

SILVERCREST®



MACHINE À EXPRESSO SEM 1100 C5

FR CH

MACHINE À EXPRESSO

Mode d'emploi

DE AT CH

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 472492_2407

FR



FR BE

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

DE AT CH

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21

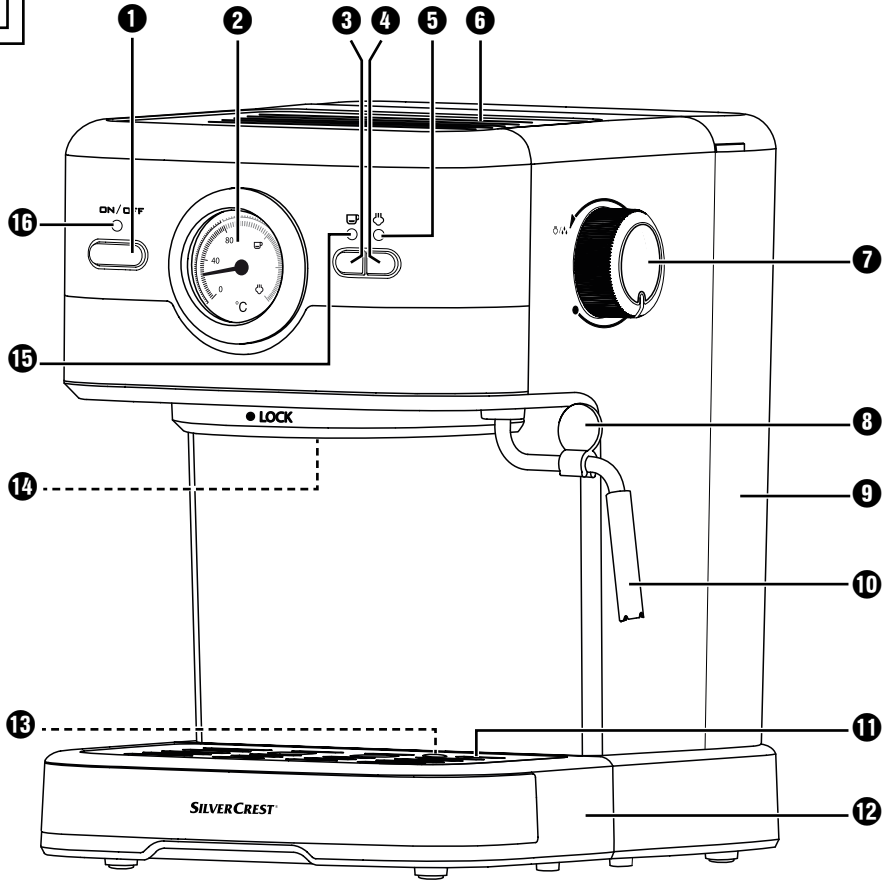
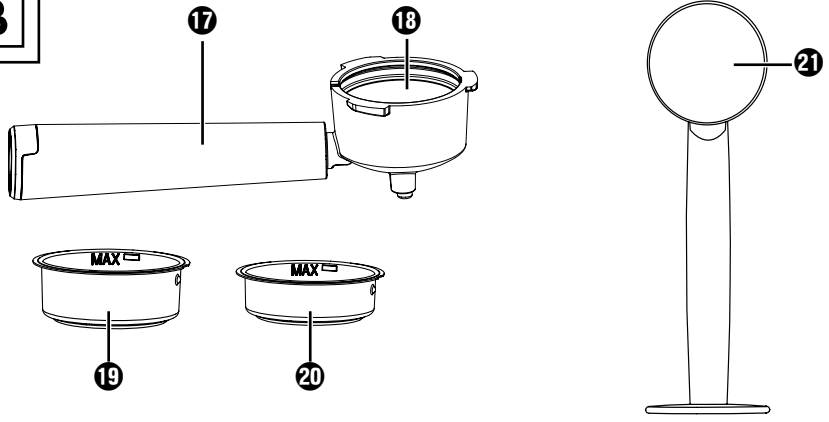
A**B**

Table des matières

Introduction	2
Usage conforme	2
Avertissements et symboles utilisés	2
Matériels fournis / Inspection après transport	3
Consignes de sécurité	3
Éléments de l'appareil	6
Caractéristiques techniques	6
L'affichage de température	6
Première mise en service	7
Utilisation	7
Remplissage du réservoir à eau	7
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé / lors de la première mise en service ..	7
Mise en chauffe avant chaque utilisation	8
Préparation d'un espresso	9
Préparation d'un cappuccino	10
Conseils pour un espresso parfait	11
Conseils pour la mousse de lait	11
Prélever de l'eau chaude	12
Nettoyage et entretien	12
Nettoyage du mousser à lait	12
Nettoyage de la sortie d'eau chaude	13
Nettoyage des accessoires	13
Nettoyage de l'appareil	13
Détartrage de l'appareil	13
Commander des pièces de rechange	14
Dépannage	15
Recyclage	16
Recyclage de l'appareil	16
Recyclage de l'emballage	16
Garantie de Kompernass Handels GmbH	17
Service après-vente	19
Importateur	19

Introduction

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



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

Usage conforme

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

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

Avertissements et symboles utilisés

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

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

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

Matériels fournis / Inspection après transport

⚠ AVERTISSEMENT !

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

L'appareil est équipé en série des composants suivants :

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

ⓘ Remarque :


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

Consignes de sécurité

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.

- 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.
- 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.
- Ne jamais utiliser l'appareil en extérieur. Cet appareil a été uniquement conçu pour une utilisation en intérieur.
- Ne générez pas de vapeur lorsque la solution de détartrage se trouve dans le réservoir à eau !
- La machine à espresso ne doit pas être placée dans un placard pendant l'utilisation.

Éléments de l'appareil

Figure A :

- 1 Interrupteur marche/arrêt „ON / OFF“
- 2 Indicateur de température
- 3 Touche «Expresso» ☕
- 4 Touche «Vapeur» ⌋
- 5 Voyant de contrôle blanc «Vapeur»
- 6 Surface de dépose
- 7 Régulateur de vapeur
- 8 Poignée
- 9 Réservoir à eau
- 10 Mousseur à lait
- 11 Grille égouttoir
- 12 Bac collecteur de gouttes
- 13 Passage pour le flotteur rouge
- 14 Sortie d'eau chaude
- 15 Voyant de contrôle blanc «Expresso»
- 16 Témoin de fonctionnement rouge

Figure B :

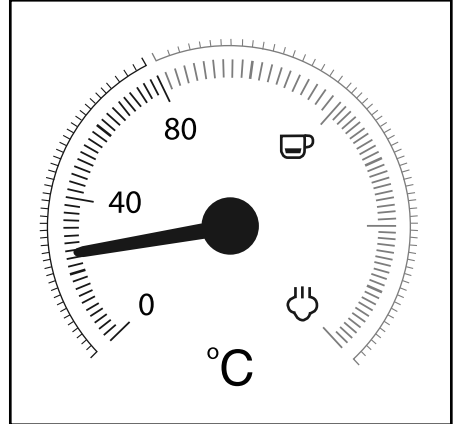
- 17 Poignée du porte-filtre
- 18 Porte-filtre
- 19 Grand filtre expresso
- 20 Petit filtre expresso
- 21 Mesurette avec tasseur

Caractéristiques techniques

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

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 16 s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» 15 clignote.

Lorsque l'aiguille arrive sur la zone rouge de la graduation, la température est alors suffisamment élevée pour préparer un expresso. Le voyant de contrôle «Expresso» 15 reste allumé.

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

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

Première mise en service

- 1)  Sortez le réservoir à eau ⑨ et retirez la sécurité de transport orange de l'orifice de sortie de l'eau.
- 2) Nettoyez le porte-filtre ⑬, la mesurette avec tasseur ②, le filtre expresso ⑰ ⑳, la grille d'égouttage ① et le réservoir à eau ⑨ comme indiqué au chapitre «**Nettoyage et entretien**».
- 3) Disposer l'appareil sur une assise plane, résistante à la chaleur. Vérifier qu'il y a une prise de tension secteur à proximité.
- 4) Positionnez la grille d'égouttage ① en vérifiant que le flotteur ⑬ passe bien dans l'évidement de la grille d'égouttage ①.
- 5) Placez le porte-filtre ⑬ dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «INSERT» qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude ⑭ et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre ⑰ pointe vers l'avant (au niveau du repère «LOCK»).
- 6) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 7) Procédez comme suit avant la première utilisation, pour nettoyer les circuits à l'intérieur de l'appareil :
Faire couler de l'eau dans l'appareil, l'équivalent de 5 tasses d'expresso (env. 100 ml). Reportez-vous au chapitre «**Utilisation**».
- 8) Laissez l'appareil produire de la vapeur pendant env. 30 secondes. Reportez-vous au chapitre «**Utilisation**».

i 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

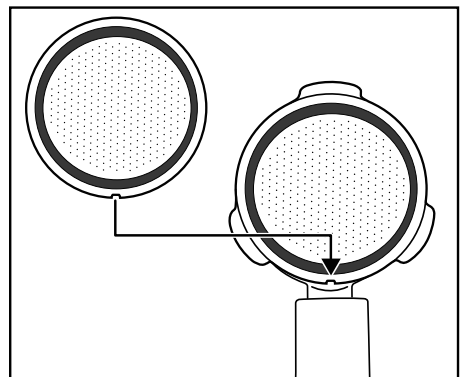
i Remarque :

- ▶ 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.

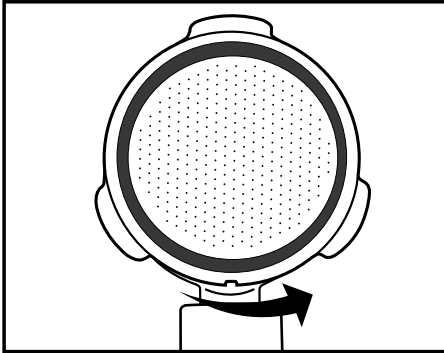
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé / lors de la première mise en service

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 ⑰ ou le petit filtre expresso ⑳ dans le porte-filtre ⑬.
 - Veillez à ce que la petite encoche sur le grand filtre à espresso ⑰ ou sur le petit filtre à espresso ⑳ soit placée lors du positionnement au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre ⑬.



- 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.



i 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 **18** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «INSERT» qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **14** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **17** pointe vers l'avant (au niveau du repère «LOCK»).
- 4) Mettez une tasse sous le porte-filtre **18**.
- 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 **15** s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» **15** clignote. L'appareil se met à chauffer.

- 7) Dès que le voyant de contrôle «Expresso» **15** reste allumé, appuyez sur la touche «Expresso» **3**. Faites circuler l'eau pendant env. 1 minute.


i 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 espresso.

Mise en chauffe avant chaque utilisation

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

- 1) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **1**. Le témoin de fonctionnement **15** s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» **15** clignote. Assurez-vous que le régulateur de vapeur **7** est entièrement tourné jusqu'en butée sur «●».
- 2) Placez le porte-filtre **18** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «INSERT» qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **14** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **17** pointe vers l'avant (au niveau du repère «LOCK»).
- 3) Appuyez sur la touche «Expresso» **3**, pour que l'appareil prenne de l'eau dans le réservoir à eau **9**. Dès que l'eau sort des orifices du porte-filtre, appuyez à nouveau sur la touche «Expresso» **3** pour que la pompe s'arrête.

- 4) Patientez jusqu'à ce que le voyant de contrôle «Expresso» 15 reste allumé.
- 5) Appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  3 et laissez couler l'eau chaude pendant 20 secondes avant d'arrêter à nouveau la pompe.

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


Préparation d'un expresso

Remarque :

- ▶ Assurez-vous toujours que le filtre expresso 19 20 est propre et sans reste de poudre d'expresso.
- 1) Lorsque l'appareil est chaud :
Pour préparer un expresso, placez le petit filtre expresso 20 dans le porte-filtre 18.
Pour préparer deux expressos, disposez le grand filtre expresso 19 dans le porte-filtre 18.
 - 2) Remplissez de poudre expresso le petit filtre expresso 20 jusqu'au repère Max. Cela correspond à env. 7g de poudre ou une mesurette 21 rase.
ou...
Remplissez de poudre expresso le grand filtre expresso 19 jusqu'au repère Max. Ce qui correspond à env. 7g + 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 17 pointe vers l'avant (au niveau du repère «LOCK»).
- 5) Mettez une ou deux tasses sous les orifices du porte-filtre. Il est recommandé de rincer auparavant les tasses à l'eau chaude pour empêcher l'expresso de se refroidir trop rapidement. Vous pouvez poser les tasses sur la surface de dépose 6.
- 6) Dès que le voyant de contrôle «Expresso» 15 reste allumé, appuyez sur la touche «Expresso»  3.

AVERTISSEMENT !

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



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

- ▶ Assurez-vous toujours que la touche «Expresso»  3 ne soit pas enfoncée avant de retirer le porte-filtre 18.
- 7) Une fois la ou les tasses remplies avec la quantité souhaitée (env. 20 ml par tasse), appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  3, de manière à ce que l'eau ne soit plus pompée.

Vous pouvez maintenant boire l'expresso.

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

Remarque :

- ▶ Si la touche «Expresso»  3 ou «Vapeur»  4 n'est pas actionnée pendant 30 minutes env., l'appareil s'éteint automatiquement.
- 9) Enlevez la poudre expresso du filtre expresso 19 20 après chaque utilisation. Videz maintenant le filtre expresso 19 20, en faisant pivoter le porte-filtre 18 et en retirant la poudre d'expresso en tapotant. Mettez toujours la poudre expresso à la poubelle en respectant la réglementation, par ex. dans les déchets bio-dégradables.

i Remarque :




- ▶ Il est impératif de nettoyer la sortie d'eau chaude **11** (l'eau chaude en sort) après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre «**Nettoyage et entretien**».
- ▶ Videz à intervalles réguliers le bac collecteur de gouttes **12**, au plus tard cependant lorsque le flotteur **13** devient visible dans l'évidement de la grille d'égouttage **11**.



Préparation d'un cappuccino

⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

- ▶ Actionnez toujours lentement le régulateur de vapeur **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**».

i Remarque :

- ▶ Pour préparer le cappuccino, utilisez toujours de plus grandes tasses que pour l'expresso vu que du lait moussé va être ajouté.
- 15) Pour préparer le cappuccino, procédez exactement comme si vous étiez en train de préparer un expresso (voir le chapitre «**Préparation d'un expresso**» / plus de chauffe nécessaire). Laissez toutefois l'eau circuler env. deux fois plus longtemps que pour l'expresso (env. 40 ml).

i Remarque :

- ▶ Le voyant de contrôle "Expresso" **15** clignote rapidement le cas échéant si vous appuyez sur la touche "Expresso" **14** directement après avoir fait mousser du lait. Cela signifie que l'appareil a trop chauffé pour préparer un expresso optimal. Cependant, vous pouvez soit poursuivre la préparation d'un expresso, soit laisser l'appareil refroidir. Dès que le voyant de contrôle "Expresso" **15** reste constamment allumé, la plage de température optimale pour l'expresso est à nouveau atteinte.

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

i Remarque :

- ▶ Si la touche «Expresso» **14** ou «Vapeur» **13** n'est pas actionnée pendant 30 minutes env., l'appareil s'éteint automatiquement.

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

i Remarque :

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

Conseils pour un expresso parfait

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

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

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

- Si la crème est particulièrement claire, peu consistante et se dissout rapidement, l'expresso est passé trop rapidement, on parle dans ce cas d'une sous-extraction. L'expresso a un goût acide et d'eau, et l'arôme ne se développe pas. La cause est le plus souvent une quantité trop faible de poudre de café, qui peut aussi avoir été moulue trop grossièrement ou qui n'est pas suffisamment tassée.
- Si la crème est très foncée et parsemée de taches claires au milieu ou présente un trou, le temps de passage du café a été trop long. On parle ici de sur-extraction. L'expresso a un goût amer. La cause est le plus souvent une poudre de café moulue trop finement ou une quantité de poudre de café trop importante. Si aucun de ces deux cas ne s'applique, la poudre de café a été trop tassée.
- ▶ Utilisez uniquement de la poudre de café pour expresso : elle est généralement moulue plus finement et en outre plus fortement torréfiée. Idéalement, pour une tasse d'expresso, prenez env. 7 g de poudre de café. Ne remplissez pas trop le tamis. Tassez la poudre de café dans le tamis avec le tasseur de la mesurette **2**, 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 16 s'allume. Le voyant de contrôle «Expresso» 15 clignote. Assurez-vous que le régulateur de vapeur 7 est entièrement tourné jusqu'en butée sur «●». Attendez que l'aiguille de l'indicateur de température 2 se trouve à peu près au milieu entre 80 °C et «☞» et que le voyant de contrôle «Expresso» 15 reste allumé.
- 2) Placez un récipient résistant à la chaleur sous le mousser à lait 10.
- 3) Tournez le régulateur de vapeur 7 au moins à moitié en direction «☞/▲».
- 4) Appuyez sur la touche «Expresso» ☞ 3. De l'eau chaude s'écoule du mousser à lait 10.

- 5) Appuyez à nouveau sur la touche «Expresso» ☞ 3 pour couper le prélèvement d'eau chaude.
- 6) Fermez le régulateur de vapeur 7 (tourner jusqu'en butée dans le sens «●»).

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ 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 !

i Remarque :

- ▶ 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) Laisser la buse refroidir.
- 5) Retirez la gaine du mousser à lait 10 (figure 1) 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 1).

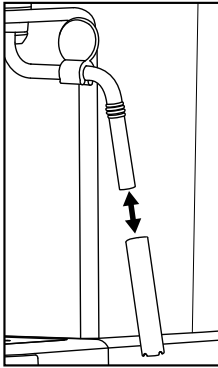


Figure 1

Nettoyage de la sortie d'eau chaude

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

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

Nettoyage des accessoires


- 1) Nettoyez le porte-filtre 18, les deux filtres expresso 19 20, le réservoir à eau 9, la mesurette 21 et la grille d'égouttage 11 dans de l'eau chaude.

i 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.

i 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

i Remarque :

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

Détartrez régulièrement l'appareil. Au bout de 1 à 2 mois env. (pour 4 préparations env. d'expresso par jour), l'appareil devrait être détartré. Selon la dureté de l'eau dans votre région, cette valeur peut être différente.

Procédez comme suit pour détartrer l'appareil :

- 1) Versez dans le réservoir à eau 9 du détartrant liquide pour machines à expresso, disponible dans le commerce. Pour obtenir la quantité à verser, consultez les indications du fabricant.
- 2) Versez de l'eau dans le réservoir à eau 9 jusqu'au repère Max. et placez-le dans l'appareil.
- 3) Allumez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt 1. Le régulateur de vapeur 7 est fermé.

- 4) Placez le porte-filtre **18** sans filtre expresso **19** **20** dans l'appareil.
- 5) Placez 2 tasses ou un récipient d'une contenance minimale de 250 ml sous les orifices du porte-filtre.
- 6) Dès que le voyant de contrôle «Expresso» **15** reste allumé, appuyez sur la touche «Expresso» **14** **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» **14** **3**. Jetez prudemment le cas échéant la solution de détartrage usagée.
- 7) Laissez agir le détartrant pendant env. 1 minute.
- 8) Répétez trois fois les étapes 6 à 7. La dernière fois, videz entièrement le réservoir à eau **9**.
- 9) Placez un récipient suffisamment grand (1 litre minimum) sous les orifices du porte-filtre.
- 10) Rincez le réservoir à eau **9** à l'eau claire et versez de l'eau propre jusqu'au repère Max.
- 11) Dès que le voyant de contrôle «Expresso» **15** reste allumé, appuyez sur la touche «Expresso» **14** **3**.
Laissez l'eau s'écouler entièrement. Jetez cette eau avec précaution.
- 12) Répétez une fois les étapes 10 à 11 et éteignez ensuite l'appareil.
- 13) Après le détartrage, nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide pour retirer les éventuelles éclaboussures de la solution de détartrage. Assurez-vous que l'appareil est entièrement sec avant de le réutiliser.

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

Commander des pièces de rechange

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



Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.

Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

i Remarque :

- ▶ Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- ▶ Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 472492_2407.
- ▶ 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"> la poudre expresso est trop humide ou trop comprimée. 	<ul style="list-style-type: none"> refaire une préparation expresso, ne pas trop tasser la poudre expresso, ou la remplacer complètement.
	<ul style="list-style-type: none"> absence d'eau dans le réservoir à eau 9. 	<ul style="list-style-type: none"> mettre de l'eau dans le réservoir à eau 9.
	<ul style="list-style-type: none"> les orifices du porte-filtre sont bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> nettoyer le porte-filtre 18.
L'expresso coule par-dessus les bords du porte-filtre 18 au lieu de passer par les orifices.	<ul style="list-style-type: none"> le porte-filtre 18 n'a pas été correctement mis en place. 	<ul style="list-style-type: none"> remettre en place correctement le porte-filtre 18.
	<ul style="list-style-type: none"> les orifices du porte-filtre sont bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> nettoyer le porte-filtre 18.
	<ul style="list-style-type: none"> présence de restes de poudre expresso sur le bord du porte-filtre 18. 	<ul style="list-style-type: none"> enlever les restes de poudre expresso du bord du porte-filtre 18.
L'expresso est froid.	<ul style="list-style-type: none"> l'appareil n'a pas été mis en chauffe. 	<ul style="list-style-type: none"> mettre l'appareil en chauffe.
	<ul style="list-style-type: none"> Le voyant de contrôle "Expresso" 15 n'est pas encore resté allumé. 	<ul style="list-style-type: none"> Patiencez jusqu'à ce que le voyant de contrôle "Expresso" 15 reste allumé.
	<ul style="list-style-type: none"> les tasses n'ont pas été préchauffées. 	<ul style="list-style-type: none"> préchauffer les tasses.
Fonctionnement bruyant de la pompe.	<ul style="list-style-type: none"> le réservoir à eau 9 est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> mettre de l'eau dans le réservoir à eau 9.
La crème est trop claire (écoulement rapide de l'expresso par le porte-filtre 18).	<ul style="list-style-type: none"> trop peu de poudre expresso. 	<ul style="list-style-type: none"> utiliser plus de poudre expresso.
	<ul style="list-style-type: none"> la poudre expresso n'est pas broyée assez finement. 	<ul style="list-style-type: none"> n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
La crème est trop sombre (écoulement lent de l'expresso par le porte-filtre 18).	<ul style="list-style-type: none"> trop de poudre expresso. 	<ul style="list-style-type: none"> utiliser moins de poudre expresso.
	<ul style="list-style-type: none"> la poudre est broyée trop finement ou humide. 	<ul style="list-style-type: none"> n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
	<ul style="list-style-type: none"> le filtre 19 20 est bouché. 	<ul style="list-style-type: none"> nettoyer le filtre 19 20.

Panne	Cause	Remède
Le lait ne mousse pas.	<ul style="list-style-type: none"> • le lait n'est pas assez froid. 	<ul style="list-style-type: none"> • utiliser un lait sortant du réfrigérateur.
	<ul style="list-style-type: none"> • le mouseur à lait 10 est encrassé. 	<ul style="list-style-type: none"> • nettoyez le mouseur à lait 10.
La pompe s'arrête pendant le fonctionnement, le voyant de contrôle "Expresso" 15 clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • La pompe s'arrête au bout de 3 minutes de fonctionnement environ, pour éviter toute surchauffe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez l'appareil refroidir avant de le mettre à nouveau en service.
Tous les voyants 5 15 16 clignotent en même temps.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est en surchauffe ou a un court-circuit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et contactez le service après-vente.

Recyclage



Recyclage de l'appareil

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


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

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



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

Recyclage de l'emballage

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



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

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

Garantie de Kompennass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 472492_2407 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'autocolant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 472492_2407.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 472492_2407

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Verwendete Warnhinweise und Symbole	22
Lieferumfang	23
Sicherheitshinweise	23
Geräteelemente	26
Technische Daten	26
Die Temperaturanzeige	26
Erste Inbetriebnahme	27
Bedienung	27
Wassertank befüllen	27
Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme	27
Aufheizen vor jedem Gebrauch	28
Espresso zubereiten	29
Cappuccino zubereiten	30
Tipps für den perfekten Espresso	31
Tipps für den Milchschaum	31
Heißes Wasser beziehen	32
Reinigen und Pflegen	32
Milchaufschäumdüse reinigen	32
Heißwasserauslass reinigen	33
Zubehörteile reinigen	33
Gerät reinigen	33
Gerät entkalken	33
Ersatzteile bestellen	34
Fehlerbehebung	35
Entsorgung	36
Gerät entsorgen	36
Verpackung entsorgen	37
Garantie der Kompnaß Handels GmbH	37
Service	38
Importeur	38

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):

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

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

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 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 Fernwirsystem, 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 „ON/OFF“
- 2 Temperaturanzeige
- 3 Taste „Espresso“ ☕
- 4 Taste „Dampf“ ☕
- 5 weiße Kontrollleuchte „Dampf“
- 6 Stellfläche
- 7 Dampfgregler
- 8 Griff der Milchaufschäumdüse
- 9 Wassertank
- 10 Milchaufschäumdüse
- 11 Abtropfgitter
- 12 Abtropfschale
- 13 Aussparung für die rote Wasserstandanzeige
- 14 Heißwasserauslass
- 15 weiße Kontrollleuchte „Espresso“
- 16 rote Betriebsleuchte

Abbildung B:

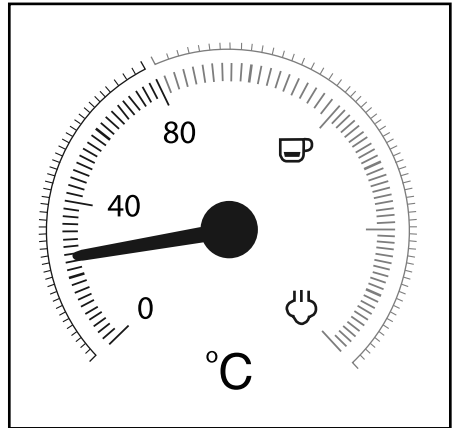
- 17 Griff des Siebträgers
- 18 Siebträger
- 19 großer Siebeinsatz
- 20 kleiner Siebeinsatz
- 21 Kaffeeöffel mit Stopfer

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.




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)  Entnehmen Sie den Wassertank **9** und entfernen Sie die orangene Transportsicherung vom Wasser- auslass.
- 2) Reinigen Sie den Siebträger **18**, den Kaffeelöffel **21**, die Siebeinsätze **19** **20**, das Abtropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im Kapitel „**Reinigen und Pflegen**“ beschrieben.
- 3) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 4) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass die Wasserstandanzeige durch die Aussparung **13** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben dem Heißwasserauslass **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist (Markierung „LOCK“).
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 7) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen.
Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.
- 8) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „**Bedienung**“.

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

Bedienung

Wassertank befüllen

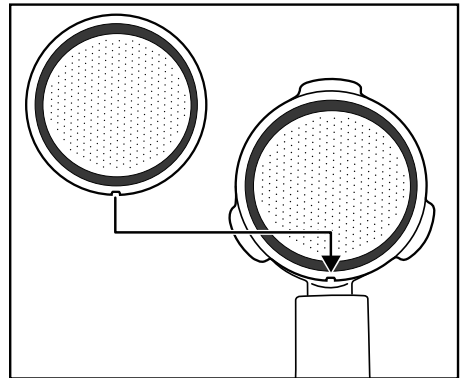
i Hinweis:

- ▶ 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.

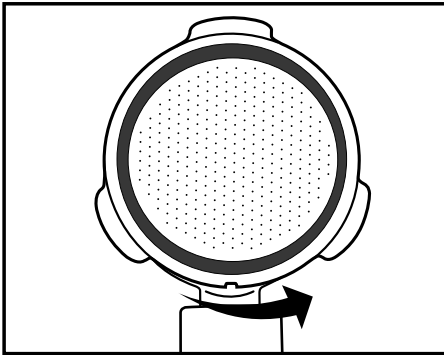
Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme

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

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



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



i Hinweis:

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

i Hinweis:

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

Aufheizen vor jedem Gebrauch

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

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

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

Espresso zubereiten

i Hinweis:

- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass der Siebeinsatz **19** **20** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:

Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie den kleinen Siebeinsatz **20** in den Siebträger **18** ein.

Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie den großen Siebeinsatz **19** in den Siebträger **18** ein.

- #### 2) Füllen Sie den kleinen Siebeinsatz **20** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7 g Pulver oder einem gestrichenem Kaffeelöffel **21**.

Oder...

Füllen Sie den großen Siebeinsatz **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7 g + 7 g Pulver oder zwei gestrichenen Kaffeelöffeln **21**.

- #### 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Kaffeelöffel **21**. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass der Siebeinsatz **19** **20** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

i 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 **17** nach vorne weist (Markierung „LOCK“).


- #### 5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **6** abstellen.

- #### 6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ **3**. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

⚠ WARNUNG!

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

Die entstehenden Spritzer des heißen Espresso führen zu Verletzungen!



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

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

Sie können den Espresso nun trinken.

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

i Hinweis:

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

- #### 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Siebeinsatz **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** zugedreht 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.

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

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

i 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.

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 gemahlene 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 **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 Richtung „☐/☑“.
- 4) Drücken Sie die Taste „Espresso“ **☐** **3**. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse **10** aus.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ **☐** **3**, um den Heißwasserbezug zu stoppen.
- 6) Drehen Sie den Dampfregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „●“ drehen).

Reinigen und Pflegen

⚠️ WARNUNG!

- ▶ 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 1) und reinigen Sie diese sorgfältig im warmen Wasser.
- 6) Wischen Sie die Düse, die sich unter der Hülle befindet, mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie jedoch nach der Reinigung mit Spülmittel mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste an der Düse befinden.

- 7) Schieben Sie die Hülle wieder auf die Düse (siehe Abbildung 1).

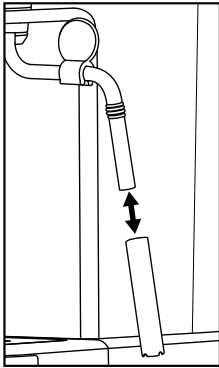


Abb. 1

Heißwasserauslass reinigen

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

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger **18** abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche des Heißwasserauslasses **14** mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne eingesezte 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!

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

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

- 1) Geben Sie handelsüblichen, flüssigen Entkalker für Espressomaschinen in den Wassertank **9**. Richten Sie sich für die richtige Menge nach den Herstellerangaben.
- 2) Füllen Sie den Wassertank **9** bis zur Max-Markierung mit Wasser auf und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
- 3) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **1** ein. Der Dampfregler **7** ist zugedreht.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne Siebeinsätze **19** **20** in das Gerät ein.

- 5) Stellen Sie 2 Tassen oder ein Gefäß, das mindestens 250 ml fasst, unter die Siebräger-Öffnungen.
- 6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ **15** durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ **16** **3**.
Lassen Sie ca. 250 ml (ca. 2 Tassen) Entkalkungslösung durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“ **16** **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 Siebräger-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“ **16** **3**.
Lassen Sie das Wasser komplett durchlaufen. Kippen Sie dieses Wasser vorsichtig weg.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 10 bis 11 einmal und schalten Sie das Gerät anschließend aus.
- 13) Reinigen Sie das Gerät nach der Entkalkung mit einem feuchten Tuch, um mögliche Spritzer der Entkalkungslösung zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.

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

Ersatzteile bestellen

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



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

i Hinweis:

- ▶ Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- ▶ Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 472492_2407 bei Ihrer Bestellung mit an.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Länder eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung

sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

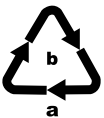
Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgesiedelten 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 Kompersnaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, 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 Kassenbonund die Artikelnummer (IAN) 472492_2407 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 472492_2407 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 472492_2407

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



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen:

09/2024 · Ident.-No.: SEM1100C5-092024-1

IAN 472492_2407