

# SILVERCREST®



## ESPRESSO MACHINE SEM 1 100 C5

FR BE

### MACHINE À EXPRESSO

Mode d'emploi

DE AT CH

### ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

NL BE

### ESPRESSOMACHINE

Gebruiksaanwijzing

IAN 444083\_2307

BE



FR BE

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

---

NL BE

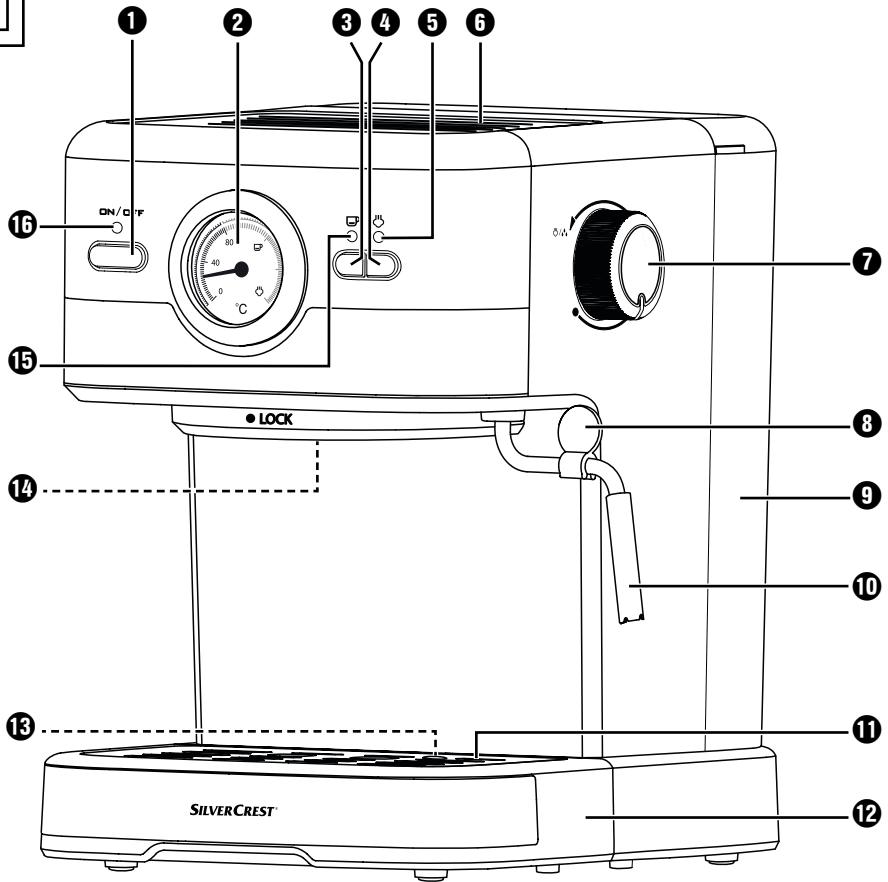
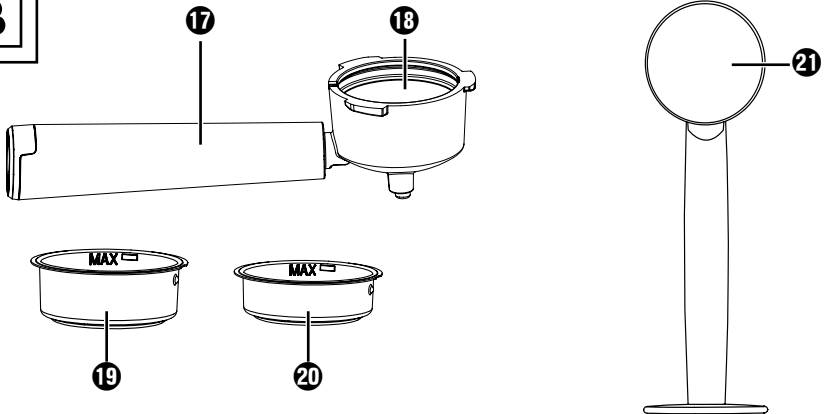
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

DE AT CH

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
NL/BE	Gebbruksaanwijzing	Pagina	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

**A****B**

## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
Avertissements .....	2
Usage conforme .....	3
Matériels fournis / Inspection après transport .....	3
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>4</b>
<b>Éléments de l'appareil</b> .....	<b>7</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>8</b>
<b>L'affichage de température</b> .....	<b>8</b>
<b>Première mise en service</b> .....	<b>9</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>9</b>
Remplissage du réservoir à eau .....	9
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé / lors de la première mise en service .....	10
Mise en chauffe avant chaque utilisation .....	11
Préparation d'un expresso .....	12
Préparation d'un cappuccino .....	13
Conseils pour un expresso parfait .....	15
Conseils pour la mousse de lait .....	16
Prélever de l'eau chaude .....	16
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>17</b>
Nettoyage du moussEUR à lait .....	17
Nettoyage de la sortie d'eau chaude .....	18
Nettoyage des accessoires .....	18
Nettoyage de l'appareil .....	18
Détartrage de l'appareil .....	18
<b>Commander des pièces de rechange</b> .....	<b>20</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>21</b>
<b>Recyclage</b> .....	<b>22</b>
Recyclage de l'appareil .....	22
Recyclage de l'emballage .....	22
<b>Garantie de Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>23</b>
Service après-vente .....	24
Importateur .....	24

## Introduction

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

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

## Avertissements

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

### ATTENTION

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

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

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

### ATTENTION

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

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

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

### REMARQUE

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

## Usage conforme

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

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

## Matériels fournis / Inspection après transport

### ATTENTION

#### Risque d'étouffement !

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

L'appareil est équipé en série des composants suivants :

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

### REMARQUE

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

## Consignes de sécurité

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

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

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

## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**



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

- ▶ Ne jamais saisir l'appareil avec des mains mouillées.
- ▶ Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par du personnel agréé ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- ▶ Risque de brûlure ! Certaines pièces deviennent très chaudes en cours d'utilisation !
- ▶ Le fonctionnement de l'appareil s'accompagne de formation de vapeurs d'eau. Prendre garde aux risques de brûlures ! Maintenir une distance de sécurité suffisante par rapport à la vapeur.
- ▶ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre.
- ▶ Suite à l'utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.
- ▶ Aucun liquide ne doit couler sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ▶ N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination. Les utilisations erronées risquent d'entraîner des blessures.

## **ATTENTION! DOMMAGES MATÉRIELS !**

- ▶ Les pièces défectueuses doivent impérativement être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- ▶ Protégez l'appareil de l'humidité et de la pénétration de liquides.



## ATTENTION! DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ Éviter les chocs sur l'appareil, le tenir éloigné des poussières, des produits chimiques, éviter les fortes variations de température ou la proximité de sources de chaleur (fours, radiateurs).
- ▶ Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- ▶ Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil dans des locaux où la température est inférieure ou égale à 0°C. L'appareil peut être endommagé par le gel de l'eau dans le réservoir ou les conduites.
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil en extérieur. Cet appareil a été uniquement conçu pour une utilisation en intérieur.
- ▶ Ne générez pas de vapeur lorsque la solution de détartrage se trouve dans le réservoir à eau !
- ▶ La machine à espresso ne doit pas être placée dans un placard pendant l'utilisation.

## REMARQUE

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

## Éléments de l'appareil

Figure A :




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

Figure B :

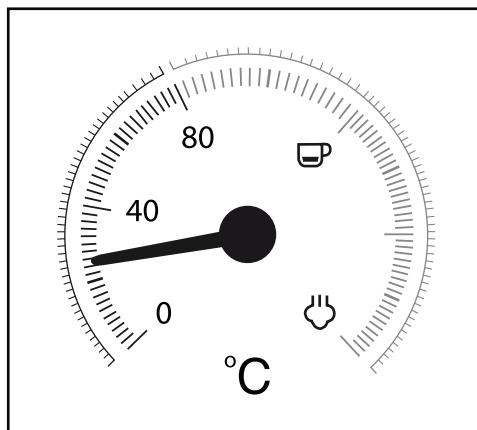
- ⓱ Poignée du porte-filtre
- ⓲ Porte-filtre
- ⓳ Grand filtre expresso
- ⓴ Petit filtre expresso
- ⓵ Mesurette avec tasseur

## Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50-60 Hz
Puissance nominale	1100 W
Puissance absorbée à l'état inactif	max. 0,4 W
Pression de la pompe	env. 1,5 MPa (15 bars)
	approuvé pour le contact alimentaire

## L'affichage de température

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




Dès que vous allumez l'appareil, ce dernier se met à chauffer jusqu'à ce que l'aiguille se situe environ au milieu entre 80 °C et «☕». Le témoin de fonctionnement ① s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» ③ clignote.

Lorsque l'aiguille arrive sur la zone rouge de la graduation, la température est alors suffisamment élevée pour préparer un expresso. Le voyant de contrôle «Expresso» ③ reste allumé.




Lorsque vous appuyez sur la touche «Vapeur» ☕ ④, le voyant de contrôle «Vapeur» ⑤ clignote. L'appareil continue de chauffer et l'aiguille grimpe jusqu'à la zone de la graduation située entre «☕» et «☕».

Lorsque l'aiguille arrive sur la zone entre «☕» et «☕», la température est alors suffisamment élevée pour produire de la vapeur. Le voyant de contrôle «Vapeur» ⑤ reste allumé.

## Première mise en service

- 1)  Sortez le réservoir à eau **9** et retirez la sécurité de transport orange de l'orifice de sortie de l'eau.
- 2) Nettoyez le porte-filtre **18**, la mesurette avec tasseur **21**, le filtre expresso **19** **20**, la grille d'égouttage **11** et le réservoir à eau **9** comme indiqué au chapitre «**Nettoyage et entretien**».
- 3) Disposez l'appareil sur une assise plane, résistante à la chaleur. Vérifier qu'il y a une prise de tension secteur à proximité.
- 4) Positionnez la grille d'égouttage **11** en vérifiant que le flotteur **18** passe bien dans l'évidement de la grille d'égouttage **11**.
- 5) Placez le porte-filtre **18** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «INSERT» qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **14** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **17** pointe vers l'avant (au niveau du repère «LOCK»).
- 6) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 7) Procédez comme suit avant la première utilisation, pour nettoyer les circuits à l'intérieur de l'appareil :  
Faire couler de l'eau dans l'appareil, l'équivalent de 5 tasses d'expresso (env. 100 ml). Reportez-vous au chapitre «**Utilisation**».
- 8) Laissez l'appareil produire de la vapeur pendant env. 30 secondes.  
Reportez-vous au chapitre «**Utilisation**».

### REMARQUE

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

## Utilisation

### Remplissage du réservoir à eau

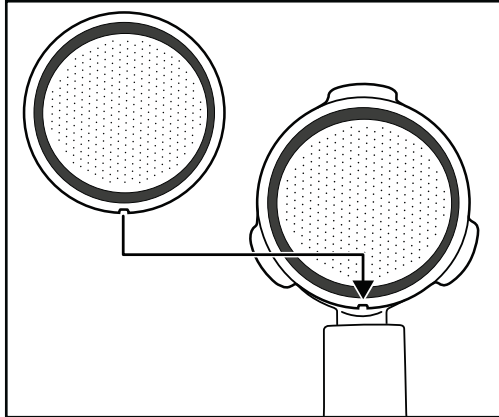
#### REMARQUE

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

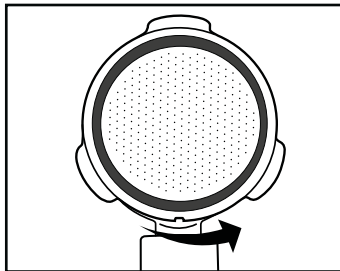
## Mise en chauffe après un temps de repos prolongé / lors de la première mise en service

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

- 1) Remplissez d'eau le réservoir à eau **9**.
- 2) Placez le grand filtre **19** ou le petit filtre espresso **20** dans le porte-filtre **18**.
  - Veillez à ce que la petite encoche sur le grand filtre à espresso **19** ou sur le petit filtre à espresso **20** soit placée lors du positionnement au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre **18**.




- Tournez ensuite légèrement le grand filtre à espresso **19** ou le petit filtre à espresso **20** de manière à ce qu'il ne puisse plus tomber.






### REMARQUE

- ▶ Ne retirez le filtre à espresso **19** **20** mis en place qu'une fois refroidi !
- ▶ Pour retirer à nouveau le filtre à espresso **19** **20** du porte-filtre **18**, tournez le filtre à espresso **19** **20** en place jusqu'à ce que l'encoche située sur le filtre à espresso **19** **20** se retrouve au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre **18**. Vous pouvez maintenant retirer le filtre à espresso **19** **20**.




- 3) Placez le porte-filtre **13** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «INSERT» qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **14** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **17** pointe vers l'avant (au niveau du repère «LOCK»).
- 4) Mettez une tasse sous le porte-filtre **13**.
- 5) Fermez le régulateur de vapeur **7** (tourner jusqu'en butée dans le sens « ● »).
- 6) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **1**. Le témoin de fonctionnement **16** s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» **15** clignote. L'appareil se met à chauffer.
- 7) Dès que le voyant de contrôle «Expresso» **15** reste allumé, appuyez sur la touche «Expresso»  **3**. Faites circuler l'eau pendant env. 1 minute.

## REMARQUE

- Videz entre-temps la tasse si nécessaire. Pour cela, stoppez brièvement l'opération en appuyant sur la touche «Expresso»  **3**. Videz la tasse et appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  **3**, pour que l'eau traverse l'appareil.
- 8) Au bout d'1 minute environ, arrêtez la pompe en appuyant à nouveau sur la touche «Expresso»  **3**.
  - 9) Patientez si nécessaire jusqu'à ce que le voyant de contrôle «Expresso» **15** s'allume à nouveau en permanence.  
La phase de mise en chauffe est terminée. Vous pouvez maintenant préparer un expresso.

## Mise en chauffe avant chaque utilisation

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

- 1) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **1**. Le témoin de fonctionnement **16** s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» **15** clignote. Assurez-vous que le régulateur de vapeur **7** est entièrement tourné jusqu'en butée sur « ● ».
- 2) Placez le porte-filtre **13** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «INSERT» qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **14** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **17** pointe vers l'avant (au niveau du repère «LOCK»).
- 3) Appuyez sur la touche «Expresso»  **3**, pour que l'appareil prenne de l'eau dans le réservoir à eau **9**. Dès que l'eau sort des orifices du porte-filtre, appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  **3** pour que la pompe s'arrête.
- 4) Patientez jusqu'à ce que le voyant de contrôle «Expresso» **15** reste allumé.
- 5) Appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  **3** et laissez couler l'eau chaude pendant 20 secondes avant d'arrêter à nouveau la pompe.


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

## Préparation d'un expresso

### REMARQUE

- ▶ Assurez-vous toujours que le filtre expresso 19 20 est propre et sans reste de poudre d'expresso.
- 1) Lorsque l'appareil est chaud :  
Pour préparer un expresso, placez le petit filtre expresso 20 dans le porte-filtre 18.  
Pour préparer deux expressos, disposez le grand filtre expresso 19 dans le porte-filtre 18.
  - 2) Remplissez de poudre expresso le petit filtre expresso 20 jusqu'au repère Max. Cela correspond à env. 7g de poudre ou une mesurette 21 rase.  
ou...  
Remplissez de poudre expresso le grand filtre expresso 19 jusqu'au repère Max. Ce qui correspond à env. 7g + 7 g de poudre ou deux mesurettes 21 rases.
  - 3) Tassez la poudre expresso à l'aide de la mesurette avec tasseur 21.  
Faites un ajout de poudre expresso si nécessaire jusqu'à ce que le filtre expresso 19 20 soit rempli jusqu'au repère Max. Puis retassez la poudre expresso.


### REMARQUE


- ▶ Le fait de tasser la poudre expresso est une opération importante dans la préparation d'un expresso. Si la poudre expresso est bien tassée, l'expresso coule lentement et présente un caractère plus crémeux. Si la poudre n'est pas très tassée, l'expresso passe rapidement et la crème est moins abondante.
- 4) Placez le porte-filtre 18 dans l'appareil en le positionnant au niveau du repère «INSERT» sur l'appareil et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre 17 pointe vers l'avant (au niveau du repère «LOCK»).
  - 5) Mettez une ou deux tasses sous les orifices du porte-filtre. Il est recommandé de rincer auparavant les tasses à l'eau chaude pour empêcher l'expresso de se refroidir trop rapidement. Vous pouvez poser les tasses sur la surface de dépose 6.
  - 6) Dès que le voyant de contrôle «Expresso» 15 reste allumé, appuyez sur la touche «Expresso»  3.

### ATTENTION

**Ne retirez jamais le porte-filtre 18 pendant que l'expresso coule !**

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



- ▶ Assurez-vous toujours que la touche «Expresso»  3 ne soit pas enfoncée avant de retirer le porte-filtre 18.

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

Vous pouvez maintenant boire l'expresso.

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

## REMARQUE

- Si la touche «Expresso»  3 ou «Vapeur»  4 n'est pas actionnée pendant 30 minutes env., l'appareil s'éteint automatiquement.

- 9) Enlevez la poudre expresso du filtre expresso 19 20 après chaque utilisation. Videz maintenant le filtre expresso 19 20, en faisant pivoter le porte-filtre 18 et en retirant la poudre d'expresso en tapotant. Mettez toujours la poudre expresso à la poubelle en respectant la réglementation, par ex. dans les déchets bio-dégradables.

## REMARQUE

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

## REMARQUE

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


## Préparation d'un cappuccino

### ATTENTION

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

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

- Actionnez toujours lentement le régulateur de vapeur 7.

- 1) Remplir le récipient du mousser à lait (de préférence en acier inoxydable) jusqu'au tiers avec du lait froid.
- 2) Assurez-vous que le régulateur de vapeur 7 est bien fermé (tourner jusqu'à la butée dans le sens « • »).
- 3) Retirez le mousser à lait 10 sur le côté. Utiliser exclusivement la poignée 8 pour le manipuler.
- 4) Appuyez sur la touche «Vapeur»  4. Patientez jusqu'à ce que le voyant de contrôle «Vapeur» 5 reste allumé.




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

## REMARQUE

► Pour préparer le cappuccino, utilisez toujours de plus grandes tasses que pour l'expresso vu que du lait moussé va être ajouté.



- 15) Pour préparer le cappuccino, procédez exactement comme si vous étiez en train de préparer un expresso (voir le chapitre «**Préparation d'un expresso**» / plus de chauffe nécessaire). Laissez toutefois l'eau circuler env. deux fois plus longtemps que pour l'expresso (env. 40 ml).

## REMARQUE

- ▶ Le voyant de contrôle "Expresso" **15** clignote rapidement le cas échéant si vous appuyez sur la touche "Expresso"  **3** directement après avoir fait mousser du lait. Cela signifie que l'appareil a trop chauffé pour préparer un espresso optimal. Cependant, vous pouvez soit poursuivre la préparation d'un espresso, soit laisser l'appareil refroidir. Dès que le voyant de contrôle "Expresso" **15** reste constamment allumé, la plage de température optimale pour l'espresso est à nouveau atteinte.

16) Mettre l'appareil à l'arrêt avec l'interrupteur marche/arrêt **1**.

## REMARQUE

- ▶ Si la touche «Expresso»  **3** ou «Vapeur»  **4** n'est pas actionnée pendant 30 minutes env., l'appareil s'éteint automatiquement.

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

## REMARQUE

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

## Conseils pour un espresso parfait

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

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

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

- Si la crème est particulièrement claire, peu consistante et se dissout rapidement, l'espresso est passé trop rapidement, on parle dans ce cas d'une sous-extraction. L'espresso a un goût acide et d'eau, et l'arôme ne se développe pas. La cause est le plus souvent une quantité trop faible de poudre de café, qui peut aussi avoir été moulue trop grossièrement ou qui n'est pas suffisamment tassée.
- Si la crème est très foncée et parsemée de taches claires au milieu ou présente un trou, le temps de passage du café a été trop long. On parle ici de sur-extraction. L'espresso a un goût amer. La cause est le plus souvent une poudre de café moulue trop finement ou une quantité de poudre de café trop importante. Si aucun de ces deux cas ne s'applique, la poudre de café a été trop tassée.

- ▶ Utilisez uniquement de la poudre de café pour 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 ④, sans presser la poudre de café en une masse trop compacte.
- ▶ Faites des essais, jusqu'à ce que vous ayez selon vous trouvé l'équilibre optimal entre tous les facteurs.

## Conseils pour la mousse de lait

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


## Prélever de l'eau chaude

Vous pouvez également prélever de l'eau chaude à l'aide du mousseur à lait ⑩, pour allonger par ex. un café (Café Americano) ou préparer du thé.

- 1) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt ①. Le témoin de fonctionnement ⑫ s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» ⑮ clignote. Assurez-vous que le régulateur de vapeur ⑦ est entièrement tourné jusqu'en butée sur «●».  
Attendez que l'aiguille de l'indicateur de température ② se trouve à peu près au milieu entre 80 °C et «☐» et que le voyant de contrôle «Expresso» ⑮ reste allumé.
- 2) Placez un récipient résistant à la chaleur sous le mousseur à lait ⑩.
- 3) Tournez le régulateur de vapeur ⑦ au moins à moitié en direction «☕/☕».
- 4) Appuyez sur la touche «Expresso» ☐ ③. De l'eau chaude s'écoule du mousseur à lait ⑩.
- 5) Appuyez à nouveau sur la touche «Expresso» ☐ ③ pour couper le prélèvement d'eau chaude.
- 6) Fermez le régulateur de vapeur ⑦ (tourner jusqu'en butée dans le sens «●»).

## Nettoyage et entretien




### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur. Risque d'électrocution !
  - ▶ Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Risque de brûlure !
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !

### **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

## Nettoyage du mousser à lait

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

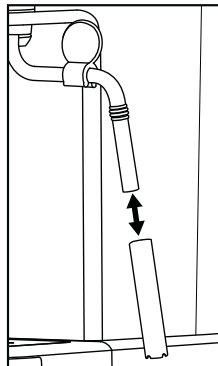




Figure 1

## Nettoyage de la sortie d'eau chaude

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

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

## Nettoyage des accessoires


- 1) Nettoyez le porte-filtre 18, les deux filtres expresso 19 20, le réservoir à eau 9, la mesurette 2 et la grille d'égouttage 11 dans de l'eau chaude.

### REMARQUE

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

- 2) Séchez toutes les pièces.

### REMARQUE

-  Les deux filtres expresso 19 20, la mesurette 2 et la grille égouttoir 11 peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

## Nettoyage de l'appareil

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

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




## Détartrage de l'appareil

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne générez pas de vapeur lorsque la solution de détartrage se trouve dans le réservoir à eau 9 !

Détartrez régulièrement l'appareil. Au bout de 1 à 2 mois env. (pour 4 préparations env. d'expresso par jour), 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 **9** du détartrant liquide pour machines à expresso, disponible dans le commerce.  
Pour obtenir la quantité à verser, consultez les indications du fabricant.
- 2) Versez de l'eau dans le réservoir à eau **9** jusqu'au repère Max. et placez-le dans l'appareil.
- 3) Allumez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **1**. Le régulateur de vapeur **7** est fermé.
- 4) Placez le porte-filtre **18** sans filtre expresso **19** **20** dans l'appareil.
- 5) Placez 2 tasses ou un récipient d'une contenance minimale de 250 ml sous les orifices du porte-filtre.
- 6) Dès que le voyant de contrôle «Expresso» **15** reste allumé, appuyez sur la touche «Expresso»  **3**.  
Laissez env. 250 ml (env. 2 tasses) de solution de détartrage s'écouler et arrêtez ensuite le processus en appuyant à nouveau sur la touche «Expresso»  **3**. Jetez prudemment le cas échéant la solution de détartrage usagée.
- 7) Laissez agir le détartrant pendant env. 1 minute.
- 8) Répétez trois fois les étapes 6 à 7. La dernière fois, videz entièrement le réservoir à eau **9**.
- 9) Placez un récipient suffisamment grand (1 litre minimum) sous les orifices du porte-filtre.
- 10) Rincez le réservoir à eau **9** à l'eau claire et versez de l'eau propre jusqu'au repère Max.
- 11) Dès que le voyant de contrôle «Expresso» **15** reste allumé, appuyez sur la touche «Expresso»  **3**.  
Laissez l'eau s'écouler entièrement. Jetez cette eau avec précaution.
- 12) Répétez une fois les étapes 10 à 11 et éteignez ensuite l'appareil.
- 13) 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.

Vous pouvez également commander du détartrant adapté auprès de notre service après-vente (voir le chapitre «**Commander des pièces de rechange**»).

## Commander des pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur [www.kompernass.com](http://www.kompernass.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.

### 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) 444083\_2307.
- ▶ Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

## Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'expresso ne s'écoule plus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>la poudre expresso est trop humide ou trop comprimée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>refaire une préparation expresso, ne pas trop tasser la poudre expresso, ou la remplacer complètement.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>absence d'eau dans le réservoir à eau <b>9</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mettre de l'eau dans le réservoir à eau <b>9</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>les orifices du porte-filtre sont bouchés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nettoyer le porte-filtre <b>18</b>.</li> </ul>
L'expresso coule par-dessus les bords du porte-filtre <b>18</b> au lieu de passer par les orifices.	<ul style="list-style-type: none"> <li>le porte-filtre <b>18</b> n'a pas été correctement mis en place.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>remettre en place correctement le porte-filtre <b>18</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>les orifices du porte-filtre sont bouchés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nettoyer le porte-filtre <b>18</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>présence de restes de poudre expresso sur le bord du porte-filtre <b>18</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>enlever les restes de poudre expresso du bord du porte-filtre <b>18</b>.</li> </ul>
L'expresso est froid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>l'appareil n'a pas été mis en chauffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mettre l'appareil en chauffe.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le voyant de contrôle "Expresso" <b>15</b> n'est pas encore resté allumé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patiencez jusqu'à ce que le voyant de contrôle "Expresso" <b>15</b> reste allumé.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>les tasses n'ont pas été préchauffées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>préchauffer les tasses.</li> </ul>
Fonctionnement bruyant de la pompe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>le réservoir à eau <b>9</b> est vide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mettre de l'eau dans le réservoir à eau <b>9</b>.</li> </ul>
La crème est trop claire (écoulement rapide de l'expresso par le porte-filtre <b>18</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>trop peu de poudre expresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>utiliser plus de poudre expresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>la poudre expresso n'est pas broyée assez finement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.</li> </ul>
La crème est trop sombre (écoulement lent de l'expresso par le porte-filtre <b>18</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>trop de poudre expresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>utiliser moins de poudre expresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>la poudre est broyée trop finement ou humide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>le filtre <b>19</b> <b>20</b> est bouché.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nettoyer le filtre <b>19</b> <b>20</b>.</li> </ul>



Panne	Cause	Remède
Le lait ne mousse pas.	• le lait n'est pas assez froid.	• utiliser un lait sortant du réfrigérateur.
	• le mouseur à lait <b>10</b> est encrassé.	• nettoyez le mouseur à lait <b>10</b> .
La pompe s'arrête pendant le fonctionnement, le voyant de contrôle "Expresso" <b>15</b> 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.
Tous les voyants <b>5</b> <b>15</b> <b>16</b> clignotent en même temps.	• L'appareil est en surchauffe ou a un court-circuit.	• Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et contactez le service après-vente.

## Recyclage

### Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

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

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



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

### Recyclage de l'emballage



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



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

## Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

### Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries 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) 444083\_2307 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 444083\_2307.

## Service après-vente

**FR** **Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompernass@lidl.fr](mailto:kompernass@lidl.fr)

**BE** **Service Belgique**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 444083\_2307

## Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
ALLEMAGNE  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>26</b>
Waarschuwingen .....	26
Gebruik in overeenstemming met bestemming .....	27
Inhoud van het pakket / inspectie na transport .....	27
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>28</b>
<b>Elementen van het apparaat</b> .....	<b>31</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>32</b>
<b>De temperatuurindicatie</b> .....	<b>32</b>
<b>Ingebruikname</b> .....	<b>33</b>
<b>Bediening</b> .....	<b>33</b>
Waterreservoir vullen .....	33
Opwarmen na langer niet-gebruik / bij eerste ingebruikname .....	34
Opwarmen vóór ieder gebruik .....	35
Espresso bereiden .....	36
Cappuccino bereiden .....	37
Tips voor de perfecte espresso .....	39
Tips voor het melkschuim .....	40
Heet water tappen .....	40
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>41</b>
Melkopschuimer reinigen .....	41
Heetwaterkop reinigen .....	42
Accessoires reinigen .....	42
Apparaat reinigen .....	42
Apparaat ontkalken .....	42
<b>Vervangingsonderdelen bestellen</b> .....	<b>44</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>45</b>
<b>Afvoeren</b> .....	<b>46</b>
Apparaat afvoeren .....	46
Verpakking afvoeren .....	46
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>47</b>
Service .....	48
Importeur .....	48

## Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

## Waarschuwingen

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

### **WAARSCHUWING**

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

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

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

### **LET OP**

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

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

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

### **OPMERKING**

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

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

## Inhoud van het pakket / inspectie na transport

### **WAARSCHUWING**

#### **Verstikkingsgevaar!**

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

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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


### **OPMERKING**

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

## Veiligheidsvoorschriften

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

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

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

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Pak het apparaat nooit vast met natte of vochtige handen.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ Verbrandingsgevaar! Sommige delen worden tijdens het gebruik erg heet!
- ▶ Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hete stoomwolken. Let erop, dat u zich daaraan niet brandt! Neem voldoende afstand tot de stoom in acht.
- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact.
- ▶ Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- ▶ Er mag geen vloeistof op de stekerverbinding van het apparaat terechtkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor die doeleinden waarvoor het bestemd is. Een verkeerd gebruik kan tot verwondingen leiden.

**LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

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



## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Gebruik geen externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat aan te sturen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in ruimtes, waarin temperaturen heersen lager dan of rond 0°C. Als het water in de leidingen of in het waterreservoir bevroest, kan het apparaat beschadigd worden.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in de openlucht. Dit apparaat is alleen bestemd voor het gebruik in binnenruimtes.
- ▶ Produceer geen stoom wanneer zich ontkalkingsmiddel in het waterreservoir bevindt!
- ▶ Het espressoapparaat mag bij gebruik niet in een kast worden geplaatst.

## OPMERKING

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

## Elementen van het apparaat

Afbeelding A:

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

Afbeelding B:

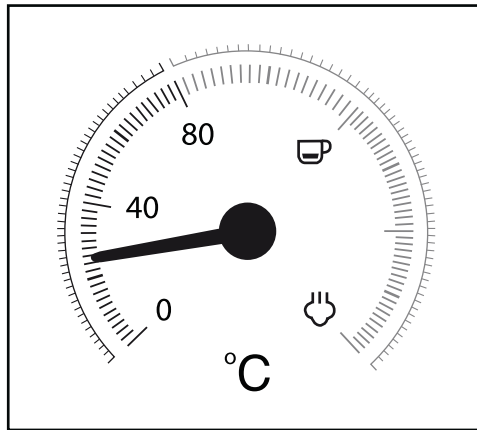
- ❶Ⓡ Greep van de zeefdrager
- ❶Ⓢ Zeefdrager
- ❶Ⓣ Grote espressozeef
- ❶Ⓤ Kleine espressozeef
- ❶Ⓥ Maatlepel met stamper

## Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50-60 Hz
Nominaal vermogen	1100 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	max. 0,4 W
Pompdruk	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	Levensmiddelveilig


## De temperatuurindicatie

De temperatuurindicatie **2** geeft aan tot welke temperatuur het apparaat is opgewarmd.




Zodra u het apparaat inschakelt, begint het met opwarmen, tot de wijzer ongeveer in het midden tussen 80 °C en "☕" staat. Het indicatielampje **15** brandt. Het indicatielampje "Espresso" **15** knippert.

Wanneer de wijzer het rode deel van de schaalverdeling bereikt, is de temperatuur hoog genoeg om een espresso te maken. Het indicatielampje "Espresso" **15** brandt continu.

Wanneer u op de toets "Stoom"  **4** drukt, knippert het indicatielampje "Stoom" **5**. Het apparaat warmt nu verder op en de wijzer stijgt verder tot in het schaalverdelingsbereik tussen "☕" en "☕".

Als de wijzer het bereik tussen "☕" en "☕" heeft bereikt, is de temperatuur hoog genoeg om stoom te produceren. Het indicatielampje "Stoom" **5** brandt continu.

## Ingebruikname

-  Verwijder het waterreservoir 9 en haal de oranje transportbeveiliging van de wateruitlaat.
- Reinig de zeefhouder 18, de maatlepel 21, de espressozeef 19 20, het afdruiiprooster 11 en het waterreservoir 9 zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Plaats het apparaat op een ondergrond die egaal en hittebestendig is. Zorg ervoor dat het stopcontact binnen bereik is.
- Plaats het afdruiiprooster 11 zodanig, dat de vlotter door de uitsparing 15 in het afdruiiprooster 11 kan steken.
- Plaats de zeefhouder 18 in het apparaat door deze bij de markering "INSERT", die aan de zijkant naast de heetwaterkop 14 is aangebracht, op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder 17 naar voren wijst (markering „LOCK“).
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Ga vóór het eerste gebruik als volgt te werk, om de interne leidingen te reinigen:  
Laat water voor ca. 5 kopjes espresso (ongeveer 100 ml) door het apparaat lopen. Lees hiervoor het hoofdstuk "Bediening".
- Laat gedurende ca. 30 seconden stoom produceren. Lees hiervoor het hoofdstuk "Bediening".

### OPMERKING

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

## Bediening

### Waterreservoir vullen

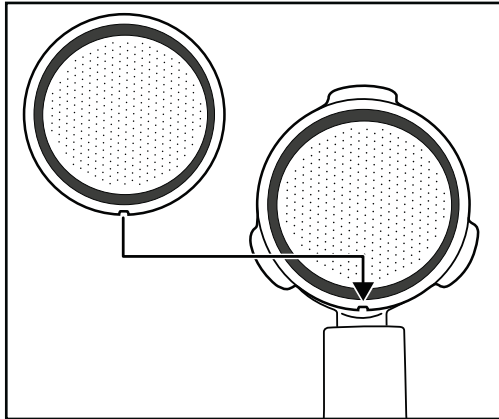
#### OPMERKING

- Gebruik uitsluitend vers drinkwater om espresso/cappuccino te maken.
- Verwijder het waterreservoir 9 en vul het met water:  
Vul minstens met water tot aan de min-markering.  
Vul nooit met meer water dan tot aan de max-markering.
  - Zet het waterreservoir 9 weer in het apparaat.

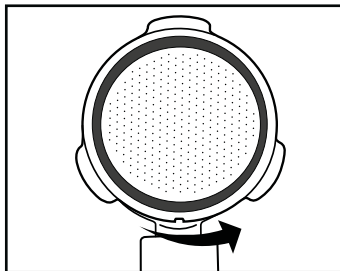
## Opwarmen na langer niet-gebruik / bij eerste ingebruikname

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

- 1) Doe water in het waterreservoir **9**.
- 2) Leg de grote **19** of de kleine espressozeef **20** in de zeefhouder **18**.
  - Let erop dat de kleine inkeping op de grote **19** of kleine espressozeef **20** bij plaatsing boven de inkeping op de zeefhouder **18** ligt.




- Draai daarna de grote **19** of kleine espressozeef **20** een klein beetje, zodat die er niet meer uit kan vallen.



### OPMERKING

- ▶ Verwijder de geplaatste espressozeef **19** **20** pas wanneer die is afgekoeld!
- ▶ Draai, om de espressozeef **19** **20** weer uit de zeefhouder **18** te halen, de geplaatste espressozeef **19** **20** zo ver tot de inkeping op de espressozeef **19** **20** zich boven de inkeping op de zeefhouder **18** bevindt. U kunt de espressozeef **19** **20** nu uitnemen.

- 3) Plaats de zeefhouder **18** in het apparaat door deze bij de markering "INSERT", die aan de zijkant naast de heetwaterkop **14** is aangebracht, op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder **17** naar voren wijst (markering „LOCK“).
- 4) Plaats een kopje onder de zeefhouder **18**.
- 5) Draai de stoomregelaar **7** dicht (tot aan de aanslag in de richting van de "●" draaien).
- 6) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **1**. Het indicatielampje **15** brandt. Het indicatielampje "Espresso" **15** knippert. Het apparaat begint met opwarmen.
- 7) Zodra het indicatielampje "Espresso" **15** continu brandt, drukt u op de toets "Espresso"  **3**. Laat het water ca. 1 minuut doorlopen.

## OPMERKING

- Het kan zijn dat u tussendoor het kopje moet legen. Stop de procedure daarvoor even door op de toets "Espresso"  **3** te drukken. Maak het kopje leeg en druk opnieuw op de toets "Espresso"  **3**, zodat het water verder door het apparaat loopt.
- 8) Stop na ca. 1 minuut de pomp door nogmaals op de toets "Espresso"  **3** te drukken.
  - 9) Wacht zo nodig tot het indicatielampje "Espresso" **15** weer continu brandt. Het opwarmen is beëindigd. U kunt nu espresso bereiden.

## Opwarmen vóór ieder gebruik

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

- 1) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **1**. Het indicatielampje **15** brandt. Het indicatielampje "Espresso" **15** knippert. Vergewis u ervan dat de stoomregelaar **7** tot aan de aanslag op "●" gedraaid is.
- 2) Plaats de zeefhouder **18** in het apparaat door deze bij de markering "INSERT", die aan de zijkant naast de heetwaterkop **14** is aangebracht, op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder **17** naar voren wijst (markering „LOCK“).
- 3) Druk op de toets "Espresso"  **3**, zodat het apparaat water uit het waterreservoir **9** haalt. Zodra er water uit de openingen van de zeefhouder loopt, drukt u nogmaals op de toets "Espresso"  **3**, zodat de pomp stopt.
- 4) Wacht tot het indicatielampje "Espresso" **15** continu brandt.
- 5) Druk nogmaals op de toets "Espresso"  **3** en laat 20 seconden lang heet water doorlopen, voordat u de pomp weer stopt.

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

## Espresso bereiden

### OPMERKING

- ▶ Vergewis u er altijd van dat de espressozeef **19** **20** schoon is en vrij is van resten espressopoeder.
- 1) Als het apparaat opgewarmd is:  
Zet de kleine espressozeef **20** in de zeefhouder **18** om een espresso te bereiden.  
Zet de grote espressozeef **19** in de zeefhouder **18** om twee espresso's te bereiden.
  - 2) Vul de kleine espressozeef **20** tot aan de max-markering met espressopoeder. Dit komt overeen met ca. 7 gram poeder, of een afgestreken maatlepel **21**.  
Of...  
Vul de grote espressozeef **19** tot aan de max-markering met espressopoeder. Dat komt overeen met ca. 7 + 7 gram poeder, of twee afgestreken maatlepels **21**.
  - 3) Druk het espressopoeder aan met behulp van de stamper op de maatlepel **21**. Voeg daarna zo nodig nog meer espressopoeder toe, zodat de espressozeef **19** **20** tot aan de max-markering is gevuld. Druk het espressopoeder daarna opnieuw aan.

### OPMERKING


- ▶ Het aandrukken van het espressopoeder is een wezenlijk onderdeel van het bereiden van een espresso. Als u het espressopoeder erg sterk aandrukt, loopt de espresso langzaam door en ontstaat er meer crema. Als u het espressopoeder niet zo sterk aandrukt, loopt de espresso snel door en ontstaat er maar weinig crema.
- 4) Plaats de zeefhouder **18** in het apparaat door deze bij de markering "INSERT" op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de handgreep van de zeefhouder **17** naar voren wijst (markering „LOCK“).
  - 5) Zet één of twee kopjes onder de openingen van de zeefhouder. Het verdient aanbeveling om de kopjes eerst met heet water om te spoelen, zodat de espresso niet te snel afkoelt. De kopjes kunt u zo lang op het plateau **6** zetten.
  - 6) Zodra het indicatielampje "Espresso" **15** continu brandt, drukt u op de toets "Espresso" **14** **3**. De espresso loopt in het kopje/de kopjes.

### WAARSCHUWING

**Neem nooit de zeefhouder **18** uit het apparaat tijdens de bereiding van de espresso!**

Rondspattende hete espresso veroorzaakt letsel!

- ▶ Druk altijd eerst opnieuw op de toets "Espresso" **14** **3** om de afgifte van espresso te stoppen voordat u de zeefdrager **18** verwijdert.

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

U kunt de espresso nu drinken.

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

## OPMERKING

- ▶ Wanneer de toets "Espresso"  3 of "Stoom"  4 gedurende ca. 30 minuten niet wordt ingedrukt, gaat het apparaat automatisch uit.

- 9) Haal na ieder gebruik het espressopoeder uit de espressozeef 19 20. Haal de zeefhouder 18 uit het apparaat. Maak nu de espressozeef 19 20 leeg door de zeefdager 18 om te draaien en het espressopoeder eruit te kloppen. Voer het espressopoeder altijd milieuvriendelijk af, bijvoorbeeld bij het bioafval.

## OPMERKING

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

## OPMERKING

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


## Cappuccino bereiden

### WAARSCHUWING

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

De hete stoom of hete spatten resulteren in letsell!

- ▶ Bedien de stoomregelaar 7 altijd langzaam.

- 1) Vul een beker (bij voorkeur van RVS) voor het opschuimen tot een derde met koude melk.
- 2) Vergewis u ervan dat de stoomregelaar 7 dichtgedraaid is (tot aan de aanslag in de richting van de "●" draaien).
- 3) Schuif de melkopschuimer 10 zijwaarts uit. Pak hem daarbij alleen bij de handgreep 8 vast.
- 4) Druk op de toets "Stoom"  4. Wacht tot het indicatielampje "Stoom" 5 continu brandt.



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

## OPMERKING

- ▶ Gebruik voor het maken van cappuccino altijd grotere kopjes dan voor espresso, omdat er nog opgeschuimde melk wordt toegevoegd.
- 15) Ga voor het maken van cappuccino net zo te werk als bij het maken van een espresso (zie het hoofdstuk "**Espresso bereiden**" / opwarmen is niet meer nodig). Laat het water echter ongeveer twee keer zo lang doorlopen als bij een espresso (ca. 40 ml).

## OPMERKING

- ▶ Het indicatielampje "Espresso" ⑮ knippert mogelijk snel wanneer u direct na het maken van melkschuim op de toets "Espresso" ☞ ③ drukt. Dit betekent dat het apparaat te heet is om een optimale espresso te maken. U kunt toch doorgaan met het maken van een espresso of het apparaat laten afkoelen. Zodra het indicatielampje "Espresso" ⑮ continu brandt, is het voor espresso optimale temperatuurbereik weer bereikt.

16) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop ❶.

## OPMERKING

- ▶ Wanneer de toets “Espresso” ☞ ❸ of “Stoom” ☞ ❹ gedurende ca. 30 minuten niet wordt ingedrukt, gaat het apparaat automatisch uit.

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

## OPMERKING

- ▶ Reinig de melkopschuimer ❶ in ieder geval na ieder gebruik. Lees hiervoor het hoofdstuk “**Reiniging en onderhoud**”.

## 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 koffiëpoeder 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 koffiëpoeder en de compactheid ervan. Hoe fijner en compacter het koffiëpoeder, 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 koffiëpoeder, 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 koffiëpoeder of een te grote hoeveelheid koffiëpoeder. Als geen van beide het geval is, is het koffiëpoeder te stevig aangedrukt.
- ▶ Gebruik alleen espressokoffiëpoeder: dat is meestal fijner gemalen en ook sterker gebrand. Idealiter neemt u ongeveer 7 g koffiëpoeder voor één kopje espresso. Maak de zeef niet te vol. Druk het koffiëpoeder in de zeef met de stamper van de maatlepel ❷, zonder het koffiëpoeder tot een te compacte massa aan te drukken.
- ▶ Probeer dit uit tot u het voor u optimale evenwicht tussen alle factoren hebt gevonden.

## 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.


## Heet water tappen

U kunt met behulp van de melkschuimer **10** ook heet water tappen om bijvoorbeeld koffie te verdunnen (voor een "café americano") of om thee te zetten.

- 1) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **1**. Het indicatielampje **15** brandt. Het indicatielampje "Espresso" **15** knippert. Vergewis u ervan dat de stoomregelaar **7** tot aan de aanslag op "●" gedraaid is. Wacht tot de wijzer van de temperatuurindicatie **2** ongeveer in het midden tussen 80°C en "☞" staat en het indicatielampje "Espresso" **15** continu brandt.
- 2) Plaats een hittebestendige beker onder de melkschuimer **10**.
- 3) Draai de stoomregelaar **7** minstens tot de helft in de richting van "☞/☹".
- 4) Druk op de toets "Espresso" ☞ **3**. Er loopt heet water uit de melkschuimer **10**.
- 5) Druk opnieuw op de knop "Espresso" ☞ **3** om het tappen van heet water te stoppen.
- 6) Draai de stoomregelaar **7** dicht (tot aan de aanslag in de richting van de "●" draaien).

## Reiniging en onderhoud

### **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

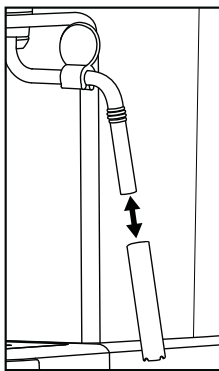
- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Gevaar voor een elektrische schok!
- ▶ Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!

### **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Gebruik nooit schurende, agressieve of chemische schoonmaakmiddelen voor het reinigen van de oppervlakken van het apparaat, om beschadigingen te voorkomen.

## Melkopschuimer reinigen



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



Afbeelding 1

## Heetwaterkop reinigen

Reinig de heetwaterkop 14 na elk gebruik:

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

## Accessoires reinigen


- 1) Reinig de zeefhouder 18, de twee espressozeven 19 20, het waterreservoir 9, de maatlepel 21 en het afdruiprooster 11 in warm water.

### OPMERKING

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

- 2) Droog alle onderdelen af.

### OPMERKING

- ▶  De beide espressozeven 19 20, de maatlepel 21 en het afdruiprooster 11 zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

## Apparaat reinigen

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




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

## Apparaat ontkalken

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Produceer geen stoom wanneer zich ontkalkingsmiddel in het waterreservoir 9 bevindt!

Ontkalk het apparaat regelmatig. Na ca. 1 – 2 maanden (bij de bereiding van ca. 4 kopjes espresso per dag) 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 **9**. Richt u voor de juiste hoeveelheid op de gegevens van de fabrikant.
  - 2) Vul het waterreservoir **9** tot aan de Max-markering met water en plaats het in het apparaat.
  - 3) Schakel het apparaat in met de aan-/uitknop **1**. De stoomregelaar **7** is dichtgedraaid.
  - 4) Plaats de zeefhouder **18** zonder espressozeef **19** **20** in het apparaat.
  - 5) Plaats 2 kopjes of een bakje met een inhoud van minstens 250 ml onder de openingen van de zeefhouder.
  - 6) Zodra het indicatielampje "Espresso" **15** continu brandt, drukt u op de toets "Espresso"  **3**.  
Laat ca. 250 ml (ca. 2 kopjes) ontkalkingsmiddel doorlopen en stop de procedure dan door opnieuw op de toets "Espresso"  **3** te drukken.  
Gooi het gebruikte ontkalkingsmiddel eventueel voorzichtig weg.
  - 7) Laat de ontkalker ca. 1 minuut inwerken.
  - 8) Herhaal stap 6 en 7 nog driemaal. Maak het waterreservoir **9** na de laatste keer volledig leeg.
  - 9) Plaats een voldoende grote opvangbak (min. 1 liter) onder de openingen van de zeefhouder.
  - 10) Spoel het waterreservoir **9** uit met schoon water en vul het tot aan de Max-markering met schoon water.
  - 11) Zodra het indicatielampje "Espresso" **15** continu brandt, drukt u op de toets "Espresso"  **3**.  
Laat het water volledig doorlopen. Gooi dit water voorzichtig weg.
  - 12) Herhaal stap 10 en 11 eenmaal en zet het apparaat daarna uit.
  - 13) 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.
- Geschikt ontkalkingsmiddel kunt u ook bestellen via onze klantenservice (zie het hoofdstuk "**Vervangingsonderdelen bestellen**").

## Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op [www.kompernass.com](http://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.

### 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) 444083\_2307 op.
- ▶ Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

## Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Er komt geen espresso uit het apparaat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het espressopoeder is te vochtig en/of te vast aangedrukt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bereid de espresso opnieuw, maar druk daarbij het espressopoeder minder vast aan, of gebruik nieuw espressopoeder.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geen water in het waterreservoir <b>9</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vul het waterreservoir <b>9</b> met water.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>De gaten in de openingen van de zeefhouder zijn verstopt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinig de zeefhouder <b>18</b>.</li> </ul>
De espresso druppelt over de randen van de zeefhouder <b>18</b> in plaats van uit de openingen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De zeefhouder <b>18</b> is niet correct geplaatst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bevestig de zeefhouder <b>18</b> correct.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>De openingen van de zeefhouder zijn verstopt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinig de zeefhouder <b>18</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Er zitten resten espressopoeder op de rand van de zeefhouder <b>18</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maak de rand van de zeefhouder <b>18</b> vrij van resten espressopoeder.</li> </ul>
De espresso is koud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het apparaat is niet eerst opgewarmd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Warm het apparaat eerst op.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het indicatielampje "Espresso" <b>15</b> heeft nog niet continu gebrand.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wacht tot het indicatielampje "Espresso" <b>15</b> continu brandt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>De kopjes zijn niet voorverwarmd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwarm de kopjes voor.</li> </ul>
De pomp maakt veel lawaai.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het waterreservoir <b>9</b> is leeg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vul het waterreservoir <b>9</b> met water.</li> </ul>
De crema is te licht (de espresso loopt snel uit de zeefhouder <b>18</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Te weinig espressopoeder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik meer espressopoeder.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het espressopoeder is te grof gemalen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder.</li> </ul>
De crema is te donker (de espresso loopt langzaam uit de zeefhouder <b>18</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Te veel espressopoeder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik minder espressopoeder.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het poeder is te fijn gemalen of vochtig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>De zeef <b>19</b> <b>20</b> is verstopt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinig de zeef <b>19</b> <b>20</b>.</li> </ul>



Storing	Oorzaak	Oplossing
De melk wordt niet opgeschuimd.	• De melk is niet koud genoeg.	• Gebruik melk uit de koelkast.
	• De melkopschuimer 10 is vuil.	• Reinig de melkopschuimer 10.
De pomp stopt terwijl het apparaat in werking is, het indicatielampje "Espresso" 15 knippert.	• De pomp stopt na ca. 3 minuten te hebben gewerkt, om oververhitting te voorkomen.	• Laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
Alle lampjes 5 15 16 knipperen tegelijk.	• Het apparaat is oververhit of er is kortsluiting.	• Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.

## Afvoeren

### Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

**Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.**

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

### Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. 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.

## **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, accu's 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) 444083\_2307 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.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 444083\_2307 de gebruiksaanwijzing openen.

## Service

**NL** **Service Nederland**  
Tel.: 0800 0249630  
E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

**BE** **Service België**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 444083\_2307

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
DUITSLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>Einführung</b> .....	<b>50</b>
Warnhinweise .....	50
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	51
Lieferumfang / Transportinspektion .....	51
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>52</b>
<b>Geräteelemente</b> .....	<b>55</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>56</b>
<b>Die Temperaturanzeige</b> .....	<b>56</b>
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>57</b>
<b>Bedienung</b> .....	<b>57</b>
Wassertank befüllen .....	57
Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme .....	58
Aufheizen vor jedem Gebrauch .....	59
Espresso zubereiten .....	60
Cappuccino zubereiten .....	61
Tipps für den perfekten Espresso .....	63
Tipps für den Milchschaum .....	64
Heißes Wasser beziehen .....	64
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>65</b>
Milchaufschäumdüse reinigen .....	65
Heißwasserauslass reinigen .....	66
Zubehörteile reinigen .....	66
Gerät reinigen .....	66
Gerät entkalken .....	66
<b>Ersatzteile bestellen</b> .....	<b>68</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>69</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>71</b>
Gerät entsorgen .....	71
Verpackung entsorgen .....	71
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>72</b>
Service .....	73
Importeur .....	73

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

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

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

### **ACHTUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.**

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

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

### **HINWEIS**

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

## Lieferumfang / Transportinspektion

### **WARNUNG**

#### **Erstickungsgefahr!**

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

### **HINWEIS**

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

## Sicherheitshinweise

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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- ▶ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.



Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).



## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates 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!
- ▶ Die Espressomaschine darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.

## **HINWEIS**

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

## Geräteelemente

Abbildung A:



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

Abbildung B:

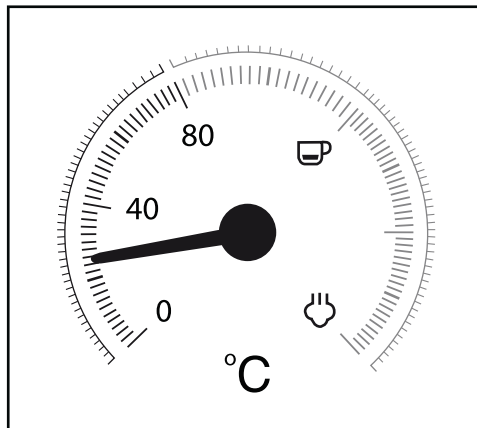
- ⓱ Griff des Siebträgers
- ⓲ Siebträger
- ⓳ großer Siebeinsatz
- ⓴ kleiner Siebeinsatz
- ⓵ Kaffeelöffel mit Stopfer

## Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	1100 W
Leistungsaufnahme im OFF-Modus	Max. 0,4 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	lebensmittelecht

## Die Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige ② zeigt an, wie hoch das Gerät aufgeheizt hat.




Sobald Sie das Gerät einschalten, beginnt das Gerät aufzuheizen, bis der Zeiger ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☕“ steht. Die Betriebsleuchte ⑬ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑭ blinkt.

Erreicht der Zeiger den roten Teil der Skala, ist die Temperatur hoch genug, um einen Espresso zuzubereiten. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑭ leuchtet durchgehend.


Wenn Sie die Taste „Dampf“ ☕ ④ drücken, blinkt die Kontrollleuchte „Dampf“ ⑤. Das Gerät heizt nun weiter auf und der Zeiger steigt höher bis in den Bereich der Skala zwischen „☕“ und „☕“.

Erreicht der Zeiger den Bereich zwischen „☕“ und „☕“, ist die Temperatur hoch genug, um Dampf zu erzeugen. Die Kontrollleuchte „Dampf“ ⑤ leuchtet durchgehend.

## Erste Inbetriebnahme

- 1)  Entnehmen Sie den Wassertank **9** und entfernen Sie die orangene Transportsicherung vom Wasserauslass.
- 2) Reinigen Sie den Siebträger **18**, den Kaffeelöffel **21**, die Siebeinsätze **19** **20**, das Abtropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 3) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 4) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass die Wasserstandanzeige durch die Aussparung **15** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „LOCK“).
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 7) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:  
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.
- 8) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.

### HINWEIS

- Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe schon hörbar arbeitet, Geräusche entstehen, jedoch noch kein Wasser aus dem Gerät kommt. In diesem Fall drehen Sie den Dampfregler **7** in Richtung „☁/♯“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (die Taste „Dampf“  **4** ist gedrückt). Nach etwa 20 Sekunden ist die Luft entwichen, die Geräusche verschwinden und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

## Bedienung

### Wassertank befüllen

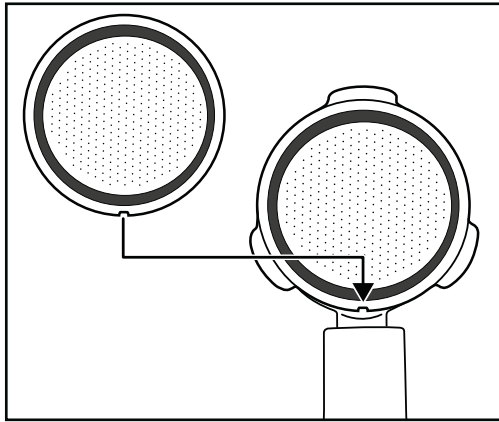
#### HINWEIS

- Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.
- 1) Nehmen Sie den Wassertank **9** ab und füllen Sie ihn mit Wasser: Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein. Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.
  - 2) Setzen Sie den Wassertank **9** wieder in das Gerät ein.

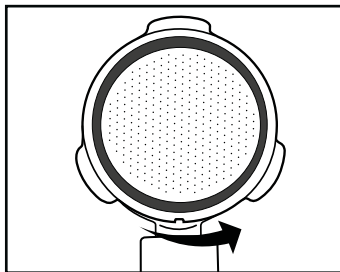
## Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

Heizen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben, folgendermaßen auf:

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **9**.
- 2) Legen Sie den großen **19** oder den kleinen Siebeinsatz **20** in den Siebträger **18**:
  - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **19** oder kleinen Siebeinsatz **20** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **18** liegt.




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






### HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **19** **20** erst, wenn es sich abgekühlt hat!
- ▶ Um die Siebeinsätze **19** **20** wieder aus dem Siebträger **18** herauszunehmen, drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **19** **20** so weit, bis sich die Einkerbung am Siebeinsatz **19** **20** über der Einkerbung am Siebträger **18** befindet. Sie können den Siebeinsatz **19** **20** nun herausnehmen.

- 3) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „LOCK“).
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
- 5) Drehen Sie den Dampfregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „●“ drehen).
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1** an. Die Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. Das Gerät beginnt aufzuheizen.
- 7) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.




## HINWEIS

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

- 8) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal drücken.
- 9) Warten Sie ggf., bis die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** wieder dauerhaft leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

## Aufheizen vor jedem Gebrauch

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

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


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

## Espresso zubereiten

### HINWEIS

- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass der Siebeinsatz **19** **20** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:  
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie den kleinen Siebeinsatz **20** in den Siebträger **18** ein.  
Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie den großen Siebeinsatz **19** in den Siebträger **18** ein.
  - 2) Füllen Sie den kleinen Siebeinsatz **20** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Kaffeelöffel **21**.  
Oder...  
Füllen Sie den großen Siebeinsatz **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver oder zwei gestrichenen Kaffeelöffeln **21**.
  - 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Kaffeelöffel **21**.  
Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass der Siebeinsatz **19** **20** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

### HINWEIS


- ▶ Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espressos. Wird das Espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „LOCK“).
  - 5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **6** abstellen.
  - 6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

### **WARNUNG**

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

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!



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

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

Sie können den Espresso nun trinken.

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

## HINWEIS

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

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

## HINWEIS

- Reinigen Sie den Heißwasserauslass ⑭ unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.

## HINWEIS

- Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale ⑫, spätestens jedoch, wenn die Wasserstandanzeige in der Aussparung ⑬ des Abtropfgitters ⑪ zu sehen ist.

## Cappuccino zubereiten




### **WARNUNG**

#### **Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!**

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- Bedienen Sie den Dampfgregler ⑦ immer langsam.
- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
  - 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler ⑦ zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „●“ drehen).
  - 3) Schieben Sie die Milchaufschäumdüse ⑩ zur Seite heraus. Fassen Sie sie dabei nur am Griff ⑧ an.




- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Dampf“ 5 durchgehend leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter die Milchaufschäumdüse 10. Drehen Sie langsam den Dampfregler 7 in Richtung „/“ . Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So werden die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
- 6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfregler 7 in Richtung „●“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
- 7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen und führen Sie die Milchaufschäumdüse 10 leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfregler 7 in Richtung „/“ .
- 9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 11) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfregler 7 etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.
- 12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „●“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Gehen Sie vor, wie im Kapitel „**Milchaufschäumdüse reinigen**“ beschrieben.

## HINWEIS

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



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

## HINWEIS

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

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

## HINWEIS

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

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

## HINWEIS

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

## Tipps für den perfekten Espresso

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

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

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

- Wenn die Crema besonders hell ist, wenig Konsistenz hat und sich schnell auflöst, ist der Espresso zu schnell durchgelaufen, man spricht in diesem Fall von Unterextraktion. Der Espresso schmeckt sauer und wässrig, und das Aroma kommt nicht zur Geltung.  
Das liegt meistens an einer zu kleinen Menge Kaffeepulver, das eventuell auch zu grob gemahlen ist oder nicht fest genug gepresst wurde.
- Wenn die Crema sehr dunkel ist und in der Mitte mit hellen Flecken durchsetzt ist oder ein Loch hat, ist der Kaffee zu lange durchgelaufen. Man spricht von Überextraktion. Der Espresso schmeckt bitter.  
Die Ursache ist meistens ein zu fein 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 Messlöffels ②, ohne das Kaffeepulver zu einer zu kompakten Masse zu pressen.
- ▶ Probieren Sie aus, bis Sie das optimale Gleichgewicht aller Faktoren für Sie gefunden haben.

## Tipps für den Milchschaum

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


## Heißes Wasser beziehen

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter ① an. Die Betriebsleuchte ⑬ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler ⑦ bis zum Anschlag auf „●“ gedreht ist. Warten Sie, bis der Zeiger der Temperaturanzeige ② ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☐“ steht und die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ durchgehend leuchtet.
- 2) Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse ⑩.
- 3) Drehen Sie den Dampfregler ⑦ mindestens bis zur Hälfte Richtung „☐/▲“.
- 4) Drücken Sie die Taste „Espresso“ ☐ ③. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse ⑩ aus.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ ☐ ③, um den Heißwasserbezug zu stoppen.
- 6) Drehen Sie den Dampfregler ⑦ zu (bis zum Anschlag in Richtung „●“ drehen).

## Reinigen und Pflegen

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## Milchaufschäumdüse reinigen

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

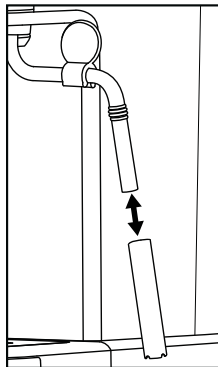




Abbildung 1

## Heißwasserauslass reinigen

Reinigen Sie den Heißwasserauslass **14** nach jedem Gebrauch:

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

## Zubehörteile reinigen


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

### HINWEIS

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

- 2) Trocknen Sie alle Teile.

### HINWEIS

- ▶  Die beiden Siebeinsätze **19** **20**, der Kaffeelöffel **21** und das Abtropfgitter **11** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

## Gerät reinigen

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

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




## Gerät entkalken

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Erzeugen Sie keinen Dampf, wenn sich Entkalkungslösung im Wassertank **9** befindet!

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Nach ca. 1–2 Monaten (bei ca. 4 Espressozubereitungen pro Tag) sollte das Gerät entkalkt werden. Je nach Härtegrad des Wassers in Ihrer Region kann dieser Wert abweichen.

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

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

## Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com) dauerhaft nachbestellen.



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

### HINWEIS

- ▶ Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- ▶ Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 444083\_2307 bei Ihrer Bestellung mit an.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

## Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Lösung
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das ESPRESSOPULVER ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Espresso neu zubereiten, dabei das ESPRESSOPULVER jedoch nicht so fest verdichten oder es ganz austauschen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kein Wasser im Wassertank <b>9</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasser in den Wassertank <b>9</b> füllen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siebträger <b>18</b> reinigen.</li> </ul>
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers <b>18</b> anstatt aus den Öffnungen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Siebträger <b>18</b> wurde nicht korrekt eingesetzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siebträger <b>18</b> richtig einsetzen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siebträger <b>18</b> reinigen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es befinden sich ESPRESSOPULVERreste auf dem Rand des Siebträgers <b>18</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rand des Siebträgers <b>18</b> von ESPRESSOPULVERresten befreien.</li> </ul>
Der Espresso ist kalt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vorheizen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kontrollleuchte „ESPRESSO“ <b>15</b> hat noch nicht durchgehend geleuchtet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Warten, bis die Kontrollleuchte „ESPRESSO“ <b>15</b> durchgehend leuchtet.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tassen vorwärmen.</li> </ul>
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kein Wasser im Wassertank <b>9</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasser in den Wassertank <b>9</b> füllen.</li> </ul>
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger <b>18</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zu wenig ESPRESSOPULVER.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mehr ESPRESSOPULVER verwenden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das ESPRESSOPULVER ist zu grob gemahlen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nur speziell für Espresso hergestelltes ESPRESSOPULVER verwenden.</li> </ul>



Störung	Ursache	Lösung
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger 18).	• Zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	• Der Siebeinsatz 19 20 ist verstopft.	• Siebeinsatz 19 20 reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Die Milchaufschäumdüse 10 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse 10.
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 blinkt.	• Die Pumpe stoppt nach ca. 3 Minuten Betrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
Alle Leuchten 5 15 16 blinken gleichzeitig.	• Das Gerät ist überhitzt oder hatte einen Kurzschluss.	• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kunden-Service.

## Entsorgung

### Gerät entsorgen



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

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

#### Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

### Verpackung entsorgen



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



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

## 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 Kassenbonn 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 (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung 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) 444083\_2307 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 444083\_2307 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 444083\_2307

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

08 / 2023 · Ident.-No.: SEM1100C5-082023-1

---

IAN 444083\_2307