



ESPRESSO MACHINE / ESPRESSOMASCHINE / MACHINE À EXPRESSO SEMB 1100 BI

(GB) (IE) (NI) (MT)

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

(FR) (BE) (CH)

MACHINE À EXPRESSO

Mode d'emploi

(IT) (CH) (MT)

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

Istruzioni per l'uso

(PT)

MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

Manual de instruções

(DE) (AT) (BE) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

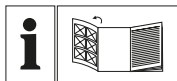
ESPRESSOMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(ES)

CAFETERA ESPRESSO

Instrucciones de uso



GB IE NI MT

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

DE AT BE CH

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

FR BE 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.

NL BE

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

IT CH MT

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

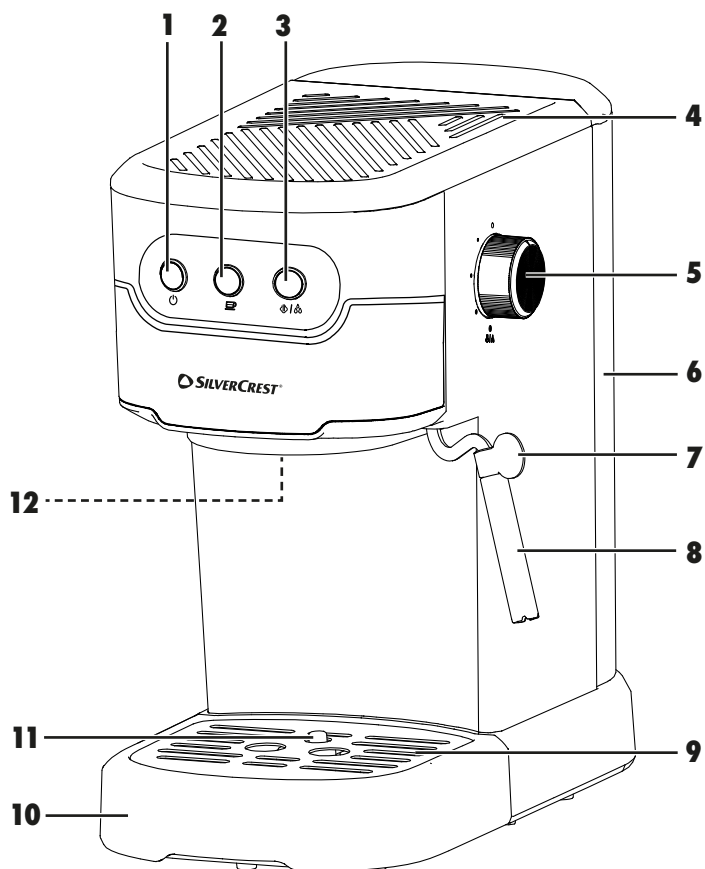
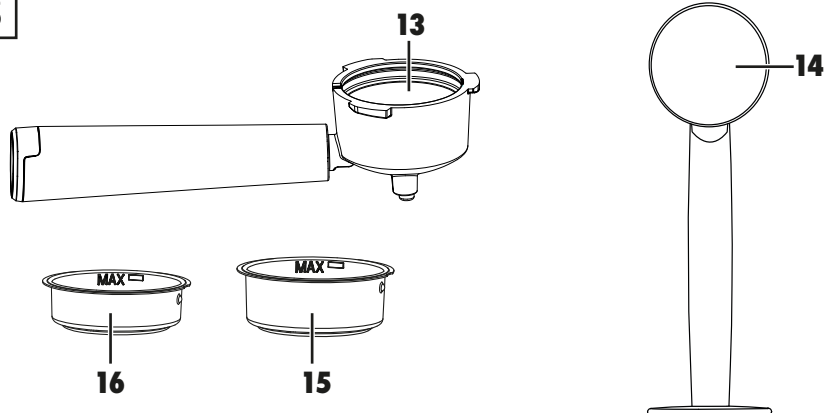
ES

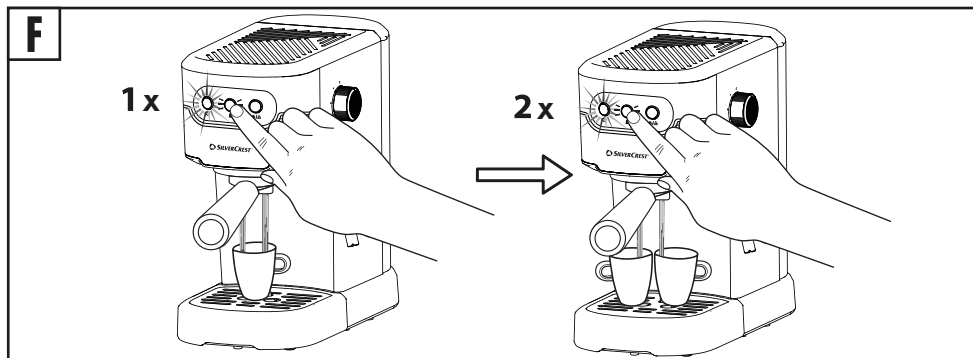
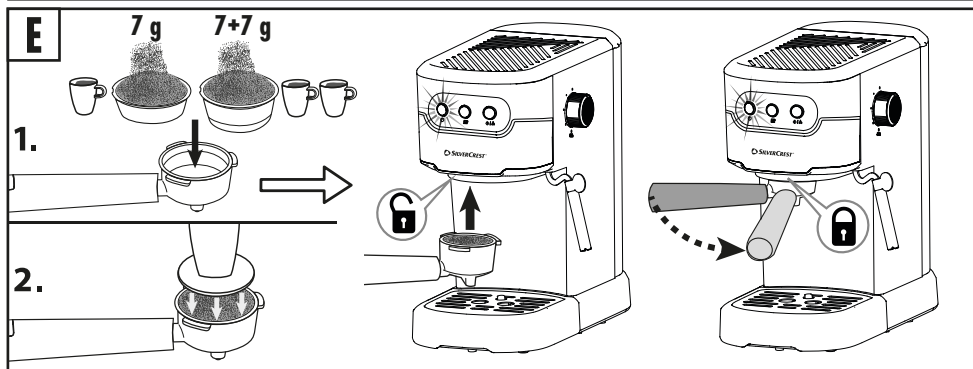
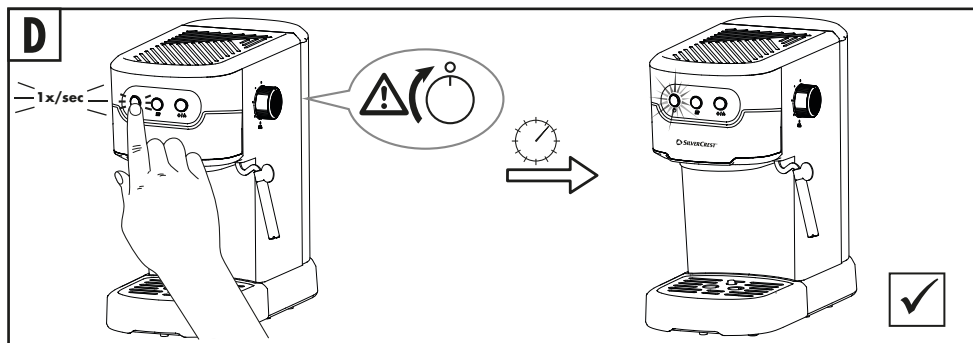
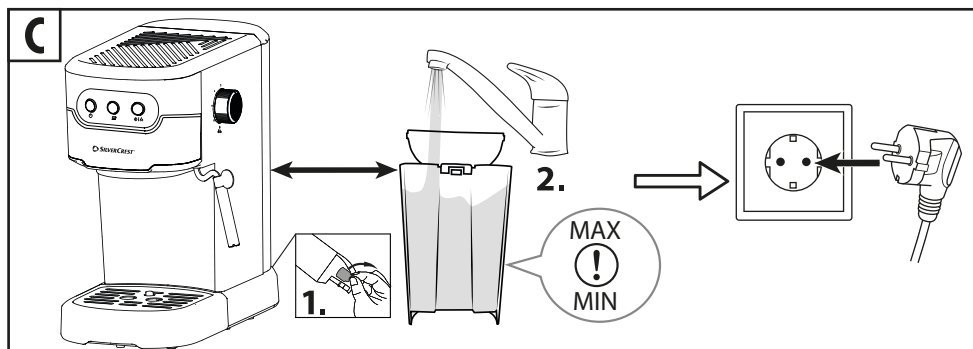
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

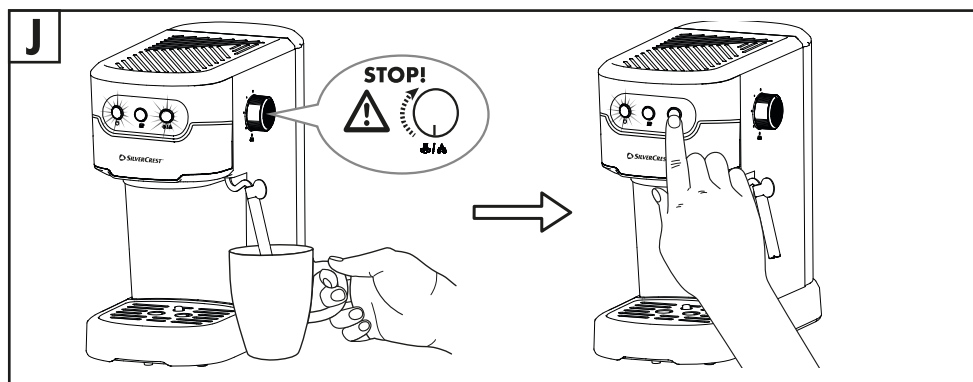
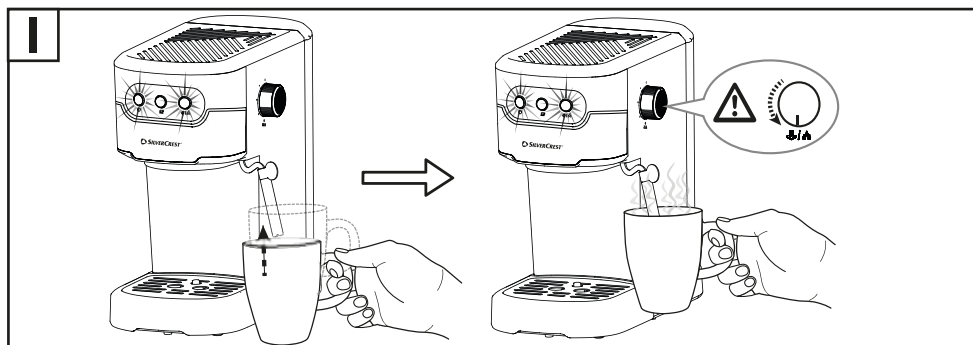
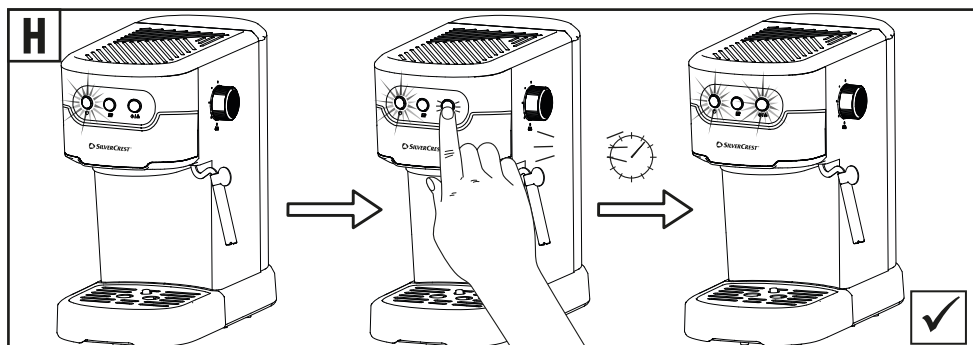
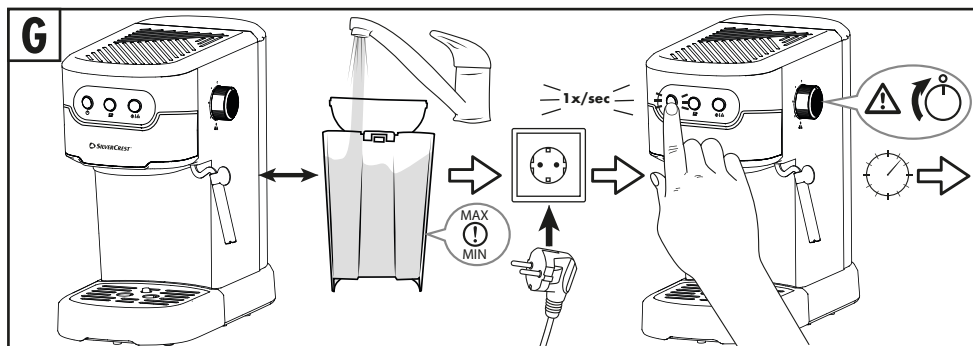
PT

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

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	13
Français	Mode d'emploi	Page	25
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	39
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	51
Español	Instrucciones de uso	Página	63
Português	Manual de instruções	Página	75

A**B**





Contents

1. Intended use	2
2. Warnings and symbols used	2
3. Safety instructions	3
4. Package contents	4
5. Appliance description	4
6. Setting up the appliance	4
7. First use	5
8. Operation	5
8.1. Preparing espresso (Fig. C-F)	5
8.2. Frothing milk/Preparing cappuccino (Fig. G-I)	6
8.3. Tips for the perfect espresso	7
8.4. Tips for the milk froth	8
8.5. Drawing hot water	8
9. Cleaning and care	8
9.1. Cleaning the milk frother	8
9.2. Cleaning the hot water shower	8
9.3. Cleaning the accessories	9
9.4. Cleaning the appliance	9
9.5. Descaling the appliance	9
10. Storage	9
11. Troubleshooting	10
12. Disposal	11
12.1. Disposal of appliance and packaging	11
13. Technical data	11
14. Kompernass Handels GmbH warranty	11
14.1. Service	12
14.2. Importer	12
15. Ordering replacement parts	12

1. Intended use

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

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

2. Warnings and symbols used

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

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

	Read the instructions. Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.
	The packaging contains paper and/or cardboard components.
	The packaging contains plastic and/or metal components.
	FR: Cet appareil et ses accessoires se recyclent. A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE. Points de collecte sur www.quefairendemesdechets.fr . Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR: ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE. BAC À DÉCHETS
	FR: The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

3. Safety instructions

WARNING!

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
- Children must not use the appliance as a plaything.
-  **WARNING!** Risk of suffocation! Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.
- Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Risk of electric shock!
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs can pose significant risks to the user. It will also invalidate any warranty claims.
-  Never submerge the appliance in water or other liquids! Danger of electric shock!
- Never touch the appliance with wet or moist hands.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Risk of burns! During use, some parts become very hot!
- Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.
- The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets.
- After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- Do not allow any liquid to get onto the appliance's plug connections.
- Use the appliance only for its intended purpose. Misuse can lead to injuries.
- Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Risk of burns!

ATTENTION!

- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Protect the appliance from penetration by moisture and liquids.
- Protect the appliance against knocks, dust, chemicals, extreme temperatures, etc. and keep it away from sources of heat (ovens, radiators).
- Always remove the plug from the mains outlet; never pull on the power cable.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0 °C. If the water in the pipes or the water tank freezes, the appliance could be damaged.
- Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended for indoor use only.
- Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank!
- The espresso machine must not be put in a cupboard when in use.
- To avoid damage, never use abrasive, aggressive or chemical cleaning agents to clean the surfaces of the appliance.

4. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

5. Appliance description

Figure A:

- 1 ON/OFF switch  with integrated ready lamp
- 2 “Espresso” button  with control lamp
- 3 “Steam” button  /  with control lamp
- 4 Cup holder
- 5 Steam control  / 
- 6 Water tank
- 7 Milk frother handle
- 8 Milk frother
- 9 Drip grille
- 10 Drip tray
- 11 Water level indicator
- 12 Hot water outlet

Figure B:

- 13 Portafilter
- 14 Coffee spoon with pusher
- 15 Large espresso sieve (for 2 cups)
- 16 Small espresso sieve (for 1 cup)

6. Setting up the appliance

- 1) Take the appliance out of the packaging, remove all packaging materials and any protective film from the appliance.
- 2) Pull out the water tank **(6)** and remove the transport lock. (see Fig. C)
- 3) Clean all removable parts as described in the section

9. Cleaning and care.

i Note:

- One of the sieve inserts **(15)/(16)** is pre-installed in the sieve holder **(13)** upon delivery. Remove it and clean it before use.
- 4) Make sure that all parts are completely dry before operating the appliance.
- 5) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that the mains outlet is in easy reach. Maintain a minimum distance of at least 10 cm around the appliance on all sides.
- 6) Insert the drip grille **(9)** so that the water level indicator **(11)** can protrude through the opening in the drip grille.
- 7) Plug the power cord into a mains socket.

7. First use

- When starting up for the first time, the internal pipes must be flushed through once.
- 1) Fill the water tank **(6)** with cold water: Fill it with water to at least the Min marking. Never fill it with more water than up to the Max marking.
- 2) Insert the portafilter **(13)** at the mark **f** next to the hot water outlet **(12)** and turn it until the portafilter handle is facing forwards (marking **f**).
- 3) Place a suitable container, such as a cup, under the hot water outlet. Make sure that the steam control **(5)** is set to the position "O".
- 4) Switch the appliance on using the ON/OFF switch **(1)** . The ready lamp flashes, and the appliance begins to heat up.
- 5) When the integrated ready lamp of the ON/OFF switch lights up continuously, the heating phase has ended. Press the "Espresso" button **(2)** and allow water to run through the appliance. Repeat this step 4-5 times.
- 6) Press the "Steam" button **(3)** and wait until it no longer flashes and remains lit. Generate steam for about 30 seconds by slowly turning the steam control anti-clockwise. Please also refer to the section **8. Operation**. Then turn the steam control back to "O".

The appliance is now ready for use.

8. Operation

8.1. Preparing espresso (Fig. C-F)

i Note:

- Always ensure that the espresso sieve **(15)/(16)** is clean and free of coffee powder residues.
- 1) When the appliance is heated up:
To prepare an espresso, place the small espresso sieve into the sieve holder **(13)**.
To prepare two espressos, place the large espresso sieve into the sieve holder (see Fig. 1 and 2).

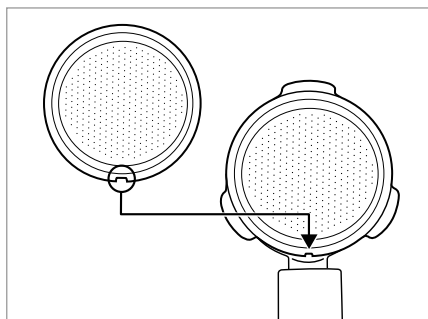


Fig. 1

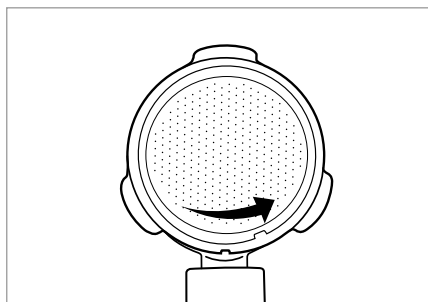


Fig. 2

i Note:

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

- 2) Fill the small espresso sieve with espresso powder up to the Max marking. This corresponds to approx. 7 g of powder or a level measuring spoon **(14)**.

Or...

Fill the large espresso sieve with espresso powder up to the Max marking. This equates to about 7 g + 7 g of powder or two level measuring spoons.

- 3) Tamp down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon. Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

i Note:

- Compaction of the coffee powder is an essential process for the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and more crema is generated. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.
- 4) Insert the portafilter at the mark  next to the hot water outlet **(12)** and turn it until the portafilter handle is facing forwards (marking .
- 5) Place one (or two) cup(s) under the sieve holder openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly. You can place the cups onto the storage space **(4)**.
- 6) For one cup of espresso, press the “Espresso” button  **(2)** once, for two cups, press the “Espresso” button  twice in a row. The espresso flows into the cup(s). The appliance automatically stops dispensing the espresso.

i Note:

- You can also manually stop the dispensing of espresso by pressing the “Espresso” button  again.

You can now drink the espresso.

⚠ WARNING!

Never remove the portafilter while espresso is being dispensed!

- The resulting splashes of hot espresso can cause injuries! Wait until the coffee dispensing is finished before removing the portafilter.
- 7) If you no longer wish to use the appliance, switch it off by pressing the ON/OFF switch **(1)** .

- 8) Remove the espresso powder from the espresso sieve after every use. Remove the portafilter from the appliance. Now empty the espresso sieve by turning the portafilter upside down and tapping out the espresso powder. Always dispose of the espresso powder in an environmentally appropriate way, such as in organic waste.

- 9) Remove the plug from the power socket and allow the appliance to cool down completely.

i Note:

- If the “Espresso”  or “Steam” buttons  are not pressed for about 30 minutes, the appliance switches off automatically.
- Always clean the portafilter and hot water outlet after every use. Please refer to the section **9. Cleaning and care**.
- Regularly empty the drip tray **(10)**, at the latest when the water level indicator **(11)** can be seen through the opening in the drip grille **(9)**.

8.2. Frothing milk/Preparing cappuccino (Fig. G–J)

⚠ WARNING!

Be careful when working with steam for the milk froth production!

- The hot steam or hot splashes can lead to injuries! Always operate the steam control **(5)** slowly.
- 1) Always prepare the espresso first. For a cappuccino, follow the instructions for preparing two cups of espresso. If you would like to prepare more than one cup of cappuccino, first prepare all espressos and then froth the milk for all cappuccinos.
 - 2) Fill a froth container (preferably of stainless steel) one third full with cold milk. 100 ml of cold milk per cup of cappuccino is the optimal amount. When selecting the froth container, consider that frothing can as much as double the volume of the milk. Make sure that the container is tall enough.
 - 3) Ensure that the steam control is closed (turn it as far as it will go in the direction “**O**”).
 - 4) Push the milk frother **(8)** out to the side. Always hold it by the handle **(7)**.
 - 5) Press the “Steam” button  /  **(3)**. Wait until the “Steam” control lamp lights up continuously.

- 6) Hold an empty container under the milk frother. Slowly turn the steam control in the direction „☞/☛“. Pressurised water/spray comes from the nozzle. This cleans the nozzle and the water circuit inside the appliance.
- 7) Wait 15 seconds and turn the steam control towards “○” until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water in the container away.
- 8) Now hold the frothing container in your hand to feel the milk temperature and guide the nozzle of the milk frother gently into the milk. Hold the frothing container at a slight angle.
- 9) **Slowly** turn the steam control in the direction „☞/☛“.
- 10) Move the frothing container around in a circular motion while keeping the tip of the nozzle under the surface of the milk: deep enough that the milk does not spray out, but shallow enough to create a thick froth. Done properly, a deep buzzing sound is audible.
- 11) As the milk froth rises, push the nozzle deeper into the milk to froth up the next “layer” and to avoid a burnt taste in the froth.
- 12) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control approximately halfway, so that the milk is heated. Hold the frothing container at a slight angle, so that the milk gently swirls around while it is being stirred with the nozzle.
- 13) Once the milk froth has reached the desired consistency and temperature, turn the steam control to off (up to the stop in the direction of the “○”).
- 14) Now you can remove the nozzle from the milk. Press the “Steam” button ☞/☛.

Note:

- The control lamp of the “Espresso” button ☞ (2) may flash rapidly if you press the “Espresso” button ☞ directly after preparing frothed milk. This means that the appliance is too hot to prepare a perfect espresso. Allow the appliance to cool down for at least 5 minutes. Alternatively, you can cool the appliance faster with the **8.5. Drawing hot water** function.

- 15) If you no longer wish to use the appliance, switch it off with the ON/OFF switch (1) ☹.

Note:

- If the “Espresso” ☞ or “Steam” ☞/☛ buttons are not pressed for about 30 minutes, the appliance switches off automatically.
- 16) Now add the frothed milk into the previously prepared espresso. The cappuccino is now ready. You can add sugar or sprinkle it with cocoa powder according to taste.

Note:

- Always clean the milk frother after every use. See also the section **9. Cleaning and care**.

8.3. Tips for the perfect espresso

One of the most important factors for making a good espresso is the so-called extraction time or flow time – in other words the duration of contact between coffee powder and hot water until the finished coffee has flowed into the cup.

The extraction time depends chiefly on the quantity and grind of the coffee powder as well as its compactness. The finer and more compact the coffee powder, the more slowly the water runs through it.

However, you can adjust the extraction time yourself if you feel that the espresso does not taste or look as it should.

- If the crema is very light, has little consistency and dissolves quickly, the espresso has gone through too quickly; this is called under-extraction. The espresso tastes sour and watery, and the aroma does not develop fully. This is usually due to too small a quantity of coffee powder, which may also be ground too coarsely or not compacted firmly enough.
- If the crema is very dark and interspersed with light spots in the middle or has a hole, the coffee has been flowing too long. This is called over-extraction. The espresso tastes bitter. The cause is usually that the coffee powder is too finely ground or you have used too much coffee powder. If neither of these is the case, the coffee powder has been compacted too firmly.
- Use only espresso coffee powder: it is usually more finely ground and also more strongly roasted. Ideally, you should use around 7 g of ground coffee for one cup of espresso coffee. Do not overfill the sieve. Compact the coffee powder in the sieve using the tamper of the measuring spoon (14) without compacting the coffee powder too firmly.
- Experiment until you find the optimal balance of all factors.

8.4. Tips for the milk froth

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

8.5. Drawing hot water

You can also use the milk frother **(8)** to draw hot water; for example, to dilute a coffee (café americano) or prepare tea.

- 1) Once the appliance has heated up: Place a heat-resistant container under the milk frother.
- 2) Press the “Steam” button  /  **(3)** two times. The pump starts to operate. A few drops may flow from the hot water outlet **(12)** into the drip tray **(10)**.
- 3) Turn the steam control **(5)** at least half way towards “ / ”. Hot water will come out of the milk frother.
- 4) Press the “Steam” button  /  or the “Espresso” button  **(2)** again to stop the hot water.

Note:

- If you do not press a button, the hot water output will stop automatically after about 60 seconds.
- 5) Close the steam control (turn it as far as it will go in the direction “”).

Note:

- You can also use this function to cool the appliance more quickly, such as if you would like to prepare an espresso immediately after frothing milk. In this case, allow the water to flow for at least 15 seconds.

9. Cleaning and care

9.1. Cleaning the milk frother

- 1) Place an empty container under the milk frother **(8)**.
- 2) Immediately after use, turn the steam control **(5)** to the “ / ” position and allow the steam to escape for a few seconds.
- 3) Turn the steam control off (as far as it will go in the direction “”), switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket.
- 4) Allow the nozzle to cool down.
- 5) Pull the sleeve off the milk frother, and clean it carefully in warm water with some detergent. Use a small brush, if necessary, to clean the inside of the sleeve as well. Rinse the sleeve afterwards with plenty of clean water.
- 6) Wipe the nozzle under the casing with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. After cleaning with detergent, always wipe off with a cloth moistened with clean water. Ensure that there is no detergent residue left on the nozzle.
- 7) Push the casing back onto the nozzle.

9.2. Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower **(12)** after each use:

- 1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the sieve holder **(13)**, wipe the entire surface of the hot water shower with a moistened cloth to remove all powder residues.
- 2) Replace the sieve holder **without** the espresso filters **(15)/(16)**.
- 3) Place an empty cup under the portafilter and press the “Espresso” button  **(2)**. Water flows out of the hot water shower rinsing out the remaining powder residue.
- 4) If water no longer flows out of the hot water outlet, switch off the appliance with the ON/OFF switch **(1)** .
- 5) Remove the sieve holder again.

9.3. Cleaning the accessories

- 1) Clean the portafilter (13), the two espresso sieves (15)/(16), the water tank (6), the coffee spoon (14), the drip grille (9) and the drip tray (10) in warm water.

Note:

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

Note:

- ▶  The two espresso sieves, the measuring spoon and the drip tray are dishwasher-safe.

9.4. Cleaning the appliance

Clean the appliance with a moist cloth. If necessary, use a little detergent on the cloth.

Ensure that the appliance is completely dry before the next use.

9.5. Descaling the appliance

Descale the appliance regularly. The appliance should be descaled after about 3 months. This value can vary depending on the hardness of the water in your region.

Proceed as follows to decalcify the appliance:

- 1) Add commercial liquid descaler for espresso machines to the water tank. The water/descaler ratio is typically 4:1. Follow the manufacturer's instructions for the exact amount. Instead of descaler, you can also use pure lemon juice (available from a pharmacy) in a ratio of 3:100 (3 parts lemon juice to 100 parts water).
- 2) Fill the water tank up to the Max mark with water and place the tank back in the appliance.
- 3) Insert the portafilter (13) into the appliance **without** an espresso sieve (15)/(16).
- 4) Place a container capable of holding at least 1.2 litres under the portafilter openings. You can remove the drip tray (10) to make space for the container.

- 5) Switch the appliance on with the ON/OFF switch (1) . Make sure the steam control (5) is shut off (turn it as far as it will go in the direction "O").
- 6) As soon as the ready lamp lights up continuously, press the "Espresso" button  (2) twice. Allow the descaler solution to flow through until the pump stops automatically.
- 7) After about 5 seconds, press the "Steam" button  /  (3) and wait until the control lamp remains lit.
- 8) Turn the steam control to the position  /  and allow steam to escape for about 2 minutes. Then turn the steam control back to "O".
- 9) Switch the appliance off with the ON/OFF switch  and allow the descaler solution to work for at least 15 minutes.
- 10) Switch the appliance on again, and repeat steps 6 to 8 three more times. After the last time, empty the water tank completely by pressing the "Espresso" button  a number of times. Carefully pour out the used descaler solution.
- 11) Rinse out the water tank with fresh water and fill it with fresh water up to the Max mark.
- 12) Repeat steps 6 to 8 three more times until all the water is used up. Carefully pour out this water.
- 13) Then switch the appliance off.
- 14) After descaling, wipe off the appliance with a damp cloth to remove any splashes of the descaler solution. Ensure that the appliance is completely dry before the next use.

10. Storage

- If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, empty the internal pipes by letting off steam for approx. 2 minutes.
- Allow the appliance to cool down completely before putting it into storage.
- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

11. Troubleshooting

Malfuction	Cause	Solution
The espresso no longer flows out.	The espresso powder is too moist and/or compressed too tightly.	Re-prepare the espresso without compressing the powder as firmly; if necessary, use new powder.
	No water in the water tank (6).	Fill the water tank with water.
	The holes of the sieve holder openings are blocked.	Clean the sieve holder (13).
The espresso drips over the edges of the sieve holder, not from the openings.	The sieve holder is not correctly inserted.	Insert the sieve holder correctly.
	The sieve holder openings are blocked.	Clean the sieve holder.
	There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder.	Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder.
The espresso is cold.	The appliance was not preheated.	Preheat the appliance.
	The cups were not pre-warmed.	Pre-warm the cups.
The pump is unusually noisy.	The water tank is empty.	Fill the water tank with water.
The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder quickly).	Not enough espresso powder.	Use more espresso powder.
	The espresso powder is too coarsely ground.	Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs out of the sieve carrier slowly).	Too much espresso powder.	Use less espresso powder.
	The powder is too finely ground or moist.	Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
	The sieve (15)/(16) is blocked.	Clean the sieve.
The milk does not froth.	The milk is not cold enough.	Use milk from the refrigerator.
	The milk frother (8) is dirty.	Clean the milk frother.
The pump stops during operation, the “Espresso” button  (2) flashes.	The pump stops after about 3 minutes of operation to prevent overheating.	Allow the appliance to cool down before you use it again.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

12. Disposal

12.1. Disposal of appliance and packaging



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an estab-

lished collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. Technical data

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Rated power	1100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
Power consumption in off mode	0.18 W

14. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase. If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 517419_2510 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

14.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 517419_2510

14.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

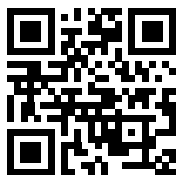
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

15. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at **www.kompernass.com**.



Scan the QR code with your smartphone/tablet.

You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

i Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 517419_2510 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
2. Verwendete Warnhinweise und Symbole	14
3. Sicherheitshinweise	15
4. Lieferumfang	16
5. Gerätebeschreibung	16
6. Gerät aufstellen	16
7. Erste Inbetriebnahme	17
8. Bedienung	17
8.1. Espresso zubereiten (Abb. C-F)	17
8.2. Milch aufschäumen/Cappuccino zubereiten (Abb. G-J)	18
8.3. Tipps für den perfekten Espresso	19
8.4. Tipps für den Milchschaum	20
8.5. Heißes Wasser beziehen	20
9. Reinigen und Pflegen	20
9.1. Milchaufschäumdüse reinigen	20
9.2. Heißwasserauslass reinigen	21
9.3. Zubehöerteile reinigen	21
9.4. Gerät reinigen	21
9.5. Gerät entkalken	21
10. Aufbewahrung	22
11. Fehlerbehebung	22
12. Entsorgung	23
12.1. Gerät und Verpackung entsorgen	23
13. Technische Daten	23
14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	23
14.1. Service	24
14.2. Importeur	24
15. Ersatzteile bestellen	24

1. 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.

2. 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.
	Anleitung lesen. Vor Benutzung des Produkts alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
	FR  FR: Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

3. 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.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
- 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.

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

! 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).
- 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 Fernwirksystem, 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.

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

4. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- 2 Siebeinsätze
- Kaffeelöffel mit Stopfer
- Bedienungsanleitung

5. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 EIN/AUS-Schalter  mit integrierter Bereitschaftsleuchte
- 2 Taste „Espresso“  mit Kontrollleuchte
- 3 Taste „Dampf“  /  mit Kontrollleuchte
- 4 Stellfläche
- 5 Dampfgregler  / 
- 6 Wassertank
- 7 Griff der Milchaufschäumdüse
- 8 Milchaufschäumdüse
- 9 Abtropfgitter
- 10 Abtropfschale
- 11 Wasserstandsanzeige
- 12 Heißwasserauslass

Abbildung B:

- 13 Siebträger
- 14 Kaffeelöffel mit Stopfer
- 15 großer Siebeinsatz (für 2 Tassen)
- 16 kleiner Siebeinsatz (für 1 Tasse)

6. 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 (s. Abb. C).
- 3) Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile wie im Kapitel **9. Reinigen und Pflegen** beschrieben.

i Hinweis:

- Einer der Siebeinsätze **(15)/(16)** ist bei Auslieferung im Siebträger **(13)** vormontiert. Entnehmen Sie ihn und reinigen Sie auch diesen vor der Benutzung.
- 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 ragen kann.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

7. Erste Inbetriebnahme

- Bei der ersten Inbetriebnahme müssen die internen Leitungen einmal durchgespült werden.

- 1) 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.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **(13)** an der Markierung **(12)** seitlich neben dem Heißwasserauslass **(12)** ein und drehen Sie ihn, bis der Griff des Siebträgers nach vorne weist (Markierung **(12)**).
- 3) Stellen Sie ein geeignetes Gefäß, z. B. eine große Tasse, unter den Heißwasserauslass. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **(5)** auf der Position „**O**“ steht.
- 4) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **(1)** **(I)** an. Die Bereitschaftsleuchte blinkt und das Gerät beginnt aufzuheizen.
- 5) 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.
- 6) 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 hier auch das Kapitel **8. Bedienung**. Anschließend drehen Sie den Dampfgregler wieder auf „**O**“.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

8. Bedienung

8.1. Espresso zubereiten (Abb. C–F)

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 in den Siebträger **(13)** ein.
Um zwei Espressi zuzubereiten, setzen Sie den großen Siebeinsatz in den Siebträger ein (siehe Abb. 1 und 2):

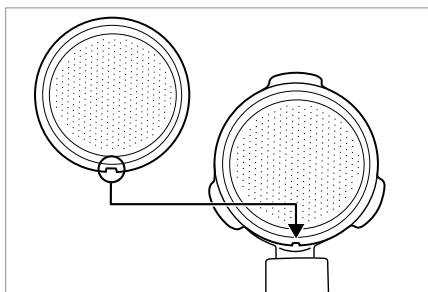


Abb. 1

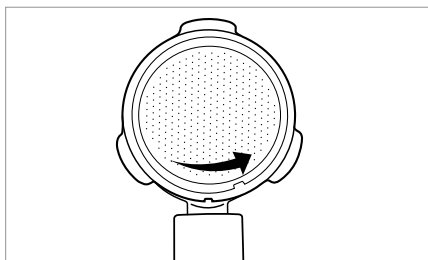


Abb. 2

i Hinweis

- Entfernen Sie den eingesetzten Siebeinsatz erst, wenn er sich abgekühlt hat!
Um die Siebeinsätze wieder aus dem Siebträger herauszunehmen, drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz so weit, bis sich die Einkerbung am Siebeinsatz über der Einkerbung am Siebträger befindet.

- 2) Füllen Sie den kleinen Siebeinsatz bis zur Max-Markierung mit espressopulver. Dies entspricht ca. 7 g Pulver oder einem gestrichenen Kaffeelöffel **(14)**.

Oder...

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

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

Hinweis

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

- 4) Setzen Sie den Siebträger an der Markierung  seitlich neben dem Heißwasserauslass **(12)** ein und drehen Sie ihn, bis der Griff des Siebträgers nach vorne weist (Markierung .

- 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“  zweimal hintereinander. Der Espresso läuft in die Tasse(n). Das Gerät stoppt die Espressoausgabe automatisch.

Hinweis

- Sie können die Espressoausgabe auch manuell stoppen, indem Sie die Taste „Espresso“  wieder drücken.

Sie können den Espresso nun trinken.

WARNING!

Entnehmen Sie niemals den Siebträger während der Espressoausgabe!

- Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen! Warten Sie, bis die Espressoausgabe beendet ist, bevor Sie den Siebträger 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. Entnehmen Sie den Siebträger aus dem Gerät. Entleeren Sie nun den Siebeinsatz, indem Sie den Siebträger 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“  oder „Dampf“  /  für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- Reinigen Sie den Siebträger und Heißwasserauslass unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel **9. Reinigen und Pflegen**.
- Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale **(10)**, spätestens jedoch, wenn die Wasserstandsanzeige **(11)** in der Aussparung des Abtropfgitters **(9)** zu sehen ist.

8.2. Milch aufschäumen/Cappuccino zubereiten (Abb. G–J)

WARNING!

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.

- 2) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus Edelstahl) 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 zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „“ 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. Drehen Sie langsam den Dampfgregler 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 in Richtung „“, 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 leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
 - 9) Drehen Sie **langsam** den Dampfgregler 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 Brumngeräusch 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 Dampfgregler zu (bis zum Anschlag in Richtung „“ drehen).
 - 14) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch. Drücken Sie die Taste „Dampf“  / .
- i Hinweis**
- Die Kontrollleuchte der Taste „Espresso“  (2) blinkt ggf. schnell, wenn Sie die Taste „Espresso“  direkt nach der Herstellung von Milchschaum drücken. Dies bedeutet, dass das Gerät für die Zubereitung eines optimalen Espresso zu stark aufgeheizt ist. Lassen Sie das Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen. Alternativ können Sie mit der Funktion **8.5. Heißes Wasser beziehen** das Gerät schneller abkühlen lassen.
- 15) Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden wollen, schalten Sie es am EIN/AUS-Schalter (1)  aus.
- i Hinweis**
- Wenn die Tasten „Espresso“  oder „Dampf“  /  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 unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel **9. Reinigen und Pflegen**.

8.3. 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.

8.4. Tipps für den Milchschaum

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

8.5. 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.
- 2) Drücken Sie zweimal die Taste „Dampf“  /  (3). Die Pumpe beginnt zu arbeiten. Einige Tropfen fließen ggf. aus dem Heißwasserauslass (12) in die Abtropfschale (10).
- 3) Drehen Sie den Dampfregler (5) mindestens bis zur Hälfte Richtung  / . Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse aus.
- 4) Drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  /  oder die Taste „Espresso“ , um die Heißwasserausgabe zu stoppen.

Hinweis

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

9. Reinigen und Pflegen

9.1. Milchaufschäumdüse reinigen

- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Milchaufschäumdüse (8).
- 2) Drehen Sie den Dampfregler (5) direkt nach dem Gebrauch auf  /  und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
- 3) Drehen Sie den Dampfregler zu (bis zum Anschlag in Richtung „“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 4) Lassen Sie die Milchaufschäumdüse abkühlen.
- 5) Ziehen Sie die Hülle der Milchaufschäumdüse ab 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.

9.2. 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 mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Kaffeepulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **ohne** eingesetzten Siebeinsatz **(15)/(16)** wieder ein.
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger und drücken Sie die Taste „Espresso“  **(2)**. Wasser tritt aus dem Heißwasserauslass aus und spült letzte Kaffeepulverreste heraus.
- 4) Wenn kein Wasser mehr aus dem Heißwasserauslass fließt, schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **(1)**  aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger wieder ab.

9.3. Zubehöerteile 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, der Kaffeelöffel und die Abtropfschale sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

9.4. 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.

9.5. Gerät entkalken

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. 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 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 zuge dreht (bis zum Anschlag in Richtung „“).
- 6) Sobald die Bereitschaftsleuchte durchgehend leuchtet, drücken Sie zweimal die Taste „Espresso“  **(2)**. Lassen Sie die Entkalkungslösung durchlaufen, bis die Pumpe automatisch stoppt.
- 7) Nach ca. 5 Sekunden drücken Sie die Taste „Dampf“  /  **(3)** und warten Sie, bis die Kontrollleuchte dauerhaft leuchtet.
- 8) Drehen Sie den Dampfgregler **(5)** auf die Position  /  und lassen Sie Dampf für ca. 2 Minuten austreten. Drehen Sie den Dampfgregler anschließend wieder auf „“.
- 9) Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter **(1)**  aus und lassen Sie die Entkalkungslösung mindestens 15 Minuten einwirken.

- 10) Schalten Sie das Gerät wieder ein und wiederholen Sie die Schritte 6 bis 8 noch dreimal. Entleeren Sie den Wassertank beim letzten Mal vollständig, indem Sie mehrmals die Taste „Espresso“  drücken. Schütten Sie die verbrauchte Entkalkungslösung vorsichtig weg.
- 11) Spülen Sie den Wassertank mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 8 noch dreimal, bis das gesamte Wasser aufgebraucht ist. Kippen Sie dieses Wasser vorsichtig weg.
- 13) Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

- 14) 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.

10. Aufbewahrung

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

11. 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 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 wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger reinigen.
	• Es befinden sich Espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers.	• Rand des Siebträgers 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.	• Wasser in den Wassertank füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger).	• 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).	• 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 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.
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.

12. Entsorgung

12.1. Gerät und Verpackung entsorgen



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nennleistung	1100 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,18 W

14. 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 Servicenederlassung 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) 517419_2510 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.

14.1. Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

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

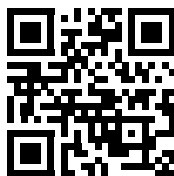
IAN 517419_2510

14.2. Importeur

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

15. Ersatzteile bestellen

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



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

i Hinweis

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 517419_2510 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Table des matières

1. Usage conforme	26
2. Avertissements et symboles utilisés	26
3. Consignes de sécurité	27
4. Matériels fournis	28
5. Description de l'appareil	28
6. Mise en place de l'appareil	29
7. Première mise en service	29
8. Utilisation	29
8.1. Préparation d'un expresso (Fig. C-F).....	29
8.2. Faire mousser le lait/Préparation d'un cappuccino (Fig. G-J).....	31
8.3. Conseils pour un expresso parfait.....	32
8.4. Conseils pour la mousse de lait.....	32
8.5. Prélever de l'eau chaude.....	32
9. Nettoyage et entretien	33
9.1. Nettoyage du mousser à lait.....	33
9.2. Nettoyage de la sortie d'eau chaude.....	33
9.3. Nettoyage des accessoires.....	33
9.4. Nettoyage de l'appareil.....	33
9.5. Détartrage de l'appareil.....	33
10. Rangement	34
11. Dépannage	34
12. Recyclage	35
12.1. Recyclage de l'appareil et de l'emballage.....	35
13. Caractéristiques techniques	35
14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	35
15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	37
16. Service après-vente	38
17. Importateur	38
18. Commander des pièces de rechange	38

1. 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.

2. 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. Avant l'utilisation du produit, noter toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. En cas de cession du produit à un tiers, remettre également tous les documents.
	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils 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.
	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.
	L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.
	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent. A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
	FR Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

3. 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.
 - Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur. Risque d'électrocution !
 - 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.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Risque de brûlure !

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

4. 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

5. Description de l'appareil

Figure A :

- 1 Interrupteur MARCHE/ARRÊT  avec voyant de veille intégré
- 2 Touche « Expresso »  avec voyant lumineux
- 3 Touche « Vapeur »  /  avec voyant lumineux
- 4 Surface de dépose
- 5 Régulateur de vapeur  / 
- 6 Réservoir à eau
- 7 Poignée

- 8 Mousseur à lait
- 9 Grille égouttoir
- 10 Bac collecteur de gouttes
- 11 Flotteur
- 12 Sortie d'eau chaude

Figure B :

- 13 Porte-filtre
- 14 Mesurette avec tasseur
- 15 Grand filtre expresso (pour 2 tasses)
- 16 Petit filtre expresso (pour 1 tasse)

6. 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. (cf. fig. C)
- 3) Nettoyez toutes les pièces amovibles comme indiqué au chapitre 9. **Nettoyage et entretien.**

i Remarque :

- À la livraison, l'un des filtres expresso (15)/(16) est prémonté dans le porte-filtre (13). Retirez-le et nettoyez-le également avant de l'utiliser.
- 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.
- 7) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

7. Première mise en service

- À la première mise en service, les conduites internes doivent être rincées une fois.

- 1) 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.
- 2) Insérez le porte-filtre (13) au niveau du repère **6** situé sur le côté, à côté de la sortie d'eau chaude (12), puis tournez-le jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre pointe vers l'avant (repère **1**).

- 3) Placez un récipient approprié, par exemple une grande tasse, sous la sortie d'eau chaude. Veillez à ce que le régulateur de vapeur (5) soit en position « **0** ».
- 4) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (1) **☺**. Le voyant de veille clignote et l'appareil commence à chauffer.
- 5) Dès que le voyant de veille intégré de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT **☺** est allumé en continu, la phase de chauffage est terminée. Appuyez sur la touche « Expresso » **☺** (2) et laissez couler l'eau à travers l'appareil. Répétez cette étape 4 à 5 fois.
- 6) 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 8. **Utilisation.** Ensuite, tournez à nouveau le régulateur de vapeur sur « **0** ».

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

8. Utilisation

8.1. Préparation d'un expresso (Fig. C-F)

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 dans le porte-filtre (13).
Pour préparer deux expressos, disposez le grand filtre expresso dans le porte-filtre (voir fig. 1 et 2).

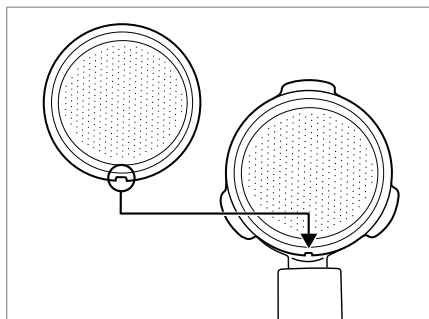


Fig. 1

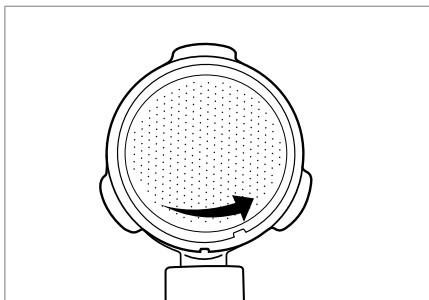


Fig. 2

i Remarque :

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

2) Remplissez de poudre espresso le petit filtre espresso jusqu'au repère Max. Cela correspond à env. 7 g de poudre ou une mesurette (14) rase.

ou...

Remplissez de poudre espresso le grand filtre espresso jusqu'au repère Max. Ce qui correspond à env. 7 g + 7 g de poudre ou deux mesurettes rases.

3) Tassez la poudre espresso à l'aide de la mesurette avec tasseur. Faites un ajout de poudre espresso si nécessaire jusqu'à ce que le filtre espresso soit rempli jusqu'au repère Max. Puis retassez la poudre espresso.

i Remarque :

- Le fait de tasser la poudre espresso est une opération importante dans la préparation d'un espresso. Si la poudre espresso est bien tassée, l'espresso coule lentement et présente un caractère plus crémeux. Si la poudre n'est pas très tassée, l'espresso passe rapidement et la crème est moins abondante.
- 4) Insérez le porte-filtre au niveau du repère  situé sur le côté, à côté de la sortie d'eau chaude (12), puis tournez-le jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre pointe vers l'avant (repère .

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'espresso de se refroidir trop rapidement. Vous pouvez poser les tasses sur la surface de dépose (4).

6) Pour une tasse d'espresso, appuyez sur la touche « Espresso »  (2) une fois, pour 2 tasses, appuyez sur la touche « Espresso »  deux fois de suite. L'espresso coule dans la/les tasse(s). L'appareil stoppe automatiquement la percolation de l'espresso.

i Remarque :

- Vous pouvez également arrêter manuellement la percolation d'espresso en appuyant à nouveau sur la touche « Espresso » .

Vous pouvez maintenant boire l'espresso.

⚠ AVERTISSEMENT !

Ne retirez jamais le porte-filtre pendant la percolation de l'espresso !

- Les éclaboussures d'espresso chaud qui en résultent peuvent provoquer des blessures ! Attendez que la percolation du café soit terminée avant de retirer le porte-filtre.

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

8) Après chaque utilisation, retirez l'espresso moulu du filtre espresso.

Retirez le porte-filtre de l'appareil. Videz maintenant le filtre espresso en retournant le porte-filtre et en le tapotant pour faire tomber l'espresso moulu. Éliminez toujours la poudre d'espresso 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.

i Remarque :

- Si la touche « Espresso »  ou « Vapeur »  (3) n'est pas actionnée pendant 30 minutes env., l'appareil s'éteint automatiquement.

- Nettoyez impérativement le porte-filtre et la sortie d'eau chaude après chaque utilisation. Lisez à ce sujet le chapitre **9. 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).

8.2. Faire mousser le lait/Préparation d'un cappuccino (Fig. G-J)

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 expressos et faites ensuite mousser le lait pour tous les cappuccinos.
- 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 est bien fermé (tourner jusqu'à la butée dans le sens «  »).
- 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. Tournez lentement le régulateur de vapeur 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 dans le sens «  » 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 dans le lait. Maintenir légèrement penché le récipient de mousseur à lait.
- 9) Tournez **lentement** le régulateur de vapeur 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 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 (jusqu'à la butée, dans le sens «  »).
- 14) Alors seulement, retirez la buse du lait. Appuyez sur la touche « Vapeur »  / .

Remarque :

- Le voyant lumineux « Expresso »  (2) clignote rapidement le cas échéant si vous appuyez sur la touche « Expresso »  directement après avoir fait mousser du lait. Cela signifie que l'appareil a trop chauffé pour préparer un expresso optimal. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 5 minutes. Vous pouvez également utiliser la fonction **8.5. 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 « Expresso »  ou « Vapeur »  /  n'est pas actionnée pendant 30 minutes env., l'appareil s'éteint automatiquement.
- 16) Ajouter maintenant le lait moussé dans l'expresso préparé précédemment. Le cappuccino est maintenant prêt. Vous pouvez sucrer ou saupoudrer de cacao à votre convenance.

Remarque :

- Il est impératif de nettoyer le mousseur à lait après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre **9. Nettoyage et entretien**.

8.3. Conseils pour un expresso parfait

L'un des facteurs essentiels pour un bon expresso 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'expresso 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'expresso est passé trop rapidement, on parle dans ce cas d'une sous-extraction. L'expresso 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'expresso 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 expresso : elle est généralement moulue plus finement et en outre plus fortement torréfiée. Idéalement, pour une tasse d'expresso, 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.

8.4. 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.
- Laissez 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.

8.5. 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 (Café Americano) ou préparer du thé.

- 1) Lorsque l'appareil est chaud : Placez un récipient résistant à la chaleur sous le moussEUR à lait.
- 2) Appuyez deux fois sur la touche « Vapeur »  /  (3). La pompe démarre. Quelques gouttes s'écoulent éventuellement par la sortie d'eau chaude (12) dans le bac collecteur de gouttes (10).
- 3) Tournez le régulateur de vapeur (5) au moins à moitié en direction «  /  ». De l'eau chaude s'écoule du moussEUR à lait.
- 4) Appuyez à nouveau sur la touche « Vapeur »  /  ou la touche « Espresso »  (2) pour couper le prélèvement d'eau chaude.

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 (tourner vers «  » jusqu'en butée).

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.

9. Nettoyage et entretien

9.1. Nettoyage du mouseur à lait

- 1) Tenez un récipient vide sous le mouseur 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 (tournez jusqu'à la butée dans le sens «  »), arrêtez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- 4) Laisser la buse refroidir.
- 5) Retirez la gaine du mouseur à lait 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.

9.2. 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 avec un chiffon humide pour enlever toute trace de poudre.
- 2) Remettez le porte-filtre en place **sans que** les filtres à expresso **(15)/(16)** ne soient installés.
- 3) Placez ensuite une tasse vide sous le porte-filtre et appuyez sur la touche « Expresso »  **(2)**. De l'eau sort de la sortie d'eau chaude **(12)**, 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.
- 5) Retirez à nouveau le porte-filtre.

9.3. 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, la mesurette et le bac collecteur de gouttes peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

9.4. 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.

9.5. Détartrage de l'appareil

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 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 (tourner vers «  » jusqu'en butée).

- 6) Dès que le voyant de veille reste allumé, appuyez sur la touche « Espresso »  (2). Laissez passer la solution de détartrage jusqu'à ce que la pompe s'arrête automatiquement.
- 7) Appuyez sur la touche « Vapeur »  /  (3) pendant 5 secondes et attendez que le voyant lumineux reste allumé en permanence.
- 8) Placez le régulateur de vapeur sur la position «  /  » et laissez la vapeur s'échapper pendant environ 2 minutes. Tournez à nouveau le régulateur de vapeur sur «  ».
- 9) Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT  et laissez agir la solution détartrante pendant au moins 15 minutes.
- 10) Remettez l'appareil en marche et répétez les étapes 6 à 8 encore trois fois. La dernière fois, videz entièrement le réservoir à eau en appuyant plusieurs fois sur la touche « Espresso » . Jetez la solution détartrante usagée avec précaution.
- 11) Rincez le réservoir à eau à l'eau claire et versez de l'eau propre jusqu'au repère Max.
- 12) Répétez les étapes 6 à 8 encore trois fois, jusqu'à ce que toute l'eau soit utilisée. Jetez cette eau avec précaution.
- 13) Éteignez l'appareil.
- 14) 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.

10. 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.

11. 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 (6).	• mettre de l'eau dans le réservoir à eau.
	• les orifices du porte-filtre sont bouchés.	• nettoyer le porte-filtre (13).
L'expresso coule par-dessus les bords du porte-filtre au lieu de passer par les orifices.	• le porte-filtre n'a pas été correctement mis en place.	• remettre en place correctement le porte-filtre.
	• les orifices du porte-filtre sont bouchés.	• nettoyer le porte-filtre.
	• présence de restes de poudre expresso sur le bord du porte-filtre.	• enlever les restes de poudre expresso du bord du porte-filtre.
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 est vide.	• mettre de l'eau dans le réservoir à eau.

Panne	Cause	Remède
La crème est trop claire (écoulement rapide de l'expresso par le porte-filtre).	• trop peu de poudre expresso.	• utiliser plus de poudre expresso.
	• la poudre expresso n'est pas broyée assez finement.	• n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
La crème est trop sombre (écoulement lent de l'expresso par le porte-filtre).	• 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.
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.
La pompe s'arrête pendant le fonctionnement, le voyant de contrôle « Espresso »  (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.

12. Recyclage

12.1. Recyclage de l'appareil et de l'emballage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour. L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux. Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

13. Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Puissance nominale	1100 W
Pression de la pompe	env. 1,5 MPa (15 bars)
Puissance absorbée à l'état inactif	0,18 W

14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

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.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à couvrir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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) 517419_2510 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.

15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

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 déballeage. 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) 517419_2510 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.

16. Service après-vente

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompennass@lidl.fr

(BE) Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompennass@lidl.be

(CH) Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompennass@lidl.ch

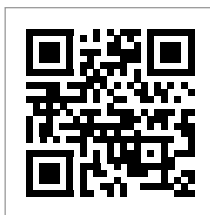
IAN 517419_2510

17. Importateur

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

18. Commander des pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur **www.kompennass.com**.



Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette. Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

i Remarque

- Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 517419_2510.
- Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

Inhoud

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming	40
2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	40
3. Veiligheidsvoorschriften	41
4. Inhoud van het pakket	42
5. Apparaatbeschrijving	42
6. Apparaat opstellen	42
7. Ingebruikname	43
8. Bediening	43
8.1. Espresso bereiden (Afb. C-F)	43
8.2. Melk opschuimen/Cappuccino bereiden (Afb. G-J)	44
8.3. Tips voor de perfecte espresso.	45
8.4. Tips voor het melkschuim	46
8.5. Heet water tappen	46
9. Reiniging en onderhoud	46
9.1. Melkopschuimer reinigen	46
9.2. Heetwaterkop reinigen	46
9.3. Accessoires reinigen	47
9.4. Apparaat reinigen	47
9.5. Apparaat ontkalken	47
10. Opbergen	47
11. Problemen oplossen	48
12. Afvoeren	49
12.1. Apparaat en verpakking afvoeren	49
13. Technische gegevens	49
14. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	49
14.1. Service	50
14.2. Importeur	50
15. Vervangingsonderdelen bestellen	50

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “GEVAAR” duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “WAARSCHUWING” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “VOORZICHTIG” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “LET OP” duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Wisselstroom/-spanning
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Lees de gebruiksaanwijzing. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product gebruikt. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.
	Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.
  ES/PT	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton. De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.
  Cet appareil et ses accessoires se recyclent   Points de collecte sur www.quelairindemarche.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	FR A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
 FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE  BAC DE TRI	
 FR  	FR: Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recyclebaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

3. Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING!

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Het apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
-  **WAARSCHUWING!** Verstikkingsgevaar! Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Gevaar voor een elektrische schok!
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in aanzienlijke gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!
- Pak het apparaat nooit vast met natte of vochtige handen.
- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- Verbrandingsgevaar! Sommige delen worden tijdens het gebruik erg heet!
- Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hete stoomwolken. Let erop, dat u zich daarvan niet brandt! Neem voldoende afstand tot de stoom in acht.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact.
- Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- Er mag geen vloeistof op de stekkerverbinding van het apparaat terechtkomen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor die doeleinden waarvoor het bestemd is. Een verkeerd gebruik kan tot verwondingen leiden.
- Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!

! LET OP!

- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele vervangingsonderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Bescherm het apparaat tegen vocht en het binnendringen van vloeistoffen.
- Bescherm het apparaat tegen stoten, stof, chemicaliën, sterke temperatuurschommelingen en warmtebronnen die te dichtbij zijn (ovens, verwarmingen).
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- Gebruik geen externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat aan te sturen.
- Gebruik het apparaat nooit in ruimtes, waarin temperaturen heersen lager dan of rond 0 °C. Als het water in de leidingen of in het waterreservoir bevriest, kan het apparaat beschadigd worden.
- Gebruik het apparaat nooit in de openlucht. Dit apparaat is alleen bestemd voor het gebruik in binnenruimtes.
- Produceer geen stoom wanneer zich ontkalkingsmiddel in het waterreservoir bevindt!
- Het espressoapparaat mag bij gebruik niet in een kast worden geplaatst.
- Gebruik nooit schurende, agressieve of chemische schoonmaakmiddelen voor het reinigen van de oppervlakken van het apparaat, om beschadigingen te voorkomen.

4. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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

5. Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Aan-uitknop  met geïntegreerd indicatielampje
- 2 Toets "Espresso"  met indicatielampje
- 3 Toets "Stoom"  /  met indicatielampje
- 4 Plateau
- 5 Stoomregelaar  / 
- 6 Waterreservoir
- 7 Handgreep van de melkopschuimer
- 8 Melkopschuimer
- 9 Afdruiprooster
- 10 Druppelopvangschaal
- 11 Waterpeilindicatie
- 12 Heetwateruitloop

Afbeelding B:

- 13 Zeefdrager
- 14 Koffielepel met stamper
- 15 Grote zeef (voor 2 kopjes)
- 16 Kleine zeef (voor 1 kopje)

6. Apparaat opstellen

- 1) Neem het apparaat uit de verpakking, verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie van het apparaat.
- 2) Verwijder het waterreservoir **(6)** en de transportbeveiliging (zie afb. C).
- 3) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk **9. Reiniging en onderhoud**.

i **Opmerking:**

- Een van de zeven **(15)/(16)** is bij levering in de zeefdrager **(13)** voormonteerd. Verwijder deze en reinig ook deze vóór het gebruik.
- 4) Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- 5) Plaats het apparaat op een egale en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat het stopcontact binnen handbereik is. Houd een afstand van minstens 10 cm rond het apparaat aan.
- 6) Plaats het afdruiprooster **(9)** zo dat de waterpeilindicatie **(11)** door de uitsparing in het afdruiprooster kan steken.
- 7) Steek de stekker in een stopcontact.

7. Ingebruikname

- Bij de eerste ingebruikname moeten de interne leidingen een keer worden gespoeld.
- 1) Vul het waterreservoir **(6)** met koud water:
Vul het minstens tot aan de Min-markering met water.
Vul het maximaal tot aan de Max-markering met water.
- 2) Plaats de zeefdrager **(13)** aan de markering **6** aan de zijkant naast de heetwateruitloop **(12)** en draai deze tot de greep van de zeefdrager naar voren wijst (markering **1**).
- 3) Plaats een geschikt bakje, bijv. een grote kop, onder de heetwateruitloop. Vergewis u ervan dat de stoomregelaar **(5)** op de stand "O" staat.
- 4) Zet het apparaat aan met de aan-uitknop **(1)** .
Het indicatielampje knippert en het apparaat begint op te warmen.
- 5) Zodra het geïntegreerde indicatielampje van de aan-uitknop permanent brandt, is de opwarmingsfase beëindigd. Druk op de toets "Espresso" **(2)** en laat water door het apparaat lopen. Herhaal deze stap 4-5 keer.
- 6) Druk op de toets "Stoom" **(3)** en wacht tot deze niet meer knippert en permanent brandt. Laat gedurende ca. 30 seconden stoom maken door de stoomregelaar langzaam linksom open te draaien. Raadpleeg hiertoe ook het hoofdstuk **8. Bediening**. Draai vervolgens de stoomregelaar weer op "O".

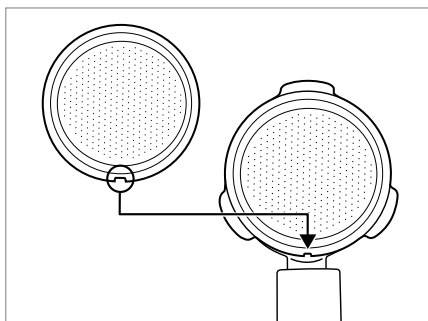
Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

8. Bediening

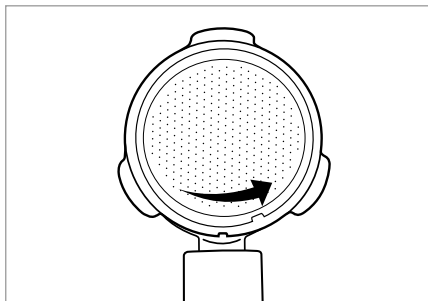
8.1. Espresso bereiden (Afb. C-F)

i **Opmerking:**

- Vergewis u er altijd van dat de espressozeef **(15)/(16)** schoon is en vrij is van resten espressopoeder.
- 1) Als het apparaat opgewarmd is:
Zet de kleine espressozeef in de zeefhouder **(13)** om een espresso te bereiden.
Zet de grote espressozeef in de zeefhouder om twee espresso's te bereiden (zie afb. 1 en 2).



Afb. 1



Afb. 2

i **Opmerking:**

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

- 2) Vul de kleine espressozeef tot aan de max-markering met espressopoeder. Dit komt overeen met ca. 7 gram poeder, of een afgestreken maatlepel **(14)**.
Of...

Vul de grote espressozeef tot aan de max-markering met espressopoeder. Dat komt overeen met ca. 7 + 7 gram poeder, of twee afgestreken maatlepels.

- 3) Druk het espressopoeder aan met behulp van de stamper op de maatlepel.

Voeg daarna zo nodig nog meer espressopoeder toe, zodat de espressozeef tot aan de max-markering is gevuld. Druk het espressopoeder daarna opnieuw aan.

i Opmerking:

- ▶ Het aandrukken van het espressopoeder is een wezenlijk onderdeel van het bereiden van een espresso. Als u het espressopoeder erg sterk aandrukt, loopt de espresso langzaam door en ontstaat er meer crema. Als u het espressopoeder niet zo sterk aandrukt, loopt de espresso snel door en ontstaat er maar weinig crema.
- 4) Plaats de zeefdrager aan de markering **(11)** aan de zijkant naast de heetwateruitloop **(12)** en draai deze tot de greep van de zeefdrager naar voren wijst (markering **(11)**).
- 5) Zet één of twee kopjes onder de openingen van de zeefhouder. Het verdient aanbeveling om de kopjes eerst met heet water om te spoelen, zodat de espresso niet te snel afkoelt. De kopjes kunt u zo lang op het plateau **(4)** zetten.
- 6) Voor een kopje espresso drukt u een keer op de toets “Espresso” **(2)**, voor 2 kopjes drukt u twee keer na elkaar op de toets “Espresso” **(2)**. De espresso loopt in het (de) kopje(s). Het apparaat stopt de espressoafgifte automatisch.

i Opmerking:

- ▶ U kunt u de espressoafgifte ook handmatig stoppen door opnieuw op de toets “Espresso” **(2)** te drukken.

U kunt de espresso nu drinken.

⚠ WAARSCHUWING!

Verwijder de zeefdrager nooit tijdens de espressoafgifte!

- ▶ De spatten van de hete espresso kunnen letsel veroorzaken! Wacht tot de koffieafgifte beëindigd is voordat u de zeefdrager verwijdert.

- 7) Als u het apparaat niet meer wilt gebruiken, zet u het uit door de aan-uitknop **(1)**  in te drukken.
- 8) Verwijder het espressopoeder na elk gebruik uit de zeef. Verwijder de zeefdrager uit het apparaat. Maak nu de zeef leeg door de zeefdrager om te draaien en het espressopoeder eruit te kloppen. Gooi het espressopoeder altijd op een milieuvriendelijke manier weg, bijvoorbeeld met het bioafval.
- 9) Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

i Opmerking:

- ▶ Wanneer de toets “Espresso” **(2)** of “Stoom” **(3)** gedurende ca. 30 minuten niet wordt ingedrukt, gaat het apparaat automatisch uit.
- ▶ Reinig de zeefdrager en de heetwateruitloop beslist na elk gebruik. Raadpleeg hiertoe het hoofdstuk **9. Reiniging en onderhoud**.
- ▶ Leeg regelmatig de druppelopvangschaal **(10)**, uiterlijk echter als de waterniveau-indicatie **(11)** in de uitsparing van het afdruiiprooster **(9)** te zien is.

8.2. Melk opschuimen/Cappuccino bereiden (Afb. G-J)

⚠ GEVAAR!

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

- ▶ De hete stoom of hete spatten resulteren in letsel! Bedien de stoomregelaar **(5)** altijd langzaam.
- 1) Bereid altijd eerst de espresso voor. Voor een cappuccino gaat u te werk zoals voor de bereiding van 2 kopjes espresso is beschreven. Als u meer dan één kopje cappuccino wilt bereiden, bereid dan eerst alle espresso's en schuim vervolgens de melk voor alle cappuccino's.
- 2) Vul een opschuimreservoir (bij voorkeur van roestvrij staal) voor een derde met koude melk. Voor elk kopje cappuccino is 100 ml koude melk optimaal. Houd er bij de keuze van het opschuimreservoir rekening mee dat de melk bij het opschuimen tot het dubbele volume kan toenemen. Zorg ervoor dat het reservoir hoog genoeg is.
- 3) Vergewis u ervan dat de stoomregelaar dichtgedraaid is (tot aan de aanslag in de richting van de “**O**” draaien).
- 4) Schuif de melkopschuimer **(8)** zijwaarts uit. Pak hem daarbij alleen bij de handgreep **(7)** vast.

- 5) Druk op de toets "Stoom"  /  (3). Wacht tot het indicatielampje continu brandt.
- 6) Houd een lege beker onder de melkopschuimer. Draai nu langzaam de stoomregelaar in de richting van de  / . Er komt condenswater/spatwater uit de kop. Zo worden de kop en de leidingen in het apparaat gereinigd.
- 7) Wacht 15 seconden en draai dan de stoomregelaar in de richting van de "O", tot er geen stoom meer uit de kop komt. Giet het water uit de beker weg.
- 8) Houd nu de opschuimbeker in de hand om de melktemperatuur te voelen en steek de kop van de melkopschuimer een klein eindje in de melk. Houd de opschuimbeker daarbij een beetje schuin.
- 9) Draai nu **langzaam** de stoomregelaar in de richting van de  / .
- 10) Beweeg de opschuimbeker in cirkels en houd daarbij de punt van de kop net onder het melkoppervlak: diep genoeg om de melk niet in alle richtingen te laten spatten en hoog genoeg om een dik schuim te produceren. Doet u het goed, dan is daarbij een diep brommend geluid te horen.
- 11) Als het melkschuim omhoogkomt, steekt u de kop er dieper in, om de volgende "laag" op te schuimen en aanbranden van het schuim te voorkomen.
- 12) Dompel uiteindelijk de kop helemaal onder en draai de stoomregelaar ongeveer tot de helft dicht, zodat de melk wordt verhit. Houd de opschuimbeker een beetje schuin, zodat de melk zachtjes ronddraait, terwijl deze met de kop wordt omgeroerd.
- 13) Als het melkschuim de gewenste consistentie en temperatuur heeft, draait u de stoomregelaar dicht (tot aan de aanslag in de richting van de "O" draaien).
- 14) Trek pas dan de kop uit de melk. Druk op de toets "Stoom"  / .

Opmerking:

- Het indicatielampje van de toets "Espresso"  (2) knippert mogelijk snel wanneer u direct na het maken van melkschuim op de toets "Espresso"  drukt. Dit betekent dat het apparaat te heet is om een optimale espresso te maken. Laat het apparaat minstens 5 minuten afkoelen. U kunt ook met de functie **8.5. Heet water tappen** het apparaat sneller laten afkoelen.
- 15) Als u het apparaat niet meer wilt gebruiken, zet u het uit door de aan-uitknop (1)  in te drukken.

Opmerking:

- Wanneer de toets "Espresso"  of "Stoom"  gedurende ca. 30 minuten niet wordt ingedrukt, gaat het apparaat automatisch uit.
- 16) Doe nu de opgeschuimde melk in de eerste klaargemaakte espresso. De cappuccino is nu klaar. U kunt er desgewenst suiker aan toevoegen of hem met cacao poeder bestrooien.

Opmerking:

- Reinig de melkopschuimer in ieder geval na ieder gebruik. Lees hiervoor het hoofdstuk **9. Reiniging en onderhoud**.

8.3. Tips voor de perfecte espresso

Een van de belangrijkste factoren voor een goede espresso is de zogenaamde extractietijd of doorlooptijd, d. w. z. de duur van het contact tussen koffiepoeder en heet water totdat de bereide koffie in het kopje is gelopen.

De extractietijd hangt voornamelijk af van de hoeveelheid en de maalgraad van het koffiepoeder en de compactheid ervan. Hoe fijner en compacter het koffiepoeder, des te langzamer stroomt het water erdoorheen.

U kunt de extractietijd echter zelf beïnvloeden als u merkt dat de espresso niet smaakt of er niet uitziet zoals het hoort.

- Als de crema erg licht is, weinig consistentie heeft en snel oplost, is de espresso te snel doorgelopen; dit wordt onderextractie genoemd. De espresso smaakt zuur en waterig, en het aroma komt niet tot uiting. Dit is meestal te wijten aan een te kleine hoeveelheid koffiepoeder, die ook te grof gemalen kan zijn of niet stevig genoeg is aangedrukt.
- Als de crema erg donker is en in het midden afgewisseld wordt met lichte vlekken of een gat vertoont, is de koffie te lang doorgelopen. Dit wordt overextractie genoemd. De espresso smaakt dan bitter. De oorzaak is meestal een te fijn gemalen koffiepoeder of een te grote hoeveelheid koffiepoeder. Als geen van beide het geval is, is het koffiepoeder te stevig aangedrukt.
- Gebruik alleen espressokoffiepoeder: dat is meestal fijner gemalen en ook sterker gebrand. Idealiter neemt u ongeveer 7 g koffiepoeder voor één kopje espresso. Maak de zeef niet te vol. Druk het koffiepoeder in de zeef met de stamper van de maatlepel (14), zonder het koffiepoeder tot een te compacte massa aan te drukken.
- Probeer dit uit tot u het voor u optimale evenwicht tussen alle factoren hebt gevonden.

8.4. Tips voor het melkschuim

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

8.5. Heet water tappen

U kunt met behulp van de melkopschuimer **(8)** ook heet water tappen om bijvoorbeeld koffie te verdunnen (voor een “café americano”) of om thee te zetten.

- 1) Als het apparaat opgewarmd is: Plaats een hittebestendige beker onder de melkopschuimer.
- 2) Druk twee keer op de toets “Stoom”  /  **(3)**.
De pomp begint te werken. Enkele druppels stromen evt. uit de heetwateruitloop **(12)** in de druppelopvangschaal **(10)**.
- 3) Draai de stoomregelaar **(5)** minstens tot de helft in de richting van “ / ”. Er loopt heet water uit de melkop-schuimer.
- 4) Druk opnieuw op de toets “Stoom”  /  of de toets “Espresso”  **(2)** om het tappen van heet water te stoppen.

Opmerking:

- Als u niet op een knop drukt, stopt de afgifte van heet water automatisch na ongeveer 60 seconden.
- 5) Draai de stoomregelaar dicht (tot aan de aanslag in de richting van “” draaien).

Opmerking:

- U kunt deze functie ook gebruiken om het apparaat sneller te laten afkoelen, bijv. als u direct na het opschuimen van de melk een espresso wilt bereiden. In dit geval laat u het water minstens 15 seconden doorstromen.

9. Reiniging en onderhoud

9.1. Melkopschuimer reinigen

- 1) Plaats een lege beker onder de melkopschuimer **(8)**.
- 2) Draai de stoomregelaar **(5)** direct na gebruik naar “ / ” en laat een paar seconden stoom ontsnappen.
- 3) Draai de stoomregelaar dicht (tot aan de aanslag in de richting van de “” draaien), zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 4) Laat de kop afkoelen.
- 5) Trek het omhulsel van de melkopschuimer eraf en reinig het zorgvuldig in warm water en een beetje afwasmiddel. Gebruik zo nodig een kleine borstel om ook de binnenkant van het omhulsel te reinigen. Spoel het omhulsel daarna met schoon water af.
- 6) Veeg de spuitkop, die zich onder de koker bevindt, af met een vochtige doek. Doe desgewenst een beetje afwasmiddel op de doek. Veeg de spuitkop na reiniging met afwasmiddel nog eens af met een doek die is bevochtigd met schoon water. Vergewis u ervan dat zich geen afwasmiddel-resten meer op de kop bevinden.
- 7) Schuif de koker weer op de kop.

9.2. Heetwaterkop reinigen

Reinig de heetwaterkop **(12)** na elk gebruik:

- 1) Nadat u de espresso/cappuccino hebt klaargemaakt en de zeefhouder **(13)** hebt afgenomen, veegt u het hele oppervlak van de heetwaterkop met een vochtige doek af, zodat alle poederresten worden verwijderd.
- 2) Plaats de zeefhouder **zonder** espressozeef **(15)/(16)** terug.
- 3) Zet vervolgens een leeg kopje onder de zeefdrager en druk op de toets “Espresso”  **(2)**. Er komt water uit de heetwaterkop, waarmee de laatste poederresten worden weggespoeld.
- 4) Als er geen water meer uit de heetwateruitloop stroomt, schakel het apparaat dan uit met de aan-uitknop **(1)** .
- 5) Neem de zeefhouder weer uit het apparaat.

9.3. Accessoires reinigen

- 1) Reinig de zeefdruager (13), de beide zeven (15)/(16), het waterreservoir (6), de koffielepel (14), het afdruiptoestel (9) en de druppelopvangschaal (10) in warm water.

Opmerking:

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

Opmerking:

-  De beide espressozeven, de maatlepel en de druppelopvangschaal zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

9.4. Apparaat reinigen

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

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

9.5. Apparaat ontkalken

Ontkalk het apparaat regelmatig. Na ca. 3 maanden moet het apparaat worden ontkalkt. Al naar gelang de hardheid van het water in uw regio kan deze waarde afwijken.

Ga als volgt te werk om het apparaat te ontkalken:

- 1) Doe het universele, vloeibare ontkalkingsmiddel voor espressoapparaten in het waterreservoir (6). De verhouding water/ontkalkingsmiddel bedraagt gewoonlijk 4:1. Richt u voor de juiste hoeveelheid op de gegevens van de fabrikant. U kunt in plaats van ontkalkingsmiddel ook zuiver citroenzuur (bij de drogist verkrijgbaar) in de verhouding 3:100 gebruiken (3 delen citroenzuur op 100 delen water).
- 2) Vul het waterreservoir tot aan de Max-markering met water en plaats het in het apparaat.
- 3) Plaats de zeefdruager (13) **zonder** zeef (15)/(16) in het apparaat.

- 4) Als het indicatielampje continu brandt, drukt u op de toets "Espresso"  (2) zodat het apparaat water uit het waterreservoir zuigt. Zodra er water uit de zeefdruageropeningen naar buiten komt, drukt u nogmaals op de toets "Espresso"  zodat de pomp stopt.

- 5) Wacht zo nodig tot het indicatielampje weer continu brandt (tot aan de aanslag in de richting van "O" draaien).

- 6) Zodra het indicatielampje continu brandt, drukt u twee keer op de toets "Espresso" . Laat de ontkalkingsoplossing doorlopen tot de pomp automatisch stopt.

- 7) Na ca 5 seconden drukt u op de toets "Stoom"  /  (3) en wacht u tot het indicatielampje continu brandt.

- 8) Zet de stoomregelaar (5) op de stand  /  en laat gedurende ca. 2 minuten stomen. Draai de stoomregelaar vervolgens weer op "O".

- 9) Zet het apparaat uit met de aan-uitknop (1)  en laat de ontkalkingsoplossing minstens 15 minuten inwerken.

- 10) Zet het apparaat weer aan en herhaal de stappen 6 tot 8 nog drie keer. Maak het waterreservoir na de laatste keer volledig leeg door meerdere keren op de toets "Espresso"  te drukken. Giet het gebruikte ontkalkingsmiddel voorzichtig weg.

- 11) Spoel het waterreservoir uit met schoon water en vul het tot aan de Max-markering met schoon water.

- 12) Herhaal de stappen 6 tot 8 nog drie keer tot al het water is opgebruikt. Gooi dit water voorzichtig weg.

- 13) Zet het apparaat vervolgens aan.

- 14) Reinig het apparaat na de ontkalking met een vochtige doek om mogelijke spatten van het ontkalkingsmiddel te verwijderen. Vergewis u ervan dat het apparaat volledig is opgedroogd voordat u het opnieuw gebruikt.

10. Opbergen

- Als je van plan bent het apparaat langere tijd niet te gebruiken, maak dan de interne pijpen leeg door ongeveer 2 minuten stoom af te blazen.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.
- Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

11. Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Er komt geen espresso uit het apparaat.	• Het espressopoeder is te vochtig en/of te vast aangedrukt.	• Bereid de espresso opnieuw, maar druk daarbij het espressopoeder minder vast aan, of gebruik nieuw espressopoeder.
	• Geen water in het water-reservoir (6) .	• Vul het waterreservoir met water.
	• De gaten in de openingen van de zeefhouder zijn verstopt.	• Reinig de zeefhouder (13) .
De espresso druppelt over de randen van de zeefhouder in plaats van uit de openingen.	• De zeefhouder is niet correct geplaatst.	• Bevestig de zeef-houder correct.
	• De openingen van de zeefhouder zijn verstopt.	• Reinig de zeefhouder.
	• Er zitten resten espresso-poeder op de rand van de zeefhouder.	• Maak de rand van de zeefhouder vrij van resten espressopoeder.
De espresso is koud.	• Het apparaat is niet eerst opgewarmd.	• Warm het apparaat eerst op.
	• De kopjes zijn niet voorverwarmd.	• Verwarm de kopjes voor.
De pomp maakt veel lawaai.	• Het waterreservoir is leeg.	• Vul het waterreservoir met water.
De crema is te licht (de espresso loopt snel uit de zeefhouder).	• Te weinig espressopoeder.	• Gebruik meer espressopoeder.
	• Het espressopoeder is te grof gemalen.	• Gebruik alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder.
De crema is te donker (de espresso loopt langzaam uit de zeefhouder).	• Te veel espressopoeder.	• Gebruik minder espressopoeder.
	• Het poeder is te fijn gemalen of vochtig.	• Gebruik alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder.
	• De zeef (15)/(16) is verstopt.	• Reinig de zeef.
De melk wordt niet opgeschuimd.	• De melk is niet koud genoeg.	• Gebruik melk uit de koelkast.
	• De melkopschuimer (8) is vuil.	• Reinig de melkop-schuimer.
De pomp stopt terwijl het apparaat in werking is, het indicatielampje “Espresso”  (2) knippert.	• De pomp stopt na ca. 3 minuten te hebben gewerkt, om oververhitting te voorkomen.	• Laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

Neem contact op met de klantenservice als de storingen met de bovenstaande oplossingen niet verholpen kunnen worden of indien u andere storingen constateert.

12. Afvoeren

12.1. Apparaat en verpakking afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden

ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voor de verpakking af volgens de milieuvoorschriften.

13. Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Nominaal vermogen	1100 W
Pompdruk	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0,18 W

14. Garantie van

Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum.

In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop. Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 517419_2510 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.

- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

14.1. Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 517419_2510

14.2. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

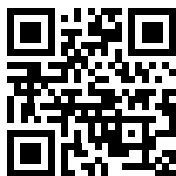
44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

15. Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op **www.kompernass.com**.



Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.

Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

i Opmerking

- Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer (IAN) 517419_2510 op.
- Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

Indice

1. Uso conforme	52
2. Avvertenze e simboli utilizzati	52
3. Indicazioni relative alla sicurezza	53
4. Volume della fornitura	54
5. Descrizione dell'apparecchio	54
6. Posizionamento dell'apparecchio	55
7. Prima messa in funzione	55
8. Utilizzo	55
8.1. Preparazione dell'espresso (Fig. C-F)	55
8.2. Schiumatura del latte/Preparazione del cappuccino (Fig. G-I)	56
8.3. Consigli per un caffè perfetto	57
8.4. Consigli per la schiuma di latte	58
8.5. Prelievo di acqua calda.	58
9. Pulizia e manutenzione	58
9.1. Pulizia del montalatte	58
9.2. Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente	59
9.3. Pulizia degli accessori	59
9.4. Pulizia dell'apparecchio	59
9.5. Eliminazione del calcare dall'apparecchio	59
10. Conservazione	60
11. Eliminazione dei guasti	60
12. Smaltimento	61
12.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio.	61
13. Dati tecnici	61
14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	61
14.1. Assistenza	62
14.2. Importatore.	62
15. Ordinazione dei pezzi di ricambio	62

1. 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.

2. 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. Prima di utilizzare il prodotto, rispettare tutte le note relative all'uso e alla sicurezza. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la documentazione.
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei 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.
	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.
	L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU Points de collecte sur www.quefairendemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
	FR: Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

3. 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.
- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Pericolo di scosse elettriche!
- 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.
- Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. Pericolo di ustioni!

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

4. 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

5. Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 1 Interruttore accensione/spegnimento  con spia di standby integrata
- 2 Tasto "Espresso"  con spia di controllo
- 3 Tasto "Vapore"  /  con spia di controllo
- 4 Superficie di appoggio
- 5 Regolatore di vapore  / 
- 6 Serbatoio dell'acqua
- 7 Maniglia del montalatte
- 8 Montalatte
- 9 Griglia di scola
- 10 Vaschetta di raccolta gocce
- 11 Indicatore del livello dell'acqua
- 12 Uscita dell'acqua calda

Figura B:

- 13 Portafiltro
- 14 Cucchiaino con pressino
- 15 Filtro grande (per 2 tazze)
- 16 Filtro piccolo (per 1 tazza)

6. 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 (vedere fig. C).
- 3) Pulire tutte le parti amovibili come descritto al capitolo

9. Pulizia e manutenzione.

i Nota:

- Uno dei filtri (15)/(16) è già premontato nel portafiltro (13) al momento della consegna. Rimuoverlo e pulirlo prima dell'utilizzo.
- 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 (11) possa sporgere attraverso l'apertura della griglia di scolo.
- 7) Inserire la spina in una presa di corrente.

7. Prima messa in funzione

- Al momento della prima messa in funzione, i condotti interni devono essere risciacquati una volta.

- 1) 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.
- 2) Collocare il portafiltro (13) in corrispondenza del segno  situato accanto all'uscita dell'acqua calda (12) e ruotarlo finché il manico del portafiltro non è rivolto in avanti (segno ).
- 3) Collocare un recipiente adeguato, ad es. una tazza grande, sotto l'uscita dell'acqua calda. Assicurarsi che il regolatore di vapore (5) si trovi in posizione "O".
- 4) Accendere l'apparecchio con l'interruttore accensione/spegnimento (1) . La spia di standby lampeggia e l'apparecchio inizia a riscaldare.

- 5) Non appena la spia di standby integrata nell'interruttore accensione/spegnimento  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.
 - 6) 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
- ### 8. Utilizzo.
- Poi riportare il regolatore di vapore su "O".

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

8. Utilizzo

8.1. Preparazione dell'espresso (Fig. C-F)

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 nel portafiltro (13).
Per preparare due espressi, collocare il filtro per espresso grande nel portafiltro (vedere figg. 1 e 2).

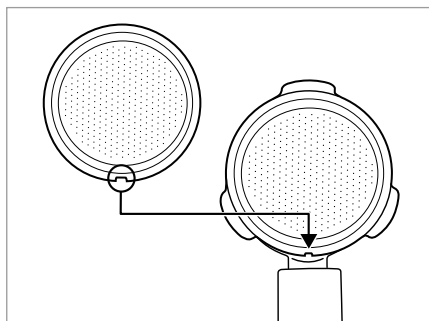


Fig. 1

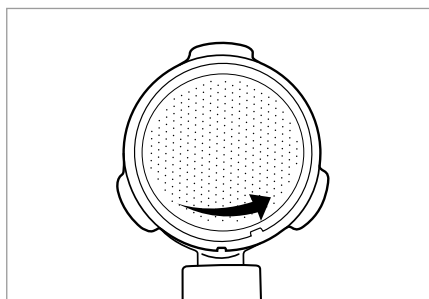


Fig. 2

i Nota:

- Rimuovere il filtro per espresso solo dopo che si è raffreddato! Per estrarre nuovamente il filtro per espresso dal portafiltro, ruotare il filtro inserito fino a quando l'intaglio presente sul filtro non si trova sopra l'intaglio presente sul portafiltro. A questo punto è possibile sfilare il filtro per espresso.

2) Riempire il filtro per espresso piccolo 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 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 rasi di caffè.

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

i Nota:

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

4) Collocare il portafiltro in corrispondenza del segno  situato accanto all'uscita dell'acqua calda **(12)** e ruotarlo finché il manico del portafiltro non è rivolto in avanti (segno .

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 tazze 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"  due volte di seguito. Il caffè riempie la tazzina o le tazzine. L'apparecchio arresta automaticamente l'erogazione del caffè.

i Nota:

- È possibile arrestare l'erogazione del caffè anche manualmente premendo di nuovo il tasto "Espresso" .

Ora si può bere il caffè.

⚠ AVVERTENZA!

Non togliere mai il portafiltro mentre esce il caffè!

- Gli schizzi di caffè bollente causano lesioni! Attendere che il caffè smetta di uscire prima di togliere il portafiltro.
- 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. Togliere il portafiltro dall'apparecchio. Svuotare ora il filtro girando e scuotendo il portafiltro 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.

i Nota:

- Se non si premono i tasti "Espresso"  o "Vapore"  **(3)** per circa 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.
- È assolutamente necessario pulire il portafiltro e l'uscita dell'acqua calda dopo ogni uso. Leggere al riguardo il capitolo **9. 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)**.

8.2. Schiumatura del latte/Preparazione del cappuccino (Fig. G-J)

⚠ 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.
 - 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 sia chiuso (ruotare fino all'arresto in direzione "○").
 - 4) Estrarre 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. Ruotare lentamente il regolatore di vapore in direzione  / . 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 in direzione "○" 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 nel latte. Nel farlo mantenere il contenitore in posizione leggermente obliqua.
 - 9) Ruotare **lentamente** il regolatore di vapore in direzione  / .
 - 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 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 (ruotandolo fino all'arresto in direzione "○").
 - 14) Estrarre prima l'ugello dal latte. Premere il tasto "Vapore"  / .
- Nota:**
- È possibile che la spia di controllo del tasto "Espresso"  **(2)** lampeggi velocemente se si preme il tasto "Espresso"  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 **8.5. Prelievo di acqua calda**.
- 15) Se non si desidera utilizzare più l'apparecchio, spegnerlo con l'interruttore accensione/spegnimento **(1)** .
- Nota:**
- Se non si premono i tasti "Espresso"  o "Vapore"  /  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.
- Nota:**
- Pulire lo schiumatore per il latte sempre immediatamente dopo l'uso. Leggere al riguardo il capitolo **9. Pulizia e manutenzione**.

8.3. 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 (14) 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.

8.4. 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.

8.5. 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.
- 2) Premere due volte il tasto "Vapore"  /  (3).
La pompa inizia a lavorare. Alcune gocce potrebbero eventualmente defluire dall'uscita dell'acqua calda (12) nella vaschetta di raccolta gocce (10).
- 3) Ruotare il regolatore di vapore (5) almeno fino alla metà verso  / . Dal montalatte esce acqua calda.
- 4) Premere nuovamente il tasto "Vapore"  /  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 (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.

9. Pulizia e manutenzione

9.1. 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 (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 e pulirlo 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 il cappuccio 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.

9.2. 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 con un panno umido, in modo da eliminare i residui di miscela in polvere.
- 2) Reinserire il portafiltro **senza** filtri per espresso **(15)/(16)**.
- 3) Collocare poi una tazza vuota sotto il portafiltro e premere il tasto "Espresso"  **(2)**. L'acqua fuoriesce dalla doccia di acqua bollente risciacquando via gli ultimi residui di miscela in polvere.
- 4) Quando dall'uscita dell'acqua calda non esce più acqua, spegnere l'apparecchio con l'interruttore accensione/spegnimento **(1)** .
- 5) Rimuovere nuovamente il portafiltro.

9.3. 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, il misurino e la vaschetta di raccolta gocce si possono pulire anche in lavastoviglie.

9.4. Pulizia dell'apparecchio

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

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

9.5. Eliminazione del calcare dall'apparecchio

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 **(6)** 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 acqua fino al segno del massimo e inserirlo nell'apparecchio.
- 3) Inserire il portafiltro **(13)** **senza** filtro **(15)/(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 **(10)** per creare spazio per il recipiente.
- 5) Accendere l'apparecchio dall'interruttore accensione/spegnimento **(1)** . Il regolatore di vapore **(5)** è chiuso (ruotandolo verso "O" fino alla battuta).
- 6) 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.
- 7) Dopo circa 5 secondi premere il tasto "Vapore"  **(3)** e attendere che la spia di controllo resti fissa.
- 8) Girare il regolatore di vapore nella posizione  /  e fare uscire vapore per circa 2 minuti. Poi riportare il regolatore di vapore su "O".
- 9) Spegnere l'apparecchio con l'interruttore accensione/spegnimento  e fare agire la soluzione anticalcare per almeno 15 minuti.

- 10) Riaccendere l'apparecchio e ripetere altre tre volte i passi da 6 a 8. L'ultima volta svuotare il serbatoio acqua completamente premendo ripetutamente il tasto "Espresso" . Versare via con cautela la soluzione anticalcare usata.
- 11) Sciacquare il serbatoio acqua con acqua pulita e versarvi acqua pulita fino al segno del massimo.
- 12) Ripetere altre tre volte i passi da 6 a 8 fino a consumare tutta l'acqua. Versare via quest'acqua con cautela.
- 13) Poi spegnere l'apparecchio.

- 14) 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.

10. 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.

11. 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.
	• I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	• Pulire il portafiltro (13) .
L'espresso gocciola sui bordi del portafiltro invece di colare attraverso le aperture.	• Il portafiltro non è stato inserito correttamente.	• Inserire correttamente il portafiltro.
	• I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	• Pulire il portafiltro.
	• Sul margine del portafiltro si trovano residui di miscela in polvere per espresso.	• Rimuovere i residui di miscela dai margini del portafiltro.
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 acqua è vuoto.	• Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua.
La crema è troppo chiara (l'espresso scorre troppo rapidamente attraverso il portafiltro).	• La miscela in polvere per espresso è troppo scarsa.	• Utilizzare una maggiore quantità di miscela in polvere per espresso.
	• La miscela in polvere per espresso è macinata troppo grossolanamente.	• Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.

Guasto	Causa	Soluzione
La crema è troppo scura (l'espresso scorre troppo lentamente attraverso il portafiltro).	• 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.
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.
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.

12. Smaltimento

12.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna. L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio. Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

13. Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Tensione nominale	1100 W
Pressione pompa	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Assorbimento di potenza da spento	0,18 W

14. 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) 517419_2510 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.

- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.

14.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompennass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompennass@lidl.ch

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 517419_2510

14.2. Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

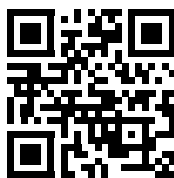
44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

15. Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo **www.kompennass.com**.



Scansionare il codice QR con lo smartphone/tablet.

Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

i Nota

- Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN) 517419_2510.
- Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

Índice

1. Uso previsto	64
2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	64
3. Indicaciones de seguridad	65
4. Volumen de suministro	66
5. Descripción del aparato	66
6. Colocación del aparato	67
7. Primera puesta en funcionamiento	67
8. Manejo	67
8.1. Preparación de expresos (Fig. C-F)	67
8.2. Espumado de leche/Preparación de capuchinos (Fig. G-I)	68
8.3. Consejos para preparar un expreso perfecto	69
8.4. Consejos para espumar la leche	70
8.5. Dispensación de agua caliente	70
9. Limpieza y mantenimiento	70
9.1. Limpieza del espumador de leche	70
9.2. Limpieza de la salida de agua caliente	71
9.3. Limpieza de los accesorios	71
9.4. Limpieza del aparato	71
9.5. Eliminación de la cal del aparato	71
10. Conservación	72
11. Eliminación de fallos	72
12. Desecho	73
12.1. Desechar el aparato y el embalaje	73
13. Características técnicas	73
14. Garantía de Kompernass Handels GmbH	73
14.1. Asistencia técnica	74
14.2. Importador	74
15. Pedido de recambios	74

1. Uso previsto

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

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

2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

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

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Corriente/tensión alterna
	Producto apto para el lavavajillas.

	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Lea las instrucciones. Antes de usar el producto, lea todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.
	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
 	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
 	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.
	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
 ES/PT	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
 FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent   A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairendemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
 FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE  BAC DE TRI	
 FR  	FR: El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

3. Indicaciones de seguridad

¡ADVERTENCIA!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- El aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como con falta de conocimientos o de experiencia, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
-  ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de asfixia! Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos considerables para el usuario. Además, se anulará la garantía.
-  No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- No toque nunca el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ¡Peligro de quemaduras! ¡Algunas piezas se calientan considerablemente durante su uso!
- Durante el uso del aparato, se genera vapor caliente. ¡Procure no quemarse! Mantenga una distancia de seguridad suficiente frente al vapor.
- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra según la normativa.
- La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.
- No debe caer ningún líquido en la conexión del aparato.
- Utilice el aparato exclusivamente según lo dispuesto. Un uso incorrecto podría provocar lesiones.
- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!

! ¡ATENCIÓN!

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

- La máquina de café expreso no debe colocarse en un armario cuando se utilice.
- Para evitar daños, no utilice nunca productos de limpieza abrasivos, agresivos ni químicos para la limpieza de las superficies del aparato.

4. Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

5. Descripción del aparato

Figura A:

- 1 Interruptor de encendido/apagado  con piloto de control integrado
- 2 Botón del expreso  con piloto de control
- 3 Botón del vapor  /  con piloto de control
- 4 Superficie de apoyo
- 5 Regulador de vapor  / 
- 6 Depósito de agua
- 7 Agarre de la boquilla del espumador de leche
- 8 Boquilla del espumador de leche
- 9 Rejilla de goteo
- 10 Bandeja de goteo
- 11 Indicador del nivel de agua
- 12 Salida del agua caliente

Figura B:

- 13 Portafiltros
- 14 Cuchara dosificadora con compactador
- 15 Filtro grande (para 2 tazas)
- 16 Filtro pequeño (para 1 taza)

6. Colocación del aparato

- 1) Extraiga el aparato del embalaje y retire todo el material de embalaje y cualquier lámina de protección del aparato.
- 2) Extraiga el depósito de agua **(6)** y retire la protección de transporte (véase la fig. C).
- 3) Limpie todas las piezas extraíbles tal y como se describe en el capítulo **9. Limpieza y mantenimiento**.

i Indicación:

- Uno de los filtros **(15)/(16)** viene premontado en el porta-filtros **(13)**. Retírelo y límpielo también antes de utilizarlo.
- 4) Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- 5) Coloque el aparato sobre una superficie plana y termorresistente. Asegúrese de que la toma eléctrica esté cerca y accesible. Mantenga una distancia libre de al menos 10 cm alrededor del aparato.
- 6) Coloque la rejilla de goteo **(9)** de forma que el indicador del nivel de agua **(11)** pueda sobresalir por el alojamiento de la rejilla de goteo.
- 7) Conecte el enchufe en una toma eléctrica.

7. Primera puesta en funcionamiento

- Al poner en marcha el aparato por primera vez, es necesario enjuagar una vez las tuberías internas.

- 1) Llene el depósito de agua **(6)** con agua fría:
Llénelo de agua como mínimo hasta la marca Min.
No supere nunca la marca Max al rellenar con agua.
- 2) Coloque el portafiltros **(13)** en la marca **(12)** situada lateralmente junto a la salida de agua caliente y gírelo hasta que el mango del portafiltros quede orientado hacia delante (marca **(14)**).
- 3) Coloque un recipiente adecuado, p. ej., una taza grande, debajo de la salida del agua caliente **(12)**. Asegúrese de que el regulador de vapor **(5)** esté en la posición "O".
- 4) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **(1)** . Con esto, el piloto de control parpadea y el aparato comienza a calentarse.
- 5) En cuanto el piloto de control integrado del interruptor de encendido/apagado se ilumine de forma constante, significará que la fase de calentamiento ha finalizado. Pulse el botón del expreso **(2)** y deje correr el agua por el aparato. Repita este paso 4-5 veces.

- 6) Pulse el botón del vapor / **(3)** y espere hasta que deje de parpadear y se ilumine de forma continua. Gire el regulador del vapor lentamente en sentido antihorario y genere vapor durante unos 30 segundos. Consulte también el capítulo **8. Manejo**. A continuación, vuelva a girar el regulador de vapor a "O".

Tras esto, el aparato estará listo para su uso.

8. Manejo

8.1. Preparación de expresos (Fig. C-F)

i Indicación:

- Asegúrese siempre de que el filtro del expreso **(15)/(16)** esté limpio y no tenga ningún resto de café expreso molido.
- 1) Cuando se haya calentado el aparato, proceda de la manera siguiente:
Para preparar un expreso, coloque el filtro de expreso pequeño en el portafiltros **(13)**.
Para preparar dos expresos, coloque el filtro de expreso grande en el portafiltros (véanse las figuras 1 y 2).

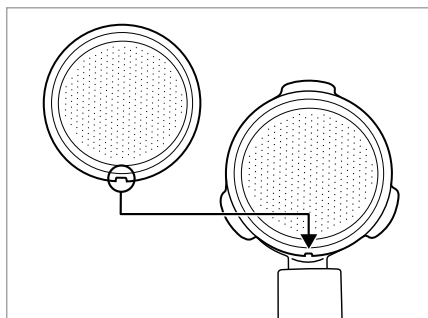


Fig. 1

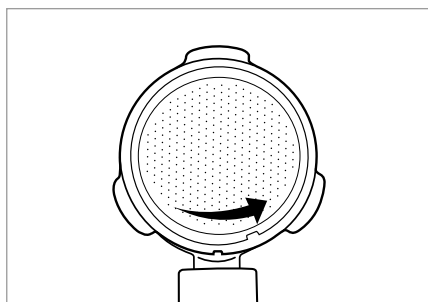


Fig. 2

i Indicación:

- ¡Solo debe retirarse el filtro de expreso montado cuando se haya enfriado!

Para volver a extraer los filtros de expreso del portafiltros, gire el filtro de expreso montado hasta que la muesca del filtro de expreso quede sobre la muesca del portafiltros. Tras esto, ya puede extraerse el filtro de expreso.

- 2) Llene el filtro de expreso pequeño hasta la marca Max con el café expreso molido, lo que equivale a aprox. 7 g de café molido o a una cuchara dosificadora **(14)** rasa.

O haga lo siguiente:

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

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

i Indicación:

- El compactado del café expreso molido es un paso esencial para la preparación de un expreso. Si el café expreso molido se compacta mucho, el expreso saldrá lentamente y generará más crema. Si el café expreso molido se compacta menos, el expreso saldrá rápidamente y generará menos crema.

- 4) Coloque el portafiltros en la marca  **(12)** situada lateralmente junto a la salida de agua caliente y gírelo hasta que el mango del portafiltros quede orientado hacia delante (marca .

- 5) Coloque una o dos tazas bajo los orificios del portafiltros. Recomendamos enjuagar antes las tazas con agua caliente para que el expreso no se enfríe tan rápidamente. Puede posar las tazas en la superficie de apoyo **(4)** para guardarlas.

- 6) Para preparar una taza de expreso, pulse una vez el botón del expreso  **(2)**; para preparar dos tazas, pulse el botón del expreso  dos veces seguidas. El expreso fluye hacia las tazas. El aparato detiene la salida del expreso de manera automática.

i Indicación:

- También puede detener manualmente la salida del expreso volviendo a pulsar el botón del expreso .

Tras esto, el expreso estará listo para servir.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

- ¡Las salpicaduras del expreso caliente pueden causar lesiones! Espere hasta que la salida del café haya finalizado antes de retirar el portafiltros.
- 7) Si no desea seguir utilizando el aparato, pulse el botón de encendido/apagado **(1)**  para apagarlo.
 - 8) Después de cada uso, elimine los restos de café expreso molido del filtro. Retire el portafiltros del aparato. Vacíe ahora el filtro; para ello, dé la vuelta al portafiltros y dé golpecitos para desechar el expreso molido. Deseche siempre los restos de café de forma ecológica, por ejemplo, con la basura orgánica.
 - 9) Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje que el aparato se enfríe completamente.

i Indicación:

- Si no se pulsa el botón del expreso  o el botón del vapor  **(3)** durante unos 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente.
- Limpie siempre el portafiltros y la salida del agua caliente después de cada uso. Para ello, consulte el capítulo **9. Limpieza y mantenimiento**.
- Vacíe regularmente la bandeja de goteo **(10)**, pero, como muy tarde, cuando el indicador del nivel de agua **(11)** asome por el alojamiento de la rejilla de goteo **(9)**.

8.2. Espumado de leche/Preparación de capuchinos (Fig. G-J)

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Proceda con cuidado cuanto utilice vapor para espumar leche!

- ¡El vapor caliente o las salpicaduras de agua caliente pueden causar lesiones! Maneje siempre despacio el regulador de vapor **(5)**.
- 1) Prepare siempre primero el expreso. Para un capuchino, proceda de la manera descrita para la preparación de 2 tazas de expreso. Si desea preparar más de una taza de capuchino, prepare primero todos los expresos y espume después la leche para todos los capuchinos.

- 2) Para el espumado, llene un tercio de una jarrita (preferentemente de acero inoxidable) con leche fría. Lo ideal son 100 ml de leche fría por cada taza de capuchino. A la hora de seleccionar un recipiente para espumar, tenga en cuenta que la leche dobla su volumen durante el espumado. Por lo tanto, asegúrese de que el recipiente sea lo suficientemente alto.
 - 3) Asegúrese de que el regulador de vapor esté cerrado, es decir, girado hasta el tope hacia el símbolo "○".
 - 4) Desplace el espumador de leche (8) hacia un lado. Para ello, sujételo solo por el agarre (7).
 - 5) Pulse el botón del vapor ☞ / ♂ (3). Espere a que el piloto de control se ilumine de forma continua.
 - 6) Coloque un recipiente vacío bajo el espumador de leche. Gire lentamente el regulador de vapor hacia "☞ / ▲". Tras esto, sale condensación de agua/salpicaduras de agua por la boquilla. Así se limpian la boquilla y el circuito de agua del interior del aparato.
 - 7) Espere 15 segundos y gire el regulador de vapor hacia "○" hasta que deje de salir vapor de la boquilla. Vacíe el agua del recipiente.
 - 8) A continuación, sujete la jarrita para la espuma con la mano para sentir la temperatura de la leche e introduzca la boquilla del espumador de leche ligeramente en la leche. Para ello, mantenga la jarrita ligeramente inclinada.
 - 9) Gire **lentamente** el regulador de vapor hacia "☞ / ▲".
 - 10) Mueva la jarrita en círculos y mantenga la punta de la boquilla justo por debajo de la superficie de la leche de forma que esté lo suficientemente profunda como para que la leche no salpique en todas direcciones y en una posición lo suficientemente alta como para generar una espuma densa. Si lo está haciendo correctamente, escuchará un zumbido grave.
 - 11) Cuando suba la espuma, sumerja un poco más la boquilla para espumar la siguiente capa y evitar que se queme la espuma generada.
 - 12) Para finalizar, sumerja completamente la boquilla y gire el regulador de vapor hasta que esté medio cerrado para calentar la leche. Mantenga la jarrita ligeramente inclinada para que la leche forme un suave remolino mientras la boquilla la remueve.
 - 13) Cuando la espuma de la leche alcance la consistencia y temperatura deseadas, gire el regulador de vapor (hasta el tope hacia "○") para que quede cerrado.
 - 14) Ahora ya podrá retirar la boquilla de la leche. Pulse el botón del vapor ☞ / ♂.
- i Indicación:**
- Es posible que el piloto de control del botón del expreso ☞ (2) parpadee rápidamente si se pulsa el botón del expreso ☞ directamente después de espumar la leche. Esto significa que el aparato está demasiado caliente como para preparar un expreso óptimo. Deje que el aparato se enfríe durante un mínimo de 5 minutos. Como alternativa, puede utilizar la función **8.5. Dispensación de agua caliente** para que el aparato se enfríe con mayor rapidez.
- 15) Si no desea seguir utilizando el aparato, apáguelo por medio del interruptor de encendido/apagado (1) ☹.
- i Indicación:**
- Si no se pulsa el botón del expreso ☞ o el botón del vapor ☞ / ♂ durante unos 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente.
- 16) Añada ahora la leche espumada al expreso preparado. Con esto, el capuchino estará listo para servir. Si lo desea, puede añadirle azúcar o espolvorearle cacao en polvo por encima.
- i Indicación:**
- Limpie siempre el espumador de leche después de cada uso. Para ello, consulte el capítulo **9. Limpieza y mantenimiento**.

8.3. Consejos para preparar un expreso perfecto

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

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

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

- Si la crema es especialmente clara, tiene poca consistencia y se diluye rápidamente, significa que el expreso ha salido con demasiada rapidez, lo que se conoce como infraextracción. En tal caso, el expreso tiene un sabor ácido y acuoso y no se aprecia el aroma. Esto sucede principalmente si la cantidad de café molido es demasiado escasa, si está poco molido o si no se ha compactado lo suficiente.
- Si la crema es muy oscura y tiene manchas claras en el centro o un espacio sin crema, significa que el café ha tardado demasiado en salir, lo que se conoce como sobreextracción. En tal caso, el expreso tiene un sabor amargo. La causa suele ser que el café molido sea demasiado fino o que haya demasiada cantidad de café molido. Si no es ese el caso, significará que el café molido se ha compactado demasiado.
- Utilice exclusivamente café molido para expresos: su nivel de molienda suele ser más fino y está más tostado. En el mejor de los casos, para una taza de café expreso, necesitará aproximadamente 7 g de café molido. No llene el filtro demasiado. Presione el café molido en el filtro con el compactador de la cuchara dosificadora (14) con cuidado de no formar una masa demasiado compacta.
- Haga pruebas hasta encontrar el punto de equilibrio óptimo entre todos los factores.

8.4. Consejos para espumar la leche

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

8.5. Dispensación de agua caliente

La boquilla del espumador de leche (8) también permite dispensar agua caliente, p. ej., para diluir un café (café americano) o preparar un té.

- 1) Cuando se haya calentado el aparato, proceda de la manera siguiente: Coloque un recipiente termorresistente bajo la boquilla del espumador de leche.
- 2) Pulse dos veces el botón del vapor  /  (3). Tras esto, la bomba comienza a funcionar. Es posible que caigan algunas gotas de la salida de agua caliente (12) a la bandeja de goteo (10).
- 3) Gire el regulador de vapor (5) como mínimo hasta la mitad hacia  / . Tras esto, saldrá agua caliente de la boquilla del espumador de leche.
- 4) Vuelva a pulsar el botón del vapor  /  o el botón del expreso  (2) para detener la dispensación de agua caliente.

Indicación:

- Si no pulsa ningún botón, la dispensación de agua caliente se detiene automáticamente transcurridos unos 60 segundos.
- 5) Cierre el regulador de vapor (gírelo hasta el tope hacia el símbolo “”).

Indicación:

- También puede utilizar esta función para que el aparato se enfríe con mayor rapidez, p. ej., si desea preparar un expreso justo después de espumar leche. En tal caso, deje fluir el agua durante un mínimo de 15 segundos.

9. Limpieza y mantenimiento

9.1. Limpieza del espumador de leche

- 1) Coloque un recipiente vacío bajo el espumador de leche (8).
- 2) Gire el regulador de vapor (5) hasta alcanzar el símbolo  /  directamente después del uso y deje salir vapor durante unos segundos.
- 3) Gire el regulador giratorio (hasta el tope hacia el símbolo “”) para cerrarlo, apague el aparato y desenchúfelo.
- 4) Deje enfriar la boquilla.
- 5) Retire la cubierta de la boquilla del espumador de leche y límpiela cuidadosamente en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. En caso necesario, utilice un cepillo pequeño para limpiar también el interior de la cubierta. A continuación, enjuague la cubierta con agua limpia.

- 6) Limpie la boquilla situada bajo la cubierta con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. No obstante, en tal caso, deben eliminarse los restos de jabón lavavajillas con un paño humedecido con agua limpia. Asegúrese de que no queden restos de jabón lavavajillas en la boquilla.
- 7) Vuelva a colocar la cubierta sobre la boquilla.

9.2. Limpieza de la salida de agua caliente

Limpie la salida de agua caliente **(12)** después de cada uso de la manera siguiente:

- 1) Tras preparar un expreso/capuchino y retirar el portafiltros **(13)**, limpie toda la superficie de la salida de agua caliente con un paño húmedo para eliminar cualquier resto de café molido.
- 2) Vuelva a colocar el portafiltros **sin** el filtro del expreso **(15)/(16)** montado.
- 3) A continuación, coloque una taza vacía bajo el portafiltros y pulse el botón del expreso  **(2)**. Tras esto, sale agua de la salida de agua caliente que limpia los últimos restos de café molido.
- 4) Cuando deje de salir agua de la salida del agua caliente, apague el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **(1)** .
- 5) Vuelva a retirar el portafiltros.

9.3. Limpieza de los accesorios

- 1) Limpie el portafiltros **(13)**, los dos filtros de expreso **(15)/(16)**, el depósito de agua **(6)**, la cuchara dosificadora **(14)**, la rejilla de goteo **(9)** y la bandeja de goteo **(10)** en agua caliente.

Indicación:

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

Indicación:

-  Los dos filtros de expreso, la cuchara dosificadora y la bandeja de goteo también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

9.4. Limpieza del aparato

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

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

9.5. Eliminación de la cal del aparato

Elimine la cal del aparato regularmente. Debe eliminarse la cal del aparato después de 3 meses de uso. Este valor puede variar según el nivel de dureza del agua de su región.

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

- 1) Vierta un producto antical líquido para máquinas de café expreso de los habituales en el mercado en el depósito de agua. La relación de agua/producto antical suele ser de 4:1. Para calcular la cantidad exacta, guíese por las indicaciones del fabricante. En lugar del producto antical, también puede usar ácido cítrico (disponible en droguerías) en una relación de 3:100 (3 partes de ácido cítrico por 100 partes de agua).
- 2) Llene de agua el depósito de agua hasta la marca Max y vuelva a colocarlo en el aparato.
- 3) Introduzca el portafiltros **(13)** **sin** filtro **(15)/(16)** en el aparato.
- 4) Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 1,2 l bajo los orificios del portafiltros. Puede retirar la bandeja de goteo **(10)** para que haya suficiente espacio para el recipiente.
- 5) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **(1)** . El regulador de vapor **(5)** debe estar cerrado (gírelo hasta el tope hacia el símbolo "O").
- 6) En cuanto el piloto de control se ilumine de forma continua, pulse dos veces el botón del expreso  **(2)**. Deje fluir la solución antical hasta que la bomba se detenga automáticamente.
- 7) Después de unos 5 segundos, pulse el botón del vapor  **(3)** y espere hasta que el piloto de control se ilumine de forma continua.
- 8) Gire el regulador de vapor hasta ajustarlo en la posición  y deje salir el vapor durante unos 2 minutos. A continuación, vuelva a girar el regulador de vapor hasta alcanzar la posición "O".

- 9) Apague el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado  y deje actuar la solución antical durante un mínimo de 15 minutos.
- 10) Vuelva a encender el aparato y repita otras tres veces los pasos del 6 al 8. Durante la última vez, vacíe totalmente el depósito de agua pulsando repetidamente el botón del expreso . Deseche con cuidado la solución antical usada.
- 11) Enjuague el depósito de agua con agua limpia y añada agua limpia hasta la marca Max.
- 12) Repita otras tres veces los pasos del 6 al 8 hasta que se gaste toda el agua. Tras esto, deseche cuidadosamente esta agua.
- 13) A continuación, apague el aparato.
- 14) Tras la eliminación de la cal, limpie el aparato con un paño limpio para eliminar cualquier salpicadura de solución antical. Asegúrese de que el aparato esté bien seco antes de volver a utilizarlo.

10. Conservación

- Si no va a utilizar el aparato durante un periodo de tiempo prolongado, vacíe los conductos internos dejando salir el vapor durante unos 2 minutos.
- Deje que se enfríe el aparato por completo antes de guardarlo.
- Guarde el aparato ya limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

11. Eliminación de fallos

Anomalia	Causa	Solución
El expreso deja de salir.	El café expreso molido está demasiado húmedo o demasiado compacto.	Vuelva a preparar el expreso con el café expreso molido menos compacto o deséchelo y reinicie con una nueva dosis de café expreso molido.
	No queda agua en el depósito de agua (6).	Vierta agua en el depósito de agua.
	Los orificios de las aberturas del portafiltros están atascados.	Limpie el portafiltros (13).
El expreso sale por los bordes del portafiltros en lugar de por los orificios.	El portafiltros no está bien colocado.	Coloque bien el portafiltros.
	Los orificios del portafiltros están atascados.	Limpie el portafiltros.
	Quedan restos de café expreso molido en el borde del portafiltros.	Limpie los restos de café expreso molido del borde del portafiltros.
El expreso está frío.	El aparato no se ha precalentado.	Precaliente el aparato.
	Las tazas no se han precalentado.	Precaliente las tazas.
La bomba emite mucho ruido.	No queda agua en el depósito de agua.	Vierta agua en el depósito de agua.
La crema es demasiado clara (el expreso sale rápidamente del portafiltros).	La cantidad de café expreso molido es muy escasa.	Añada más café expreso molido.
	El café expreso no está lo suficientemente molido.	Utilice exclusivamente el café expreso molido especial para cafés expresos.

Anomalia	Causa	Solución
La crema es demasiado oscura (el expreso sale lentamente del portafiltros).	• Se ha echado demasiado café expreso molido.	• Utilice una cantidad menor de café expreso molido.
	• El café expreso molido es demasiado fino o está húmedo.	• Utilice exclusivamente el café expreso molido especial para cafés expresos.
	• El filtro (15)/(16) está atascado.	• Limpie el filtro.
La leche no se espuma.	• La leche no está lo suficientemente fría.	• Use leche del frigorífico.
	• El espumador de leche (8) está sucio.	• Limpie el espumador de leche.
La bomba se detiene durante el funcionamiento y el piloto de control del expreso ☞ (2) parpadea.	• La bomba se detiene después de aprox. 3 minutos de funcionamiento para evitar un sobrecalentamiento.	• Deje que el aparato se enfríe antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

Si no logra solucionar los fallos con las soluciones mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

12. Desecho

12.1. Desechar el aparato y el embalaje



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

13. Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potencia nominal	1100 W
Presión de la bomba	Aprox. 1,5 MPa (15 bar)
Consumo de potencia en estado apagado	0,18 W

14. Garantía de

Kompennass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega. La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso. El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 517419_2510 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.

- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

14.1. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 517419_2510

14.2. Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

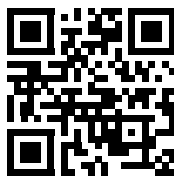
44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

15. Pedido de recambios

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



Escanee el código QR con su smartphone/tableta.

Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

i Indicación

- Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- Especifique siempre el número de artículo (IAN) 517419_2510 al realizar su pedido.
- Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

Índice

1. Utilização correta	76
2. Indicações de aviso e símbolos utilizados	76
3. Instruções de segurança	77
4. Conteúdo da embalagem	78
5. Descrição do aparelho	78
6. Instalar o aparelho	78
7. Primeira colocação em funcionamento	79
8. Operação	79
8.1. Preparar um expresso (fig. C-F)	79
8.2. Espumar leite / preparar cappuccino (fig. G-I)	80
8.3. Dicas para um café expresso perfeito	81
8.4. Dicas para espumar leite	82
8.5. Extrair água quente	82
9. Limpeza e conservação	82
9.1. Limpar o bocal de espuma de leite	82
9.2. Limpar a saída de água quente.	82
9.3. Limpar os acessórios	83
9.4. Limpar o aparelho	83
9.5. Descalcificar o aparelho	83
10. Armazenamento	83
11. Resolução de falhas	84
12. Eliminação	85
12.1. Eliminação do aparelho e da embalagem	85
13. Dados técnicos	85
14. Garantia da Kompernass Handels GmbH	85
14.1. Assistência Técnica	86
14.2. Importador	86
15. Encomendar peças sobresselentes	86

1. Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para a preparação de expresso/cappuccino e espuma de leite, ou para a preparação de água quente. Destinando-se apenas ao uso privado. Não o utilize para fins comerciais.

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

2. Indicações de aviso e símbolos utilizados

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

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Corrente/tensão alternada
	Adequado para a máquina de lavar loiça.

	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Ler as instruções. Antes de utilizar o produto, leia atentamente todas as instruções de operação e segurança. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.
	Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais em vigor.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.
	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.
 ES/PT	A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU Points de collecte sur www.quefairendemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 
	FR  FR: O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

3. Instruções de segurança

AVISO!

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam vigiadas ou tenham sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
-  **AVISO!** Perigo de asfixia!
Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para brincar.
- Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada elétrica! Existe perigo de choque elétrico!
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparções inadequadas podem implicar perigos consideráveis para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
-  Não mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos. Perigo de choque elétrico!
- Nunca toque no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Perigo de queimaduras! Algumas peças ficam muito quentes durante a utilização!
- Durante a utilização do aparelho forma-se vapor quente. Tenha cuidado para não se queimar no vapor quente! Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra.
- Após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de aquecimento residual.
- Não pode escorrer líquido para a ligação de encaixe do aparelho.
- Utilize o aparelho apenas de forma correta. Utilizações incorretas do mesmo podem levar à ocorrência de ferimentos.
- Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer sempre. Existe perigo de queimaduras!

! ATENÇÃO!

- Os componentes com anomalia só podem ser substituídos por peças sobresselentes originais. Apenas com a utilização destas peças é garantido o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Proteja o aparelho contra humidade e infiltração de líquidos.
- Proteja o aparelho contra embates, pó, químicos, oscilações fortes de temperatura e fontes de calor demasiado próximas (fornos, radiadores).
- Retire sempre a ficha da tomada, puxando pela própria ficha e nunca pelo cabo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho em espaços com temperaturas iguais ou inferiores a 0 °C. Em caso de congelamento da água na canalização ou no depósito de água, o aparelho pode ser danificado.
- Nunca opere o aparelho ao ar livre. Este aparelho destina-se apenas à utilização em espaços interiores.
- Não produza vapor quando o depósito de água contiver descalcificante!
- O aparelho não pode ser colocado num armário durante a utilização.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar a superfície!

4. Conteúdo da embalagem

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

- Máquina de café expresso
- Porta-filtro
- 2 filtros
- Colher de café com calcador
- Manual de instruções

5. Descrição do aparelho

Figura A:

- 1 Interruptor LIGAR/DESLIGAR  com luz indicadora de funcionamento
- 2 Botão "Espresso"  com luz de controlo
- 3 Botão "Vapor"  /  com luz de controlo
- 4 Superfície de colocação
- 5 Regulador de vapor  / 
- 6 Depósito de água
- 7 Pega do bocal de espuma de leite
- 8 Bocal de espuma de leite
- 9 Grelha de escoamento
- 10 Bandeja de recolha
- 11 Indicador do nível de água
- 12 Saída de água quente

Figura B:

- 13 Porta-filtro
- 14 Colher de café com calcador
- 15 Filtro grande (para 2 chávenas)
- 16 Filtro pequeno (para 1 chávena)

6. Instalar o aparelho

- 1) Retire o aparelho da embalagem, remova todos os materiais de embalagem e eventuais películas de proteção do aparelho.
- 2) Remova o depósito de água **(6)** e retire a proteção para transporte (ver fig. C).
- 3) Limpe todas as peças amovíveis, conforme descrito no capítulo **9. Limpeza e conservação**.

i Nota:

- Um dos filtros **(15)/(16)** vem montado de fábrica no porta-filtro **(13)**. Retire-o e limpe-o também antes da utilização.

- 4) Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- 5) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor. Certifique-se de que a tomada se encontra a uma distância acessível. Mantenha uma distância livre mínima de 10 cm em redor do aparelho.
- 6) Coloque a grelha de escoamento **(9)** de modo que o indicador de nível de água **(11)** passe através da abertura da grelha de escoamento.
- 7) Ligue a ficha a uma tomada elétrica.

7. Primeira colocação em funcionamento

- Antes da primeira colocação em funcionamento, os circuitos internos devem ser enxaguados uma vez.

- 1) Encha o depósito de água **(6)** com água fria:
Encha o depósito de água, pelo menos, até à marcação Min. Nunca introduza água acima da marcação Max.
- 2) Coloque o porta-filtro **(13)** na marcação , lateralmente junto à saída de água quente **(12)** e rode-o até que a pega do porta-filtro fique orientada para a frente (marcação ).
- 3) Coloque um recipiente adequado, p. ex. uma chávena grande, sob a saída de água quente. Certifique-se de que o regulador de vapor **(5)** está na posição "O".
- 4) Ligue o aparelho, utilizando o interruptor LIGAR/DESLIGAR **(1)** . A luz indicadora de funcionamento pisca e o aparelho começa a aquecer.
- 5) Quando a luz indicadora de funcionamento integrada no interruptor LIGAR/DESLIGAR  permanecer continuamente acesa, a fase de aquecimento terminou. Prima o botão "Espresso"  **(2)** e deixe a água passar pelo aparelho. Repita este passo 4 a 5 vezes.
- 6) Prima o botão "Vapor"  /  **(3)** e aguarde até que a luz deixe de piscar e permaneça continuamente acesa. Deixe o aparelho produzir vapor durante aprox. 30 segundos, rodando o regulador de vapor lentamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Para mais informações, leia também o capítulo **8. Operação**. Em seguida, volte a rodar o regulador de vapor para a posição "O".

O aparelho está agora operacional.

8. Operação

8.1. Preparar um expresso (fig. C-F)

Nota

- Certifique-se sempre de que o filtro **(15)/(16)** está limpo e não tem resíduos de café moído.
- 1) Quando o aparelho estiver quente:
Para preparar um café expresso, coloque o filtro pequeno no porta-filtro **(13)**.
Para preparar dois cafés expresso, coloque o filtro grande no porta-filtro (ver fig. 1 e 2):

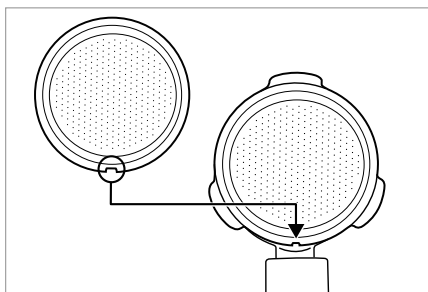


Fig. 1

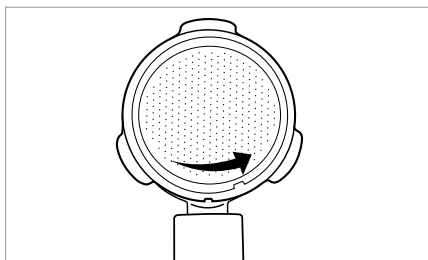


Fig. 2

Nota

- Retire o filtro colocado apenas quando este já estiver frio!
Para voltar a retirar os filtros do porta-filtro, rode o filtro colocado até o entalhe no filtro ficar sobre o entalhe no porta-filtro.
- 2) Encha o filtro pequeno com café expresso até à marcação Max. Isto corresponde a aprox. 7 g de café moído ou uma colher de café **(14)** rasa.
Ou...
Encha o filtro grande com café expresso até à marcação Max. Isto corresponde a aprox. 7 g + 7 g de café moído ou duas colheres de café rasas.

- 3) Comprima o café moído com a ajuda do calçador da colher de café. Se necessário, coloque depois mais café moído, de modo que o filtro fique cheio até à marcação Max. Comprima novamente o café moído.

i Nota

- A compressão do café moído é um processo importante na preparação de um Espresso. Caso o café moído seja demasiado comprimido, o café sairá lentamente e produzirá mais creme. Caso o café moído não seja muito comprimido, o café sairá rapidamente e formar-se-á pouco creme.
- 4) Coloque o porta-filtro na marcação , na lateral junto à saída de água quente (12) e rode-o, até a pega do porta-filtro ficar orientada para a frente (marcação ) .
- 5) Coloque uma (ou duas) chávena(s) sob os orifícios do porta-filtro. Recomendamos que escale as chávenas previamente para que o café não arrefeça tão rapidamente. Para guardar as chávenas pode depositá-las sobre a superfície de colocação (4).
- 6) Para fazer uma chávena de café, prima uma vez o botão "Espresso"  (2) , para fazer 2 chávenas, prima duas vezes o botão "Espresso"  . O café corre para a(s) chávena(s). O aparelho para automaticamente a saída de café expresso.

i Nota

- Também pode parar manualmente a saída de café expresso, voltando a premir o botão "Espresso" .

Pode agora beber o seu café expresso.

⚠ AVISO!

Nunca retire o porta-filtro durante a extração do café expresso!

- Os salpicos de café expresso quente podem provocar ferimentos! Aguarde até que a extração do café expresso esteja concluída antes de remover o porta-filtro.
- 7) Se não pretender continuar a utilizar o aparelho, desligue-o premindo o interruptor LIGAR/DESLIGAR (1) .
- 8) Após cada utilização, retire o pó de café do filtro. Remova o porta-filtro do aparelho. Em seguida, esvazie o filtro virando o porta-filtro ao contrário e batendo ligeiramente para libertar o pó de café expresso. Elimine o café moído sempre de forma ecologicamente correta, por exemplo, no lixo biodegradável.

- 9) Retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer completamente.

i Nota

- Se os botões "Espresso"  ou "Vapor"  /  não forem premidos durante aprox. 30 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.
- Limpe sempre o porta-filtro e a saída de água quente após cada utilização. A este respeito, consulte o capítulo **9. Limpeza e conservação**.
- Esvazie regularmente a bandeja de recolha (10) ou, o mais tardar, quando o indicador de nível de água (11) for visível no entalhe da grelha de escoamento (9).

8.2. Espumar leite / preparar cappuccino (fig. G-J)

⚠ AVISO!

Proceda com precaução ao utilizar o vapor para a preparação da espuma de leite!

- O vapor quente ou salpicos quentes causam ferimentos! Utilize o regulador de vapor (5) sempre lentamente.
- 1) Prepare sempre primeiro o café expresso. Para um cappuccino, proceda conforme descrito para a preparação de 2 chávenas de café expresso. Se pretender preparar mais do que um cappuccino, prepare primeiro todos os cafés expresso e, em seguida, espume o leite para todos os cappuccinos.
- 2) Encha um recipiente para espumar (de preferência em aço inoxidável) até um terço com leite frio. Para cada chávena de cappuccino, a quantidade ideal de leite frio é 100 ml. Ao escolher o recipiente para espumar, tenha em conta que o volume do leite pode duplicar durante a formação da espuma. Certifique-se de que o recipiente tem altura suficiente.
- 3) Certifique-se de que o regulador de vapor está completamente fechado (rodar até ao fim no sentido de "O").
- 4) Desloque o bocal de espuma de leite (8) para o lado. Segure-o apenas pela pega (7).
- 5) Prima o botão "Vapor"  /  (3). Aguarde até que a luz indicadora permaneça continuamente acesa.

- 6) Coloque um recipiente vazio por baixo do bocal de espuma de leite. Rode lentamente o regulador de vapor no sentido de ☼/☾. Água de condensação/salpicos saem pelo bocal. Desta forma, o bocal e o circuito interno de água do aparelho são limpos. Em seguida começará a sair vapor pelo bocal.
- 7) Aguarde 15 segundos e, em seguida, rode o regulador de vapor no sentido de "●", até deixar de sair vapor pelo bocal. Despeje a água do recipiente.
- 8) Segure agora o recipiente para espumar com a mão para sentir a temperatura do leite e introduza um pouco o bocal de espuma de leite no leite. Mantenha o recipiente para espumar um pouco inclinado.
- 9) Rode **lentamente** o regulador de vapor no sentido de ☼/☾.
- 10) Movimente o recipiente de forma circular e mantenha a ponta do bocal debaixo da superfície do leite a pouca profundidade: suficientemente profundo para que o leite não salpique em todas as direções e suficientemente alto para produzir uma espuma espessa. Se o fizer corretamente, ouvir-se-á um zunido grave.
- 11) Caso a espuma do leite suba, introduza um pouco mais o bocal para criar a próxima "camada" e evitar queimar a espuma.
- 12) Por fim, mergulhe o bocal completamente e feche um pouco o regulador de vapor (5), de modo a aquecer o leite. Mantenha o recipiente ligeiramente na diagonal, de modo que o leite faça movimentos circulares enquanto o mistura com o bocal.
- 13) Caso a espuma do leite apresente a consistência e temperatura pretendidas, rode o regulador de vapor (até ao encosto no sentido de "●").
- 14) Só então poderá retirar o bocal do leite. Prima o botão "Vapor" ☼/☾ (3).

i Nota

- A luz de controlo do botão "Espresso" ☼ (2) pisca, possivelmente de forma rápida, se premir o botão "Espresso" ☼ diretamente após a preparação da espuma de leite. Isto significa que o aparelho está demasiado quente para a preparação do expresso ideal. Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 5 minutos. Em alternativa, poderá arrefecer o aparelho mais rapidamente com a função **8.5. Extrair água quente**.

- 15) Se não pretender continuar a utilizar o aparelho, desligue-o premindo o interruptor LIGAR/DESLIGAR (1) ☼.

i Nota

- Se os botões "Espresso" ☼ ou "Vapor" ☼/☾ não forem premidos durante aprox. 30 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.
- 16) Adicione então o leite com espuma previamente preparado, ao café. O cappuccino está agora pronto. Pode adicionar açúcar a gosto ou polvilhá-lo com cacau em pó.

i Nota

- Limpe o bocal de espuma de leite sempre após cada utilização. A este respeito, consulte o capítulo **9. Limpeza e conservação**.

8.3. Dicas para um café expresso perfeito

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

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

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

- Se a espuma for muito clara, tiver pouca consistência e se desfizer rapidamente, isto significa que o café expresso foi processado demasiado depressa, ou seja, a extração foi insuficiente. O expresso tem um paladar ácido e aguado, e o aroma não se destaca. O problema é, na maioria dos casos, uma quantidade demasiado pequena de café em pó, eventualmente com uma moagem demasiado grossa, ou não suficientemente compactado.
- Se a espuma for demasiado escura com pequenas manchas claras ou um buraco no meio, isso significa que o café foi tirado durante demasiado tempo. Nesse caso fala-se de uma extração excessiva. O expresso fica com um sabor amargo. A causa é, na maioria dos casos, um café de moagem demasiado fina ou uma quantidade excessiva de café em pó. Se não se aplicar qualquer um destes casos, o café em pó foi excessivamente compactado.

- Utilize apenas café moído para expresso: Normalmente, este é de moagem mais fina e mais torrado. A quantidade ideal para uma chávena de expresso é de aprox. 7 g de café moído. Não encha excessivamente o filtro. Para compactar o café em pó no filtro, utilize o calcador da colher de café **(14)**, sem compactar excessivamente o café em pó.
- Experimente, até encontrar o equilíbrio ideal de todos os fatores para si.

8.4. Dicas para espumar leite

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

8.5. Extrair água quente

Com o auxílio do bocal de espuma de leite **(8)** também pode obter água quente, p. ex. para diluir um café (café americano) ou para preparar chá.

- 1) Quando o aparelho estiver quente: Coloque um recipiente resistente ao calor por baixo do bocal de espuma de leite.
- 2) Prima duas vezes o botão "Vapor"  /  **(3)**. A bomba começa a funcionar. É possível que algumas gotas caiam da saída de água quente **(12)** para a bandeja de recolha **(10)**.
- 3) Rode o regulador de vapor **(5)** pelo menos até meio, no sentido de  / . O bocal de espuma de leite verterá água quente.
- 4) Volte a premir o botão "Vapor"  /  ou o botão "Espresso"  para parar a extração de água quente.

Nota

- Se não premir qualquer botão, a extração de água quente terminará automaticamente após aprox. 60 segundos.
- 5) Rode o regulador de vapor (até ao encosto no sentido de "O").

Nota

- Também poderá utilizar esta função para arrefecer mais rapidamente o aparelho, p. ex. quando desejar preparar um café expresso imediatamente após ter espumado leite. Neste caso, deixe a água fluir durante, pelo menos, 15 segundos.

9. Limpeza e conservação

9.1. Limpar o bocal de espuma de leite

- 1) Coloque um recipiente vazio sob o bocal de espuma de leite **(8)**.
- 2) Rode o regulador de vapor **(5)** para  /  imediatamente após a utilização e deixe sair vapor durante alguns segundos.
- 3) Rode o regulador de vapor (até ao encosto, no sentido de "O"), desligue o aparelho e retire a ficha elétrica da tomada.
- 4) Deixe o bocal de espuma de leite arrefecer.
- 5) Retire a capa do bocal de espuma de leite e limpe-a cuidadosamente com água morna e um pouco de detergente da loiça. Se necessário, utilize uma pequena escova para limpar também o interior da capa. Enxague depois a capa com água limpa.
- 6) Limpe o tubo que se encontra sob a capa, utilizando um pano húmido. Se necessário, utilize também um detergente suave no pano. Após a lavagem com detergente, passe um pano húmido com água limpa. Certifique-se de que não existem quaisquer resíduos de detergente no tubo.
- 7) Volte a colocar a capa sobre o tubo.

9.2. Limpar a saída de água quente

Limpe a saída de água quente **(12)** após cada utilização:

- 1) Depois de ter preparado o expresso/cappuccino e retirado o porta-filtro **(13)**, limpe toda a área da saída de água quente com um pano húmido, de modo a remover todos os resíduos de café moído.
- 2) Volte a colocar o porta-filtro **sem** filtro de café **(15)/(16)**.

- 3) Coloque depois uma chávena vazia por baixo do porta-filtro e prima o botão "Espresso"  (2). A água começa a sair pela saída de água quente e elimina os restantes resíduos de café presentes.
- 4) Quando deixar de sair água pela saída de água quente, desligue o aparelho utilizando o interruptor LIGAR/DESLIGAR (1) .
- 5) Volte a retirar o porta-filtro.

9.3. Limpar os acessórios

- 6) Lave o porta-filtro (13), ambos os filtros (15)/(16), o depósito de água (6), a colher de café (14), a grelha de escoamento (9) e a bandeja de recolha (10) com água morna.

Nota

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

Nota

- ▶  Ambos os filtros, a colher de café e a bandeja de recolha também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

9.4. Limpar o aparelho

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

Antes de uma nova utilização, certifique-se de que o aparelho está completamente seco.

9.5. Descalcificar o aparelho

Descalcifique o aparelho regularmente. Decorridos aprox.

3 meses, o aparelho deve ser descalcificado. Este valor pode divergir em função do grau de dureza da água na sua região.

Proceder como descrito em seguida para descalcificar o aparelho:

- 1) Coloque um descalcificante líquido convencional para máquinas de café expresso no depósito de água. A proporção habitual de água/descalcificante a utilizar é de 4:1. Para as quantidades exatas, siga as indicações do fabricante. Em alternativa ao descalcificante, pode utilizar ácido cítrico puro (disponível em drogas) na proporção 3:100 (3 partes de ácido cítrico para 100 partes de água).
- 2) Encha o depósito de água até à marcação Max com água e volte a colocá-lo no aparelho.

- 3) Coloque o porta-filtro (13) **sem** o filtro (15)/(16) no aparelho.
- 4) Coloque um recipiente com uma capacidade mínima de 1,2 l por baixo das saídas do porta-filtro. Pode retirar a bandeja de recolha (10) para criar espaço para o recipiente.
- 5) Ligue o aparelho utilizando o interruptor LIGAR/DESLIGAR (1) . O regulador de vapor (5) deve estar fechado (rodado até ao fim no sentido de "O").
- 6) Assim que a luz indicadora de funcionamento permanecer acesa continuamente, prima duas vezes o botão "Espresso"  (2). Deixe a solução descalcificante circular até a bomba parar automaticamente.
- 7) Após aprox. 5 segundos, prima o botão "Vapor"  (3) e aguarde até que a luz de controlo permaneça continuamente acesa.
- 8) Rode o regulador de vapor (5) para a posição  e deixe sair vapor durante aprox. 2 minutos. Em seguida, volte a rodar o regulador de vapor para a posição "O".
- 9) Desligue o aparelho no interruptor LIGAR/DESLIGAR (1)  e deixe a solução descalcificante atuar durante, pelo menos, 15 minutos.
- 10) Volte a ligar o aparelho e repita mais três vezes os passos 6 e 8. Na última vez, esvazie totalmente o depósito de água, premindo várias vezes o botão "Espresso" . Verta cuidadosamente a solução descalcificante usada e deite fora.
- 11) Passe o depósito de água por água limpa e encha-o com água limpa até à marcação Max.
- 12) Repita mais três vezes os passos 6 e 8, até não restar água. Deite fora esta água, cuidadosamente.
- 13) Em seguida, desligue o aparelho.
- 14) Após a descalcificação, limpe o aparelho com um pano húmido, a fim de remover eventuais salpicos de descalcificante. Antes de uma nova utilização, certifique-se de que o aparelho está completamente seco.

10. Armazenamento

- Se não desejar utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, esvazie as tubagens internas, gerando vapor durante aprox. 2 minutos.
- Deixe o aparelho limpo arrefecer antes de o arrumar.
- Guarde o aparelho limpo num local seco, limpo e sem pó.

11. Resolução de falhas

Falha	Causa	Solução
O café expresso deixa de sair.	• O café moído está demasiado húmido e/ou demasiado comprimido.	• Preparar novamente o café expresso, sem comprimir tanto o café moído ou substituí-lo totalmente.
	• Sem água no depósito de água (6) .	• Encher o depósito de água com água.
	• Os orifícios das aberturas do porta-filtro estão obstruídos.	• Limpar o porta-filtro (13) .
O café expresso escorre pelo rebordo do porta-filtro (13) em vez de sair pelos orifícios.	• O porta-filtro não foi corretamente colocado.	• Colocar corretamente o porta-filtro.
	• Os orifícios do porta-filtro estão obstruídos.	• Limpar o porta-filtro.
	• Existem resíduos de café moído no rebordo do porta-filtro.	• Remover resíduos de café moído do rebordo do porta-filtro .
O café expresso está frio.	• O aparelho não foi pré-aquecido.	• Pré-aquecer o aparelho.
	• As chávenas não foram esquentadas.	• Escaldar as chávenas.
Funcionamento ruidoso da bomba.	• Sem água no depósito de água.	• Encher o depósito de água com água.
O creme do café está demasiado claro (o café sai rapidamente do porta-filtro).	• Quantidade insuficiente de café moído.	• Utilizar mais café moído.
	• A moagem do café é demasiado grossa.	• Utilizar apenas café moído específico para expresso.
O creme do café está demasiado escuro (o café sai lentamente do porta-filtro).	• Quantidade excessiva de café moído.	• Utilizar menos café moído.
	• A moagem do café está demasiado fina ou húmida.	• Utilizar apenas café moído específico para expresso.
	• O filtro (15)/(16) está obstruído.	• Limpar o filtro.
O leite não fica espumoso.	• O leite não está suficientemente frio.	• Utilize leite do frigorífico.
	• O bocal de espuma de leite (8) está sujo.	• Limpe o bocal de espuma de leite.
A bomba para durante o funcionamento, a luz de controlo do botão "Expresso"  (2) pisca.	• A bomba para após aprox. 3 minutos de funcionamento, a fim de evitar sobreaquecimento.	• Deixe o aparelho arrefecer, antes de o voltar a colocar em funcionamento.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

12. Eliminação

12.1. Eliminação do aparelho e da embalagem



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue

em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

13. Dados técnicos

Tensão de alimentação	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potência nominal	1100 W
Pressão da bomba	aprox. 1,5 MPa (15 bar)
Consumo de energia quando desligado	0,18 W

14. Garantia da

Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

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

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser imprimeitavelmente evitados. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 517419_2510 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.

- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

14.1. Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 517419_2510

14.2. Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

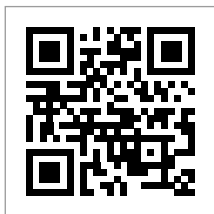
ALEMANHA

www.kompernass.com

15. Encomendar peças sobresselentes

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

www.kompernass.com.



Digitalize o código QR com o seu smartphone ou tablet.

Através deste código QR, acederá diretamente à nossa página Internet, onde é possível encomendar as peças sobresselentes disponíveis.

i Nota

- Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.
- Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (IAN) 517419_2510.
- Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones
Estado das informações: 01 / 2026 · Ident.-No.: SEMB1100B1-112025-1

IAN 517419_2510

1 X