

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ESPRESSO MACHINE SEM 1100 B3

(GB) (IE) (NI)

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

(FR) (BE)

MACHINE À EXPRESSO

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

(DK)

ESPRESSOMASKINE

Betjeningsvejledning

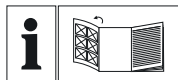
(NL) (BE)

ESPRESSOMACHINE

Gebruiksaanwijzing

IAN 282260

(DK) (BE) (NL)



GB IE NI

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

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

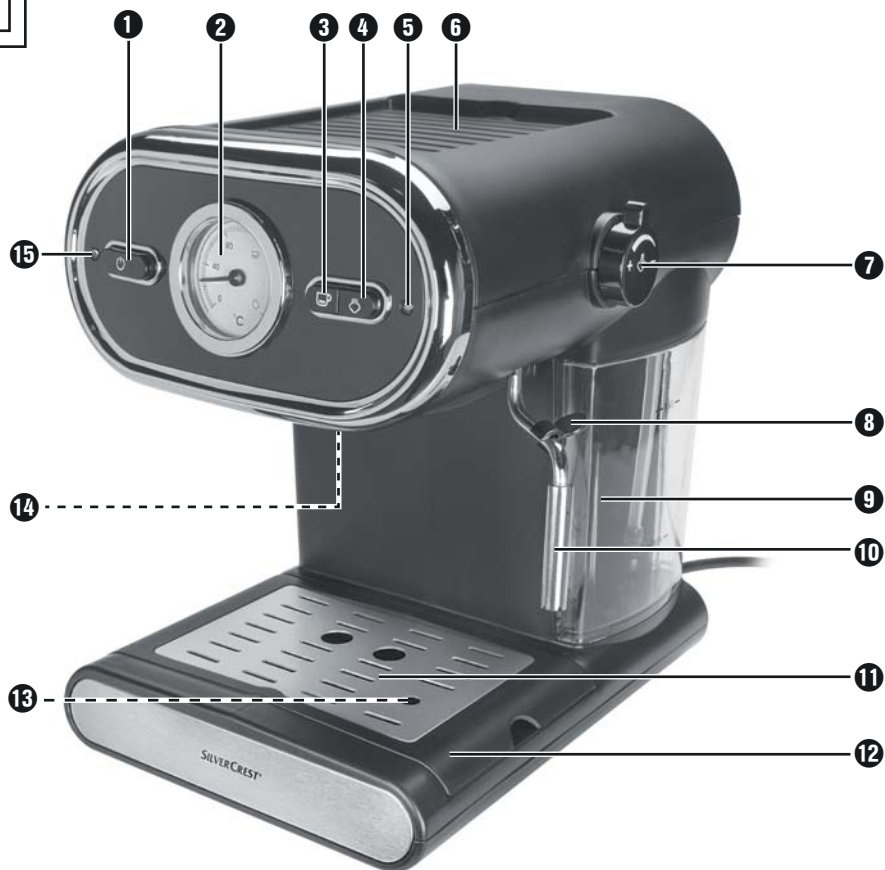
NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE AT CH

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

GB/IE/NL	Operating instructions	Page	1
DK	Betjeningsvejledning	Side	25
FR/BE	Mode d'emploi	Page	49
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	73
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	97

A**B**

Contents

Introduction	2
Copyright	2
Limitation of liability	2
Warnings	2
Intended use	3
Package contents/Transport inspection	4
Disposal of the packaging	4
Safety instructions	5
Appliance elements	8
Technical data	8
Temperature display	9
First use	9
Operation	10
Filling the water tank	10
Heating after a long time of inactivity / during first use	11
Heating up before every use	12
Preparing espresso	13
Preparing cappuccino	14
Tips for the milk froth	16
Cleaning and care	16
Cleaning the milk frother	17
Cleaning the hot water shower	18
Cleaning the accessories	18
Cleaning the appliance	18
Descaling the appliance	19
Troubleshooting	20
Disposal	21
Disposal of the appliance	21
Kompernass Handels GmbH warranty	22
Service	23
Importer	23

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.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Limitation of liability

All technical information, data and information for installation and operation contained in these operating instructions corresponds to the latest version(s) at the time of printing and, to the best of our knowledge, takes into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, unauthorised modifications or for the use of non-approved replacement parts.

Warnings

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

WARNING

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

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

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

CAUTION

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

Failure to avoid this situation could result in property damage.

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

NOTE

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

Intended use

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

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

**WARNING**

Danger if not used for intended purpose!

Failure to use the appliance for its intended purpose and/or any other type of use can be hazardous.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

No claims of any kind will be accepted for damage arising as a result of incorrect use.

The risk shall be borne solely by the user.

Package contents/Transport inspection

WARNING

Risk of suffocation!

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

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Espresso Machine
- Sieve holder
- Large espresso sieve
- Small espresso sieve
- Measuring spoon with compactor
- Short operating instructions
- 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.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging into the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- ▶ If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

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.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Protect the appliance from penetration by moisture and liquids.
- Protect the appliance against knocks, dust, chemicals, extreme temperatures, etc. and keep it away from sources of heat (ovens, radiators).

- NEVER 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.

NOTE

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

Appliance elements

Figure A:

- ➊ On/Off switch
- ➋ Temperature indicator
- ➌ “Espresso” button 
- ➍ “Steam” button 
- ➎ Green heating-up control lamp
- ➏ Storage space
- ➐ Steam control
- ➑ Handle
- ➒ Water tank
- ➓ Milk frother
- ➔ Drip grille
- ➕ Drip tray
- ➖ Opening for the red float
- ➗ Hot water shower
- ➘ Red control lamp

Figure B:

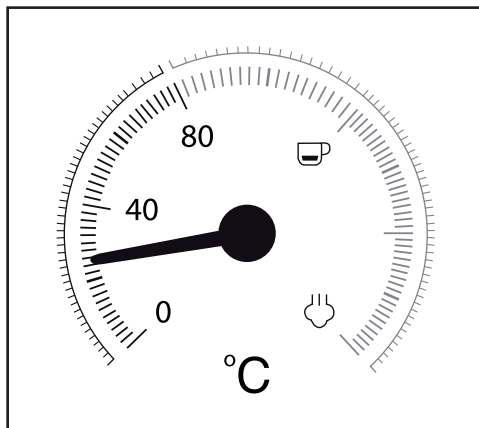
- ➙ Sieve block
- ➚ Sieve holder
- ➛ Large espresso sieve
- ➜ Small espresso sieve
- ➝ Measuring spoon with compactor

Technical data

Mains voltage	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Rated power	1 100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
	Food-safe

Temperature display

The temperature indicator ② 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 “☕”.

When the pointer reaches the red portion of the scale, the temperature is high enough to prepare an espresso. The green heating-up control lamp ⑤ lights up.

If you press the “Steam” button ☕ ④ the green heating-up control lamp ⑤ goes out, and the appliance continues heating up until it reaches the range on the scale between “☕” and “💧”.

Once the pointer reaches the range between “☕” and “💧”, the temperature is high enough to produce steam. The green heating-up control lamp ⑤ lights up.

First use

- 1) Clean the sieve holder ⑰, the measuring spoon ⑳, the espresso sieve ⑱ ⑲, the drip grille ⑪ and the water tank ⑨ as described in the section “Cleaning and Care”.
- 2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.
- 3) Insert the drip grille ⑪ so that the red float ⑬ can protrude through the hole in the drip grille ⑪.
- 4) Place the sieve holder ⑰ 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.

- 5) Insert the plug into a mains power socket.
- 6) Proceed as follows before the first use, so as to clean the internal pipelines:
Allow sufficient water for about 5 cups of espresso (about 100 ml) to flow through the appliance. Refer to the section "Operation".
- 7) Let the appliance generate steam for about 30 seconds. Refer to the section "Operation".

NOTE

- When using the appliance for the first time, it is possible that you can hear the pump working, even though no water comes out of the appliance. If this is the case, turn the steam control **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

NOTE

- Both the "Espresso"  **3** and the "Steam"  **4** buttons engage when pressed in. If the button is pressed again, it is released.

Filling the water tank

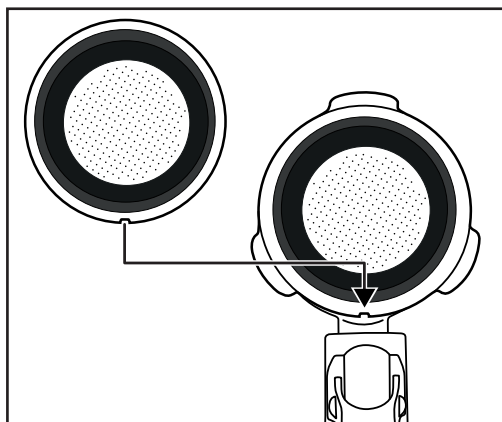
NOTE

- Use only fresh drinking water for making espresso/cappuccino.
- 1) Pull out the water tank **9** out and fill it with water:
Fill it with water to at least the Min marking.
Never fill it past the Max marking.
 - 2) Push the water tank **9** back into the appliance. Ensure that the hose is inside the water tank **9**.

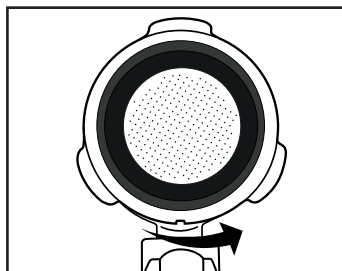
Heating after a long time of inactivity / during first use

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 **18** or the small espresso sieve **19** in the sieve holder **17**:
 - Make sure that the small indentation on the large **18** or small espresso sieve **19** is located above the indentation on the sieve holder **17** when inserted.



- Then turn the large **18** or small espresso sieve **19** slightly to ensure it cannot fall out.



NOTE

- Wait until the espresso sieve **18** **19** has cooled down before taking it out!
- In order to remove the espresso sieves **18** **19** from the sieve holder **17**, turn the inserted espresso sieve **18** **19** until the indentation on the espresso sieve **18** **19** is located directly above the indentation on the sieve holder **17**. You can now remove the espresso sieve **18** **19**.

- 3) Place the sieve holder **17** 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.
- 4) Place a cup under the sieve holder **17**.
- 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 with the on/off switch **1**.
- 7) The red control lamp **15** lights up. After a short time, the pointer in the temperature indicator **2** will begin to rise.
- 8) As soon as the green heating-up control lamp **5** lights up, press the "Espresso" button  **3**. Allow the water to flow for about 1 minute.

NOTE

► You may need to empty the cup in between. Interrupt the process by pressing the "Espresso" button  **3**. Empty the cup and press the "Espresso" button  **3** again so that water flows through the appliance.

- 9) After about 1 minute, stop the pump by pressing the "Espresso" button  **3** again.
- 10) Wait until the green heating-up control lamp **5** lights up again.
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 red control lamp **15** lights up. Neither the "Espresso"  **3** nor the "Steam"  **4** buttons should be pressed in. Ensure that the steam control **7** is turned towards " - " as far as possible.
- 2) Place the sieve holder **17** 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.
- 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 green heating-up control lamp **5** lights up.
- 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

NOTE

- Always ensure that the espresso sieve **18** **19** is clean and free of coffee powder residues.
- 1) When the appliance is heated up:
To prepare an espresso, place the small espresso sieve **19** into the sieve holder **17**.
To prepare two espressos, place the large espresso sieve **18** into the sieve holder **17**.
 - 2) Fill the small espresso sieve **19** with espresso powder up to the Max marking. This corresponds to approx. 7 g of powder or a level measuring spoon **20**.
Or...
Fill the large espresso sieve **18** with espresso powder up to the Max marking. This equates to about 7 g + 7 g of powder or two level measuring spoons **20**.
 - 3) Tamp down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon **20**. Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve **18** **19** is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

NOTE

- Compaction of the coffee powder is an essential process for the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and more crema is generated. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.
- 4) Place the sieve holder **17** in the appliance at the "INSERT" mark, then turn it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front.
 - 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 green heating-up control lamp **5** lights up, you can press down the "Espresso" button  **3**. The espresso flows into the cup(s).

WARNING

Never remove the sieve holder **17 while the espresso is coming out!**

The resulting spray of hot espresso would lead to injury!

- Always check to make sure that the "Espresso" button  **3** is not pressed in before removing the sieve holder **17**.

- 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.

NOTE

- If no button is pressed, the appliance turns off automatically after 30 minutes.

- 9) After every use, remove the used espresso powder from the espresso sieve 18 19. Remove the sieve holder 17 from the appliance. To do this, fold the sieve blocker 16 upwards so that the espresso sieve 18 19 cannot fall out of the sieve carrier 17. Now empty the espresso sieve 18 19 by turning the sieve holder 17 and the blocked espresso sieve 18 19 over and knocking the espresso powder out. Always dispose of the espresso powder in an environmentally friendly manner, e.g. with the organic waste.

NOTE

- Clean the hot water shower 14 (the hot water comes out of this) after each use. See also the section "Cleaning and Care".

NOTE

- Empty the drip tray 12 regularly, at the latest when the red 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 down. Wait until the green heating-up control lamp 5 lights up.
- 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) Press the "Steam" button  4.

NOTE

- For the preparation of cappuccino, always use bigger cups than for espresso to leave space for the frothed milk.

- 15) When preparing cappuccino, proceed exactly as you would for an espresso (see section "Preparing espresso": the preheating is no longer necessary). Allow the water to flow through for about twice as long as an espresso (about 40 ml).
- 16) Switch the appliance off with the On/Off switch 1.

NOTE

- If no button is pressed, the appliance turns off automatically after 30 minutes.

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

NOTE

- Always clean the milk frother 10 after every use. See also the section "Cleaning and Care".

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.

Cleaning and care

WARNING – RISK OF INJURY!

- Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Danger of electric shock!
- Always allow the appliance to cool down before you start to clean it. Risk of burns!
- NEVER submerge the appliance in water or other liquids! Danger of electric shock!

Cleaning the milk frother

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

- NEVER use abrasive, corrosive or chemical agents to clean the appliance. These could damage the outer surfaces of the appliance.

- 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).

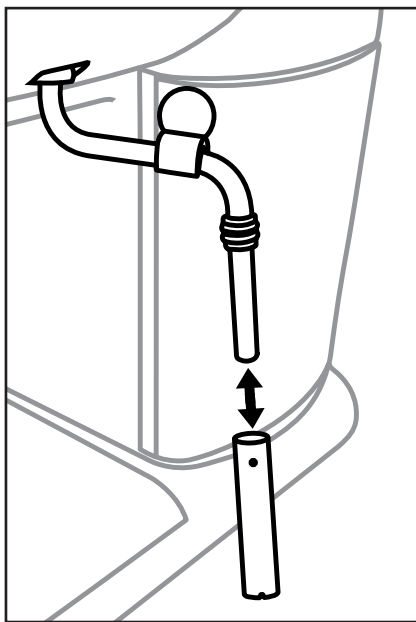


Figure 1

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 **17**, wipe the entire surface of the hot water shower **14** with a moistened cloth to remove all powder residues.
- 2) Replace the sieve holder **17** **without** the espresso filters **18** **19**.
- 3) Place an empty cup under the sieve holder **17** and press the “Espresso” button  **3** down until it clicks in. 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 **17** again.

Cleaning the accessories

- 1) Clean the sieve holder **17**, the two espresso sieves **18** **19**, water tank **9**, the measuring spoon **20** and the drip grille **11** in warm water.

NOTE

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

- 2) Dry all parts well.
- 3) The drip tray **12** is suitable for cleaning in the dishwasher. However, always remove the red float from the drip tray **12** before cleaning:
 - To do this, remove the stoppers attached to the two retaining bars to the side of the float.
 - Pull the float from the retaining bars.
 - Clean the float and stoppers.
 - After cleaning the drip tray **12**, push the cleaned float back onto the retaining bars and replace the stoppers.

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

Descale the appliance regularly. The appliance should be descaled after about 1-2 months (at approx. 4 espresso preparations per day). Depending on the hardness of the water in your area, this figure may differ.

For descaling, use a commercially available descaler for espresso machines. Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.

If you do not have any descaling products, you can use citric acid and proceed as follows:

- 1) Fill the water tank **9** to the marking MAX.
- 2) Dissolve 2 tablespoons (about 30 grams) of citric acid (available in drugstores or chemists) into the water.
- 3) Replace the water tank **9** into the appliance.
- 4) Switch on the appliance using the On/Off switch **1**. The steam control **7** is closed.
- 5) Insert the sieve holder **17** without the espresso sieves **18** **19** back into the appliance and place a cup under the sieve holder **17**.
- 6) As soon as the green heat-up indicator lamp **5** lights up, press the "Espresso" button  **3** so that it clicks in.
- 7) Allow around 2 cups (approx. 250 ml) of water to run through and then stop the process by pressing the "Espresso" button  **3** again.
- 8) Hold a container under the milk frother **10**.
- 9) Press the "Steam" button  **4** down so that it clicks into place and wait until the green heat-up indicator lamp **5** lights up. Slowly turn the steam control **7** to the position " + ". Allow the appliance to create steam for about 2 minutes.
- 10) After 2 minutes, close the steam control **7**, then press the "Steam" button  **4** again so that no more steam is generated.
- 11) Let the scaling agent take effect for about 15 minutes.
- 12) Repeat steps 6 - 11 three times.
- 13) Then press the "Espresso" button  **3** down so that it clicks in, let the water run through until the water tank **9** is empty.
- 14) Rinse the water tank **9** with clean water and then fill it with clean water up to the Max marking.
- 15) Press the "Espresso" button  **3** down so that it clicks into place and wait until the green heat-up indicator lamp **5** lights up.
- 16) Allow the water to run through.
- 17) Repeat steps 14 - 16 three times.
- 18) Refill the water tank **9** with water.

- 19) Push in the "Steam" button  ④ so that it clicks into place.
- 20) Hold a container under the milk frother ⑩ and slowly turn the steam control button ⑦ to the position " + " as soon as the green heating-up control lamp ⑤ lights up.
- 21) After about 1 minute, close the steam control ⑦ (turn it in the direction of the " - " as far as the stop), press the "Steam" button  ④ again and switch off the appliance.

NOTE

- If no button is pressed, the appliance turns off automatically after 30 minutes.

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 ⑰.
The espresso drips over the edges of the sieve holder ⑰, not from the openings.	• The sieve holder ⑰ is not correctly inserted.	• Insert the sieve holder ⑰ correctly.
	• The sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder ⑰.
	• There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder ⑰.	• Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder ⑰.
The espresso is cold.	• The appliance was not preheated.	• Preheat the appliance.
	• The green heating-up control lamp ⑤ has not yet glowed.	• Wait until the green heating-up control lamp ⑤ lights up.
	• 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 17 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 17 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 is blocked.	• Clean the sieve.
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 .

Disposal

Disposal of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of the European WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

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 validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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 fragile parts such as switches, batteries, baking moulds 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 (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- 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 software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 282260

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

Indholdsfortegnelse

Introduktion	26
Ophavsret	26
Ansvarsbegrænsning	26
Advarsler	26
Anvendelsesområde	27
Leverede dele / transporteftersyn	28
Bortskaffelse af emballagen	28
Sikkerhedsanvisninger	29
Produktelementer	32
Tekniske data	32
Temperaturvisning	33
Første gang du bruger produktet	33
Betjening	34
Opfyldning af vandbeholderen	34
Opvarmning første gang/efter længere tids opbevaring	35
Opvarmning før hver brug	36
Tilberedning af espresso	37
Tilberedning af cappuccino	38
Tips til mælkeskummet	40
Rengøring og vedligeholdelse	40
Rengøring af mælkeskummen	41
Rengøring af varmtvandsdysen	42
Rengøring af tilbehørsdele	42
Rengøring af produktet	42
Afkalkning af produktet	43
Afhjælpning af fejl	44
Bortskaffelse	45
Bortskaffelse af produktet	45
Garanti for Kompernass Handels GmbH	46
Service	47
Importør	47

Introduktion

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Enhver kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt videregivelse af billeder – også i ændret form – er kun tilladt efter skriftligt samtykke fra producenten.

Ansvarsbegrænsning

Alle tekniske informationer, data og anvisninger til betjening i denne betjeningsvejledning svarer til den nyeste viden på trykkes tidspunktet og gives efter bedste overbevisning i henhold til vores hidtidige erfaringer og viden.

Der kan ikke stilles nogen form for krav baseret på informationerne, billederne og beskrivelserne i denne vejledning.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af manglende overholdelse af vejledningen, anvendelse, som ikke hører ind under anvendelsesområdet, forkerte reparationer, ændringer, som er foretaget uden tilladelse samt anvendelse af ikke-tilladte reservedele.

Advarsler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler:

ADVARSEL

En advarsel på dette faretrin angiver en mulig farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå, at personer kommer til skade.

OBS**En advarsel på dette faretrin angiver en mulig materiel skade.**

Hvis situationen ikke undgås, kan det føre til materielle skader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå materielle skader.

BEMÆRK

- Et 'bemærk' henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af espresso/cappuccino og til skumning af mælk. Det er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke bruges i erhvervsmæssig sammenhæng.

Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet.

**ADVARSEL****Fare ved anvendelse uden for anvendelsesområdet!**

Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til områder, det ikke er beregnet til.

- Brug kun produktet til de formål, det er beregnet til.
- Følg fremgangsmåderne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

Der kan ikke stilles krav i forbindelse med skader forårsaget af anvendelse til formål uden for anvendelsesområdet.

Brugeren bærer alene risikoen.

Leverede dele / transporteftersyn

ADVARSEL

Fare for kvælning!

- Emballagematerialer må ikke bruges til leg.
Der er fare for kvælning.

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Espressomaskine
- Filterholder
- Stort espressofilter
- Lille espressofilter
- Måleske med stamper
- Kort vejledning
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis de leverede dele ikke er komplette eller har tegn på skader som følge af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.

BEMÆRK

- Opbevar den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke det ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år og ældre og er under opsyn.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre betydelige farer for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.



Læg ikke produktet ned i vand eller andre væsker. Fare for elektrisk stød!

- Rør aldrig ved produktet med våde eller fugtige hænder.
- Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Fare for at brænde sig! Nogle dele bliver meget varme under brug af produktet!
- Ved brug af produktet opstår der varme dampe. Pas på, du ikke skolder dig! Hold dig på afstand af dampene.
- Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordnet stikkontakt.

OBS – MATERIELLE SKADER

- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kravene til sikkerhed kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- Beskyt produktet mod fugt og indtrængende væsker.
- Beskyt produktet mod stød, støv, kemikalier, stærke temperatursvingninger og nært placerede varmekilder (ovn, radiator).

- Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker.
- Træk altid ledningen ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.
- Lad aldrig produktet være i funktion uden opsyn.
- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- Brug aldrig produktet i rum, hvor temperaturen er under eller omkring 0°C. Hvis vandet fryser i ledningen eller i vandbeholderen, kan produktet gå i stykker.
- Brug ikke produktet udendørs. Dette produkt er kun beregnet til anvendelse indendørs.

BEMÆRK

- Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.

Produktelementer

Figur A:

- ❶ Tænd-/slukknop
- ❷ Temperaturvisning
- ❸ Knap "Espresso" 
- ❹ Knap "Damp" 
- ❺ Grøn opvarmningskontrollampe
- ❻ Henstillingsflade
- ❼ Dampregulering
- ❽ Håndtag
- ❾ Vandbeholder
- ❿ Mælkeskummer
- ⓫ Dryprist
- ⓫ Drypskål
- ⓫ Udskæring til den røde flyder
- ⓫ Varmtvandsdyse
- ⓫ Rød kontrollampe

Figur B:

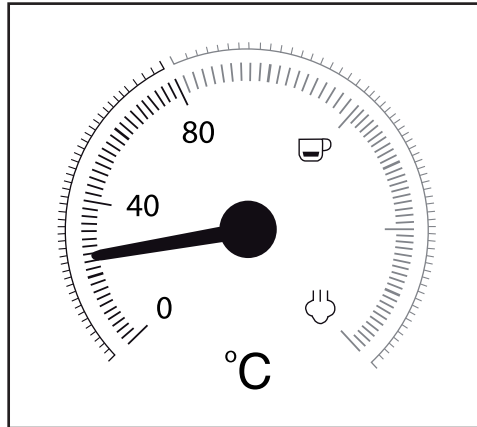
- ⓫ Filterblokering
- ⓫ Filterholder
- ⓫ Stort espressofilter
- ⓫ Lille espressofilter
- ⓫ Måleske med stamper

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Nominel effekt	1100 W
Pumpetryk	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	Tilladt til anvendelse med fødevarer

Temperaturvisning

Temperaturvisningen ② angiver, hvor meget produktet er varmet op.



Når du tænder for produktet, begynder det at varme op, indtil viseren nogenlunde står midt mellem 80 °C og ☕.

Når viseren har nået den røde del af skalaen, er temperaturen høj nok til at tilberede en espresso. Den grønne kontrollampe for opvarmning ⑤ lyser.

Hvis du trykker på knappen "Damp" ☕ ④, slukkes den grønne kontrollampe for opvarmning ⑤, produktet fortsætter med at varme op, og viseren stiger mere og mere, indtil den er mellem ☕ og ☕ på skalaen.

Når viseren når området mellem ☕ og ☕, er temperaturen høj nok til at producere damp. Den grønne kontrollampe for opvarmning ⑤ lyser.

Første gang du bruger produktet

- 1) Rengør filterholderen ⑰, måleskeen ⑳, espressofiltrene ⑬ ⑱, drypristen ⑪ og vandbeholderen ⑨ som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- 2) Stil produktet på en jævn og varmebestandig overflade. Sørg for, at der er en stikkontakt inden for rækkevidde.
- 3) Sæt drypristen ⑪ ind, så den røde flyder kan gå gennem udskæringen ⑬ i drypristen ⑪.
- 4) Sæt filterholderen ⑰ ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT", som sidder på siden af varmtvandsdysen ⑭, og drej den så imod urets retning, indtil håndtaget til filterholderen ⑰ vender fremad.

- 5) Sæt stikket i en stikkontakt.
- 6) Gå frem på følgende måde for at rengøre de indvendige ledninger, før produktet anvendes første gang:
Lad vand til ca. 5 kopper espresso (ca. 100 ml) løbe gennem produktet.
Læs mere i kapitlet "Betjening".
- 7) Lad produktet producere damp i ca. 30 sekunder. Læs mere i kapitlet "Betjening".

BEMÆRK

- Ved første brug kan det forekomme, at pumpen arbejder, så der kan høres lyde, men der kommer ikke vand ud af produktet. I dette tilfælde skal dampreguleringen  7 drejes i retningen "+", så luften kan slippe ud af produktets ledninger (der er trykket på knappen "Damp"  4). Efter cirka 20 sekunder er luften lukket ud, lydene forsvinder, og vandet kommer ud af produktet.

Betjening

BEMÆRK

- De to knapper "Espresso"  3 og "Damp"  4 går i indgreb, når der trykkes på dem. Når der trykkes på knappen igen, løsnes den.

Opfyldning af vandbeholderen

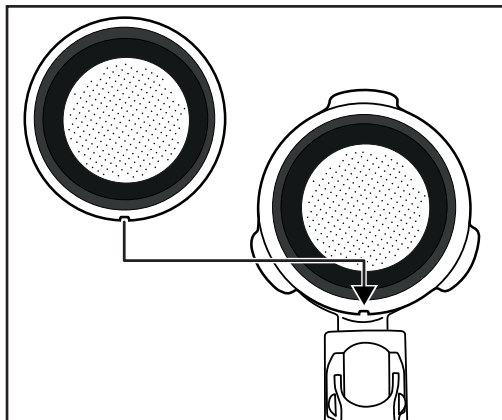
BEMÆRK

- Brug udelukkende frisk drikkevand til tilberedning af espresso/cappuccino.
- 1) Tag vandbeholderen  9 ud, og fyld den med vand:
Fyld så meget vand i, at det mindst står på min-markeringen.
Fyld aldrig mere vand i end til max-markeringen.
 - 2) Sæt vandbeholderen  9 ind i produktet igen. Sørg for, at slangen ligger nede i vandbeholderen  9.

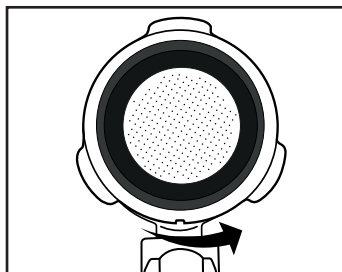
Opvarmning første gang/efter længere tids opbevaring

Opvarm produktet på følgende måde, hvis det ikke har været brugt i længere tid:

- 1) Fyld vand i vandbeholderen **9**.
- 2) Sæt det store **18** eller lille espressofilter **19** i filterholderen **17**.
 - Sørg for, at den lille indskæring på det store **18** eller lille espressofilter **19** sidder over indskæringen på filterholderen **17** ved indsætning.



- Drej det store **18** eller lille espressofilter **19** en smule, så det ikke kan falde ud.



BEMÆRK

- Tag først det indsatte espressofilter **18** **19** ud, når det er afkølet!
- For at tage espressofilteret **18** **19** ud af filterholderen **17** skal det indsatte espressofilter **18** **19** drejes, indtil indskæringen på espressofilteret **18** **19** sidder over indskæringen på filterholderen **17**. Nu kan du tage espressofilteret **18** **19** ud.

- 3) Sæt filterholderen **17** ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT", som sidder på siden af varmtvandsdysen **14**, og drej den så imod urets retning, indtil håndtaget til filterholderen **17** vender fremad.
- 4) Stil en kop under filterholderen **17**.
- 5) Luk dampreguleringen **7** i (drej indtil stop i retningen " - ").
- 6) Tænd for produktet på tænd-/slukknappen **1**.
- 7) Den røde kontrollampe **15** lyser. Efter kort tid begynder viseren i temperaturvisningen **2** at stige.
- 8) Når den grønne opvarmningskontrollampe **5** lyser, skal du trykke på knappen "Espresso"  **3**. Lad vandet løbe igennem i ca. 1 minut.

BEMÆRK

- Det kan ske, at koppen skal tømmes engang imellem. Stop kortvarigt ved at trykke på knappen "Espresso"  **3**. Tøm koppen, og tryk på knappen "Espresso"  **3** igen, så vandet igen løber gennem produktet.

- 9) Stop pumpen efter ca. 1 minut ved at trykke på knappen "Espresso"  **3** igen.
- 10) Vent, til den grønne opvarmningskontrollampe **5** lyser igen. Opvarmningen er afsluttet. Nu kan du lave dig en espresso.

Opvarmning før hver brug

Produktet skal varmes op, før du kan tilberede espresso eller cappuccino.

- 1) Tænd for produktet på tænd-/slukknappen **1**. Den røde kontrollampe **15** lyser. De to knapper "Espresso"  **3** og "Damp"  **4** må ikke være trykket ind. Sørg altid for, at dampreguleringen **7** er drejet til stop til " - ".
- 2) Sæt filterholderen **17** ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT", som sidder på siden af varmtvandsdysen **14**, og drej den så imod urets retning, indtil håndtaget til filterholderen **17** vender fremad.
- 3) Tryk på knappen "Espresso"  **3**, så produktet henter vand fra vandbeholderen **9**. Når vandet kommer ud af filterholder-åbningerne, skal du trykke på knappen "Espresso"  **3** igen, så pumpen stopper.
- 4) Vent, til den grønne opvarmningskontrollampe **5** lyser
- 5) Tryk på knappen "Espresso"  **3** igen, og lad det varme vand løbe ud i 20 sekunder, før pumpen stoppes igen.

Nu er foropvarmningen afsluttet. Nu kan du tilberede en kop espresso/cappuccino.

Tilberedning af espresso

BEMÆRK

- Sørg altid for, at espressofilteret **18** **19** er rent og ikke indeholder rester af espressopulver.
- 1) Når produktet er varmet op:
For at lave en espresso skal du sætte det lille espressofilter **19** ind i filterholderen **17**.
For at lave to espressoer skal du sætte det store espressofilter **18** ind i filterholderen **17**.
- 2) Fyld det lille espressofilter **19** op med espressopulver til max-markeringen. Det svarer til 7 g pulver eller en strøget skefuld **20**.
Eller...
fyld det store espressofilter **18** op med espressopulver til max-markeringen. Det svarer til ca. 7 g + 7 g pulver eller to strøgne skefulde **20**.
- 3) Stamp espressopulveret sammen ved hjælp af stamperen på måleskeen **20**. Fyld derefter mere espressopulver på ved behov, så espressofilteret **18** **19** er fyldt op til max-markeringen. Stamp derefter espressopulveret sammen igen.

BEMÆRK

- Det er vigtigt at stampe espressopulveret sammen ved tilberedning af espressoen. Hvis espressopulveret stemples for meget, løber espressoen langsomt igennem og giver mere crema. Hvis espressopulveret ikke er stampet så meget, løber espressoen hurtigt igennem, og giver ikke så meget crema.
- 4) Sæt filterholderen **17** ind i produktet ved at sætte den ind ved markeringen "INSERT" på produktet, og drej den så imod urets retning, indtil håndtaget til filterholderen **17** vender fremad.
- 5) Stil en (eller to) kop(per) under filterholderens åbninger. Vi anbefaler først at skylle kopperne med varmt vand, så espressoen ikke bliver så hurtigt kold. Kopperne kan stilles på henstillingsfladen **6**.
- 6) Når den grønne opvarmningskontrollampe **5** lyser, kan du trykke på knappen "Espresso"  **3**. Espressoen løber ned i koppen(rne).

ADVARSEL

Tag aldrig filterholderen **17** ud, mens espressoen løber ud!

Espressoens varme sprøjt fører til personskader!

- Sørg altid for, at knappen "Espresso"  **3** ikke er trykket ned, før filterholderen **17** fjernes.

- 7) Når koppen(rne) er fyldt med den ønskede mængde (ca. 20 ml. pr. kop), skal du trykke på knappen "Espresso"  3, så der ikke pumpes mere vand ud.

Nu kan du drikke din espresso.

- 8) Sluk for produktet på tænd-/slukknappen 1.

BEMÆRK

- Efter 30 minutter slukkes produktet automatisk, hvis der ikke trykkes på nogen af knapperne.

- 9) Fjern altid espressopulveret fra espressofilteret 18 19 efter brug. Tag filterholderen 17 ud af produktet. Klap filterblokeringen 16 op, så espressofilteret 18 19 ikke kan falde ud af filterholderen 17. Tøm espressofilteret 18 19 ved at dreje filterholderen 17 med blokeret espressofilter 18 19 og bank espresso pulveret ud. Bortskaf altid espressopulveret miljøvenligt, for eksempel som biologisk affald.

BEMÆRK

- Rengør varmtvandsdysen 14 (her kommer det varme vand ud) efter hver brug. Læs mere om dette i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

BEMÆRK

- Tøm regelmæssigt drypbakken 12, men dog senest, når den røde flyder i fordybningen 13 på drypristen 11 kan ses.

Tilberedning af cappuccino

ADVARSEL

Vær forsigtig ved anvendelse af damp til fremstilling af mælkeskum!

Den varme damp eller de varme sprøjt kan føre til personskader!

- Betjen altid dampreguleringen 7 langsomt.

- 1) Fyld en skumbeholder (fortrinsvist af rustfrit stål) en tredjedel med kold mælk.
- 2) Sørg for, at dampreguleringen 7 er lukket helt (drej til stop i retningen " - ").
- 3) Stil mælkeskummeren 10 ud til siden. Hold kun på håndtaget 8.

- 4) Tryk knappen "Damp"  4 ind. Vent, til den grønne opvarmningskontrol-lampe 5 lyser
- 5) Hold en tom beholder under mælkeskummeren 10. Drej langsomt dampreguleringen 7 i retningen " + ". Der kommer kondensvand/sprøjt ud af dysen. Sådan renses dysen og vandkredsløbet inden i produktet.
- 6) Vent i 15 sekunder, og drej derefter dampreguleringen 7 i retningen " - ", til der ikke kommer damp ud af dysen længere. Hæld vandet ud af beholderen.
- 7) Hold nu skumbeholderen i hånden, så du kan mærke mælketemperaturen, og hold mælkeskummerens 10 dyse lidt ned i mælken. Hold samtidig skumbeholderen lidt på skrå.
- 8) Drej langsomt dampreguleringen 7 i retningen " + ".
- 9) Bevæg skumbeholderen i cirkler og hold spidsen af dysen lige under mæl-kens overflade: langt nok ned til at mælken ikke sprøjter i alle retninger og højt nok til, at der dannes tykt skum. Når du gør det rigtigt, kan du høre en dyb brummende lyd.
- 10) Når mælkeskummet stiger op, skal du holde dysen længere ned for at skumme næste "lag" op og undgå, at skummet svides.
- 11) Hold nu dysen helt ned i beholderen, og luk dampreguleringen 7 cirka halvvejs i, så mælken varmes op. Hold skumbeholderen lidt på skrå, så mælken hvirvler rundt, mens der røres rundt med dysen.
- 12) Når mælkeskummet har den ønskede konsistens og temperatur, lukkes dampreguleringen 7 (drej til stop i retningen " - ").
- 13) Tag så først dysen ud af produktet.
- 14) Tryk på knappen "Damp"  4.

BEMÆRK

- Brug altid større kopper til tilberedning af cappuccino end til espresso, da der skal være plads til den opskummede mælk.

- 15) Gå frem på samme måde som ved espressoen, når du vil tilberede en cappuccino (se kapitlet "Tilberedning af espresso"/opvarmningen er ikke nødvendig). Lad vandet løbe ca. dobbelt så længe igennem som ved en espresso (ca. 40 ml).
- 16) Sluk for produktet på tænd-/slukknappen 1.

BEMÆRK

- Efter 30 minutter slukkes produktet automatisk, hvis der ikke trykkes på nogen af knapperne.

17) Hæld nu den skummede mælk på espressoen, du allerede har lavet. Nu er cappuccinoen færdig. Du kan eventuelt strø sukker eller kakaopulver på.

BEMÆRK

- Rengør altid mælkeskummen 10 efter brug. Læs mere om dette i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

Tips til mælkeskummet

- Alle typer mælk kan skummes – også soja- og rismælk. Nogle mælkesorter kan dog kun skummes med visse begrænsninger.
- Skummetmælk eller letmælk svides ikke så let som sødmælk, men ved lavere fedtindhold er der risiko for, at mælken ikke kan skummes godt nok. Brug derfor så vidt muligt mælk med et fedtindhold på 3,5% eller 1,5%.
- Afkølet mælk er lettere at skumme end mælk, der ikke er så kold. De bedste resultater opnår du ved en temperatur på ca. 7°C.
- Skum ikke mælken op flere gange, da den ellers svides.
- Lad den skummede mælk stå ca. 30 sekunder, før skummen hældes på espressoen. Så går de største bobler i stykker, og den flydende mælk går til bunds. Derefter kan du hælde den lækre skum på espressoen.

Rengøring og vedligeholdelse



ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

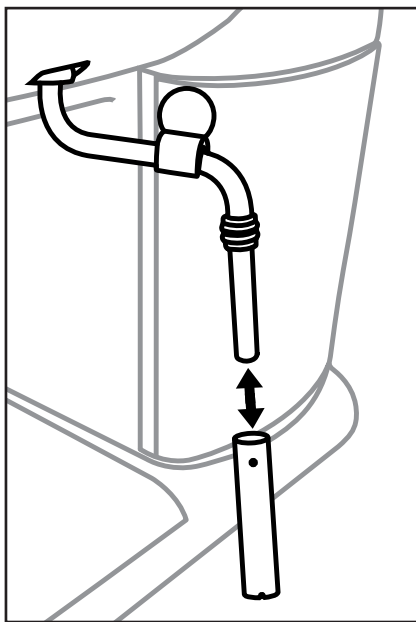
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet. Fare for elektrisk stød!
- Lad først produktet køle af, før du rengør det. Fare for at brænde sig!
- Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker. Fare for elektrisk stød!

Rengøring af mælkeskumneren

OBS – MATERIELLE SKADER

- Brug aldrig skurende, stærke eller kemiske rengøringsmidler til rengøring af produktet. De angriber produktets overflade.

- 1) Hold en tom beholder under mælkeskumneren ⑩.
- 2) Stil dampreguleringen ⑦ på " + " lige efter brug, og lad dampen slippe ud nogle sekunder.
- 3) Luk dampreguleringen ⑦ (drej i retningen " - " til stop), sluk for produktet, og træk stikket ud.
- 4) Lad dysen afkøle.
- 5) Tag muffen til mælkeskumneren ⑩ af (figur 1), og rengør den omhyggeligt i varmt vand.
- 6) Tør dysen, som sidder under muffen, af med en fugtig klud. Tilsæt et mildt opvaskemiddel til kluden ved behov. Tør efter med en klud med rent vand efter rengøring med opvaskemiddel. Sørg for, at der ikke er rester af opvaskemiddel på dysen!
- 7) Sæt muffen på dysen igen (figur 1).



Figur 1

Rengøring af varmtvandsdysen

Rengør altid varmtvandsdysen 14 efter brug.

- 1) Når du har tilberedt espresso/cappuccinoen og har taget filterholderen 17 af, skal du tørre hele varmtvandsdysens overflade 14 af med en fugtig klud, så alle pulverrester fjernes.
- 2) Sæt filterholderen 17 ind igen uden espressofilter 18 19.
- 3) Stil en tom kop under filterholderen 17, og tryk på knappen "Espresso" 3, indtil den låser. Der løber vand ud af varmtvandsdysen 14, og de sidste pulverrester skylles ud.
- 4) Tryk på knappen "Espresso" 3 igen efter ca. 20 sekunder, og sluk for produktet på tænd-/slukknappen 1.
- 5) Tag filterholderen 17 af igen.

Rengøring af tilbehørsdele

- 1) Rengør filterholderen 17, de to espressofiltre 18 19, vandbeholderen 9, måleskeen 20 og drypristen 11 i varmt vand.

BEMÆRK

- Hvis du bruger opvaskemiddel i vandet, kan det påvirke espressoens smag. Hvis snarere kun kan fjernes med opvaskemiddel, skal delene altid skylles grundigt i rent vand bagefter.

- 2) Tør alle delene af.
- 3) Drypskålen 12 kan rengøres i opvaskemaskine. Tag den røde flyder ud af drypskålen 12 før rengøring i opvaskemaskine.
 - Fjern de to stoppere på begge holdestænger på siden af flyderen.
 - Tag flyderen ud af holdestængerne.
 - Rengør flyderen og stopperne i varmt vand.
 - Efter rengøring af drypskålen 12 sættes den rene flyder på holdestængerne igen, og stopperne sættes på.

Rengøring af produktet

Rengør produktet med en fugtig klud. Hæld eventuelt lidt opvaskemiddel på kluden.

Sørg for, at produktet er helt tørt, før det bruges næste gang.

Afkalkning af produktet

Afkalk produktet regelmæssigt. Efter ca. 1 - 2 måneder (ved ca. 4 kopper espressoskaffe om dagen) skal produktet afkalkes. Dette tidsrum kan afvige afhængigt af vandets hårdhedsgrad i din kommune.

Brug almindeligt afkalkningsmiddel til espressomaskiner til afkalkningen. Gå frem som beskrevet i betjeningsvejledningen til afkalkningsmidlet.

Hvis du ikke har et afkalkningsmiddel, kan du afkalke med citronsyre som alternativ:

- 1) Fyld vandbeholderen **9** indtil max-markeringen.
- 2) Opløs 2 skefulde (ca. 30 gram) citronsyre deri (kan fås hos materialister eller på apoteket).
- 3) Sæt vandbeholderen **9** ind i produktet.
- 4) Tænd for produktet på tænd-/slukknappen **1**. Dampreguleringen **7** er lukket.
- 5) Sæt filterholderen **17** ind i produktet uden espressofilter **18** **19**, og stil en kop under filterholderen **17**.
- 6) Når den grønne opvarmningskontrollampe **5** lyser, skal du trykke på knappen "Espresso"  **3**, så den låser.
- 7) Lad ca. 2 kopper (ca. 250 ml) vand løbe igennem, og stop så ved at trykke på knappen "Espresso"  **3** igen.
- 8) Hold en tom beholder under mælkeskummeren **10**.
- 9) Tryk på knappen "Damp"  **4**, så den låser, og vent, til den grønne opvarmningskontrollampe **5** lyser. Stil så langsomt dampreguleringen **7** på " + ". Lad produktet lave damp i ca. 2 minutter.
- 10) Luk dampreguleringen **7** igen efter 2 minutter, tryk på knappen "Damp"  **4** så der ikke produceres damp længere.
- 11) Lad afkalkningsmidlet virke ca. 15 minutter.
- 12) Gentag trin 6 - 11 tre gange.
- 13) Tryk så på knappen "Espresso"  **3**, så den låser, og lad vandet løbe igennem, indtil vandbeholderen **9** er tom.
- 14) Skyl vandbeholderen **9** med rent vand, og fyld rent vand i til max-markeringen.
- 15) Tryk på knappen "Espresso"  **3**, så den låser, så snart den grønne opvarmningskontrollampe **5** lyser.
- 16) Lad vandet løbe igennem.
- 17) Gentag trin 14 - 16 tre gange.
- 18) Fyld vand i beholderen **9** igen.

- 19) Tryk på knappen "Damp"  4, så den låser.
- 20) Hold en beholder under mælkeskummeren 10, og stil langsomt dampreguleringen 7 på " + ", så snart den grønne opvarmningskontrollampe 5 lyser.
- 21) Luk for dampreguleringen 7 efter ca. 1 minut (drej indtil stop i retningen " - "), tryk igen på knappen "Damp"  4, og sluk for produktet.

BEMÆRK

- Efter 30 minutter slukkes produktet automatisk, hvis der ikke trykkes på nogen af knapperne.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Espressoen løber ikke ud længere.	• Essenspulveret er for fugtigt og/eller stampet for fast.	• Start forfra med tilberedningen af espressoen, og lad være med at stampe pulveret så hårdt, eller skift det helt ud.
	• Ingen vand i vandbeholderen 9.	• Fyld vand i vandbeholderen 9.
	• Hullerne i filterholder-åbningerne er stoppet til.	• Rengør filterholderen 17.
Espressoen drypper ud over filterholderens kanter 17 i stedet for ud af åbningerne.	• Filterholderen 17 er ikke sat rigtigt i.	• Sæt filterholderen 17 rigtigt i.
	• Filterholder-åbningerne er stoppet til.	• Rengør filterholderen 17.
	• Der er rester af espressopulver på filterholderens kant 17.	• Fjern espressopulveret fra filterholderens kant 17.
Espressoen er kold.	• Produktet er ikke forvarmet rigtigt.	• Forvarm produktet.
	• Den grønne opvarmningskontrollampe 5 har ikke lyst endnu.	• Vent, til den grønne opvarmningskontrollampe 5 lyser
	• Kopperne er ikke forvarmede.	• Forvarm kopperne.
Pumpen laver støj under drift.	• Vandbeholderen 9 er tom.	• Fyld vand i vandbeholderen 9.

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Cremaen er for lys (espressoen løber hurtigt ud af filterholderen 17).	• For lidt espressopulver.	• Brug mere espressopulver.
	• Espressopulveret er for groftmalet.	• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.
Cremaen er for mørk (espressoen løber langsomt ud af filterholderen 17).	• For meget espressopulver.	• Brug mindre espressopulver.
	• Pulveret er for fintmalet eller fugtigt.	• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.
	• Filteret er tilstoppet.	• Rengør filteret.
Mælken skummer ikke.	• Mælken er ikke kold nok.	• Brug mælk fra køleskabet.
	• Mælkeskummeren 10 er snavset.	• Rengør mælkeskummeren 10.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage, og derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og u hensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 282260

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	50
Droits d'auteur	50
Limitation de responsabilité	50
Avertissements	50
Usage conforme	51
Matériels fournis / Inspection après transport	52
Élimination de l'emballage	52
Consignes de sécurité	53
Éléments de l'appareil	56
Caractéristiques techniques	56
L'affichage de température	57
Première mise en service	57
Utilisation	58
Remplissage du réservoir à eau	58
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé / lors de la première mise en service	59
Mise en chauffe avant chaque utilisation	60
Préparation d'un expresso	61
Préparation d'un cappuccino	62
Conseils pour la mousse de lait	64
Nettoyage et entretien	64
Nettoyage du mousser à lait	65
Nettoyage de la sortie d'eau chaude	66
Nettoyage des accessoires	66
Nettoyage de l'appareil	66
Détartrage de l'appareil	67
Dépannage	68
Mise au rebut	69
Mise au rebut de l'appareil	69
Garantie de Kompernass Handels GmbH	70
Service après-vente	71
Importateur	71

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même sous une forme modifiée, suppose l'accord écrit du fabricant.

Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques concernant l'utilisation de cet appareil données dans le présent mode d'emploi sont conformes à l'état du matériel à la date d'impression, cette notice a été élaborée avec tout le soin requis.

Les indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi ne peuvent donner lieu à aucune réclamation.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant du non-respect du mode d'emploi, d'un usage non conforme, de réparations inadéquates, de modifications faites sans autorisation ou de l'usage de pièces de rechange non agréées.

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans le présent mode d'emploi :

ATTENTION

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures.

- Les consignes de cet avertissement doivent être suivies pour éviter de blesser des personnes.

ATTENTION**Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de dégâts matériels.**

Si la situation ne peut pas être écartée, elle risque d'entraîner des dégâts matériels.

- Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tous dégâts matériels.

REMARQUE

- Une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Usage conforme

Cet appareil est destiné exclusivement à la préparation d'expresso ou de cappuccino et à la préparation de mousse de lait. Cet appareil est exclusivement réservé à l'usage dans le cadre domestique privé. Évitez de l'utiliser à des fins professionnelles.

Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme.

**ATTENTION****Danger résultant d'un usage non conforme !**

L'appareil peut présenter un danger en cas d'utilisation non conforme et / ou d'usage différent.

- Utilisez l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- Respectez les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Toute réclamation visant des dommages issus d'un usage non conforme sera rejetée.

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériels fournis / Inspection après transport

ATTENTION

Risque d'étouffement !

- Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets. Il y a un risque d'étouffement.

L'appareil est équipé en série des composants suivants :

- Machine à expresso
- Porte-filtre
- Grand filtre expresso
- Petit filtre expresso
- Mesurette avec tasseur
- Guide de démarrage rapide
- Mode d'emploi

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente.

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant une élimination écologique de ceux-ci.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

REMARQUE

- Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Consignes de sécurité

Veuillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous afin de garantir une utilisation en toute sécurité de l'appareil :

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'ils aient reçu de cette personne des directives concernant l'utilisation de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers pouvant en résulter.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des directives concernant l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers pouvant en résulter.
- Ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien sans surveillance, sauf s'il est âgé d'au moins 8 ans et qu'il effectue ces opérations sous surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques importants pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Risque d'électrocution !

- Ne jamais saisir l'appareil avec des mains mouillées.
- Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par du personnel agréé ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- Risque de brûlure ! Certaines pièces deviennent très chaudes en cours d'utilisation !
- Le fonctionnement de l'appareil s'accompagne de formation de vapeurs d'eau. Prendre garde aux risques de brûlures ! Maintenir une distance de sécurité suffisante par rapport à la vapeur.
- Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS

- Les pièces défectueuses doivent impérativement être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- Protégez l'appareil de l'humidité et de la pénétration de liquides.
- Éviter les chocs sur l'appareil, le tenir éloigné des poussières, des produits chimiques, éviter les fortes variations de température ou la proximité de sources de chaleur (fours, radiateurs).

- Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des locaux où la température est inférieure ou égale à 0°C. L'appareil peut être endommagé par le gel de l'eau dans le réservoir ou les conduites.
- Ne jamais utiliser l'appareil en extérieur. Cet appareil a été uniquement conçu pour une utilisation en intérieur.

REMARQUE

- Toute réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être confiée exclusivement à un service clientèle agréé par le fabricant, sinon les dommages consécutifs ne seront pas couverts par la garantie.

Éléments de l'appareil

Figure A :

- ❶ Interrupteur marche/arrêt
- ❷ Indicateur de température
- ❸ Touche «Expresso» 
- ❹ Touche «Vapeur» 
- ❺ Témoin lumineux vert de mise en chauffe
- ❻ Surface de dépose
- ❼ Régulateur de vapeur
- ❽ Poignée
- ❾ Réservoir à eau
- ❿ Mousseur à lait
- ⓫ Grille égouttoir
- ⓬ Bac collecteur de gouttes
- ⓭ Passage pour le flotteur rouge
- ⓮ Sortie d'eau chaude
- ⓯ Voyant de contrôle rouge

Figure B :

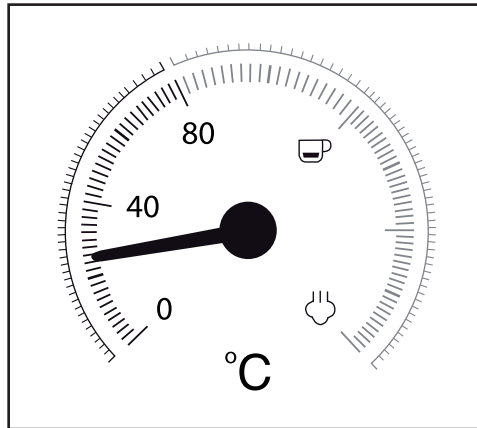
- ❶ Bloqueur de filtre
- ❷ Porte-filtre
- ❸ Grand filtre expresso
- ❹ Petit filtre expresso
- ❺ Mesurette avec tasseur

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Puissance nominale	1 100 W
Pression de la pompe	env. 1,5 MPa (15 bars)
	approuvé pour le contact alimentaire

L'affichage de température

L'affichage de température ② indique le niveau de préchauffe de l'appareil.



Dès que vous allumez l'appareil, ce dernier se met à chauffer jusqu'à ce que l'aiguille se situe environ au milieu entre 80 °C et «☕».

Si l'aiguille atteint la partie rouge de l'échelle, la température est alors suffisamment élevée pour préparer un expresso. Le témoin lumineux vert de mise en chauffe ⑤ s'allume.

Si vous appuyez sur la touche «Vapeur» ☕ ④ le témoin lumineux vert de mise en chauffe ⑤, s'éteint, l'appareil continue de chauffer et l'aiguille continue de grimper jusqu'à la zone de l'échelle comprise entre «☕» et «☁».

Si l'aiguille atteint la zone située entre «☕» et «☁», la température est suffisamment élevée pour produire de la vapeur. Le témoin lumineux vert de mise en chauffe ⑤ s'allume.

Première mise en service

- 1) Nettoyez le porte-filtre ⑰, la mesurette avec tasseur ⑳, le filtre expresso ⑱ ⑲, la grille d'égouttage ⑪ et le réservoir à eau ⑨ comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien».
- 2) Disposer l'appareil sur une assise plane, résistante à la chaleur. Vérifier qu'il y a une prise de tension secteur à proximité.
- 3) Positionnez la grille d'égouttage ⑪ en vérifiant que le flotteur rouge ⑬ passe bien dans l'évidement de la grille d'égouttage ⑪.
- 4) Placez le porte-filtre ⑰ dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «INSERT» qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude ⑭ et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre ⑰ pointe vers l'avant.

- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 6) Procédez comme suit avant la première utilisation, pour nettoyer les circuits à l'intérieur de l'appareil :
Faire couler de l'eau dans l'appareil, l'équivalent de 5 tasses d'expresso (env. 100 ml). Reportez-vous au chapitre «Utilisation».
- 7) Laissez l'appareil produire de la vapeur pendant env. 30 secondes.
Reportez-vous au chapitre «Utilisation».

REMARQUE

- Lors de la première utilisation, il se peut que la pompe se fasse entendre en émettant des bruits, sans pour autant que de l'eau sorte de l'appareil. Dans ce cas tournez le régulateur de vapeur **7** dans le sens « + », pour chasser l'air des conduites de l'appareil (la touche «Vapeur»  **4** est enfoncée). Au bout de 20 secondes environ, l'air s'est échappé, les bruits disparaissent et l'eau sort de l'appareil.

Utilisation

REMARQUE

- Les deux touches «Expresso»  **3** et «Vapeur»  **4** s'enclenchent en appuyant dessus. Une nouvelle pression sur la touche la relâche.

Remplissage du réservoir à eau

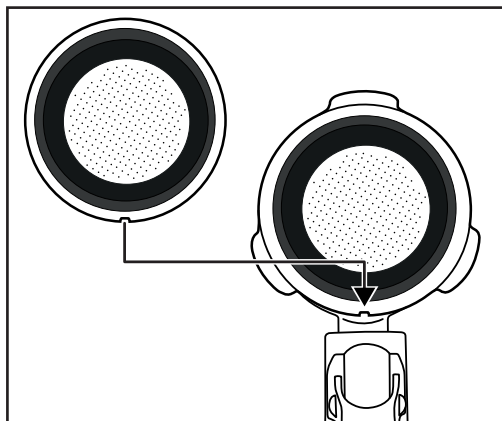
REMARQUE

- Utilisez uniquement de l'eau potable fraîche pour la préparation d'expresso ou de cappuccino.
- 1) Sortez par le haut le réservoir à eau **9** et remplissez-le d'eau: remplissez d'eau au moins jusqu'au repère Min.
ne jamais remplir d'eau au delà du repère Max.
 - 2) placez à nouveau le réservoir à eau **9** dans l'appareil. Veillez à placer le tube dans le réservoir à eau **9**.

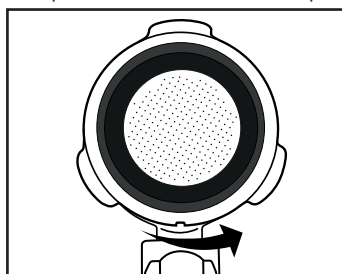
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé / lors de la première mise en service

Faites chauffer l'appareil comme suit si vous ne l'avez pas utilisé pendant longtemps :

- 1) Remplissez d'eau le réservoir à eau 9.
- 2) Placez le grand filtre 18 ou le petit filtre expresso 19 dans le porte-filtre 17.
 - Veillez à ce que la petite encoche sur le grand filtre à espresso 18 ou sur le petit filtre à espresso 19 soit placée lors du positionnement au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre 17.



- Tournez ensuite légèrement le grand filtre à espresso 18 ou le petit filtre à espresso 19 de manière à ce qu'il ne puisse plus tomber.



REMARQUE

- Ne retirez le filtre à espresso 18 19 mis en place qu'une fois refroidi !
- Pour retirer à nouveau le filtre à espresso 18 19 du porte-filtre 17, tournez le filtre à espresso 18 19 en place jusqu'à ce que l'encoche située sur le filtre à espresso 18 19 se retrouve au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre 17. Vous pouvez maintenant retirer le filtre à espresso 18 19.

- 3) Placez le porte-filtre **17** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «INSERT» qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **14** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **17** pointe vers l'avant.
- 4) Mettez une tasse sous le porte-filtre **17**.
- 5) Fermez le régulateur de vapeur **7** (tourner jusqu'en butée dans le sens « - »).
- 6) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **1**.
- 7) Le témoin de contrôle rouge **15** s'allume. Au bout d'un court moment, l'aiguille se met à grimper dans l'indicateur de température **2**.
- 8) Dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** s'allume, appuyez sur la touche «Expresso»  **3**. Laissez l'eau passer pendant 1 minute environ.

REMARQUE

- Videz entre-temps la tasse si nécessaire. Pour cela, stoppez brièvement l'opération en appuyant sur la touche «Expresso»  **3**. Videz la tasse et appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  **3**, pour que l'eau traverse l'appareil.

- 9) Au bout d'1 minute environ, arrêtez la pompe en appuyant à nouveau sur la touche «Expresso»  **3**.
- 10) Attendre que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** se rallume. La phase de mise en chauffe est terminée. Vous pouvez maintenant préparer un expresso.

Mise en chauffe avant chaque utilisation

L'appareil doit être mis en chauffe avant de préparer un expresso ou un cappuccino.

- 1) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **1**.
Le témoin de contrôle rouge **15** s'allume. Les deux touches «Expresso»  **3** et «Vapeur»  **4** ne doivent pas être enfoncées. Assurez-vous que le régulateur de pression **7** soit tourné jusqu'à la butée sur « - ».
- 2) Placez le porte-filtre **17** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «INSERT» qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **14** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **17** pointe vers l'avant.
- 3) Appuyez sur la touche «Expresso»  **3**, pour que l'appareil prenne de l'eau dans le réservoir à eau **9**. Dès que l'eau sort des orifices du porte-filtre, appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  **3** pour que la pompe s'arrête.
- 4) Attendre que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** s'allume.
- 5) Appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  **3** et laissez couler l'eau chaude pendant 20 secondes avant d'arrêter à nouveau la pompe.

Le préchauffage est maintenant terminé. La préparation d'un expresso ou d'un cappuccino peut alors commencer.

Préparation d'un expresso

REMARQUE

- Assurez-vous toujours que le filtre expresso **18** **19** est propre et sans reste de poudre d'expresso.
- 1) Lorsque l'appareil est chaud :
Pour préparer un expresso, placez le petit filtre expresso **19** dans le porte-filtre **17**.
Pour préparer deux expressos, disposez le grand filtre expresso **18** dans le porte-filtre **17**.
 - 2) Remplissez de poudre expresso le petit filtre expresso **19** jusqu'au repère Max. Cela correspond à env. 7g de poudre ou une mesurette **20** rase.
ou...
Remplissez de poudre expresso le grand filtre expresso **18** jusqu'au repère Max. Ce qui correspond à env. 7g + 7 g de poudre ou deux mesurettes **20** rases.
 - 3) Tassez la poudre expresso à l'aide de la mesurette avec tasseur **20**.
Faites un ajout de poudre expresso si nécessaire jusqu'à ce que le filtre expresso **18** **19** soit rempli jusqu'au repère Max. Puis retassez la poudre expresso.

REMARQUE

- Le fait de tasser la poudre expresso est une opération importante dans la préparation d'un expresso. Si la poudre expresso est bien tassée, l'expresso coule lentement et présente un caractère plus crémeux. Si la poudre n'est pas très tassée, l'expresso passe rapidement et la crème est moins abondante.
- 4) Placez le porte-filtre **17** dans l'appareil en le positionnant au niveau du repère «INSERT» sur l'appareil et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **17** pointe vers l'avant.
 - 5) Mettez une ou deux tasses sous les orifices du porte-filtre. Il est recommandé de rincer auparavant les tasses à l'eau chaude pour empêcher l'expresso de se refroidir trop rapidement. Vous pouvez poser les tasses sur la surface de dépose **6**.
 - 6) Dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** s'allume, appuyez sur la touche «Expresso»  **3**. L'expresso coule dans la tasse.

ATTENTION

Ne retirez jamais le porte-filtre **17 pendant que l'expresso coule !**

Risque d'accident avec des projections très chaudes d'expresso !

- Assurez-vous toujours que la touche «Expresso»  **3** ne soit pas enfoncée avant de retirer le porte-filtre **17**.

- 7) Une fois la ou les tasses remplies avec la quantité souhaitée (env. 20 ml par tasse), appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  ③, de manière à ce que l'eau ne soit plus pompée.

Vous pouvez maintenant boire l'expresso.

- 8) Mettre l'appareil à l'arrêt avec l'interrupteur marche/arrêt ①.

REMARQUE

- L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes si aucune touche n'est enfoncée.

- 9) Enlevez la poudre expresso du filtre expresso ⑱ ⑲ après chaque utilisation. Ne retirez jamais le porte-filtre ⑰ de l'appareil. Basculez vers le haut le bloqueur de filtre ⑰ pour empêcher le filtre expresso ⑱ ⑲ de tomber du porte-filtre ⑰. Videz maintenant le filtre expresso ⑱ ⑲, en retournant le porte-filtre ⑰ avec le filtre expresso bloqué ⑱ ⑲ et en tapotant pour faire tomber la poudre expresso. Mettez toujours la poudre expresso à la poubelle en respectant la réglementation, par ex. dans les déchets bio-dégradables.

REMARQUE

- Il est impératif de nettoyer la sortie d'eau chaude ⑭ (l'eau chaude en sort) après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre «Nettoyage et entretien».

REMARQUE

- Videz à intervalles réguliers le bac collecteur de gouttes ⑫, au plus tard cependant lorsque le flotteur rouge ⑬ devient visible dans l'évidement de la grille d'égouttage ⑪.

Préparation d'un cappuccino

ATTENTION

Soyez prudent en manipulant la vapeur pour préparer de la mousse de lait !

Risque d'accident avec la vapeur ou les projections d'eau chaude !

- Actionnez toujours lentement le régulateur de vapeur ⑦.

- 1) Remplir le récipient du mousser à lait (de préférence en acier inoxydable) jusqu'au tiers avec du lait froid.
- 2) Assurez-vous que le régulateur de vapeur ⑦ est bien fermé (tourner jusqu'à la butée dans le sens « - »).
- 3) Retirez le mousser à lait ⑩ sur le côté. Utiliser exclusivement la poignée ⑧ pour le manipuler.

- 4) Appuyez sur la touche «Vapeur»  4. Attendre que le témoin lumineux vert de mise en chauffe 5 s'allume.
- 5) Tenez un récipient vide sous le mousser à lait 10. Tournez lentement le régulateur de vapeur 7 dans le sens « + ». Des condensats et des projections sortent de la buse. La buse et les circuits internes dans l'appareil sont ainsi nettoyés.
- 6) Patientez 15 secondes et tournez ensuite le régulateur de vapeur 7 dans le sens « - » jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne sorte de la buse. Vider l'eau du récipient.
- 7) Prenez maintenant dans la main le récipient du mousser pour apprécier la température du lait et introduisez légèrement la buse du mousser à lait 10 dans le lait. Maintenir légèrement penché le récipient de mousser à lait.
- 8) Tournez lentement le régulateur de vapeur 7 dans le sens « + ».
- 9) Déplacez le récipient du mousser à lait en un mouvement circulaire et tenez la pointe de la buse juste en dessous de la surface du lait : suffisamment en profondeur pour que le lait ne gicle pas dans toutes les directions, et suffisamment haut pour créer une mousse épaisse. Si vous le faites correctement, on doit entendre un bruit comme une sorte de bourdonnement sourd.
- 10) Lorsque la mousse de lait monte, plonger un peu plus la buse pour faire mousser la «couche» suivante et éviter de brûler la mousse.
- 11) Enfin, plongez complètement la buse et tournez le régulateur de vapeur 7 à peu près jusqu'à la moitié pour réchauffer le lait. Maintenez le récipient légèrement penché pour que le lait tourbillonne doucement tout en remuant avec la buse.
- 12) Lorsque la mousse de lait a la consistance et la température souhaitées, tournez le régulateur de vapeur 7 (jusqu'à la butée, dans le sens « - »).
- 13) Alors seulement, retirez la buse du lait.
- 14) Appuyez sur la touche «Vapeur»  4.

REMARQUE

- Pour préparer du cappuccino, utilisez toujours des tasses plus grandes que pour l'expresso, du fait de l'ajout de lait moussé.

- 15) Préparez le cappuccino comme un expresso (se reporter au chapitre «Préparation d'un expresso»/la mise en chauffe n'est plus nécessaire). Faites couler environ deux fois plus d'eau que pour un expresso (env. 40 ml).
- 16) Mettre l'appareil à l'arrêt avec l'interrupteur marche/arrêt 1.

REMARQUE

- L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes si aucune touche n'est enfoncée.

17) Ajouter maintenant le lait moussé dans l'expresso préparé précédemment. Le cappuccino est maintenant prêt. Vous pouvez sucrer ou saupoudrer de cacao à votre convenance.

REMARQUE

- Il est impératif de nettoyer le mousser à lait **10** après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre «Nettoyage et entretien».

Conseils pour la mousse de lait

- Chaque variété de lait peut être moussée en principe, y compris les laits de soja ou de riz. Toutefois, certaines variétés de lait ne se prêtent au moussage que sous certaines conditions.
- Le lait écrémé n'attache pas aussi facilement que le lait entier, en cas de teneur trop faible en matières grasses, il existe toutefois le risque que le lait ne se laisse pas bien mousser. Voilà pourquoi, dans la mesure du possible, il faut utiliser un lait présentant une teneur en matières grasses de 3,5% ou 1,5%.
- Un lait bien réfrigéré est plus facile à faire mousser qu'un lait plus tiède. Vous obtiendrez les meilleurs résultats à une température d'env. 7°C.
- Ne faites pas mousser le lait une deuxième fois, car il risque d'attacher.
- Laisser reposer le lait en mousse env. 30 secondes avant de mettre la mousse sur l'expresso. C'est ainsi que les bulles plus grandes éclatent et le lait encore liquide se dépose au fond. Vous pouvez ensuite ajouter la mousse fine sur l'expresso.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur. Risque d'électrocution !
- Laisser l'appareil se refroidir avant de le nettoyer. Risque de brûlure !
- Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !

Nettoyage du mousser à lait

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS

- Ne jamais utiliser de produit de nettoyage abrasif, agressif ou chimique pour nettoyer l'appareil. Ils attaquent en effet la surface de l'appareil.

- 1) Tenez un récipient vide sous le mousser à lait 10.
- 2) Juste après utilisation, tournez le régulateur de vapeur 7 sur « + » et laissez s'échapper la vapeur quelques secondes.
- 3) Fermez le régulateur de vapeur 7 (tournez jusqu'à la butée dans le sens « - »), arrêtez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- 4) Laisser la buse refroidir.
- 5) Retirez la gaine du mousser à lait 10 (figure 1) et la nettoyez soigneusement à l'eau chaude.
- 6) Essuyez la buse qui se trouve sous la gaine avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un produit vaisselle doux sur le chiffon. Après le nettoyage avec un détergent, essuyez encore avec un chiffon imprégné d'eau claire. Assurez-vous qu'aucun reste de produit vaisselle ne se trouve sur la buse.
- 7) Glissez à nouveau la gaine sur la buse (figure 1).

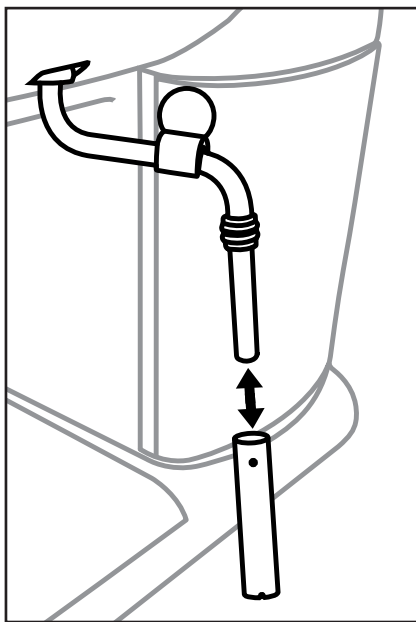


Figure 1

Nettoyage de la sortie d'eau chaude

Nettoyez la sortie d'eau chaude 14 après chaque utilisation :

- 1) Une fois l'expresso ou le cappuccino préparés et le porte-filtre enlevé 17, essuyez toute la surface de la sortie d'eau chaude 14 avec un chiffon humide pour enlever toute trace de poudre.
- 2) Remettez le porte-filtre 17 en place sans que les filtres à expresso 18 19 ne soient installés.
- 3) Placez ensuite une tasse vide en-dessous du porte-filtre 17 et appuyez sur la touche «Expresso»  3 de manière à ce qu'elle s'enclenche. De l'eau sort de la sortie d'eau chaude 14, et évacue les derniers restes de poudre.
- 4) Appuyez au bout de 20 secondes environ la touche «Expresso»  3 et éteignez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt 1.
- 5) Retirez à nouveau le porte-filtre 17.

Nettoyage des accessoires

- 1) Nettoyez le porte-filtre 17, les deux filtres expresso 18 19, le réservoir à eau 9, la mesurette 20 et la grille d'égouttage 11 dans de l'eau chaude.

REMARQUE

► Il se peut que le liquide vaisselle entraîne une dénaturation du goût de l'expresso. Si un liquide vaisselle s'avère indispensable pour le nettoyage, faire alors un rinçage abondant à l'eau claire des pièces.

- 2) Séchez toutes les pièces.
- 3) Le bac collecteur de gouttes 12 peut être nettoyé au lave-vaisselle. Avant le nettoyage au lave-vaisselle, retirez cependant le flotteur rouge du bac collecteur de gouttes 12:
 - Pour ce faire, retirez les arrêts placés sur les deux tiges de support sur les côtés du flotteur.
 - Retirez le flotteur des tiges de support.
 - Nettoyez le flotteur et les arrêts dans de l'eau chaude.
 - Après avoir nettoyé le bac collecteur de gouttes 12, glissez à nouveau le flotteur nettoyé sur les tiges de support et mettez l'arrêt en place.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Mettez un peu de liquide à vaisselle sur le chiffon.

Avant une nouvelle utilisation, assurez-vous que l'appareil ait entièrement séché.

Détartrage de l'appareil

Détartrez régulièrement l'appareil. Au bout d'environ 1 à 2 mois (avec 4 expressos par jour environ), l'appareil doit être détartré. Selon la dureté de l'eau dans votre région, cette valeur peut varier.

Utilisez pour le détartrage un produit du commerce pour machines à expresso. Procédez comme indiqué dans la notice du produit de détartrage.

Si vous n'avez pas de produit de détartrage, vous pouvez détartrer avec du jus de citron et procéder comme suit :

- 1) Remplissez le réservoir à eau **9** jusqu'au repère max.
- 2) Dissolvez dans l'eau 2 petites cuillères (env. 30 grammes) d'acide citrique (disponible en drogueries ou en pharmacies).
- 3) Mettez le réservoir à eau **9** dans l'appareil.
- 4) Mettez l'appareil en marche avec l'interrupteur marche/arrêt **1**.
Le régulateur de vapeur **7** est fermé.
- 5) Placez le porte-filtre **17** sans filtre expresso **18** **19** dans l'appareil et placez une tasse sous le porte-filtre **17**.
- 6) Dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** s'allume, appuyez sur la touche «Expresso»  **3** pour qu'elle s'enclenche.
- 7) Laissez passer env. 2 tasses d'eau (env. 250 ml) et arrêtez ensuite l'opération en appuyant à nouveau sur la touche «Expresso»  **3**.
- 8) Tenez un récipient sous le mousseur à lait **10**.
- 9) Appuyez sur la touche «Vapeur»  **4** de manière à ce qu'elle s'enclenche et patientez jusqu'à ce que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** s'allume. Tournez lentement le régulateur de vapeur **7** sur «+».
Laisser l'appareil produire de la vapeur pendant environ 2 minutes.
- 10) Au bout de 2 minutes, fermez le régulateur de vapeur **7**, appuyez à nouveau sur la touche «Vapeur»  **4**, de manière à ne plus produire de vapeur.
- 11) Laisser agir le détartrant pendant environ 15 minutes.
- 12) Répétez trois fois les étapes 6 à 11.
- 13) Appuyez sur la touche «Expresso»  **3** de manière à ce qu'elle s'enclenche et laissez couler l'eau jusqu'à ce que le réservoir à eau **9** soit vide.
- 14) Rincez le réservoir **9** à l'eau claire et remplir jusqu'au repère «Max».
- 15) Appuyez sur la touche «Expresso»  **3** de manière à ce qu'elle s'enclenche dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** s'allume.
- 16) Laisser l'eau s'écouler.
- 17) Répétez trois fois les étapes 14 à 16.
- 18) Remplir à nouveau d'eau le réservoir à eau **9**.

- 19) Appuyez sur la touche «Vapeur»  4 pour qu'elle s'enclenche.
- 20) Tenez un récipient sous le mousseur à lait 10 et tournez lentement le régulateur de vapeur 7 sur « + », dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe 5 s'allume.
- 21) Au bout d'1 minute environ, fermez le régulateur de vapeur 7 (tourner jusqu'à la butée dans le sens « - »)  4 et éteignez l'appareil.

REMARQUE

- L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes si aucune touche n'est enfoncée.

Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'expresso ne s'écoule plus.	• la poudre expresso est trop humide ou trop comprimée.	• refaire une préparation expresso, ne pas trop tasser la poudre expresso, ou la remplacer complètement.
	• absence d'eau dans le réservoir à eau 9.	• mettre de l'eau dans le réservoir à eau 9.
	• les orifices du porte-filtre sont bouchés.	• nettoyer le porte-filtre 17.
L'expresso coule par-dessus les bords du porte-filtre 17 au lieu de passer par les orifices.	• le porte-filtre 17 n'a pas été correctement mis en place.	• remettre en place correctement le porte-filtre 17.
	• les orifices du porte-filtre sont bouchés.	• nettoyer le porte-filtre 17.
	• présence de restes de poudre expresso sur le bord du porte-filtre 17.	• enlever les restes de poudre expresso du bord du porte-filtre 17.
L'expresso est froid.	• l'appareil n'a pas été mis en chauffe.	• mettre l'appareil en chauffe.
	• le témoin lumineux vert de mise en chauffe 5 ne s'est pas encore allumé.	• attendre que le témoin lumineux vert de mise en chauffe 5 s'allume.
	• les tasses n'ont pas été préchauffées.	• préchauffer les tasses.

Panne	Cause	Remède
fonctionnement bruyant de la pompe.	le réservoir à eau ⑨ est vide.	mettre de l'eau dans le réservoir à eau ⑨.
La crème est trop claire (écoulement rapide de l'expresso par le porte-filtre ⑰).	trop peu de poudre expresso.	utiliser plus de poudre expresso.
	la poudre expresso n'est pas broyée assez finement.	n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
La crème est trop sombre (écoulement lent de l'expresso par le porte-filtre ⑰).	trop de poudre expresso.	utiliser moins de poudre expresso.
	la poudre est broyée trop finement ou humide.	n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
	le filtre est bouché.	nettoyer le filtre.
Le lait ne mousse pas.	le lait n'est pas assez froid.	utiliser un lait sortant du réfrigérateur.
	le mouseur à lait ⑩ est encrassé.	nettoyez le mouseur à lait ⑩.

Mise au rebut

Mise au rebut de l'appareil



Ne jetez jamais l'appareil avec les ordures ménagères.
Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 282260

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	74
Auteursrecht	74
Beperking van aansprakelijkheid	74
Waarschuwingen	74
Gebruik in overeenstemming met bestemming	75
Inhoud van het pakket / inspectie na transport	76
De verpakking afvoeren	76
Veiligheidsvoorschriften	77
Elementen van het apparaat	80
Technische gegevens	80
De temperatuurindicatie	81
Ingebruikname	81
Bediening	82
Waterreservoir vullen	82
Opwarmen na langer niet-gebruik / bij eerste ingebruikname	83
Opwarmen vóór ieder gebruik	84
Espresso bereiden	85
Cappuccino bereiden	86
Tips voor het melkschuim	88
Reiniging en onderhoud	88
Melkopschuimer reinigen	89
Heetwaterkop reinigen	90
Accessoires reinigen	90
Apparaat reinigen	90
Apparaat ontkalken	91
Problemen oplossen	92
Afvoeren	93
Apparaat afvoeren	93
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	94
Service	95
Importeur	95

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgescreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook die van delen van het document, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het ter perse gaan en worden naar ons beste weten verstrekt, met inachtneming van onze bestaande ervaringen en inzichten.

Er kunnen geen aanspraken worden gedaan op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet volgens de bestemming is, ondeskundige reparaties, ongeoorloofd uitgevoerde veranderingen of gebruik van niet toegelaten vervangingsonderdelen.

Waarschuwingen

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

WAARSCHUWING

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om persoonlijk letsel te voorkomen.

LET OP**Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op mogelijke materiële schade.**

Als de situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om materiële schade te voorkomen.

OPMERKING

- Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bereiden van espresso/cappuccino en het opschuimen van melk. Het is uitsluitend bestemd voor het gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming.

** WAARSCHUWING****Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!**

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan bij gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- Gebruik het apparaat uitsluitend conform de bestemming.
- Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op.

Alle mogelijke claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, zijn uitgesloten.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket / inspectie na transport

WAARSCHUWING

Verstikkingsgevaar!

- Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Espressomachine
- Zeefhouder
- Grote espressozeef
- Kleine espressozeef
- Maatlepel met stamper
- Beknopte gebruiksaanwijzing
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de service-Hotline als de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Veiligheidsvoorschriften

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voor een veilige omgang met het apparaat:

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
 - Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
 - Het apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
 - Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
 - Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 - Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in aanzienlijke gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!

- Pak het apparaat nooit vast met natte of vochtige handen.
- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- Verbrandingsgevaar! Sommige delen worden tijdens het gebruik erg heet!
- Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hete stoomwolken. Let erop, dat u zich daaraan niet brandt! Neem voldoende afstand tot de stoom in acht.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact.

LET OP - MATERIËLE SCHADE

- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele vervangingsonderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Bescherm het apparaat tegen vocht en het binnendringen van vloeistoffen.
- Bescherm het apparaat tegen stoten, stof, chemicaliën, sterke temperatuurschommelingen en warmtebronnen die te dichtbij zijn (ovens, verwarmingen).

- Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- Gebruik geen externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat aan te sturen.
- Gebruik het apparaat nooit in ruimtes, waarin temperaturen heersen lager dan of rond 0°C. Als het water in de leidingen of in het waterreservoir bevroest, kan het apparaat beschadigd worden.
- Gebruik het apparaat nooit in de openlucht. Dit apparaat is alleen bestemd voor het gebruik in binnenruimtes.

OPMERKING

- Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant is geautoriseerd, anders vervalt de garantie bij volgende schadegevallen.

Elementen van het apparaat

Afbeelding A:

- ❶ Aan-/uitknop
- ❷ Temperatuurindicatie
- ❸ Toets "Espresso" 
- ❹ Toets "Stoom" 
- ❺ Groen opwarmindicatielampje
- ❻ Plateau
- ❼ Stoomregelaar
- ❽ Handgreep
- ❾ Waterreservoir
- ❿ Melkopschuimer
- ⓫ Afdruiprooster
- ⓬ Druppelopvangschaal
- ⓭ Uitsparing voor de rode vlotter
- ⓮ Heetwaterkop
- ⓯ Rood indicatielampje

Afbeelding B:

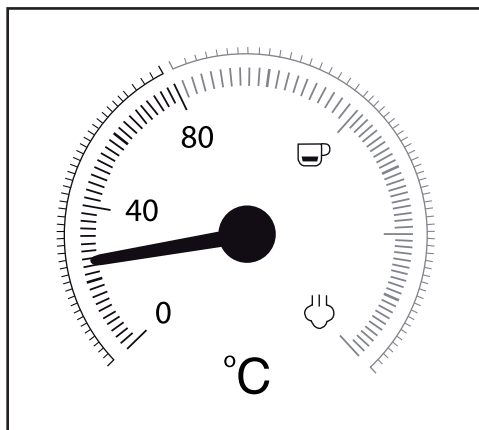
- ❶ Zeefblokkade
- ❷ Zeefhouder
- ❸ Grote espressozeef
- ❹ Kleine espressozeef
- ❺ Maatlepel met stamper

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Nominaal vermogen	1100 W
Pompdruk	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	Levensmiddelveilig

De temperatuurindicatie

De temperatuurindicatie ❷ geeft aan tot welke temperatuur het apparaat is opgewarmd.



Zodra u het apparaat inschakelt, begint het met opwarmen, tot de wijzer ongeveer in het midden tussen 80 °C en "☕" staat.

Als de wijzer het rode deel van de schaal bereikt, is de temperatuur hoog genoeg om een espresso te maken. Het groene indicatielampje ❹ brandt.

Wanneer u op de toets "Stoom" ☕ ❸ drukt, dooft het groene indicatielampje ❹, het apparaat gaat verder met opwarmen en de wijzer komt hoger in het bereik van de schaal tussen "☕" en "☕".

Als de wijzer het gedeelte tussen "☕" en "☕" bereikt, is de temperatuur hoog genoeg om stoom te produceren. Het groene indicatielampje ❹ brandt.

Ingebruikname

- 1) Reinig de zeefhouder ❶, de maatlepel ❷, de espressozeef ❸ ❹, het afdruiiprooster ❺ en het waterreservoir ❻ zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- 2) Plaats het apparaat op een ondergrond die egaal en hittebestendig is. Zorg ervoor dat het stopcontact binnen bereik is.
- 3) Plaats het afdruiiprooster ❺ zodanig, dat de rode vlotter door de uitsparing ❻ in het afdruiiprooster ❺ kan steken.
- 4) Plaats de zeefhouder ❶ in het apparaat door deze bij de marking "INSERT", die aan de zijkant naast de heetwaterkop ❷ is aangebracht, op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder ❶ naar voren wijst.

- 5) Steek de stekker in een stopcontact.
- 6) Ga vóór het eerste gebruik als volgt te werk, om de interne leidingen te reinigen:
Laat water voor ca. 5 kopjes espresso (ongeveer 100 ml) door het apparaat lopen. Lees hiervoor het hoofdstuk "Bediening".
- 7) Laat gedurende ca. 30 seconden stoom produceren. Lees hiervoor het hoofdstuk "Bediening".

OPMERKING

- Bij het eerste gebruik kan het voorkomen dat de pomp al hoorbaar werkt en dat er geluiden optreden maar nog geen water uit het apparaat komt. In dat geval draait u de stoomregelaar **7** in de richting van de " + ", zodat de lucht uit de leidingen van het apparaat kan ontsnappen (de toets "Stoom"  **4** is ingedrukt). De lucht is na ca. 20 seconden ontsnapt, de geluiden verdwijnen en er komt water uit het apparaat.

Bediening

OPMERKING

- De beide toetsen "Espresso"  **3** en "Stoom"  **4** klikken bij indrukken vast. Als nogmaals op de toets wordt gedrukt, komt de toets weer los.

Waterreservoir vullen

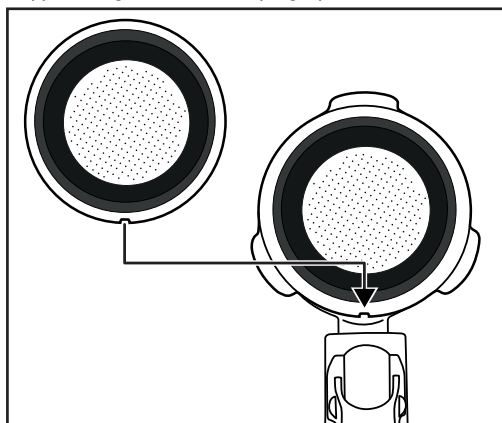
OPMERKING

- Gebruik uitsluitend vers drinkwater om espresso/cappuccino te maken.
- 1) Neem het waterreservoir **9** uit het apparaat en vul het met water:
Vul minstens met water tot aan de min-markering.
Vul nooit met meer water dan tot aan de max-markering.
 - 2) Schuif het waterreservoir **9** weer in het apparaat. Vergeet niet om ook de slang in het waterreservoir **9** te leggen.

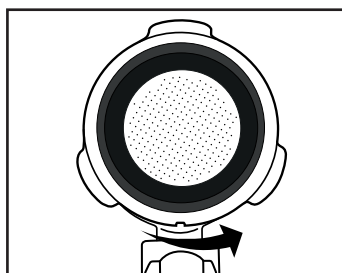
Opwarmen na langer niet-gebruik / bij eerste ingebruikname

Verwarm het apparaat, als u het langere tijd niet heeft gebruikt, als volgt:

- 1) Doe water in het waterreservoir **9**.
- 2) Leg de grote **18** of de kleine espressozeef **19** in de zeefhouder **17**.
 - Let erop dat de kleine inkeping op de grote **18** of kleine espressozeef **19** bij plaatsing boven de inkeping op de zeefhouder **17** ligt.



- Draai daarna de grote **18** of kleine espressozeef **19** een klein beetje, zodat die er niet meer uit kan vallen.



OPMERKING

- Verwijder de geplaatste espressozeef **18** **19** pas wanneer die is afgekoeld!
- Draai, om de espressozeef **18** **19** weer uit de zeefhouder **17** te halen, de geplaatste espressozeef **18** **19** zo ver tot de inkeping op de espressozeef **18** **19** zich boven de inkeping op de zeefhouder **17** bevindt. U kunt de espressozeef **18** **19** nu uitnemen.

- 3) Plaats de zeefhouder **17** in het apparaat door deze bij de markering "INSERT", die aan de zijkant naast de heetwaterkop **14** is aangebracht, op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder **17** naar voren wijst.
- 4) Plaats een kopje onder de zeefhouder **17**.
- 5) Draai de stoomregelaar **7** dicht (tot aan de aanslag in de richting van de " - " draaien).
- 6) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **1**.
- 7) Het rode indicatielampje **15** gaat branden. Na korte tijd begint de wijzer in de temperatuurindicatie **2** te stijgen.
- 8) Zodra het groene opwarmindicatielampje **5** brandt, drukt u op de toets "Espresso"  **3**. Laat het water ca. 1 minuut doorlopen.

OPMERKING

► Het kan zijn dat u tussendoor het kopje moet legen. Stop de procedure daarvoor even door op de toets "Espresso"  **3** te drukken. Maak het kopje leeg en druk opnieuw op de toets "Espresso"  **3**, zodat het water verder door het apparaat loopt.

- 9) Stop na ca. 1 minuut de pomp door nogmaals op de toets "Espresso"  **3** te drukken.
- 10) Wacht totdat het groene opwarmindicatielampje **5** weer brandt. Het opwarmen is beëindigd. U kunt nu espresso bereiden.

Opwarmen vóór ieder gebruik

Voordat u espresso of cappuccino kunt klaarmaken, moet het apparaat opwarmen.

- 1) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **1**. Het rode indicatielampje **15** gaat branden. De beide toetsen "Espresso"  **3** en "Stoom"  **4** mogen daarbij niet zijn ingedrukt. Zorg ervoor dat de stoomregelaar **7** tot aan de aanslag naar " - " gedraaid is.
- 2) Plaats de zeefhouder **17** in het apparaat door deze bij de markering "INSERT", die aan de zijkant naast de heetwaterkop **14** is aangebracht, op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder **17** naar voren wijst.
- 3) Druk op de toets "Espresso"  **3**, zodat het apparaat water uit het waterreservoir **9** haalt. Zodra er water uit de openingen van de zeefhouder loopt, drukt u nogmaals op de toets "Espresso"  **3**, zodat de pomp stopt.
- 4) Wacht totdat het groene opwarmindicatielampje **5** brandt.
- 5) Druk nogmaals op de toets "Espresso"  **3** en laat 20 seconden lang heet water doorlopen, voordat u de pomp weer stopt.

Het voorverwarmen is nu beëindigd. U kunt nu een espresso/cappuccino klaarmaken.

Espresso bereiden

OPMERKING

- Vergewis u er altijd van dat de espressozeef **18** **19** schoon is en vrij is van resten espressopoeder.
- 1) Als het apparaat opgewarmd is:
Zet de kleine espressozeef **19** in de zeefhouder **17** om een espresso te bereiden.
Zet de grote espressozeef **18** in de zeefhouder **17** om twee espresso's te bereiden.
- 2) Vul de kleine espressozeef **19** tot aan de max-markering met espressopoeder. Dit komt overeen met ca. 7 gram poeder, of een afgestreken maatlepel **20**.
Of...
Vul de grote espressozeef **18** tot aan de max-markering met espressopoeder. Dat komt overeen met ca. 7 + 7 gram poeder, of twee afgestreken maatlepels **20**.
- 3) Druk het espressopoeder aan met behulp van de stamper op de maatlepel **20**. Voeg daarna zo nodig nog meer espressopoeder toe, zodat de espressozeef **18** **19** tot aan de max-markering is gevuld. Druk het espressopoeder daarna opnieuw aan.

OPMERKING

- Het aandrukken van het espressopoeder is een wezenlijk onderdeel van het bereiden van een espresso. Als u het espressopoeder erg sterk aandrukt, loopt de espresso langzaam door en ontstaat er meer crema. Als u het espressopoeder niet zo sterk aandrukt, loopt de espresso snel door en ontstaat er maar weinig crema.
- 4) Plaats de zeefhouder **17** in het apparaat door deze bij de markering "INSERT" op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder **17** naar voren wijst.
- 5) Zet één of twee kopjes onder de openingen van de zeefhouder. Het verdient aanbeveling om de kopjes eerst met heet water om te spoelen, zodat de espresso niet te snel afkoelt. De kopjes kunt u zo lang op het plateau **6** zetten.
- 6) Als het groene indicatielampje **5** brandt, kunt u de toets "Espresso"  **3** indrukken. De espresso loopt in het kopje/de kopjes.

WAARSCHUWING

Neem nooit de zeefhouder **17 uit het apparaat tijdens de bereiding van de espresso!**

Rondspattende hete espresso veroorzaakt letsel!

- Zorg er altijd voor dat de toets "Espresso"  **3** niet is ingedrukt, voordat u de zeefhouder **17** uit het apparaat neemt.

- 7) Wanneer de kopjes tot de gewenste hoeveelheid zijn gevuld (ca. 20 ml per kopje), drukt u nogmaals op de toets "Espresso"  ③, zodat er geen water meer wordt gepompt.

U kunt de espresso nu drinken.

- 8) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop ①.

OPMERKING

- Na 30 minuten gaat het apparaat automatisch uit wanneer er niet op een toets wordt gedrukt.
- 9) Haal na ieder gebruik het espressopoeder uit de espressozeef ⑱ ⑲. Haal de zeefhouder ⑰ uit het apparaat. Klap de zeefblokkade ⑳ omhoog, zodat de espressozeef ⑱ ⑲ niet uit de zeefhouder ⑰ kan vallen. Leeg nu de espressozeef ⑱ ⑲, door de zeefhouder ⑰ met geblokeerde espressozeef ⑱ ⑲ om te draaien en het espressopoeder eruit te kloppen. Voer het espressopoeder altijd milieuvriendelijk af, bijvoorbeeld bij het bioafval.

OPMERKING

- Reinig de heetwaterkop ⑭ (hier loopt het hete water uit) beslist na elk gebruik. Lees hiervoor het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

OPMERKING

- Leeg de druppelopvangschaal ⑫ regelmatig, uiterlijk echter als de rode vlotter in de uitsparing ⑬ van het afdruiprooster ⑪ te zien is.

Cappuccino bereiden

WAARSCHUWING

Wees voorzichtig in de omgang met de stoom voor het produceren van melkschuim!

De hete stoom of hete spatten resulteren in letsel!

- Bedien de stoomregelaar ⑦ altijd langzaam.

- 1) Vul een beker (bij voorkeur van RVS) voor het opschuimen tot een derde met koude melk.
- 2) Vergewis u ervan dat de stoomregelaar ⑦ dichtgedraaid is (tot aan de aanslag in de richting van de " - " draaien).
- 3) Schuif de melkopschuimer ⑩ zijwaarts uit. Pak hem daarbij alleen bij de handgreep ⑧ vast.

- 4) Druk de toets "Stoom"  4 in. Wacht totdat het groene opwarmindicatie-lampje 5 brandt.
- 5) Houd een lege beker onder de melkopschuimer 10. Draai nu langzaam de stoomregelaar 7 in de richting van de "+". Er komt condenswater/spatwater uit de kop. Zo worden de kop en de leidingen in het apparaat gereinigd.
- 6) Wacht 15 seconden en draai dan de stoomregelaar 7 in de richting van de "-", tot er geen stoom meer uit de kop komt. Giet het water uit de beker weg.
- 7) Houd nu de opschuimbeker in de hand om de melktemperatuur te voelen en steek de kop van de melkopschuimer 10 een klein eindje in de melk. Houd de opschuimbeker daarbij een beetje schuin.
- 8) Draai nu langzaam de stoomregelaar 7 in de richting van de "+".
- 9) Beweeg de opschuimbeker in cirkels en houd daarbij de punt van de kop net onder het melkoppervlak: diep genoeg om de melk niet in alle richtingen te laten spatten en hoog genoeg om een dik schuim te produceren. Doet u het goed, dan is daarbij een diep brommend geluid te horen.
- 10) Als het melkschuim omhoogkomt, steekt u de kop er dieper in, om de volgende "laag" op te schuimen en aanbranden van het schuim te voorkomen.
- 11) Dompel uiteindelijk de kop helemaal onder en draai de stoomregelaar 7 ongeveer tot de helft dicht, zodat de melk wordt verhit. Houd de opschuimbeker een beetje schuin, zodat de melk zachtjes ronddraait, terwijl deze met de kop wordt omgeroerd.
- 12) Als het melkschuim de gewenste consistentie en temperatuur heeft, draait u de stoomregelaar 7 dicht (tot aan de aanslag in de richting van de "-" draaien).
- 13) Trek pas dan de kop uit de melk.
- 14) Druk op de toets "Stoom"  4.

OPMERKING

- Gebruik voor het bereiden van cappuccino altijd grotere kopjes dan voor espresso, omdat er nog opgeschuimde melk aan toe wordt gevoegd.

- 15) Ga voor het klaarmaken van de cappuccino net zo te werk als voor een espresso (zie het hoofdstuk "Espresso bereiden"/opwarmen is niet meer nodig). Laat het water echter ca. twee keer zo lang doorlopen als bij een espresso (ca. 40 ml).
- 16) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop 1.

OPMERKING

- Na 30 minuten gaat het apparaat automatisch uit wanneer er niet op een toets wordt gedrukt.

17) Doe nu de opgeschuimde melk in de eerste klaargemaakte espresso. De cappuccino is nu klaar. U kunt er desgewenst suiker aan toevoegen of hem met cacao poeder bestrooien.

OPMERKING

- Reinig de melkopschuimer **10** in ieder geval na ieder gebruik. Lees hiervoor het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Tips voor het melkschuim

- In principe kan iedere soort melk opgeschuimd worden, ook soja- en rijstmelk. Sommige soorten melk kunnen echter alleen met beperkingen opgeschuimd worden.
- Magere melk brandt niet zo gemakkelijk aan als volle melk, maar bij een te laag vetgehalte bestaat wel het risico dat de melk zich niet goed laat opschuimen. Gebruik daarom liefst melk met een vetgehalte van 3,5% of 1,5%.
- Goed gekoelde melk kan beter opgeschuimd worden dan minder koude. De beste resultaten bereikt u bij een temperatuur van ca. 7 °C.
- Schuim de melk niet een tweede keer op, omdat de melk dan aanbrandt.
- Laat de opgeschuimde melk ca. 30 seconden lang staan, voordat u het schuim op de espresso doet. Zo spatten grotere bellen uiteen en nog vloeibare melk zakt omlaag. U kunt dan het fijne schuim op de espresso doen.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

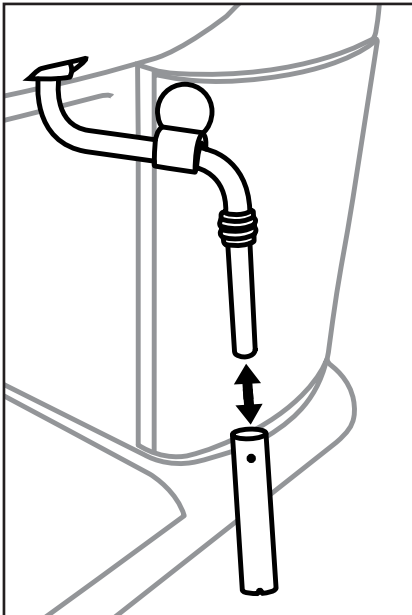
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Gevaar voor een elektrische schok!
- Laat het apparaat altijd eerst afkoelen, voordat u het apparaat reinigt. Verbrandingsgevaar!
- Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!

Melkopschuimer reinigen

LET OP - MATERIËLE SCHADE

- Gebruik nooit schurende, agressieve of chemische schoonmaakmiddelen om het apparaat te reinigen. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.

- 1) Plaats een lege beker onder de melkopschuimer ⑩.
- 2) Draai de stoomregelaar ⑦ direct na gebruik naar “ + ” en laat een paar seconden stoom ontsnappen.
- 3) Draai de stoomregelaar ⑦ dicht (tot aan de aanslag in de richting van de “ - ” draaien), zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 4) Laat de kop afkoelen.
- 5) Trek de koker van de melkopschuimer ⑩ van de spuitkop (afbeelding 1) en reinig deze zorgvuldig in warm water.
- 6) Veeg de spuitkop, die zich onder de koker bevindt, af met een vochtige doek. Doe desgewenst een beetje afwasmiddel op de doek. Veeg de spuitkop na reiniging met afwasmiddel nog eens af met een doek die is bevochtigd met schoon water. Vergewis u ervan dat zich geen afwasmiddel-resten meer op de kop bevinden.
- 7) Schuif de koker weer op de kop (afbeelding 1).



Afbeelding 1

Heetwaterkop reinigen

Reinig de heetwaterkop 14 na elk gebruik:

- 1) Nadat u de espresso/cappuccino hebt klaargemaakt en de zeefhouder 17 hebt afgenomen, veegt u het hele oppervlak van de heetwaterkop 14 met een vochtige doek af, zodat alle poederresten worden verwijderd.
- 2) Plaatst de zeefhouder 17 zonder espressozeef 18 19 terug.
- 3) Plaats dan een leeg kopje onder de zeefhouder 17 en druk de toets "Espresso"  3 in, zodat die vastklikt. Er komt water uit de heetwaterkop 14, waarmee de laatste poederresten worden weggespoeld.
- 4) Druk na ca. 20 seconden nogmaals op de toets "Espresso"  3 en zet het apparaat uit met de aan-/uitknop 1.
- 5) Neem de zeefhouder 17 weer uit het apparaat.

Accessoires reinigen

- 1) Reinig de zeefhouder 17, de twee espressozeven 18 19, het waterreservoir 9, de maatlepel 20 en het afdruiprooster 11 in warm water.

OPMERKING

► Als u afwasmiddel aan het water toevoegt, kan het zijn dat de smaak van de espresso wordt beïnvloed. Als het vuil alleen met afwasmiddel verwijderd kan worden, spoelt u de onderdelen achteraf met veel schoon water af.

- 2) Droog alle onderdelen af.
- 3) De druppelopvangschaal 12 is vaatwasmachinebestendig. Haal echter voor het schoonmaken in de vaatwasser de rode vlotter uit de druppelopvangschaal 12:
 - Verwijder daartoe de stoppers van de twee vasthoudstaafjes aan de zijkanten van de vlotter.
 - Trek de vlotter van de vasthoudstaafjes.
 - Reinig de vlotter en de stoppers in warm water.
 - Na het reinigen van de druppelopvangschaal 12 schuift u de gereinigde vlotter weer op de vasthoudstaafjes en plaatst u de stoppers terug.

Apparaat reinigen

Reinig het apparaat met een vochtige doek. Doe desnoods een beetje afwasmiddel op de doek.

Vergewis u ervan dat het apparaat voor het volgende gebruik volledig gedroogd is.

Apparaat ontkalken

Ontkalk het apparaat regelmatig. Na ca. 1 - 2 maanden (bij ca. 4 espressobereidingen per dag) moet het apparaat worden ontkalkt. Naar gelang de hardheidsgraad van het water in uw regio kan deze waarde afwijken.

Gebruik voor het ontkalken in de handel te verkrijgen ontkalkers voor espressoapparaten. Ga zo te werk als beschreven op de gebruiksaanwijzing van de ontkalker.

As u geen ontkalker hebt, kunt u als alternatief ontkalken met citroenzuur en als volgt te werk gaan:

- 1) Vul het waterreservoir **9** tot aan de max-markering.
- 2) Los daarin 2 lepels (ca. 30 gram) citroenzuur op (te verkrijgen bij drogisterijen en apotheken).
- 3) Plaats het waterreservoir **9** in het apparaat.
- 4) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **1**. De stoomregelaar **7** is dichtgedraaid.
- 5) Zet de zeefhouder **17** zonder espressozeef **18** **19** in het apparaat en zet een kopje onder de zeefhouder **17**.
- 6) Zodra het groene indicatielampje **5** brandt, drukt u de toets "Espresso"  **3** in, zodat die vastklikt.
- 7) Laat ca. 2 kopjes (ca. 250 ml) water doorlopen en stop de procedure dan door nogmaals op de toets "Espresso"  **3** te drukken.
- 8) Houd een beker onder de melkopschuimer **10**.
- 9) Druk de toets "Stoom"  **4** in, zodat die vastklikt, en wacht tot het groene opwarmindicatielampje **5** brandt. Draai langzaam de stoomregelaar **7** naar "+". Laat het apparaat ca. 2 minuten lang stoom produceren.
- 10) Draai na 2 minuten de stoomregelaar **7** dicht en druk nogmaals op de toets "Stoom"  **4**, zodat er geen stoom meer wordt geproduceerd.
- 11) Laat de ontkalker ca. 15 minuten lang inwerken.
- 12) Herhaal stap 6 - 11 drie keer.
- 13) Druk dan de toets "Espresso"  **3** in, zodat die vastklikt, en laat het water doorlopen tot het waterreservoir **9** leeg is.
- 14) Spoel het waterreservoir **9** met schoon water om en vul met schoon water tot aan de max-markering.
- 15) Druk de toets "Espresso"  **3** in, zodat die vastklikt, zodra het groene opwarmindicatielampje **5** brandt.
- 16) Laat het water doorlopen.
- 17) Herhaal stap 14 - 16 drie keer.
- 18) Vul het waterreservoir **9** nog een keer met water.

- 19) Druk de toets "Stoom"  4 in, zodat die vastklikt.
- 20) Houd een beker onder de melkopschuimer 10 en draai de stoomregelaar 7 langzaam naar " + ", zodra het groene opwarmindicatielampje 5 brandt.
- 21) Draai na ca. 1 minuut de stoomregelaar 7 dicht (tot aan de aanslag in de richting van de " - " draaien), druk nogmaals op de toets "Stoom"  4 en zet het apparaat uit.

OPMERKING

- Na 30 minuten gaat het apparaat automatisch uit wanneer er niet op een toets wordt gedrukt.

Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Er komt geen espresso uit het apparaat.	• Het espressopoeder is te vochtig en/of te vast aangedrukt.	• Bereid de espresso opnieuw, maar druk daarbij het espressopoeder minder vast aan, of gebruik nieuw espressopoeder.
	• Geen water in het waterreservoir 9.	• Vul het waterreservoir 9 met water.
	• De gaten in de openingen van de zeefhouder zijn verstopt.	• Reinig de zeefhouder 17.
De espresso druppelt over de randen van de zeefhouder 17 in plaats van uit de openingen.	• De zeefhouder 17 is niet correct geplaatst.	• Bevestig de zeefhouder 17 correct.
	• De openingen van de zeefhouder zijn verstopt.	• Reinig de zeefhouder 17.
	• Er zitten resten espressopoeder op de rand van de zeefhouder 17.	• Maak de rand van de zeefhouder 17 vrij van resten espressopoeder.
De espresso is koud.	• Het apparaat is niet eerst opgewarmd.	• Warm het apparaat eerst op.
	• Het groene opwarmindicatielampje 5 heeft nog niet gebrand.	• Wacht tot het groene opwarmindicatielampje 5 brandt.
	• De kopjes zijn niet voorverwarmd.	• Verwarm de kopjes voor.
De pomp maakt veel lawaai.	• Het waterreservoir 9 is leeg.	• Vul het waterreservoir 9 met water.

Storing	Oorzaak	Oplossing
De crema is te licht (de espresso loopt snel uit de zeefhouder 17).	• Te weinig espressopoeder.	• Gebruik meer espressopoeder.
	• Het espressopoeder is te grof gemalen.	• Gebruik alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder.
De crema is te donker (de espresso loopt langzaam uit de zeefhouder 17).	• Te veel espressopoeder.	• Gebruik minder espressopoeder.
	• Het poeder is te fijn gemalen of vochtig.	• Gebruik alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder.
	• De zeef is verstopt.	• Reinig de zeef.
De melk wordt niet opgeschuimd.	• De melk is niet koud genoeg.	• Gebruik melk uit de koelkast.
	• De melkopschuimer 10 is vuil.	• Reinig de melkopschuimer 10.

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 282260

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	98
Urheberrecht	98
Haftungsbeschränkung	98
Warnhinweise	98
Bestimmungsgemäße Verwendung	99
Lieferumfang / Transportinspektion	100
Entsorgung der Verpackung	100
Sicherheitshinweise	101
Geräteelemente	104
Technische Daten	104
Die Temperaturanzeige	105
Erste Inbetriebnahme	105
Bedienung	106
Wassertank befüllen	106
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme	107
Aufheizen vor jedem Gebrauch	108
Espresso zubereiten	109
Cappuccino zubereiten	110
Tipps für den Milchschaum	112
Reinigen und Pflegen	112
Milchaufschäumer reinigen	113
Heißwasserdusche reinigen	114
Zubehöerteile reinigen	114
Gerät reinigen	114
Gerät entkalken	115
Fehlerbehebung	116
Entsorgung	117
Gerät entsorgen	117
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	118
Service	119
Importeur	119

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

**WARNUNG**

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang / Transportinspektion

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großes Espressosieb
- kleines Espressosieb
- Messlöffel mit Stopfer
- Kurzanleitung
- 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.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

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/oder 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.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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.

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- 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 Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen sich Temperaturen unter oder um 0°C befinden. 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.

HINWEIS

- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Geräteelemente

Abbildung A:

- ❶ Ein-/Aus-Schalter
- ❷ Temperaturanzeige
- ❸ Taste „Espresso“ 
- ❹ Taste „Dampf“ 
- ❺ grüne Aufheizkontrollleuchte
- ❻ Stellfläche
- ❼ Dampfregler
- ❽ Griff
- ❾ Wassertank
- ❿ Milchaufschäumer
- ⓫ Abtropfgitter
- ⓬ Tropfenauffangschale
- ⓭ Aussparung für den roten Schwimmer
- ⓮ Heißwasserdusche
- ⓯ rote Kontrollleuchte

Abbildung B:

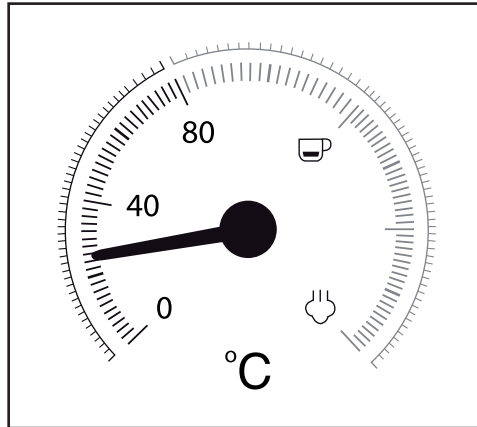
- ❶ Siebblockierer
- ❷ Siebträger
- ❸ großes Espressosieb
- ❹ kleines Espressosieb
- ❺ Messlöffel mit Stopfer

Technische Daten

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

Die Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige **2** 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.

Erreicht der Zeiger den roten Teil der Skala, ist die Temperatur hoch genug, um einen Espresso zuzubereiten. Die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.

Wenn Sie die Taste „Dampf“ **4** drücken, erlischt die grüne Aufheizkontrollleuchte **5**, das Gerät heizt 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 grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **17**, den Messlöffel **20**, die Espressosiebe **18** **19**, 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 der rote Schwimmer durch die Aussparung **13** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.

- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.
- 7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.

HINWEIS

- Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe schon hörbar arbeitet, Geräusche entstehen, jedoch noch kein Wasser aus dem Gerät kommt. In diesem Fall drehen Sie den Dampfregler **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

HINWEIS

- Die beiden Tasten „Espresso“  **3** und „Dampf“  **4** rasten beim Drücken ein. Wird die Taste erneut gedrückt, wird die Taste gelöst.

Wassertank befüllen

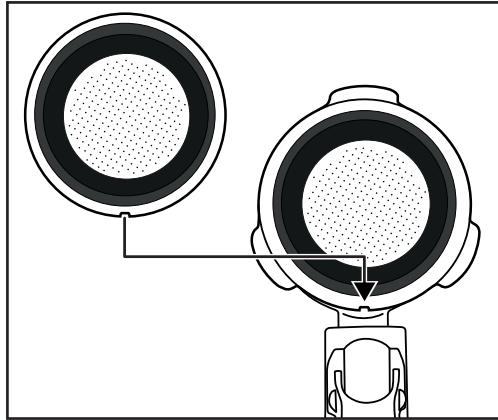
HINWEIS

- Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.
- 1) Ziehen Sie den Wassertank **9** heraus 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) Schieben Sie den Wassertank **9** wieder in das Gerät. Achten Sie darauf, den Schlauch mit in den Wassertank **9** zu legen.

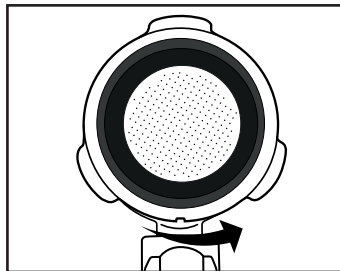
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

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 das große **18** oder das kleine Espressosieb **19** in den Siebträger **17**:
 - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **18** oder kleinem Espressosieb **19** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **17** liegt.



- Drehen Sie dann das große **18** oder kleine Espressosieb **19** etwas, so dass dieses nicht mehr herausfallen kann.



HINWEIS

- Entfernen Sie das eingesetzte Espressosieb **18** **19** erst, wenn es sich abgekühlt hat!
- Um die Espressosiebe **18** **19** wieder aus dem Siebträger **17** herauszunehmen, drehen Sie das eingesetzte Espressosieb **18** **19** so weit, bis sich die Einkerbung am Espressosieb **18** **19** über der Einkerbung am Siebträger **17** befindet. Sie können das Espressosieb **18** **19** nun herausnehmen.

- 3) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **17**.
- 5) Drehen Sie den Dampfregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an.
- 7) Die rote Kontrollleuchte **15** leuchtet. Nach kurzer Zeit beginnt der Zeiger in der Temperaturanzeige **2** zu steigen.
- 8) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.

HINWEIS

- Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3**, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.

- 9) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal drücken.
- 10) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** wieder 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 rote Kontrollleuchte **15** leuchtet. Die beiden Tasten „Espresso“  **3** und „Dampf“  **4** dürfen dabei nicht gedrückt sein. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **7** bis zum Anschlag auf „-“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.
- 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 grüne Aufheizkontrollleuchte **5** 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 nun abgeschlossen. Sie können nun einen Espresso/Cappuccino zubereiten.

Espresso zubereiten

HINWEIS

- Stellen Sie immer sicher, dass das Espressosieb **18** **19** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb **19** in den Siebträger **17** ein.
Um zwei Espressi zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb **18** in den Siebträger **17** ein.
- 2) Füllen Sie das kleine Espressosieb **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver, oder einem gestrichenem Messlöffel **20**. Oder...
Füllen Sie das große Espressosieb **18** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver, oder zwei gestrichenen Messlöffeln **20**.
- 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel **20**. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb **18** **19** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

HINWEIS

- Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espressos. Wird das Espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.
- 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) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, können Sie nun die Taste „Espresso“  **3** herunter drücken. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger **17 während der Espressoabgabe!**

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

- Stellen Sie immer sicher, dass die Taste „Espresso“  **3** nicht herunter gedrückt ist, bevor Sie den Siebträger **17** 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.

HINWEIS

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.
- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Espresso-sieb 18 19. Entnehmen Sie den Siebträger 17 aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer 16 nach oben, so dass das Espressosieb 18 19 nicht aus dem Siebträger 17 herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espressosieb 18 19, indem Sie den Siebträger 17 mit blockiertem Espressosieb 18 19 umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

- Reinigen Sie die Heißwasserdusche 14 (aus dieser tritt das heiße Wasser aus) unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

HINWEIS

- Entleeren Sie regelmäßig die Tropfenauffangschale 12, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer 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 Dampfgler 7 immer langsam.
- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
 - 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgler 7 zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
 - 3) Schieben Sie den Milchaufschäumer 10 zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff 8 an.

- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4 herunter. Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer 10. Drehen Sie langsam den Dampfgregler 7 in Richtung „+“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
- 6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfgregler 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 Düse des Milchaufschäumers 10 leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfgregler 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 Dampfgregler 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 Dampfgregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4 aus.

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

HINWEIS

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.

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

HINWEIS

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

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.
- Enthaltene 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.

Reinigen und Pflegen

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Milchaufschäumer reinigen

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.

- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer 10.
- 2) Drehen Sie den Dampfregler 7 direkt nach dem Gebrauch auf „+“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
- 3) Drehen Sie den Dampfregler 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 des Milchaufschäumers 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 (Abbildung 1).

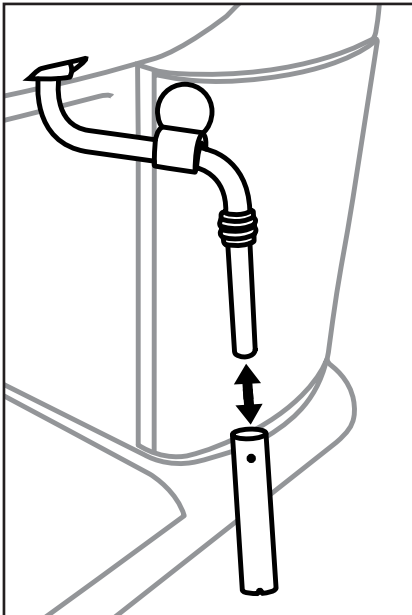


Abbildung 1

Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche 14 nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger 17 abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche der Heißwasserdusche 14 mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger 17 ohne eingesetzte Espressosiebe 18 19 wieder ein.
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger 17 und drücken Sie die Taste „Espresso“  3 herunter, so dass diese einrastet. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche 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 17 wieder ab.

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger 17, die beiden Espressosiebe 18 19, den Wassertank 9, den Messlöffel 20 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.
- 3) Die Tropfenauffangschale 12 ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Nehmen Sie jedoch vor dem Reinigen in der Spülmaschine den roten Schwimmer aus der Tropfenauffangschale 12:
 - Entfernen Sie dazu an beiden Haltestäben seitlich des Schwimmers die aufgesteckten Stopper.
 - Ziehen Sie den Schwimmer von den Haltestäben.
 - Reinigen Sie Schwimmer und Stopper in warmem Wasser.
 - Nach der Reinigung der Tropfenauffangschale 12, schieben Sie den gereinigten Schwimmer wieder auf die Haltestäbe und stecken die Stopper auf.

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

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.

Verwenden Sie zum Entkalken handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen. Gehen Sie so vor, wie in der Bedienungsanleitung des Entkalkers beschrieben.

Wenn Sie keinen Entkalker haben, können Sie alternativ mit Zitronensäure entkalken und wie folgt vorgehen:

- 1) Füllen Sie den Wassertank **9** bis zur Max-Markierung.
- 2) Lösen Sie darin 2 Löffel (ca. 30 Gramm) Zitronensäure (erhältlich in Drogerien oder Apotheken) auf.
- 3) Setzen Sie den Wassertank **9** in das Gerät ein.
- 4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** ein. Der Dampfgregler **7** ist zuge dreht.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **17** ohne Espressosieb **18** **19** in das Gerät ein und stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **17**.
- 6) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet.
- 7) Lassen Sie ca. 2 Tassen (ca. 250 ml) Wasser durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“  **3**.
- 8) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **10**.
- 9) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **4** herunter, so dass diese einrastet und warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **7** auf „+“. Lassen Sie das Gerät für ca. 2 Minuten Dampf erzeugen.
- 10) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfgregler **7** zu, drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **4**, so dass kein Dampf mehr erzeugt wird.
- 11) Lassen Sie den Entkalker für ca. 15 Minuten einwirken.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 6 - 11 dreimal.
- 13) Drücken Sie dann die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet und lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank **9** leer ist.
- 14) Spülen Sie den Wassertank **9** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 15) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.
- 16) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.
- 17) Wiederholen Sie die Schritte 14 - 16 dreimal.
- 18) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank **9**.

- 19) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4, so dass diese einrastet.
- 20) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer 10 und drehen Sie langsam den Dampfgregler 7 auf „+“, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet.
- 21) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfgregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen), drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  4 und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
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 17 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 17 anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger 17 wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger 17 richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 17 reinigen.
	• Es befinden sich ESPRESSOPULVERreste auf dem Rand des Siebträgers 17.	• Rand des Siebträgers 17 von ESPRESSOPULVERresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 hat noch nicht geleuchtet.	• Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Der Wassertank 9 ist leer.	• Wasser in den Wassertank 9 füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger 17).	• zu wenig espressopulver.	• Mehr espressopulver verwenden.
	• Das espressopulver ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger 17).	• zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	• Das sieb ist verstopft.	• Sieb reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Der Milchaufschäumer 10 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie den Milchaufschäumer 10.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 282260

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

10/2016 · Ident.-No.: SEM1100B3-092016-1

IAN 282260