



CAFETERA ESPRESSO SEMC 1100 A1

ES

CAFETERA ESPRESSO

Instrucciones de uso

DE AT CH

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 471973/482189/482190_2410

ES



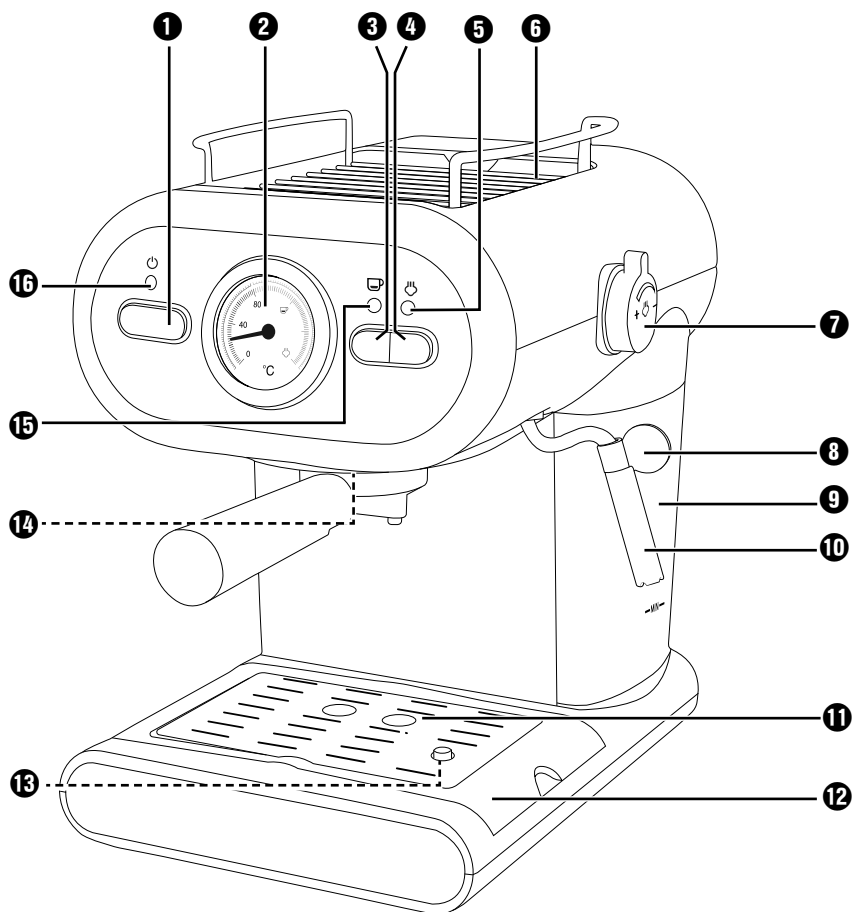
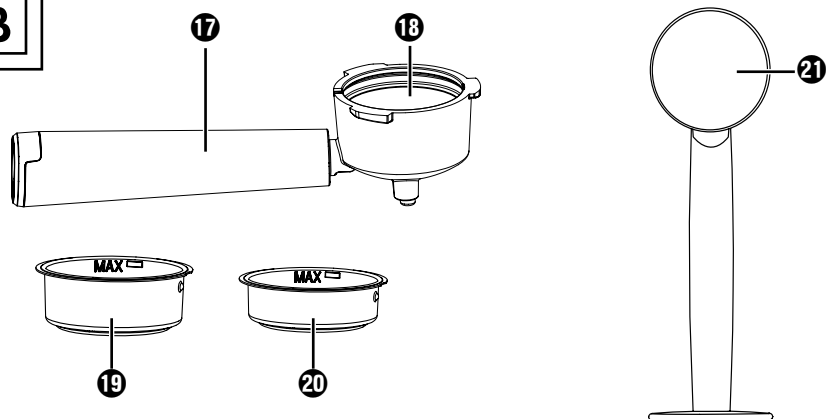
ES

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

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
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19

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	16
Desecho del aparato	16
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:

- ❶ Interruptor de encendido/apagado 
- ❷ Indicador de temperatura
- ❸ Botón del expreso 
- ❹ Botón del vapor 
- ❺ Piloto de control blanco del vapor
- ❻ Superficie de apoyo
- ❼ Regulador de vapor 
- ❽ Agarre del espumador de leche
- ❾ Depósito de agua
- ❿ Espumador de leche
- ⓫ Rejilla de goteo
- ⓬ Bandeja de goteo
- ⓭ Alojamiento para el flotador rojo
- ⓮ Salida del agua caliente
- ⓯ Piloto de control blanco del expreso
- ⓰ Piloto de control de funcionamiento rojo

Figura B:

- ❶ Agarre del portafiltros
- ❷ Portafiltros
- ❸ Filtro de expreso grande
- ❹ Filtro de expreso pequeño
- ❺ 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 ❷ muestra el nivel de calentamiento del aparato (Figura 1).

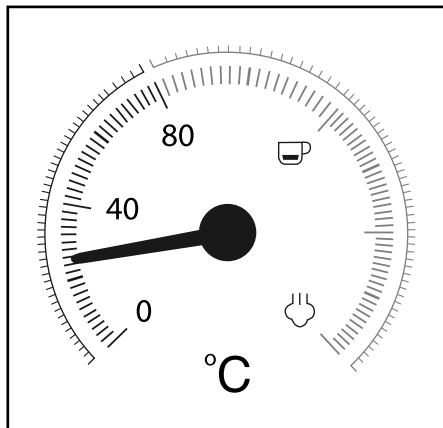


Figura 1

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 ❶ se ilumina y el piloto de control del expreso ❺ 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 ❺ se ilumina de forma continua.

Si pulsa el botón del vapor  ❹, el piloto de control del vapor ❻ 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 ❻ se ilumina de forma continua.

Primera puesta en funcionamiento

- 1) Limpie el portafiltros **18**, la cuchara dosificadora **21**, los filtros de expreso **19** **20**, la rejilla de goteo **11** y el depósito de agua **9** de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**".
- 2) Coloque el aparato sobre una superficie plana y termorresistente. Asegúrese de que la toma eléctrica esté cerca y accesible.
- 3) Coloque la rejilla de goteo **11** de forma que el flotador pueda sobresalir por el alojamiento **13** de la rejilla de goteo **11**.
- 4) 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 "I").
- 5) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
- 6) 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**".
- 7) 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 **19** o el pequeño **20** en el portafiltros **18**:
 - Al insertarlo, asegúrese de que la pequeña muesca del filtro de expreso grande **19** o del pequeño **20** quede sobre la muesca del portafiltros **18** (Figura 2).

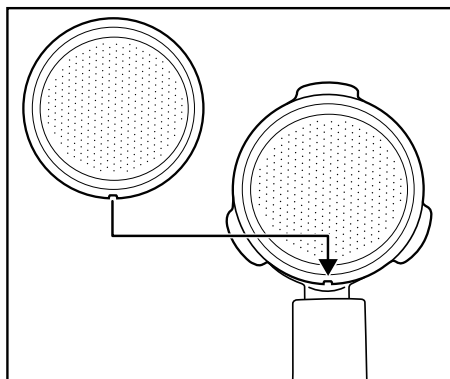


Figura 2

- A continuación, gire ligeramente el filtro de expreso grande 19 o el pequeño 20 de forma que no pueda caerse (Figura 3).

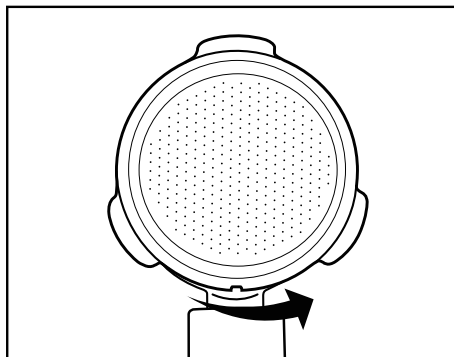


Figura 3

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 "I").
 - 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.

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 "I").
- Pulse el botón del expreso 3 para que el aparato tome agua del depósito de agua 4. 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.

i Indicación:

- Si desea preparar varios expresos o capuchinos de forma consecutiva, no es necesario volver a calentar el aparato ni que sus conductos vuelvan a aclararse.

Preparación de expresos

i 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.

i 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 "I").
- 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** .

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.
- 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 dos veces el botón del vapor **4**.
Tras esto, saldrá agua caliente del espumador de leche **10**.

- 5) Vuelva a pulsar el botón del vapor **4** 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 4) 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 4).

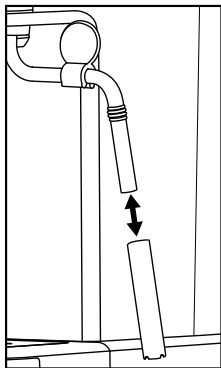


Figura 4

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 vacías 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**.

El aparato dispone de una función de recordatorio para eliminar la cal: después de 500 ciclos de uso, los tres pilotos de control **5** **15** **16** parpadean simultáneamente 5 veces de forma rápida para recordarle que debe eliminar la cal del aparato. Si no elimina inmediatamente la cal del aparato, los pilotos de control **5** **15** **16** volverán a parpadear cuando vuelva a encenderse el aparato. Si al encender el aparato por tercera vez sigue sin haberse eliminado la cal, la función de recordatorio se desactiva.

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

- 1) Vierta un producto antical 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 **1** . El regulador de vapor **7** debe estar cerrado.
- 4) Coloque el portafiltros **18** sin el filtro del expreso **19** **20** 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 **15** se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso **3**. Deje que circulen aprox. 250 ml (unas 2 tazas) de solución antical y vuelva a pulsar el botón del expreso **3** 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 **9**.
- 9) Coloque un recipiente lo suficientemente grande (mín. 1 litro) bajo los orificios del portafiltros.
- 10) Enjuague el depósito de agua **9** con agua limpia y añada agua limpia hasta la marca Max.
- 11) En cuanto el piloto de control del expreso **15** se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso **3**. 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.



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.

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) 471973_2410/482189_2410/482190_2410 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.

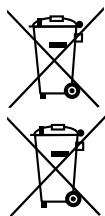
Eliminación de fallos

Anomalía	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.

Anomalia	Causa	Solución
La crema es demasiado oscura (el expreso sale lentamente del portafil-fros 18).	• Se ha echado demasiado café expreso molido.	• Utilice una cantidad menor de café expreso molido.
	• El café expreso molido es dema-siado 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 funcionamien-to para evitar un sobrecalentamien-to.	• Deje que el aparato se enfríe antes de volver a ponerlo en funcionamiento.
Todos los pilotos 5 15 16 parpadean lentamen-te a la vez.	• Durante el funcionamiento: la tem-peratura es demasiado alta para preparar un expreso óptimo.	• Espere a que el aparato se haya enfriado y el piloto de control del expreso 15 se ilumine de forma continua.
Todos los pilotos 5 15 16 parpadean 5 veces rápidamente a la vez.	• Al encender el aparato: función de recordatorio para eliminar la cal.	• Elimine la cal del aparato de la manera descrita en el capítulo "Eliminación de la cal del aparato".

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) 471973_2410/482189_2410/482190_2410 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 vídeos 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) 471973_2410/482189_2410/482190_2410.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 471973_2410

IAN 482189_2410

IAN 482190_2410

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	20
Bestimmungsgemäße Verwendung	20
Verwendete Warnhinweise und Symbole	20
Lieferumfang	21
Sicherheitshinweise	21
Geräteelemente	24
Technische Daten	24
Die Temperaturanzeige	24
Erste Inbetriebnahme	25
Bedienung	25
Wassertank befüllen	25
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme	25
Aufheizen vor jedem Gebrauch	26
Espresso zubereiten	27
Cappuccino zubereiten	28
Tipps für den perfekten Espresso	29
Tipps für den Milchschaum	29
Heißes Wasser beziehen	30
Reinigen und Pflegen	30
Milchaufschäumdüse reinigen	30
Heißwasserauslass reinigen	31
Zubehörteile reinigen	31
Gerät reinigen	31
Gerät entkalken	31
Ersatzteile bestellen	32
Fehlerbehebung	33
Entsorgung	35
Gerät entsorgen	35
Verpackung entsorgen	35
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	36
Service	37
Importeur	37

Einleitung

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

Lieferumfang

WARNUNG!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Hinweis:

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

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

❗ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

Geräteelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ⓫ Griff des Siebträgers
- ⓫ Siebträger
- ⓫ großer Siebeinsatz
- ⓫ kleiner Siebeinsatz
- ⓫ Kaffeeöffel 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 (Abb. 1).

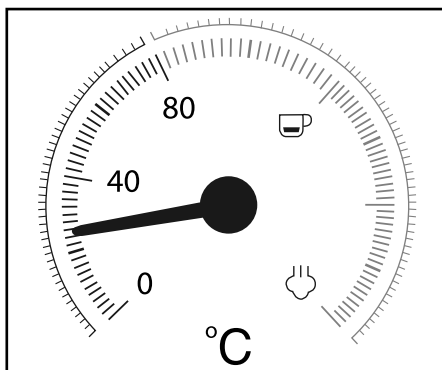


Abb. 1

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

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

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

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

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, den Kaffeelöffel **21**, die Siebeinsätze **19** **20**, das Abtropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass die Wasserstandanzeige durch die Aussparung **13** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen.
Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.
- 7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.

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 (Abb. 2).

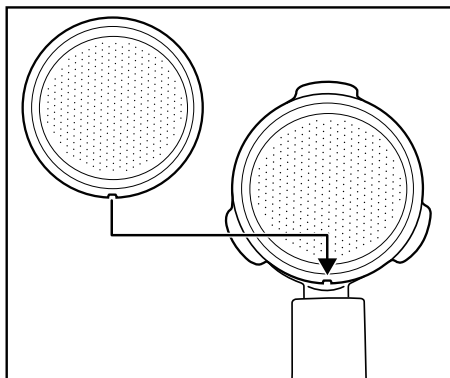


Abb. 2

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

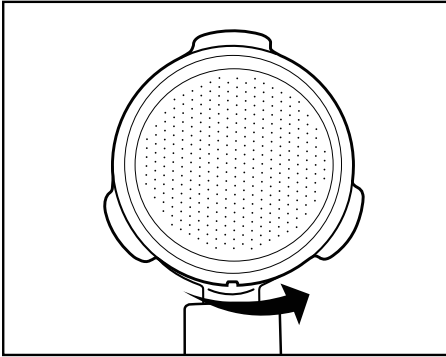


Abb. 3

i Hinweis:

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

i Hinweis:

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

Aufheizen vor jedem Gebrauch

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

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

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

i Hinweis:

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

Espresso zubereiten

i Hinweis:

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

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:

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

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

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

Oder...

Füllen Sie den großen Siebeinsatz **19** bis zur Max-Markierung mit espressopulver. Das entspricht ca. 7 g + 7 g Pulver oder zwei gestrichenen Kaffeelöffeln **21**.

3) Verdichten Sie das espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Kaffeelöffel **21. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres espressopulver nach, so dass der Siebeinsatz **19** **20** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das espressopulver danach erneut.**

i Hinweis:

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

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

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

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

⚠ WARNUNG!

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

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

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

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

Sie können den Espresso nun trinken.

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

i Hinweis:

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

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

i Hinweis:

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

Cappuccino zubereiten

⚠ WARNUNG!

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

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

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

i Hinweis:

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

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

i Hinweis:

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

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

i Hinweis:

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

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

i Hinweis:

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

Tipps für den perfekten Espresso

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

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

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

- Wenn die Crema besonders hell ist, wenig Konsistenz hat und sich schnell auflöst, ist der Espresso zu schnell durchgelaufen, man spricht in diesem Fall von Unterextraktion. Der Espresso schmeckt sauer und wässrig, und das Aroma kommt nicht zur Geltung. Das liegt meistens an einer zu kleinen Menge Kaffeepulver, das eventuell auch zu grob gemahlen ist oder nicht fest genug gepresst wurde.
- Wenn die Crema sehr dunkel ist und in der Mitte mit hellen Flecken durchsetzt ist oder ein Loch hat, ist der Kaffee zu lange durchgelaufen. Man spricht von Überextraktion. Der Espresso schmeckt bitter. Die Ursache ist meistens ein zu fein gemahlenes Kaffeepulver oder eine zu große Kaffeepulvermenge. Trifft beides nicht zu, ist das Kaffeepulver zu fest gepresst worden.
- Verwenden Sie nur Kaffeepulver für Espresso: Es ist in der Regel feiner gemahlen und außerdem stärker geröstet. Idealerweise nehmen Sie für eine Tasse Espresso ca. 7 g Kaffeepulver. Überfüllen Sie das Sieb nicht. Verdichten Sie das Kaffeepulver im Sieb mit dem Stopfer des Kaffeelöffels  2, ohne das Kaffeepulver zu einer zu kompakten Masse zu pressen.
- Probieren Sie aus, bis Sie das optimale Gleichgewicht aller Faktoren für Sie gefunden haben.

Tipps für den Milchschaum

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

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

Heißes Wasser beziehen

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

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

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

Reinigen und Pflegen

⚠ WARNUNG!

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

! ACHTUNG!

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

Milchaufschäumdüse reinigen

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

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

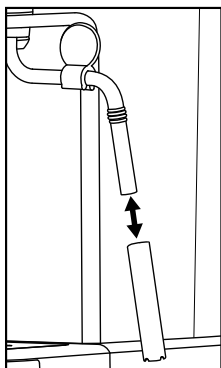


Abb. 4

Heißwasserauslass reinigen

Reinigen Sie den Heißwasserauslass 14 nach jedem Gebrauch:

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

Zubehörteile reinigen

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

! Hinweis:

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

- 2) Trocknen Sie alle Teile.

! Hinweis:

-  Die beiden Siebeinsätze 19 20, der 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!

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

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

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

- 2) Füllen Sie den Wassertank **9** bis zur Max-Markierung mit Wasser auf und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
- 3) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1**  ein. Der Dampfregler **7**  ist zugezogen.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne Siebeinsatz **19** **20** in das Gerät ein.
- 5) Stellen Sie 2 Tassen oder ein Gefäß, das mindestens 250 ml fasst, unter die Siebträger-Öffnungen.
- 6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Lassen Sie ca. 250 ml (ca. 2 Tassen) Entkalkungslösung durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“  **3**. Kippen Sie die gebrauchte Entkalkungslösung vorsichtig weg.
- 7) Lassen Sie den Entkalker für ca. 1 Minute einwirken.
- 8) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 7 noch dreimal. Entleeren Sie den Wassertank **9** beim letzten Mal vollständig.
- 9) Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß (min. 1 Liter) unter die Siebträger-Öffnungen.
- 10) Spülen Sie den Wassertank **9** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 11) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Lassen Sie das Wasser komplett durchlaufen. Kippen Sie dieses Wasser vorsichtig weg.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 10 bis 11 noch einmal und schalten Sie das Gerät anschließend aus.
- 13) Reinigen Sie das Gerät nach der Entkalkung mit einem feuchten Tuch, um mögliche Spritzer der Entkalkungslösung zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.

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

Ersatzteile bestellen

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



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

Hinweis:

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 471973_2410/482189_2410/482190_2410 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Länder eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

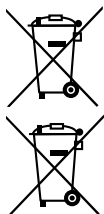
Fehlerbehebung

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

Störung	Ursache	Lösung
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger 18).	• Zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	• Der Siebeinsatz 19 20 ist verstopft.	• Siebeinsatz 19 20 reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Die Milchaufschäumdüse 10 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse 10.
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 blinkt.	• Die Pumpe stoppt nach ca. 3 Minuten Betrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
Alle Leuchten 5 15 16 blinken gleichzeitig langsam.	• Im Betrieb: Die Temperatur ist für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu hoch.	• Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 durchgehend leuchtet.
Alle Leuchten 5 15 16 blinken gleichzeitig 5-mal schnell.	• Beim Einschalten des Gerätes: Erinnerungsfunktion zur Entkalkung.	• Entkalken Sie das Gerät wie im Kapitel „Gerät entkalken“ beschrieben.

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

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 Kassenbono gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet.

Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbono) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbono und die Artikelnummer (IAN) 471973_2410/482189_2410/482190_2410 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.

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



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 471973_2410

IAN 482189_2410

IAN 482190_2410

Importeur

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

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 · Stand der Informationen:

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

IAN 471973/482189/482190_2410