

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ESPRESSOMASCHINE ESPRESSO MACHINE MACHINE À EXPRESSO SEM 1 100 B3

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

MACHINE À EXPRESSO

Mode d'emploi

(CZ)

ESPRESOVAČ

Návod k obsluze

(PT)

MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

Manual de instruções

(GB) (IE)

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

(NL) (BE)

ESPRESSOMACHINE

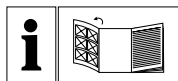
Gebruiksaanwijzing

(ES)

CAFETERA ESPRESSO

Instrucciones de uso

IAN 296789



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

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

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.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

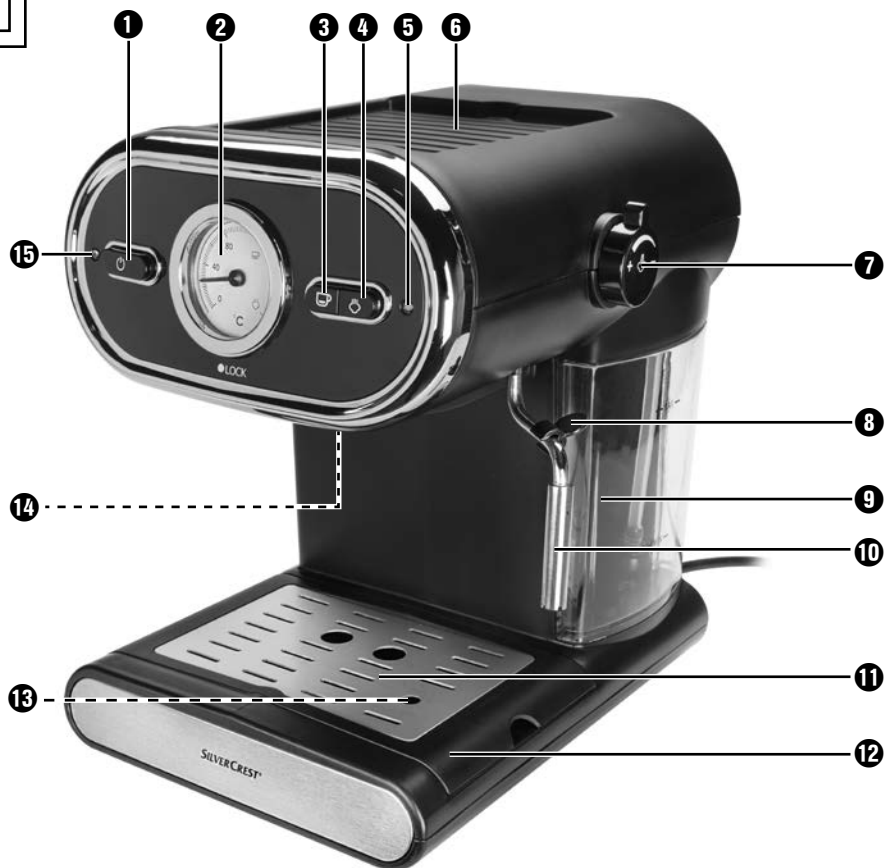
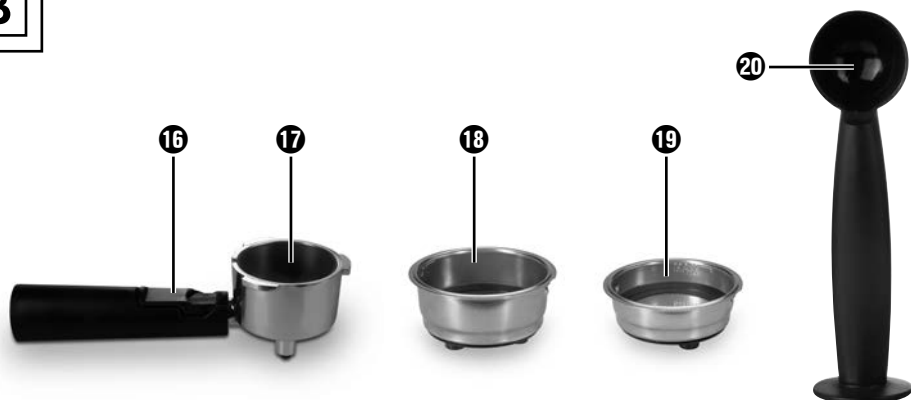
ES

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

PT

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	25
FR/BE	Mode d'emploi	Page	49
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	73
CZ	Návod k obsluze	Strana	97
ES	Instrucciones de uso	Página	121
PT	Manual de instruções	Página	145

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Urheberrecht	2
Haftungsbeschränkung	2
Warnhinweise	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	3
Lieferumfang / Transportinspektion	4
Entsorgung der Verpackung	4
Sicherheitshinweise	5
Geräteelemente	8
Technische Daten	8
Die Temperaturanzeige	9
Erste Inbetriebnahme	9
Bedienung	10
Wassertank befüllen	10
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme	11
Aufheizen vor jedem Gebrauch	12
Espresso zubereiten	13
Cappuccino zubereiten	14
Tipps für den Milchschaum	16
Reinigen und Pflegen	16
Milchaufschäumer reinigen	17
Heißwasserdusche reinigen	18
Zubehöerteile reinigen	18
Gerät reinigen	18
Gerät entkalken	19
Fehlerbehebung	20
Entsorgung	21
Gerät entsorgen	21
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	22
Service	23
Importeur	23

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:

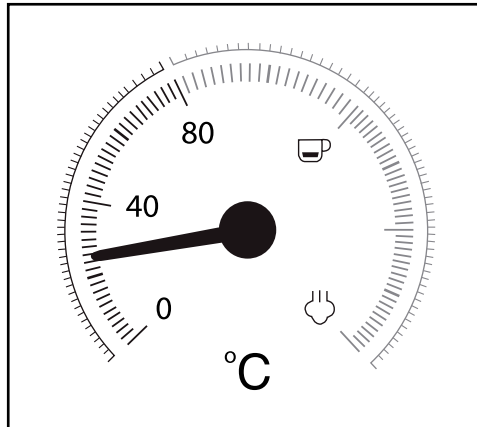
- ❶ Siebblockierer
- ❷ Siebträger
- ❸ großes Espressosieb
- ❹ kleines Espressosieb
- ❺ Messlöffel mit Stopfer

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 **15** 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 (Markierung „● LOCK“), 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 Dampfgler **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

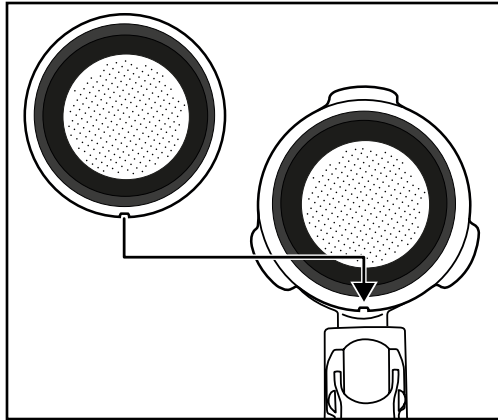
HINWEIS

- 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.

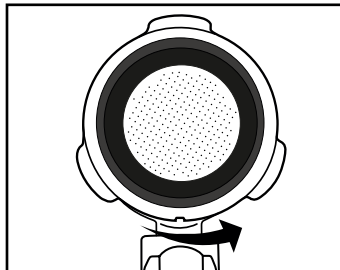
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

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 (Markierung „● LOCK“) 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 (Markierung „● LOCK“), 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 (Markierung „● LOCK“), 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 Espresso-sieb **18** **19** nicht aus dem Siebträger **17** herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espresso-sieb **18** **19**, indem Sie den Siebträger **17** mit blockiertem Espresso-sieb **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 Dampfgregler **7** immer langsam.
- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
 - 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **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 Dampfregler 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 Dampfregler 7 in Richtung „-“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
- 7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen, und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers 10 leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfregler 7 in Richtung „+“.
- 9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 11) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfregler 7 etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.
- 12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) 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.
- Enthrahnte 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).

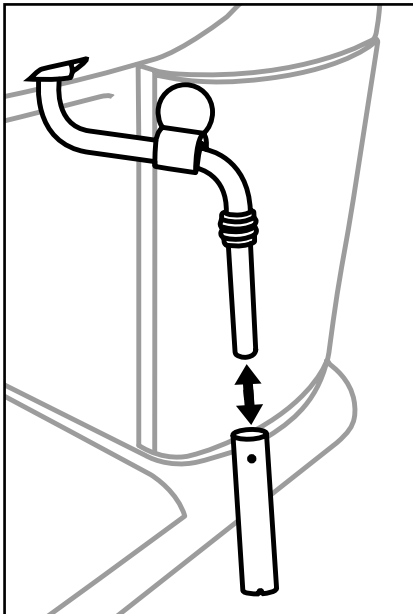


Abbildung 1

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 zugedreht.
- 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 Dampfregler 7 auf „+“, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet.
- 21) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfregler 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 296789

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Contents

Introduction	26
Copyright	26
Limitation of liability	26
Warnings	26
Intended use	27
Package contents/Transport inspection	28
Disposal of the packaging	28
Safety instructions	29
Appliance elements	32
Technical data	32
Temperature display	33
First use	33
Operation	34
Filling the water tank	34
Heating after a long time of inactivity / during first use	35
Heating up before every use	36
Preparing espresso	37
Preparing cappuccino	38
Tips for the milk froth	40
Cleaning and care	40
Cleaning the milk frother	41
Cleaning the hot water shower	42
Cleaning the accessories	42
Cleaning the appliance	42
Descaling the appliance	43
Troubleshooting	44
Disposal	45
Disposal of the appliance	45
Kompernass Handels GmbH warranty	46
Service	47
Importer	47

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:

- ❶ On/Off switch
- ❷ Temperature indicator
- ❸ "Espresso" button 
- ❹ "Steam" button 
- ❺ Green heating-up control lamp
- ❻ Storage space
- ❼ Steam control
- ❽ Handle
- ❾ Water tank
- ❿ Milk frother
- ⓫ Drip grille
- ⓬ Drip tray
- ⓭ Opening for the red float
- ⓮ Hot water shower
- ⓯ Red control lamp

Figure B:

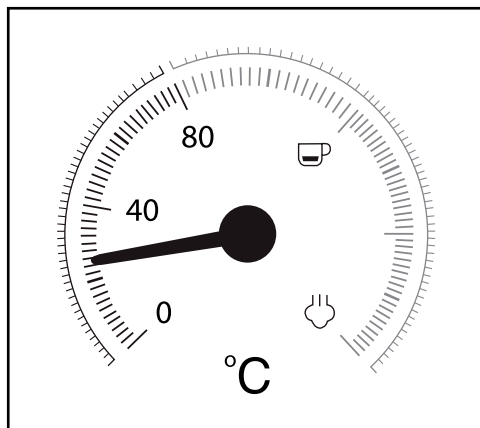
- ❶ Sieve block
- ❷ Sieve holder
- ❸ Large espresso sieve
- ❹ Small espresso sieve
- ❺ Measuring spoon with compactor

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 ❷ indicates how far the appliance has heated up.



As soon as you switch the appliance on, it starts heating up until the pointer is approximately in the middle between 80 °C and “☕”.

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 ❺ lights up.

If you press the “Steam” button ☕ ❹ the green heating-up control lamp ❺ 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 ❺ lights up.

First use

- 1) Clean the sieve holder ❶, the measuring spoon ❷, the espresso sieve ❸ ❹, the drip grille ❺ and the water tank ❻ 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 ❺ so that the red float ❸ can protrude through the hole in the drip grille ❺.
- 4) Place the sieve holder ❶ in the appliance by inserting the “INSERT” mark, which is located next to the hot water shower ❹, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder ❶ is facing the front (“● LOCK” mark).

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

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

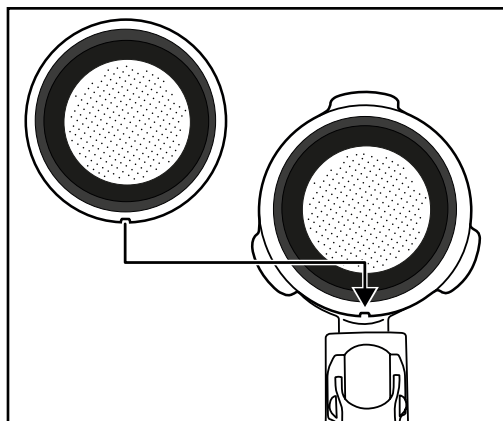
NOTE

- 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.

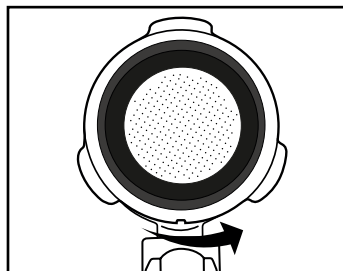
Heating after a long time of inactivity / during first use

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 ("● LOCK" mark).
- 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 ("● LOCK" mark).
- 3) Press the "Espresso" button  **3** so that the appliance draws water from the water tank **9**. As soon as water starts exiting the openings in the sieve holder, press the "Espresso" button  **3** again to stop the pump.
- 4) Wait until the 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 ("● LOCK" mark).
 - 5) Place one (or two) cup(s) under the sieve holder openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly. You can place the cups onto the storage space **6**.
 - 6) As soon as the 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 ⑮ ⑯. Remove the sieve holder ⑰ from the appliance. To do this, fold the sieve blocker ⑮ upwards so that the espresso sieve ⑮ ⑯ cannot fall out of the sieve carrier ⑰. Now empty the espresso sieve ⑮ ⑯ by turning the sieve holder ⑰ and the blocked espresso sieve ⑮ ⑯ 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).

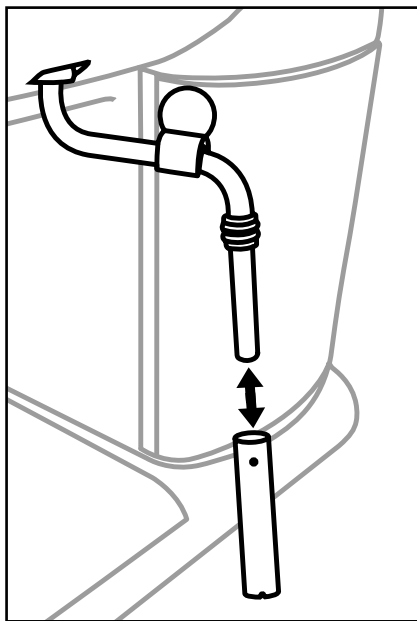


Figure 1

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 296789

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

DE-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 Kompennass 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 :

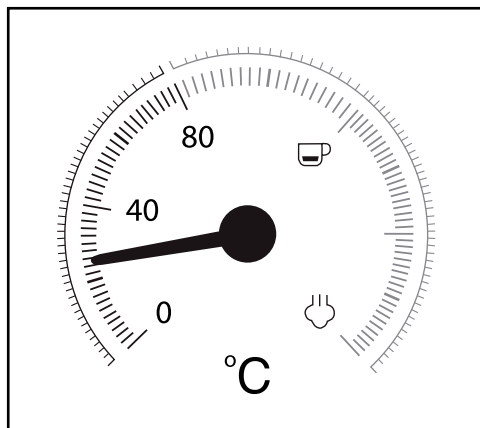
- ❶ Bloqueur de filtre
- ❷ Porte-filtre
- ❸ Grand filtre expresso
- ❹ Petit filtre expresso
- ❺ Mesurette avec tasseur

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 ❷ 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 ❶ s'allume.

Si vous appuyez sur la touche «Vapeur» ☕ ❹ le témoin lumineux vert de mise en chauffe ❶, 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 ❶ s'allume.

Première mise en service

- 1) Nettoyez le porte-filtre ❶, la mesurette avec tasseur ❷, le filtre expresso ❸ ❹, la grille d'égouttage ❺ et le réservoir à eau ❻ 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 ❺ en vérifiant que le flotteur rouge ❻ passe bien dans l'évidement de la grille d'égouttage ❺.
- 4) Placez le porte-filtre ❶ 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 ❻ et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre ❶ pointe vers l'avant (au niveau du repère «● LOCK »).

- 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

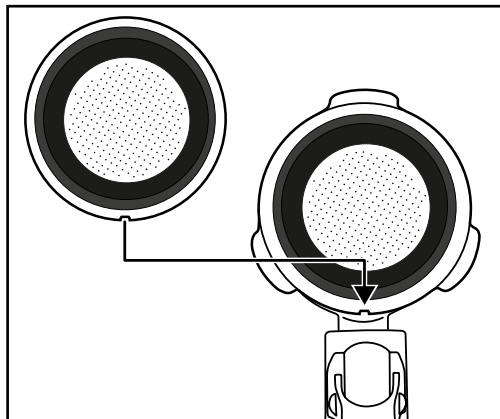
REMARQUE

- 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**.

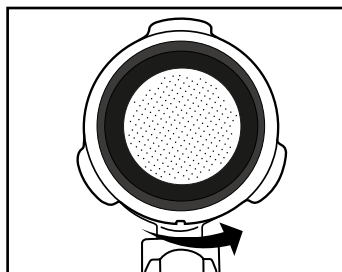
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé / lors de la première mise en service

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 (au niveau du repère « LOCK »).
- 4) Mettez une tasse sous le porte-filtre **22/17**.
- 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 (au niveau du repère « LOCK »).
- 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 (au niveau du repère « LOCK »).
- 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 ⑮ ⑯ après chaque utilisation. Ne retirez jamais le porte-filtre ⑰ de l'appareil. Basculez vers le haut le bloqueur de filtre ⑮ pour empêcher le filtre expresso ⑮ ⑯ de tomber du porte-filtre ⑰. Videz maintenant le filtre expresso ⑮ ⑯, en retournant le porte-filtre ⑰ avec le filtre expresso bloqué ⑮ ⑯ 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 moussEUR 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 moussEUR 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 mousseur 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 mousseur 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 mousseur 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).

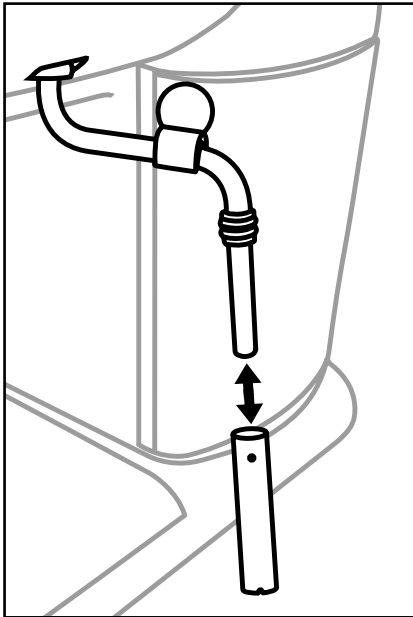


Figure 1

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 « + ».
Laissez 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) Laissez 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 remplissez 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) Laissez 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 mousser à lait ⑩ est encrassé.	nettoyez le mousser 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.

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



Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr



Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 296789

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

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

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
- ⓫ Druppelopvangschaal
- ⓫ Uitsparing voor de rode vlotter
- ⓫ Heetwaterkop
- ⓫ Rood indicatielampje

Afbeelding B:

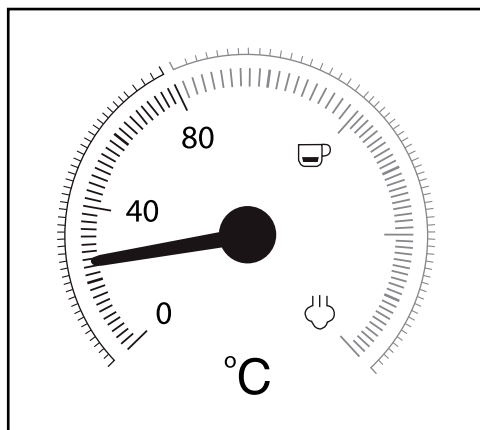
- ⓫ Zeefblokkade
- ⓫ Zeefhouder
- ⓫ Grote espressozeef
- ⓫ Kleine espressozeef
- ⓫ Maatllep met stamper

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 ❶ brandt.

Wanneer u op de toets "Stoom" ☕ ❹ drukt, dooft het groene indicatielampje ❶, 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 ❶ brandt.

Ingebruikname

- 1) Reinig de zeefhouder ❶, de maatlepel ❷, de espressozeef ❸ ❹, het afdruiprooster 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 afdruiprooster ❺ zodanig, dat de rode vlotter door de uitsparing ❻ in het afdruiprooster ❺ kan steken.
- 4) Plaats de zeefhouder ❶ in het apparaat door deze bij de marking "INSERT", die aan de zijkant naast de heetwaterkop ❻ 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 (marking "● LOCK").

- 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

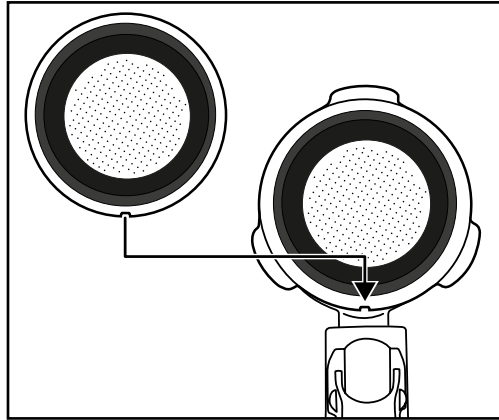
OPMERKING

- 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.

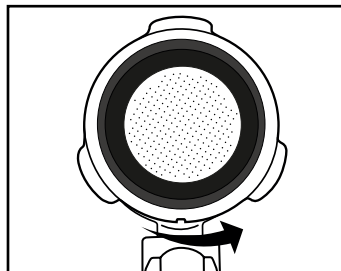
Opwarmen na langer niet-gebruik / bij eerste ingebruikname

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 (markering „● LOCK“).
- 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 (markering „● LOCK“).
- 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 (markering „● LOCK“).
- 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 16 omhoog, zodat de espressozeef 18 19 niet uit de zeefhouder 17 kan vallen. Leeg nu de espressozeef 18 19, door de zeefhouder 17 met geblokkeerde 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 opwarmindicatielampje 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  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!

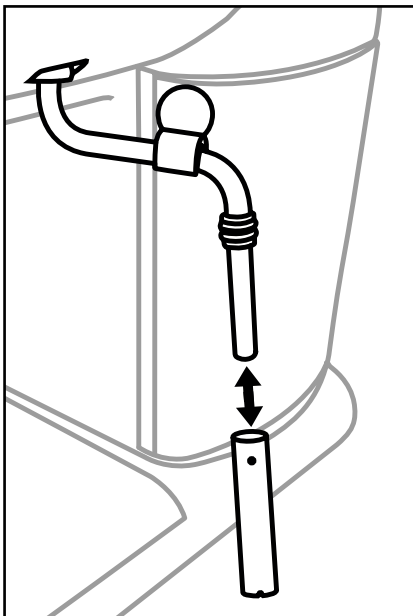
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Gevaar voor een elektrische schok!
- Laat het apparaat altijd eerst afkoelen, voordat u het apparaat reinigt. Verbrandingsgevaar!
- Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische 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) Plaats 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 espresso-apparaten. 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 gemeentereiniging. 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 296789

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Obsah

Úvod	98
Autorské právo	98
Omezení odpovědnosti	98
Výstražná upozornění	98
Použití v souladu s určením	99
Rozsah dodávky / kontrola přepravy	100
Likvidace obalu	100
Bezpečnostní pokyny	101
Součásti přístroje	104
Technické údaje	104
Ukazatel teploty	105
První uvedení do provozu	105
Obsluha	106
Naplnění nádržky na vodu	106
Rozehřátí po delší nečinnosti / při prvním uvedení do provozu	107
Ohřev před každým použitím	108
Příprava espressa	109
Příprava cappuccina	110
Typy pro vytvoření mléčné pěny	112
Čištění a údržba	112
Čištění zpěňovače mléka	113
Čištění trysky na horkou vodu	114
Čištění příslušenství	114
Čištění přístroje	114
Odstraňování vodního kamene	115
Odstraňování závad	116
Likvidace	117
Likvidace přístroje	117
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	118
Servis	119
Dovozce	119

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se tak pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležitá upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněna autorským právem.

Jakékoli kopírování, resp. dotisk, i jen částečným způsobem, stejně jako reprodukce ilustrací, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s písemným souhlasem výrobce.

Omezení odpovědnosti

Veškeré technické informace, údaje a pokyny ohledně obsluhy, uvedené v tomto návodu k obsluze, odpovídají poslednímu stavu tisku a byly sestaveny na základě našich dosavadních zkušeností a poznatků.

Z údajů, obrázků a popisů v tomto návodu nelze vyvozovat žádné nároky.

Výrobce nepřebírá ručení za škody vzniklé na základě nedodržení návodu, užití v rozporu s určením, na základě neodborných oprav, nedovoleně provedených změn nebo užití nedovolených náhradních dílů.

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze je užito následujících výstražných upozornění:

VÝSTRAHA

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

Není-li této nebezpečné situaci zabráněno, může vést ke zraněním.

- Pro zabránění zranění osob je proto nutno dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.

Není-li této nebezpečné situaci zabráněno, může vést k hmotným škodám.

- Pro zabránění hmotným škodám je proto nutno dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

UPOZORNĚNÍ

- Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně k přípravě espressa/cappuccina a ke zpěňování mléka. Je určen výhradně pro použití v domácnostech. Není určen k profesionálnímu použití.

Jiné užití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením.

** VÝSTRAHA****Nebezpečí při použití v rozporu s určením!**

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

Jsou vyloučeny jakékoli nároky kvůli poškozením, vzniklým na základě použití v rozporu s určením.

Riziko nese výhradně uživatel.

Rozsah dodávky / kontrola přepravy

VÝSTRAHA

Nebezpečí udušení!

- Obalové materiály nelze užívat ke hraní.
Hrozí nebezpečí udušení.

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- Espresso vač
- Držák sítk
- Velké sítko na espresso
- Malé sítko na espresso
- Odměrka s pčhavadlem
- Stručný návod
- Návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklých v důsledku vadného obalu nebo při dopravě kontaktujte servisní hotline.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením během přepravy. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany přírody a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Originální obal během záruční doby přístroje pokud možno uschovejte, aby bylo možno v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Před použitím přístroje zkontrolujte, zda není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Děti od 8 let mohou přístroj používat jen v případě, že jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném užívání a porozuměly nebezpečí, jež z toho plyne.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí přístroj používat jen v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném užívání přístroje a porozuměly nebezpečí, jež z toho plyne.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Opravy přístroje přenechte pouze autorizovaným odborným firmám nebo zákaznickému servisu. Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele.
Navíc zaniká i nárok na záruku.



Přístroj neponořujte do vody ani do jiných kapalin.
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Přístroje se nikdy nedotýkejte mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tak nebezpečí.
- Nebezpečí popálení! Některé díly se během používání silně zahřívají!
- Při používání přístroje vznikají horké páry. Je třeba dávat pozor, aby nedošlo k opaření! Od páry udržujte dostatečnou vzdálenost.
- Přístroj zapojte pouze do řádně nainstalované a uzemněné zásuvky.

POZOR – NEBEZPEČÍ HMOTNÝCH ŠKOD

- Vadné součástky se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Jen u těchto součástí je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.
- Chraňte přístroj před vlhkem a proniknutím kapalin.
- Chraňte přístroj před nárazy, prachem, chemikáliemi, silnými výkyvy teplot a působením blízkých zdrojů tepla (kamna, topná tělesa).

- Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin.
- Při odpojování ze zásuvky uchopte síťový adaptér vždy za zástrčku, nikdy netahejte za kabel.
- Přístroj během provozu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Neprovozujte přístroj nikdy v místnostech s teplotou kolem 0 °C nebo nižší. Při zamrznutí vody v trubkách nebo v nádržce na vodu může dojít k poškození přístroje.
- Přístroj nikdy neprovozujte venku. Přístroj je určen pouze pro použití v interiéru.

UPOZORNĚNÍ

- Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak nárok na záruku při následném poškození zaniká.

Součásti přístroje

Obrázek A:

- ❶ vypínač
- ❷ ukazatel teploty
- ❸ tlačítko „espresso“ 
- ❹ tlačítko „pára“ 
- ❺ zelená kontrolka ohřevu
- ❻ odkládací plocha
- ❼ regulátor páry
- ❽ rukojeť
- ❾ nádržka na vodu
- ❿ zpěňovač mléka
- ⓫ odkapávací mřížka
- ⓬ lapač kapek
- ⓭ vyhloubení pro červený plovák
- ⓮ tryska na horkou vodu
- ⓯ červená kontrolka

Obrázek B:

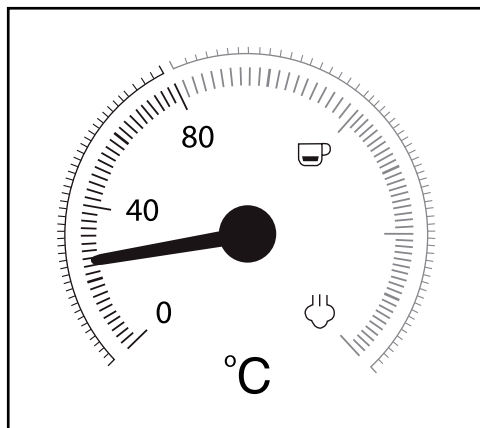
- ❶ zablokování sítka
- ❷ držák sítka
- ❸ velké sítko na espresso
- ❹ malé sítko na espresso
- ❺ odměrka s pěchovadlem

Technické údaje

Síťové napětí	220 - 240 V ~ 50 Hz
Jmenovitý výkon	1 100 W
Tlak čerpadla	cca 1,5 MPa (15 bar)
	bezpečné pro potraviny

Ukazatel teploty

Ukazatel teploty ② udává míru zahřátí přístroje.



Přístroj se začne zahřívát, jakmile jej zapnete, a zahřívá se, dokud se ručička nezastaví přibližně mezi 80 °C a „☕“.

Ocitne-li se ručička v červené části stupnice, je teplota pro přípravu espressa dostatečně vysoká. Rozsvítí se zelená kontrolka ohřevu ⑤.

Stisknete-li tlačítko „pára“ ☕ ④, zelená kontrolka ohřevu ⑤ zhasne, přístroj se zahřívá dále a ručička dospěje až do oblasti mezi „☕“ a „☕“.

Je-li ručička v oblasti mezi „☕“ a „☕“, je teplota pro generování páry dostatečně vysoká. Rozsvítí se zelená kontrolka ohřevu ⑤.

První uvedení do provozu

- 1) Vyčistěte držák sítky ⑰, odměrku ⑳, sítko na espresso ⑱ ⑲, odkapávací mřížku ⑪ a nádržku na vodu ⑨ dle pokynů v kapitole „Čištění a péče“.
- 2) Přístroj postavte na suchý, rovný povrch odolný vůči teplotě. Dbejte na to, aby se síťová zásuvka nacházela v dosažitelné blízkosti.
- 3) Vložte odkapávací mřížku ⑪ tak, aby červený plovák mohl vyčnívat vyhloubením ⑱ v odkapávací mřížce ⑪.
- 4) Držák sítky ⑰ nasadíte do přístroje na značku „INSERT“, nacházející se vedle trysky na horkou vodu ⑭, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku ⑰ nesměřuje dopředu („● LOCK“).

- 5) Zastrčku zasuněte do síťové zásuvky.
- 6) Při čištění interních trubek postupujte před prvním použitím následovně: Kávovarem nechte protéct vodu pro cca 5 šálků espressa (asi 100 ml). Za tímto účelem si přečtěte kapitolu „Obsluha“.
- 7) Nechte cca 30 sekund vyrábět páru. Za tímto účelem si přečtěte kapitolu „Obsluha“.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním použití se může stát, že čerpadlo už slyšitelně pracuje, je slyšet zvuky, avšak z přístroje nevytéká žádná voda. V takovém případě otočte regulátorem páry 7 ve směru „+“, aby z potrubí přístroje mohl uniknout vzduch (tlačítko „pára“  4 je stisknuté). Po cca 20 sekundách vzduch unikl, zvuky zmizí a z přístroje vytéká voda.

Obsluha

UPOZORNĚNÍ

- Obě tlačítka „espresso“  3 a „pára“  4 při stisknutí zavaknou dovnitř. Při opětovném stisknutí se uvolní.

Naplnění nádržky na vodu

UPOZORNĚNÍ

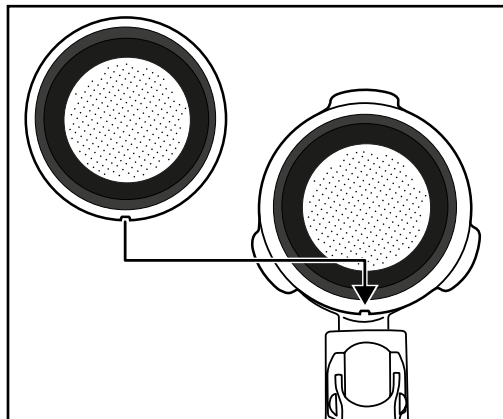
- Pro přípravu espressa/cappuccina používejte výlučně čerstvou pitnou vodu.

- 1) Nádržku na vodu 1 vytáhněte směrem nahoru a nalijte do ní vodu: Voda musí sahat minimálně po značku Min. Nikdy nenalévejte více vody než po značku Max.
- 2) Zasuňte nádržku na vodu 1 zpět do přístroje. Nezapomeňte vložit do nádržky na vodu 1 hadici.

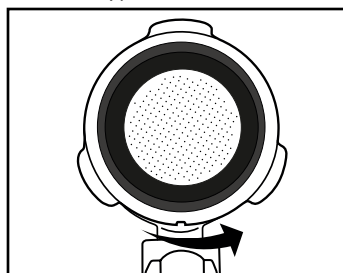
Rozehřátí po delší nečinnosti / při prvním uvedení do provozu

Pokud jste přístroj delší dobu nepoužívali, nechte jej rozehřát následujícím způsobem:

- 1) Nádržku na vodu **9** naplňte vodou.
- 2) Do držáku sítky **17** vložte velké **18** nebo malé sítko na espresso **19**.
 - Dbejte na to, aby se malý zářez na velkém **18** nebo malém sítku na espresso **19** při vložení nacházel nad zářezem na držáku sítky **17**.



- Potom velké **18** nebo malé sítko na espresso **19** mírně pootočte, aby toto nemohlo vypadnout.



UPOZORNĚNÍ

- Vsazené sítko na espresso **18** **19** odeberte až po jeho vychladnutí!
- K opětovnému vyjmutí sítky na espresso **18** **19** z držáku sítky **17** otočte vložené sítko na espresso **18** **19** tak, aby se zářez na sítku espressa **18** **19** nacházel nad zářezem na držáku sítky **17**. Nyní můžete sítko na espresso **18** **19** vyjmout.

- 3) Držák sítky **17** nasadíte do přístroje na značku „INSERT“, nacházející se vedle trysky na horkou vodu **14**, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **17** nesměruje dopředu („● LOCK“).
- 4) Pod držák sítky **17** postavte šálek.
- 5) Zavřete regulátor páry **7** (až na doraz ve směru „-“).
- 6) Zapněte přístroj vypínačem **1**.
- 7) Svítí červená kontrolka **15**. Po chvíli začne ručička na ukazateli teploty **2** stoupat.
- 8) Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu **5**, stiskněte tlačítko „espresso“  **3**. Nechte cca 1 minutu protékat vodu.

UPOZORNĚNÍ

► Je možné, že v průběhu tohoto procesu bude třeba šálek vyprázdnit. V takovém případě proces zastavte stisknutím tlačítka „espresso“  **3**. Šálek vyprázdněte a stiskněte znovu tlačítko „espresso“  **3** – voda začne opět protékat.

- 9) Asi po 1 minutě čerpadlo zastavte opětovným stisknutím tlačítka „espresso“  **3**.
- 10) Vyčkejte, dokud se opět nerozsvítí zelená kontrolka ohřevu **5**. Ohřev je ukončen. Nyní si můžete připravit espresso.

Ohřev před každým použitím

Před přípravou espressa nebo cappuccina se přístroj musí rozehrát.

- 1) Zapněte přístroj vypínačem **1**. Svítí červená kontrolka **15**. Nesmí být stisknuto tlačítko „espresso“  **3** ani „pára“  **4**. Zkontrolujte, zda je regulátor páry **7** otočen až na doraz do polohy „-“.
- 2) Držák sítky **17** nasadíte do přístroje na značku „INSERT“, nacházející se vedle trysky na horkou vodu **14**, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **17** nesměruje dopředu („● LOCK“).
- 3) Stiskněte tlačítko „espresso“  **3**, přístroj začne čerpat vodu z nádržky **9**. Jakmile voda začne vytékat z otvorů držáku sítky, stiskněte tlačítko „espresso“  **3** ještě jednou, aby se čerpadlo zastavilo.
- 4) Vyčkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka ohřevu **5**.
- 5) Stiskněte znovu tlačítko „espresso“  **3** a nechte 20 sekund vytékat horkou vodu, poté čerpadlo opět zastavte.

Tím je predehřev ukončen. Nyní můžete připravovat espresso/cappuccino.

Příprava espressa

UPOZORNĚNÍ

- Vždy se přesvědčte o tom, že je sítko na espresso **18** **19** čisté a že jsou odstraněny zbytky prášku na espresso.
- 1) Když je přístroj rozehrátý:
Pro přípravu malého espressa nasadte do držáku sítko **17** malé sítko na espresso **19**.
Pro přípravu dvou šálků espressa nasadte do držáku sítko **17** velké sítko na espresso **18**.
 - 2) Do malého sítko na espresso **19** nasypete prášek pro přípravu espressa až po značku Max. To odpovídá cca 7 g prášku nebo jedné zarovnané odměrce **20**.
Nebo...
Do velkého sítko na espresso **18** nasypete prášek pro přípravu espressa až po značku Max. To odpovídá cca 7 g + 7 g prášku nebo dvěma zarovnaným odměrkám **20**.
 - 3) Prášek pro přípravu espressa zatlačte do odměrky **20** pěchovadlem.
Poté prášek pro přípravu espressa dle potřeby doplňte tak, aby bylo sítko na espresso **18** **19** naplněno až po značku MAX. Prášek pro přípravu espressa opět zatlačte.

UPOZORNĚNÍ

- Zatlačení prášku má při přípravě espressa zásadní význam. Natlačili-li se prášek pro přípravu espressa do sítko příliš silně, protéká espresso pomalu a na jeho povrchu se vytvoří více cremy. Pokud prášek není do sítko silně zatlačený, espresso proteče sítkem rychle a vytvoří se jen málo cremy.
- 4) Držák sítko **17** nasadte do přístroje na značku „INSERT“, a potom jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud rukojeť držáku **17** nesměruje dopředu („● LOCK“).
 - 5) Postavte jeden (nebo dva) šálek/šálky pod otvory držáku sítko. Doporučujeme předtím šálky vypláchnout horkou vodou, aby espresso rychle nevychladlo. Šálky lze odložit na odkládací plochu **6**, aby si uchovaly teplotu.
 - 6) Když se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu **5**, můžete stisknout tlačítko „espresso“  **3**. Espresso teče do šálku/šálků.

⚠ VÝSTRAHA

Držák sítko **17 nikdy nevyjímejte během přípravy espressa!**

Horké espresso by vystříklo a mohlo by způsobit zranění!

- Před vyjmutím držáku sítko **17** vždy zkontrolujte, zda není stisknuto tlačítko „espresso“  **3**.

- 7) Po naplnění šálků požadovaným množstvím (cca 20 ml na šálek) znovu stiskněte tlačítko „espresso“  3, čímž přívod vody zastavíte.

Espresso můžete nyní vypít.

- 8) Vypněte přístroj vypínačem 1.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud žádné tlačítko nestisknete, přístroj se po 30 minutách automaticky vypne.
- 9) Po každém použití odstraňte ze sítka 18 19 prášek pro přípravu espressa. Vyměte držák sítka 17 z přístroje. Za tímto účelem vyklopte blokování sítka 16 nahoru tak, aby sítko 18 19 nemohlo vypadnout z držáku 17. Nyní sítko 18 19 vyprázdněte – držák 17 se zablokováním sítkem 18 19 otočte a prášek z něj vyklopte. Prášek likvidujte vždy ekologicky, například jako organický odpad.

UPOZORNĚNÍ

- Po každém použití je bezpodmínečně nutné vyčistit trysku 14 (ze které vytéká horká voda). Za tímto účelem si přečtěte kapitulu „Čištění a péče“.

UPOZORNĚNÍ

- Pravidelně vyprazdňujte lapač kapek 12, nejpозději tehdy, je-li vidět červený plovák ve vyhloubení 13 odkapávací mřížky 11.

Příprava cappuccina

VÝSTRAHA

Při generování mléčné pěny pomocí páry buďte opatrní!

Zasažení horkou párou nebo horkou vodou může způsobit zranění!

- Regulátorem páry 7 otáčejte vždy pomalu.
- 1) Zpěňovací nádobu (nejlépe z nerezavějící oceli) naplňte do jedné třetiny studeným mlékem.
 - 2) Přesvědčte se, zda je regulátor páry 7 otočený do vypnuté polohy (až na doraz ve směru „-“).
 - 3) Zpěňovač mléka 10 vytočte na stranu. Přitom jej držte pouze za rukojeť 8.

- 4) Stiskněte tlačítko „pára“  ④. Vyčkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka ohřevu ⑤.
- 5) Pod zpěňovačem mléka ⑩ podržte prázdnou nádobu. Regulátorem páry ⑦ otáčejte pomalu ve směru „+“. Z trysky vyteče/vystříkne kondenzovaná voda. Tím se vyčistí tryska a oběh vody uvnitř přístroje.
- 6) Vyčkejte 15 sekund, a pak otáčejte regulátorem páry ⑦ ve směru „-“, dokud z trysky nepřestane vystupovat pára. Vodu z nádoby vylijte.
- 7) Nyní podržte zpěňovací nádobu v ruce, abyste zkontrolovali teplotu mléka, a zaveďte trysku zpěňovače mléka ⑩ lehce do mléka v nádobě. Držte přitom zpěňovací nádobu mírně nakloněnou.
- 8) Regulátorem páry ⑦ otáčejte pomalu ve směru „+“.
- 9) Zpěňovací nádobou krouživě pohybuje a přitom udržujte špičku trysky těsně pod hladinou mléka: dost hluboko na to, aby mléko nestříkalo ven, a přitom dost vysoko na to, aby mohla vzniknout hustá pěna. Postupujete-li správně, je přitom slyšet hluboký bzučivý zvuk.
- 10) Jakmile mléčná pěna začne stoupat, zasuněte trysku hlouběji do nádoby, aby se naplnila další „vrstva“ a pěna se nepřipálila.
- 11) Nakonec trysku do nádoby úplně ponořte a otočte regulátor páry ⑦ asi do poloviny, aby se mléko ohřálo. Zpěňovací nádobu držte mírně šikmo tak, aby se mléko při promíchávání tryskou jemně točilo.
- 12) Jakmile má mléčná pěna požadovanou konzistenci a teplotu, regulátor páry ⑦ utáhněte (až na doraz ve směru „-“).
- 13) Teprve potom trysku z mléka vytáhněte.
- 14) Stiskněte tlačítko „pára“  ④.

UPOZORNĚNÍ

- Pro přípravu cappuccina používejte vždy větší šálky než pro přípravu espressa, protože potřebujete místo ještě pro zpěnění mléka.
- 15) Při přípravě cappuccina postupujte stejně jako při přípravě espressa (viz kapitolu „Příprava espressa“ / přístroj již není potřeba předeřhřívát). Vodu však nechte protékat přibližně dvakrát déle, než je tomu u espressa (cca 40 ml).
 - 16) Vypněte přístroj vypínačem ①.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud žádné tlačítko nestisknete, přístroj se po 30 minutách automaticky vypne.

17) Zpěněné mléko přidejte do předem připraveného espressa. Cappuccino je nyní hotové. Dle chuti jej můžete pocukrovat nebo posypat kakaem.

UPOZORNĚNÍ

- Zpěňovač mléka **10** je nutno po každém použití vyčistit. Za tímto účelem si přečtěte kapitolu „Čištění a péče“.

Tipy pro vytvoření mléčné pěny

- V zásadě lze zpěnit každý druh mléka, taktéž sójové a rýžové mléko. Některé druhy mléka lze však zpěnit pouze s jistým omezením.
- Odsředěné nebo nízkotučné mléko se nepřipalí tak snadno jako mléko plnotučné, při příliš nízkém obsahu tuku je zde však riziko, že mléko nebude dobře pěnit. Používejte proto pokud možno mléko s obsahem tuku 3,5 % nebo 1,5 %.
- Dobře vychlazené mléko lze zpěnit lépe než mléko méně chladné. Nejlepších výsledků docílíte při teplotě kolem 7 °C.
- Nezpěňujte mléko podruhé, protože by se mohlo připálit.
- Zpěněné mléko nechte před přidáním do espressa cca 30 sekund odstát. Větší bubliny popraskají a mléko, které je ještě tekuté, klesne dolů. Zbude jemná pěna, již můžete přidat do espressa.

Čištění a údržba

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

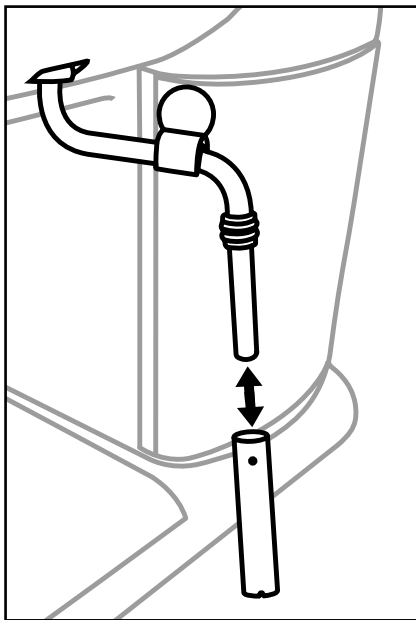
- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout. Nebezpečí popálení!
- Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Čištění zpěňovače mléka

POZOR – NEBEZPEČÍ HMOTNÝCH ŠKOD

■ K čištění přístroje nikdy nepoužívejte abrazivní, korozivní nebo chemické čisticí prostředky. Tyto prostředky poškozují povrch přístroje.

- 1) Pod zpěňovač mléka 10 postavte prázdnou nádobu.
- 2) Ihned po použití otočte regulátorem páry 7 na „+“ a páru nechte několik sekund unikat.
- 3) Uzavřete regulátor páry 7 (otočte až na doraz ve směru „-“), přístroj vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- 4) Nechte vychladnout trysku.
- 5) Sejměte koncovku zpěňovače mléka 10 (obrázek 1) a pečlivě ji vyčistěte v teplé vodě.
- 6) Trysku, která se nachází pod koncovkou, otřete vlhkým hadříkem. Je-li to nutné, přidejte na hadřík trochu jemného prostředku na nádobí. Po použití prostředku na nádobí však trysku otřete hadříkem vymáchaným v čisté vodě. Zkontrolujte, zda na trysce nezůstaly zbytky prostředku na nádobí.
- 7) Trysku opět nasadte na koncovku (obrázek 1).



Obrázek 1

Čištění trysky na horkou vodu

Trysku na horkou vodu **14** vyčistěte po každém použití:

- 1) Po přípravě espressa/cappuccina a sejmutí držáku sítka **17** otřete celou plochu kolem trysky na horkou vodu **14** vlhkým hadříkem, aby byly odstraněny všechny zbytky prášku.
- 2) Opět nasadíte držák sítka **17** **bez** nasazených síték **18** **19**.
- 3) Poté pod držák sítka **17** postavte prázdný šálek a stiskněte tlačítko „espresso“  **3**, až zacvakne. Z trysky **14** začne vytékat voda, která vypláchne poslední zbytky prášku.
- 4) Po cca 20 sekundách opět stiskněte tlačítko „espresso“  **3** a přístroj vypněte vypínačem **1**.
- 5) Držák sítka **17** opět vyjměte.

Čištění příslušenství

- 1) Držák sítka **17**, obě sítka na espresso **18** **19**, nádržku na vodu **9**, odměrku **20** a odkapávací mřížku **11** umyjte v teplé vodě.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud do vody přidáte mycí prostředek, může se stát, že ovlivní chuť espressa. Pokud lze znečištění odstranit pouze mycím prostředkem, všechny díly následně řádně opláchněte čistou vodou.
- 2) Všechny součásti dobře vysušte.
 - 3) Lapač kapek **12** lze mýt v myčce na nádobí. Před mytím v myčce však z lapače **12** vyjměte červený plovák:
 - K tomu je potřeba odstranit zarážky nasazené na přídržovacích tyčkách po obou stranách plováku.
 - Plovák z přídržovacích tyček sejměte.
 - Plovák a zarážky umyjte v teplé vodě.
 - Po umytí lapače kapek **12** nasuňte umytý plovák zpět na přídržovací tyčky a nasadte zarážky.

Čištění přístroje

Přístroj otřete vlhkým hadříkem. Je-li to nutné, dejte na hadřík trochu prostředku na nádobí.

Před dalším použitím musí být přístroj zcela suchý.

Odstraňování vodního kamene

Z přístroje pravidelně odstraňujte vodní kámen. Vodní kámen by se měl odstraňovat vždy po 1 - 2 měsících (pokud se připravují cca 4 espresso denně). Požadovaná frekvence však může být jiná – v závislosti na tvrdosti vody ve vašem regionu.

K odstranění vodního kamene použijte obvyklý odvápnovací prostředek pro kávovary espresso. Postupujte dle návodu k použití uvedeném na odvápnovacím prostředku.

Jestliže nemáte odvápnovací prostředek, lze k odvápnění alternativně použít kyselinu citronovou a postupovat takto:

- 1) Nádržku na vodu **9** naplňte až po značku Max vodou.
- 2) Rozpusťte v ní 2 lžíce (cca 30 gramů) kyseliny citronové (k dostání v drogeriích nebo lékárnách).
- 3) Nádržku na vodu **9** nasadíte opět do přístroje.
- 4) Zapněte přístroj vypínačem **1**. Regulátor páry **7** je utažený.
- 5) Vsaďte do přístroje držák sítka **17** bez sítka na espresso **18 19** a pod držák **17** postavte šálek.
- 6) Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu **5**, stiskněte tlačítko „espresso“  **3**, až zacvakne.
- 7) Nechte protéci přibližně 2 šálky vody (cca 250 ml), a poté proces zastavte opětovným stisknutím tlačítka „espresso“  **3**.
- 8) Pod zpěňovačem mléka **10** podržte nádobu.
- 9) Stiskněte tlačítko „pára“  **4**, až zacvakne, a vyčkejte, než se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu **5**. Regulátorem páry **7** otáčejte pomalu do polohy „+“. Přístroj nechte cca 2 minuty generovat páru.
- 10) Po 2 minutách regulátor páry **7** zavřete a stiskněte znovu tlačítko „pára“  **4**, aby se pára přestala tvořit.
- 11) Nechte odvápnovací prostředek působit cca 15 minut.
- 12) Kroky 6–11 opakujte třikrát.
- 13) Poté stiskněte tlačítko „espresso“  **3**, až zacvakne, a nechte protékat vodu, dokud se nádržka na vodu **9** nevyprázdní.
- 14) Vypláchněte nádržku na vodu **9** čistou vodou a čistou vodu nalijte až po značku Max.
- 15) Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu **5**, stiskněte tlačítko „espresso“  **3**, až zacvakne.
- 16) Vodu nechte protéci.
- 17) Kroky 14 - 16 opakujte třikrát.
- 18) Nádržku **9** naplňte vodou ještě jednou.

- 19) Stiskněte tlačítko „pára“  4, až zacvakne.
- 20) Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka ohřevu 5, nádobu podržte pod zpěňovačem mléka 10 a regulátorem páry 7 otáčejte pomalu do polohy „+“.
- 21) Přibližně po 1 minutě regulátor páry 7 zavřete (otočte až na doraz do polohy „-“), stiskněte znovu tlačítko „pára“  4 a přístroj vypněte.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud žádné tlačítko nestisknete, přístroj se po 30 minutách automaticky vypne.

Odstraňování závad

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Espresso nevytéká.	• Prášek pro přípravu espressa je příliš vlhký a/nebo je do sítka příliš silně natlačený.	• Espresso připravte znovu a nezatlačujte prášek tak silně, případně použijte nový prášek.
	• V nádržce na vodu 9 není voda.	• Vodní nádržku 9 naplňte vodou.
	• Otvory držáku sítka jsou ucpané.	• Vyčistěte držák sítka 17.
Espresso přetéká přes okraje držáku sítka 17 místo toho, aby teklo z otvorů.	• Držák sítka 17 není správně nasazený.	• Držák sítka 17 nasadte správně.
	• Otvory držáku sítka jsou ucpané.	• Vyčistěte držák sítka 17.
	• Na okraji držáku sítka 17 jsou zbytky prášku pro přípravu espressa.	• Odstraňte zbytky prášku z okraje držáku sítka 17.
Espresso je studené.	• Přístroj nebyl předehřátý.	• Přístroj předehřejte.
	• Ještě se nerozsvítila zelená kontrolka ohřevu 5.	• Vyčkejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka ohřevu 5.
	• Šálky nebyly předehřátý.	• Šálky předehřejte.
Hlučný provoz čerpadla.	• Nádržka na vodu 9 je prázdná.	• Vodní nádržku 9 naplňte vodou.

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Crema je příliš světlá (espresso vytéká z držáku sítku 17 příliš rychle).	• Příliš málo prášku pro přípravu espressa.	• Použijte více prášku pro přípravu espressa.
	• Prášek pro přípravu espressa je namletý příliš nahrubo.	• Používejte pouze prášek vyrobený speciálně pro přípravu espressa.
Crema je příliš tmavá (espresso vytéká z držáku sítku 17 příliš pomalu).	• Příliš mnoho prášku pro přípravu espressa.	• Použijte méně prášku pro přípravu espressa.
	• Prášek je namletý příliš najemno nebo je vlhký.	• Používejte pouze prášek vyrobený speciálně pro přípravu espressa.
	• Sítko je ucpané.	• Vyčistěte sítko.
Mléko nepění.	• Mléko není dost studené.	• Použijte mléko z ledničky.
	• Zpěňovač mléka 10 je znečištěný.	• Vyčistěte zpěňovač mléka 10.

Likvidace

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Přístroj zlikvidujte prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 296789

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	122
Derechos de propiedad industrial	122
Limitación de la responsabilidad	122
Advertencias	122
Uso previsto	123
Volumen de suministro/inspección de transporte	124
Desecho del embalaje	124
Indicaciones de seguridad	125
Elementos del aparato	128
Características técnicas	128
Indicador de temperatura	129
Primera puesta en funcionamiento	129
Manejo	130
Llenado del depósito de agua	130
Calentamiento tras un periodo de pausa prolongado/ en la primera puesta en funcionamiento	131
Calentamiento antes de cada uso	132
Preparación de expresos	133
Preparación de capuchinos	134
Consejos para espumar la leche	136
Limpieza y mantenimiento	136
Limpieza del espumador de leche	137
Limpieza de la salida de agua caliente	138
Limpieza de los accesorios	138
Limpieza del aparato	138
Descalcificación del aparato	139
Eliminación de fallos	140
Desecho	141
Desecho del aparato	141
Garantía de Kompernass Handels GmbH	142
Asistencia técnica	143
Importador	143

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Limitación de la responsabilidad

Toda la información técnica, los datos y las indicaciones de estas instrucciones de uso para el manejo del aparato reflejan la situación más avanzada en el momento de la impresión y se proporcionan teniendo en cuenta nuestras experiencias y conocimientos hasta ese momento.

Los datos, ilustraciones y descripciones de estas instrucciones no pueden servir como base para posibles reclamaciones.

El fabricante no asume responsabilidad alguna por los daños derivados del incumplimiento de las instrucciones, del uso contrario a lo previsto, de las reparaciones inadecuadas, de las modificaciones realizadas sin autorización o del empleo de recambios no homologados.

Advertencias

En estas instrucciones de uso se utilizan las siguientes advertencias:



ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones personales.

ATENCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no se evita la situación, pueden producirse daños materiales.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

INDICACIÓN

- La indicación advierte de información adicional que facilita el manejo del aparato.

Uso previsto

Este aparato sirve exclusivamente para preparar expresos/capuchinos y para espumar leche. Este producto está diseñado exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

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

**¡ADVERTENCIA!**

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de un uso contrario al uso previsto y/o para una finalidad diferente.

- Use el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo en relación con los daños causados por un uso contrario al uso previsto.

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro/inspección de transporte

ADVERTENCIA

Peligro de asfixia.

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

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Cafetera expreso
- Portafiltro
- Filtro para expreso grande
- Filtro para expreso pequeño
- Cuchara dosificadora con compactador
- Guía breve
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

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

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Indicaciones de seguridad

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

¡ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No utilice un aparato dañado o que se haya caído.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas exclusivamente por talleres autorizados o por el servicio de asistencia técnica. En caso de reparaciones indebidas, pueden producirse riesgos considerables para los usuarios. Además, se anulará la garantía.



¡No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos!
¡Peligro de descarga eléctrica!

- No toque nunca el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ¡Peligro de quemaduras! ¡Algunas piezas se calientan considerablemente durante el uso!
- Al usar el aparato se genera vapor. ¡Tenga cuidado de no quemarse con él! Mantenga una distancia prudencial frente al vapor.
- Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa.

ATENCIÓN – DAÑOS MATERIALES

- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- Proteja el aparato frente a la humedad y la penetración de líquidos.
- Proteja el aparato frente a los golpes, el polvo, las sustancias químicas, las oscilaciones fuertes de temperatura y la proximidad a fuentes de calor (hornos, calefactores).

- No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe tirando de la clavija y no del propio cable.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni un sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No utilice nunca el aparato en espacios donde la temperatura sea inferior a 0 °C. Si se congela el agua de los conductos o del depósito de agua, podría dañarse el aparato.
- No utilice nunca el aparato a la intemperie. El aparato está diseñado exclusivamente para su uso en espacios interiores.

INDICACIÓN

- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.

Elementos del aparato

Figura A:

- ❶ Interruptor de encendido/apagado
- ❷ Indicador de temperatura
- ❸ Botón de expreso 
- ❹ Botón de vapor 
- ❺ Luz verde de control de calentamiento
- ❻ Superficie de apoyo
- ❼ Regulador de vapor
- ❽ Mango
- ❾ Depósito de agua
- ❿ Espumador de leche
- ⓫ Rejilla escurridora
- ⓬ Bandeja para el goteo
- ⓭ Cavidad para el flotador rojo
- ⓮ Salida de agua caliente
- ⓯ Piloto de control rojo

Figura B:

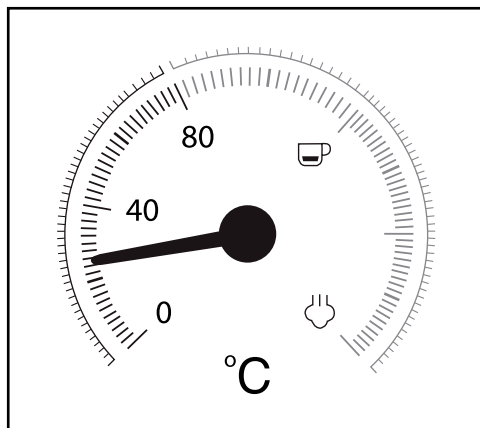
- ❶ Bloqueo del filtro
- ❷ Portafiltro
- ❸ Filtro para expreso grande
- ❹ Filtro para expreso pequeño
- ❺ Cuchara dosificadora con compactador

Características técnicas

Tensión de red	220 - 240 V ~ 50 Hz
Potencia nominal	1100 W
Presión de la bomba	aprox. 1,5 MPa (15 bar)
	proprio para productos alimentares

Indicador de temperatura

El indicador de temperatura ② muestra cuánto se ha calentado el aparato.



En cuanto encienda el aparato, comenzará a calentarse hasta que la aguja esté aproximadamente en el centro entre la indicación de 80 °C y “☕”.

Cuando la aguja alcance la zona roja, la temperatura será lo suficientemente alta como para preparar un expreso. La luz de control verde de calentamiento ⑤ se ilumina.

Al pulsar el botón de vapor ☕ ④, se apaga la luz de control verde de calentamiento ⑤, el aparato sigue calentándose y la aguja sigue avanzando hasta alcanzar la zona entre “☕” y “☁”.

Cuando la aguja alcance la zona entre “☕” y “☁”, la temperatura será lo suficientemente alta como para generar vapor. La luz de control verde de calentamiento ⑤ se ilumina.

Primera puesta en funcionamiento

- 1) Limpie el portafiltro ⑰, la cuchara dosificadora ⑳, los filtros para expreso ⑱ ⑲, la rejilla escurridora ⑪ y el depósito de agua ③ como se describe en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.
- 2) Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor. Tenga en cuenta que la base de enchufe debe encontrarse cerca.
- 3) Coloque la rejilla escurridora ⑪ de forma que el flotador rojo pueda salir por el orificio ⑱ de la rejilla escurridora ⑪.
- 4) Coloque el portafiltro ⑰ en la marca “INSERT” situada en el lateral del aparato junto a la salida de agua caliente ⑭, insértelo en el aparato y gírelo en sentido antihorario hasta que el mango del portafiltro ⑰ quede orientado hacia delante (la marca „● LOCK”).

- 5) Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
- 6) Antes del primer uso, proceda de la siguiente manera para limpiar los conductos internos:
Deje circular por el aparato una cantidad de agua equivalente a aprox. 5 tazas de expreso (unos 100 ml). Lea al respecto el capítulo "Manejo".
- 7) Deje que se genere vapor durante aprox. 30 segundos. Lea al respecto el capítulo "Manejo".

INDICACIÓN

- La primera vez que utilice el aparato existe la posibilidad de que la bomba haga más ruido de lo normal, de que se escuchen sonidos extraños o de que no salga agua. En tal caso, gire el regulador de vapor **7** hacia la indicación "+" para purgar el aire de los conductos del aparato (con el botón de vapor  **4** pulsado). Al cabo de aproximadamente 20 segundos, se habrá purgado el aire, los ruidos desaparecerán y saldrá agua.

Manejo

INDICACIÓN

- Los botones de expreso  **3** y vapor  **4** quedan encastrados al pulsarlos, pero se sueltan al volver a pulsarse.

Llenado del depósito de agua

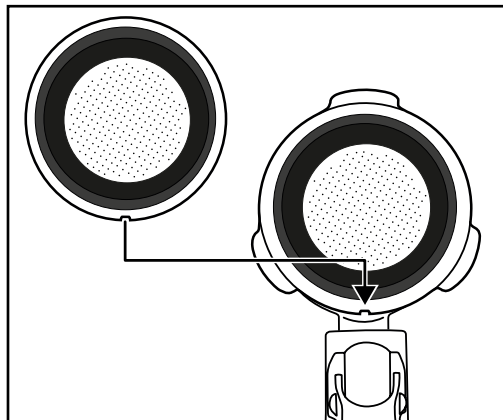
INDICACIÓN

- Utilice exclusivamente agua potable fresca para la preparación de expresos/capuchinos.
- 1) Levante el depósito de agua **9** para extraerlo y llénelo de agua:
Introduzca agua al menos hasta la marca de mínimo.
Al introducir agua, no supere nunca la marca de máximo.
 - 2) Vuelva a colocar el depósito de agua **9** en el aparato. Asegúrese de que el tubo quede dentro del depósito de agua **9**.

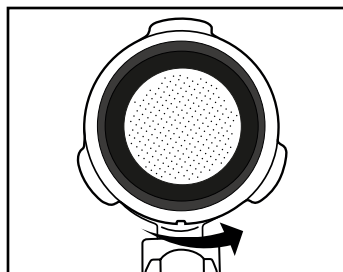
Calentamiento tras un periodo de pausa prolongado/ en la primera puesta en funcionamiento

Caliente el aparato de la siguiente forma si no lo ha utilizado durante un largo periodo de tiempo:

- 1) Llene el depósito de agua **9** con agua.
- 2) Coloque el filtro para expreso grande **18** o pequeño **19** en el portafiltro **17**.
 - Asegúrese de que la pequeña muesca del filtro para expreso grande **18** o pequeño **19** quede sobre la muesca del portafiltros **17** al insertarlo.



- A continuación, gire ligeramente el filtro para expreso grande **18** o pequeño **19** de forma que no pueda caerse.



INDICACIÓN

- Solo debe retirarse el filtro para expreso **18** **19** insertado una vez se haya enfriado.
- Para volver a extraer el filtro para expreso **18** **19** del portafiltros **17**, gire el filtro para expreso **18** **19** insertado hasta que la muesca del filtro para expreso **18** **19** quede sobre la muesca del portafiltros **17**. A continuación, podrá extraer el filtro para expreso **18** **19**.

- 3) Coloque el portafiltro **17** en la marca "INSERT" situada en el lateral del aparato junto a la salida de agua caliente **14**, insértelo en el aparato y gírelo en sentido antihorario hasta que el mango del portafiltro **17** quede orientado hacia delante (la marca „● LOCK“).
- 4) Ponga una taza bajo el portafiltro **17**.
- 5) Gire el regulador de vapor **7** (hasta el tope en dirección " - ").
- 6) Encienda el aparato utilizando el interruptor de encendido/apagado **1**.
- 7) Tras esto, se iluminará el piloto de control rojo **15**. Tras un breve periodo de tiempo, la aguja del indicador de temperatura **2** comenzará a moverse.
- 8) En cuanto se ilumine el piloto de control verde de calentamiento **5**, pulse el botón de expreso  **3**. Deje circular el agua aprox. 1 minuto.

INDICACIÓN

► Es posible que entretanto deba vaciar la taza. Para ello, pulse el botón de expreso  **3** para detener brevemente el proceso. Vacíe la taza y vuelva a pulsar el botón de expreso  **3** para que el agua vuelva a circular por el aparato.

- 9) Tras aprox. 1 minuto, vuelva a pulsar el botón de expreso  **3** para detener la bomba.
- 10) Espere hasta que la luz de control de calentamiento verde **5** se ilumine de nuevo. Ha finalizado el calentamiento. Ahora puede preparar un expreso.

Calentamiento antes de cada uso

Antes de preparar un expreso o un capuchino, el aparato debe calentarse.

- 1) Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado **1**. Tras esto, se iluminará el piloto de control rojo **15**. Los botones de expreso  **3** y vapor  **4** no deben estar pulsados. Asegúrese de que el regulador de vapor **7** esté girado hasta el tope en dirección " - ".
- 2) Coloque el portafiltro **17** en la marca "INSERT" situada en el lateral del aparato junto a la salida de agua caliente **14**, insértelo en el aparato y gírelo en sentido antihorario hasta que el mango del portafiltro **17** quede orientado hacia delante (la marca „● LOCK“).
- 3) Pulse el botón de expreso  **3** para que el aparato tome el agua del depósito de agua **9**. En cuanto salga agua de los orificios del portafiltro, vuelva a pulsar el botón de expreso  **3** para detener la bomba.
- 4) Espere hasta que la luz de control de calentamiento verde **5** se ilumine.
- 5) Vuelva a pulsar el botón de expreso  **3** y deje que salga agua caliente durante 20 segundos antes de volver a detener la bomba.

Con esto, finaliza el precalentamiento. Puede preparar un expreso/capuchino.

Preparación de expresos

INDICACIÓN

- Asegúrese siempre de que el filtro para expreso 18 19 esté limpio y de que no contenga restos de café.
- 1) Cuando se haya calentado el aparato:
Para preparar un expreso, coloque el filtro para expreso pequeño 19 en el portafiltro 17.
Para preparar dos expresos coloque el filtro para expreso grande 18 en el portafiltro 17.
- 2) Llene el filtro para expreso pequeño 19 con café expreso molido hasta la marca de máximo. Esta cantidad equivale a aprox. 7 g de café molido o una cuchara dosificadora 20 rasa.
O...
Llene el filtro para expreso grande 18 con café expreso molido hasta la marca de máximo. Esta cantidad equivale a aprox. 7 g + 7 g de café molido o a dos cucharas dosificadoras 20 rasas.
- 3) Compacte el café expreso molido con la ayuda del compactador en la cuchara dosificadora 20. A continuación, si es necesario, añada más café expreso molido hasta llenar el filtro para expreso 18 19 hasta la marca de máximo. Vuelva a compactar después el café expreso molido.

INDICACIÓN

- El compactado del café expreso molido es un proceso importante en la preparación de un expreso. Si el café expreso molido se prensa bastante, el expreso fluirá lentamente y formará más crema. Si no se prensa tanto el café expreso molido, fluirá con rapidez y formará poca crema.
- 4) Coloque el portafiltro 17 en la marca "INSERT" del aparato, insértelo en el aparato y gírelo en sentido antihorario hasta que el mango del portafiltro 17 quede orientado hacia delante (la marca „● LOCK“).
- 5) Coloque una o dos tazas bajo los orificios del portafiltro. Le recomendamos enjuagar previamente las tazas con agua caliente para que el expreso no se enfríe demasiado rápido. Las tazas de reserva pueden posarse sobre la superficie de apoyo 6.
- 6) Cuando se ilumine la luz de control verde de calentamiento 5, podrá pulsar el botón de expreso ☞ 3. El expreso se verterá en las tazas.

⚠ ADVERTENCIA

¡No retire en ningún caso el portafiltro 17 mientras sale el expreso!

¡Las salpicaduras del expreso caliente pueden producir lesiones!

- Asegúrese siempre de que el botón de expreso ☞ 3 no esté pulsado antes de retirar el portafiltro 17.

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

Ahora puede tomar el expreso.

- 8) Apague el aparato utilizando el interruptor de encendido/apagado 1.

INDICACIÓN

- ▶ Tras 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente si no se pulsa ningún botón.
- 9) Después de cada uso, vacíe el filtro para expreso 18 19 de café. Retire el portafiltro 17 del aparato. Levante el bloqueo del filtro 16 de modo que el filtro para expreso 18 19 no pueda caerse del portafiltro 17. Vacíe ahora el filtro para expreso 18 19 volteando el portafiltro 17 con el filtro para expreso 18 19 bloqueado y golpeándolo para que salgan los restos de café. Deseche siempre los restos de café de forma ecológica, p. ej., en el contenedor para residuos orgánicos.

INDICACIÓN

- ▶ Después de cada uso, debe limpiarse la salida de agua caliente 14 (desde donde sale el agua caliente). Lea al respecto el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

INDICACIÓN

- ▶ Vacíe regularmente la bandeja de recogida de gotas 12 o, como muy tarde, cuando pueda ver el flotador rojo en el orificio 13 de la rejilla escurridora 11.

Preparación de capuchinos

ADVERTENCIA

¡Tenga cuidado con el vapor que se genera para espumar la leche!

¡El vapor caliente o las salpicaduras calientes pueden provocar lesiones!

- ▶ Maneje siempre lentamente el regulador de vapor 7.
- 1) Llene un recipiente para espumar (preferiblemente de acero inoxidable) hasta un tercio de su capacidad con leche fría.
 - 2) Asegúrese de que el regulador de vapor 7 esté cerrado (hasta el tope en dirección " - ").
 - 3) Inclíne lateralmente el espumador de leche 10. Para ello, sujételo solo por el mango 8.

- 4) Pulse el botón de vapor  4. Espere hasta que la luz de control de calentamiento verde 5 se ilumine.
- 5) Sostenga un recipiente vacío bajo el espumador de leche 10. Gire lentamente el regulador de vapor 7 en dirección " + ". La boquilla expulsa agua de condensación/salpicaduras. Así se limpian la boquilla y el circuito de agua en el interior del aparato.
- 6) Espere 15 segundos y gire el regulador de vapor 7 en dirección " - " hasta que no salga más vapor de la boquilla. Vacíe el agua del recipiente.
- 7) Sujete con la mano el recipiente para espumar para notar la temperatura de la leche e introduzca ligeramente la boquilla del espumador de leche 10 en la leche. Durante esta operación, mantenga el recipiente para espumar ligeramente inclinado.
- 8) Gire lentamente el regulador de vapor 7 en dirección " + ".
- 9) Mueva en círculos el recipiente para espumar y mantenga la punta de la boquilla justo por debajo de la superficie de la leche: con la profundidad justa para que la leche no salpique en todas direcciones y lo suficientemente arriba como para que se forme una espuma consistente. Si lo hace correctamente, oírás un zumbido profundo.
- 10) Cuando se forme espuma en la leche, introduzca la boquilla a más profundidad para espumar la siguiente "capa" y evitar que se queme la espuma.
- 11) Por último, sumerja la boquilla por completo y gire el regulador de vapor 7 hasta aproximadamente la mitad para calentar la leche. Mantenga ligeramente inclinado el recipiente para espumar de forma que la leche forme suaves remolinos mientras la remueve con la boquilla.
- 12) Cuando la espuma de la leche alcance la consistencia y la temperatura deseadas, cierre el regulador de vapor 7 (hasta el tope en dirección " - ").
- 13) A continuación, saque la boquilla de la leche.
- 14) Pulse el botón de vapor  4.

INDICACIÓN

- Para la preparación de capuchinos utilice siempre tazas más grandes que las utilizadas para expreso, ya que tendrá que añadirle la leche con espuma.

- 15) Para la preparación de capuchinos proceda exactamente igual que para la preparación de expresos (consulte el capítulo "Preparación de expresos"/ no es necesario calentar). No obstante, deje circular el agua durante aprox. el doble de tiempo que para un expreso (unos 40 ml).
- 16) Apague el aparato utilizando el interruptor de encendido/apagado 1.

INDICACIÓN

- ▶ Tras 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente si no se pulsa ningún botón.

17) Añada ahora la leche espumada al expreso preparado anteriormente. El capuchino estará listo. Si lo desea, puede añadir azúcar o espolvorear con cacao en polvo.

INDICACIÓN

- ▶ No olvide limpiar el espumador de leche 10 después de cada uso. Lea al respecto el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Consejos para espumar la leche

- En principio, puede espumarse todo tipo de leche, incluso la leche de soja y la de arroz. Sin embargo, algunos tipos presentan ciertas limitaciones.
- La leche desnatada o descremada no se quema con la misma facilidad que la leche entera; sin embargo, si el contenido graso es muy reducido, existe el riesgo de que no pueda espumarse bien la leche. Por lo tanto, si es posible, utilice leche con un 3,5 % o un 1,5 % de materia grasa.
- La leche bien fría se espuma mejor que la más templada. Los mejores resultados se obtienen a una temperatura de aprox. 7 °C.
- No espume la leche una segunda vez, ya que se quemaría al hacerlo.
- Deje reposar la leche espumada aprox. 30 segundos antes de añadir la espuma al expreso. De este modo, las burbujas grandes explotarán y la leche en estado líquido bajará al fondo. A continuación, puede añadir la espuma fina al expreso.

Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

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

Limpieza del espumador de leche

ATENCIÓN – DAÑOS MATERIALES

- No utilice nunca productos de limpieza abrasivos, agresivos o químicos para la limpieza del aparato, ya que podrían dañar la superficie.

- 1) Coloque un recipiente vacío bajo el espumador de leche 10.
- 2) Gire el regulador de vapor 7 justo después de su uso hasta “ + ” y deje que se libere el vapor durante unos segundos.
- 3) Cierre el regulador de vapor 7 (hasta el tope en dirección “ - ”), apague el aparato y desconéctelo de la red.
- 4) Deje enfriar la boquilla.
- 5) Retire el casquillo del espumador de leche 10 (figura 1) y límpielo cuidadosamente en agua caliente.
- 6) Frote la boquilla que se encuentra bajo el casquillo con un trapo húmedo. En caso necesario, aplique un detergente suave al paño. No obstante, tras la limpieza con el producto, debe frotarse con un paño humedecido con agua limpia. Asegúrese de que no queden restos del producto en la boquilla.
- 7) Vuelva a colocar el casquillo en la boquilla (figura 1).

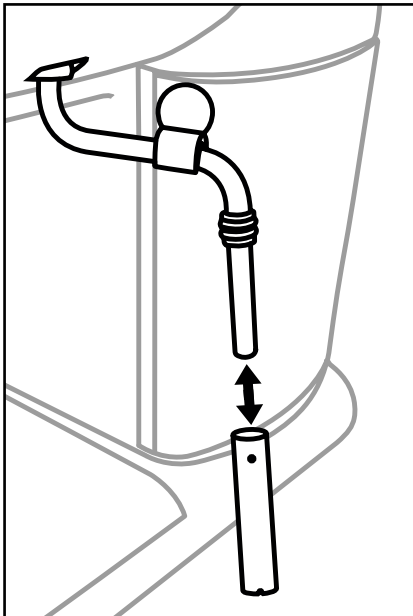


Figura 1

Limpieza de la salida de agua caliente

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

- 1) Tras preparar un expreso/capuchino y extraer el portafiltro 17, limpie toda la superficie de la salida de agua caliente 14 con un paño húmedo para eliminar todos los restos.
- 2) Vuelva a colocar el portafiltro 17 sin el filtro para expreso 18 19 insertado.
- 3) Tras esto, coloque una taza vacía bajo el portafiltro 17 y pulse el botón de expreso  3 de forma que quede encastrado. A continuación, saldrá agua de la salida de agua caliente 14, con lo que se eliminarán los últimos restos.
- 4) Después de aproximadamente 20 segundos, vuelva a pulsar el botón de expreso  3 y apague el aparato con el interruptor de encendido/apagado 1.
- 5) Vuelva a retirar el portafiltro 17.

Limpieza de los accesorios

- 1) Limpie el portafiltro 17, los dos filtros de expreso 18 19, el depósito de agua 9, la cuchara dosificadora 20 y la rejilla escurridora 11 en agua caliente.

INDICACIÓN

► Si añade detergente al agua, es posible que esto afecte al sabor de los expresos. Si es necesario utilizar detergente para eliminar la suciedad, enjuague las piezas después siempre con abundante agua limpia.

- 2) Seque todas las piezas.
- 3) La bandeja para el goteo 12 es apta para su limpieza en el lavavajillas. No obstante, antes de la limpieza en el lavavajillas, debe retirarse el flotador rojo de la bandeja para el goteo 12:
 - Para ello, retire los topes colocados en las dos barras de soporte situadas a los lados del flotador.
 - Extraiga el flotador de las barras de soporte.
 - Limpie el flotador y los topes en agua caliente.
 - Tras la limpieza de la bandeja para el goteo 12, vuelva a colocar el flotador limpio en las barras de soporte y añada los topes.

Limpieza del aparato

Limpie el aparato con un paño húmedo. Si es necesario, añada un poco de detergente al paño.

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

Descalcificación del aparato

Descalcifique el aparato regularmente. El aparato debe descalcificarse tras aprox. 1-2 meses (si se utiliza para la preparación de unos 4 expresos al día). Este valor puede variar en función del grado de dureza del agua en su región.

Para la descalcificación utilice un descalcificador comercial para cafeteras expreso. Proceda de la manera descrita en las instrucciones de uso del descalcificador.

Si no dispone de ningún descalcificador, puede utilizar ácido cítrico de la manera siguiente:

- 1) Llene el depósito de agua **9** hasta la marca de máximo.
- 2) Diluya ahí 2 cucharadas (aprox. 30 gramos) de ácido cítrico (disponible en droguerías y farmacias).
- 3) Coloque el depósito de agua **9** en el aparato.
- 4) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **1**. Cierre el regulador de vapor **7**.
- 5) Coloque el portafiltro **17** sin filtro para expreso **18** **19** en el aparato y ponga una taza bajo el portafiltro **17**.
- 6) En cuanto se ilumine la luz de control verde de calentamiento **5**, pulse el botón de expreso  **3** de forma que quede encastrado.
- 7) Deje correr el agua hasta llenar unas 2 tazas (aprox. 250 ml) y vuelva a pulsar el botón de expreso  **3** para detener el proceso.
- 8) Sostenga un recipiente bajo el espumador de leche **10**.
- 9) Pulse el botón de vapor  **4** de forma que quede encastrado y espere a que se ilumine la luz de control verde de calentamiento **5**. Gire lentamente el regulador de vapor **7** hacia “+”. Deje que el aparato libere vapor durante aprox. 2 minutos.
- 10) Después de 2 minutos, cierre el regulador de vapor **7** y vuelva a pulsar el botón de vapor  **4** para que no se genere más vapor.
- 11) Deje que el descalcificador actúe durante aprox. 15 minutos.
- 12) Repita tres veces los pasos del 6 al 11.
- 13) Tras esto, pulse el botón de expreso  **3** hasta que quede encastrado y deje circular el agua hasta que se vacíe el depósito de agua **9**.
- 14) Lave el depósito de agua **9** con agua limpia e introduzca agua limpia hasta la marca de máximo.
- 15) Pulse el botón de expreso  **3** de forma que quede encastrado en cuanto se ilumine la luz de control verde de calentamiento **5**.
- 16) Deje circular el agua.
- 17) Repita los pasos del 14 al 16 tres veces.
- 18) Vuelva a llenar con agua el depósito de agua **9**.

- 19) Pulse el botón de vapor  4 de forma que quede encastrado.
- 20) Sostenga un recipiente bajo el espumador de leche 10 y gire lentamente el regulador de vapor 7 hacia “ + ” en cuanto se ilumine la luz de control verde de calentamiento 5.
- 21) Tras aprox. 1 minuto, cierre el regulador de vapor 7 (hasta el tope en la dirección “ - ”), vuelva a pulsar el botón de vapor  4 y apague el aparato.

INDICACIÓN

- Tras 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente si no se pulsa ningún botón.

Eliminación de fallos

Anomalía	Causa	Solución
No sale el expreso.	• El café expreso molido está húmedo y/o demasiado prensado.	• Vuelva a preparar el expreso, pero no compacte tanto el café expreso molido o cámbielo.
	• No hay agua en el depósito de agua 9.	• Llene de agua el depósito de agua 9.
	• Los orificios del portafiltro están atascados.	• Limpie el portafiltro 17.
El expreso gotea por los bordes del portafiltro 17 en lugar de salir por los orificios.	• Se ha colocado el portafiltro 17 de forma incorrecta.	• Coloque el portafiltro 17 correctamente.
	• Los orificios del portafiltro están atascados.	• Limpie el portafiltro 17.
	• Hay restos de café expreso molido en el borde del portafiltro 17.	• Limpie los restos de café expreso molido del borde del portafiltro 17.
El expreso está frío.	• No se ha precalentado el aparato.	• Precaliente el aparato.
	• Todavía no se ha encendido la luz de control de calentamiento verde 5.	• Espere hasta que la luz de control de calentamiento verde 5 se ilumine.
	• No se han precalentado las tazas.	• Precaliente las tazas.

Anomalia	Causa	Solución
La bomba hace mucho ruido durante el funcionamiento.	El depósito de agua 9 está vacío.	Llene de agua el depósito de agua 9.
La crema es muy clara (el expreso sale rápido del portafiltro 17).	Muy poco café expreso molido.	Utilice más café expreso molido.
	El punto de molienda del café expreso molido es muy grueso.	Utilice solamente café expreso molido especialmente elaborado para cafeteras expreso.
La crema es muy oscura (el expreso sale despacio del portafiltro 17).	Demasiado café expreso molido.	Utilice menos café expreso molido.
	El nivel de molienda es muy fino o el café está húmedo.	Utilice solamente café expreso molido especialmente elaborado para cafeteras expreso.
	El filtro está atascado.	Limpie el filtro.
No se forma espuma en la leche.	La leche no está suficientemente fría.	Utilice leche recién salida del frigorífico.
	El espumador de leche 10 está sucio.	Limpie el espumador de leche 10.

Desecho

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.

Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU-RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 296789

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução.....	146
Direitos de autor.....	146
Limitação da responsabilidade.....	146
Indicações de aviso.....	146
Utilização correta.....	147
Conteúdo da embalagem / Inspeção de transporte.....	148
Eliminação da embalagem.....	148
Instruções de segurança.....	149
Elementos do aparelho.....	152
Dados técnicos.....	152
Indicação da temperatura.....	153
Primeira colocação em funcionamento.....	153
Operação.....	154
Enchimento do depósito de água.....	154
Aquecer após longos períodos de paragem/ durante a primeira colocação em funcionamento.....	155
Aquecimento antes de cada utilização.....	156
Preparação de expresso.....	157
Preparação de cappuccino.....	158
Dicas para a espuma do leite.....	160
Limpeza e conservação.....	160
Limpeza do espumador de leite.....	161
Limpar o jato de água quente.....	162
Limpar acessórios.....	162
Limpar o aparelho.....	162
Descalcificação do aparelho.....	163
Eliminação de erros.....	164
Eliminação.....	165
Eliminação do aparelho.....	165
Garantia da Kompernass Handels GmbH.....	166
Assistência Técnica.....	167
Importador.....	167

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

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

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo que alteradas, sem a autorização por escrito do fabricante.

Limitação da responsabilidade

Todos os dados, informações e indicações técnicos relativos à operação, presentes neste manual de instruções, correspondem ao último desenvolvimento técnico à data da impressão e são elaborados com base nos nossos melhores conhecimentos e tendo em consideração as nossas experiências e descobertas até ao momento.

As informações, ilustrações e descrições contidas neste manual não poderão servir de pretexto para reclamar direitos de qualquer espécie.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância do manual, de uma utilização incorreta, de reparações inadequadas, alterações não autorizadas ou da utilização de peças de reposição não aprovadas.

Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:

AVISO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma possível situação perigosa.

Se a situação perigosa não for evitada, existe o perigo de ferimentos.

- Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar ferimentos de pessoas.

ATENÇÃO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica possíveis danos materiais.

Se a situação não for evitada, existe o perigo de danos materiais.

- Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar danos materiais.

NOTA

- Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

Utilização correta

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

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

** AVISO****Perigo devido a utilização incorreta!**

Podem surgir perigos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho.

- O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

Excluem-se quaisquer direitos de garantia relativos a danos resultantes de uma utilização incorreta.

O risco é da responsabilidade exclusiva do utilizador.

Conteúdo da embalagem / Inspeção de transporte

AVISO

Perigo de asfixia!

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

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

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

NOTA

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

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia do aparelho, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Instruções de segurança

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

AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem originar perigos consideráveis para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.



Não mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos.
Perigo de choque elétrico!

- Nunca toque no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- Perigo de queimaduras! Algumas peças ficam muito quentes durante a utilização!
- Durante a utilização do aparelho forma-se vapor quente. Certifique-se de que não entra em contacto com este! Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS

- Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças sobresselentes originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Proteja o aparelho contra humidade e infiltração de líquidos.
- Proteja o aparelho contra embates, pó, químicos, oscilações fortes de temperatura e fontes de calor demasiado próximas (fornos, radiadores).

- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos.
- Retire sempre a ficha da tomada, puxando pela própria ficha e nunca pelo cabo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho em espaços com temperaturas iguais ou inferiores a 0 °C. Em caso de congelamento da água na canalização ou no depósito de água, o aparelho pode ser danificado.
- Nunca opere o aparelho ao ar livre. Este aparelho destina-se apenas à utilização em espaços interiores.

NOTA

- A reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efetuada apenas por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário extingue-se o direito à garantia em caso de danos subsequentes.

Elementos do aparelho

Figura A:

- ❶ Interruptor Ligar/Desligar
- ❷ Indicação da temperatura
- ❸ Botão "Expresso" 
- ❹ Botão "Vapor" 
- ❺ Luz de controlo de aquecimento verde
- ❻ Superfície de colocação
- ❼ Regulador de vapor
- ❽ Pega
- ❾ Depósito de água
- ❿ Espumador de leite
- ⓫ Grelha apara gotas
- ⓬ Recipiente de recolha de gotas
- ⓭ Entalhe para o flutuador vermelho
- ⓮ Jato de água quente
- ⓯ Luz de controlo vermelha

Figura B:

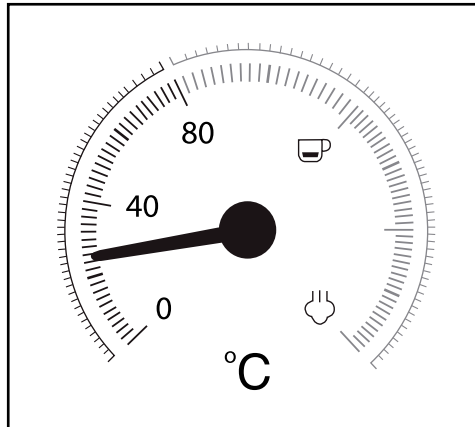
- ❶ Bloqueador do filtro
- ❷ Suporte do filtro
- ❸ Filtro de café grande
- ❹ Filtro de café pequeno
- ❺ Colher de medição com calcador

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ 50 Hz
Potência nominal	1 100 W
Pressão da bomba	aprox. 1,5 MPa (15 bar)
	próprio para produtos alimentares

Indicação da temperatura

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



Assim que ligar o aparelho, este começa a aquecer até que o indicador esteja mais ou menos no meio, entre 80 °C e "☕".

Se o indicador alcançar a parte vermelha da escala, a temperatura está suficientemente alta para preparar um café. A luz de controlo de aquecimento verde ❺ acende-se.

Se carregar no botão "Vapor" ☕ ❹, a luz de controlo de aquecimento verde ❺ apaga-se, o aparelho continua a aquecer e o indicador sobe até à zona da escala entre "☕" e "☁".

Se o indicador alcançar a zona entre "☕" e "☁", a temperatura está suficientemente elevada para produzir vapor. A luz de controlo de aquecimento verde ❺ acende-se.

Primeira colocação em funcionamento

- 1) Limpe o suporte do filtro ❶, a colher de medição ❷, os filtros de café ❸ ❹, a grelha apara gotas ❺ e o depósito de água ❻ como descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- 2) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor. Certifique-se de que a tomada se encontra a uma distância acessível.
- 3) Coloque a grelha apara gotas ❺ de modo que o flutuador vermelho possa sobressair do entalhe ❽ na grelha apara gotas ❺.
- 4) Coloque o suporte do filtro ❶ no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT", instalada junto ao jato de água quente ❿, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro ❶ fique orientada para a frente (marcação „● LOCK“).

- 5) Insira a ficha numa tomada.
- 6) Antes da primeira utilização, proceda do seguinte modo para limpar os tubos internos:
Deixe que o aparelho seja percorrido por água suficiente para aprox. 5 (aprox. 100 ml) chávenas de café. A este respeito, consulte o capítulo "Utilização".
- 7) Deixe o aparelho produzir vapor durante aprox. 30 segundos. A este respeito, consulte o capítulo "Utilização".

NOTA

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

Operação

NOTA

- Os dois botões "Expresso"  **3** e "Vapor"  **4** encaixam quando são pressionados. Se o botão for novamente pressionado, desencaixa.

Enchimento do depósito de água

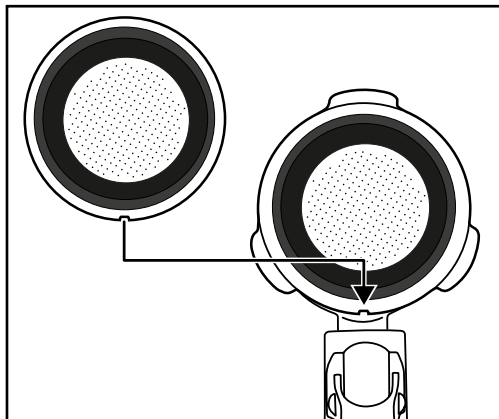
NOTA

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

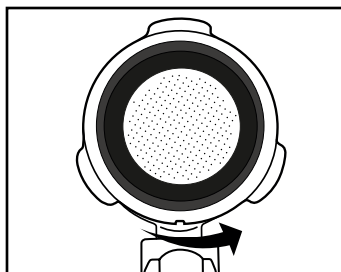
Aquecer após longos períodos de paragem/durante a primeira colocação em funcionamento

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

- 1) Encha o depósito de água **9**.
- 2) Coloque o filtro de café grande **18** ou pequeno **19** no suporte do filtro **17**.
 - Ao colocar, verifique se o pequeno entalhe no filtro de café grande **18** ou pequeno **19** fica por cima do entalhe do suporte do filtro **17**.



- Rode então um pouco o filtro de café grande **18** ou pequeno **19**, de modo que não possa cair.



NOTA

- Retire o filtro de café **18** **19** colocado apenas após ter arrefecido!
- Para remover novamente o filtro de café **18** **19** do suporte do filtro **17**, rode o filtro de café **18** **19** colocado, até que o entalhe do filtro de café **18** **19** se encontre sobre o entalhe do suporte do filtro **17**. Pode remover agora o filtro de café **18** **19**.

- 3) Coloque o suporte do filtro **17** no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT", instalada junto ao jato de água quente **14**, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro **17** fique orientada para a frente (marcação „● LOCK“).
- 4) Coloque uma chávena debaixo do suporte do filtro **17**.
- 5) Desligue o regulador de vapor **7** (rodar até ao encosto no sentido do " - ").
- 6) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar **1**.
- 7) A luz de controlo vermelha **15** acende-se. Depois de pouco tempo, o indicador começa a subir na indicação da temperatura **2**.
- 8) Assim que a luz de controlo de aquecimento verde **5** estiver acesa, pressione o botão "Expresso"  **3**. Deixe a água percorrer o aparelho durante aprox. 1 minuto.

NOTA

► Pode ser que, entretanto, necessite de esvaziar a chávena. Para tal, interrompa o processo durante breves momentos, pressionando o botão "Expresso"  **3**. Esvazie a chávena e pressione novamente o botão "Expresso"  **3**, para que a água continue a percorrer o aparelho.

- 9) Depois de aprox. 1 minuto pare a bomba, pressionando novamente o botão "Expresso"  **3**.
- 10) Aguarde até que a luz de controlo de aquecimento verde **5** acenda novamente. O aquecimento está concluído. Pode agora preparar um café.

Aquecimento antes de cada utilização

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

- 1) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar **1**. A luz de controlo vermelha **15** acende-se. Os dois botões "Expresso"  **3** e "Vapor"  **4** não podem estar pressionados. Certifique-se de que o regulador de vapor **7** foi rodado para " - ", até ao batente.
- 2) Coloque o suporte do filtro **17** no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT", instalada junto ao jato de água quente **14**, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro **17** fique orientada para a frente (marcação „● LOCK“).
- 3) Pressione o botão "Expresso"  **3**, para que o aparelho puxe água do depósito de água **9**. Assim que sair água do orifício do suporte do filtro, pressione o botão "Expresso"  **3** mais uma vez, para que a bomba pare.
- 4) Aguarde até que a luz de controlo de aquecimento verde **5** acenda.
- 5) Pressione novamente o botão "Expresso"  **3** e deixe sair água quente durante 20 segundos, antes de voltar a parar a bomba.

O preaquecimento está assim terminado. Pode agora preparar um expresso/cappuccino.

Preparação de expresso

NOTA

- Certifique-se sempre de que o filtro de café **18** **19** não possui resíduos de café em pó.
- 1) Quando o aparelho está quente:
Para preparar um expresso, coloque o filtro de café pequeno **19** no suporte do filtro **17**.
Para preparar dois expressos, coloque o filtro de café grande **18** no suporte do filtro **17**.
- 2) Encha o filtro de café pequeno **19**, até à marcação Max, com café em pó. Isto corresponde a aprox. 7g de pó ou uma colher de medição **20** rasa.
ou...
Encha o filtro de café grande **18**, até à marcação Max, com café em pó. Isto corresponde a aprox. 7g + 7g de pó ou duas colheres de medição **20** rasas.
- 3) Comprima o café em pó com o auxílio do calcador da colher de medição **20**. De seguida, coloque, se necessário, mais café em pó de modo que o filtro de café **18** **19** fique cheio até à marcação Max. Comprima o café em pó novamente.

NOTA

- A compressão do café em pó é um processo importante na preparação de um expresso. Caso o café em pó seja demasiado comprimido, o café sairá lentamente e produzirá mais espuma. Caso o café em pó não seja muito comprimido, o café sairá rapidamente e formar-se-á pouca espuma.
- 4) Coloque o suporte do filtro **17** no aparelho, encaixando-o na marcação "INSERT" e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro **17** fique orientada para a frente (marcação „● LOCK“).
- 5) Coloque uma (ou duas) chávena(s) sob os orifícios do suporte do filtro. Recomendamos que escale as chávenas previamente para que o café não arrefeça tão rapidamente. Pode depositar as chávenas sobre a superfície de colocação **6** para um assento seguro.
- 6) Se a luz de controlo de aquecimento verde **5** se acender, pode agora pressionar o botão "Expresso"  **3** para baixo. O café corre para a(s) chávena(s).

AVISO

Nunca retire o suporte do filtro **17 durante a saída do café!**

Os salpicos do café quente podem causar ferimentos!

- Garanta sempre que o botão "Expresso"  **3** não está pressionado para baixo, antes de retirar o suporte do filtro **17**.

- 7) Quando tiver enchido a(s) chávena(s) com a quantidade desejada (aprox. 20 ml por chávena), pressione novamente o botão "Expresso"  3, para que não seja bombeada mais água.

Pode agora beber o café.

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

NOTA

- ▶ O aparelho desliga-se automaticamente após 30 minutos, caso não seja pressionado qualquer botão.
- 9) Após cada utilização, remova o café em pó do filtro de café 18 19. Retire o suporte do filtro 17 do aparelho. Levante o bloqueador do filtro 16, de modo que o filtro do café 18 19 não possa cair do suporte do filtro 17. Esvazie o filtro de café 18 19, virando o suporte do filtro 17 com o filtro de café 18 19 bloqueado e batendo para que o café em pó saia. Elimine café em pó para expresso sempre de forma ecologicamente correta, por exemplo, no lixo biodegradável.

NOTA

- ▶ Limpe o jato de água quente 14 (deste sai a água muito quente) sempre depois de cada utilização. Para tal, leia o capítulo "Limpeza e conservação".

NOTA

- ▶ Esvazie regularmente o recipiente de recolha de gotas 12 ou, o mais tardar, quando o flutuador vermelho for visível no entalhe 13 da grelha apara gotas 11.

Preparação de cappuccino

AVISO

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

O vapor quente ou salpicos quentes causam ferimentos!

- ▶ Utilize o regulador de vapor 7 sempre lentamente.

- 1) Encha um terço de um recipiente próprio (de preferência em aço inoxidável) com leite frio.
- 2) Certifique-se de que o regulador de vapor 7 se encontra fechado (rode-o no sentido do " - ", até ao encosto).
- 3) Desloque o espumador de leite 10 para o lado. Segure-o apenas pela pega 8.

- 4) Pressione o botão "Vapor"  4 para baixo. Aguarde até que a luz de controlo de aquecimento verde 5 acenda.
- 5) Coloque um recipiente vazio debaixo do espumador de leite 10. Rode lentamente o regulador de vapor 7 no sentido do " + ". O bocal expela água condensada/salpicos. Deste modo, o bocal e o circuito de água no interior do aparelho são limpos.
- 6) Aguarde 15 segundos e rode depois o regulador de vapor 7 no sentido do " - ", até não sair mais vapor do bocal. Despeje a água do recipiente.
- 7) Segure agora o recipiente para medir a temperatura do leite e introduza o bocal do espumador de leite 10 ligeiramente no leite, mantendo o recipiente um pouco inclinado.
- 8) Rode lentamente o regulador de vapor 7 no sentido do " + ".
- 9) Movimente o recipiente de forma circular e mantenha a ponta do bocal debaixo da superfície do leite a pouca profundidade: suficientemente profundo para que o leite não salpique em todas as direções e suficientemente alto para produzir uma espuma espessa. Se o fizer corretamente, ouvir-se-á um zunido grave.
- 10) Caso a espuma do leite suba, introduza um pouco mais o bocal para criar a próxima "camada" e evitar queimar a espuma.
- 11) Por fim, mergulhe o bocal completamente e feche um pouco o regulador de vapor 7, de modo a aquecer o leite. Mantenha o recipiente ligeiramente na diagonal, de modo que o leite faça movimentos circulares enquanto o mistura com o bocal.
- 12) Caso a espuma do leite apresente a consistência e temperatura pretendidas, rode o regulador de vapor 7 (rodar na direção do " - ", até ao batente).
- 13) Só então poderá retirar o bocal do leite.
- 14) Pressione o botão "Vapor"  4.

NOTA

- Para a preparação de cappuccino utilize sempre chávenas maiores do que as utilizadas para expresso, uma vez que ainda é adicionado leite com espuma.

- 15) Para a preparação do cappuccino proceda do mesmo modo que para a preparação de expresso (ver capítulo "Preparação de Expresso"/o aquecimento já não é necessário). Deixe passar a água pelo aparelho, no entanto, aprox. o dobro do tempo do que para um expresso (aprox. 40 ml).
- 16) Desligue o aparelho com o interruptor Ligar/desligar 1.

NOTA

- ▶ O aparelho desliga-se automaticamente depois de 30 minutos, caso não seja pressionado qualquer botão.

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

NOTA

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

Dicas para a espuma do leite

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

Limpeza e conservação



AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

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

Limpeza do espumador de leite

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS

■ Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, agressivos ou químicos para a limpeza do aparelho. Estes danificam a superfície do aparelho.

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

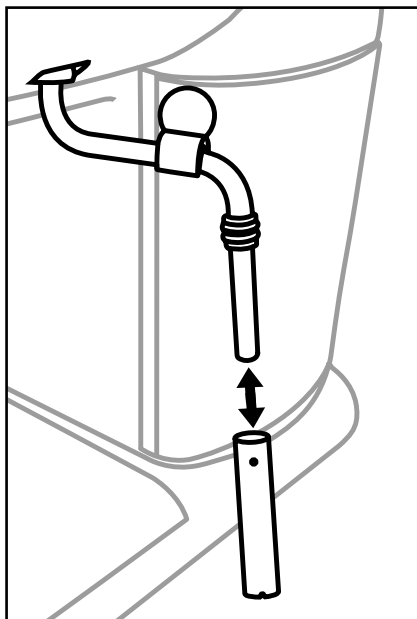


Figura 1

Limpar o jato de água quente

Limpe o jato de água quente 14 após cada utilização:

- 1) Depois de ter preparado o expresso/cappuccino e retirado o suporte do filtro 17, limpe toda a área do jato de água quente 14 com um pano húmido, de modo que todos os resíduos de pó sejam removidos.
- 2) Volte a colocar o suporte do filtro 17 sem os filtros de café 18 19 montados.
- 3) Coloque depois uma chávena vazia por baixo do suporte do filtro 17 e pressione o botão "Expresso"  3 para baixo, para que este encaixe. A água sai do jato de água quente 14 e elimina os restos do pó de café.
- 4) Após aprox. 20 segundos, pressione novamente o botão "Expresso"  3 e desligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar 1.
- 5) Retire novamente o suporte do filtro 17.

Limpar acessórios

- 1) Lave o suporte do filtro 17, os dois filtros de café 18 19, o depósito de água 9, a colher de medição 20 e a grelha apara gotas 11 em água quente.

NOTA

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

- 2) Seque todas as peças.
- 3) O recipiente de recolha de gotas 12 pode ser lavado na máquina de lavar loiça. No entanto, antes de colocar o recipiente de recolha de gotas 12 na máquina de lavar a loiça, retire o flutuador vermelho:
 - Para tal, retire o retentor encaixado lateralmente nas duas barras de retenção do flutuador.
 - Retire o flutuador das barras de retenção.
 - Limpe o flutuador e o retentor em água quente.
 - Depois de lavar o recipiente de recolha de gotas 12, coloque o flutuador novamente sobre as barras de retenção e encaixe o retentor.

Limpar o aparelho

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

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

Descalcificação do aparelho

Descalcifique o aparelho regularmente. Depois de aprox. 1 - 2 meses (com preparação de aprox. 4 cafés por dia), o aparelho deve ser descalcificado. Este valor pode divergir em função do grau de dureza da água na sua região.

Utilize um produto anticalcário convencional para descalcificar máquinas de café expresso. Proceda tal como descrito no manual de instruções do produto anticalcário.

Caso não tenha um produto anticalcário, pode descalcificar com ácido cítrico do seguinte modo:

- 1) Encha o depósito de água **9** até à marcação Max.
- 2) Dissolva 2 colheres (aprox. 30 gramas) de sumo de limão (disponível em drogarías) na água.
- 3) Coloque o depósito de água **9** dentro do aparelho.
- 4) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar **1**. O regulador de vapor **7** está fechado.
- 5) Coloque o suporte do filtro **17**, sem filtro de café **18** **19**, no aparelho e coloque uma chávena debaixo do suporte do filtro **17**.
- 6) Assim que a luz de controlo de aquecimento verde **5** acender, pressione o botão "Expresso"  **3** para baixo, para que este encaixe.
- 7) Deixe passar pelo aparelho aprox. 2 chávenas (aprox. 250 ml) de água e pare depois o processo, pressionando novamente o botão "Expresso"  **3**.
- 8) Coloque um recipiente debaixo do espumador de leite **10**.
- 9) Pressione o botão "Vapor"  **4** para baixo, para que este encaixe e aguarde até que a luz de controlo de aquecimento verde **5** acenda. Rode lentamente o regulador de vapor **7** para "+" ". Deixe o aparelho produzir vapor durante aprox. 2 minutos.
- 10) Depois de 2 minutos, feche o regulador de vapor **7**, pressione novamente o botão "Vapor"  **4**, para que deixe de ser produzido vapor.
- 11) Deixe o produto anticalcário atuar durante aprox. 15 minutos.
- 12) Repita os passos 6 a 11 três vezes.
- 13) De seguida, pressione o botão "Expresso"  **3** para baixo, para que encaixe e deixe a água correr até que o depósito de água **9** esteja vazio.
- 14) Passe o depósito de água **9** por água limpa e encha-o com água limpa até à marcação Max.
- 15) Pressione o botão "Expresso"  **3** para baixo, para que encaixe, assim que a luz de controlo de aquecimento verde **5** estiver acesa.
- 16) Deixe a água passar.
- 17) Repita os passos 14 a 16 três vezes.
- 18) Encha novamente o depósito de água **9** com água.

- 19) Pressione o botão "Vapor"  4, para que encaixe.
- 20) Coloque um recipiente por baixo do batedor de leite 10 e rode lentamente o regulador de vapor 7 para " + ", logo que a luz de controlo de aquecimento verde 5 acenda.
- 21) Após aprox. 1 minuto, feche o regulador de vapor 7 (rodar, até ao batente, no sentido " - "), pressione novamente no botão "Vapor"  4 e desligue o aparelho.

NOTA

- O aparelho desliga-se automaticamente depois de 30 minutos, caso não seja pressionado qualquer botão.

Eliminação de erros

Avaria	Causa	Solução
O café deixa de sair.	• O café em pó está demasiado húmido e/ou demasiado comprimido.	• Preparar novamente o expresso, sem comprimir tanto o café em pó ou substituí-lo totalmente.
	• Sem água no depósito de água 9.	• Encher o depósito de água 9 com água.
	• Os orifícios das aberturas do suporte do filtro estão obstruídos.	• Limpar o suporte do filtro 17.
O café salpica por fora dos rebordos do suporte do filtro 17 em vez de sair pelos orifícios.	• O suporte do filtro 17 não foi corretamente colocado.	• Colocar corretamente o suporte do filtro 17.
	• Os orifícios do suporte do filtro estão obstruídos.	• Limpar o suporte do filtro 17.
	• Encontram-se resíduos de café em pó no rebordo do suporte do filtro 17.	• Limpar o rebordo do suporte do filtro 17 de resíduos de café em pó.

Avaria	Causa	Solução
O café está frio.	• O aparelho não foi preaquecido.	• Preaquecer o aparelho.
	• A luz de controlo de aquecimento verde 5 ainda não se acendeu.	• Aguarde até que a luz de controlo de aquecimento verde 5 se acenda.
	• As chávenas não foram escaudadas.	• Escaldar as chávenas.
Funcionamento ruidoso da bomba.	• O depósito de água 9 está vazio.	• Encher o depósito de água 9 com água.
A espuma está demasiado clara (o café sai rapidamente do suporte do filtro 17)	• Quantidade insuficiente de café em pó.	• Utilizar mais café em pó.
	• A moagem do café em pó é demasiado grossa.	• Utilizar apenas café em pó especialmente concebido para expresso.
A espuma está demasiado escura (o café sai lentamente do suporte do filtro 17)	• Quantidade excessiva de café em pó.	• Utilizar menos café em pó.
	• A moagem do café está demasiado fina ou húmida.	• Utilizar apenas café em pó especialmente concebido para expresso.
	• O filtro está obstruído.	• Limpar o filtro.
O leite não cria espuma.	• O leite não está suficientemente frio.	• Utilize leite do frigorífico.
	• O espumador de leite 10 está sujo.	• Limpe o espumador de leite 10 .

Eliminação

Eliminação do aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.

Este produto está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU-REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos).

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 296789

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

11 / 2017 · Ident.-No.: SEM1100B3-092017-1

IAN 296789