



ESPRESSOMASCHINE SEMB 1100 B1

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

(IT) (CH)

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

Istruzioni per l'uso

(FR) (CH)

MACHINE À EXPRESSO

Mode d'emploi

IAN 483345_2410



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.

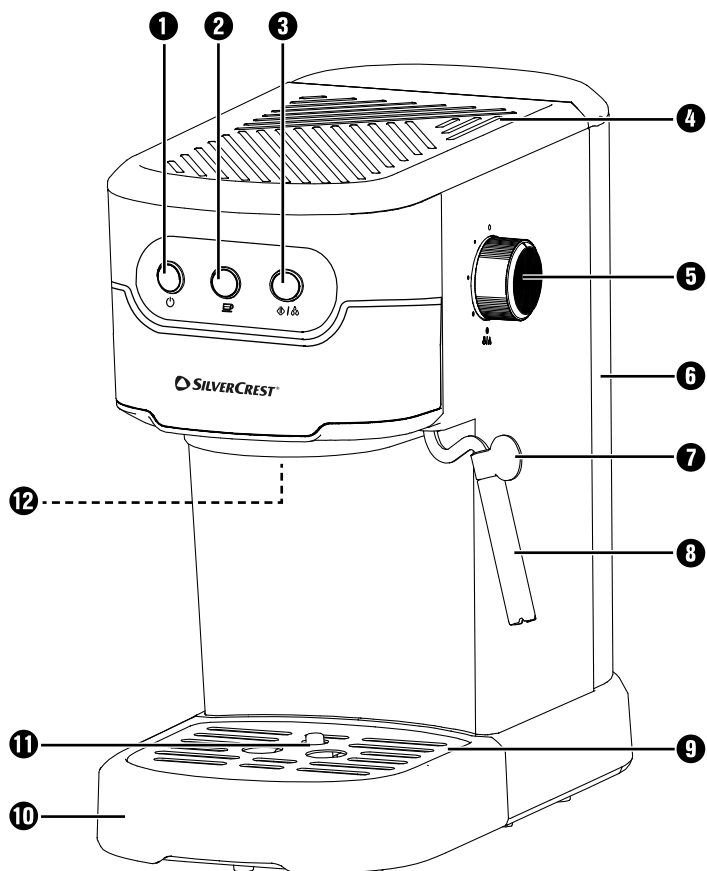
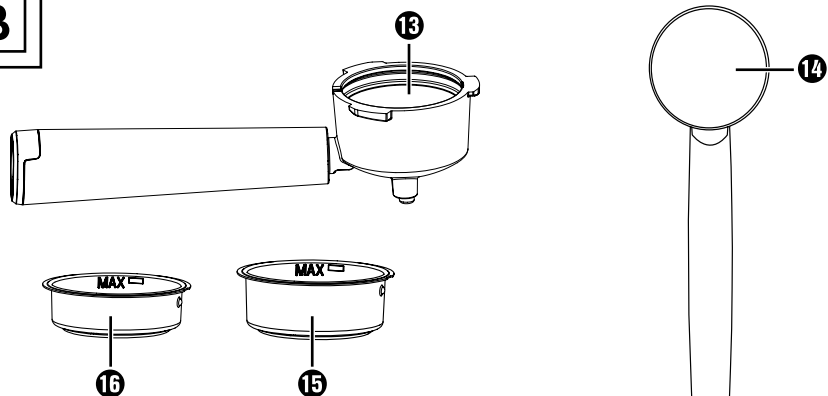
FR CH

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

IT CH

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	19
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	37

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Verwendete Warnhinweise und Symbole	2
Sicherheitshinweise	3
Lieferumfang	5
Gerätebeschreibung	5
Gerät aufstellen	6
Erste Inbetriebnahme	6
Bedienung	7
Aufheizen vor dem Gebrauch	7
Espresso zubereiten	8
Milch aufschäumen/Cappuccino zubereiten	9
Tipps für den perfekten Espresso	10
Tipps für den Milchschaum	11
Heißes Wasser beziehen	11
Reinigen und Pflegen	11
Milchaufschäumdüse reinigen	11
Heißwasserauslass reinigen	12
Zubehörteile reinigen	12
Gerät reinigen	12
Gerät entkalken	13
Aufbewahrung	13
Fehlerbehebung	14
Entsorgung	15
Gerät entsorgen	15
Verpackung entsorgen	15
Technische Daten	16
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	16
Service	17
Importeur	17

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

Sicherheitshinweise

WARNUNG!

- 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.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
-  **WARNUNG!** Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
-  Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verbrennungsgefahr! Einige Teile werden während der Benutzung sehr heiß!
- Bei der Benutzung des Gerätes entstehen heiße Dampfschwaden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verbrühen! Halten Sie ausreichenden Abstand zum Dampf.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an.
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung laufen.
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Fehlanwendungen können zu Verletzungen führen.

! ACHTUNG!

- 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 Fernwirsksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen Temperaturen unter oder um 0°C herrschen. Bei Gefrieren des Wassers in den Leitungen oder im Wassertank kann das Gerät beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Freien. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.
- Erzeugen Sie keinen Dampf, wenn sich Entkalkungslösung im Wassertank befindet!
- Das Gerät darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

i 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 (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ EIN/AUS-Schalter  mit integrierter Bereitschaftsleuchte
- ❷ Taste „Espresso“  mit Kontrollleuchte
- ❸ Taste „Dampf“  mit Kontrollleuchte
- ❹ Stellfläche
- ❺ Dampfgregler 
- ❻ Wassertank
- ❼ Griff der Milchaufschäumdüse
- ❽ Milchaufschäumdüse
- ❾ Abtropfgitter
- ❿ Abtropfschale
- ⓫ Wasserstandsanzeige
- ⓬ Heißwasserauslass

Abbildung B:

- Ⓜ Siebträger
- Ⓨ Kaffeelöffel mit Stopfer
- Ⓩ großer Siebeinsatz (für 2 Tassen)
- ⓐ kleiner Siebeinsatz (für 1 Tasse)

Gerät aufstellen

- 1) Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung, entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien vom Gerät.
- 2)  Entnehmen Sie den Wassertank **6** und entfernen Sie die Transportsicherung.
- 3) Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 4) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- 5) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum.
- 6) Setzen Sie das Abtropfgitter **9** so ein, dass die Wasserstandsanzeige **11** durch die Aussparung im Abtropfgitter **9** ragen kann.

Erste Inbetriebnahme

- 1) Klappen Sie den Deckel vom Wassertank **6** auf und nehmen Sie den Wassertank **6** am Griff nach oben heraus. Füllen Sie den Wassertank **6** mit kaltem Wasser: Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein. Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein. Alternativ können Sie den Deckel des Wassertanks **6** aufklappen und den Wassertank **6** füllen, wenn er sich noch im Gerät befindet. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser auf die Netzanschlussleitung tropft.
- 2) Setzen Sie den Wassertank **6** wieder in das Gerät ein bzw. klappen Sie den Deckel wieder zu.

- 3) Setzen Sie den Siebträger **13** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung **6**, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass **12** befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **13** nach vorne weist (Markierung **11**).
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 5) Stellen Sie ein geeignetes Gefäß, z. B. eine große Tasse, unter den Heißwasserauslass **12**. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **5** auf der Position „O“ steht.
- 6) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **1**  an. Die Bereitschaftsleuchte blinkt und das Gerät beginnt aufzuheizen.

Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:

- 1) Sobald die integrierte Bereitschaftsleuchte des EIN/AUS-Schalters **1**  durchgehend leuchtet, ist die Aufheizphase beendet. Drücken Sie die Taste „Espresso“  **2** und lassen Sie Wasser durch das Gerät laufen. Wiederholen Sie diesen Schritt 4–5 Mal, bis etwa 100 ml durchgelaufen sind. Lesen Sie hierzu auch das Kapitel „**Bedienung**“.
- 2) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **3** und warten Sie, bis sie nicht mehr blinkt und durchgehend leuchtet. Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen, indem Sie den Dampfgregler langsam gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen. Lesen Sie hierzu auch das Kapitel „**Bedienung**“.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Hinweis

- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es sein, dass die Kontrollleuchte nach Betätigen der Taste „Espresso“  **2** blinkt. Das ist normal. In diesem Fall drücken Sie die Taste „Espresso“  **2**. Die Kontrollleuchte hört auf zu blinken.

Bedienung

Aufheizen vor dem Gebrauch

Um einen guten Espresso zuzubereiten, ist es wichtig, dass die Espressomaschine vorher gut vorgeheizt wird.

Heizen Sie das Gerät vor jeder Benutzung folgendermaßen auf:

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **6**.
- 2) Legen Sie den großen **15** oder den kleinen Siebeinsatz **16** in den Siebträger **13**:
 - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **15** oder kleinen Siebeinsatz **16** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **13** liegt (siehe Abbildung 1).

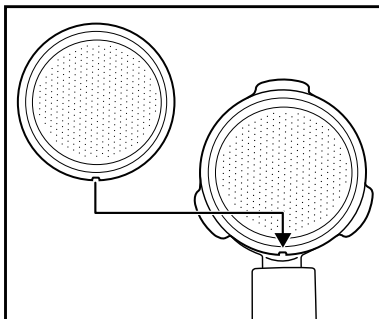


Abb. 1

- Drehen Sie dann den großen **15** oder kleinen Siebeinsatz **16** etwas, so dass dieser nicht mehr herausfallen kann (siehe Abbildung 2).

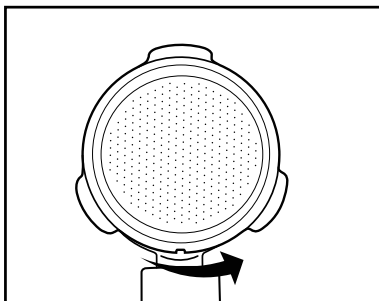


Abb. 2

i Hinweis

- Entfernen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **15/16** erst, wenn er sich abgekühlt hat! Um die Siebeinsätze **15/16** wieder aus dem Siebträger **13** herauszunehmen, drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **15/16** so weit, bis sich die Einkerbung am Siebeinsatz **15/16** über der Einkerbung am Siebträger **13** befindet. Sie können den Siebeinsatz **15/16** nun herausnehmen.
- 3) Setzen Sie den Siebträger **13** (ohne Kaffee) in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung **1**, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass **12** befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **13** nach vorne weist (Markierung **1**).
- 4) Stellen Sie die Tasse/n unter den Siebträger **13**.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler auf der Position „O“ steht.
- 6) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **1**  an. Die Bereitschaftsleuchte blinkt und das Gerät beginnt aufzuheizen.
- 7) Sobald die Bereitschaftsleuchte durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **2**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **6** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **2** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 8) Warten Sie ggf., bis die Bereitschaftsleuchte wieder dauerhaft leuchtet.

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

i Hinweis

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

Espresso zubereiten

i Hinweis

- Stellen Sie immer sicher, dass der Siebeinsatz **15/16** sauber und von espressopulverresten befreit ist.

- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie den kleinen Siebeinsatz **16** in den Siebträger **13** ein.
Um zwei espressi zuzubereiten, setzen Sie den großen Siebeinsatz **15** in den Siebträger **13** ein.
- 2) Füllen Sie den kleinen Siebeinsatz **16** bis zur Max-Markierung mit espressopulver. Dies entspricht ca. 7 g Pulver oder einem gestrichenem Kaffeelöffel **14**.
Oder...
Füllen Sie den großen Siebeinsatz **15** bis zur Max-Markierung mit espressopulver. Das entspricht ca. 7 g + 7 g Pulver oder zwei gestrichenen Kaffeelöffeln **14**.
- 3) Verdichten Sie das espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Kaffeelöffel **14**. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres espressopulver nach, so dass der Siebeinsatz **15/16** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das espressopulver danach erneut.

i Hinweis

- Das Verdichten des espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines espressos. Wird das espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der espresso langsam durch und es gibt mehr crema. Ist das espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der espresso schnell durch, es entsteht nur wenig crema.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **13** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung **T** am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **13** nach vorne weist (Markierung **T**).

- 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 **4** abstellen.
- 6) Für eine Tasse Espresso drücken Sie die Taste „Espresso“ **2** einmal, für 2 Tassen drücken Sie die Taste „Espresso“ **2** zweimal hintereinander. Die Kontrollleuchte blinkt schnell. Der Espresso läuft in die Tasse(n). Das Gerät stoppt die Espresso-ausgabe automatisch.

i Hinweis

- Für eine Tasse Espresso läuft der Kaffee ca. 15 Sekunden lang, für 2 Tassen ca. 25 Sekunden. Sie können die Espressoausgabe auch manuell stoppen, indem Sie die Taste „Espresso“ **2** wieder drücken.

Sie können den Espresso nun trinken.

⚠ WARNUNG!

Entnehmen Sie niemals den Siebträger **13 während der Espresso-ausgabe!**

- Die entstehenden Spritzer des heißen espressos führen zu Verletzungen! Warten Sie, bis die Kaffeeausgabe beendet ist, bevor Sie den Siebträger **13** entfernen.
- 7) Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden möchten, schalten Sie es aus, indem Sie den EIN/AUS-Schalter **1**  drücken.
 - 8) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das espressopulver aus dem Siebeinsatz **15/16**. Entnehmen Sie den Siebträger **13** aus dem Gerät. Entleeren Sie nun den Siebeinsatz **15/16**, indem Sie den Siebträger **13** umdrehen und das espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.
 - 9) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Hinweis

- Wenn die Tasten „Espresso“  **2** oder „Dampf“  **3** für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Reinigen Sie den Siebträger **13** und Heißwasserauslass **12** unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.

Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale **10**, spätestens jedoch, wenn die Wasserstandsanzeige **11** in der Aussparung des Abtropfgitters **9** zu sehen ist.

Milch aufschäumen/ 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 **5** immer langsam.

- 1) Bereiten Sie immer zuerst den Espresso vor. Für einen Cappuccino gehen Sie vor, wie für die Zubereitung von 2 Tassen Espresso beschrieben. Falls Sie mehr als eine Tasse Cappuccino zubereiten wollen, bereiten Sie zuerst alle Espressi zu und schäumen Sie im Anschluss die Milch für alle Cappuccini auf.

Hinweis

- Benutzen Sie zur Zubereitung von Cappuccino immer größere Tassen als für Espresso, da noch aufgeschäumte Milch hinzugefügt wird.
- 2) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch. Für jede Tasse Cappuccino sind 100 ml kalte Milch optimal. Bedenken Sie bei der Wahl des Aufschäumbehälters, dass die Milch beim Aufschäumen auf das doppelte Volumen ansteigen kann. Stellen Sie sicher, dass der Behälter hoch genug ist.

- 3) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **5** zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „O“ drehen).
- 4) Schieben Sie die Milchaufschäumdüse **8** zur Seite heraus. Fassen Sie sie dabei nur am Griff **7** an.
- 5) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **3**. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte durchgehend leuchtet.
- 6) Halten Sie ein leeres Gefäß unter die Milchaufschäumdüse **8**. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **5** in Richtung „“ . Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So werden die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt. Anschließend beginnt Dampf aus der Düse auszutreten.
- 7) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfgregler **5** in Richtung „O“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
- 8) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchttemperatur zu fühlen und führen Sie die Milchaufschäumdüse **8** leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 9) Drehen Sie **langsam** den Dampfgregler **5** in Richtung „“ .
- 10) 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.
- 11) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 12) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfgregler **5** 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.

- 13) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregler **5** zu (bis zum Anschlag in Richtung „O“ drehen).
- 14) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.

i Hinweis

- Die Kontrollleuchte der Taste „Espresso“  **2** blinkt ggf. schnell, wenn Sie die Taste „Espresso“  **2** direkt nach der Herstellung von Milchschaum drücken. Dies bedeutet, dass das Gerät für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu stark aufgeheizt ist. Lassen Sie das Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen.
- Alternativ können Sie mit der Funktion „Heißes Wasser beziehen“ das Gerät schneller abkühlen lassen.

- 15) Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden wollen, stellen Sie es am EIN/AUS-Schalter **1**  aus.

i Hinweis

Wenn die Tasten „Espresso“  **2** oder „Dampf“  **3** für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

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

i Hinweis

- Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse **8** unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.

Tipps für den perfekten Espresso

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

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

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

- Wenn die Crema besonders hell ist, wenig Konsistenz hat und sich schnell auflöst, ist der Espresso zu schnell durchgelaufen, man spricht in diesem Fall von Unterextraktion. Der Espresso schmeckt sauer und wässrig, und das Aroma kommt nicht zur Geltung. Das liegt meistens an einer zu kleinen Menge Kaffeepulver, das eventuell auch zu grob gemahlen ist oder nicht fest genug gepresst wurde.
- Wenn die Crema sehr dunkel ist und in der Mitte mit hellen Flecken durchsetzt ist oder ein Loch hat, ist der Kaffee zu lange durchgelaufen. Man spricht von Überextraktion. Der Espresso schmeckt bitter. Die Ursache ist meistens ein zu fein gemahlener Kaffeepulver oder eine zu große Kaffeepulvermenge. Trifft beides nicht zu, ist das Kaffeepulver zu fest gepresst worden.
- Verwenden Sie nur Kaffeepulver für Espresso: Es ist in der Regel feiner gemahlen und außerdem stärker geröstet. Idealerweise nehmen Sie für eine Tasse Espresso ca. 7 g Kaffeepulver. Überfüllen Sie das Sieb nicht. Verdichten Sie das Kaffeepulver im Sieb mit dem Stopfer des Kaffeelöffels **14**, ohne das Kaffeepulver zu einer zu kompakten Masse zu pressen.

- Probieren Sie aus, bis Sie das optimale Gleichgewicht aller Faktoren für Sie gefunden haben.

Tipps für den Milchschaum

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

Heißes Wasser beziehen

Sie können mit Hilfe der Milchaufschäumdüse **8** auch heißes Wasser beziehen, um z. B. einen Kaffee zu verdünnen (Café Americano) oder Tee zuzubereiten.

- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse **8**.
- 2) Drücken Sie zweimal die Taste „Dampf“  **3**. Die Pumpe beginnt zu arbeiten.
- 3) Drehen Sie den Dampfgregler **5** mindestens bis zur Hälfte Richtung „“. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse **8** aus.
- 4) Drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **3** oder die Taste „Espresso“  **2**, um den Heißwasserbezug zu stoppen.

Hinweis

- Wenn Sie keine Taste drücken, stoppt die Heißwasserausgabe nach ca. 60 Sekunden automatisch.
- 5) Drehen Sie den Dampfgregler **5** zu (bis zum Anschlag in Richtung „**O**“ drehen).

Hinweis

- Sie können diese Funktion auch nutzen, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen, z. B. wenn Sie direkt nach dem Milchaufschäumen einen Espresso zubereiten wollen. In diesem Fall lassen Sie das Wasser mindestens 15 Sekunden durchfließen.

Reinigen und Pflegen

GEFAHR!

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG!

Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!

Milchaufschäumdüse reinigen

- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Milchaufschäumdüse **8**.
- 2) Drehen Sie den Dampfgregler **5** direkt nach dem Gebrauch auf „“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
- 3) Drehen Sie den Dampfgregler **5** zu (bis zum Anschlag in Richtung „**O**“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

- 4) Lassen Sie die Milchaufschäumdüse **8** abkühlen.
- 5) Ziehen Sie die Hülle der Milchaufschäumdüse **8** ab (siehe Abbildung 3) und reinigen Sie diese sorgfältig im warmen Wasser und etwas Spülmittel. Nutzen Sie ggf. eine kleine Bürste, um auch die Innenseite der Hülle zu reinigen. Spülen Sie die Hülle danach mit klarem Wasser ab.
- 6) Wischen Sie das Rohr, welches 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 dem Rohr befinden.
- 7) Schieben Sie die Hülle wieder auf das Rohr (siehe Abbildung 3).
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger **13** und drücken Sie die Taste „Espresso“  **2**. Wasser tritt aus dem Heißwasserauslass **12** aus und spült letzte Kaffeepulverreste heraus.
- 4) Wenn kein Wasser mehr aus dem Heißwasserauslass **12** fließt, schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **1**  aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger **13** wieder ab.

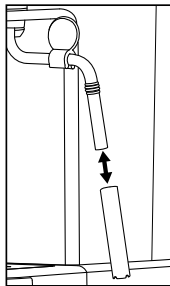


Abb. 3

Heißwasserauslass reinigen

Reinigen Sie den Heißwasserauslass **12** nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger **13** abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche des Heißwasserauslasses **12** mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Kaffeepulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **13** ohne eingesetzten Siebeinsatz **15/16** wieder ein.

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **13**, die beiden Siebeinsätze **15/16**, den Wassertank **6**, den Kaffeelöffel **14**, das Abtropfgitter **9** und die Abtropfschale **10** in warmen Wasser.

Hinweis

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

- 2) Trocknen Sie alle Teile.

Hinweis

-  Die beiden Siebeinsätze **15/16**, der Kaffeelöffel **14** und die Abtropfschale **10** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls etwas Spülmittel auf das Tuch.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.

Gerät entkalken

① ACHTUNG!

Erzeugen Sie keinen Dampf, wenn sich Entkalkungslösung im Wassertank ⑥ befindet!

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Nach ca. 3 Monaten sollte das Gerät entkalkt werden.

Je nach Härtegrad des Wassers in Ihrer Region kann dieser Wert abweichen.

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

- 1) Geben Sie handelsüblichen, flüssigen Entkalker für Espressomaschinen in den Wassertank ⑥. Das Verhältnis Wasser/Entkalker beträgt üblicherweise 4:1. Richten Sie sich für die genaue Menge nach den Herstellerangaben. Sie können statt Entkalker auch reine Zitronensäure (im Drogeriemarkt erhältlich) im Verhältnis 3:100 verwenden (3 Teile Zitronensäure zu 100 Teilen Wasser).
- 2) Füllen Sie den Wassertank ⑥ bis zur Max-Markierung mit Wasser und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
- 3) Setzen Sie den Siebträger ⑬ ohne Siebeinsatz ⑮/⑯ in das Gerät ein.
- 4) Stellen Sie ein Gefäß, das mindestens 1,2 l fasst, unter die Siebträger-Öffnungen. Sie können die Abtropfschale ⑩ entfernen, um Platz für das Gefäß zu schaffen.
- 5) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ①  ein. Der Dampfgregler ⑤ ist zugelehrt.
- 6) Wenn die Bereitschaftsleuchte durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  ②, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank ⑥ zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  ② noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 7) Warten Sie ggf., bis die Bereitschaftsleuchte wieder dauerhaft leuchtet.
- 8) Sobald die Bereitschaftsleuchte durchgehend leuchtet, drücken Sie zweimal die Taste „Espresso“  ②. Lassen Sie die Entkalkungslösung durchlaufen, bis die Pumpe automatisch stoppt.

- 9) Nach ca. 5 Sekunden drücken Sie die Taste „Dampf“  ③ und warten Sie, bis die Kontrollleuchte dauerhaft leuchtet.
- 10) Drehen Sie den Dampfgregler ⑤ auf die Position  und lassen Sie Dampf für ca. 2 Minuten austreten. Drehen Sie den Dampfgregler ⑤ anschließend wieder auf „0“.
- 11) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ①  aus und lassen Sie die Entkalkungslösung mindestens 15 Minuten einwirken.
- 12) Schalten Sie das Gerät wieder ein und wiederholen Sie die Schritte 6 bis 10 noch dreimal. Entleeren Sie den Wassertank ⑥ beim letzten Mal vollständig, indem Sie mehrmals die Taste „Espresso“  ② drücken. Schütten Sie die verbrauchte Entkalkerlösung vorsichtig weg.
- 13) Spülen Sie den Wassertank ⑥ mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 14) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 10 noch dreimal, bis das gesamte Wasser aufgebraucht ist. Kippen Sie dieses Wasser vorsichtig weg.
- 15) Schalten Sie das Gerät anschließend aus.
- 16) Reinigen Sie das Gerät nach der Entkalkung mit einem feuchten Tuch, um mögliche Spritzer der Entkalkungslösung zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.

Aufbewahrung

- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen wollen, entleeren Sie die internen Leitungen, indem Sie ca. 2 Minuten lang Dampf ablassen.
- Lassen Sie das gereinigte Gerät vor dem Verstauen abkühlen.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Lösung
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	• Das espressopulver ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das espressopulver jedoch nicht so fest verdichten oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank 6 .	• Wasser in den Wassertank 6 füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 13 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 13 anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger 13 wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger 13 richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 13 reinigen.
	• Es befinden sich espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers 13 .	• Rand des Siebträgers 13 von espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Kein Wasser im Wassertank 6 .	• Wasser in den Wassertank 6 füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger 13).	• 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 13).	• Zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	• Der Siebeinsatz 15/16 ist verstopft.	• Siebeinsatz 15/16 reinigen.

Störung	Ursache	Lösung
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Die Milchaufschäumdüse 8 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse 8 .
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte der Taste „Espresso“ 2 blinkt.	• Die Pumpe stoppt nach ca. 3 Minuten Betrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich an unseren Service.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt,

dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter 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 Servicenerkennung 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 (IAN) 483345_2410 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 483345_2410 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 483345_2410

Importeur

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

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

Table des matières

Introduction	20
Usage conforme	20
Avertissements et symboles utilisés	20
Consignes de sécurité	21
Matériels fournis	23
Description de l'appareil	23
Mise en place de l'appareil	24
Première mise en service	24
Utilisation	25
Préchauffer avant utilisation	25
Préparation d'un expresso	26
Faire mousser le lait/Préparation d'un cappuccino	27
Conseils pour un expresso parfait	28
Conseils pour la mousse de lait	29
Prélever de l'eau chaude	29
Nettoyage et entretien	29
Nettoyage du mousser à lait	30
Nettoyage de la sortie d'eau chaude	30
Nettoyage des accessoires	30
Nettoyage de l'appareil	31
Détartrage de l'appareil	31
Rangement	32
Dépannage	32
Recyclage	33
Recyclage de l'appareil	33
Recyclage de l'emballage	33
Caractéristiques techniques	34
Garantie de Kompernass Handels GmbH	34
Service après-vente	35
Importateur	35

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.

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.

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « DANGER » désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
---	--

	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « PRUDENCE » annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « ATTENTION » annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Lire le mode d'emploi.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT !

- 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.
-  **AVERTISSEMENT !** Risque d'étouffement ! Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets. Il y a un risque d'étouffement.
- 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.
- Suite à l'utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.
- Aucun liquide ne doit couler sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination.
Les utilisations erronées risquent d'entraîner des blessures.

! ATTENTION !

- 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.
- Ne générez pas de vapeur lorsque la solution de détartrage se trouve dans le réservoir à eau !
- La machine à espresso ne doit pas être placée dans un placard pendant l'utilisation.

Matériels fournis

L'appareil est équipé en série des composants suivants :

- Machine à espresso
- Porte-filtre
- Grand filtre espresso
- Petit filtre espresso
- Mesurette avec tasseur
- 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 (voir le chapitre **Service après-vente**).

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT  avec voyant de veille intégré
- ❷ Touche « Espresso »  avec voyant lumineux
- ❸ Touche « Vapeur »  /  avec voyant lumineux
- ❹ Surface de dépose
- ❺ Régulateur de vapeur  / 
- ❻ Réservoir à eau
- ❼ Poignée
- ❽ Mousseur à lait
- ❾ Grille égouttoir
- ❿ Bac collecteur de gouttes
- ⓫ Flotteur
- ⓬ Sortie d'eau chaude

Figure B :

- Ⓜ Porte-filtre
- Ⓨ Mesurette avec tasseur
- Ⓩ Grand filtre espresso (pour 2 tasses)
- ⓐ Petit filtre espresso (pour 1 tasse)

Mise en place de l'appareil

- 1) Sortez l'appareil de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels films protecteurs de l'appareil.
- 2)  Sortez le réservoir à eau ⑥ et retirez la sécurité de transport.
- 3) Nettoyez toutes les pièces amovibles comme indiqué au chapitre « **Nettoyage et entretien** ».
- 4) Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de mettre l'appareil en service.
- 5) Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
Veillez à ce que la prise secteur soit accessible.
Maintenez un écart d'au moins 10 cm autour de l'appareil.
- 6) Placez la grille égouttoir ⑨ de manière à ce que le flotteur ⑪ puisse saillir par l'encoche dans la grille égouttoir ⑨.
- 3) Placez le porte-filtre ⑬ dans l'appareil en l'insérant sur l'appareil au niveau du repère ① situé sur le côté, à côté de la sortie d'eau chaude ⑫, puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre ⑬ pointe vers l'avant (repère ①).
- 4) Branchez la fiche secteur sur une prise secteur.
- 5) Placez un récipient approprié, par exemple une grande tasse, sous la sortie d'eau chaude ⑫. Veillez à ce que le régulateur de vapeur ⑤ soit en position « O ».
- 6) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ① .

Le voyant de veille clignote et l'appareil commence à chauffer.

Avant la première utilisation, procédez de la manière suivante, afin de nettoyer les conduites internes :

- 1) Dès que le voyant de veille intégré de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ①  est allumé en continu, la phase de chauffage est terminée. Appuyez sur la touche « Espresso »  ② et laissez couler l'eau à travers l'appareil. Répétez cette étape 4 à 5 fois, jusqu'à ce qu'environ 100 ml soient passés. Lisez également le chapitre « **Utilisation** ».
- 2) Appuyez sur la touche « Vapeur »  ③ et attendez qu'elle cesse de clignoter et reste allumée en continu. Laissez la vapeur se produire pendant environ 30 secondes en tournant lentement le bouton de réglage de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lisez également le chapitre « **Utilisation** ».

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Première mise en service

- 1) Soulevez le couvercle du réservoir à eau ⑥ et sortez le réservoir à eau ⑥ par le haut en le tenant par la poignée. Remplissez le réservoir à eau ⑥ d'eau froide :
Ajoutez de l'eau au moins jusqu'au repère Min.
Ne remplissez jamais plus d'eau que le repère Max.
Vous pouvez également ouvrir le couvercle du réservoir à eau ⑥ et remplir le réservoir à eau ⑥ lorsqu'il se trouve encore dans l'appareil. Veillez à ce que de l'eau ne goutte pas sur le cordon d'alimentation.
- 2) Placez à nouveau le réservoir à eau ⑥ dans l'appareil et refermez le couvercle.

Remarque :

- Lors de la première mise en service, il se peut que le voyant lumineux clignote après avoir appuyé sur la touche « Espresso »  ②. C'est tout à fait normal. Appuyez dans ce cas sur la touche « Espresso »  ②. Le voyant lumineux s'arrête de clignoter.

Utilisation

Préchauffer avant utilisation

Pour préparer un bon expresso, il est important de bien préchauffer la machine à expresso au préalable.

Avant chaque utilisation, chauffez l'appareil de la manière suivante :

- 1) Remplissez d'eau le réservoir à eau ⑥.
- 2) Placez le grand filtre ⑮ ou le petit filtre expresso ⑯ dans le porte-filtre ⑬.
 - Veillez à ce que la petite encoche sur le grand filtre à espresso ⑮ ou sur le petit filtre à espresso ⑯ soit placée lors du positionnement au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre ⑬ (voir figure 1).

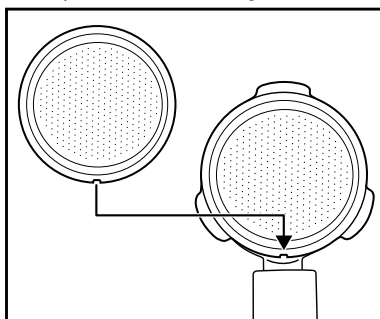


Fig. 1

- Tournez ensuite légèrement le grand filtre à espresso ⑮ ou le petit filtre à espresso ⑯ de manière à ce qu'il ne puisse plus tomber (voir figure 2).

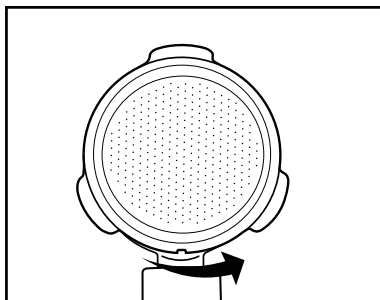


Fig. 2

❗ Remarque :

Ne retirez le filtre à espresso ⑮/⑯ mis en place qu'une fois refroidi !

Pour retirer à nouveau le filtre à espresso ⑮/⑯ du porte-filtre ⑬, tournez le filtre à espresso ⑮/⑯ en place jusqu'à ce que l'encoche située sur le filtre à espresso ⑮/⑯ se retrouve au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre ⑬. Vous pouvez maintenant retirer le filtre à espresso ⑮/⑯.

- 3) Placez le porte-filtre ⑬ dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère ⑦ qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude ⑤ et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre ⑬ pointe vers l'avant (au niveau du repère ⑦).
- 4) Mettez une tasse sous le porte-filtre ⑬.
- 5) Branchez la fiche secteur sur une prise secteur. Veillez à ce que le régulateur de vapeur soit en position « O ».
- 6) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ① ⏻. Le voyant de veille clignote et l'appareil commence à chauffer.
- 7) Dès que le voyant de veille reste allumé, appuyez sur la touche « Espresso » ☞ ② pour que la machine aspire de l'eau du réservoir à eau ⑥. Dès que de l'eau sort par les ouvertures du porte-filtre, appuyez encore une fois sur la touche « Espresso » ☞ ② pour que la pompe s'arrête.
- 8) Patientez si nécessaire jusqu'à ce que le voyant de veille s'allume à nouveau en permanence.

Le préchauffage est terminé. Vous pouvez maintenant préparer un expresso/cappuccino.

❗ Remarque :

- Si vous voulez préparer successivement plusieurs espressos ou cappuccinos, vous n'avez pas besoin de faire chauffer à nouveau l'appareil ni de le rincer.

Préparation d'un expresso

i Remarque :

- Assurez-vous toujours que le filtre expresso **15/16** est propre et sans reste de poudre d'expresso.
 - 1) Lorsque l'appareil est chaud :
Pour préparer un expresso, placez le petit filtre expresso **15** dans le porte-filtre **13**.
Pour préparer deux expressos, disposez le grand filtre expresso **15** dans le porte-filtre **13**.
 - 2) Remplissez de poudre expresso le petit filtre expresso **15** jusqu'au repère Max. Cela correspond à env. 7g de poudre ou une mesurette **14** rase.
ou...
Remplissez de poudre expresso le grand filtre expresso **15** jusqu'au repère Max. Ce qui correspond à env. 7g + 7 g de poudre ou deux mesurettes **14** rases.
 - 3) Tassez la poudre expresso à l'aide de la mesurette avec tasseur **14**.
Faites un ajout de poudre expresso si nécessaire jusqu'à ce que le filtre expresso **15/16** soit rempli jusqu'au repère Max. Puis ratassez la poudre expresso.
- ### **i 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 **13** dans l'appareil en le positionnant au niveau du repère **1** sur l'appareil et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **13** pointe vers l'avant (au niveau du repère **1**).

- 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 **4**.
- 6) Pour une tasse d'expresso, appuyez sur la touche « Expresso » **2** une fois, pour 2 tasses, appuyez sur la touche « Expresso » **2** deux fois de suite. Le voyant lumineux clignote rapidement. L'expresso coule dans la/les tasse(s). L'appareil stoppe automatiquement la percolation de l'expresso.

i Remarque :

- Pour une tasse d'expresso, le café coule pendant environ 15 secondes, pour 2 tasses, pendant environ 25 secondes. Vous pouvez également arrêter manuellement la percolation d'expresso en appuyant à nouveau sur la touche « Expresso » **2**.

Vous pouvez maintenant boire l'expresso.

⚠ AVERTISSEMENT !

Ne retirez jamais le porte-filtre **13 pendant la percolation de l'expresso !**

- Les éclaboussures d'expresso chaud qui en résultent peuvent provoquer des blessures ! Attendez que la percolation du café soit terminée avant de retirer le porte-filtre **13**.
- 7) Lorsque vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, éteignez-le en appuyant sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT **1** **1**.
 - 8) Après chaque utilisation, retirez l'expresso moulu du filtre expresso **15/16**. Retirez le porte-filtre **13** de l'appareil. Videz maintenant le filtre expresso **15/16** en retournant le porte-filtre **13** et en le tapotant pour faire tomber l'expresso moulu. Éliminez toujours la poudre d'expresso dans le respect de l'environnement, par exemple avec les déchets organiques.
 - 9) Retirez la fiche secteur de la prise secteur et laissez l'appareil entièrement refroidir.

❶ Remarque :

- Si la touche « Expresso »  ② ou « Vapeur »  ③ n'est pas actionnée pendant 30 minutes env., l'appareil s'éteint automatiquement. Nettoyez impérativement le porte-filtre ⑬ et la sortie d'eau chaude ⑫ après chaque utilisation. Lisez à ce sujet le chapitre « **Nettoyage et entretien** ». Videz régulièrement le bac collecteur de gouttes ⑩, au plus tard lorsque le flotteur ⑪ apparaît dans l'encoche de la grille égouttoir ⑨.

Faire mousser le lait/Préparation d'un cappuccino

⚠ AVERTISSEMENT !

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 ⑤.
- 1) Préparez toujours l'expresso en premier.
Pour un cappuccino, suivez la procédure décrite pour la préparation de 2 tasses d'expresso. Si vous souhaitez préparer plus d'une tasse de cappuccino, commencez par préparer tous les espressos et faites ensuite mousser le lait pour tous les cappuccinos.

❶ Remarque :

- Pour préparer le cappuccino, utilisez toujours de plus grandes tasses que pour l'expresso vu que du lait moussé va être ajouté.
- 2) Remplissez un récipient à mousse (de préférence en acier inoxydable) à un tiers de lait froid. Pour chaque tasse de cappuccino, la quantité optimale de lait froid est de 100 ml. Lors du choix du récipient à mousse, n'oubliez pas que le lait peut doubler de volume lorsque vous le faites mousser. Assurez-vous que le récipient est suffisamment haut.

- 3) Assurez-vous que le régulateur de vapeur ⑤ est bien fermé (tourner jusqu'à la butée dans le sens « O »).
- 4) Retirez le mousseur à lait ⑧ sur le côté.
Utiliser exclusivement la poignée ⑦ pour le manipuler.
- 5) Appuyez sur la touche « Vapeur »  /  ③. Patientez jusqu'à ce que le voyant de contrôle reste allumé.
- 6) Tenez un récipient vide sous le mousseur à lait ⑧. Tournez lentement le régulateur de vapeur ⑤ dans le sens «  /  ». Des condensats et des projections sortent de la buse. La buse et les circuits internes dans l'appareil sont ainsi nettoyés.
- 7) Patientez 15 secondes et tournez ensuite le régulateur de vapeur ⑤ dans le sens « O » jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne sorte de la buse. Vider l'eau du récipient.
- 8) Prenez maintenant dans la main le récipient du mousseur pour apprécier la température du lait et introduisez légèrement la buse du mousseur à lait ⑧ dans le lait. Maintenir légèrement penché le récipient de mousseur à lait.
- 9) Tournez lentement le régulateur de vapeur ⑤ dans le sens «  /  ».
- 10) Déplacez le récipient du mousseur 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.
- 11) Lorsque la mousse de lait monte, plonger un peu plus la buse pour faire mousser la « couche » suivante et éviter de brûler la mousse.
- 12) Enfin, plongez complètement la buse et tournez le régulateur de vapeur ⑤ 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.

13) Lorsque la mousse de lait a la consistance et la température souhaitées, tournez le régulateur de vapeur ⑤ (jusqu'à la butée, dans le sens « O »).

14) Alors seulement, retirez la buse du lait.

❗ Remarque :

- ▶ Le voyant lumineux « Espresso » ☕ ② clignote rapidement le cas échéant si vous appuyez sur la touche « Espresso » ☕ ② directement après avoir fait mousser du lait. Cela signifie que l'appareil a trop chauffé pour préparer un espresso optimal. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 5 minutes.

Vous pouvez également utiliser la fonction « Prélever de l'eau chaude » pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.

15) Lorsque vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, éteignez-le en appuyant sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ① ⏻.

❗ Remarque :

- ▶ Si la touche « Espresso » ☕ ② ou « Vapeur » ⚡/💧 ③ n'est pas actionnée pendant 30 minutes env., l'appareil s'éteint automatiquement.

16) Ajouter maintenant le lait moussé dans l'espresso 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 ⑧ après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre « **Nettoyage et entretien** ».

Conseils pour un espresso parfait

L'un des facteurs essentiels pour un bon espresso est ce qu'on appelle le temps d'extraction ou temps de passage, à savoir la durée du contact entre la poudre de café et l'eau chaude, jusqu'à ce que le café préparé arrive dans la tasse.

Le temps d'extraction dépend surtout de la quantité et du niveau de mouture de la poudre de café et de sa compacité. Plus la poudre de café est fine et compacte, plus l'eau la traverse lentement.

Vous avez toutefois la possibilité d'agir sur le temps d'extraction lorsque vous constatez que l'espresso n'a pas le goût ni l'aspect qu'il devrait avoir.

- Si la crème est particulièrement claire, peu consistante et se dissout rapidement, l'espresso est passé trop rapidement, on parle dans ce cas d'une sous-extraction. L'espresso a un goût acide et d'eau, et l'arôme ne se développe pas. La cause est le plus souvent une quantité trop faible de poudre de café, qui peut aussi avoir été moulue trop grossièrement ou qui n'est pas suffisamment tassée.
- Si la crème est très foncée et parsemée de taches claires au milieu ou présente un trou, le temps de passage du café a été trop long. On parle ici de sur-extraction. L'espresso a un goût amer. La cause est le plus souvent une poudre de café moulue trop finement ou une quantité de poudre de café trop importante. Si aucun de ces deux cas ne s'applique, la poudre de café a été trop tassée.
- Utilisez uniquement de la poudre de café pour espresso : elle est généralement moulue plus finement et en outre plus fortement torréfiée. Idéalement, pour une tasse d'espresso, prenez env. 7 g de poudre de café. Ne remplissez pas trop le tamis. Tassez la poudre de café dans le tamis avec le tasseur de la mesurette ⑭, sans presser la poudre de café en une masse trop compacte.
- Faites des essais, jusqu'à ce que vous ayez selon vous trouvé l'équilibre optimal entre tous les facteurs.

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.

Prélever de l'eau chaude

Vous pouvez également prélever de l'eau chaude à l'aide du mousseur à lait **8**, pour allonger par ex. un café (CaféAmericano) ou préparer du thé.

- 1) Lorsque l'appareil est chaud : Placez un récipient résistant à la chaleur sous le mousseur à lait **8**.
- 2) Appuyez deux fois sur la touche « Vapeur »  **9**. La pompe démarre.
- 3) Tournez le régulateur de vapeur **5** au moins à moitié en direction «  ». De l'eau chaude s'écoule du mousseur à lait **8**.

- 4) Appuyez à nouveau sur la touche « Vapeur »  **9** ou la touche « Espresso »  **2** pour couper le prélèvement d'eau chaude.

i Remarque :

- Si vous n'appuyez sur aucune touche, la distribution d'eau chaude s'arrête automatiquement après environ 60 secondes.

- 5) Fermez le régulateur de vapeur **5** (tourner vers « **O** » jusqu'en butée).

i Remarque :

- Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire refroidir l'appareil plus rapidement, par exemple si vous souhaitez préparer un expresso directement après avoir fait mousser le lait. Dans ce cas, laissez couler l'eau pendant au moins 15 secondes.

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER !

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur. Risque d'électrocution !



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

⚠ AVERTISSEMENT !

Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Risque de brûlure !

⚠ ATTENTION !

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, corrosifs ou chimiques pour nettoyer les surfaces de l'appareil afin d'éviter les détériorations.

Nettoyage du mousser à lait

- 1) Tenez un récipient vide sous le mousser à lait **8**.
- 2) Juste après utilisation, tournez le régulateur de vapeur **5** sur «  » et laissez s'échapper la vapeur quelques secondes.
- 3) Fermez le régulateur de vapeur **5** (tournez jusqu'à la butée dans le sens « **O** »), arrêtez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- 4) Laisser la buse refroidir.
- 5) Retirez la gaine du mousser à lait **8** (voir figure 3) et nettoyez-la soigneusement dans de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Le cas échéant, utilisez une petite brosse pour nettoyer également l'intérieur de la gaine. Rincez ensuite la gaine à l'eau claire.
- 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 3).

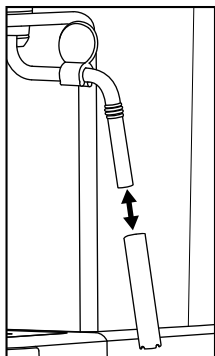


Fig. 3

Nettoyage de la sortie d'eau chaude

Nettoyez la sortie d'eau chaude **12** après chaque utilisation :

- 1) Une fois l'expresso ou le cappuccino préparés et le porte-filtre enlevé **13**, essuyez toute la surface de la sortie d'eau chaude **12** avec un chiffon humide pour enlever toute trace de poudre.
- 2) Remettez le porte-filtre **13** en place sans que les filtres à expresso **15/16** ne soient installés.
- 3) Placez ensuite une tasse vide sous le porte-filtre **13** et appuyez sur la touche « Espresso »  **2**. De l'eau sort de la sortie d'eau chaude **11**, et évacue les derniers restes de poudre.
- 4) Éteignez l'appareil avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT **1**  si l'eau ne sort plus par la sortie d'eau chaude **12**.
- 5) Retirez à nouveau le porte-filtre **13**.

Nettoyage des accessoires

- 1) Nettoyez le porte-filtre **13**, les deux filtres **15/16**, le réservoir à eau **6**, la mesurette **14**, la grille égouttoir **9** et le bac collecteur de gouttes **10** à 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.

Remarque:

-  Les deux filtres expresso **15/16**, la mesurette **14** et le bac collecteur de gouttes **10** peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

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

⚠ ATTENTION !

Ne générez pas de vapeur lorsque la solution de détartrage se trouve dans le réservoir à eau

6 !

Détartrez régulièrement l'appareil. Au bout de 3 mois env., l'appareil devrait être détartré. Selon la dureté de l'eau dans votre région, cette valeur peut être différente.

Procédez comme suit pour détartrer l'appareil :

- 1) Versez dans le réservoir à eau **6** du détartrant liquide pour machines à expresso, disponible dans le commerce. Le rapport eau/détartrant est généralement de 4:1. Pour obtenir la quantité à verser, consultez les indications du fabricant. Vous pouvez également utiliser de l'acide citrique pur (disponible en droguerie) à la place du détartrant dans un rapport de 3:100 (3 parts d'acide citrique pour 100 parts d'eau).
 - 2) Versez de l'eau dans le réservoir à eau **6** jusqu'au repère Max. et placez-le dans l'appareil.
 - 3) Remettez le porte-filtre **13** sans filtre expresso **15/16** dans l'appareil.
 - 4) Placez un récipient d'une capacité d'au moins 1,2 l sous les ouvertures du porte-filtre. Vous pouvez retirer le bac collecteur de gouttes **10** pour faire de la place pour le récipient.
 - 5) Mettez en marche l'appareil par l'interrupteur MARCHE/ARRÊT **1** . Le régulateur de vapeur **5** est fermé.
 - 6) Lorsque que le voyant de veille reste allumé, appuyez sur la touche « Expresso »  **2** pour que la machine aspire de l'eau du réservoir à eau **6**.
- Dès que de l'eau sort par les ouvertures du porte-filtre, appuyez encore une fois sur la touche « Expresso »  **2** pour que la pompe s'arrête.
- 7) Patientez si nécessaire jusqu'à ce que le voyant de veille s'allume à nouveau en permanence.
 - 8) Dès que le voyant de veille reste allumé, appuyez sur la touche « Expresso »  **2**. Laissez passer la solution de détartrage jusqu'à ce que la pompe s'arrête automatiquement.
 - 9) Appuyez sur la touche « Vapeur »  /  **3** pendant 5 secondes et attendez que le voyant lumineux reste allumé en permanence.
 - 10) Placez le régulateur de vapeur **5** sur la position «  /  » et laissez la vapeur s'échapper pendant environ 2 minutes. Tournez à nouveau le régulateur de vapeur **5** sur « **O** ».
 - 11) Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT **1**  et laissez agir la solution détartrante pendant au moins 15 minutes.
 - 12) Remettez l'appareil en marche et répétez les étapes 6 à 10 encore trois fois. La dernière fois, videz entièrement le réservoir à eau **6** en appuyant plusieurs fois sur la touche « Expresso »  **2**. Jetez la solution détartrante usagée avec précaution.
 - 13) Rincez le réservoir à eau **6** à l'eau claire et versez de l'eau propre jusqu'au repère Max.
 - 14) Répétez les étapes 6 à 10 encore trois fois, jusqu'à ce que toute l'eau soit utilisée. Jetez cette eau avec précaution.
 - 15) Éteignez l'appareil.
 - 16) Après le détartrage, nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide pour retirer les éventuelles éclaboussures de la solution de détartrage. Assurez-vous que l'appareil est entièrement sec avant de le réutiliser.

Rangement

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, videz les conduites internes en évacuant la vapeur pendant environ 2 minutes.
- Attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant de le ranger.
- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

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 ❹.	• mettre de l'eau dans le réservoir à eau ❹.
	• les orifices du porte-filtre sont bouchés.	• nettoyer le porte-filtre ❸.
L'expresso coule par-dessus les bords du porte-filtre ❸ au lieu de passer par les orifices.	• le porte-filtre ❸ n'a pas été correctement mis en place.	• remettre en place correctement le porte-filtre ❸.
	• les orifices du porte-filtre sont bouchés.	• nettoyer le porte-filtre ❸.
	• présence de restes de poudre expresso sur le bord du porte-filtre ❸.	• enlever les restes de poudre expresso du bord du porte-filtre ❸.
L'expresso est froid.	• l'appareil n'a pas été mis en chauffe.	• mettre l'appareil en chauffe.
	• les tasses n'ont pas été préchauffées.	• préchauffer les tasses.
Fonctionnement bruyant de la pompe.	• le réservoir à eau ❹ est vide.	• mettre de l'eau dans le réservoir à eau ❹.
La crème est trop claire (écoulement rapide de l'expresso par le porte-filtre ❸).	• 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.

Panne	Cause	Remède
La crème est trop sombre (écoulement lent de l'expresso par le porte-filtre 13).	• 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 15/16 est bouché.	• nettoyer le filtre 15/16.
Le lait ne mousse pas.	• le lait n'est pas assez froid.	• utiliser un lait sortant du réfrigérateur.
	• le mouseur à lait 8 est encrassé.	• nettoyez le mouseur à lait 8.
La pompe s'arrête pendant le fonctionnement, le voyant de contrôle « Expresso » 2 clignote.	• La pompe s'arrête au bout de 3 minutes de fonctionnement environ, pour éviter toute surchauffe.	• Laissez l'appareil refroidir avant de le mettre à nouveau en service.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des solutions données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre Service après-vente.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive

stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

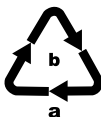


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Puissance nominale	1100 W
Pression de la pompe	env. 1,5 MPa (15 bars)

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 d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci 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, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le 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 la garantie s'applique aux 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. interrupteurs 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 (IAN) 483345_2410 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- 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 pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 483345_2410.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 483345_2410

Importateur

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

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

Indice

Introduzione	38
Uso conforme	38
Avvertenze e simboli utilizzati	38
Indicazioni relative alla sicurezza	39
Volume della fornitura	41
Descrizione dell'apparecchio	41
Posizionamento dell'apparecchio	42
Prima messa in funzione	42
Utilizzo	43
Riscaldamento prima dell'uso	43
Preparazione dell'espresso	44
Schiumatura del latte/Preparazione del cappuccino	45
Consigli per un caffè perfetto	46
Consigli per la schiuma di latte	47
Prelievo di acqua calda	47
Pulizia e manutenzione	47
Pulizia del montalatte	47
Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente	48
Pulizia degli accessori	48
Pulizia dell'apparecchio	48
Eliminazione del calcare dall'apparecchio	48
Conservazione	49
Eliminazione dei guasti	50
Smaltimento	51
Smaltimento dell'apparecchio	51
Smaltimento dell'imballaggio	51
Dati tecnici	51
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	52
Assistenza	53
Importatore	53

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente alla preparazione di espresso/cappuccino e alla montatura del latte. Esso è destinato esclusivamente all'uso in ambito privato. Non utilizzarlo per fini commerciali.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

Avvertenze e simboli utilizzati

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

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.

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

Indicazioni relative alla sicurezza

AVVERTENZA!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e non vengano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
-  **AVVERTENZA!** Pericolo di soffocamento! Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo non conforme possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
-  Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!
- Non toccare mai l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.

- Pericolo di ustioni! Durante l'uso alcune parti si surriscaldano!
- Durante l'uso dell'apparecchio si formano sbuffi di vapore bollente. Fare attenzione a non riportare ustioni! Mantenersi a sufficiente distanza di sicurezza dal vapore.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra.
- Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.
- Impedire il contatto di liquidi con la connessione a spina.
- Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso. Eventuali errori di utilizzo potrebbero dare luogo a lesioni.

! ATTENZIONE!

- I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità e dalla penetrazione di liquidi.
- Proteggere l'apparecchio dagli urti, dalla polvere, dagli agenti chimici, da forti oscillazioni di temperatura e da fonti di calore troppo ravvicinate (forni, termosifoni).
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prendendolo per la spina, mai per il cavo.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti con temperature inferiori o vicine allo 0° C. L'apparecchio può danneggiarsi in caso di congelamento dell'acqua nelle condutture o nel serbatoio.

- Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto. Questo apparecchio è previsto solo per l'uso in ambienti interni.
- Evitare che si crei vapore quando la soluzione anticalcare si trova nel serbatoio dell'acqua!
- Non è consentito collocare la macchina per caffè espresso all'interno di un mobile durante l'utilizzo.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina per caffè espresso
- Portafiltro
- Filtro per espresso grande
- Filtro per espresso piccolo
- Misurino con pressino
- Manuale di istruzioni

Nota:

- Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili. In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Interruttore accensione/spegnimento  con spia di standby integrata
- ❷ Tasto "Espresso"  con spia di controllo
- ❸ Tasto "Vapore"  /  con spia di controllo
- ❹ Superficie di appoggio
- ❺ Regolatore di vapore  / 
- ❻ Serbatoio dell'acqua
- ❼ Maniglia del montalatte
- ❽ Montalatte
- ❾ Griglia di scolo
- ❿ Vaschetta di raccolta gocce
- ⓫ Indicatore del livello dell'acqua
- ⓬ Uscita dell'acqua calda

Figura B:

- Ⓜ Portafiltro
- Ⓝ Cucchiaino con pressino
- Ⓞ Filtro grande (per 2 tazze)
- Ⓟ Filtro piccolo (per 1 tazza)

Posizionamento dell'apparecchio

- 1) Estrarre l'apparecchio dalla confezione, rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali pellicole protettive dall'apparecchio.
- 2)  Togliere il serbatoio dell'acqua **6** e rimuovere la sicura per il trasporto.
- 3) Pulire tutte le parti amovibili come descritto al capitolo **"Pulizia e manutenzione"**.
- 4) Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- 5) Collocare l'apparecchio su una superficie piana e insensibile al calore. Assicurarsi che la presa di corrente sia nelle vicinanze. Mantenere una distanza di almeno 10 cm intorno all'apparecchio.
- 6) Inserire la griglia di scolo **9** in modo che l'indicatore del livello dell'acqua **1** possa sporgere attraverso l'apertura della griglia di scolo **9**.

Prima messa in funzione

- 1) Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua **6** ed estrarre il serbatoio dell'acqua **6** verso l'alto prendendolo dalla maniglia. Riempire il serbatoio dell'acqua **6** con acqua fredda: Versare acqua almeno fino al segno MIN. Non aggiungere mai una quantità di acqua superiore al segno MAX. In alternativa si può aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua **6** e riempire il serbatoio dell'acqua **6** quando si trova ancora nell'apparecchio. Assicurarsi che non goccioli acqua sul cavo di alimentazione.
- 2) Reinserire il serbatoio dell'acqua **6** nell'apparecchio o richiudere il coperchio.

- 3) Collocare il portafiltro **13** nell'apparecchio inserendolo nell'apparecchio in corrispondenza del segno **7** situato accanto all'uscita dell'acqua calda **12** e poi ruotandolo in senso antiorario finché il manico del portafiltro **13** non è rivolto in avanti (segno **11**).
- 4) Inserire la spina in una presa di corrente.
- 5) Collocare un recipiente adeguato, ad es. una tazza grande, sotto l'uscita dell'acqua calda **12**. Assicurarsi che il regolatore di vapore **5** si trovi in posizione "O".
- 6) Accendere l'apparecchio con l'interruttore accensione/spegnimento **1** . La spia di standby lampeggia e l'apparecchio inizia a riscaldare.

Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, procedere come segue per pulire i condotti interni:

- 1) Non appena la spia di standby integrata nell'interruttore accensione/spegnimento **1**  resta fissa, la fase di riscaldamento è conclusa. Premere il tasto "Espresso"  **2** e fare scorrere acqua attraverso l'apparecchio. Ripetere questo passo 4-5 volte finché non sono passati circa 100 ml di acqua. Leggere al riguardo anche il capitolo **"Utilizzo"**.
- 2) Premere il tasto "Vapore"  **3** e attendere che non lampeggi più e resti fisso. Lasciare che venga prodotto vapore per circa 30 secondi girando lentamente il regolatore di vapore in senso antiorario. Leggere al riguardo anche il capitolo **"Utilizzo"**.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

Nota:

- Alla prima messa in funzione è possibile che la spia di controllo lampeggi dopo l'azionamento del tasto "Espresso"  **2**. Questo è normale. In tal caso premere il tasto "Espresso"  **2**. La spia di controllo smette di lampeggiare.

Utilizzo

Riscaldamento prima dell'uso

Per preparare un buon caffè è importante che prima la macchina per caffè espresso si riscaldi bene.

Prima di ogni utilizzo riscaldare l'apparecchio come segue:

- 1) Versare acqua nel serbatoio dell'acqua **6**.
- 2) Collocare il filtro per espresso grande **15** o piccolo **16** nel portafiltro **13**.
 - Badare che il piccolo intaglio presente sul filtro per espresso grande **15** o piccolo **16** all'atto dell'inserimento si trovi sopra l'intaglio presente sul portafiltro **13** (vedere figura 1).

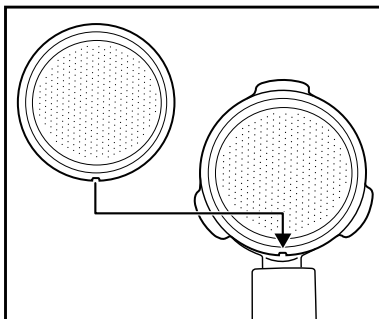


Fig. 1

- Ruotare poi leggermente il filtro per espresso grande **15** o piccolo **16** in modo tale che non possa più cadere fuori (vedere figura 2).

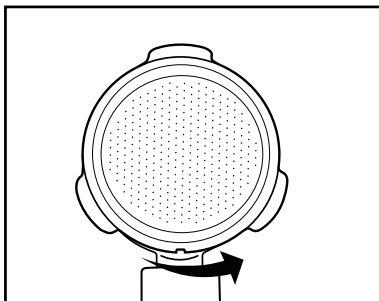


Fig. 2

i Nota:

- Rimuovere il filtro per espresso **15/16** inserito solo dopo che si è raffreddato!
Per estrarre nuovamente il filtro per espresso **15/16** dal portafiltro **13**, ruotare il filtro per espresso **15/16** inserito fino a quando l'intaglio presente sul filtro per espresso **15/16** non viene a trovarsi sopra l'intaglio presente sul portafiltro **13**. Ora si può sfilare il filtro per espresso **15/16**.
- 3) Inserire il portafiltro **13** nell'apparecchio introducendolo dalla tacca **1** che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente **12** e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro **13** non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca **7**).
- 4) Collocare una tazza sotto il portafiltro **13**.
- 5) Inserire la spina in una presa di corrente. Assicurarsi che il regolatore di vapore si trovi in posizione "O".
- 6) Accendere l'apparecchio con l'interruttore accensione/spengimento **1** . La spia di standby lampeggia e l'apparecchio inizia a riscaldare.
- 7) Non appena la spia di standby resta fissa, premere il tasto "Espresso" **2**, in modo che l'apparecchio prelevi acqua dal serbatoio dell'acqua **6**.

Non appena esce acqua dalle aperture del portafiltro, premere nuovamente il tasto "Espresso" **2** per fare arrestare la pompa.

- 8) Eventualmente attendere che la spia di standby resti nuovamente fissa.

Il preriscaldamento è concluso. A questo punto si può preparare un caffè o un cappuccino.

i Nota:

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

Preparazione dell'espresso

i Nota:

- Assicurarsi sempre che il filtro per espresso **15/16** sia pulito e privo di residui di miscela in polvere per espresso.

- 1) Se l'apparecchio è riscaldato:
Per preparare un espresso, collocare il filtro per espresso piccolo **16** nel portafiltro **13**.
Per preparare due espressi, collocare il filtro per espresso grande **15** nel portafiltro **13**.

- 2) Riempire il filtro per espresso piccolo **16** fino alla tacca Max con miscela in polvere per espresso. La quantità corrisponde a circa 7 g di miscela in polvere o a un misurino **14** raso di caffè.

oppure...

Riempire il filtro per espresso grande **15** fino alla tacca Max con miscela in polvere per espresso. Ciò corrisponde a circa 7 g + 7 g di miscela in polvere, ovvero due misurini **14** rasi di caffè.

- 3) Comprimerne la miscela in polvere per espresso con l'ausilio del pressino del misurino **14**. Se necessario, inserire altra miscela in polvere per espresso, fino a riempire il filtro per espresso **15/16** fino alla tacca Max. Comprimerne nuovamente la miscela in polvere per espresso.

i Nota:

- La compressione della miscela in polvere per espresso è un procedimento fondamentale per la preparazione di un espresso. Se la miscela in polvere per espresso viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato lentamente, con una maggiore produzione di crema. Se la miscela in polvere per espresso non viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato più rapidamente, con una scarsa produzione di crema.

- 4) Inserire il portafiltro **13** nell'apparecchio introducendolo dalla tacca **1** che si trova sull'apparecchio e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro **13** non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca **1**).

- 5) Collocare una (o due) tazza(e) sotto le aperture del portafiltro. Consigliamo di sciacquare precedentemente le tazze da caffè con acqua bollente, per rallentare il raffreddamento dell'espresso. Le tasse possono venire intanto posate sull'apposita superficie **4**.

- 6) Per una tazzina di caffè premere il tasto "Espresso" **2** una volta, per due tazzine premere il tasto "Espresso" **2** due volte di seguito. La spia di controllo lampeggia velocemente. Il caffè riempie la tazzina o le tazzine. L'apparecchio arresta automaticamente l'erogazione del caffè.

i Nota:

- Per una tazzina di caffè, il caffè scorre per circa 15 secondi, per due tazzine circa 25 secondi. È possibile arrestare l'erogazione del caffè anche manualmente premendo di nuovo il tasto "Espresso" **2**.

Ora si può bere il caffè.

⚠ AVVERTENZA!

Non togliere mai il portafiltro **13 mentre esce il caffè!**

- Gli schizzi di caffè bollente causano lesioni! Attendere che il caffè smetta di uscire prima di togliere il portafiltro **13**.
- 7) Se non si desidera utilizzare più l'apparecchio, spegnerlo premendo l'interruttore accensione/spegnimento **1** .
 - 8) Dopo l'uso eliminare il caffè in polvere dal filtro **15/16**. Togliere il portafiltro **13** dall'apparecchio. Svuotare ora il filtro **15/16** girando e scuotendo il portafiltro **13** per fare fuoriuscire la polvere di caffè. Smaltire sempre la polvere di caffè in modo ecocompatibile, ad esempio tra i rifiuti organici.
 - 9) Staccare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente.

❗ Nota:

- Se non si premono i tasti "Espresso"  2 o "Vapore"  3 per circa 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente. È assolutamente necessario pulire il portafiltro 13 e l'uscita dell'acqua calda 12 dopo ogni uso. Leggere al riguardo il capitolo **"Pulizia e manutenzione"**.

Svuotare regolarmente la vaschetta di raccolta gocce 10, in ogni caso al più tardi quando si vede l'indicatore del livello dell'acqua 11 nell'apertura della griglia di scolo 9.

Schiumatura del latte/Preparazione del cappuccino

⚠ AVVERTENZA!

Prestare attenzione nell'uso del vapore per la preparazione della schiuma di latte!

- Il vapore bollente o gli spruzzi di liquidi bollenti possono causare lesioni! Premere sempre lentamente il regolatore di vapore 5.

- 1) Per prima cosa preparare sempre un caffè. Per un cappuccino procedere come indicato per la preparazione di due tazzine di caffè. Se si desidera preparare più di una tazza di cappuccino, preparare per prima cosa tutti i caffè e poi schiumare il latte per tutti i cappuccini.

❗ Nota:

- Per preparare un cappuccino utilizzare sempre tazze più grandi delle tazzine da caffè, poiché bisogna aggiungervi ancora la schiuma di latte.
- 2) Riempire un contenitore per la schiuma (preferibilmente di acciaio inossidabile) per un terzo di latte freddo. La quantità ottimale è di 100 ml di latte freddo per ogni tazza di cappuccino. Per la scelta del contenitore per la schiuma tenere presente che il latte può raddoppiare di volume durante la schiumatura. Assicurarsi che il contenitore sia abbastanza alto.

- 3) Assicurarsi che il regolatore di vapore 5 sia chiuso (ruotare fino all'arresto in direzione "O").
- 4) Espellere lo schiumatore per il latte 8 dal lato. Afferrarlo solo dalla maniglia 7.
- 5) Premere il tasto "Vapore"  3. Attendere che la spia di controllo resti fissa.
- 6) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte 8. Ruotare lentamente il regolatore di vapore 5 in direzione  3. Dall'ugello usciranno condensa/spruzzi d'acqua. In tal modo si ottiene la pulizia dell'ugello e del circuito idrico dell'apparecchio.
- 7) Attendere 15 secondi e ruotare poi il regolatore di vapore 5 in direzione "O" fino a quando non fuoriesce più vapore dall'ugello. Gettare via l'acqua dal contenitore.
- 8) Tenere il contenitore per la schiuma in mano, per sentire la temperatura del latte, e inserire lievemente l'ugello dello schiumatore per il latte 8 nel latte. Nel farlo mantenere il contenitore in posizione leggermente obliqua.
- 9) Ruotare lentamente il regolatore di vapore 5 in direzione  3.
- 10) Muovere il contenitore per la schiuma con movimento circolare tenendo la punta dell'ugello appena al di sotto della superficie del latte e comunque a una profondità sufficiente in modo che il latte non spruzzi e a un'altezza sufficiente in modo che si formi una spessa schiuma. Se il procedimento viene effettuato correttamente, si udrà un caratteristico borbottio.
- 11) Quando comincia a formarsi la schiuma, immergere ulteriormente l'ugello, per ottenere la schiumatura dello "strato" successivo ed evitare che la schiuma già formata si bruci.
- 12) Immergere quindi completamente l'ugello e chiudere il regolatore di vapore 5 più o meno per metà in modo che il latte si riscaldi. Tenere il contenitore in posizione leggermente obliqua per girare il latte delicatamente, mentre lo si mescola con l'ugello.

- 13) Quando la schiuma di latte raggiunge la consistenza e la temperatura desiderata, richiudere il regolatore di vapore ❹ (ruotandolo fino all'arresto in direzione "O").

- 14) Estrarre prima l'ugello dal latte.

i Nota:

- È possibile che la spia di controllo del tasto "Espresso" ❷ lampeggi velocemente se si preme il tasto "Espresso" ❷ subito dopo aver creato la schiuma di latte. Ciò significa che l'apparecchio si è riscaldato troppo per preparare un espresso ottimale. Fare raffreddare l'apparecchio per almeno 5 minuti.

In alternativa, è possibile far raffreddare l'apparecchio più velocemente con la funzione "Prelievo di acqua calda".

- 15) Se non si desidera utilizzare più l'apparecchio, spegnerlo con l'interruttore accensione/spegnimento ❶.

i Nota:

- Se non si premono i tasti "Espresso" ❷ o "Vapore" ❸ per circa 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

- 16) Versare quindi il latte con la schiuma nell'espresso precedentemente preparato. Il cappuccino è pronto. Zuccherarlo a piacere o cospargerlo di cacao in polvere.

i Nota:

- Pulire lo schiumatore per il latte ❶ sempre immediatamente dopo l'uso. Leggere al riguardo il capitolo "**Pulizia e manutenzione**".

Consigli per un caffè perfetto

Uno dei fattori più importanti per un buon caffè è il cosiddetto tempo di estrazione o tempo di percolazione, ossia la durata del contatto tra il caffè macinato e l'acqua calda fino allo scorrimento del caffè pronto nella tazzina.

Il tempo di estrazione dipende soprattutto dalla quantità e dal grado di macinatura del caffè in polvere, nonché dalla sua compattezza. Quanto più fine e compatto è il caffè macinato, tanto più lento è lo scorrimento dell'acqua attraverso di esso.

Tuttavia, è possibile condizionare il tempo di estrazione se si nota che il caffè non ha il sapore o l'aspetto che dovrebbe avere.

- Quando la crema è particolarmente chiara, ha poca consistenza e si dissolve presto, significa che il caffè è percolato troppo velocemente. In questo caso si parla di sottoestrazione. Il caffè ha un sapore acido e acquoso e l'aroma non viene messo in risalto. Di solito ciò è dovuto alla scarsa quantità di caffè macinato, il quale magari è stato macinato troppo grosso o non è stato pressato abbastanza.
- Se la crema è molto scura e al centro è disseminata di macchie chiare o presenta un foro, il caffè è percolato troppo a lungo. Si parla di sovraestrazione. Il caffè ha un sapore amaro. La causa è da ricercarsi di solito in una macinazione troppo fine del caffè o in una quantità di caffè eccessiva. Se non fosse così, è possibile che il caffè macinato sia stato pressato troppo.
- Per il caffè espresso usare solo caffè macinato: di solito presenta una macinatura più fine ed è inoltre più tostato. Idealmente, per una tazza di caffè sono necessari circa 7 g di caffè macinato. Non riempire troppo il filtro. Compattare il caffè macinato nel filtro con il pressino del misurino ❹ senza ridurre il caffè macinato a una massa troppo compatta.

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

Consigli per la schiuma di latte

- È possibile ottenere la schiuma da qualsiasi tipo di latte, anche di soia o riso. Alcuni tipi di latte possono tuttavia essere riscaldati solo entro certi limiti.
- Il latte scremato (latte magro) non brucia facilmente come il latte intero ma a causa dello scarso contenuto di grasso c'è il rischio che non si riesca a schiumare bene. Pertanto utilizzare latte con una percentuale di grasso del 3,5% o dell'1,5%.
- Il latte ben raffreddato può essere schiumato meglio del latte non molto freddo. Si ottengono i risultati migliori a una temperatura di circa 7 °C.
- Non schiumare il latte per la seconda volta altrimenti brucerà.
- Fare riposare il latte con la schiuma per circa 30 secondi, prima di versarlo nell'espresso. In tal modo, le bolle d'aria più grosse scoppiano e il latte ancora liquido scende sul fondo. Così sarà possibile versare la schiuma fine sull'espresso.

Prelievo di acqua calda

Per mezzo del montalatte **8** si può anche prelevare acqua calda, ad es. per diluire un caffè (caffè americano) o preparare un tè.

- 1) Se l'apparecchio è riscaldato:
Collocare un recipiente resistente al calore sotto il montalatte **8**.
- 2) Premere due volte il tasto "Vapore"   **3**. La pompa inizia a lavorare.
- 3) Ruotare il regolatore di vapore **5** almeno fino alla metà verso  .
Dal montalatte **8** esce acqua calda.
- 4) Premere nuovamente il tasto "Vapore"   **3** o il tasto "Espresso"  **2** per arrestare il prelievo di acqua calda.

❗ Nota:

- Se non si preme nessun tasto, l'erogazione di acqua calda si interrompe automaticamente dopo circa 60 secondi.

- 5) Chiudere il regolatore di vapore **5** (ruotandolo verso "O" fino alla battuta).

❗ Nota:

- Si può usare questa funzione anche per fare raffreddare l'apparecchio più velocemente, ad es. se si desidera preparare un caffè subito dopo aver schiumato il latte. In questo caso fare scorrere l'acqua per almeno 15 secondi.

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO!

Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Pericolo di scosse elettriche!



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scosse elettriche!

⚠ AVVERTENZA!

Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. Pericolo di ustioni!

❗ ATTENZIONE!

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

Pulizia del montalatte

- 1) Collocare un contenitore vuoto sotto il montalatte **8**.
- 2) Portare il regolatore di vapore **5** direttamente dopo l'uso su   e fare uscire del vapore per qualche secondo.
- 3) Chiudere il regolatore di vapore **5** (ruotare fino all'arresto in direzione "O"), spegnere l'apparecchio e tirare la spina.

- 4) Fare raffreddare l'ugello.
- 5) Togliere il cappuccio del montalatte **8** (vedere figura 3) e pulirla accuratamente con acqua calda e un poco di detersivo. Eventualmente usare una piccola spazzola per pulire anche l'interno del cappuccio. Poi sciacquare il cappuccio con acqua pulita.
- 6) Strofinare l'ugello che si trova sotto l'involucro con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno qualche goccia di detersivo delicato. Ma dopo la pulizia con un detersivo occorre passare ancora un panno inumidito con acqua pulita. Accertarsi che sull'ugello non si trovino residui di detersivo.
- 7) Far scorrere nuovamente l'involucro sull'ugello (Figura 3).

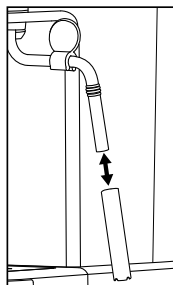


Fig. 3

Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente

Pulire sempre l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente **12** dopo l'uso.

- 1) Dopo la preparazione di espresso/cappuccino e dopo aver rimosso il portafiltro **13**, pulire tutta l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente **12** con un panno umido, in modo da eliminare i residui di miscela in polvere.
- 2) Reinserire il portafiltro **13** **senza** filtri per espresso **15/16**.
- 3) Collocare poi una tazza vuota sotto il portafiltro **13** e premere il tasto "Espresso" **2**. L'acqua fuoriesce dalla doccia di acqua bollente **12** risciacquando via gli ultimi residui di miscela in polvere.

- 4) Quando dall'uscita dell'acqua calda **12** non esce più acqua, spegnere l'apparecchio con l'interruttore accensione/spegnimento **1** .

- 5) Rimuovere nuovamente il portafiltro **13**.

Pulizia degli accessori

- 1) Pulire il portafiltro **13**, i due filtri **15/16**, il serbatoio dell'acqua **6**, il cucchiaino **14**, la griglia di scolo **9** e la vaschetta di raccolta gocce **10** con acqua calda.

Nota:

- Se si versano dei detersivi nell'acqua, questi potrebbero influenzare il sapore dell'espresso. Se le impurità possono essere rimosse solo con l'ausilio di detersivi, risciacquare le parti sempre con abbondante acqua pulita.

- 2) Asciugare tutte le parti.

Nota:

-  I due filtri per espresso **15/16**, il misurino **14** e la vaschetta di raccolta gocce **10** si possono pulire anche in lavastoviglie.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario versare un po' di detersivo sul panno.

Prima del successivo impiego accertarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto.

Eliminazione del calcare dall'apparecchio

ATTENZIONE!

Evitare che si crei vapore quando la soluzione anticalcare si trova nel serbatoio dell'acqua **6**!

Eliminare regolarmente il calcare dall'apparecchio. Il calcare andrebbe eliminato dall'apparecchio dopo 3 mesi. Questo valore può differire in funzione del grado di durezza dell'acqua della propria regione.

Per eliminare il calcare dall'apparecchio, procedere come segue:

- 1) Versare nel serbatoio dell'acqua  un comune anticalcare liquido per macchine per caffè espresso. Il rapporto acqua/anticalcare è di solito 4:1. Per la quantità esatta orientarsi in base alle indicazioni del produttore. Al posto dell'anticalcare si può usare anche acido citrico puro (reperibile in drogheria) con un rapporto di 3:100 (3 parti di acido citrico per 100 parti di acqua).
- 2) Riempire d'acqua il serbatoio dell'acqua  fino al segno del massimo e inserirlo nell'apparecchio.
- 3) Inserire il portafiltro  **senza** filtro /16 nell'apparecchio.
- 4) Collocare un recipiente di almeno 1,2 l di capienza sotto le aperture del portafiltro. Si può togliere la vaschetta di raccolta gocce  per creare spazio per il recipiente.
- 5) Accendere l'apparecchio dall'interruttore accensione/spengimento . Il regolatore di vapore  è chiuso.
- 6) Quando la spia di standby resta fissa, premere il tasto "Espresso"   2, in modo che l'apparecchio prelevi acqua dal serbatoio dell'acqua . Non appena esce acqua dalle aperture del portafiltro, premere nuovamente il tasto "Espresso"   2 per fare arrestare la pompa.
- 7) Eventualmente attendere che la spia di standby resti nuovamente fissa.
- 8) Non appena la spia di standby resta fissa, premere due volte il tasto "Espresso"   2. Fare scorrere la soluzione anticalcare finché la pompa non si arresta automaticamente.
- 9) Dopo circa 5 secondi premere il tasto "Vapore"    3 e attendere che la spia di controllo resti fissa.
- 10) Girare il regolatore di vapore  nella posizione /  e fare uscire vapore per circa 2 minuti. Poi riportare il regolatore di vapore  su "0".

- 11) Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore accensione/spengimento  e fare agire la soluzione anticalcare per almeno 15 minuti.
- 12) Riaccendere l'apparecchio e ripetere altre tre volte i passi da 6 a 10. L'ultima volta svuotare il serbatoio dell'acqua  completamente premendo ripetutamente il tasto "Espresso"   2. Versare via con cautela la soluzione anticalcare usata.
- 13) Sciacquare il serbatoio dell'acqua  con acqua pulita e versarvi acqua pulita fino al segno del massimo.
- 14) Ripetere altre tre volte i passi da 6 a 10 fino a consumare tutta l'acqua. Versare via quest'acqua con cautela.
- 15) Poi spegnere l'apparecchio.
- 16) Dopo aver eliminato il calcare, pulire l'apparecchio con un panno umido per rimuovere eventuali schizzi di soluzione anticalcare. Prima di riutilizzare l'apparecchio, assicurarsi che sia ben asciutto.

Conservazione

- Se non si intende utilizzare l'apparecchio per un periodo prolungato, svuotare i tubi interni facendo uscire il vapore per circa 2 minuti.
- Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente.
- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'espresso non fuoriesce più.	La miscela in polvere per l'espresso è troppo umida e/o compressa eccessivamente.	Preparare nuovamente l'espresso, evitando di comprimere eccessivamente la miscela in polvere, o sostituendola completamente.
	Il serbatoio dell'acqua 6 è privo d'acqua.	Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua 6.
	I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	Pulire il portafiltro 13.
L'espresso gocciola sui bordi del portafiltro 13 invece di colare attraverso le aperture.	Il portafiltro 13 non è stato inserito correttamente.	Inserire correttamente il portafiltro 13.
	I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	Pulire il portafiltro 13.
	Sul margine del portafiltro 13 si trovano residui di miscela in polvere per espresso.	Rimuovere i residui di miscela dai margini del portafiltro 13.
L'espresso è freddo.	L'apparecchio non è stato preriscaldato.	Preriscaldare l'apparecchio.
	Le tazze non sono state preriscaldate.	Preriscaldare le tazze.
La pompa fa rumore durante il funzionamento.	Il serbatoio dell'acqua 6 è vuoto.	Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua 6.
La crema è troppo chiara (l'espresso scorre troppo rapidamente attraverso il portafiltro 13).	La miscela in polvere per espresso è troppo scarsa.	Utilizzare una maggiore quantità di miscela in polvere per espresso.
	La miscela in polvere per espresso è macinata troppo grossolanamente.	Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.
La crema è troppo scura (l'espresso scorre troppo lentamente attraverso il portafiltro 13).	La miscela in polvere per espresso è eccessiva.	Utilizzare una minore quantità di miscela in polvere per espresso.
	La miscela in polvere per espresso è macinata troppo finemente o è umida.	Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.
	Il filtro 15/16 è otturato.	Pulire il filtro 15/16.

Guasto	Causa	Soluzione
Il latte non produce schiuma.	• Il latte non è sufficientemente freddo.	• Utilizzare latte appena prelevato dal frigorifero.
	• Il montalatte 8 è sporco.	• Pulire Il montalatte 8 .
La pompa si arresta durante il funzionamento, la spia di controllo "Espresso" 2 lampeggia.	• La pompa si arresta dopo circa 3 minuti di funzionamento per evitare un surriscaldamento.	• Fare raffreddare l'apparecchio prima di riaccenderlo.

Qualora i guasti non si risolvessero con le indicazioni precedenti o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi al servizio clienti.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale

direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Dati tecnici

Tensione di rete	220 – 240 V ~, 50–60 Hz
Tensione nominale	1 100 W
Pressione pompa	ca. 1,5 MPa (15 bar)

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 483345_2410 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



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

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 483345_2410 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 483345_2410

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

02 / 2025 · Ident.-No.: SEMB1100B1-112024-1

IAN 483345_2410