

# SILVER CREST®



## ESPRESSOMASCHINE SEM 1100 D3

DE AT CH

### ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

FR CH

### MACHINE À EXPRESSO

Mode d'emploi

IT CH

### MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

Istruzioni per l'uso

IAN 379523/379536/379540\_2110

CH



DE AT CH

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

---

FR CH

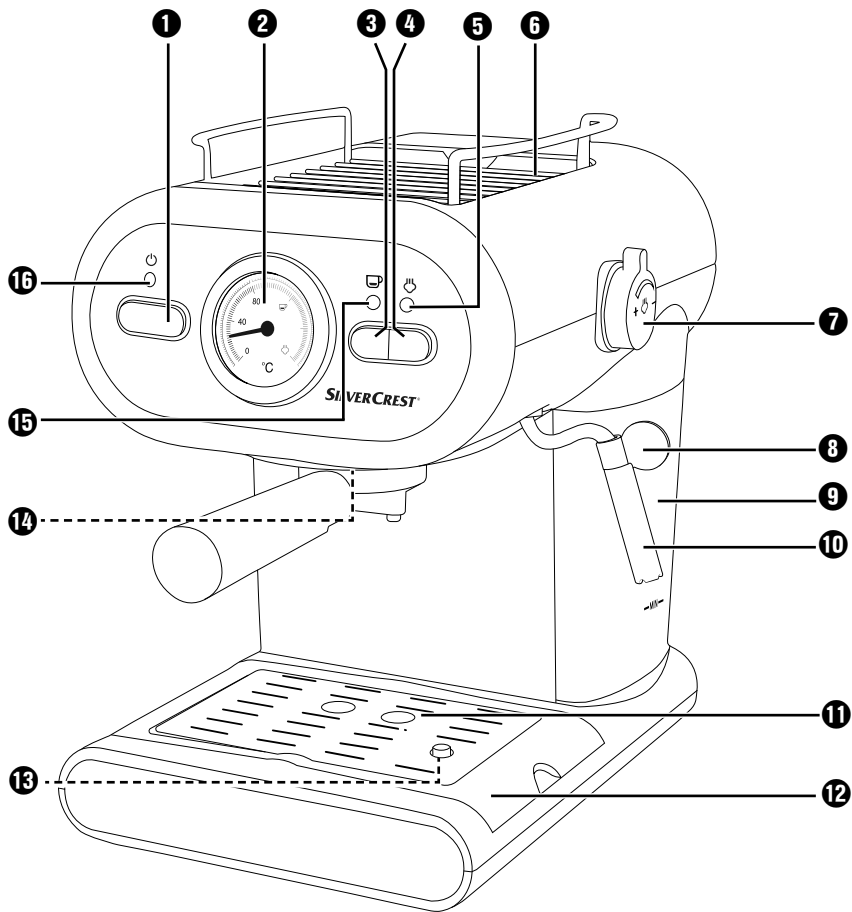
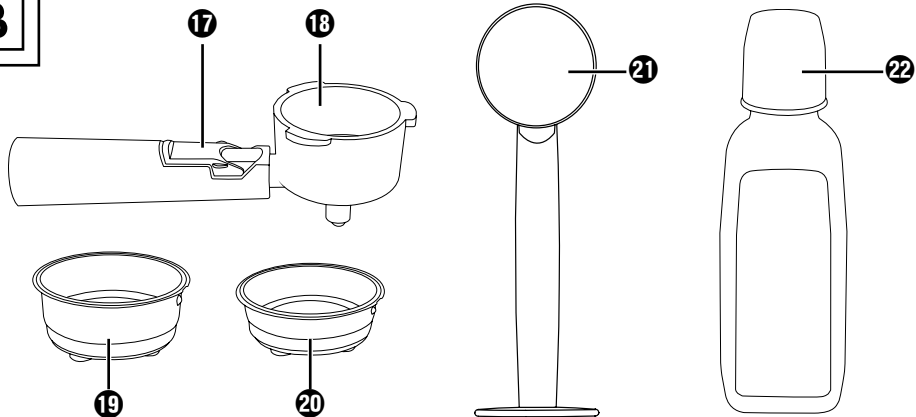
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

IT CH

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	27
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	53

**A****B**

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>2</b>
Warnhinweise .....	2
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	2
Lieferumfang / Transportinspektion .....	3
Entsorgung der Verpackung .....	4
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
<b>Geräteelemente</b> .....	<b>7</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>8</b>
<b>Die Temperaturanzeige</b> .....	<b>8</b>
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>9</b>
<b>Bedienung</b> .....	<b>9</b>
Wassertank befüllen .....	9
Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme .....	10
Aufheizen vor dem Gebrauch .....	11
Espresso zubereiten .....	12
Cappuccino zubereiten .....	13
Tipps für den perfekten Espresso .....	15
Tipps für den Milchschaum .....	16
Heißes Wasser beziehen .....	16
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>17</b>
Milchaufschäumdüse reinigen .....	17
Heißwasserauslass reinigen .....	18
Zubehöerteile reinigen .....	18
Gerät reinigen .....	19
Gerät entkalken .....	19
<b>Ersatzteile bestellen</b> .....	<b>20</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>21</b>
<b>Gerät entsorgen</b> .....	<b>22</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>23</b>
Service .....	24
Importeur .....	24

## 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.

## **WARNUNG**

### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

## **Lieferumfang / Transportinspektion**

## **WARNUNG**

### **Erstickungsgefahr!**

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großes Espressosieb
- kleines Espressosieb
- Messlöffel mit Stopfer
- Entkalker (125 ml)
- Schnellstartanleitung
- Bedienungsanleitung

## **HINWEIS**

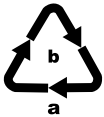
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

## Entsorgung der Verpackung

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



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



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.

## 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.

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.



- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶ Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
  - ▶ 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).
- ▶ 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!

## **HINWEIS**

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

## Geräteelemente

Abbildung A:




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

Abbildung B:

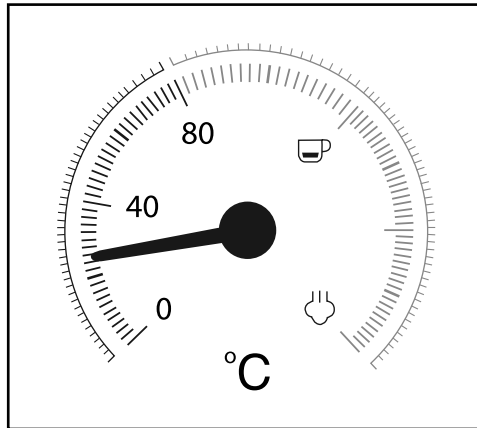
- ❶ Siebblockierer
- ❷ Siebträger
- ❸ großes Espressosieb
- ❹ kleines Espressosieb
- ❺ Messlöffel mit Stopfer
- ❻ Entkalker

## Technische Daten

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

## Die Temperaturanzeige

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



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

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 weiß. 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) Reinigen Sie den Siebräger **10**, den Messlöffel **2**, die Espressosiebe **19** **20**, das Abtropfgitter **1** und den Wassertank **9** wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter **1** so ein, dass die rote Wasserstandsanzeige durch die Aussparung **18** im Abtropfgitter **1** ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebräger **10** 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 Siebrägers **10** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:  
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.
- 7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.

### HINWEIS

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

## Bedienung

### Wassertank befüllen

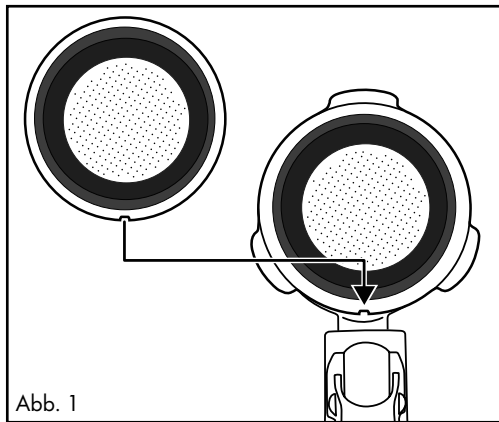
### HINWEIS

- ▶ 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.

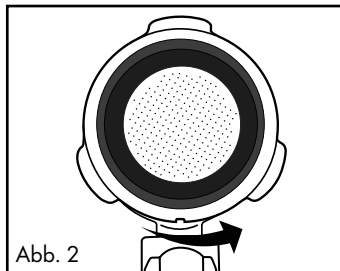
## Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

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 das große **19** oder das kleine EspressoSieb **20** in den Siebträger **18**:
  - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **19** oder kleinen EspressoSieb **20** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **18** liegt (siehe Abb. 1).



- Drehen Sie dann das große **19** oder kleine EspressoSieb **20** etwas, so dass dieses nicht mehr herausfallen kann (Siehe Abb. 2).



### HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie das eingesetzte EspressoSieb **19** **20** erst, wenn es sich abgekühlt hat!
- ▶ Um die EspressoSiebe **19** **20** wieder aus dem Siebträger **18** herauszunehmen, drehen Sie das eingesetzte EspressoSieb **19** **20** so weit, bis sich die Einkerbung am EspressoSieb **19** **20** über der Einkerbung am Siebträger **18** befindet. Sie können das EspressoSieb **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 **18** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
- 5) Drehen Sie den Dampfgregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „–“ drehen).
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an. Die rote Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt weiß. Das Gerät beginnt aufzuheizen.
- 7) Sobald die weiße 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 dem Gebrauch

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an. Die rote Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt weiß. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **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 **18** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 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.

## HINWEIS

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

## Espresso zubereiten

### HINWEIS

- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass das Espressosieb **19** **20** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:  
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb **20** in den Siebträger **18** ein.  
Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb **19** in den Siebträger **18** ein.
  - 2) Füllen Sie das kleine Espressosieb **20** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Messlöffel **21**.  
Oder...  
Füllen Sie das große Espressosieb **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver oder zwei gestrichenen Messlöffeln **21**.
  - 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel **21**.  
Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb **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 Espresso. 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 **18** nach vorne weist (Markierung „I“).
  - 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“ **14** **15**. Der Espresso läuft in die Tasse(n).


## **WARNUNG**

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



Die entstehenden Spritzer des heißen Esspressos führen zu Verletzungen!

- ▶ Drücken Sie immer erst erneut die Taste „Espresso“  3, um die Espressoausgabe 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 Esspressopulver aus dem Espresso-sieb 19 20. Entnehmen Sie den Siebträger 18 aus dem Gerät. Klappen Sie den Sieblockierer 17 nach oben, so dass das Espresso-sieb 19 20 nicht aus dem Siebträger 18 herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espresso-sieb 19 20, indem Sie den Siebträger 18 mit blockiertem Espresso-sieb 19 20 umdrehen und das Esspressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Esspressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

## **HINWEIS**

- ▶ Reinigen Sie den Heißwasserauslass 14 (aus diesem tritt das heiße Wasser aus) unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.

## **HINWEIS**


- ▶ Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale 12, spätestens jedoch, wenn die rote Wasserstandsanzeige 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 Dampfregler  7 immer langsam.





- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
- 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **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

- ▶ Alle Kontrollleuchten blinken ggf. gleichzeitig, 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“  ③ 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 gemahlenes 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 rote Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt weiß. 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 in Richtung „+“.

- 4) Drücken Sie zweimal die Taste „Dampf“  4. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse 10 aus.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  4, um den Heißwasserbezug zu stoppen.
- 6) Drehen Sie den Dampfgregler 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 Dampfgregler 7 direkt nach dem Gebrauch auf „+“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
- 3) Drehen Sie den Dampfgregler 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 3) 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 (s. Abb. 3).

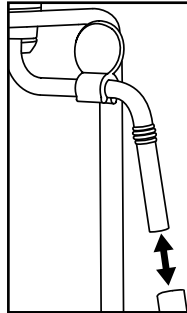




Abb. 3

## 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 Espressosiebe **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 Espressosiebe **19** **20**, den Wassertank **9**, den Messlöffel **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 Espressosiebe **19** **20**, der Messlöffel **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!


Das Gerät verfügt über eine Erinnerungsfunktion zum Entkalken: Nach 500 Verwendungen blinken die drei Kontrollleuchten **5 15 16** alle gleichzeitig 5 Mal schnell, um Sie daran zu erinnern, dass das Gerät entkalkt werden muss. Wenn Sie das Gerät nicht sofort entkalken, blinken die Kontrollleuchten **5 15 16** wieder beim erneuten Einschalten des Gerätes. Wenn Sie das Gerät nach dem dritten Einschalten immer noch nicht entkalkt haben, erlischt die Erinnerungsfunktion.


Gehen Sie wie folgt vor, um den im Lieferumfang enthaltenen Entkalker **22** zu verwenden:

- 1) Geben Sie den Entkalker **22** (125 ml) in den Wassertank **9**.
- 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 Dampfreger **7** ist zugedreht.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne Espressosieb **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 **22** 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.

Neuen Entkalker  können Sie über unseren Kundenservice bestellen (siehe Kapitel „**Ersatzteile bestellen**“).

Wir empfehlen, den im Lieferumfang enthaltenen Entkalker  zu verwenden. Sie können auch andere, handelsübliche Entkalker für Espressomaschinen zum Entkalken nutzen. Gehen Sie dann so vor, wie in der Bedienungsanleitung des jeweiligen Entkalkers beschrieben.

## 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.
- ▶ Bitte geben Sie immer die Artikelnummer (z. B. IAN 123456\_7890), die Sie dem Titelblatt dieser Bedienungsanleitung entnehmen können, 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>
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger <b>18</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zu viel ESPRESSOPULVER.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Weniger ESPRESSOPULVER verwenden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nur speziell für Espresso hergestelltes ESPRESSOPULVER verwenden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Sieb <b>19</b> <b>20</b> ist verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sieb <b>19</b> <b>20</b> reinigen.</li> </ul>



Störung	Ursache	Lösung
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.	• Die Temperatur ist für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu hoch.	• Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ durchgehend leuchtet.

## 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, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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

## **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 Kassenzettel und die Artikelnummer (IAN) 379523\_2110 / 379536\_2110 / 379540\_2110 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 (Kassenzettel) 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) 379523\_2110 / 379536\_2110 / 379540\_2110 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.: 0820 201 222

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 379523\_2110 / 379536\_2110 / 379540\_2110

## Importeur

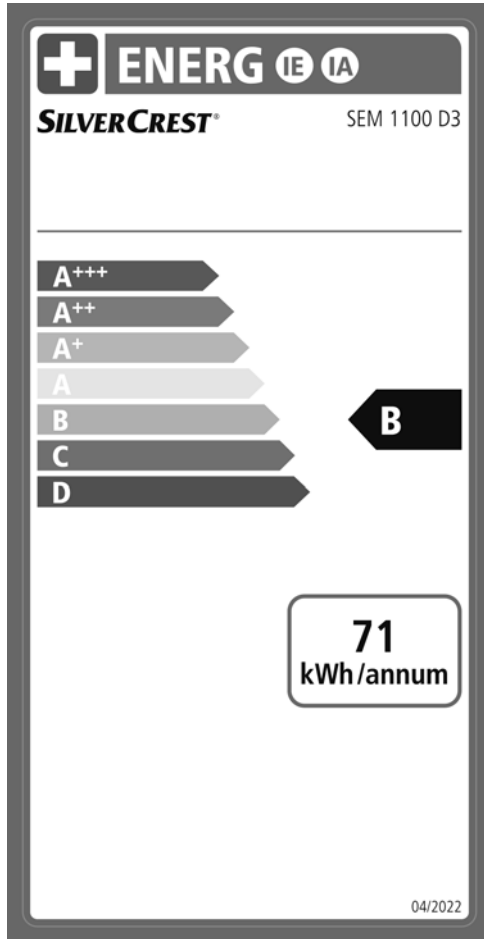
Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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





## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>28</b>
Avertissements .....	28
Usage conforme .....	29
Matériels fournis / Inspection après transport .....	29
Élimination de l'emballage .....	30
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>30</b>
<b>Éléments de l'appareil</b> .....	<b>34</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>35</b>
<b>L'affichage de température</b> .....	<b>35</b>
<b>Première mise en service</b> .....	<b>36</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>36</b>
Remplissage du réservoir à eau .....	36
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé / lors de la première mise en service .....	37
Mise en chauffe avant chaque utilisation .....	38
Préparation d'un expresso .....	39
Préparation d'un cappuccino .....	40
Conseils pour un expresso parfait .....	42
Conseils pour la mousse de lait .....	43
Prélever de l'eau chaude .....	43
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>44</b>
Nettoyage du mousser à lait .....	44
Nettoyage de la sortie d'eau chaude .....	45
Nettoyage des accessoires .....	45
Nettoyage de l'appareil .....	45
Détartrage de l'appareil .....	46
<b>Commander des pièces de rechange</b> .....	<b>47</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>48</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>49</b>
<b>Garantie de Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>50</b>
Service après-vente .....	51
Importateur .....	51

## 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.

### ATTENTION

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

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

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

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

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

## Matériels fournis / Inspection après transport

### ATTENTION

#### **Risque d'étouffement !**

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

L'appareil est équipé en série des composants suivants :

- Machine à expresso
- Porte-filtre
- Grand filtre expresso
- Petit filtre expresso
- Mesurette avec tasseur
- Détartrant (125 ml)
- Guide de démarrage rapide
- Mode d'emploi

### **REMARQUE**

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



## Élimination de l'emballage

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



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



Éliminez 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.


## Consignes de sécurité

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

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE 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.

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des directives concernant l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers pouvant en résulter.
  - ▶ Ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien sans surveillance, sauf s'il est âgé d'au moins 8 ans et qu'il effectue ces opérations sous surveillance.
  - ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
  - ▶ Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques importants pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Risque d'électrocution !
- ▶ Ne jamais saisir l'appareil avec des mains mouillées.
  - ▶ Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par du personnel agréé ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
  - ▶ Risque de brûlure ! Certaines pièces deviennent très chaudes en cours d'utilisation !
  - ▶ Le fonctionnement de l'appareil s'accompagne de formation de vapeurs d'eau. Prendre garde aux risques de brûlures ! Maintenir une distance de sécurité suffisante par rapport à la vapeur.
  - ▶ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre.

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

- ▶ 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.
- ▶ 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.

## **ATTENTION! DOMMAGES MATÉRIELS !**

- ▶ 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 détartage se trouve dans le réservoir à eau !

## **REMARQUE**

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

## Éléments de l'appareil

Figure A :




- ❶ Interrupteur marche/arrêt
- ❷ Indicateur de température
- ❸ Touche «Expresso» 
- ❹ Touche «Vapeur» 
- ❺ 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 :

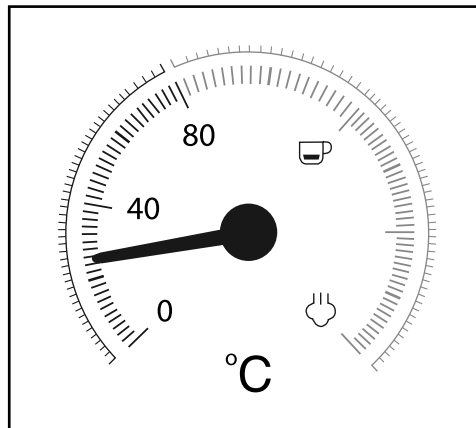
- ⓱ Bloqueur de filtre
- ⓲ Porte-filtre
- ⓳ Grand filtre expresso
- ⓴ Petit filtre expresso
- ⓵ Mesurette avec tasseur
- ⓶ Détartrant

## Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50-60 Hz
Puissance nominale	1100 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 **1b** s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» **15** clignote en blanc.

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» **15** reste allumé.


Lorsque vous appuyez sur la touche «Vapeur»  **4**, le voyant de contrôle «Vapeur» **5** clignote en blanc. 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) Nettoyez le porte-filtre **16**, 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».
- 2) Disposer l'appareil sur une assise plane, résistante à la chaleur. Vérifier qu'il y a une prise de tension secteur à proximité.
- 3) Positionnez la grille d'égouttage **11** en vérifiant que le flotteur rouge **15** passe bien dans l'évidement de la grille d'égouttage **11**.
- 4) 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 **18** pointe vers l'avant (au niveau du repère «1»).
- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 6) Procédez comme suit avant la première utilisation, pour nettoyer les circuits à l'intérieur de l'appareil :  
Faire couler de l'eau dans l'appareil, l'équivalent de 5 tasses d'expresso (env. 100 ml). Reportez-vous au chapitre «Utilisation».
- 7) Laissez l'appareil produire de la vapeur pendant env. 30 secondes.  
Reportez-vous au chapitre «Utilisation».

### REMARQUE

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

## Utilisation

### Remplissage du réservoir à eau

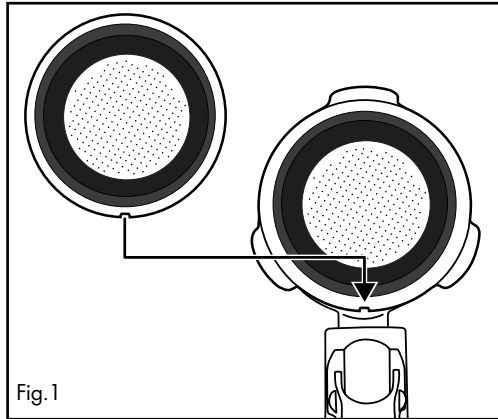
#### REMARQUE

- 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.

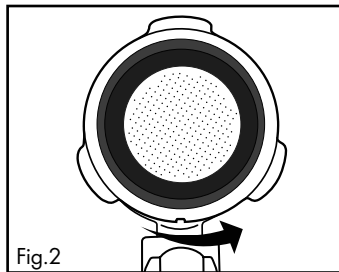
## Mise en chauffe après un temps de repos prolongé / lors de la première mise en service

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 expresso 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 (fig. 1).




- 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 (fig. 2).





### 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 **13** pointe vers l'avant (au niveau du repère «1»).
- 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 rouge **15** s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» **15** clignote en blanc. L'appareil se met à chauffer.
- 7) Dès que le voyant de contrôle blanc «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

Avant que vous puissiez préparer un expresso ou un cappuccino, l'appareil doit chauffer et être rincé.

- 1) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **1**. Le témoin de fonctionnement rouge **15** s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» **15** clignote en blanc. 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 **13** pointe vers l'avant (au niveau du repère «1»).
- 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.

## REMARQUE

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

## 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 + 7g 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 18 pointe vers l'avant (au niveau du repère «1»).
  - 5) Mettez une ou deux tasses sous les orifices du porte-filtre. Il est recommandé de rincer auparavant les tasses à l'eau chaude pour empêcher l'expresso de se refroidir trop rapidement. Vous pouvez poser les tasses sur la surface de dépose 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. Ne retirez jamais le porte-filtre 18 de l'appareil. Basculez vers le haut le bloqueur de filtre 17 pour empêcher le filtre expresso 19 20 de tomber du porte-filtre 18. Videz maintenant le filtre expresso 19 20, en retournant le porte-filtre 18 avec le filtre expresso bloqué 19 20 et en tapotant pour faire tomber la poudre expresso. Mettez toujours la poudre expresso à la poubelle en respectant la réglementation, par ex. dans les déchets bio-dégradables.

## REMARQUE

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

## REMARQUE

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

## Préparation d'un cappuccino


## ATTENTION

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

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

- ▶ Actionnez toujours lentement le régulateur de vapeur 7.

- 1) Remplir le récipient du mousser à lait (de préférence en acier inoxydable) jusqu'au tiers avec du lait froid.



- 2) Assurez-vous que le régulateur de vapeur ⑦ est bien fermé (tourner jusqu'à la butée dans le sens «←» ).
- 3) Retirez le mousser à lait ⑩ sur le côté. Utiliser exclusivement la poignée ⑧ pour le manipuler.
- 4) Appuyez sur la touche «Vapeur»  ④. 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 «**Préparer un expresso**» / plus de chauffe nécessaire). Laissez toutefois l'eau circuler env. deux fois plus longtemps que pour l'expresso (env. 40 ml).

## REMARQUE

- ▶ Tous les voyants de contrôle clignotent simultanément 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 mousser 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 rouge ⑮ s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» ⑮ clignote en blanc. 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 treste allumé.
- 2) Placez un récipient résistant à la chaleur sous le mousser à lait ⑩.
- 3) Tournez le régulateur de vapeur ⑦ au moins à moitié en direction «+».
- 4) Appuyez deux fois sur la touche «Vapeur» ☽ ④. De l'eau chaude s'écoule du mousser à lait ⑩.
- 5) Appuyez à nouveau sur la touche «Vapeur» ☽ ④ pour couper le prélèvement d'eau chaude.
- 6) Fermez le régulateur de vapeur ⑦ (tourner vers «←» jusqu'en butée).

## 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 3) et la nettoyez soigneusement à l'eau chaude.
- 6) Essuyez la buse qui se trouve sous la gaine avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un produit vaisselle doux sur le chiffon. Après le nettoyage avec un détergent, essuyez encore avec un chiffon imprégné d'eau claire. Assurez-vous qu'aucun reste de produit vaisselle ne se trouve sur la buse.
- 7) Glissez à nouveau la gaine sur la buse (figure 3).

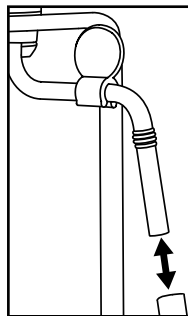




Figure 3

## 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 21 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 21 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 ④ !

L'appareil est équipé d'une fonction de rappel de détartrage : après env. 500 percolations, les trois voyants de contrôle ⑤ ⑬ ⑮ clignotent 5 fois rapidement en même temps pour vous rappeler que l'appareil doit être détartré. Si vous ne détartriez pas immédiatement l'appareil, les voyants de contrôle ⑤ ⑬ ⑮ clignotent à nouveau à la prochaine mise en marche de l'appareil. Si vous n'avez toujours pas détartré l'appareil après la troisième mise en marche, la fonction de rappel s'éteint.

Procédez comme suit pour utiliser le détartrant ⑳ fourni à la livraison :

- 1) Versez le détartrant ⑳ (125 ml) dans le réservoir à eau ④.
- 2) Versez de l'eau dans le réservoir à eau ④ 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» ⑬ 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 ⑳ pendant env. 1 minute.
- 8) Répétez trois fois les étapes 6 à 7. La dernière fois, videz entièrement le réservoir à eau ④.
- 9) Placez un récipient suffisamment grand (1 litre minimum) sous les orifices du porte-filtre.
- 10) Rincez le réservoir à eau ④ à l'eau claire et versez de l'eau propre jusqu'au repère Max.
- 11) Dès que le voyant de contrôle «Expresso» ⑬ 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 commander du détartrant ⑫ supplémentaire auprès de notre service après-vente (voir le chapitre «**Commander des pièces de rechange**»). Nous recommandons d'utiliser le détartrant ⑫ fourni à la livraison. Pour le détartrage, vous pouvez également utiliser un autre détartrant du commerce réservé aux machines à expresso. Dans ce cas, respectez les consignes d'utilisation du détartrant correspondant.

## 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 (par ex. IAN 123456\_7890), que vous trouverez sur la couverture de ce mode d'emploi.
- ▶ 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 mousser à lait <b>10</b> est encrassé.	• nettoyez le mousser 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.	• La température est trop élevée pour préparer un espresso optimal.	• Patientez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et que le voyant de contrôle "Expresso" <b>15</b> reste allumé.

## Mise au rebut



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.**



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

## 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) 379523\_2110 / 379536\_2110 / 379540\_2110 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) 379523\_2110 / 379536\_2110 / 379540\_2110.

## Service après-vente

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

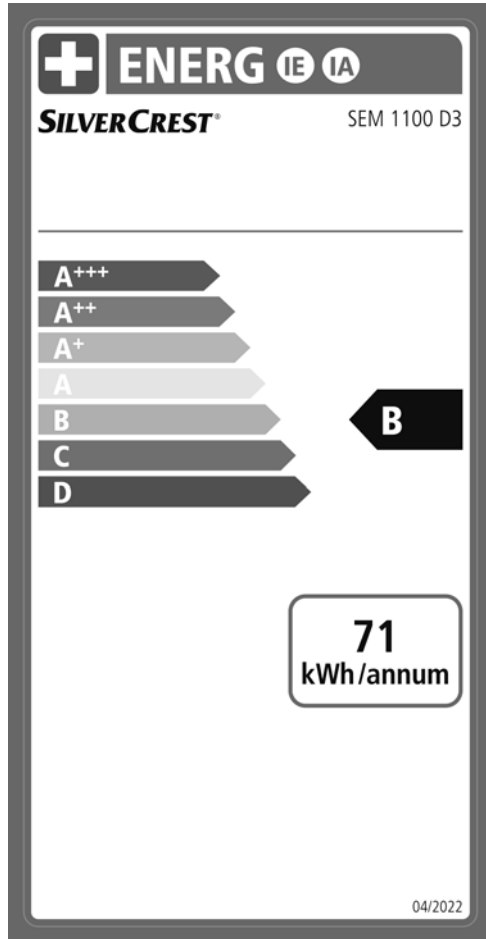
**CH** **Service Suisse**  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompnass@lidl.ch](mailto:kompnass@lidl.ch)

IAN 379523\_2110 / 379536\_2110 / 379540\_2110

## 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.

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



## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>54</b>
Avvertimenti .....	54
Uso conforme .....	54
Volume della fornitura / ispezione per eventuali danni da trasporto .....	55
Smaltimento della confezione .....	56
<b>Indicazioni relative alla sicurezza</b> .....	<b>56</b>
<b>Elementi dell'apparecchio</b> .....	<b>59</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>59</b>
<b>La visualizzazione della temperatura</b> .....	<b>60</b>
<b>Prima messa in funzione</b> .....	<b>60</b>
<b>Funzionamento</b> .....	<b>61</b>
Riempimento del serbatoio dell'acqua .....	61
Riscaldamento dopo un lungo periodo di inutilizzo / alla prima messa in esercizio .....	61
Riscaldamento prima di ogni uso .....	63
Preparazione dell'espresso .....	64
Preparazione del cappuccino .....	66
Consigli per un caffè perfetto .....	67
Consigli per la schiuma di latte .....	68
Prelievo di acqua calda .....	68
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>69</b>
Pulizia dello schiumatore per il latte .....	69
Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente .....	70
Pulizia degli accessori .....	70
Pulizia dell'apparecchio .....	71
Eliminazione del calcare dall'apparecchio .....	71
<b>Ordinazione dei pezzi di ricambio</b> .....	<b>72</b>
<b>Eliminazione dei guasti</b> .....	<b>73</b>
<b>Smaltimento dell'apparecchio</b> .....	<b>74</b>
<b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>75</b>
Assistenza .....	77
Importatore .....	77



## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

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

## Avvertimenti

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzati i seguenti avvertimenti:

### **AVVERTENZA**

**Un avvertimento contrassegnato da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.**

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a lesioni.

- ▶ Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

### **ATTENZIONE**

**Un avvertimento contrassegnato da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.**

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a danni materiali.

- ▶ Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare danni materiali.

### **AVVERTENZA**

- ▶ Un'avvertenza comprende ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

## Uso conforme

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

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

## **AVVERTENZA**

### **Pericolo derivante da uso non conforme!**

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ▶ L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi genere in caso di danni derivanti da uso non conforme.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

## **Volume della fornitura / ispezione per eventuali danni da trasporto**

## **AVVERTENZA**

### **Pericolo di soffocamento!**

- ▶ Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina per caffè espresso
- Portafiltro
- Filtro per espresso grande
- Filtro per espresso piccolo
- Misurino con pressino
- Anticalcare (125 ml)
- Guida rapida
- Manuale di istruzioni

## **AVVERTENZA**

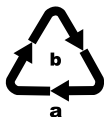
- ▶ Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla hotline di assistenza.

## Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio da danni di trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

1-7: materie plastiche,

20-22: carta e cartone,

80-98: materiali compositi.

## Indicazioni relative alla sicurezza

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

### **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- ▶ Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.

**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e non vengano sorvegliati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo non conforme possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.



Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.  
Pericolo di scossa elettrica!

- ▶ Non toccare mai l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ Pericolo di ustioni! Durante l'uso alcune parti si surriscaldano!
- ▶ Durante l'uso dell'apparecchio si formano sbuffi di vapore bollente. Fare attenzione a non riportare ustioni! Mantenersi a sufficiente distanza di sicurezza dal vapore.
- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra.
- ▶ Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.
- ▶ Impedire il contatto di liquidi con la connessione a spina.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso. Eventuali errori di utilizzo potrebbero dare luogo a lesioni.

## ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

## AVVERTENZA

- ▶ La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.

## Elementi dell'apparecchio

Figura A:




- ❶ Interruttore
- ❷ Visualizzazione della temperatura
- ❸ Tasto "Espresso" 
- ❹ Tasto "Vapore" 
- ❺ Spia di controllo bianca "Vapore"
- ❻ Superficie di appoggio
- ❼ Regolatore di vapore
- ❽ Maniglia
- ❾ Serbatoio dell'acqua
- ❿ Montalatte
- ⓫ Griglia di scolo
- ⓬ Vaschetta di raccolta gocce
- ⓭ Intaglio per il galleggiante rosso
- ⓮ Doccia di acqua bollente
- ⓯ Spia di controllo bianca "Espresso"
- ⓰ Spia di esercizio rossa

Figura B:

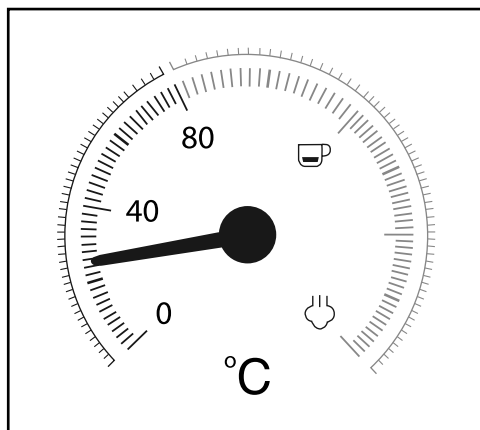
- ⓱ Bloccafiltro
- ⓲ Portafiltro
- ⓳ Filtro per espresso grande
- ⓴ Filtro per espresso piccolo
- ⓵ Misurino con pressino
- ⓶ Anticalcare

## Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50-60 Hz
Tensione nominale	1100 W
Pressione pompa	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	adatto per alimenti

## La visualizzazione della temperatura

La visualizzazione della temperatura ② indica a quale temperatura si è riscaldato l'apparecchio.



Non appena l'apparecchio viene acceso, comincia a riscaldarsi fino a quando la lancetta non si trova all'incirca al centro tra 80°C e "☕". La spia di esercizio ⑫ si accende. La spia di controllo "Espresso" ⑮ lampeggia con luce bianca.

Se la lancetta raggiunge la sezione rossa della scala, la temperatura è abbastanza alta da poter preparare un caffè. La spia di controllo "Espresso" ⑮ resta accesa.

Se si preme il tasto "Vapore" ☕ ④, la spia di controllo "Vapore" ⑤ lampeggia con luce bianca. A questo punto l'apparecchio continua a riscaldare e la lancetta sale ancora fino alla sezione della scala compresa tra "☕" e "☕".


Se la lancetta raggiunge la sezione compresa tra "☕" e "☕", la temperatura è abbastanza alta da poter produrre vapore. La spia di controllo "Vapore" ⑤ resta accesa.

## Prima messa in funzione

- 1) Pulire il portafiltro ⑬, il misurino ⑳, i filtri per espresso ⑲ ㉑, la griglia di scolo ⑪ e il serbatoio dell'acqua ④ come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- 2) Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Assicurarsi che la presa di rete sia vicina e facilmente raggiungibile.
- 3) Inserire la griglia di scolo ⑪ in modo tale che il galleggiante rosso possa spuntare attraverso l'incavo ⑬ che si trova nella griglia di scolo ⑪.

- 4) Inserire il portafiltro **18** nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente **14** e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro **18** non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca "1").
- 5) Inserire la spina in una presa di corrente.
- 6) Prima del primo impiego, procedere come segue per pulire le linee interne: Fare scorrere attraverso l'apparecchio circa 5 tazze di espresso (che corrispondono a ca. 100 ml). Rispettare le indicazioni del capitolo "Funzionamento".
- 7) Fare produrre vapore dall'apparecchio per circa 30 secondi. Rispettare le indicazioni del capitolo "Funzionamento".

## AVVERTENZA

- ▶ Nel corso del primo impiego può succedere che la pompa funzioni udibilmente, si sentano dei rumori ma non si vede ancora uscire acqua dall'apparecchio. In questo caso ruotare il regolatore di vapore **7** nella direzione "+" in modo tale che l'aria possa fuoriuscire dai condotti dell'apparecchio (il tasto "Vapore"  **4** è premuto). Dopo circa 20 secondi l'aria sarà fuoriuscita, i rumori scompariranno e l'acqua uscirà dall'apparecchio.

## Funzionamento

### Riempimento del serbatoio dell'acqua

#### AVVERTENZA

- ▶ Per la preparazione dell'espresso/cappuccino utilizzare esclusivamente acqua potabile fresca.
- 1) Staccare il serbatoio dell'acqua **9** e riempirlo d'acqua: versare acqua fino alla tacca Min. Non superare la tacca Max.
  - 2) Collocare nuovamente il serbatoio dell'acqua **9** nell'apparecchio.

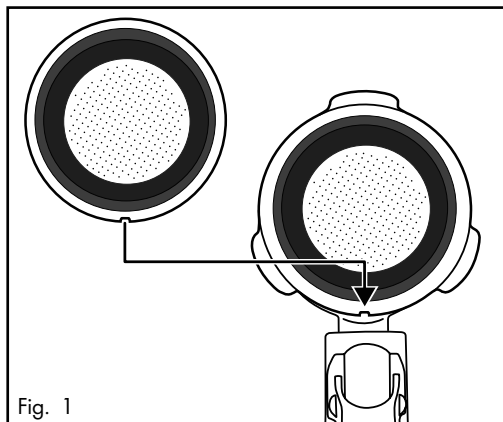
### Riscaldamento dopo un lungo periodo di inutilizzo / alla prima messa in esercizio

Se l'apparecchio è rimasto inutilizzato per un periodo di tempo prolungato, riscaldarlo come segue:

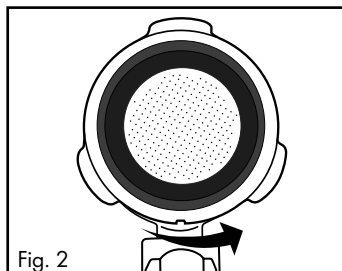
- 1) Versare acqua nel serbatoio dell'acqua **9**.



- 2) Collocare il filtro per espresso grande 19 o piccolo 20 nel portafiltro 18.
  - Badare che il piccolo intaglio presente sul filtro per espresso grande 19 o piccolo 20 all'atto dell'inserimento si trovi sopra l'intaglio presente sul portafiltro 18 (fig. 1).



- Ruotare poi leggermente il filtro per espresso grande 19 o piccolo 20 in modo tale che non possa più cadere fuori (fig. 2).



## AVVERTENZA

- ▶ Rimuovere il filtro per espresso 19 20 inserito solo dopo che si è raffreddato!
  - ▶ Per estrarre nuovamente il filtro per espresso 19 20 dal portafiltro 18, ruotare il filtro per espresso 19 20 inserito fino a quando l'intaglio presente sul filtro per espresso 19 20 non viene a trovarsi sopra l'intaglio presente sul portafiltro 18. Ora si può sfilare il filtro per espresso 19 20.
- 3) Inserire il portafiltro 18 nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente 14 e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro 18 non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca "1").
  - 4) Collocare una tazza sotto il portafiltro 18.
  - 5) Ruotare il regolatore di vapore 7 (ruotare fino all'arresto in direzione "–").

- 6) Accendere l'apparecchio con l'interruttore on/off ❶. La spia di esercizio rossa ❷ è accesa. La spia di controllo "Espresso" ❸ lampeggia con luce bianca. L'apparecchio inizia a riscaldare.
- 7) Non appena la spia di controllo bianca "Espresso" ❸ resta accesa, premere il tasto "Espresso" ❹. Lasciare scorrere l'acqua per circa 1 minuto.

## AVVERTENZA

- Potrebbe essere necessario svuotare la tazza di tanto in tanto. A tale scopo fermare l'operazione premendo il tasto "Espresso" ❹. Svuotare la tazza e premere nuovamente il tasto "Espresso" ❹ affinché l'acqua continui a scorrere attraverso l'apparecchio.
- 8) Dopo circa 1 minuto fermare la pompa premendo nuovamente il tasto "Espresso" ❹.
  - 9) Eventualmente attendere che la spia di controllo "Espresso" ❸ resti nuovamente fissa. Il riscaldamento è concluso. A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.

## Riscaldamento prima di ogni uso

Prima di poter preparare un caffè o un cappuccino, l'apparecchio deve riscaldarsi ed eseguire un lavaggio.

- 1) Accendere l'apparecchio con l'interruttore on/off ❶. La spia di esercizio rossa ❷ è accesa. La spia di controllo "Espresso" ❸ lampeggia con luce bianca. Assicurarsi che il regolatore di vapore ❺ sia ruotato su "—" fino alla battuta.
- 2) Inserire il portafiltro ❻ nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente ❻ e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro ❻ non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca "I").
- 3) Premere il tasto "Espresso" ❹ in modo tale che l'apparecchio possa tirare acqua dal serbatoio ❶. Non appena l'acqua comincia a fuoriuscire dai fori del portafiltro, premere nuovamente il tasto "Espresso" ❹ in modo tale che la pompa si fermi.
- 4) Attendere che la spia di controllo "Espresso" ❸ resti fissa.
- 5) Premere nuovamente il tasto "Espresso" ❹ e lasciar fuoriuscire l'acqua bollente per 20 secondi prima di fermare di nuovo la pompa.

Il preriscaldamento è ora terminato. A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.

## NOTA


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

## Preparazione dell'espresso

### AVVERTENZA

- ▶ Assicurarsi sempre che il filtro per espresso 19 20 sia pulito e privo di residui di miscela in polvere per espresso.
- 1) Se l'apparecchio è riscaldato:  
Per preparare un espresso, collocare il filtro per espresso piccolo 20 nel portafiltro 18.  
Per preparare due espressi, collocare il filtro per espresso grande 19 nel portafiltro 18.
  - 2) Riempire il filtro per espresso piccolo 20 fino alla tacca Max con miscela in polvere per espresso. La quantità corrisponde a circa 7 g di miscela in polvere o a un misurino 21 raso di caffè.  
oppure...  
Riempire il filtro per espresso grande 19 fino alla tacca Max con miscela in polvere per espresso. Ciò corrisponde a circa 7 g + 7 g di miscela in polvere, ovvero due misurini 21 rasi di caffè.
  - 3) Comprimere la miscela in polvere per espresso con l'ausilio del pressino del misurino 21. Se necessario, inserire altra miscela in polvere per espresso, fino a riempire il filtro per espresso 19 20 fino alla tacca Max. Comprimere nuovamente la miscela in polvere per espresso.


### AVVERTENZA


- ▶ La compressione della miscela in polvere per espresso è un procedimento fondamentale per la preparazione di un espresso. Se la miscela in polvere per espresso viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato lentamente, con una maggiore produzione di crema. Se la miscela in polvere per espresso non viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato più rapidamente, con una scarsa produzione di crema.
- 4) Inserire il portafiltro i nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "INSERT" che si trova sull'apparecchio e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro i non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca "I").
  - 5) Collocare una (o due) tazza(e) sotto le aperture del portafiltro. Consigliamo di sciacquare precedentemente le tazze da caffè con acqua bollente, per rallentare il raffreddamento dell'espresso. Le tasse possono venire intanto posate sull'apposita superficie 6.
  - 6) Non appena la spia di controllo "Espresso" 15 resta accesa, premere il tasto "Espresso"  3.

## AVVERTENZA

### **Non rimuovere mai il portafiltro 18 durante la fuoriuscita dell'espresso!**

Gli spruzzi di espresso bollente possono provocare lesioni!



- Premere sempre nuovamente il tasto "Espresso"  3 per interrompere l'erogazione del caffè prima di rimuovere il portafiltro 18.

- 7) Quando la/le tazza/e è/sono riempita/e fino alla quantità desiderata (ca. 20 ml per tazza), premere nuovamente il tasto "Espresso"  3 in modo tale che non venga più pompata acqua.

A questo punto è possibile consumare l'espresso.

- 8) Spegner l'apparecchio dall'interruttore 1.

## AVVERTENZA

- Se non si premono i tasti "Espresso"  3 o "Vapore"  4 per circa 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

- 9) Dopo ogni uso rimuovere la miscela in polvere per espresso dal filtro per espresso 19 20. Rimuovere il portafiltro 18 dall'apparecchio. Aprire il bloccafiltro 17 verso l'alto, in modo da impedire che il filtro per espresso 19 20 cada dal portafiltro 18. Ora svuotare il filtro per espresso 19 20 voltando il portafiltro 18 con filtro per espresso 19 20 bloccato e picchiettando per scaricare la miscela in polvere per espresso. Smaltire la miscela in polvere per espresso sempre nel rispetto dell'ambiente, ad esempio nei rifiuti organici.

## AVVERTENZA

- Pulire assolutamente la doccia di acqua bollente 14 (da cui fuoriesce l'acqua bollente) dopo ogni uso. Leggere al riguardo il capitolo "Pulizia e manutenzione".

## AVVERTENZA

- Svuotare regolarmente la vaschetta raccogliocce 12, al più tardi quando si riesce a intravedere il galleggiante rosso nell'intaglio 13 della griglia di scolo 11.


## Preparazione del cappuccino

### AVVERTENZA

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

Il vapore bollente o gli spruzzi di liquidi bollenti possono causare lesioni!

► Premere sempre lentamente il regolatore di vapore **7**.

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


- 12) Quando la schiuma di latte raggiunge la consistenza e la temperatura desiderata, richiudere il regolatore di vapore **7** (ruotandolo fino all'arresto in direzione "←").
- 13) Estrarre prima l'ugello dal latte.
- 14) Procedere come descritto al capitolo "**Pulizia del montalatte**".

## NOTA

- ▶ Per preparare un cappuccino utilizzare sempre tazze più grandi di quelle dell'espresso, poiché bisogna aggiungervi ancora la schiuma di latte.



- 15) Per la preparazione del cappuccino procedere come per la preparazione di un espresso (vedere il capitolo "**Preparazione dell'espresso**")/il riscaldamento non è più necessario). Tuttavia lasciar passare l'acqua all'incirca per il doppio del tempo necessario per un espresso (circa 40 ml).

## NOTA

- ▶ È possibile che tutte le spie di controllo lampeggino contemporaneamente quando si preme il tasto "Espresso"  **3** subito dopo aver prodotto la schiuma di latte. Ciò significa che l'apparecchio si è riscaldato troppo per preparare un espresso ottimale. È possibile lasciare raffreddare l'apparecchio o proseguire comunque con la preparazione di un espresso. Non appena la spia di controllo "Espresso" **15** resta accesa, è stato raggiunto nuovamente l'intervallo di temperatura ottimale per un espresso.

- 16) Spegnerne l'apparecchio dall'interruttore **1**.

## AVVERTENZA

- ▶ Se non si premono i tasti "Espresso"  **3** o "Vapore"  **4** per circa 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

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

## AVVERTENZA

- ▶ Pulire lo schiumatore per il latte **10** sempre immediatamente dopo l'uso. Leggere al riguardo il capitolo "Pulizia e manutenzione".

## Consigli per un caffè perfetto

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

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

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

- Quando la crema è particolarmente chiara, ha poca consistenza e si dissolve presto, significa che il caffè è percolato troppo velocemente. In questo caso si parla di sottoestrazione. Il caffè ha un sapore acido e acquoso e l'aroma non viene messo in risalto. Di solito ciò è dovuto alla scarsa quantità di caffè macinato, il quale magari è stato macinato troppo grosso o non è stato pressato abbastanza.
- Se la crema è molto scura e al centro è disseminata di macchie chiare o presenta un foro, il caffè è percolato troppo a lungo. Si parla di sovraestrazione. Il caffè ha un sapore amaro. La causa è da ricercarsi di solito in una macinazione troppo fine del caffè o in una quantità di caffè eccessiva. Se non fosse così, è possibile che il caffè macinato sia stato pressato troppo.
- ▶ Per il caffè espresso usare solo caffè macinato: di solito presenta una macinatura più fine ed è inoltre più tostato. Idealmente, per una tazza di caffè sono necessari circa 7 g di caffè macinato. Non riempire troppo il filtro. Compattare il caffè macinato nel filtro con il pressino del misurino ⑩ senza ridurre il caffè macinato a una massa troppo compatta.
- ▶ Fare delle prove fino a trovare quello che si ritiene l'equilibrio ottimale di tutti i fattori.

## Consigli per la schiuma di latte

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

## Prelievo di acqua calda

Per mezzo del montalatte ⑩ si può anche prelevare acqua calda, ad es. per diluire un caffè (caffè americano) o preparare un tè.

- 1) Accendere l'apparecchio con l'interruttore ①. La spia di esercizio rossa ⑫ è accesa. La spia di controllo "Espresso" ⑬ lampeggia con luce bianca. Assicurarsi che il regolatore di vapore ⑦ sia ruotato su "—" fino alla battuta.

Attendere che l'indicatore per la visualizzazione della temperatura ② venga a trovarsi all'incirca al centro tra 80 °C e "☑" e che la spia di controllo "Espresso" ⑮ resti fissa.

- 2) Collocare un recipiente resistente al calore sotto il montalatte ⑩.
- 3) Ruotare il regolatore di vapore ⑦ almeno fino alla metà verso "+".
- 4) Premere due volte il tasto "Vapore" ☕ ④. Dal montalatte ⑩ esce acqua calda.
- 5) Premere nuovamente il tasto "Vapore" ☕ ④ per arrestare il prelievo di acqua calda.
- 6) Chiudere il regolatore di vapore ⑦ (ruotandolo verso "-" fino alla battuta).

## Pulizia e manutenzione

### ⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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



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

### ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

## Pulizia dello schiumatore per il latte

- 1) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte ⑩.
- 2) Portare il regolatore di vapore ⑦ direttamente dopo l'uso su "+" e fare uscire del vapore per qualche secondo.
- 3) Chiudere il regolatore di vapore ⑦ (ruotare fino all'arresto in direzione "-"), spegnere l'apparecchio e tirare la spina.
- 4) Fare raffreddare l'ugello.
- 5) Sfilare l'involucro dello schiumatore per latte ⑩ (Figura 3) e pulirlo accuratamente in acqua calda.
- 6) Strofina l'ugello che si trova sotto l'involucro con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno qualche goccia di detersivo delicato. Ma dopo la pulizia con un detersivo occorre passare ancora un panno inumidito con acqua pulita. Accertarsi che sull'ugello non si trovino residui di detersivo.



- 7) Far scorrere nuovamente l'involucro sull'ugello (Figura 3).

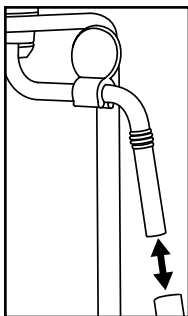


Figura 3

## Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente

Pulire sempre l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente **14** dopo l'uso.

- 1) Dopo la preparazione di espresso/cappuccino e dopo aver rimosso il portafiltro **18**, pulire tutta l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente **14** con un panno umido, in modo da eliminare i residui di miscela in polvere.
- 2) Reinscrivere il portafiltro **18** **senza** filtri per espresso **19** **20**.
- 3) Collocare poi una tazza vuota sotto il portafiltro **18** e premere il tasto "Espresso" **3**. L'acqua fuoriesce dalla doccia di acqua bollente **14** risciacquando via gli ultimi residui di miscela in polvere.
- 4) Dopo circa 20 secondi premere nuovamente il tasto "Espresso" **3** e spegnere l'apparecchio dall'interruttore **1**.
- 5) Rimuovere nuovamente il portafiltro **18**.


## Pulizia degli accessori

- 1) Pulire il portafiltro **18**, i due filtri per espresso **19** **20**, il serbatoio dell'acqua **9**, il misurino **21** e la griglia di scolo **11** in acqua calda.

### AVVERTENZA

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

### NOTA

-  I due filtri per espresso **19** **20**, il misurino **21** e la griglia di scolo **11** si possono pulire anche in lavastoviglie.

## Pulizia dell'apparecchio

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

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

## Eliminazione del calcare dall'apparecchio

### ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

L'apparecchio dispone di una funzione di promemoria per l'eliminazione del calcare: dopo circa 500 preparazioni tutte e tre spie di controllo ❹ ❶ ❷ lampeggiano allo stesso tempo velocemente per 5 secondi per ricordare all'utilizzatore che è necessario eliminare il calcare dall'apparecchio. Se non si elimina subito il calcare dall'apparecchio, le spie di controllo ❹ ❶ ❷ lampeggiano di nuovo quando si accende nuovamente l'apparecchio. Se non si elimina ancora il calcare dall'apparecchio dopo la terza accensione, la funzione di promemoria si disattiva.

Per utilizzare l'anticalcare ❷ in dotazione, procedere come segue:

- 1) Versare l'anticalcare ❷ (125 ml) nel serbatoio dell'acqua ❹.
- 2) Riempire d'acqua il serbatoio dell'acqua ❹ fino al segno del massimo e inserirlo nell'apparecchio.
- 3) Accendere l'apparecchio dall'interruttore ❶. Il regolatore di vapore ❸ è chiuso.
- 4) Inserire il portafiltro ❸ senza filtro per espresso ❹ ❺ nell'apparecchio.
- 5) Collocare 2 tazze o un recipiente di minimo 250 ml di capienza sotto le aperture del portafiltro.
- 6) Non appena la spia di controllo "Espresso" ❶ resta accesa, premere il tasto "Espresso" ❸.  
Far scorrere circa 250 ml (circa 2 tazze) di soluzione anticalcare e arrestare poi l'operazione premendo nuovamente il tasto "Espresso" ❸.  
Eventualmente rovesciare via con precauzione la soluzione anticalcare usata.
- 7) Far agire l'anticalcare ❷ per circa 1 minuto.
- 8) Ripetere altre tre volte i passi 6 e 7. L'ultima volta svuotare il serbatoio dell'acqua ❹ completamente.
- 9) Posizionare un recipiente di grandezza adeguata (min. 1 litro) sotto le aperture del portafiltro.

- 10) Sciacquare il serbatoio dell'acqua ❶ con acqua pulita e versarvi acqua pulita fino al segno del massimo.
  - 11) Non appena la spia di controllo "Espresso" ❷ resta accesa, premere il tasto "Espresso" ❸.  
Far scorrere completamente l'acqua. Rovesciare via quest'acqua con precauzione.
  - 12) Ripetere una volta i passi 10 e 11, poi spegnere l'apparecchio.
  - 13) Dopo aver eliminato il calcare, pulire l'apparecchio con un panno umido per rimuovere eventuali schizzi di soluzione anticalcare. Prima di riutilizzare l'apparecchio, assicurarsi che sia ben asciutto.
- È possibile ordinare un nuovo anticalcare ❹ presso il nostro servizio di assistenza (vedere capitolo "**Ordinazione dei pezzi di ricambio**").
- Si raccomanda di utilizzare l'anticalcare ❹ in dotazione. Per eliminare il calcare si possono usare anche altri comuni anticalcare per macchine da caffè. Procedere come descritto nelle istruzioni per l'uso dell'anticalcare.

## Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet. Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

### AVVERTENZA

- ▶ Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- ▶ Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (p. e. IAN 123456\_7890), che può essere tratto dalla copertina di questo manuale di istruzioni.
- ▶ Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

## Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'espresso non fuoriesce più.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La miscela in polvere per l'espresso è troppo umida e/o compressa eccessivamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparare nuovamente l'espresso, evitando di comprimere eccessivamente la miscela in polvere, o sostituendola completamente.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il serbatoio dell'acqua <b>9</b> è privo d'acqua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua <b>9</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulire il portafiltro <b>18</b>.</li> </ul>
L'espresso gocciola sui bordi del portafiltro <b>18</b> invece di colare attraverso le aperture.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il portafiltro <b>18</b> non è stato inserito correttamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserire correttamente il portafiltro <b>18</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulire il portafiltro <b>18</b>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sul margine del portafiltro <b>18</b> si trovano residui di miscela in polvere per espresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere i residui di miscela dai margini del portafiltro <b>18</b>.</li> </ul>
L'espresso è freddo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'apparecchio non è stato preriscaldato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preriscaldare l'apparecchio.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La spia di controllo "Espresso" <b>15</b> non è ancora restata fissa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attendere che la spia di controllo "Espresso" <b>15</b> resti fissa.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tazze non sono state preriscaldate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preriscaldare le tazze.</li> </ul>
La pompa fa rumore durante il funzionamento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il serbatoio dell'acqua <b>9</b> è vuoto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua <b>9</b>.</li> </ul>
La crema è troppo chiara (l'espresso scorre troppo rapidamente attraverso il portafiltro <b>18</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La miscela in polvere per espresso è troppo scarsa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare una maggiore quantità di miscela in polvere per espresso.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La miscela in polvere per espresso è macinata troppo grossolanamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.</li> </ul>

Guasto	Causa	Soluzione
La crema è troppo scura (l'espresso scorre troppo lentamente attraverso il portafiltro 18).	• La miscela in polvere per espresso è eccessiva.	• Utilizzare una minore quantità di miscela in polvere per espresso.
	• La miscela in polvere per espresso è macinata troppo finemente o è umida.	• Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.
	• Il filtro 19 20 è otturato.	• Pulire il filtro 19 20.
Il latte non produce schiuma.	• Il latte non è sufficientemente freddo.	• Utilizzare latte appena prelevato dal frigorifero.
	• Lo schiumatore per il latte 10 è sporco.	• Pulire lo schiumatore per il latte 10.
La pompa si arresta durante il funzionamento, la spia di controllo "Espresso" 15 lampeggia.	• La pompa si arresta dopo circa 3 minuti di funzionamento per evitare un surriscaldamento.	• Fare raffreddare l'apparecchio prima di riaccenderlo.
Tutte le spie 5 15 16 lampeggiano contemporaneamente.	• La temperatura è troppo alta per la preparazione di un caffè ottimale.	• Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato e che la spia di controllo "Espresso" 15 resti accesa in modo fisso.

## Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

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



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

## **Garanzia della Kompernass Handels GmbH**

Egregio Cliente,

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

### **Condizioni di garanzia**

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

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

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

### **Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi**

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

### **Ambito della garanzia**

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

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

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

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

## Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 379523\_2110 / 379536\_2110 / 379540\_2110 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 379523\_2110 / 379536\_2110 / 379540\_2110 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**

Tel.: 800781188

E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)

**CH Assistenza Svizzera**

Tel.: 0800 56 44 33

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

IAN 379523\_2110 / 379536\_2110 / 379540\_2110

## Importatore

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

Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

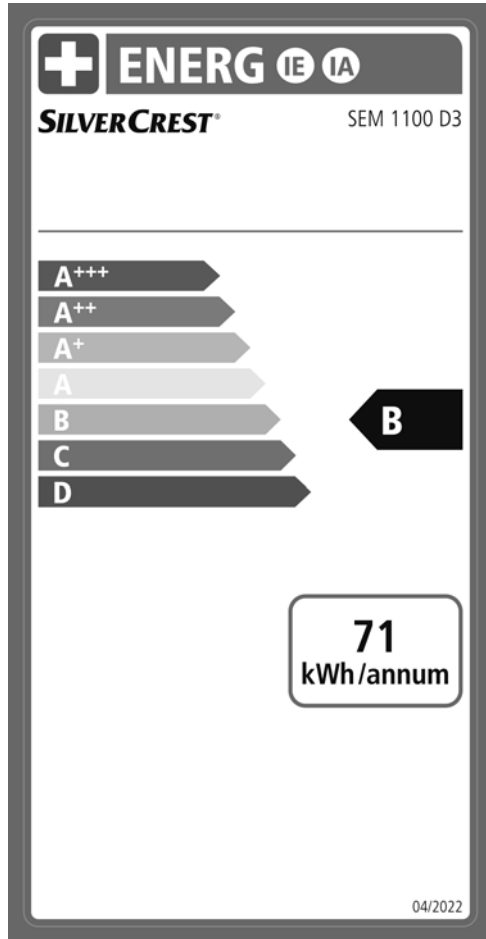
BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

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





**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

03/2022 · Ident.-No.: SEM1100D3-112021-2

IAN 379523/379536/379540\_2110