



## ESPRESSOMASCHINE SEMC 1100 A1

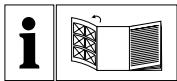
(DE) (AT) (CH)

### ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

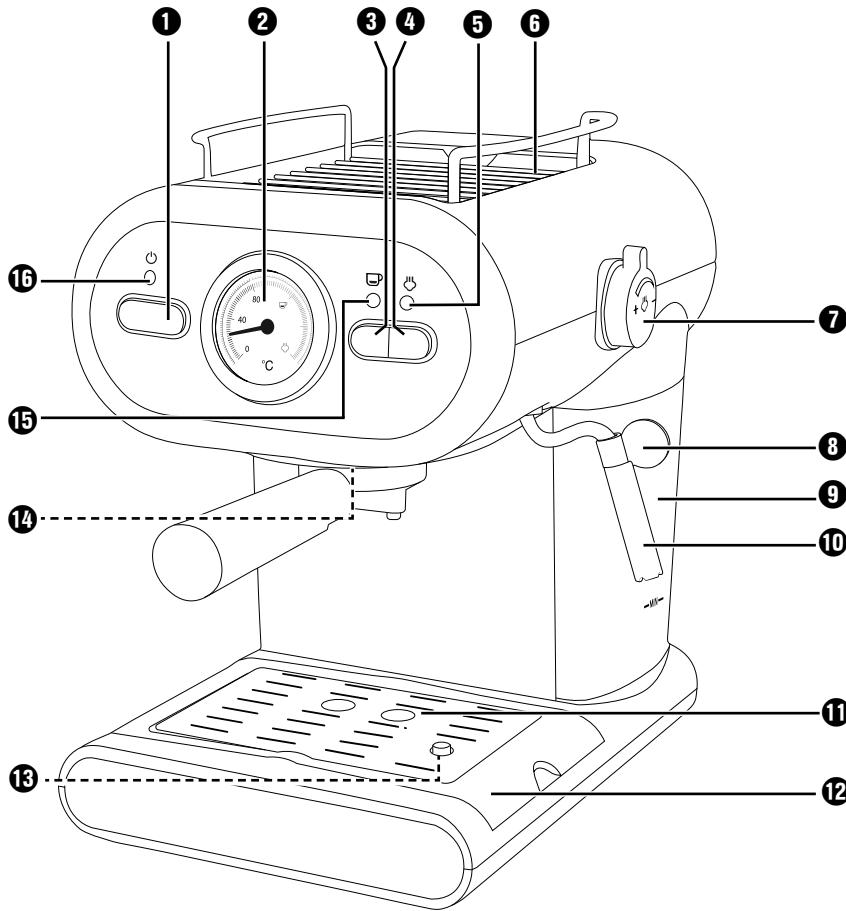
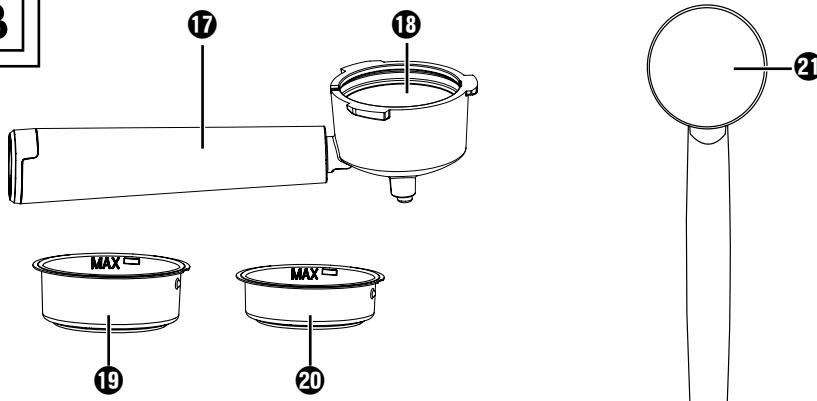
IAN 471973/482189/482190\_2410

(AT)



**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.

**A****B**

---

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>2</b>
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	2
Verwendete Warnhinweise und Symbole .....	2
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>3</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
<b>Geräteelemente</b> .....	<b>6</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>6</b>
<b>Die Temperaturanzeige</b> .....	<b>6</b>
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>7</b>
<b>Bedienung</b> .....	<b>7</b>
Wassertank befüllen .....	7
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme .....	7
Aufheizen vor jedem Gebrauch .....	8
Espresso zubereiten .....	9
Cappuccino zubereiten .....	10
Tipps für den perfekten Espresso .....	11
Tipps für den Milchschaum .....	11
Heißes Wasser beziehen .....	12
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>12</b>
Milchaufschäumdüse reinigen .....	12
Heißwasserauslass reinigen .....	13
Zubehörteile reinigen .....	13
Gerät reinigen .....	13
Gerät entkalken .....	13
<b>Ersatzteile bestellen</b> .....	<b>14</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>15</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>17</b>
Gerät entsorgen .....	17
Verpackung entsorgen .....	17
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>18</b>
Service .....	19
Importeur .....	19

# Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

## 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.

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

---

## Lieferumfang

### ⚠️ **WARNUNG!**

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

### ⓘ **Hinweis:**

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

## Sicherheitshinweise

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

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- 
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
  - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  - Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
  -  Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlagens!
  - 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!
- Die Espressomaschine darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.

## Geräteelemente

Abbildung A:

- ① Ein-/Aus-Schalter 
- ② Temperaturanzeige
- ③ Taste „Espresso“ 
- ④ Taste „Dampf“ 
- ⑤ weiße Kontrollleuchte „Dampf“
- ⑥ Stellfläche
- ⑦ Dampfregler 
- ⑧ Griff der Milchaufschäumdüse
- ⑨ Wassertank
- ⑩ Milchaufschäumdüse
- ⑪ Abtropfgitter
- ⑫ Abtropfschale
- ⑬ Aussparung für die rote Wasserstandsanzeige
- ⑭ Heißwasserauslass
- ⑮ weiße Kontrollleuchte „Espresso“
- ⑯ rote Betriebsleuchte

Abbildung B:

- ⑰ Griff des Siebträgers
- ⑱ Siebträger
- ⑲ großer Siebeinsatz
- ⑳ kleiner Siebeinsatz
- ㉑ Kaffeelöffel mit Stopfer

## Technische Daten

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

## Die Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige ② zeigt an, wie hoch das Gerät aufgeheizt hat (Abb. 1).

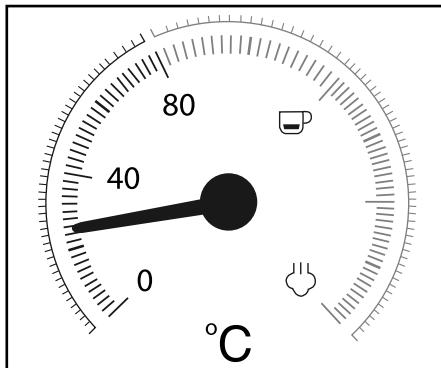


Abb. 1

Sobald Sie das Gerät einschalten, beginnt das Gerät aufzuheizen, bis der Zeiger ungefähr in der Mitte zwischen 80°C und „“ steht. Die Betriebsleuchte ⑯ leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ blinkt.

Erreicht der Zeiger den roten Teil der Skala, ist die Temperatur hoch genug, um einen Espresso zuzubereiten. Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑮ leuchtet durchgehend.

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

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

## Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, den Kaffeelöffel **21**, die Siebeinsätze **19** **20**, das Abtropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass die Wasserstandsanzeige durch die Aussparung **13** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „**IN-SERT**“, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** 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**“.

### **(i) 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**“  ist gedrückt). Nach etwa 20 Sekunden ist die Luft entwichen, die Geräusche verschwinden und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

## Bedienung

### Wassertank befüllen

#### **(i) 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

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

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

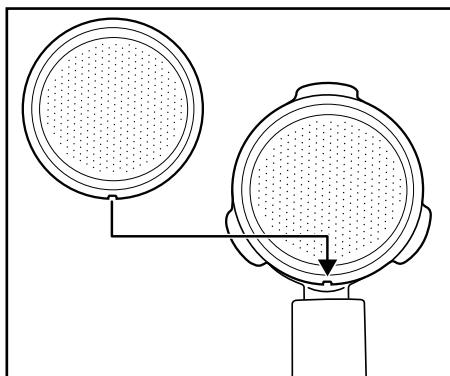


Abb. 2

- Drehen Sie dann den großen **19** oder kleinen Siebeinsatz **20** etwas, so dass dieser nicht mehr herausfallen kann (Abb. 3).

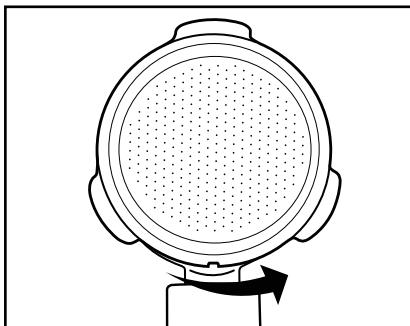


Abb. 3

**i Hinweis:**

- Entfernen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **19** **20** erst, wenn er sich abgekühlt hat!
- Um die Siebeinsätze **19** **20** wieder aus dem Siebträger **18** herauszunehmen, drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz **19** **20** so weit, bis sich die Einkerbung am Siebeinsatz **19** **20** über der Einkerbung am Siebträger **18** befindet. Sie können den Siebeinsatz **19** **20** nun herausnehmen.
- 3) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „IN-SERT“, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
- 5) Drehen Sie den Dampfregler **7**  zu (bis zum Anschlag in Richtung „—“ drehen).
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1**  an. Die Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. Das Gerät beginnt aufzuheizen.
- 7) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ **2** **3**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.

**i Hinweis:**

- Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang, indem Sie die Taste „Espresso“ **2** **3** drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ **2** **3**, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.
- 8) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“ **2** **3** noch einmal drücken.
- 9) Warten Sie ggf., bis die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** wieder dauerhaft leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

## Aufheizen vor jedem Gebrauch

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1**  an. Die Betriebsleuchte **16** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **7**  bis zum Anschlag auf „—“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „IN-SERT“, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „I“).
- 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“ **2** **3**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **9** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“ **2** **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“ **2** **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.

---

### **(i) Hinweis:**

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

## **Espresso zubereiten**

### **(i) Hinweis:**

- Stellen Sie immer sicher, dass der Siebeinsatz ⑯ ⑰ sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.

#### **1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:**

Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie den kleinen Siebeinsatz ⑯ in den Siebträger ⑯ ein.

Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie den großen Siebeinsatz ⑯ in den Siebträger ⑯ ein.

#### **2) Füllen Sie den kleinen Siebeinsatz ⑯ bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7 g Pulver oder einem gestrichenen Kaffeelöffel ⑯.**

Oder...

Füllen Sie den großen Siebeinsatz ⑯ bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7 g + 7 g Pulver oder zwei gestrichenen Kaffeelöffeln ⑯.

#### **3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Kaffeelöffel ⑯. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass der Siebeinsatz ⑯ ⑯ bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.**

### **(i) Hinweis:**

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

**4) Setzen Sie den Siebträger ⑯ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die sich seitlich neben dem Heißwasserauslass ⑯ befindet, am Gerät anbringen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers ⑯ 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“ ⑯ durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ ⑯ ⑯. Der Espresso läuft in die Tasse(n).**

### **⚠️ WARNUNG!**

**Entnehmen Sie niemals den Siebträger ⑯ während der Espressoausgabe!**

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

► Drücken Sie immer erst erneut die Taste „Espresso“ ⑯ ⑯, um die Espressoausgabe zu beenden, bevor Sie den Siebträger ⑯ entfernen.

**7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml je Tasse), drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ ⑯ ⑯, so dass kein weiteres Wasser gepumpt wird.**

Sie können den Espresso nun trinken.

**8) Stellen Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter ① ⑥ aus.**

### **(i) Hinweis:**

- Wenn die Tasten „Espresso“ ⑯ ⑯ oder „Dampf“ ⑯ ⑯ für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Siebeinsatz 19 20. Entnehmen Sie den Siebträger 18 aus dem Gerät. Entleeren Sie nun den Siebeinsatz 19 20, indem Sie den Siebträger 18 umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

**(i) Hinweis:**

- Reinigen Sie den Heißwasserauslass 14 unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“.
- Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale 12, spätestens jedoch, wenn die Wasserstandanzeige in der Aussparung 13 des Abtropfgitters 11 zu sehen ist.

## Cappuccino zubereiten

**⚠ WARNUNG!**

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

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- Bedienen Sie den 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  bis zum Anschlag auf „–“ gedreht ist.
  - 3) Schieben Sie die Milchaufschäumdüse 10 zur Seite heraus. Fassen Sie sie dabei nur am Griff 8 an.
  - 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“ 11 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 Milchaufschäumdüse 10 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.

**(i) 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).

**(i) Hinweis:**

- Die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 blinkt ggf. schnell, wenn Sie die Taste „Espresso“ 16 3 direkt nach der Herstellung von Milchschaum drücken. Dies bedeutet, dass das Gerät für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu stark aufgeheizt ist. Sie können entweder dennoch mit der Zubereitung eines Espressos fortfahren oder das Gerät abkühlen lassen. Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 durchgehend leuchtet, ist der für Espresso optimale Temperaturbereich wieder erreicht.

- 16) Stellen Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter 1 5 aus.

**(i) Hinweis:**

- Wenn die Tasten „Espresso“ 16 3 oder „Dampf“ 17 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.

**(i) 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 Kaffeelöffels 21, ohne das Kaffeepulver zu einer zu kompakten Masse zu pressen.
- Probieren Sie aus, bis Sie das optimale Gleichgewicht aller Faktoren für Sie gefunden haben.

## Tipps für den Milchschaum

- Jede Art von Milch lässt sich prinzipiell aufschäumen, auch Soja- und Reismilch. Einige Milchsorten lassen sich allerdings nur mit Einschränkungen aufschäumen.

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

## Heißes Wasser beziehen

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter 1 an. Die Betriebsleuchte 16 leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler 7 bis zum Anschlag auf „-“ gedreht ist. Warten Sie, bis der Zeiger der Temperaturanzeige 2 ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „-“ steht und die Kontrollleuchte „Espresso“ 15 durchgehend leuchtet.
- 2) Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse 10.
- 3) Drehen Sie den Dampfregler 7  mindestens bis zur Hälfte 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 Dampfregler 7  zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).

## Reinigen und Pflegen

### ⚠ WARNUNG!

- 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!

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

## Milchaufschäumdüse reinigen

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

- 7) Schieben Sie die Hülle wieder auf die Düse (Abbildung 4).

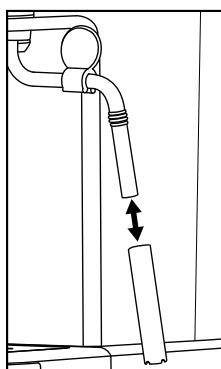


Abb. 4

## Heißwasserauslass reinigen

Reinigen Sie den Heißwasserauslass 14 nach jedem Gebrauch:

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

## Zubehörteile reinigen

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

### **(i) 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.

### **(i) Hinweis:**

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

## Gerät reinigen

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

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

## Gerät entkalken

### **(!) ACHTUNG!**

- 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 das Gerät zu entkalken:

- 1) Geben Sie handelsüblichen, flüssigen Entkalker für Espressomaschinen in den Wassertank 9. Richten Sie sich für die richtige Menge nach den Herstellerangaben.

- 2) Füllen Sie den Wassertank **9** bis zur Max-Markierung mit Wasser auf und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
- 3) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1**  ein. Der Dampfregler **7**  ist zugedreht.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **10** ohne Siebeinsatz **18** **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 vorsichtig weg.
- 7) Lassen Sie den Entkalker für ca. 1 Minute einwirken.
- 8) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 7 noch dreimal. Entleeren Sie den Wassertank **9** beim letzten Mal vollständig.
- 9) Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß (min. 1 Liter) unter die Siebträger-Öffnungen.
- 10) Spülen Sie den Wassertank **9** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 11) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Lassen Sie das Wasser komplett durchlaufen. Kippen Sie dieses Wasser vorsichtig weg.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 10 bis 11 noch einmal und schalten Sie das Gerät anschließend aus.
- 13) Reinigen Sie das Gerät nach der Entkalkung mit einem feuchten Tuch, um mögliche Spritzer der Entkalkungslösung zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.

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

## **Ersatzteile bestellen**

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



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

### **Hinweis:**

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 471973\_2410/482189\_2410/482190\_2410 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.	• Das Espressopulver ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das Espressopulver jedoch nicht so fest verdichten oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank ⑨.	• Wasser in den Wassertank ⑨ füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⑯ reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers ⑯ anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger ⑯ wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger ⑯ richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⑯ reinigen.
	• Es befinden sich Espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers ⑯.	• Rand des Siebträgers ⑯ von Espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑯ hat noch nicht durchgehend geleuchtet.	• Warten, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑯ durchgehend leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Kein Wasser im Wassertank ⑨.	• Wasser in den Wassertank ⑨ füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger ⑯).	• Zu wenig Espressopulver.	• Mehr Espressopulver verwenden.
	• Das Espressopulver ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.

Störung	Ursache	Lösung
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger ⑯).	• Zu viel Espressopulver.	• Weniger Espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
	• Der Siebeinsatz ⑯ ⑰ ist verstopft.	• Siebeinsatz ⑯ ⑰ reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Die Milchaufschäumdüse ⑯ ist verschmutzt.	• Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse ⑯.
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑯ 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 ⑯ ⑯ ⑯ blinken gleichzeitig langsam.	• Im Betrieb: Die Temperatur ist für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu hoch.	• Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und die Kontrollleuchte „Espresso“ ⑯ durchgehend leuchtet.
Alle Leuchten ⑯ ⑯ ⑯ blinken gleichzeitig 5-mal schnell.	• Beim Einschalten des Gerätes: Erinnerungsfunktion zur Entkalkung.	• Entkalken Sie das Gerät wie im Kapitel „Gerät entkalken“ beschrieben.

# Entsorgung

## Gerät entsorgen



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

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

### Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

## Verpackung entsorgen



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



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

# **Garantie der Kompernaß Handels GmbH**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie  
ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses  
Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des  
Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzli-  
chen Rechte werden durch unsere im Folgenden  
dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

## **Garantiebedingungen**

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

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet.

Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

## **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

## **Garantieumfang**

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

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

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

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 471973\_2410/482189\_2410/482190\_2410 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](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 471973\_2410/482189\_2410/482190\_2410 öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 471973\_2410

IAN 482189\_2410

IAN 482190\_2410

## Importeur

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

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



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

Stand der Informationen:  
03 / 2025 · Ident.-No.: SEMC1100A1-122024-1

IAN 471973/482189/482190\_2410