inspección de transporte	3
Indicaciones de seguridad	3
Elementos del aparato	6
Características técnicas	6
El indicador de temperatura	6
Primera puesta en funcionamiento	7
Manejo	7
Llenado del depósito de agua	7
Calentamiento después de no utilizar el aparato durante mucho tiempo/ durante la primera puesta en funcionamiento	7
Calentamiento antes de cada uso	8
Preparación de expresos	9
Preparación de capuchinos	10
Consejos para preparar un expreso perfecto	11
Consejos para espumar la leche	11
Dispensación de agua caliente	12
Limpieza y mantenimiento	12
Limpieza del espumador de leche	12
Limpieza de la salida de agua caliente	13
Limpieza de los accesorios	13
Limpieza del aparato	13
Eliminación de la cal del aparato	13
Pedido de recambios	14
Eliminación de fallos	15
Desecho	17
Desecho del aparato	17
Desecho del embalaje	17
Garantía de Kompernass Handels GmbH	17
Asistencia técnica	18
Importador	18

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad.

 Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para la preparación de café expreso/capuchino y el espumado de leche. Este aparato solo es apto para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto.

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término “CUIDADO” designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término “ATENCIÓN” designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Corriente/tensión alterna
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Lea las instrucciones de uso.

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término “PELIGRO” designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término “ADVERTENCIA” designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.

Volumen de suministro/ inspección de transporte

¡ADVERTENCIA!

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar.
Existe peligro de asfixia.

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Cafetera Espresso
- Portafiltros
- Filtro de expreso grande
- Filtro de expreso pequeño
- Cuchara dosificadora con compactador
- Guía de inicio rápido
- Instrucciones de uso

Indicación:

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se aprecian daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia técnica.

Indicaciones de seguridad

Para manejar con seguridad el aparato, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad:

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- El aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como con falta de conocimientos o de experiencia, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros que entraña.

- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos considerables para el usuario. Además, se anula la garantía.
-  No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- No toque nunca el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ¡Peligro de quemaduras! ¡Algunas piezas se calientan considerablemente durante su uso!
- Durante el uso del aparato, se genera vapor caliente. ¡Procure no quemarse! Mantenga una distancia de seguridad suficiente frente al vapor.
- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra según la normativa.
- La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.
- No debe caer ningún líquido en la conexión del aparato.
- Utilice el aparato exclusivamente según lo dispuesto. Un uso incorrecto podría provocar lesiones.

❗ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- Proteja el aparato frente a la humedad y a la penetración de líquidos.
- Proteja el aparato frente a los golpes, el polvo, las sustancias químicas, las oscilaciones fuertes de temperatura y la proximidad a fuentes de calor (hornos, calefactores).
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica tirando del propio enchufe y nunca del cable.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No ponga nunca en funcionamiento el aparato en estancias con una temperatura inferior o próxima a 0 °C. Si el agua se congela en los conductos o en el depósito de agua, el aparato puede dañarse.
- No ponga nunca el aparato en funcionamiento a la intemperie. Este aparato solo está previsto para su uso en estancias interiores.
- No genere vapor mientras la solución antical esté en el depósito de agua.
- La máquina de café expreso no debe colocarse en un armario cuando se utilice.

Elementos del aparato

Figura A:

- 1 Interruptor de encendido/apagado "ON/OFF"
- 2 Indicador de temperatura
- 3 Botón del expreso ☕
- 4 Botón del vapor ☕
- 5 Piloto de control blanco del vapor
- 6 Superficie de apoyo
- 7 Regulador de vapor
- 8 Agarre del espumador de leche
- 9 Depósito de agua
- 10 Espumador de leche
- 11 Rejilla de goteo
- 12 Bandeja de goteo
- 13 Alojamiento para el flotador rojo
- 14 Salida del agua caliente
- 15 Piloto de control blanco del expreso
- 16 Piloto de control de funcionamiento rojo

Figura B:

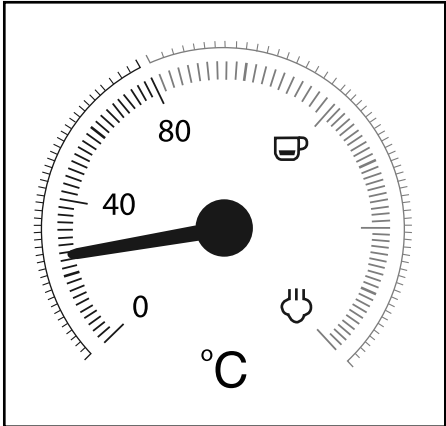
- 17 Agarre del portafiltros
- 18 Portafiltros
- 19 Filtro de expreso grande
- 20 Filtro de expreso pequeño
- 21 Cuchara dosificadora con compactador

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potencia nominal	1100 W
Presión de la bomba	Aprox. 1,5 MPa (15 bar)

El indicador de temperatura

El indicador de temperatura 2 muestra el nivel de calentamiento del aparato.



En cuanto se enciende el aparato, este comienza a calentarse hasta que la aguja alcanza aproximadamente una posición intermedia entre 80 °C y "☕". Tras esto, el piloto de control de funcionamiento 16 se ilumina y el piloto de control del expreso 15 parpadea.

En cuanto la aguja alcanza la franja roja de la escala, significa que la temperatura es lo suficientemente alta como para preparar un expreso. Con esto, el piloto de control del expreso 15 se ilumina de forma continua.

Si pulsa el botón del vapor ☕ 4, el piloto de control del vapor 5 parpadea. A continuación, el aparato sigue calentándose y la aguja se mueve hasta entrar en la franja de la escala entre "☕" y "☕".

En cuanto la aguja alcanza la franja entre "☕" y "☕", significa que la temperatura es lo suficientemente alta como para generar vapor. Con esto, el piloto de control del vapor 5 se ilumina de forma continua.

Primera puesta en funcionamiento

- 1)  Extraiga el depósito de agua ⑨ y retire la protección de transporte naranja de la salida de agua.
- 2) Limpie el portafiltros ⑮, la cuchara dosificadora ②, los filtros de expreso ⑰ ⑳, la rejilla de goteo ⑪ y el depósito de agua ⑨ de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**".
- 3) Coloque el aparato sobre una superficie plana y termorresistente. Asegúrese de que la toma eléctrica esté cerca y accesible.
- 4) Coloque la rejilla de goteo ⑪ de forma que el flotador pueda sobresalir por el alojamiento ⑮ de la rejilla de goteo ⑪.
- 5) Coloque el portafiltros ⑮ en el aparato en la posición de la marca "INSERT" situada en el lateral junto a la salida del agua caliente ⑭ y gírelo en sentido antihorario hasta que el mango del portafiltros ⑰ apunte hacia delante (marca "LOCK").
- 6) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
- 7) Antes del primer uso, proceda de la manera siguiente para limpiar los conductos internos:
Deje correr el agua equivalente a unas 5 tazas de expreso (unos 100 ml) por el aparato. Para ello, consulte el capítulo "**Manejo**".
- 8) Genere vapor durante aprox. 30 segundos. Para ello, consulte el capítulo "**Manejo**".

i Indicación:

- Durante el primer uso, es posible que oiga funcionar la bomba y escuche ruidos, pero que no vea salir agua del aparato. En tal caso, gire el regulador de vapor ⑦ hacia "☺/💧" para que pueda purgarse el aire de los conductos del aparato (con el botón del vapor ☺ ④ presionado). Tras unos 20 segundos, el aire se purga, dejan de emitirse ruidos y el agua sale del aparato.

Manejo

Llenado del depósito de agua

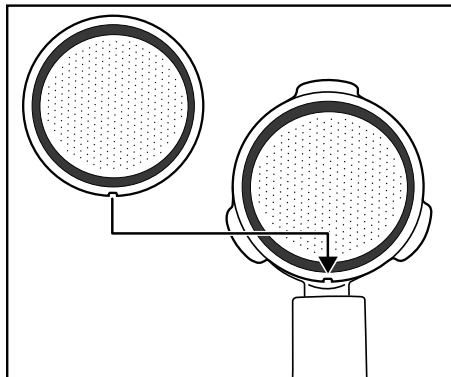
i Indicación:

- Utilice exclusivamente agua fresca potable para la preparación de expresos/capuchinos.
- 1) Retire el depósito de agua ⑨ y llénelo de agua:
Llénelo de agua como mínimo hasta la marca Min.
No supere nunca la marca Max al rellenar con agua.
 - 2) Vuelva a colocar el depósito de agua ⑨ en el aparato.

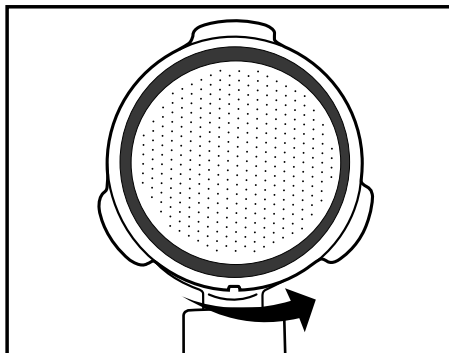
Calentamiento después de no utilizar el aparato durante mucho tiempo/ durante la primera puesta en funcionamiento

Si no ha utilizado el aparato durante un tiempo prolongado, caliéntelo de la manera siguiente:

- 1) Vierta agua en el depósito de agua ⑨.
- 2) Coloque el filtro de expreso grande ⑰ o el pequeño ⑳ en el portafiltros ⑮:
 - Al insertarlo, asegúrese de que la pequeña muesca del filtro de expreso grande ⑰ o del pequeño ⑳ quede sobre la muesca del portafiltros ⑮.



- A continuación, gire ligeramente el filtro de expreso grande 19 o el pequeño 20 de forma que no pueda caerse.



i Indicación:

- ¡Solo debe retirarse el filtro de expreso 19 20 montado cuando se haya enfriado!
 - Para volver a extraer los filtros de expreso 19 20 del portafiltros 18, gire el filtro de expreso 19 20 montado hasta que la muesca del filtro de expreso 19 20 quede sobre la muesca del portafiltros 18. Tras esto, ya puede extraerse el filtro de expreso 19 20.
- Coloque el portafiltros 18 en el aparato en la posición de la marca "INSERT" situada en el lateral junto a la salida del agua caliente 14 y gírelo en sentido antihorario hasta que el mango del portafiltros 17 apunte hacia delante (marca "LOCK").
 - Coloque una taza bajo el portafiltros 18.
 - Gire el regulador giratorio 7 (hasta el tope hacia el símbolo "●").
 - Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado 1. Tras esto, el piloto de control de funcionamiento 16 se ilumina y el piloto de control del expreso 15 parpadea. Con esto, el aparato comenzará a calentarse.
 - En cuanto el piloto de control del expreso 15 se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso 3. Deje correr el agua durante aprox. 1 minuto.

i Indicación:

- Es posible que deba vaciar la taza durante el proceso. Para ello, pulse el botón del expreso 3 para detener brevemente el funcionamiento. Vacíe la taza y vuelva a pulsar el botón del expreso 3 para que el agua siga saliendo por el aparato.
- Tras aprox. 1 minuto, vuelva a pulsar el botón del expreso 3 para detener la bomba.
 - Si procede, espere a que el piloto de control del expreso 15 vuelva a iluminarse de forma continua. Con esto, finalizará el calentamiento y podrá preparar un expreso.

Calentamiento antes de cada uso

El aparato debe calentarse para poder preparar expresos o capuchinos.

- Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado 1. Tras esto, el piloto de control de funcionamiento 16 se ilumina y el piloto de control del expreso 15 parpadea. Asegúrese de que el regulador de vapor 7 esté girado hasta el tope hacia el símbolo "●".
- Coloque el portafiltros 18 en el aparato en la posición de la marca "INSERT" situada en el lateral junto a la salida del agua caliente 14 y gírelo en sentido antihorario hasta que el mango del portafiltros 17 apunte hacia delante (marca "LOCK").
- Pulse el botón del expreso 3 para que el aparato tome agua del depósito de agua 9. En cuanto salga agua por los orificios del portafiltros, vuelva a pulsar el botón del expreso 3 para detener la bomba.
- Espere a que el piloto de control del expreso 15 se ilumine de forma continua.
- Vuelva a pulsar el botón del expreso 3 y deje salir el agua caliente durante 20 segundos antes de volver a parar la bomba.

Con esto, finalizará el precalentamiento y podrá preparar un expreso/capuchino.

Preparación de expresos

Indicación:

- Asegúrese siempre de que el filtro del expreso **19** **20** esté limpio y no tenga ningún resto de café expreso molido.

- 1) Cuando se haya calentado el aparato, proceda de la manera siguiente:
Para preparar un expreso, coloque el filtro de expreso pequeño **20** en el portafiltros **18**.
Para preparar dos expresos, coloque el filtro de expreso grande **19** en el portafiltros **18**.

- 2) Llene el filtro de expreso pequeño **20** hasta la marca Max con el café expreso molido, lo que equivale a aprox. 7 g de café molido o a una cuchara dosificadora **21** rasa.

O haga lo siguiente:

Llene el filtro de expreso grande **19** hasta la marca Max con el café expreso molido, lo que equivale a aprox. 7 g + 7 g de café molido o a dos cucharas dosificadoras **21** rasas.

- 3) Compacte el café expreso molido con ayuda del compactador de la cuchara dosificadora **21**. En caso necesario, añada más café expreso molido al filtro de expreso **19** **20** hasta alcanzar la marca Max. Tras esto, vuelva a compactar el café expreso molido.

Indicación:

- El compactado del café expreso molido es un paso esencial para la preparación de un expreso. Si el café expreso molido se compacta mucho, el expreso saldrá lentamente y generará más crema. Si el café expreso molido se compacta menos, el expreso saldrá rápidamente y generará menos crema.
- 4) Coloque el portafiltros **18** en el aparato en la posición de la marca "INSERT" y gírelo en sentido antihorario hasta que el mango del portafiltros **17** apunte hacia delante (marca "LOCK").

- 5) Coloque una o dos tazas bajo los orificios del portafiltros. Recomendamos enjuagar antes las tazas con agua caliente para que el expreso no se enfríe tan rápidamente. Puede posar las tazas en la superficie de apoyo **6** para guardarlas.

- 6) En cuanto el piloto de control del expreso **15** se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso  **3**. Tras esto, el expreso fluirá hacia las tazas.

¡ADVERTENCIA!

¡No retire nunca el portafiltros **18 mientras esté saliendo el café expreso!**

¡Las salpicaduras del expreso caliente pueden causar lesiones!

- Vuelva a pulsar siempre primero el botón del expreso  **3** para finalizar la salida del expreso antes de extraer el portafiltros **18**.

- 7) Cuando las tazas estén llenas hasta la cantidad deseada (aprox. 20 ml por taza), vuelva a pulsar el botón del expreso  **3** para parar el bombeo de agua.

Tras esto, el expreso estará listo para servir.

- 8) Apague el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **1**.

Indicación:

- Si no se pulsa el botón del expreso  **3** o el botón del vapor  **4** durante unos 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente.
- 9) Después de cada uso, elimine los restos de café expreso molido del filtro del expreso **19** **20**. Retire el portafiltros **18** del aparato. Vacíe ahora el filtro **19** **20**; para ello, dele la vuelta al portafiltros **18** y dé golpecitos para desechar el expreso molido. Deseche siempre los restos de café de forma ecológica, por ejemplo, con la basura orgánica.

i Indicación:

- Limpie siempre la salida de agua caliente **14** después de cada uso. Para ello, consulte el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**".
- Vacíe regularmente la bandeja de goteo **12**, pero, como muy tarde, cuando el flotador asome por el alojamiento **13** de la rejilla de goteo **11**.

Preparación de capuchinos

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Proceda con cuidado cuanto utilice vapor para espumar leche!

¡El vapor caliente o las salpicaduras de agua caliente pueden causar lesiones!

- Maneje siempre despacio el regulador de vapor **7**.
- 1) Para el espumado, llene un tercio de una jarrita (preferentemente de acero inoxidable) con leche fría.
- 2) Asegúrese de que el regulador de vapor **7** esté cerrado, es decir, girado hasta el tope hacia el símbolo "●".
- 3) Desplace el espumador de leche **10** hacia un lado. Para ello, sujételo solo por el agarre **8**.
- 4) Pulse el botón del vapor  **4**. Espere a que el piloto de control del vapor **5** se ilumine de forma continua.
- 5) Coloque un recipiente vacío bajo el espumador de leche **10**. Gire lentamente el regulador de vapor **7** hacia "/▲". Tras esto, sale condensación de agua/salpicaduras de agua por la boquilla. Así se limpian la boquilla y el circuito de agua del interior del aparato.
- 6) Espere 15 segundos y gire el regulador de vapor **7** hacia "●" hasta que deje de salir vapor de la boquilla. Vacíe el agua del recipiente.

- 7) A continuación, sujete la jarrita para la espuma con la mano para sentir la temperatura de la leche e introduzca la boquilla del espumador de leche **10** ligeramente en la leche. Para ello, mantenga la jarrita ligeramente inclinada.
- 8) Gire lentamente el regulador de vapor **7** hacia "/▲".
- 9) Mueva la jarrita en círculos y mantenga la punta de la boquilla justo por debajo de la superficie de la leche de forma que esté lo suficientemente profunda como para que la leche no salpique en todas direcciones y en una posición lo suficientemente alta como para generar una espuma densa. Si lo está haciendo correctamente, escuchará un zumbido grave.
- 10) Cuando suba la espuma, sumerja un poco más la boquilla para espumar la siguiente capa y evitar que se queme la espuma generada.
- 11) Para finalizar, sumerja completamente la boquilla y gire el regulador de vapor **7** hasta que esté medio cerrado para calentar la leche. Mantenga la jarrita ligeramente inclinada para que la leche forme un suave remolino mientras la boquilla la remueve.
- 12) Cuando la espuma de la leche alcance la consistencia y temperatura deseadas, gire el regulador de vapor **7** (hasta el tope hacia "●") para que quede cerrado.
- 13) Ahora ya podrá retirar la boquilla de la leche.
- 14) Proceda de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza del espumador de leche**".

i Indicación:

- Para la preparación de capuchinos, utilice siempre tazas más grandes que para los expresos, ya que también se añade la leche espumada.
- 15) Para la preparación de capuchinos, realice exactamente el mismo procedimiento que para preparar expresos (consulte el capítulo "**Preparación de expresos**" / el calentamiento ya no es necesario). No obstante, deje salir el agua durante el doble de tiempo que con un expreso (aprox. 40 ml).

i) Indicación:

- El piloto de control del expreso 15 parpadea rápidamente si se pulsa el botón del expreso  3 directamente después de espumar la leche. Esto significa que el aparato está demasiado caliente como para preparar un expreso óptimo. En consecuencia, puede proseguir con la preparación del expreso o dejar que se enfríe el aparato. En cuanto el piloto de control del expreso 15 se ilumine de forma continua, habrá vuelto a alcanzarse el rango de temperatura óptimo para preparar un expreso.

- 16) Apague el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado 1.

i) Indicación:

- Si no se pulsa el botón del expreso  3 o el botón del vapor  4 durante unos 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente.

- 17) Añada ahora la leche espumada al expreso preparado. Con esto, el capuchino estará listo para servir. Si lo desea, puede añadirle azúcar o espolvorearle cacao en polvo por encima.

i) Indicación:

- Limpie siempre el espumador de leche 10 después de cada uso. Para ello, consulte el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**".

Consejos para preparar un expreso perfecto

Uno de los factores más importantes para preparar un buen expreso es lo que se denomina tiempo de extracción, que es la duración del contacto entre el café molido y el agua caliente hasta que el café ya preparado cae a la taza.

El tiempo de extracción depende, sobre todo, de la cantidad y nivel de molienda del café y de lo compacto que esté. Cuanto más fino y compacto sea el café molido, el agua tardará más en atravesarlo.

No obstante, también puede modificar el tiempo de extracción si nota que el expreso no tiene el sabor o el aspecto que debería tener.

- Si la crema es especialmente clara, tiene poca consistencia y se diluye rápidamente, significa que el expreso ha salido con demasiada rapidez, lo que se conoce como infraextracción. En tal caso, el expreso tiene un sabor ácido y acuoso y no se aprecia el aroma.
Esto sucede principalmente si la cantidad de café molido es demasiado escasa, si está poco molido o si no se ha compactado lo suficiente.
- Si la crema es muy oscura y tiene manchas claras en el centro o un espacio sin crema, significa que el café ha tardado demasiado en salir, lo que se conoce como sobreextracción. En tal caso, el expreso tiene un sabor amargo. La causa suele ser que el café molido sea demasiado fino o que haya demasiada cantidad de café molido. Si no es ese el caso, significará que el café molido se ha compactado demasiado.
- Utilice exclusivamente café molido para expresos: su nivel de molienda suele ser más fino y está más tostado. En el mejor de los casos, para una taza de café expreso, necesitará aproximadamente 7 g de café molido. No llene el filtro demasiado. Presione el café molido en el filtro con el compactador de la cuchara dosificadora 21 con cuidado de no formar una masa demasiado compacta.
- Haga pruebas hasta encontrar el punto de equilibrio óptimo entre todos los factores.

Consejos para espumar la leche

- En principio, todos los tipos de leche pueden espumarse, incluso la leche de soja y la de arroz. No obstante, algunos tipos de leche solo se espuman con limitaciones.

- La leche desnatada o descremada no se quema con tanta facilidad como la leche entera; no obstante, si el contenido de grasa es demasiado escaso, existe el riesgo de que la leche no se espume bien. Por este motivo, recomendamos el uso de leche con un contenido de grasa del 3,5 % o del 1,5 %.
- La leche refrigerada se espuma mejor que la leche menos fría. Los mejores resultados se obtienen con una temperatura de aprox. 7 °C.
- No espume nunca leche por segunda vez, ya que, de lo contrario, se quemaría.
- Deje reposar la leche espumada durante aprox. 30 segundos antes de añadirla a un expreso. De esta manera, las burbujas más grandes explotan y la leche que aún está líquida se desplaza hacia el fondo del recipiente. A continuación, podrá servir la espuma más fina sobre el expreso.

Dispensación de agua caliente

El espumador de leche **10** también permite dispensar agua caliente, p. ej., para diluir un café (café americano) o preparar un té.

- 1) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **1**. Tras esto, el piloto de control de funcionamiento **16** se ilumina y el piloto de control del expreso **15** parpadea. Asegúrese de que el regulador de vapor **7** esté girado hasta el tope hacia "●". Espere hasta que la aguja del indicador de temperatura **2** alcance aproximadamente una posición intermedia entre 80 °C y "☞" y a que el piloto de control del expreso **15** se ilumine de forma continua.
- 2) Coloque un recipiente termorresistente bajo el espumador de leche **10**.
- 3) Gire el regulador de vapor **7** como mínimo hasta la mitad hacia "☞/☛".
- 4) Pulse el botón del expreso **☞** **3**. Tras esto, saldrá agua caliente del espumador de leche **10**.

- 5) Vuelva a pulsar el botón del expreso **☞** **3** para que el agua caliente deje de salir.
- 6) Gire el regulador giratorio **7** (hasta el tope hacia el símbolo "●").

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- ▶ Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- ▶  No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos. ¡Peligro de descarga eléctrica!

⚠ ¡ATENCIÓN!

- ▶ Para evitar daños, no utilice nunca productos de limpieza abrasivos, agresivos ni químicos para la limpieza de las superficies del aparato.

Limpieza del espumador de leche

- 1) Coloque un recipiente vacío bajo el espumador de leche **10**.
- 2) Gire el regulador de vapor **7** hasta alcanzar el símbolo "☞/☛" directamente después del uso y deje salir vapor durante unos segundos.
- 3) Gire el regulador giratorio **7** (hasta el tope hacia el símbolo "●") para cerrarlo, apague el aparato y desenchúfelo.
- 4) Deje enfriar la boquilla.
- 5) Retire la cubierta del espumador de leche **10** (figura 1) y límpiela cuidadosamente en agua caliente.
- 6) Limpie la boquilla situada bajo la cubierta con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. No obstante, en tal caso, deben eliminarse los restos de jabón lavavajillas con un paño humedecido con agua limpia. Asegúrese de que no queden restos de jabón lavavajillas en la boquilla.

- 7) Vuelva a colocar la cubierta sobre la boquilla (figura 1).

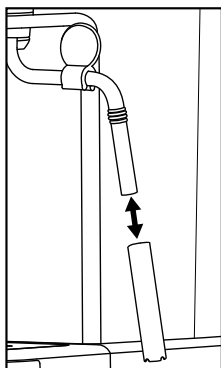


Figura 1

Limpieza de la salida de agua caliente

Limpie la salida de agua caliente 14 después de cada uso de la manera siguiente:

- 1) Tras preparar un expreso/capuchino y retirar el portafiltros 18, limpie toda la superficie de la salida de agua caliente 14 con un paño húmedo para eliminar cualquier resto de café molido.
- 2) Vuelva a colocar el portafiltros 18 sin el filtro del expreso 19 20 montado.
- 3) A continuación, coloque una taza vacía bajo el portafiltros 18 y pulse el botón del expreso 3. Tras esto, sale agua de la salida de agua caliente 14 que limpia los últimos restos de café molido.
- 4) Tras aprox. 20 segundos, vuelva a pulsar el botón del expreso 3 y apague el aparato con el interruptor de encendido/apagado 1.
- 5) Vuelva a retirar el portafiltros 18.

Limpieza de los accesorios

- 1) Limpie el portafiltros 18, los dos filtros de expreso 19 20, el depósito de agua 9, la cuchara dosificadora 21 y la rejilla de goteo 11 en agua caliente.

Indicación:

- Si añade jabón lavavajillas al agua, es posible que afecte al sabor del expreso. No obstante, si los restos de suciedad solo pueden eliminarse con jabón lavavajillas, enjuague siempre después todas las piezas con agua limpia abundante.

2) Seque bien todas las piezas.

Indicación:

-  Los dos filtros de expreso 19 20, la cuchara dosificadora 21 y la rejilla de goteo 11 también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

Limpieza del aparato

Limpie el aparato con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas al paño.

Asegúrese de que el aparato esté bien seco antes de volver a utilizarlo.

Eliminación de la cal del aparato

¡ATENCIÓN!

- No genere vapor mientras la solución anti-cal esté en el depósito de agua 9.

Elimine la cal del aparato regularmente. Debe eliminarse la cal del aparato después de 1-2 meses de uso (si se preparan expresos unas 4 veces al día).

Este valor puede variar según el nivel de dureza del agua de su región.

Para eliminar la cal del aparato, proceda de la manera siguiente:

- 1) Vierta un producto anticál líquido para máquinas de café expreso de los habituales en el mercado en el depósito de agua 9. Para calcular la cantidad adecuada, guíese por las indicaciones del fabricante.
- 2) Llene de agua el depósito de agua 9 hasta la marca Max y vuelva a colocarlo en el aparato.

- 3) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado ❶. El regulador de vapor ❷ debe estar cerrado.
- 4) Coloque el portafiltros ❸ sin el filtro del expreso ❹ ❺ montado.
- 5) Coloque 2 tazas o un recipiente con una capacidad mínima de 250 ml bajo los orificios del portafiltros.
- 6) En cuanto el piloto de control del expreso ❻ se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso ☞ ❸. Deje que circulen aprox. 250 ml (unas 2 tazas) de solución antical y vuelva a pulsar el botón del expreso ☞ ❸ para detener el proceso. Deseche con cuidado la solución antical usada.
- 7) Deje actuar el producto antical durante aprox. 1 minuto.
- 8) Repita hasta tres veces los pasos 6 y 7. Durante la última vez, vacíe totalmente el depósito de agua ❹.
- 9) Coloque un recipiente lo suficientemente grande (mín. 1 litro) bajo los orificios del portafiltros.
- 10) Enjuague el depósito de agua ❹ con agua limpia y añada agua limpia hasta la marca Max.
- 11) En cuanto el piloto de control del expreso ❻ se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso ☞ ❸. Deje correr todo el agua. Tras esto, deseche cuidadosamente este agua.
- 12) Repita una vez los pasos 10 y 11 y apague el aparato.
- 13) Tras la eliminación de la cal, limpie el aparato con un paño limpio para eliminar cualquier salpicadura de solución antical. Asegúrese de que el aparato esté bien seco antes de volver a utilizarlo.

También puede solicitar un producto antical apto a través de nuestro servicio de asistencia técnica (consulte el capítulo "**Pedido de recambios**").

Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en www.kompernass.com de forma permanente.



SEM 1100 C5

Escanee el código QR con su smartphone/tableta. Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

❶ Indicación:

- Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- Especifique siempre el número de artículo (IAN) 472492_2407 al realizar su pedido.
- Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

Eliminación de fallos

Anomalia	Causa	Solución
El expreso deja de salir.	El café expreso molido está demasiado húmedo o demasiado compacto.	Vuelva a preparar el expreso con el café expreso molido menos compacto o deséchelo y reinicie con una nueva dosis de café expreso molido.
	No queda agua en el depósito de agua ⑨.	Vierta agua en el depósito de agua ⑨.
	Los orificios de las aberturas del portafiltros están atascados.	Limpie el portafiltros ⑱.
El expreso sale por los bordes del portafiltros ⑱ en lugar de por los orificios.	El portafiltros ⑱ no está bien colocado.	Coloque bien el portafiltros ⑱.
	Los orificios del portafiltros están atascados.	Limpie el portafiltros ⑱.
	Quedan restos de café expreso molido en el borde del portafiltros ⑱.	Limpie los restos de café expreso molido del borde del portafiltros ⑱.
El expreso está frío.	El aparato no se ha precalentado.	Precaliente el aparato.
	El piloto de control del expreso ⑮ todavía no se ha iluminado de forma continua.	Espere a que el piloto de control del expreso ⑮ se ilumine de forma continua.
	Las tazas no se han precalentado.	Precaliente las tazas.
La bomba emite mucho ruido.	No queda agua en el depósito de agua ⑨.	Vierta agua en el depósito de agua ⑨.
La crema es demasiado clara (el expreso sale rápidamente del portafiltros ⑱).	La cantidad de café expreso molido es muy escasa.	Añada más café expreso molido.
	El café expreso no está lo suficientemente molido.	Utilice exclusivamente el café expreso molido especial para cafés expresos.

Anomalía	Causa	Solución
La crema es demasiado oscura (el expreso sale lentamente del portafiltros 18).	• Se ha echado demasiado café expreso molido.	• Utilice una cantidad menor de café expreso molido.
	• El café expreso molido es demasiado fino o está húmedo.	• Utilice exclusivamente el café expreso molido especial para cafés expresos.
	• El filtro 19 20 está atascado.	• Limpie el filtro 19 20.
La leche no se espuma.	• La leche no está lo suficientemente fría.	• Use leche del frigorífico.
	• El espumador de leche 10 está sucio.	• Limpie el espumador de leche 10.
La bomba se detiene durante el funcionamiento y el piloto de control del expreso 15 parpadea.	• La bomba se detiene después de aprox. 3 minutos de funcionamiento para evitar un sobrecalentamiento.	• Deje que el aparato se enfríe antes de volver a ponerlo en funcionamiento.
Todas las luces 5 15 16 parpadean al mismo tiempo.	• El aparato se ha sobrecalentado o ha sufrido un cortocircuito.	• Desconecte el enchufe de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.

Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y,

si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación.

Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 472492_2407 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.

- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como videos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 472492_2407.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 472492_2407

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	20
Uso conforme	20
Avvertenze e simboli utilizzati	20
Volume della fornitura / ispezione per eventuali danni da trasporto	21
Indicazioni relative alla sicurezza	21
Elementi dell'apparecchio	24
Dati tecnici	24
La visualizzazione della temperatura	24
Prima messa in funzione	25
Funzionamento	25
Riempimento del serbatoio dell'acqua	25
Riscaldamento dopo un lungo periodo di inutilizzo / alla prima messa in esercizio	25
Riscaldamento prima di ogni uso	26
Preparazione dell'espresso	27
Preparazione del cappuccino	28
Consigli per un caffè perfetto	29
Consigli per la schiuma di latte	29
Prelievo di acqua calda	30
Pulizia e manutenzione	30
Pulizia del montalatte	30
Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente	31
Pulizia degli accessori	31
Pulizia dell'apparecchio	31
Eliminazione del calcare dall'apparecchio	31
Ordinazione dei pezzi di ricambio	32
Eliminazione dei guasti	33
Smaltimento	34
Smaltimento dell'apparecchio	34
Smaltimento dell'imballaggio	34
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	35
Assistenza	36
Importatore	36

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):

	PERICOLO! 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.
	AVVERTENZA! 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.

	CAUTELA! 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.
	ATTENZIONE! 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.
	Nota: 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 "ON/OFF"
- ❷ Visualizzazione della temperatura
- ❸ Tasto "Espresso" ☕
- ❹ Tasto "Vapore" ⚡
- ❺ Spia di controllo bianca "Vapore"
- ❻ Superficie di appoggio
- ❼ Regolatore di vapore
- ❽ Maniglia
- ❾ Serbatoio dell'acqua
- ❿ Montalatte
- ⓫ Griglia di scolo
- ⓬ Vaschetta di raccolta gocce
- ⓭ Intaglio per il galleggiante rosso
- ⓮ Doccia di acqua bollente
- ⓯ Spia di controllo bianca "Espresso"
- ⓰ Spia di esercizio rossa

Figura B:

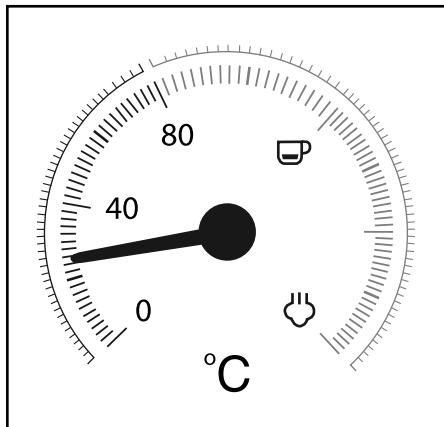
- ⓫ Manico del portafiltro
- ⓬ Portafiltro
- ⓭ Filtro per espresso grande
- ⓮ Filtro per espresso piccolo
- ⓯ Misurino con pressino

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.



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)  Togliere il serbatoio dell'acqua **9** e rimuovere la sicura per il trasporto arancione dall'uscita dell'acqua.
- 2) Pulire il portafiltro **18**, il misurino **21**, i filtri per espresso **19** **20**, la griglia di scolo **11** e il serbatoio dell'acqua **9** come descritto al capitolo "**Pulizia e manutenzione**".
- 3) Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Assicurarsi che la presa di rete sia vicina e facilmente raggiungibile.
- 4) 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**.
- 5) 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 „LOCK“).
- 6) Inserire la spina in una presa di corrente.
- 7) 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**".
- 8) 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

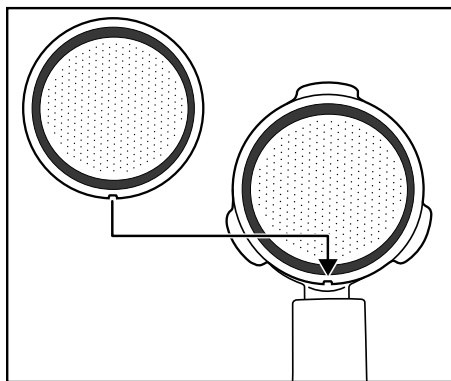
i Nota:

- 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.

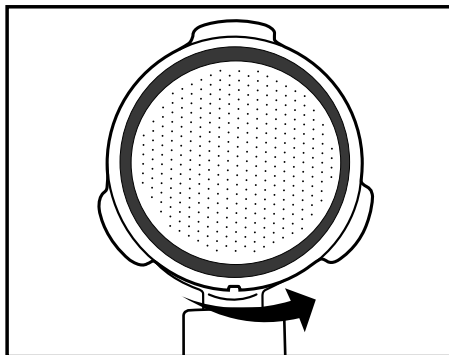
Riscaldamento dopo un lungo periodo di inutilizzo / alla prima messa in esercizio

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**.



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



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 „LOCK“).
 - 4) Collocare una tazza sotto il portafiltro 18.
 - 5) Ruotare il regolatore di vapore 7 (ruotare fino all'arresto in direzione "●").
 - 6) Accendere l'apparecchio con l'interruttore "ON/OFF" 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 "ON/OFF" 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 "●" 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 „LOCK“).
- 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.

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 „LOCK“).
- 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 "ON/OFF" **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 raccogliacqua **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 aggiungervi ancora la schiuma di latte.
- 15) Per la preparazione del cappuccino procedere come per la preparazione di un espresso (vedere il capitolo "**Preparazione dell'espresso**"). Il riscaldamento non è più necessario). Tuttavia lasciar passare l'acqua all'incirca per il doppio del tempo necessario per un espresso (circa 40 ml).

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 "ON/OFF" **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 **21** senza ridurre il caffè macinato a una massa troppo compatta.

► Fare delle prove fino a trovare quello che si ritiene l'equilibrio ottimale di tutti i fattori.

Consigli per la schiuma di latte

■ È possibile ottenere la schiuma da qualsiasi tipo di latte, anche di soia o riso. Alcuni tipi di latte possono tuttavia essere riscaldati solo entro certi limiti.

■ Il latte scremato (latte magro) non brucia facilmente come il latte intero ma a causa dello scarso contenuto di grasso c'è il rischio che non si riesca a schiumare bene. Pertanto utilizzare latte con una percentuale di grasso del 3,5% o dell'1,5%.

- Il latte ben raffreddato può essere schiumato meglio del latte non molto freddo. Si ottengono i risultati migliori a una temperatura di circa 7 °C.
- Non schiumare il latte per la seconda volta altrimenti brucerà.
- Fare riposare il latte con la schiuma per circa 30 secondi, prima di versarlo nell'espresso. In tal modo, le bolle d'aria più grosse scoppiano e il latte ancora liquido scende sul fondo. Così sarà possibile versare la schiuma fine sull'espresso.

Prelievo di acqua calda

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

- 1) Accendere l'apparecchio con l'interruttore "ON/OFF" **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 "●" 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 il tasto "Espresso" **☞** **3**. Dal montalatte **10** esce acqua calda.
- 5) Premere nuovamente il tasto "Espresso" **☞** **3** 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 detergenti 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 1) 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 1).

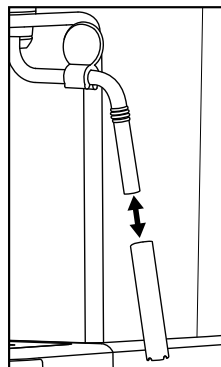


Figura 1

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 "ON/OFF" **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**!

Eliminare regolarmente il calcare dall'apparecchio. Il calcare andrebbe eliminato dall'apparecchio dopo 1 - 2 mesi (se si preparano circa 4 caffè al giorno). Questo valore può differire in funzione del grado di durezza dell'acqua della propria regione.

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 "ON/OFF" **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" **15** 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 ❸ con acqua pulita e versarvi acqua pulita fino al segno del massimo.
- 11) Non appena la spia di controllo "Espresso" ❶ resta accesa, premere il tasto "Espresso" ❷.
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.

❶ **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) 472492_2407.
- Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'espresso non fuoriesce più.	La miscela in polvere per l'espresso è troppo umida e/o compressa eccessivamente.	Preparare nuovamente l'espresso, evitando di comprimere eccessivamente la miscela in polvere, o sostituendola completamente.
	Il serbatoio dell'acqua 9 è privo d'acqua.	Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua 9.
	I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	Pulire il portafiltro 18.
L'espresso gocciola sui bordi del portafiltro 18 invece di colare attraverso le aperture.	Il portafiltro 18 non è stato inserito correttamente.	Inserire correttamente il portafiltro 18.
	I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	Pulire il portafiltro 18.
	Sul margine del portafiltro 18 si trovano residui di miscela in polvere per espresso.	Rimuovere i residui di miscela dai margini del portafiltro 18.
L'espresso è freddo.	L'apparecchio non è stato preriscaldato.	Preriscaldare l'apparecchio.
	La spia di controllo "Espresso" 15 non è ancora restata fissa.	Attendere che la spia di controllo "Espresso" 15 resti fissa.
	Le tazze non sono state preriscaldate.	Preriscaldare le tazze.
La pompa fa rumore durante il funzionamento.	Il serbatoio dell'acqua 9 è vuoto.	Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua 9.
La crema è troppo chiara (l'espresso scorre troppo rapidamente attraverso il portafiltro 18).	La miscela in polvere per espresso è troppo scarsa.	Utilizzare una maggiore quantità di miscela in polvere per espresso.
	La miscela in polvere per espresso è macinata troppo grossolanamente.	Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.

Guasto	Causa	Soluzione
La crema è troppo scura (l'espresso scorre troppo lentamente attraverso il portafiltro 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 contemporaneamente.	• L'apparecchio è surriscaldato o ha avuto un cortocircuito.	• Staccare la spina dalla presa di corrente e rivolgersi al servizio clienti.

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.

Per la Spagna:



L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.



L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.

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 omissione, 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) 472492_2407 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



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

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 472492_2407 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 472492_2407

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	38
Utilização correta	38
Indicações de aviso e símbolos utilizados	38
Conteúdo da embalagem/Inspeção de transporte	39
Instruções de segurança	39
Elementos do aparelho	42
Dados técnicos	42
Indicação da temperatura	42
Primeira colocação em funcionamento	43
Operação	43
Enchimento do depósito de água	43
Aquecer após longos períodos de paragem/ durante a primeira colocação em funcionamento	43
Aquecimento antes de cada utilização	44
Preparação de expresso	45
Preparação de cappuccino	46
Dicas para um café expresso perfeito	47
Dicas para a espuma do leite	47
Obter água quente	48
Limpeza e conservação	48
Limpeza do espumador de leite	48
Limpar o jato de água quente	49
Limpar acessórios	49
Limpar o aparelho	49
Descalcificar o aparelho	49
Encomendar peças sobresselentes	50
Eliminação de erros	51
Eliminação	52
Eliminação do aparelho	52
Eliminação da embalagem	52
Garantia da Kompernass Handels GmbH	53
Assistência Técnica	54
Importador	54

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho. Optou por um produto de elevada qualidade.



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

Utilização correta

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

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

Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.

	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Corrente/tensão alternada
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Ler as instruções.

Conteúdo da embalagem/ Inspeção de transporte

AVISO!

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

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

- Máquina de café expresso
- Suporte do filtro
- Filtro de café grande
- Filtro de café pequeno
- Colher de medição com calcador
- Manual de instruções breve
- Manual de instruções

Nota:

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

Instruções de segurança

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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem originar perigos consideráveis para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
-  Não mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos.
Perigo de choque elétrico!
- Nunca toque no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- Perigo de queimaduras! Algumas peças ficam muito quentes durante a utilização!
- Durante a utilização do aparelho forma-se vapor quente. Certifique-se de que não entra em contacto com este! Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra.
- Após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de aquecimento residual.
- Não pode escorrer líquido para a ligação de encaixe do aparelho.
- Utilize o aparelho apenas de forma correta. Utilizações incorretas do mesmo podem levar à ocorrência de ferimentos.

❗ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Elementos do aparelho

Figura A:

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

Figura B:

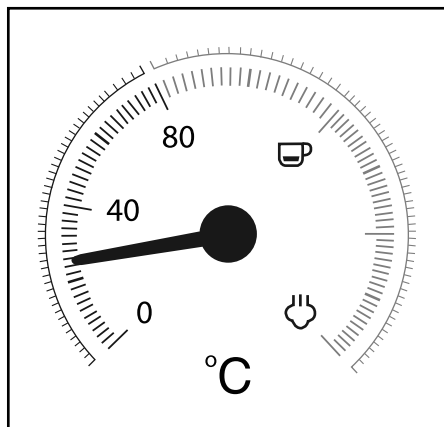
- ⓫ Pega do suporte do filtro
- ⓫ Suporte do filtro
- ⓫ Filtro de café grande
- ⓫ Filtro de café pequeno
- ⓫ Colher de medição com calcador

Dados técnicos

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

Indicação da temperatura

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



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

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

Se pressionar o botão "Vapor" ⚡ ❹, a luz de controlo "Vapor" ❺ piscará. O aparelho continua então a aquecer e o ponteiro avança até à zona da escala entre "☕" e "⚡".

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

Primeira colocação em funcionamento

- 1)  Remova o depósito de água 9 e retire a proteção para transporte cor de laranja da saída de água.

- 2) Limpe o suporte do filtro 18, a colher de medição 21, os filtros de café 19 20, a grelha apara gotas 11 e o depósito de água 9 como descrito no capítulo "**Limpeza e conservação**".
- 3) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor. Certifique-se de que a tomada se encontra a uma distância acessível.
- 4) Coloque a grelha apara gotas 11 de modo que o flutuador possa sobressair do entalhe 13 na grelha apara gotas 11.
- 5) Coloque o suporte do filtro 18 no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT", instalada junto ao jato de água quente 14, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro 17 fique orientada para a frente (marcação „LOCK“).
- 6) Insira a ficha numa tomada.
- 7) Antes da primeira utilização, proceda do seguinte modo para limpar os tubos internos: Deixe que o aparelho seja percorrido por água suficiente para aprox. 5 (aprox. 100 ml) chávenas de café. A este respeito, consulte o capítulo "**Operação**".
- 8) Deixe o aparelho produzir vapor durante aprox. 30 segundos. A este respeito, consulte o capítulo "**Operação**".

i Nota:

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

Operação

Enchimento do depósito de água

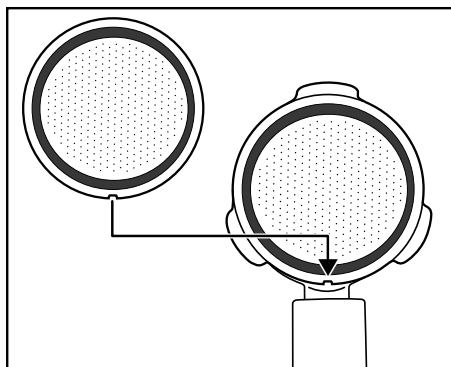
i Nota:

- Utilize exclusivamente água canalizada fresca para a preparação de expressos/cappuccinos.
- 1) Retire o depósito de água 9 e encha-o com água:
Encha o depósito de água, pelo menos, até à marcação Min.
Nunca o encha além da marcação Max.
 - 2) Coloque o depósito de água 9 novamente no aparelho.

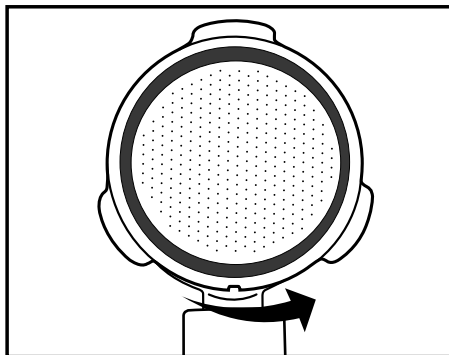
Aquecer após longos períodos de paragem/ durante a primeira colocação em funcionamento

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

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



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



i Nota:

- Retire o filtro de café **19** **20** colocado apenas após ter arrefecido!
 - Para remover novamente o filtro de café **19** **20** do suporte do filtro **18**, rode o filtro de café **19** **20** colocado, até que o entalhe do filtro de café **19** **20** se encontre sobre o entalhe do suporte do filtro **18**. Pode remover agora o filtro de café **19** **20**.
- 3) Coloque o suporte do filtro **18** no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT", instalada junto ao jato de água quente **14**, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro **17** fique orientada para a frente (marcação „LOCK“).
 - 4) Coloque uma chávena debaixo do suporte do filtro **18**.
 - 5) Desligue o regulador de vapor **7** (rodar até ao encosto no sentido do "●").
 - 6) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar **1**. A luz de funcionamento **16** acende-se. A luz de controlo "Expresso" **15** pisca. O aparelho começa a aquecer.
 - 7) Assim que a luz de controlo "Expresso" **15** estiver continuamente acesa, pressione o botão "Expresso" **3**. Deixe a água percorrer o aparelho durante aprox. 1 minuto.

i Nota:

- Pode ser que, entretanto, necessite de esvaziar a chávena. Para tal, interrompa o processo durante breves momentos, pressionando o botão "Expresso" **3**. Esvazie a chávena e pressione novamente o botão "Expresso" **3**, para que a água continue a percorrer o aparelho.
- 8) Depois de aprox. 1 minuto pare a bomba, pressionando novamente o botão "Expresso" **3**.
 - 9) Aguarde, se necessário, até que a luz de controlo "Expresso" **15** volte a ficar continuamente acesa. O aquecimento está concluído. Pode agora preparar um café.

Aquecimento antes de cada utilização

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

- 1) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar **1**. A luz de funcionamento **16** acende-se. A luz de controlo "Expresso" **15** pisca. Certifique-se de que o regulador de vapor **7** foi rodado até "●".
 - 2) Coloque o suporte do filtro **18** no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT", instalada junto ao jato de água quente **14**, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro **17** fique orientada para a frente (marcação „LOCK“).
 - 3) Pressione o botão "Expresso" **3**, para que o aparelho puxe água do depósito de água **9**. Assim que sair água do orifício do suporte do filtro, pressione o botão "Expresso" **3** mais uma vez, para que a bomba pare.
 - 4) Aguarde, até que a luz de controlo "Expresso" **15** fique continuamente acesa.
 - 5) Pressione novamente o botão "Expresso" **3** e deixe sair água quente durante 20 segundos, antes de voltar a parar a bomba.
- O preaquecimento está assim terminado. Pode agora preparar um expresso/cappuccino.

Preparação de expresso

i Nota:

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

i Nota:

- A compressão do café em pó é um processo importante na preparação de um expresso. Caso o café em pó seja demasiado comprimido, o café sairá lentamente e produzirá mais espuma. Caso o café em pó não seja muito comprimido, o café sairá rapidamente e formar-se-á pouca espuma.
- 4) Coloque o suporte do filtro **18** no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT" e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro **17** fique orientada para a frente (marcação „LOCK“).
- 5) Coloque uma (ou duas) chávena(s) sob os orifícios do suporte do filtro. Recomendamos que escale as chávenas previamente para que o café não arrefeça tão rapidamente. Pode depositar as chávenas sobre a superfície de colocação **6** para um assento seguro.

- 6) Assim que a luz de controlo "Expresso" **15** estiver continuamente acesa, pressione o botão "Expresso" **3**. O café corre para a(s) chávena(s).

⚠ AVISO!

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

Os salpicos do café quente podem causar ferimentos!

- Garanta sempre que o botão "Expresso" **3** não está pressionado para baixo, antes de retirar o suporte do filtro **18**.
- Quando tiver enchido a(s) chávena(s) com a quantidade desejada (aprox. 20 ml por chávena), pressione novamente o botão "Expresso" **3**, para que não seja bombeada mais água.

Pode agora beber o café.

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

i Nota:

- Se os botões "Expresso" **3** ou "Vapor" **4** não forem premidos durante aprox. 30 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.
 - 8) Após cada utilização, remova o café em pó do filtro de café **19** **20**. Retire o suporte do filtro **18** do aparelho. Esvazie agora o filtro **19** **20**, virando o suporte do filtro **18** ao contrário e batendo para retirar o pó expresso. Elimine café em pó para expresso sempre de forma ecologicamente correta, por exemplo, no lixo biodegradável.
- ### **i Nota:**
- Limpe o jato de água quente **14** (deste sai a água muito quente) sempre depois de cada utilização. Para tal, leia o capítulo "**Limpeza e conservação**".
 - Esvazie regularmente o recipiente de recolha de gotas **12** ou, o mais tardar, quando o flutuador for visível no entalhe **13** da grelha para gotas **11**.

Preparação de cappuccino

⚠ AVISO!

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

O vapor quente ou salpicos quentes causam ferimentos!

- Utilize o regulador de vapor ⑦ sempre lentamente.
- 1) Encha um terço de um recipiente próprio (de preferência em aço inoxidável) com leite frio.
- 2) Certifique-se de que o regulador de vapor ⑦ se encontra fechado (rode-o no sentido do "●", até ao encosto).
- 3) Desloque o espumador de leite ⑩ para o lado. Segure-o apenas pela pega ⑧.
- 4) Pressione o botão "Vapor"  ④. Aguarde, até que a luz de controlo "Vapor" ⑤ fique continuamente acesa.
- 5) Coloque um recipiente vazio debaixo do espumador de leite ⑩. Rode lentamente o regulador de vapor ⑦ no sentido do "/💧". O bocal expele água condensada/salpicos. Deste modo, o bocal e o circuito de água no interior do aparelho são limpos.
- 6) Aguarde 15 segundos e rode depois o regulador de vapor ⑦ no sentido do "●", até não sair mais vapor do bocal. Despeje a água do recipiente.
- 7) Segure agora o recipiente para medir a temperatura do leite e introduza o bocal do espumador de leite ⑩ ligeiramente no leite, mantendo o recipiente um pouco inclinado.
- 8) Rode lentamente o regulador de vapor ⑦ no sentido do "/💧".
- 9) Movimente o recipiente de forma circular e mantenha a ponta do bocal debaixo da superfície do leite a pouca profundidade: suficientemente profundo para que o leite não salpique em todas as direções e suficientemente alto para produzir uma espuma espessa. Se o fizer corretamente, ouvir-se-á um zunido grave.

- 10) Caso a espuma do leite suba, introduza um pouco mais o bocal para criar a próxima "camada" e evitar queimar a espuma.
- 11) Por fim, mergulhe o bocal completamente e feche um pouco o regulador de vapor ⑦, de modo a aquecer o leite. Mantenha o recipiente ligeiramente na diagonal, de modo que o leite faça movimentos circulares enquanto o mistura com o bocal.
- 12) Caso a espuma do leite apresente a consistência e temperatura pretendidas, rode o regulador de vapor ⑦ (rodar na direção do "●", até ao batente).
- 13) Só então poderá retirar o bocal do leite.
- 14) Proceda conforme descrito no capítulo "**Limpeza do espumador de leite**".

① Nota:

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

① Nota:

- A luz de controlo "Expresso" ⑮ pisca, possivelmente de forma rápida, se premir o botão "Expresso"  ③ diretamente após a preparação da espuma de leite. Isto significa que o aparelho está demasiado quente para a preparação do expresso ideal. Nesse caso, pode prosseguir com a preparação de um expresso ou aguardar que o aparelho arrefeça. A gama de temperatura ideal para um expresso é atingida assim que a luz de controlo "Expresso" ⑮ ficar permanentemente acesa.
- 16) Desligue o aparelho com o interruptor Ligar/desligar ①.

i Nota:

- Se não premir o botão “Expresso”  3 ou “Vapor”  4 durante aprox. 30 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.

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

i Nota:

- Limpe o espumador de leite 10 sempre após cada utilização. Para tal, leia o capítulo “**Limpeza e conservação**”.

Dicas para um café expresso perfeito

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

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

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

- Se a espuma for muito clara, tiver pouca consistência e se desfizer rapidamente, isto significa que o café expresso foi processado demasiado depressa, ou seja, a extração foi insuficiente. O expresso tem um paladar ácido e aguado, e o aroma não se destaca. O problema é, na maioria dos casos, uma quantidade demasiado pequena de café em pó, eventualmente com uma moagem demasiado grossa, ou não suficientemente compactado.

- Se a espuma for demasiado escura com pequenas manchas claras ou um buraco no meio, isso significa que o café foi tirado durante demasiado tempo. Nesse caso fala-se de uma extração excessiva. O expresso fica com um sabor amargo. A causa é, na maioria dos casos, um café de moagem demasiado fina ou uma quantidade excessiva de café em pó. Se não se aplicar qualquer um destes casos, o café em pó foi excessivamente compactado.
- Utilize apenas café em pó para expresso: ele é, normalmente, de moagem mais fina e mais torrado. A quantidade ideal para uma chávena de expresso é de aprox. 7 g de café moído. Não encha o filtro em demasia. Para compactar o café em pó no filtro, utilize o calcador da colher de medição 21, sem compactar excessivamente o café em pó.
- Experimente, até encontrar o equilíbrio ideal de todos os fatores para si.

Dicas para a espuma do leite

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

Obter água quente

Com o auxílio do espumador de leite 10 também pode obter água quente, p. ex. para diluir um café (Café Americano) ou para preparar chá.

- 1) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar 1. A luz de funcionamento 16 acende-se. A luz de controlo "Expresso" 15 pisca. Certifique-se de que o regulador de vapor 7 foi rodado até "●".
Aguarde até o ponteiro da indicação de temperatura 2 estar mais ou menos no meio, entre 80 °C e "☕" e a luz de controlo "Expresso" 15 ficar continuamente acesa.
- 2) Coloque um recipiente resistente ao calor debaixo do espumador de leite 10.
- 3) Rode o regulador de vapor 7 pelo menos até meio, no sentido "☕/💧".
- 4) Prima o botão "Expresso" ☕ 3. Sairá água quente do espumador de leite 10.
- 5) Prima novamente o botão "Expresso" ☕ 3 para parar a extração de água quente.
- 6) Feche o regulador de vapor 7 (rode no sentido do "●", até ao encosto).

Limpeza e conservação

⚠ AVISO!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada. Perigo de choque elétrico!
- ▶ Deixe sempre o aparelho arrefecer antes de o limpar. Perigo de queimaduras!
- ▶  Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos. Perigo de choque elétrico!

⚠ ATENÇÃO!

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

Limpeza do espumador de leite

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

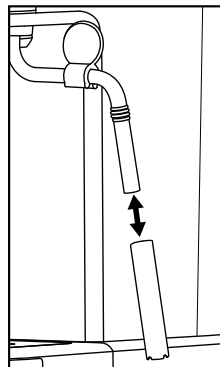


Figura 1

Limpar o jato de água quente

Limpe o jato de água quente **14** após cada utilização:

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

Limpar acessórios

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

Nota:

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

- 2) Seque todas as peças.

Nota:

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

Limpar o aparelho

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

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

Descalcificar o aparelho

ATENÇÃO!

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

Descalcifique o aparelho regularmente. Decorridos aprox. 1 - 2 meses (com preparação de aprox. 4 cafés por dia), o aparelho deve ser descalcificado. Proceder como descrito em seguida para descalcificar o aparelho:

- 1) Coloque um descalcificador convencional, líquido, para máquinas de café expresso no depósito de água **9**. Para uma quantidade adequada, respeitar as indicações do fabricante.
- 2) Encha o depósito de água **9** com água, até à marcação Max, e coloque-o no aparelho.
- 3) Ligue o aparelho com o interruptor Ligar/desligar **1**. O regulador de vapor **7** está fechado.
- 4) Introduza o suporte do filtro **18** sem filtro de café **19** **20** no aparelho.
- 5) Coloque 2 chávenas ou um recipiente com pelo menos 250 ml de capacidade sob as aberturas do suporte do filtro.
- 6) Assim que a luz de controlo "Expresso" **15** estiver continuamente acesa, pressione o botão "Expresso"  **3**. Deixe passar pelo aparelho aprox. 250 ml (aprox. 2 chávenas) de descalcificante e pare depois o processo, pressionando novamente o botão "Expresso"  **3**. Verta cuidadosamente o descalcificante usado e deite fora.
- 7) Deixe o descalcificante atuar durante aprox. 1 minuto.

- 8) Repita mais três vezes os passos 6 e 7. Na última vez, esvazie totalmente o depósito de água ⑨.
- 9) Coloque um recipiente suficientemente grande (no mín. 1 litro) sob as aberturas do suporte do filtro.
- 10) Passe o depósito de água ⑨ por água limpa e encha-o com água limpa até à marcação Max.
- 11) Assim que a luz de controlo “Expresso” ⑮ estiver continuamente acesa, pressione o botão “Expresso” ☞ ③.
Deixe a água passar na totalidade. Deite fora esta água, cuidadosamente.
- 12) Repita os passos 10 e 11 uma vez e, em seguida, desligue o aparelho.
- 13) Após a descalcificação, limpe o aparelho com um pano húmido, a fim de remover eventuais salpicos de descalcificante. Antes de uma nova utilização, certifique-se de que o aparelho está completamente seco.

Pode ainda encomendar um descalcificador adequado através do nosso Serviço de Apoio ao Cliente (ver capítulo “**Encomendar peças sobresselentes**”).

Encomendar peças sobresselentes

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



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

① Nota:

- Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.
- Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (IAN) 472492_2407.

Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.

Eliminação de erros

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

Avaria	Causa	Solução
A espuma está demasiado escura (o café sai lentamente do suporte do filtro 18)	• Quantidade excessiva de café em pó.	• Utilizar menos café em pó.
	• A moagem do café está demasiado fina ou húmida.	• Utilizar apenas café em pó especialmente concebido para expresso.
	• O filtro 19 20 está obstruído.	• Limpar o filtro 19 20.
O leite não cria espuma.	• O leite não está suficientemente frio.	• Utilize leite do frigorífico.
	• O espumador de leite 10 está sujo.	• Limpe o espumador de leite 10.
A bomba para durante o funcionamento, a luz de controlo "Expresso" 15 pisca.	• A bomba para após aprox. 3 minutos de funcionamento, a fim de evitar sobreaquecimento.	• Deixe o aparelho arrefecer, antes de o voltar a colocar em funcionamento.
Todas as luzes 5 15 16 piscam em simultâneo.	• O aparelho está sobreaquecido ou sofreu um curto-circuito.	• Desligue a ficha da tomada elétrica e contacte a Assistência Técnica.

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

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

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



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

Eliminação da embalagem



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

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Válido para o mercado espanhol:



A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.



A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

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

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

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 472492_2407 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 472492_2407.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 472492_2407

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Contents

Introduction	56
Intended use	56
Warnings and symbols used	56
Package contents/ Transport inspection	56
Safety instructions	57
Appliance elements	59
Technical data	59
Temperature display	59
First use	60
Operation	60
Filling the water tank	60
Heating after a long time of inactivity / during first use	60
Heating up before every use	61
Preparing espresso	62
Preparing cappuccino	63
Tips for the perfect espresso	64
Tips for the milk froth	64
Drawing hot water	64
Cleaning and care	65
Cleaning the milk frother	65
Cleaning the hot water shower	65
Cleaning the accessories	66
Cleaning the appliance	66
Descaling the appliance	66
Ordering replacement parts	67
Troubleshooting	67
Disposal	68
Disposal of the appliance	68
Disposal of the packaging	68
Kompernass Handels GmbH warranty	69
Service	70
Importer	70

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance. You have selected a high-quality product.

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

Intended use

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

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

Warnings and symbols used

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

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

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

Package contents/
Transport inspection

 WARNING!

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

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

 Note:

- Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- If the contents are incomplete or damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline.

Safety instructions

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs can pose significant risks to the user. It will also invalidate any warranty claims.
-  Never submerge the appliance in water or other liquids!
Danger of electric shock!
- Never touch the appliance with wet or moist hands.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Risk of burns! During use, some parts become very hot!

- Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.
- The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets.
- After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- Do not allow any liquid to get onto the appliance's plug connections.
- Use the appliance only for its intended purpose. Misuse can lead to injuries.

❗ **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Protect the appliance from penetration by moisture and liquids.
- Protect the appliance against knocks, dust, chemicals, extreme temperatures, etc. and keep it away from sources of heat (ovens, radiators).
- NEVER submerge the appliance in water or other liquids!
- Always remove the mains adapter from the mains outlet; never pull on the power cable.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0°C. If the water in the pipes or the water tank freezes, the appliance could be damaged.

- Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended for indoor use only.
- Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank!
- The espresso machine must not be put in a cupboard when in use.

Appliance elements

Figure A:

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

Figure B:

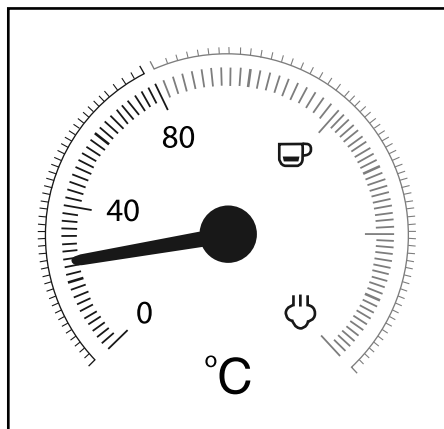
- ❶ Portafilter handle
- ❷ Portafilter
- ❸ Large espresso sieve
- ❹ Small espresso sieve
- ❺ Measuring spoon with compactor

Technical data

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

Temperature display

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



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

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

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

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

First use

- 1)  Pull out the water tank **9** and remove the orange transport lock from the water outlet.
- 2) 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"**.
- 3) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.
- 4) Insert the drip grille **11** so that the float **15** can protrude through the hole in the drip grille **11**.
- 5) 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 ("LOCK" mark).
- 6) Insert the plug into a mains power socket.
- 7) 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"**.
- 8) 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

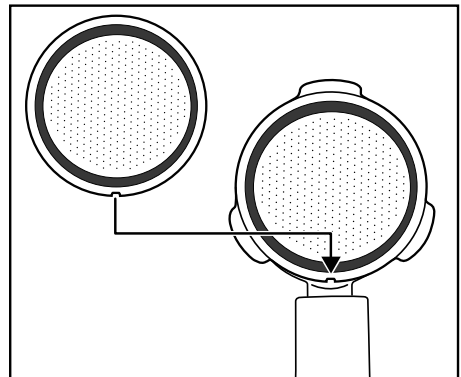
i Note:

- 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.

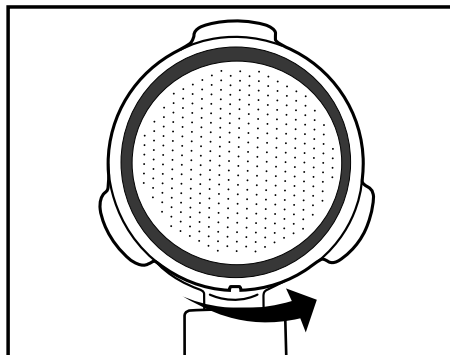
Heating after a long time of inactivity / during first use

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.



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



i Note:

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

i Note:

- You may need to empty the cup in between. Interrupt the process by pressing the "Espresso" button **3**. Empty the cup and press the "Espresso" button **3** again so that water flows through the appliance.
- 8) After about 1 minute, stop the pump by pressing the "Espresso" button **3** again.
 - 9) Wait until the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously (if it is not already lit). The warming-up is concluded. You can now prepare espresso.

Heating up before every use

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

- 1) Switch the appliance on using the On/Off switch **1**. The operating lamp **16** lights up. The "Espresso" control lamp **15** flashes. Make sure that the steam control **7** is turned in the direction of the "●" as far as the stop.
- 2) Place the sieve holder **18** in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front ("LOCK" mark).
- 3) Press the "Espresso" button **3** so that the appliance draws water from the water tank **9**. As soon as water starts exiting the openings in the sieve holder, press the "Espresso" button **3** again to stop the pump.
- 4) Wait until the "Espresso" control lamp **15** lights up continuously.
- 5) Press the "Espresso" button **3** again and allow hot water to flow through for 20 seconds before stopping the pump again.

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

Preparing espresso

① 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.

① 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 ("LOCK" 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**.

① 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.

① 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 **7** slowly.

- 1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to one third with cold milk.
- 2) Ensure that the steam control **7** is closed (turn it as far as it will go in the direction "●").
- 3) Push the milk frother **10** out to the side. Always hold it by the handle **8**.
- 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 **7** 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 **1**.

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 **21** without compacting the coffee powder too firmly.
- Experiment until you find the optimal balance of all factors.

Tips for the milk froth

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

Drawing hot water

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

- 1) Switch the appliance on using the On/Off switch **1**. The operating lamp **15** 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 “Espresso” button ☕ **3**. Hot water will come out of the milk frother **10**.
- 5) Press the “Espresso” button ☕ **3** 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 1) 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 1).

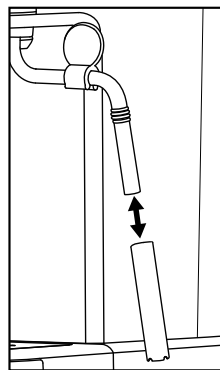


Figure 1

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**!

Descale the appliance regularly. The appliance should be descaled after about 1–2 months (if used to make approx. 4 espressos per day). This value can vary depending on the hardness of the water in your region.

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) 472492_2407 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Troubleshooting

Malfunction	Cause	Solution
The espresso no longer flows out.	• The espresso powder is too moist and/or compressed too tightly.	• Re-prepare the espresso without compressing the powder as firmly; if necessary, use new powder.
	• No water in the water tank 9 .	• Fill the water tank 9 with water.
	• The holes of the sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder 18 .
The espresso drips over the edges of the sieve holder 18 , not from the openings.	• The sieve holder 18 is not correctly inserted.	• Insert the sieve holder 18 correctly.
	• The sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder 18 .
	• There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder 18 .	• Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder 18 .
The espresso is cold.	• The appliance was not preheated.	• Preheat the appliance.
	• The "Espresso" control lamp 15 has not yet lit up continuously.	• Wait until the "Espresso" control lamp 15 lights up continuously.
	• The cups were not pre-warmed.	• Pre-warm the cups.
The pump is unusually noisy.	• The water tank 9 is empty.	• Fill the water tank 9 with water.

Malfunction	Cause	Solution
The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder 18 quickly).	• Not enough espresso powder.	• Use more espresso powder.
	• The espresso powder is too coarsely ground.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs out of the sieve carrier 18 slowly).	• Too much espresso powder.	• Use less espresso powder.
	• The powder is too finely ground or moist.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
	• The sieve 19 20 is blocked.	• Clean the sieve 19 20.
The milk does not froth.	• The milk is not cold enough.	• Use milk from the refrigerator.
	• The milk frother 10 is dirty.	• Clean the milk frother 10.
The pump stops during operation, the "Espresso" control lamp 15 flashes.	• The pump stops after about 3 minutes of operation to prevent overheating.	• Allow the appliance to cool down before you use it again.
All lamps 5 15 16 flash simultaneously.	• The appliance has overheated or short-circuited.	• Unplug the mains plug from the mains socket and contact Customer Service.

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.

Applies only to Spain:



The packaging contains paper and/or cardboard components.



The packaging contains plastic and/or metal components.

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) 472492_2407 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.

- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 472492_2407.

Service

(GB) Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(MT) Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 472492_2407

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	72
Bestimmungsgemäße Verwendung	72
Verwendete Warnhinweise und Symbole	72
Lieferumfang	73
Sicherheitshinweise	73
Geräteelemente	76
Technische Daten	76
Die Temperaturanzeige	76
Erste Inbetriebnahme	77
Bedienung	77
Wassertank befüllen	77
Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme	77
Aufheizen vor jedem Gebrauch	78
Espresso zubereiten	79
Cappuccino zubereiten	80
Tipps für den perfekten Espresso	81
Tipps für den Milchschaum	81
Heißes Wasser beziehen	82
Reinigen und Pflegen	82
Milchaufschäumdüse reinigen	82
Heißwasserauslass reinigen	83
Zubehörteile reinigen	83
Gerät reinigen	83
Gerät entkalken	83
Ersatzteile bestellen	84
Fehlerbehebung	85
Entsorgung	86
Gerät entsorgen	86
Verpackung entsorgen	87
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	87
Service	88
Importeur	88

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

Lieferumfang

WARNUNG!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großer Siebeinsatz
- kleiner Siebeinsatz
- Kaffeelöffel mit Stopfer
- Schnellstartanleitung
- Bedienungsanleitung

Hinweis:

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

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
-  Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verbrennungsgefahr! Einige Teile werden während der Benutzung sehr heiß!
- Bei der Benutzung des Gerätes entstehen heiße Dampfschwaden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verbrühen! Halten Sie ausreichenden Abstand zum Dampf.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an.
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung laufen.
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Fehlanwendungen können zu Verletzungen führen.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Geräteelemente

Abbildung A:

- ❶ Ein/Aus-Schalter „ON/OFF“
- ❷ Temperaturanzeige
- ❸ Taste „Espresso“ ☕
- ❹ Taste „Dampf“ ⚡
- ❺ weiße Kontrollleuchte „Dampf“
- ❻ Stellfläche
- ❼ Dampfbremsung
- 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:

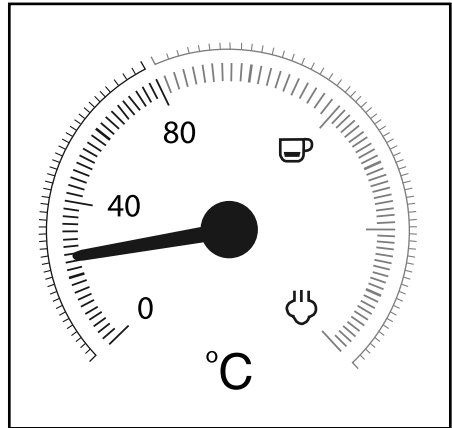
- ⓫ Griff des Siebträgers
- ⓬ Siebträger
- ⓭ großer Siebeinsatz
- ⓮ kleiner Siebeinsatz
- ⓯ Kaffeeelöffel mit Stopfer

Technische Daten

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

Die Temperaturanzeige

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



Sobald Sie das Gerät einschalten, beginnt das Gerät aufzuheizen, bis der Zeiger ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☕“ steht. Die 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)  Entnehmen Sie den Wassertank **9** und entfernen Sie die orangene Transportsicherung vom Wasserauslass.
- 2) Reinigen Sie den Siebträger **18**, den Kaffeelöffel **21**, die Siebeinsätze **19** **20**, das Abtropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 3) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 4) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass die Wasserstandsanzeige durch die Aussparung **13** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „LOCK“).
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 7) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen.
Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.
- 8) 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

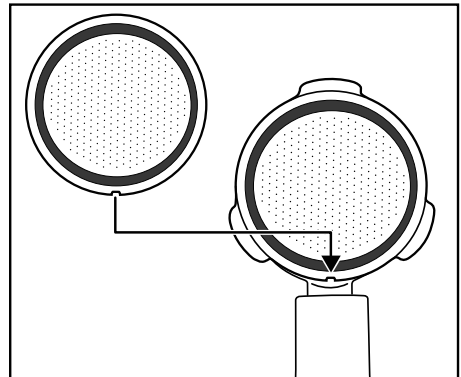
i Hinweis:

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

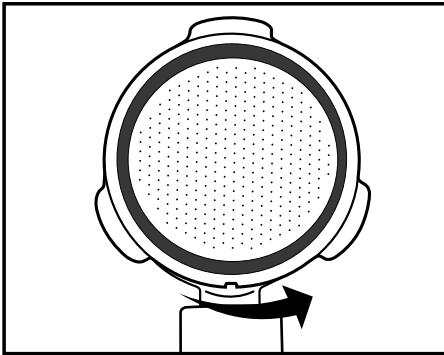
Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme

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

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **9**.
- 2) Legen Sie 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.



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



i Hinweis:

- Entfernen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **19 20** erst, wenn es 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 „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „LOCK“).
 - 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
 - 5) Drehen Sie den Dampfgler **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 Dampfgler **7** bis zum Anschlag auf „●“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „LOCK“).
- 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.

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“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „LOCK“).

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** zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „●“ drehen).
- 3) Schieben Sie die Milchaufschäumdüse **10** zur Seite heraus. Fassen Sie sie dabei nur am Griff **8** an.
- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **4**. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Dampf“ **5** durchgehend leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter die Milchaufschäumdüse **10**. Drehen Sie langsam den 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 Düse 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“ **15** 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 Messlöffels **21**, ohne das Kaffeepulver zu einer zu kompakten Masse zu pressen.
- Probieren Sie aus, bis Sie das optimale Gleichgewicht aller Faktoren für Sie gefunden haben.

Tipps für den Milchschaum

- Jede Art von Milch lässt sich prinzipiell aufschäumen, auch Soja- und Reismilch. Einige Milchsorten lassen sich allerdings nur mit Einschränkungen aufschäumen.
- Entrahmte Milch (Magermilch) brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5 % oder 1,5 % Fettanteil.

- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte. Beste Ergebnisse erzielen Sie bei einer Temperatur von ca. 7 °C.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum auf den Espresso geben.

Heißes Wasser beziehen

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1** an. Die Betriebsleuchte **16** 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 Richtung „☐/☐“.
- 4) Drücken Sie die Taste „Espresso“ **☐ 3**. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse **10** aus.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ **☐ 3**, um den Heißwasserbezug zu stoppen.
- 6) Drehen Sie den Dampfgregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „●“ drehen).

Reinigen und Pflegen

⚠ WARNUNG!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Gefahr eines elektrischen Schlag!
- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Verbrennungsgefahr!
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlag!

⚠ ACHTUNG!

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

Milchaufschäumdüse reinigen

- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Milchaufschäumdüse **10**.
- 2) Drehen Sie den Dampfgregler **7** direkt nach dem Gebrauch auf „☐/☐“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
- 3) Drehen Sie den Dampfgregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „●“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
- 5) Ziehen Sie die Hülle der Milchaufschäumdüse **10** ab (Abbildung 1) 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 (siehe Abbildung 1).

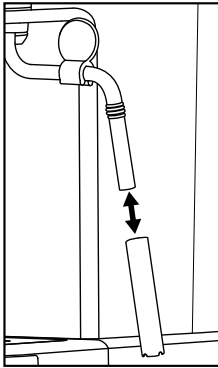


Abb. 1

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 Kaffeeelöffel 21 und das Abtropfgitter 11 in warmen Wasser.

i 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.

i Hinweis:

-  Die beiden Siebeinsätze 19 20, der Kaffeeelöffel 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!

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Nach ca. 1–2 Monaten (bei ca. 4 Espressozubereitungen pro Tag) sollte das Gerät entkalkt werden. Je nach Härtegrad des Wassers in Ihrer Region kann dieser Wert abweichen.

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

- 1) Geben Sie handelsüblichen, flüssigen Entkalker 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 zugedreht.
- 4) Setzen Sie den Siebträger 18 ohne Siebeinsätze 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 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.kompennass.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.

i 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) 472492_2407 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Länder eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Fehlerbehebung

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

Störung	Ursache	Lösung
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger 18).	• Zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	• Der siebeinsatz 19 20 ist verstopft.	• Siebeinsatz 19 20 reinigen.
Die milch schäumt nicht auf.	• Die milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden sie milch aus dem kühlschrank.
	• Die milchaufschäumdüse 10 ist verschmutzt.	• Reinigen sie die milchaufschäumdüse 10.
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 blinkt.	• Die Pumpe stoppt nach ca. 3 Minuten Betrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden.	• Lassen sie das Gerät abkühlen, bevor sie es erneut in Betrieb nehmen.
Alle Leuchten 5 15 16 blinken gleichzeitig.	• Das Gerät ist überhitzt oder hatte einen Kurzschluss.	• Ziehen sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kunden-Service.

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.

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

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) 472492_2407 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 472492_2407 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 472492_2407

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni

Estado das informações · Last Information Update

Stand der Informationen: 09 / 2024 · Ident.-No.: SEM1100C5-092024-1

IAN 472492_2407