SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

ESPRESSO MACHINE / ESPRESSOMASCHINE / MACHINE À EXPRESSO
SEM 1100 E1

(GB) (IE) (NI) (MT)
ESPRESSO MACHINE
Operating instructions

(FR) (BE) (CH)
MACHINE À EXPRESSO
Mode d'emploi

(IT) (CH) (MT)
MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO
Istruzioni per l'uso

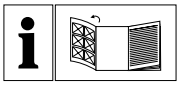
(PT)
MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO
Manual de instruções

(DE) (AT) (BE) (CH)
ESPRESSOMASCHINE
Bedienungsanleitung

(NL) (BE)
ESPRESSOMACHINE
Gebruiksaanwijzing

(ES)
CAFETERA ESPRESSO
Instrucciones de uso

IAN 516806/516808/516812_2510



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

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

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

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

(FR) (BE) (CH)

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

(NL) (BE)

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

(IT) (CH) (MT)

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

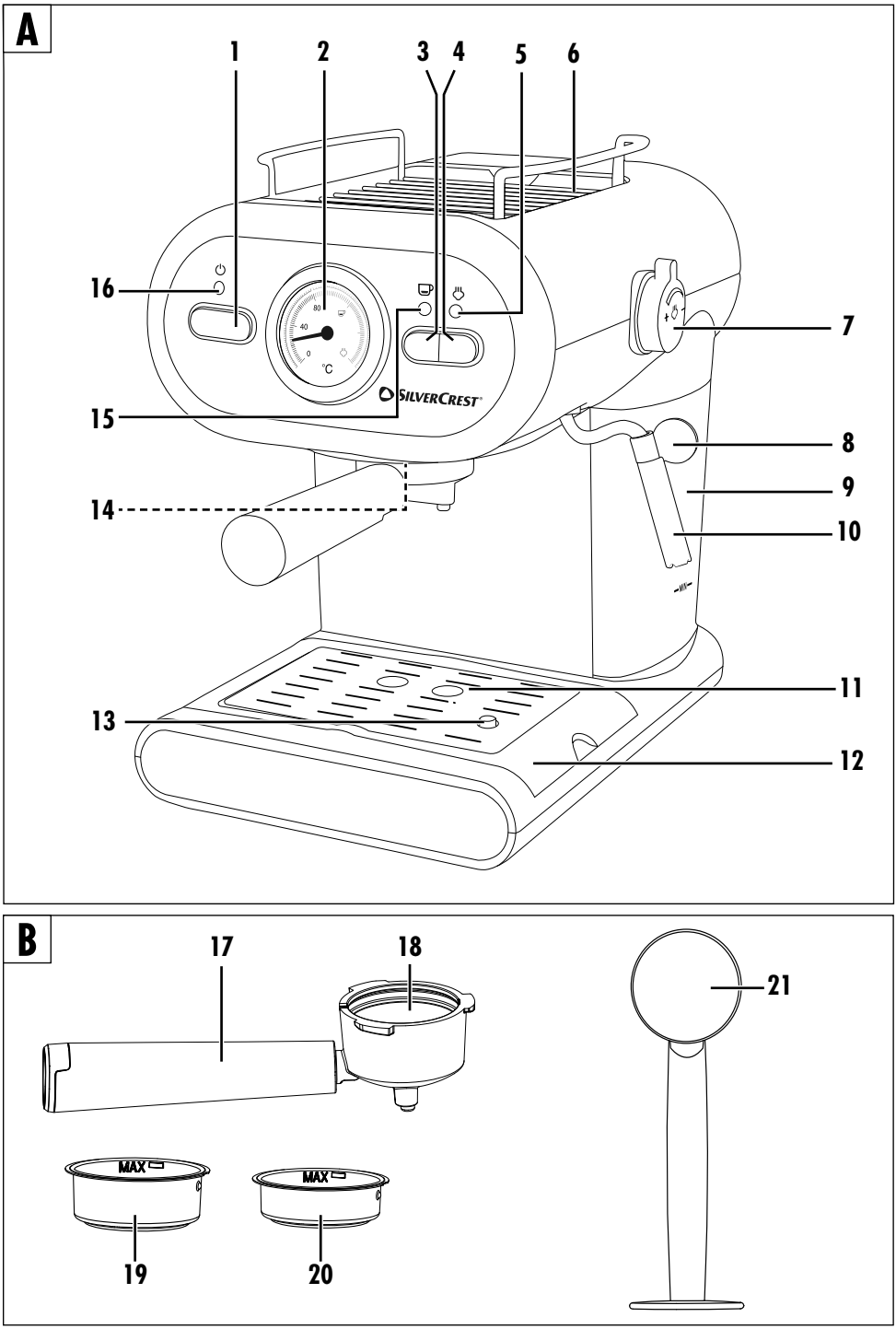
(ES)

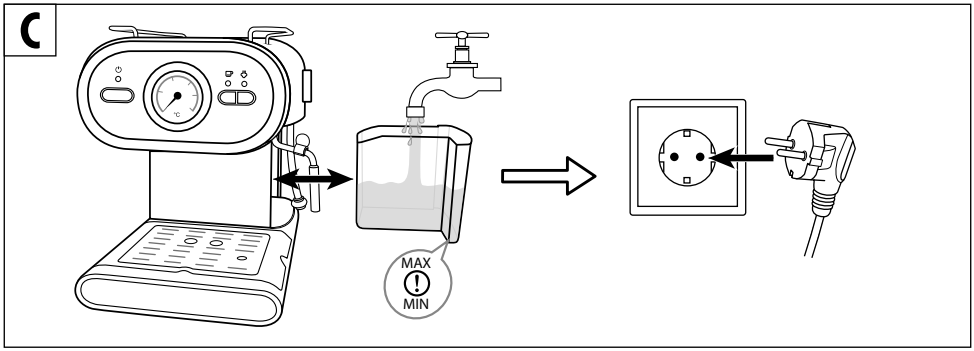
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

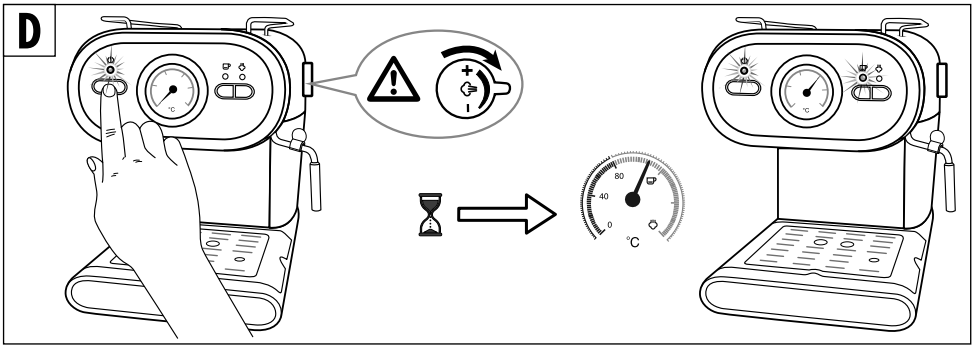
(PT)

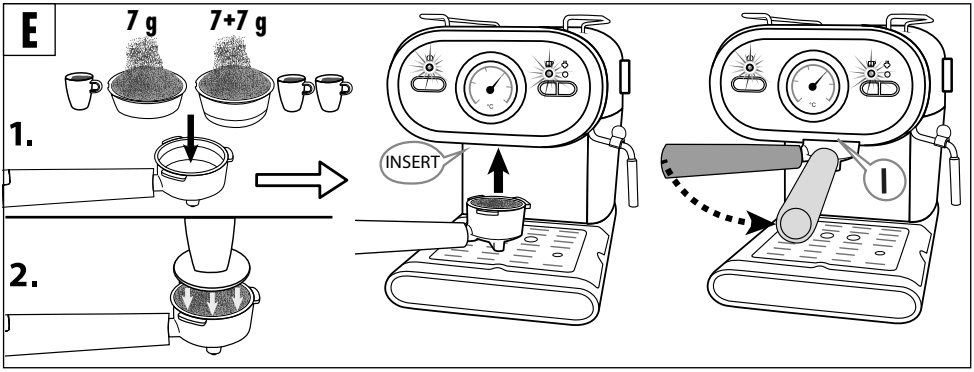
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

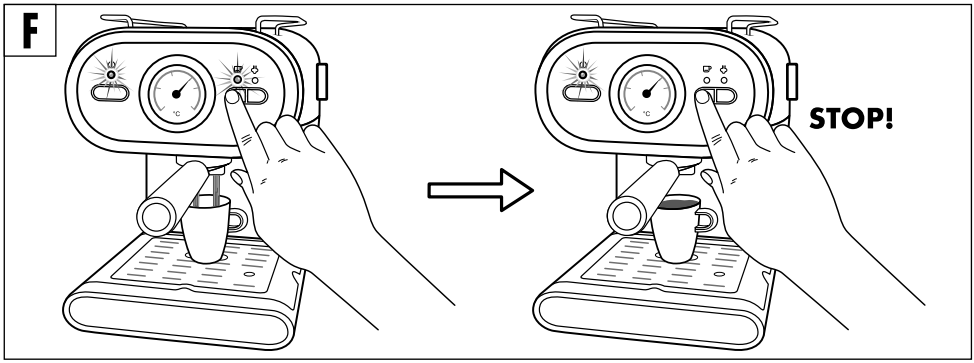
English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	15
Français	Mode d'emploi	Page	29
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	45
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	59
Español	Instrucciones de uso	Página	73
Português	Manual de instruções	Página	87

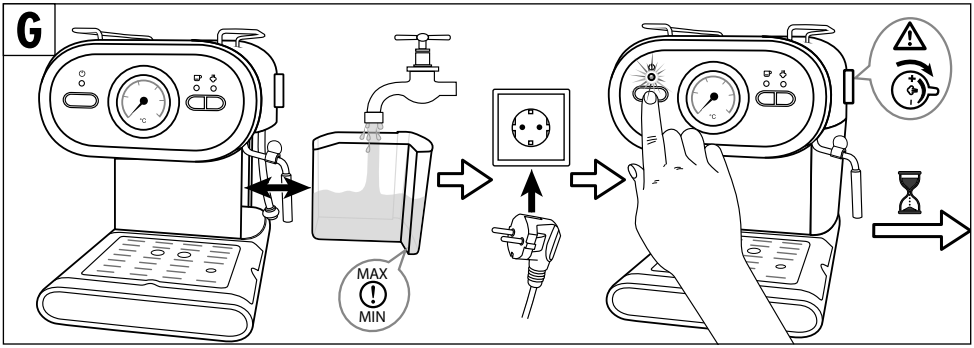

A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
SILVERCREST
B
17
18
19
20
21
MAX
MAX

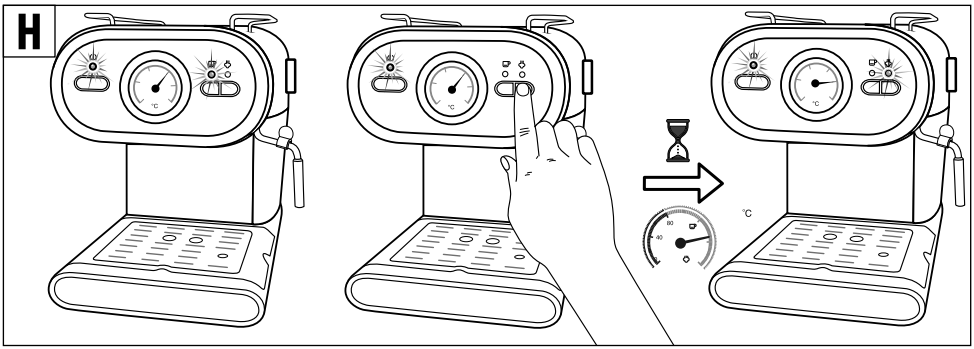

C
MAX
MIN

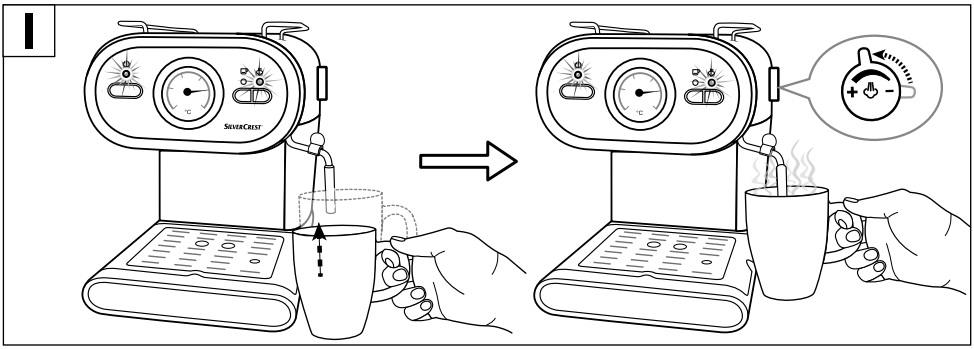

D
80
40
0
°C

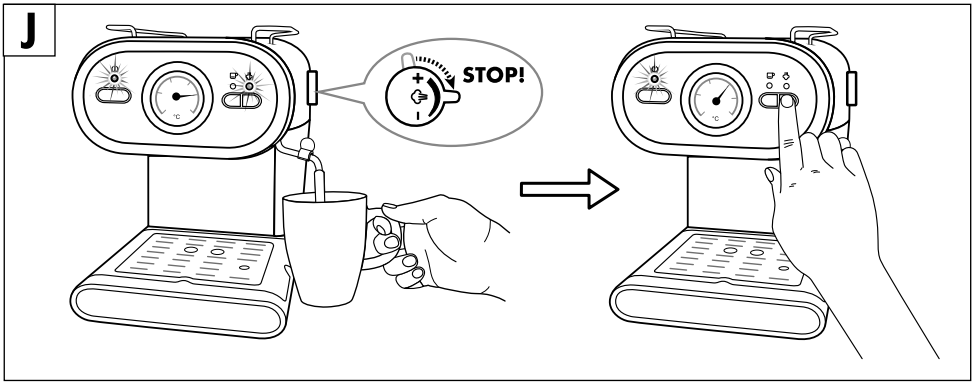

E
7 g
7+7 g
1.
2.
INSERT


F
STOP!


G
MAX
MIN


H


I
SilverCrest


J
STOP!

Contents

1. Intended use 2

2. Warnings and symbols used 2

3. Package contents/ Transport inspection 3

4. Safety instructions 3

5. Appliance elements 4

6. Temperature display 5

7. First use 5

8. Operation 5

8.1. Filling the water tank. 5

8.2. Heating after a long time of inactivity / during first use 6

8.3. Heating up before every use. 6

8.4. Preparing espresso. 7

8.5. Preparing cappuccino 7

8.6. Tips for the perfect espresso 8

8.7. Tips for the milk froth 9

8.8. Drawing hot water 9

9. Cleaning and care 9

9.1. Cleaning the milk frother 9

9.2. Cleaning the hot water shower 10

9.3. Cleaning the accessories. 10

9.4. Cleaning the appliance. 10

9.5. Descaling the appliance 10

10. Ordering replacement parts 11

11. Troubleshooting 11

12. Disposal 12

12.1. Disposal of appliance and packaging. 12

13. Technical data 12

14. Kompernass Handels GmbH warranty 13

14.1. Service 14

14.2. Importer 14

1. Intended use

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

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

2. Warnings and symbols used

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

⚠	**DANGER!** A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
⚠	**WARNING!** A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
⚠	**CAUTION!** A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
❗	**ATTENTION!** A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
ⓘ	**Note:** A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Do not immerse in water!
~	AC current/voltage
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Read the instructions. Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.
CE	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
b a	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.
ES/PT AZUL ES/PT AMARILLO AMARELO ES/PT	The packaging contains paper and/or cardboard components. The packaging contains plastic and/or metal components.
FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent — À DÉPOSER EN MAGASIN ou À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE — BAC DE TRI	
FR	**FR**: The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

3. Package contents/ Transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

4. Safety instructions

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

ⓘ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

5. Appliance elements

Figure A:

1 On/Off switch
2 Temperature indicator
3 "Espresso" button
4 "Steam" button
5 White control lamp "Steam"
6 Storage space
7 Steam control
8 Handle
9 Water tank
10 Milk frother
11 Drip grille
12 Drip tray
13 Float
14 Hot water shower
15 White control lamp "Espresso"
16 Red operating lamp

Figure B:

17 Portafilter handle
18 Portafilter
19 Large espresso sieve
20 Small espresso sieve
21 Measuring spoon with compactor

6. Temperature display

The temperature indicator **(2)** indicates how far the appliance has heated up (Figure 1).

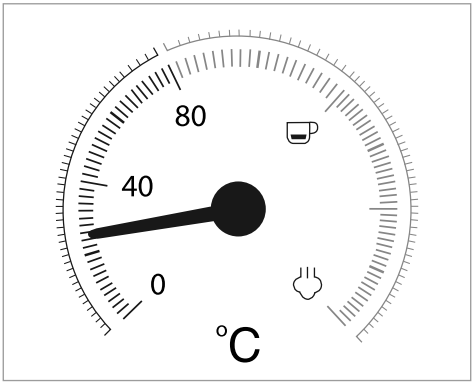


Figure 1

As soon as you switch the appliance on, it starts heating up until the pointer is approximately in the middle between 80 °C and "☕". The operating lamp **(16)** lights up. The "Espresso" control lamp **(15)** flashes.

Once the pointer reaches the red portion of the scale, the temperature is high enough to prepare an espresso. The "Espresso" control lamp lights up permanently.

When you press the "Steam" button **(4)**, the "Steam" control lamp **(5)** flashes. The appliance continues to heat up and the pointer rises higher until it reaches the range of the scale between "☕" and "♨".

Once the pointer reaches the range between "☕" and "♨" the temperature is high enough to produce steam. The "Steam" control lamp lights up permanently.

7. First use

1) Clean the portafilter **(18)**, the measuring spoon **(21)**, the espresso sieve **(19) (20)**, the drip grille **(11)** and the water tank **(9)** as described in the section **9. Cleaning and care**.

Note:

► One of the filter inserts is pre-installed in the filter holder upon delivery. Remove it and clean it before use.

2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.
3) Insert the drip grille so that the float **(13)** can protrude through the hole in the drip grille.
4) Insert the portafilter at the "INSERT" mark on the side of the hot water shower **(14)** and turn it until the handle **(17)** of the portafilter is facing forwards (mark "**I**").
5) Insert the plug into a mains power socket.
6) Proceed as follows before the first use, so as to clean the internal pipelines:
   Allow sufficient water for about 5 cups of espresso (about 100 ml) to flow through the appliance. To do this, proceed as shown in **Figs. C–F** (without coffee powder).
7) Let the appliance generate steam for about 30 seconds. To do this, proceed as shown in **Figs. G–J** (without milk).

Note:

► When using the appliance for the first time, it is possible that you can hear the pump working, even though no water comes out of the appliance. If this is the case, turn the steam control **(7)** in the direction of the "**+**", so that the air can escape from the pipes of the appliance (the "Steam" button **(4)** is pressed). After approx. 20 seconds the air will have escaped, the noises disappear and water flows from the appliance.

8. Operation

8.1. Filling the water tank

Note:

► Use only fresh drinking water for making espresso/ cappuccino.

1) Remove the water tank **(9)** and fill it with water:
   Fill it with water to at least the Min marking. Never fill it past the Max marking.
2) Replace the water tank in the machine.

8.2. Heating after a long time of inactivity / during first use

If you have not used it for some time, preheat the appliance as follows:

1) Fill the water tank with tap water.
2) Place either the large **(19)** or the small espresso sieve **(20)** in the portafilter (see Figs. 2 and 3):

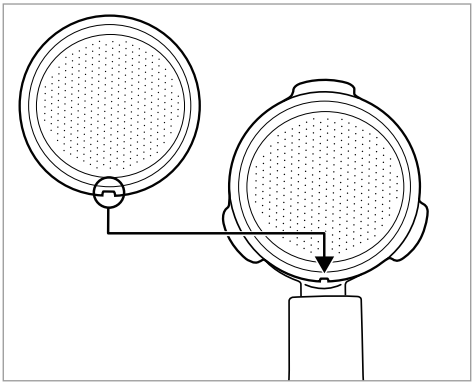


Figure 2

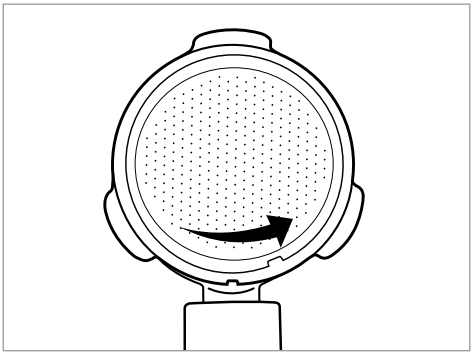


Figure 3

Note:

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

3) Insert the portafilter at the "INSERT" mark on the side of the hot water shower **(14)** and turn it until the handle **(17)** of the portafilter is facing forwards (mark "**I**").
4) Place a cup under the portafilter.
5) Close the steam control **(7)** (turn it as far as it will go in the direction of the "—" symbol).
6) Switch the appliance on using the On/Off switch **(1)**. The operating lamp **(16)** lights up. The "Espresso" control lamp **(15)** flashes. The appliance starts to heat up.
7) As soon as the "Espresso" control lamp lights up continuously, press the "Espresso" button **(3)**. Let the water run through for about 1 minute.

Note:

- You may need to empty the cup in between. Interrupt the process by pressing the "Espresso" button. Empty the cup and press the "Espresso" button again so that water flows through the appliance.

8) After about 1 minute, stop the pump by pressing the "Espresso" button again.
9) Wait until the "Espresso" control lamp lights up continuously (if it is not already lit). The warming-up is concluded. You can now prepare espresso.

8.3. Heating up before every use

Before you can prepare an espresso or cappuccino, the appliance must be heated up.

1) Proceed as described in steps 1) to 6) of the previous chapter.
2) Press the "Espresso" button so that the appliance draws water from the water tank. As soon as water starts exiting the openings in the portafilter, press the "Espresso" button again to stop the pump.
3) Wait until the "Espresso" control lamp lights up continuously.
4) Press the "Espresso" button again and allow hot water to flow through for 20 seconds before stopping the pump again.

The preheating process is completed. You can now make an espresso/cappuccino.

Note:

- If you want to prepare several espressos or cappuccinos in a row, you do not need to heat up the machine again and rinse it.

8.4. Preparing espresso

Note:

- Always ensure that the espresso sieve **(19) (20)** is clean and free of coffee powder residues.

1) When the appliance is heated up: Proceed as shown in **figures E–F**.

Note:

- Compaction of the coffee powder is an essential process for the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and more crema is generated. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.
- Tamp down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon **(21)**. Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

WARNING!

Never remove the portafilter (18) while the espresso is coming out! The resulting spray of hot espresso would lead to injury!

- Always press the "Espresso" button again to stop the espresso output before removing the portafilter

2) Once the cups are filled up to the required amount (about 20 ml per cup), press the "Espresso" button to stop the water being pumped through.

You can now drink the espresso.

3) Switch the appliance off with the on/off switch **(1)**.

Note:

- If the "Espresso" or "Steam" buttons are not pressed for about 30 minutes, the appliance switches off automatically.

4) After every use, remove the used espresso powder from the espresso sieve. Remove the portafilter from the appliance. Now empty the espresso sieve by turning the portafilter upside down and tapping out the espresso powder. Always dispose of the espresso powder in an environmentally friendly manner, e. g. with the organic waste.

Note:

- Clean the hot water shower (the hot water comes out of this) after each use. See also the section **9. Cleaning and care**.
- Empty the drip tray **(12)** regularly, at the latest when the float **(13)** is visible in the hole of the drip grille **(11)**.

8.5. Preparing cappuccino

WARNING!

Be careful when working with steam for the milk froth production! The hot steam or hot splashes can lead to injuries!

- Always operate the steam control **(7)** slowly.

1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to one third with cold milk.
2) Ensure that the steam control is closed (turn it as far as it will go in the direction "**—**").
3) Push the milk frother **(10)** out to the side. Always hold it by the handle **(8)**.
4) Press the "Steam" button **(4)**. Wait until the "Steam" control lamp **(5)** lights up continuously.
5) Hold an empty container under the milk frother. Slowly turn the steam control in the direction "**+**". Pressurised water/ spray comes from the nozzle. This cleans the nozzle and the water circuit inside the appliance.
6) Wait 15 seconds and turn the steam control towards "**—**" until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water in the container away.
7) Now hold the frothing container in your hand to feel the milk temperature and guide the nozzle of the milk frother gently into the milk. Hold the frothing container at a slight angle.
8) Slowly turn the steam control in the direction "**+**".
9) Move the frothing container around in a circular motion while keeping the tip of the nozzle under the surface of the milk: deep enough that the milk does not spray out, but shallow enough to create a thick froth. Done properly, a deep buzzing sound is audible.
10) As the milk froth rises, push the nozzle deeper into the milk to froth up the next "layer" and to avoid a burnt taste in the froth.

11) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control approximately halfway, so that the milk is heated. Hold the frothing container at a slight angle, so that the milk gently swirls around while it is being stirred with the nozzle.
12) Once the milk froth has reached the desired consistency and temperature, turn the steam control to off (up to the stop in the direction of the "—").
13) Now you can remove the nozzle from the milk. Press the "Steam" button.
14) Proceed as described in the section **9.1. Cleaning the milk frother**.
15) To prepare cappuccino, proceed exactly as you would for espresso (see section **8.4. Preparing espresso**; preheating is no longer necessary). Allow the water to flow through for about twice as long as an espresso (about 40 ml).

Note:

► The "Espresso" control lamp **(15)** may flash rapidly, if you press the "Espresso" button **(3)** directly after preparing frothed milk. This means that the appliance is too hot to prepare a perfect espresso. You can either continue making an espresso anyway or allow the appliance to cool down. As soon as the "Espresso" control lamp lights up continuously, the optimum temperature range for espresso has been reached again.

16) Switch the appliance off with the On/Off switch **(1)**.

Note:

► If the "Espresso" or "Steam" buttons are not pressed for about 30 minutes, the appliance switches off automatically.

17) Now add the frothed milk into the previously prepared espresso. The cappuccino is now ready. You can add sugar or sprinkle it with cocoa powder according to taste.

Note:

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

8.6. Tips for the perfect espresso

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

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

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

- If the crema is very light, has little consistency and dissolves quickly, the espresso has gone through too quickly; this is called under-extraction. The espresso tastes sour and watery, and the aroma does not develop fully.
  This is usually due to too small a quantity of coffee powder, which may also be ground too coarsely or not compacted firmly enough.
- If the crema is very dark and interspersed with light spots in the middle or has a hole, the coffee has been flowing too long. This is called over-extraction. The espresso tastes bitter. The cause is usually that the coffee powder is too finely ground or you have used too much coffee powder. If neither of these is the case, the coffee powder has been compacted too firmly.
- Use only espresso coffee powder: it is usually more finely ground and also more strongly roasted. Ideally, you should use around 7 g of ground coffee for one cup of espresso coffee. Do not overfill the sieve. Compact the coffee powder in the sieve using the tamper of the measuring spoon **(21)** without compacting the coffee powder too firmly.
- Experiment until you find the optimal balance of all factors.

8.7. Tips for the milk froth

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

8.8. Drawing hot water

You can also use the milk frother **(10)** to draw hot water; for example, to dilute a coffee (café americano) or prepare tea.

1) Switch the appliance on using the On/Off switch **(1)** ⏻. The operating lamp **(16)** lights up. The "Espresso" control lamp **(15)** flashes. Make sure that the steam control **(7)** is turned in the direction of the "**—**" as far as the stop. Wait until the pointer of the temperature indicator **(2)** is approximately half way between 80 °C and "☕" and the "Espresso" control lamp lights up continuously.
2) Hold a heat-resistant container under the milk frother .
3) Turn the steam control at least half way towards "**+**".
4) Press the "Steam" button **(4)** two times. Hot water will come out of the milk frother.
5) Press the "Steam" button again to stop the flow of hot water.
6) Close the steam control (turn it as far as it will go in the direction of the "**—**" symbol).

9. Cleaning and care

⚠ **WARNING!**

- Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Risk of electric shock!
- Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Risk of burns!
- Never immerse the appliance in water or other liquids! Risk of electric shock!

ⓘ **ATTENTION!**

- To avoid damage, never use abrasive, aggressive or chemical cleaning agents to clean the surfaces of the appliance.

9.1. Cleaning the milk frother

1) Place an empty container under the milk frother **(10)**.
2) Immediately after use, turn the steam control **(7)** to the "**+**" position and allow the steam to escape for a few seconds.
3) Turn the steam control off (as far as it will go in the direction "**—**"), switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket.
4) Allow the nozzle to cool down.
5) Pull the casing of the milk frother off and clean it thoroughly in warm water.
6) Wipe the nozzle under the casing with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. After cleaning with detergent, always wipe off with a cloth moistened with clean water. Ensure that there is no detergent residue left on the nozzle.
7) Push the casing back onto the nozzle.

9.2. Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower **(14)** after each use:

1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the portafilter **(18)**, wipe the entire surface of the hot water shower with a moistened cloth to remove all powder residues.
2) Replace the portafilter without the espresso filters **(19) (20)**.
3) Place an empty cup under the portafilter and press the "Espresso" button **(3)**. Water flows out of the hot water shower rinsing out the remaining powder residue.
4) After about 20 seconds, press the "Espresso" button again and switch the appliance off with the On/Off switch **(1)**.
5) Remove the portafilter again.

9.3. Cleaning the accessories

1) Clean the portafilter **(18)**, the two espresso sieves **(19) (20)**, water tank **(9)**, the measuring spoon **(21)** and the drip grille **(11)** in warm water.

Note:

- If you put detergent into the water, it may affect the taste of the espresso. If the stains can only be removed with detergent, always rinse the items afterwards with lots of clean water.

2) Dry all parts well.

Note:

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

9.4. Cleaning the appliance

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

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

9.5. Descaling the appliance

ATTENTION!

- Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank!

The appliance has a descaling reminder function: After 500 uses, the three control lamps **(5) (15) (16)** all flash rapidly 5 times at the same time to remind you that the appliance needs to be descaled. If you do not descale the appliance immediately, the control lamps will start flashing again the next time you switch the appliance on. If you still have not descaled the appliance after switching it on for the third time, the reminder function stops.

Proceed as follows to decalcify the appliance:

1) Add commercial liquid descaler for espresso machines to the water tank. Follow the manufacturer's instructions for the correct amount.
2) Fill the water tank up to the Max mark with water and replace the tank in the appliance.
3) Switch on the appliance using the On/Off switch **(1)**. Ensure that the steam control **(7)** is turned in the direction of the "—" as far as the stop.
4) Insert the portafilter **(18)** without any espresso sieve **(19) (20)** into the appliance.
5) Place 2 cups or a container capable of holding at least 250 ml under the portafilter openings.
6) As soon as the "Espresso" control lamp lights up continuously, press the "Espresso" button **(3)**. Allow around 250 ml (around 2 cups) of descaler solution to run through and then stop the process by pressing the "Espresso" button again. Carefully pour out the used descaler solution.

7) Allow the descaler to act for approx. 1 minute.
8) Repeat steps 6 to 7 three more times. Empty the water tank completely the last time.
9) Place a sufficiently large container (at least 1 litre) under the portafilter openings.
10) Rinse out the water tank with fresh water and fill it with fresh water up to the Max mark.
11) As soon as the "Espresso" control lamp lights up continuously, press the "Espresso" button ☕.
Allow the water to run through completely. Carefully pour out this water.
12) Repeat steps 10 to 11 once and then turn off the appliance.
13) After descaling, wipe off the appliance with a damp cloth to remove any splashes of the descaler solution. Ensure that the appliance is completely dry before the next use.

You can also order suitable descaler from our customer service (see section **10. Ordering replacement parts**).

10. Ordering replacement parts

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

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

11. Troubleshooting

Malfunction	Cause	Solution
The espresso no longer flows out.	• The espresso powder is too moist and/or compressed too tightly.	• Re-prepare the espresso without compressing the powder as firmly; if necessary, use new powder.
	• No water in the water tank **(9)**.	• Fill the water tank with water.
	• The holes of the portafilter openings are blocked.	• Clean the portafilter **(18)**.
The espresso drips over the edges of the portafilter, not from the openings.	• The portafilter is not correctly inserted.	• Insert the portafilter correctly.
	• The portafilter openings are blocked.	• Clean the portafilter.
	• There are espresso powder residues on the edges of the portafilter.	• Clean the espresso powder residues from the edges of the portafilter.
The espresso is cold.	• The appliance was not preheated.	• Preheat the appliance.
	• The "Espresso" control lamp has not yet lit up continuously.	• Wait until the "Espresso" control lamp lights up continuously.
	• The cups were not pre-warmed.	• Pre-warm the cups.

Malfunction	Cause	Solution
The pump is unusually noisy.	• The water tank is empty.	• Fill the water tank with water.
The crema is too light (the espresso runs out of the portafilter quickly).	• Not enough espresso powder.	• Use more espresso powder.
	• The espresso powder is too coarsely ground.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs out of the portafilter slowly).	• Too much espresso powder.	• Use less espresso powder.
	• The powder is too finely ground or moist.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
	• The sieve **(19) (20)** is blocked.	• Clean the sieve.
The milk does not froth.	• The milk is not cold enough.	• Use milk from the refrigerator.
	• The milk frother **(10)** is dirty.	• Clean the milk frother.
The pump stops during operation, the "Espresso" **(15)** control lamp flashes.	• The pump stops after about 3 minutes of operation to prevent overheating.	• Allow the appliance to cool down before you use it again.
All lamps **(5) (15) (16)** flash slowly simultaneously.	• In operation: The temperature is too high for the preparation of a perfect espresso.	• Wait until the appliance has cooled down and the control lamp "Espresso" lights up continuously.
All lamps flash 5 times quickly.	• When switching on the appliance: Reminder function for descaling.	• Descale the appliance as described in the section **9.5. Descaling the appliance**

12. Disposal

12.1. Disposal of appliance and packaging

The symbol of the crossed-out wheelie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. Technical data

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Rated power	1100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
Power consumption in off mode	0.15 W

14. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 516806_2510/516808_2510/516812_2510 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

14.1. Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Importer

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

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 16

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole 16

3. Lieferumfang 17

4. Sicherheitshinweise 17

5. Geräteelemente 18

6. Die Temperaturanzeige 19

7. Erste Inbetriebnahme 19

8. Bedienung 19

8.1. Wassertank befüllen 19

8.2. Aufheizen nach längerer Standzeit/bei erster Inbetriebnahme 20

8.3. Aufheizen vor jedem Gebrauch 20

8.4. Espresso zubereiten 21

8.5. Cappuccino zubereiten 21

8.6. Tipps für den perfekten Espresso 22

8.7. Tipps für den Milchschaum 23

8.8. Heißes Wasser beziehen 23

9. Reinigen und Pflegen 23

9.1. Milchaufschäumdüse reinigen 23

9.2. Heißwasserauslass reinigen 24

9.3. Zubehörteile reinigen 24

9.4. Gerät reinigen 24

9.5. Gerät entkalken 24

10. Ersatzteile bestellen 25

11. Fehlerbehebung 25

12. Entsorgung 26

12.1. Gerät und Verpackung entsorgen 26

13. Technische Daten 26

14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH 27

14.1. Service 28

14.2. Importeur 28

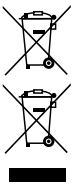
1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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.

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Nicht in Wasser tauchen
	Wechselstrom/-spannung
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Anleitung lesen. Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe. Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

FR: Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

3. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

4. 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.

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

ⓘ 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.

5. 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 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

6. Die Temperaturanzeige

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

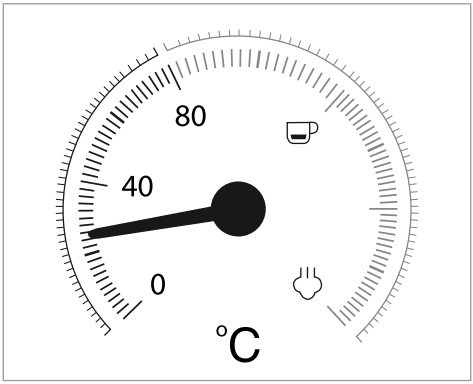


Abb. 1

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" 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" leuchtet durchgehend.

7. 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 **9. Reinigen und Pflegen** beschrieben.

ⓘ **Hinweis:**

► Einer der Siebeinsätze ist bei der Lieferung im Siebträger vormontiert. Entnehmen Sie ihn und reinigen Sie auch diesen vor der Benutzung.

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 so ein, dass die Wasserstandsanzeige **(13)** durch die Aussparung im Abtropfgitter ragen kann.
4) Setzen Sie den Siebträger an der Markierung „INSERT" seitlich neben dem Heißwasserauslass **(14)** ein und drehen Sie ihn, bis der Griff **(17)** des Siebträgers 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. Hierzu gehen Sie vor, wie in den **Abb. C–F** dargestellt (ohne Kaffeepulver).
7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen.
   Hierzu gehen Sie vor, wie in den **Abb**. **G–J** dargestellt (ohne Milch).

ⓘ **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.

8. Bedienung

8.1. Wassertank befüllen

ⓘ **Hinweis:**

► Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.

1) Nehmen Sie den Wassertank **(9)** ab und füllen Sie ihn mit Wasser:
   Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein. Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.
2) Setzen Sie den Wassertank wieder in das Gerät ein.

8.2. 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.
2) Legen Sie den großen **(19)** oder den kleinen Siebeinsatz **(20)** in den Siebträger (siehe Abb. 2 und 3):

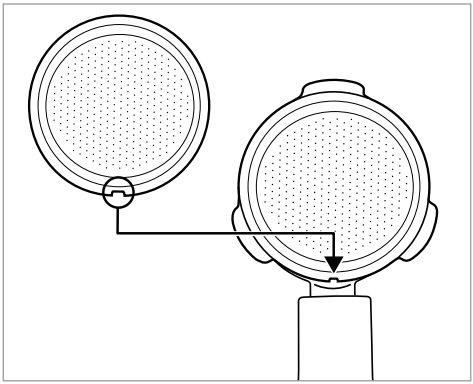


Abb. 2

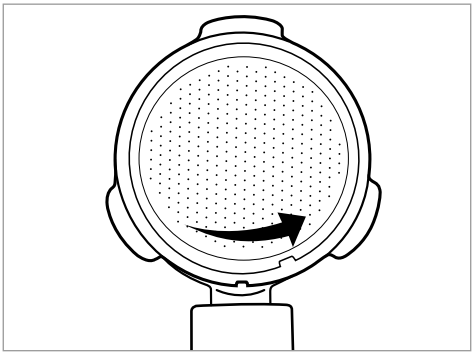


Abb. 3

Hinweis:

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

3) Setzen Sie den Siebträger an der Markierung „INSERT" seitlich neben dem Heißwasserauslass **(14)** ein und drehen Sie ihn, bis der Griff **(17)** des Siebträgers nach vorne weist (Markierung „**I**").
4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger.
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" durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso" **(3)**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.

Hinweis:

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

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

8.3. Aufheizen vor jedem Gebrauch

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

1) Gehen Sie vor, wie in den Schritten 1) bis 6) des vorigen Kapitels beschrieben.
2) Drücken Sie die Taste „Espresso", damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso" noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
3) Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Espresso" durchgehend leuchtet.
4) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso" und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.

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

Hinweis:

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

8.4. Espresso zubereiten

Hinweis:

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

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist: Gehen Sie vor, wie in den **Abbildungen E–F** dargestellt.

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.

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

⚠ WARNUNG!

Entnehmen Sie niemals den Siebträger (18) während der Espressoausgabe! Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

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

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

Sie können den Espresso nun trinken.

3) Stellen Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **(1)** ⏻ aus.

Hinweis:

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

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

Hinweis:

► Reinigen Sie den Heißwasserauslass unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel **9. Reinigen und Pflegen**.

► Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale **(12)**, spätestens jedoch, wenn die Wasserstandsanzeige **(13)** in der Aussparung des Abtropfgitters **(11)** zu sehen ist.

8.5. 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 Edelstahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.

2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler 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“ ♨ **(4)**. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Dampf“ **(5)** durchgehend leuchtet.

5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter die Milchaufschäumdüse. Drehen Sie langsam den Dampfregler 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 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 leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.

8) Drehen Sie langsam den Dampfregler 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 vollständig ein und drehen Sie den Dampfregler 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 zu (bis zum Anschlag in Richtung „—" drehen).

13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch. Drücken Sie die Taste „Dampf".

14) Gehen Sie vor, wie im Kapitel **9.1. Milchaufschäumdüse reinigen** beschrieben.

15) Gehen Sie für die Zubereitung des Cappuccinos genauso vor, als würden Sie einen Espresso zubereiten (siehe Kapitel **8.4. Espresso zubereiten** - das Aufheizen ist nicht mehr nötig). Lassen Sie das Wasser jedoch ca. doppelt so lange durchlaufen wie bei einem Espresso (ca. 40 ml).

Hinweis:

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

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

Hinweis:

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

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

Hinweis:

► Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel **9. Reinigen und Pflegen**.

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. 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“ durchgehend leuchtet.
2) Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse.
3) Drehen Sie den Dampfregler mindestens bis zur Hälfte in Richtung „**+**“.
4) Drücken Sie zweimal die Taste „Dampf“ **(4)**. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse aus.
5) Drücken Sie erneut die Taste „Dampf“, um die Heißwasserausgabe zu stoppen.
6) Drehen Sie den Dampfregler zu (bis zum Anschlag in Richtung „**—**“ drehen).

9. 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.

9.1. 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 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 ab 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.

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

9.3. Zubehörteile reinigen

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

Hinweis:

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

2) Trocknen Sie alle Teile.

Hinweis:

► Die beiden Siebeinsätze, der Kaffeelöffel und das Abtropfgitter sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

9.4. Gerät reinigen

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

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

9.5. Gerät entkalken

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 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. Richten Sie sich für die richtige Menge nach den Herstellerangaben.
2) Füllen Sie den Wassertank 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. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **(7)** bis zum Anschlag auf „—" gedreht ist.
4) Setzen Sie den Siebträger **(18)** ohne Siebeinsatz **(19) (20)** in das Gerät ein.
5) Stellen Sie 2 Tassen oder ein Gefäß, das mindestens 250 ml fasst, unter die Siebträger-Öffnungen.
6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso" 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". 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 beim letzten Mal vollständig.
9) Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß (min. 1 Liter) unter die Siebträger-Öffnungen.
10) Spülen Sie den Wassertank mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
11) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso" durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso".
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 **10. Ersatzteile bestellen**).

10. Ersatzteile bestellen

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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

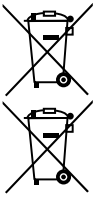
11. Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Lösung
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	• Das Espressopulver ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das Espressopulver jedoch nicht so fest verdichten oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank **(9)**.	• Wasser in den Wassertank füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger **(18)** reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger reinigen.
	• Es befinden sich Espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers.	• Rand des Siebträgers von Espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die Kontrollleuchte „Espresso“ **(15)** hat noch nicht durchgehend geleuchtet.	• Warten, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ durchgehend leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Kein Wasser im Wassertank.	• Wasser in den Wassertank füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger).	• Zu wenig Espressopulver.	• Mehr Espressopulver verwenden.
	• Das Espressopulver ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.

Störung	Ursache	Lösung
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger).	• Zu viel Espressopulver.	• Weniger Espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
	• Der Siebeinsatz **(19) (20)** ist verstopft.	• Siebeinsatz 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.
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte „Espresso" 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 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" durchgehend leuchtet.
Alle Leuchten blinken gleichzeitig 5-mal schnell.	• Beim Einschalten des Gerätes: Erinnerungsfunktion zur Entkalkung.	• Entkalken Sie das Gerät wie im Kapitel **9.5. Gerät entkalken** beschrieben.

12. Entsorgung

12.1. Gerät und Verpackung entsorgen



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

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. Technische Daten

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

14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 516806_2510/516808_2510/516812_2510 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

14.1. Service

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

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Importeur

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

Table des matières

1. Usage conforme 30

2. Avertissements et symboles utilisés 30

3. Matériels fournis / Inspection après transport 31

4. Consignes de sécurité 31

5. Éléments de l'appareil 32

6. L'affichage de température 33

7. Première mise en service 33

8. Utilisation 33

8.1. Remplissage du réservoir à eau 33

8.2. Mise en chauffe après un temps de repos prolongé/lors de la première mise en service 34

8.3. Mise en chauffe avant chaque utilisation 34

8.4. Préparation d'un expresso 35

8.5. Préparation d'un cappuccino. 35

8.6. Conseils pour un expresso parfait 36

8.7. Conseils pour la mousse de lait. 37

8.8. Prélever de l'eau chaude 37

9. Nettoyage et entretien 37

9.1. Nettoyage du mousseur à lait. 38

9.2. Nettoyage de la sortie d'eau chaude. 38

9.3. Nettoyage des accessoires 38

9.4. Nettoyage de l'appareil 38

9.5. Détartrage de l'appareil. 38

10. Commander des pièces de rechange 39

11. Dépannage 40

12. Recyclage 41

12.1. Recyclage de l'appareil et de l'emballage 41

13. Caractéristiques techniques 41

14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France) 41

15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse) 43

16. Service après-vente 44

17. Importateur 44

1. Usage conforme

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

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

2. Avertissements et symboles utilisés

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

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

	Lire le mode d'emploi. Avant l'utilisation du produit, noter toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. En cas de cession du produit à un tiers, remettre également tous les documents.
	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.
	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton. L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.

Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

3. Matériels fournis / Inspection après transport

L'appareil est équipé en série des composants suivants :

- Machine à expresso
- Porte-filtre
- Grand filtre expresso
- Petit filtre expresso
- Mesurette avec tasseur
- Mode d'emploi

4. Consignes de sécurité

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

(!) 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.

5. Éléments de l'appareil

Figure A :

1 Interrupteur marche/arrêt
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 Flotteur
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

6. L'affichage de température

L'affichage de température **(2)** indique le niveau de préchauffe de l'appareil (Figure 1).

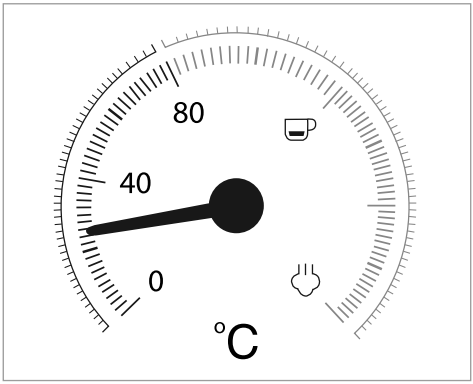


Figure 1

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» 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» reste allumé.

7. Première mise en service

1) Nettoyez le porte-filtre **(18)**, la mesurette avec tasseur **(21)**, le filtre expresso **(19) (20)**, la grille d'égouttage **(11)** et le réservoir à eau **(9)** comme indiqué au chapitre **9. Nettoyage et entretien**.

Remarque :

► À la livraison, l'un des filtres expresso est prémonté dans le porte-filtre. Retirez-le et nettoyez-le également avant de l'utiliser.

2) Disposer l'appareil sur une assise plane, résistante à la chaleur. Vérifier qu'il y a une prise de tension secteur à proximité.
3) Positionnez la grille d'égouttage en vérifiant que le flotteur **(13)** passe bien dans l'évidement de la grille d'égouttage.
4) Insérez le porte-filtre au niveau du repère «INSERT» situé sur le côté, à côté de la sortie d'eau chaude **(14)**, puis tournez-le jusqu'à ce que la poignée **(17)** du porte-filtre pointe vers l'avant (repère «**I**»).
5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
6) Procédez comme suit avant la première utilisation, pour nettoyer les circuits à l'intérieur de l'appareil :
   Faire couler de l'eau dans l'appareil, l'équivalent de 5 tasses d'expresso (env. 100 ml). Pour ce faire, procédez comme représenté aux **fig. C–F** (sans poudre de café).
7) Laissez l'appareil produire de la vapeur pendant env. 30 secondes. Pour ce faire, procédez comme représenté aux **fig**. **G–J** (sans lait).

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.

8. Utilisation

8.1. Remplissage du réservoir à eau

Remarque :

► Utilisez uniquement de l'eau potable fraîche pour la préparation d'expresso ou de cappuccino.

1) Retirez le réservoir à eau **(9)** et remplissez-le d'eau : remplissez d'eau au moins jusqu'au repère Min. ne jamais remplir d'eau au delà du repère Max.
2) Placez à nouveau le réservoir à eau dans l'appareil.

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

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

1) Remplissez d'eau le réservoir à eau **(9)**.
2) Placez le grand filtre **(19)** ou le petit filtre expresso **(20)** dans le porte-filtre **(18)** (voir fig. 2 et 3).

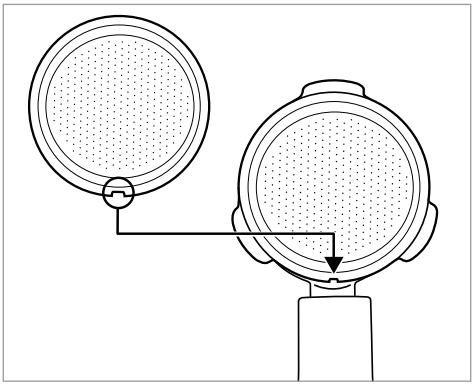


Figure 2

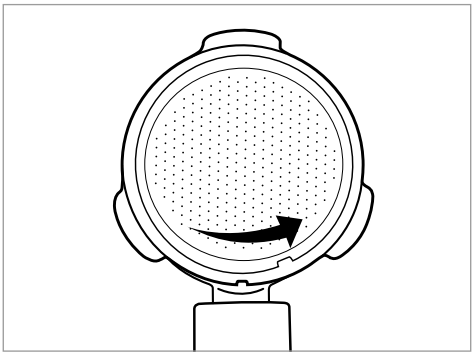


Figure 3

Remarque :

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

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

Remarque :

- Videz entre-temps la tasse si nécessaire. Pour cela, stoppez brièvement l'opération en appuyant sur la touche «Expresso». Videz la tasse et appuyez à nouveau sur la touche «Expresso», 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».
9) Patientez si nécessaire jusqu'à ce que le voyant de contrôle «Expresso» s'allume à nouveau en permanence. La phase de mise en chauffe est terminée. Vous pouvez maintenant préparer un expresso.

8.3. Mise en chauffe avant chaque utilisation

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

1) Procédez comme décrit aux étapes 1) à 6) du chapitre précédent.
2) 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» pour que la pompe s'arrête.
3) Patientez jusqu'à ce que le voyant de contrôle «Expresso» **(15)** reste allumé.
4) Appuyez à nouveau sur la touche «Expresso» et laissez couler l'eau chaude pendant 20 secondes avant d'arrêter à nouveau la pompe.

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

ⓘ Remarque :

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

8.4. 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 : Procédez comme représenté aux **figures E–F**.

ⓘ 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.

► 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 soit rempli jusqu'au repère Max. Puis retassez la poudre expresso.

⚠ 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.

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

Vous pouvez maintenant boire l'expresso.

3) Mettre l'appareil à l'arrêt avec l'interrupteur marche/arrêt **(1)** ⏻.

ⓘ Remarque :

► Si la touche «Expresso» ☕ ou «Vapeur» **(4)** n'est pas actionnée pendant 30 minutes env., l'appareil s'éteint automatiquement.

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

ⓘ Remarque :

► Il est impératif de nettoyer la sortie d'eau chaude **(14)** (l'eau chaude en sort) après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre **9. 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)**.

8.5. 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 mousseur à lait (de préférence en acier inoxydable) jusqu'au tiers avec du lait froid.

2) Assurez-vous que le régulateur de vapeur ♨ est bien fermé (tourner jusqu'à la butée dans le sens «—»).

3) Retirez le mousseur 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 mousseur à lait. Tournez lentement le régulateur de vapeur ♨ dans le sens «**+**». Des condensats et des projections sortent de la buse. La buse et les circuits internes dans l'appareil sont ainsi nettoyés.

6) Patientez 15 secondes et tournez ensuite le régulateur de vapeur ♨ dans le sens «—» jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne sorte de la buse. Vider l'eau du récipient.

7) Prenez maintenant dans la main le récipient du mousseur pour apprécier la température du lait et introduisez légèrement la buse du mousseur à lait dans le lait. Maintenir légèrement penché le récipient de mousseur à lait.

8) Tournez lentement le régulateur de vapeur dans le sens «**+**».

9) Déplacez le récipient du mousseur à lait en un mouvement circulaire et tenez la pointe de la buse juste en dessous de la surface du lait : suffisamment en profondeur pour que le lait ne gicle pas dans toutes les directions, et suffisamment haut pour créer une mousse épaisse. Si vous le faites correctement, on doit entendre un bruit comme une sorte de bourdonnement sourd.

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 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 (jusqu'à la butée, dans le sens «**—**»).

13) Alors seulement, retirez la buse du lait. Appuyez sur la touche «Vapeur».

14) Procédez comme décrit au chapitre **9.1. Nettoyage du mousseur à lait**.

Remarque :

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

15) Pour préparer le cappuccino, procédez exactement comme si vous étiez en train de préparer un expresso (voir le chapitre **8.4. Préparation d'un expresso** / plus de chauffe nécessaire). Laissez toutefois l'eau circuler env. deux fois plus longtemps que pour l'expresso (env. 40 ml).

Remarque :

► Le voyant de contrôle «Expresso» **(15)** clignote rapidement le cas échéant si vous appuyez sur la touche «Expresso» **(3)** directement après avoir fait mousser du lait. Cela signifie que l'appareil a trop chauffé pour préparer un expresso optimal. Cependant, vous pouvez soit poursuivre la préparation d'un expresso, soit laisser l'appareil refroidir. Dès que le voyant de contrôle «Expresso» 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)**.

Remarque :

► Si la touche «Expresso» ou «Vapeur» 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.

Remarque :

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

8.6. 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 **(21)**, sans presser la poudre de café en une masse trop compacte.
- Faites des essais, jusqu'à ce que vous ayez selon vous trouvé l'équilibre optimal entre tous les facteurs.

8.7. 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.

8.8. Prélever de l'eau chaude

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

1) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **(1)** ⏻. Le témoin de fonctionnement **(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» reste allumé.
2) Placez un récipient résistant à la chaleur sous le mousseur à lait.
3) Tournez le régulateur de vapeur ♨ au moins à moitié en direction «+».
4) Appuyez deux fois sur la touche «Vapeur» ♨ **(4)**. De l'eau chaude s'écoule du mousseur à lait.
5) Appuyez à nouveau sur la touche «Vapeur» ♨ pour couper le prélèvement d'eau chaude.
6) Fermez le régulateur de vapeur ♨ (tourner jusqu'en butée dans le sens «—»).

9. 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 !

ⓘ **Remarque :**

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

9.1. Nettoyage du mousseur à lait

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

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

9.3. Nettoyage des accessoires

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

Remarque :

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

2) Séchez toutes les pièces.

Remarque :

► Les deux filtres expresso, la mesurette et la grille égouttoir peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

9.4. Nettoyage de l'appareil

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

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

9.5. Détartrage de l'appareil

Remarque :

► Ne générez pas de vapeur lorsque la solution de détartrage se trouve dans le réservoir à eau **(9)** !

L'appareil est doté d'une fonction de rappel du détartrage. Après env. 500 percolations, les trois voyants de contrôle **(5) (15) (16)** clignotent 5 fois rapidement en même temps pour vous rappeler que l'appareil doit être détartré. Si vous ne détartrez pas immédiatement l'appareil, les voyants de contrôle clignotent à nouveau à la prochaine mise en marche de l'appareil. Si vous n'avez toujours pas détartré l'appareil après la troisième mise en marche, la fonction de rappel s'éteint.

Procédez comme suit pour détartrer l'appareil :

1) Versez dans le réservoir à eau 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 jusqu'au repère Max. et placez-le dans l'appareil.
3) Allumez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **(1)** ⏻. Assurez-vous que le régulateur de vapeur **(7)** ☝ est entièrement tourné jusqu'en butée sur «—».
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» reste allumé, appuyez sur la touche «Expresso» ☕ **(3)**. Laissez env. 250 ml (env. 2 tasses) de solution de détartrage s'écouler et arrêtez ensuite le processus en appuyant à nouveau sur la touche «Expresso» ☕. 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) Placez un récipient suffisamment grand (1 litre minimum) sous les orifices du porte-filtre.
10) Rincez le réservoir à eau à l'eau claire et versez de l'eau propre jusqu'au repère Max.
11) Dès que le voyant de contrôle «Expresso» reste allumé, appuyez sur la touche «Expresso» ☕. 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 **10. Commander des pièces de rechange**).

10. Commander des pièces de rechange

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

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

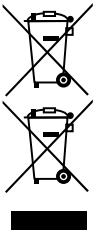
11. Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'expresso ne s'écoule plus.	• la poudre expresso est trop humide ou trop comprimée.	• refaire une préparation expresso, ne pas trop tasser la poudre expresso, ou la remplacer complètement.
	• absence d'eau dans le réservoir à eau **(9)**.	• mettre de l'eau dans le réservoir à eau.
	• les orifices du porte-filtre sont bouchés.	• nettoyer le porte-filtre **(18)**.
L'expresso coule par-dessus les bords du porte-filtre au lieu de passer par les orifices.	• le porte-filtre n'a pas été correctement mis en place.	• remettre en place correctement le porte-filtre.
	• les orifices du porte-filtre sont bouchés.	• nettoyer le porte-filtre.
	• présence de restes de poudre expresso sur le bord du porte-filtre.	• enlever les restes de poudre expresso du bord du porte-filtre.
L'expresso est froid.	• l'appareil n'a pas été mis en chauffe.	• mettre l'appareil en chauffe.
	• Le voyant de contrôle "Expresso" **(15)** n'est pas encore resté allumé.	• Patientez jusqu'à ce que le voyant de contrôle "Expresso" reste allumé.
	• les tasses n'ont pas été préchauffées.	• préchauffer les tasses.
Fonctionnement bruyant de la pompe.	• le réservoir à eau est vide.	• mettre de l'eau dans le réservoir à eau.
La crème est trop claire (écoulement rapide de l'expresso par le porte-filtre).	• trop peu de poudre expresso.	• utiliser plus de poudre expresso.
	• la poudre expresso n'est pas broyée assez finement.	• n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
La crème est trop sombre (écoulement lent de l'expresso par le porte-filtre).	• trop de poudre expresso.	• utiliser moins de poudre expresso.
	• la poudre est broyée trop finement ou humide.	• n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
	• le filtre **(19) (20)** est bouché.	• nettoyer le filtre.
Le lait ne mousse pas.	• le lait n'est pas assez froid.	• utiliser un lait sortant du réfrigérateur.
	• le mousseur à lait **(10)** est encrassé.	• nettoyez le mousseur à lait.
La pompe s'arrête pendant le fonctionnement, le voyant de contrôle "Expresso" clignote.	• La pompe s'arrête au bout de 3 minutes de fonctionnement environ, pour éviter toute surchauffe.	• Laissez l'appareil refroidir avant de le mettre à nouveau en service.

Panne	Cause	Remède
Tous les voyants **(5) (15) (16)** clignotent lentement en même temps.	• Pendant le fonctionnement : La température est trop élevée pour préparer un expresso optimal.	• Patientez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et que le voyant de contrôle «Expresso» reste allumé.
Tous les voyants clignotent rapidement 5 fois en même temps.	• À la mise en marche de l'appareil : Réglage de la fonction de rappel du détartrage.	• Détartrez l'appareil comme décrit au chapitre **9.5. Détartrage de l'appareil**

12. Recyclage

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



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation. L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux. Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

13. Caractéristiques techniques

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

14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à 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 posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
   - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 516806_2510/ 516808_2510/516812_2510 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

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

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le 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.

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) 516806_2510/ 516808_2510/516812_2510 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

16. Service après-vente

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

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

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

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

17. Importateur

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

Inhoud

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming 46

2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen 46

3. Inhoud van het pakket / inspectie na transport 47

4. Veiligheidsvoorschriften 47

5. Elementen van het apparaat 48

6. De temperatuurindicatie 49

7. Ingebruikname 49

8. Bediening 49

8.1. Waterreservoir vullen 49

8.2. Opwarmen na langer nietgebruik / bij eerste ingebruikname 50

8.3. Opwarmen vóór ieder gebruik. 50

8.4. Espresso bereiden 51

8.5. Cappuccino bereiden 51

8.6. Tips voor de perfecte espresso. 52

8.7. Tips voor het melkschuim 53

8.8. Heet water tappen 53

9. Reiniging en onderhoud 53

9.1. Melkopschuimer reinigen 53

9.2. Heetwaterkop reinigen 54

9.3. Accessoires reinigen 54

9.4. Apparaat reinigen 54

9.5. Apparaat ontkalken 54

10. Vervangingsonderdelen bestellen 55

11. Problemen oplossen 55

12. Afvoeren 56

12.1. Apparaat en verpakking afvoeren 56

13. Technische gegevens 56

14. Garantie van Kompernaß Handels GmbH 57

14.1. Service 58

14.2. Importeur 58

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

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

⚠	**GEVAAR!** Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
⚠	**WAARSCHUWING!** Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
⚠	**VOORZICHTIG!** Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
!	**LET OP!** Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
i	**Opmerking:** Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
~	Wisselstroom/-spanning
	Niet onderdompelen in water!
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Lees de gebruiksaanwijzing. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product gebruikt. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.
CE	Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvoorschriften.
b a	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.
ES/PT AZUL ES/PT AMARILLO AMARELO **ES/PT**	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton. De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.
FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent – À DÉPOSER EN MAGASIN ou À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE – BAC DE TRI	
FR	**FR**: Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

3. Inhoud van het pakket / inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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

4. Veiligheidsvoorschriften

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor die doeleinden waarvoor het bestemd is. Een verkeerd gebruik kan tot verwondingen leiden.
- Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.

(!) LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

5. Elementen van het apparaat

Afbeelding A:

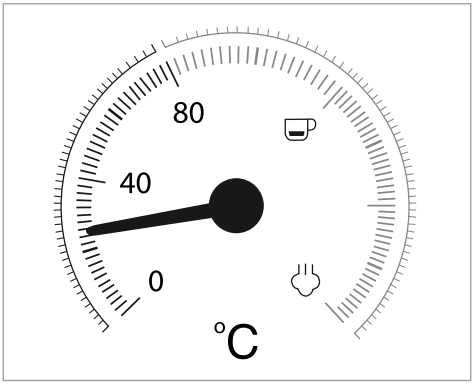
1 Aan-/uitknop
2 Temperatuurindicatie
3 Toets “Espresso”
4 Toets “Stoom”
5 Wit indicatielampje “Stoom”
6 Plateau
7 Stoomregelaar
8 Handgreep
9 Waterreservoir
10 Melkopschuimer
11 Afdruiprooster
12 Druppelopvangschaal
13 Vlotter
14 Heetwaterkop
15 Wit indicatielampje “Espresso”
16 Rood indicatielampje

Afbeelding B:

17 Greep van de zeefdrager
18 Zeefdrager
19 Grote espressozeef
20 Kleine espressozeef
21 Maatlepel met stamper

6. De temperatuurindicatie

De temperatuurindicatie **(2)** geeft aan tot welke temperatuur het apparaat is opgewarmd (afbeelding 1).



Afbeelding 1

Zodra u het apparaat inschakelt, begint het met opwarmen, tot de wijzer ongeveer in het midden tussen 80 °C en "☕" staat. Het indicatielampje **(16)** brandt. Het indicatielampje "Espresso" **(15)** knippert.

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

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

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

7. Ingebruikname

1) Reinig de zeefhouder **(18)**, de maatlepel **(21)**, de espressozeef **(19) (20)**, het afdruiprooster **(11)** en het waterreservoir **(9)** zoals beschreven in het hoofdstuk **9. Reiniging en onderhoud**.

ⓘ **Opmerking:**

► Een van de zeven is bij de levering in de zeefhouder voorgemonteerd. Verwijder deze en reinig ook deze vóór het gebruik.

2) Plaats het apparaat op een ondergrond die egaal en hittebestendig is. Zorg ervoor dat het stopcontact binnen bereik is.
3) Plaats het afdruiprooster zodanig, dat de vlotter **(13)** door de uitsparing in het afdruiprooster kan steken.
4) Plaats de zeefdrager bij de markering "INSERT" aan de zijkant naast de heetwaterkop **(14)** en draai deze tot de greep **(17)** van de zeefdrager naar voren wijst (markering "**I**").
5) Steek de stekker in een stopcontact.
6) Ga vóór het eerste gebruik als volgt te werk, om de interne leidingen te reinigen: Laat water voor ca. 5 kopjes espresso (ongeveer 100 ml) door het apparaat lopen. Ga hiervoor te werk zoals in **afb. C–F** is weergegeven (zonder koffiepoeder).
7) Laat gedurende ca. 30 seconden stoom produceren. Ga hiervoor te werk zoals in **afb**. **G–J** is weergegeven (zonder melk).

ⓘ **Opmerking:**

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

8. Bediening

8.1. Waterreservoir vullen

ⓘ **Opmerking:**

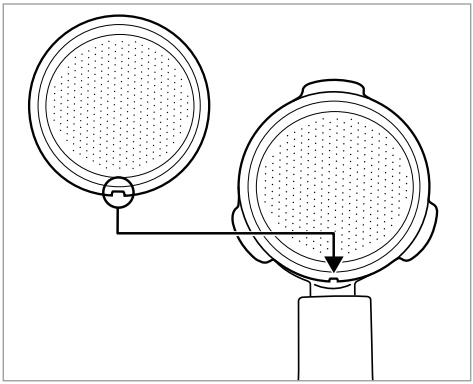
► Gebruik uitsluitend vers drinkwater om espresso/cappuccino te maken.

1) Verwijder het waterreservoir **(9)** en vul het met water: Vul minstens met water tot aan de min-markering. Vul nooit met meer water dan tot aan de max-markering.
2) Zet het waterreservoir weer in het apparaat.

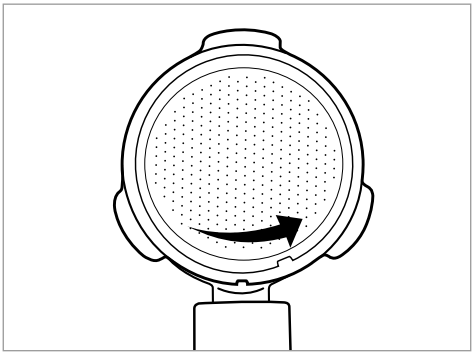
8.2. Opwarmen na langer nietgebruik / bij eerste ingebruikname

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

1) Doe water in het waterreservoir **(9)**.
2) Leg de grote **(19)** of de kleine espressozeef **(20)** in de zeefhouder **(18)** (zie afb. 2 en 3).



Afbeelding 2



Afbeelding 3

ⓘ Opmerking:

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

3) Plaats de zeefdrager bij de markering "INSERT" aan de zijkant naast de heetwaterkop **(14)** en draai deze tot de greep **(17)** van de zeefdrager naar voren wijst (markering "**I**").
4) Plaats een kopje onder de zeefhouder.
5) Draai de stoomregelaar **(7)** dicht (tot aan de aanslag in de richting van de „**—**" draaien).
6) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **(1)**. Het indicatielampje **(16)** brandt. Het indicatielampje "Espresso" **(15)** knippert. Het apparaat begint met opwarmen.
7) Zodra het indicatielampje "Espresso" continu brandt, drukt u op de toets "Espresso" **(3)**. Laat het water ca. 1 minuut doorlopen.

ⓘ Opmerking:

- ► Het kan zijn dat u tussendoor het kopje moet legen. Stop de procedure daarvoor even door op de toets "Espresso" te drukken. Maak het kopje leeg en druk opnieuw op de toets "Espresso", zodat het water verder door het apparaat loopt.

8) Stop na ca. 1 minuut de pomp door nogmaals op de toets "Espresso" te drukken.
9) Wacht zo nodig tot het indicatielampje "Espresso" weer continu brandt. Het opwarmen is beëindigd. U kunt nu espresso bereiden.

8.3. Opwarmen vóór ieder gebruik

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

1) Ga hiervoor te werk zoals in de stappen 1) tot 6) van het vorige hoofdstuk is beschreven.
2) Druk op de toets "Espresso" **(3)**, zodat het apparaat water uit het waterreservoir **(9)** haalt. Zodra er water uit de openingen van de zeefhouder loopt, drukt u nogmaals op de toets "Espresso", zodat de pomp stopt.
3) Wacht tot het indicatielampje "Espresso" **(15)** continu brandt.
4) Druk nogmaals op de toets "Espresso" en laat 20 seconden lang heet water doorlopen, voordat u de pomp weer stopt.

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

ⓘ Opmerking:

- ► Als u meerdere espresso's of cappuccino's na elkaar wilt bereiden, hoeft u het apparaat niet opnieuw op te warmen en door te spoelen.

8.4. Espresso bereiden

Opmerking:

► Vergewis u er altijd van dat de espressozeef **(19) (20)** schoon is en vrij is van resten espressopoeder.

1) Als het apparaat opgewarmd is: Ga te werk zoals in de **afbeeldingen E–F** is weergegeven.

Opmerking:

► Het aandrukken van het espressopoeder is een wezenlijk onderdeel van het bereiden van een espresso. Als u het espressopoeder erg sterk aandrukt, loopt de espresso langzaam door en ontstaat er meer crema. Als u het espressopoeder niet zo sterk aandrukt, loopt de espresso snel door en ontstaat er maar weinig crema.

► Druk het espressopoeder aan met behulp van de stamper op de maatlepel **(21)**. Voeg daarna zo nodig nog meer espressopoeder toe, zodat de espressozeef tot aan de max-markering is gevuld. Druk het espressopoeder daarna opnieuw aan.

WAARSCHUWING!

Neem nooit de zeefhouder (18) uit het apparaat tijdens de bereiding van de espresso! Rondspattende hete espresso veroorzaakt letsel!

► Druk altijd eerst opnieuw op de toets "Espresso" **(3)** om de afgifte van espresso te stoppen voordat u de zeefdrager **(18)** verwijdert.

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

U kunt de espresso nu drinken.

3) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **(1)**.

Opmerking:

► Wanneer de toets "Espresso" of "Stoom" **(4)** gedurende ca. 30 minuten niet wordt ingedrukt, gaat het apparaat automatisch uit.

4) Haal na ieder gebruik het espressopoeder uit de espressozeef. Haal de zeefhouder uit het apparaat. Maak nu de espressozeef leeg door de zeefdrager om te draaien en het espressopoeder eruit te kloppen. Voer het espressopoeder altijd milieuvriendelijk af, bijvoorbeeld bij het bioafval.

Opmerking:

► Reinig de heetwaterkop **(14)** (hier loopt het hete water uit) beslist na elk gebruik. Lees hiervoor het hoofdstuk **9. Reiniging en onderhoud**.

► Leeg de druppelopvangschaal **(12)** regelmatig, uiterlijk echter als de vlotter **(13)** in de uitsparing van het afdruiprooster **(11)** te zien is.

8.5. Cappuccino bereiden

WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig in de omgang met de stoom voor het produceren van melkschuim! De hete stoom of hete spatten resulteren in letsel!

► Bedien de stoomregelaar **(7)** altijd langzaam.

1) Vul een beker (bij voorkeur van RVS) voor het opschuimen tot een derde met koude melk.

2) Vergewis u ervan dat de stoomregelaar dichtgedraaid is (tot aan de aanslag in de richting van de „**–**" draaien).

3) Schuif de melkopschuimer **(10)** zijwaarts uit. Pak hem daarbij alleen bij de handgreep **(8)** vast.

4) Druk op de toets "Stoom" **(4)**. Wacht tot het indicatielampje "Stoom" **(5)** continu brandt.

5) Houd een lege beker onder de melkopschuimer. Draai nu langzaam de stoomregelaar in de richting van de „**+**". Er komt condenswater/spatwater uit de kop. Zo worden de kop en de leidingen in het apparaat gereinigd.

6) Wacht 15 seconden en draai dan de stoomregelaar in de richting van de „**–**", tot er geen stoom meer uit de kop komt. Giet het water uit de beker weg.

7) Houd nu de opschuimbeker in de hand om de melktemperatuur te voelen en steek de kop van de melkopschuimer een klein eindje in de melk. Houd de opschuimbeker daarbij een beetje schuin.

8) Draai nu langzaam de stoomregelaar in de richting van de „**+**".

9) Beweeg de opschuimbeker in cirkels en houd daarbij de punt van de kop net onder het melkoppervlak: diep genoeg om de melk niet in alle richtingen te laten spatten en hoog genoeg om een dik schuim te produceren. Doet u het goed, dan is daarbij een diep brommend geluid te horen.

10) Als het melkschuim omhoogkomt, steekt u de kop er dieper in, om de volgende s"laag" op te schuimen en aanbranden van het schuim te voorkomen.

11) Dompel uiteindelijke de kop helemaal onder en draai de stoomregelaar ongeveer tot de helft dicht, zodat de melk wordt verhit. Houd de opschuimbeker een beetje schuin, zodat de melk zachtjes ronddraait, terwijl deze met de kop wordt omgeroerd.

12) Als het melkschuim de gewenste consistentie en temperatuur heeft, draait u de stoomregelaar dicht (tot aan de aanslag in de richting van de „—" draaien).

13) Trek pas dan de kop uit de melk. Druk op de toets "Stoom".

14) Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk **9.1. Melkopschuimer reinigen**.

Opmerking:

► Gebruik voor het maken van cappuccino altijd grotere kopjes dan voor espresso, omdat er nog opgeschuimde melk wordt toegevoegd.

15) Ga voor het maken van cappuccino net zo te werk als bij het maken van een espresso (zie het hoofdstuk **8.4. Espresso bereiden**/opwarmen is niet meer nodig). Laat het water echter ongeveer twee keer zo lang doorlopen als bij een espresso (ca. 40 ml).

Opmerking:

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

16) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **(1)**.

Opmerking:

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

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

Opmerking:

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

8.6. Tips voor de perfecte espresso

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

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

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

- Als de crema erg licht is, weinig consistentie heeft en snel oplost, is de espresso te snel doorgelopen; dit wordt onderextractie genoemd. De espresso smaakt zuur en waterig, en het aroma komt niet tot uiting. Dit is meestal te wijten aan een te kleine hoeveelheid koffiepoeder, die ook te grof gemalen kan zijn of niet stevig genoeg is aangedrukt.
- Als de crema erg donker is en in het midden afgewisseld wordt met lichte vlekken of een gat vertoont, is de koffie te lang doorgelopen. Dit wordt overextractie genoemd. De espresso smaakt dan bitter. De oorzaak is meestal een te fijn gemalen koffiepoeder of een te grote hoeveelheid koffiepoeder. Als geen van beide het geval is, is het koffiepoeder te stevig aangedrukt.
- Gebruik alleen espressokoffiepoeder: dat is meestal fijner gemalen en ook sterker gebrand. Idealiter neemt u ongeveer 7 g koffiepoeder voor één kopje espresso. Maak de zeef niet te vol. Druk het koffiepoeder in de zeef met de stamper van de maatlepel **(21)**, zonder het koffiepoeder tot een te compacte massa aan te drukken.
- Probeer dit uit tot u het voor u optimale evenwicht tussen alle factoren hebt gevonden.

8.7. Tips voor het melkschuim

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

8.8. Heet water tappen

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

1) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **(1)** ⏻. Het indicatielampje **(16)** brandt. Het indicatielampje "Espresso" **(15)** knippert. Vergewis u ervan dat de stoomregelaar **(7)** tot aan de aanslag op „—" gedraaid is. Wacht tot de wijzer van de temperatuurindicatie **(2)** ongeveer in het midden tussen 80 °C en "☕" staat en het indicatielampje "Espresso" continu brandt.
2) Plaats een hittebestendige beker onder de melkschuimer.
3) Draai de stoomregelaar minstens tot de helft in de richting van „**+**".
4) Druk twee keer op de toets "Stoom" **(4)**. Er loopt heet water uit de melkschuimer.
5) Druk opnieuw op de knop "Stoom" om het tappen van heet water te stoppen.
6) Draai de stoomregelaar dicht (tot aan de aanslag in de richting van de „—" draaien).

9. Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING!

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

(!) LET OP!

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

9.1. Melkopschuimer reinigen

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

9.2. Heetwaterkop reinigen

Reinig de heetwaterkop **(14)** na elk gebruik:

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

9.3. Accessoires reinigen

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

Opmerking:

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

2) Droog alle onderdelen af.

Opmerking:

► De beide espressozeven, de maatlepel en het afdruiprooster zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

9.4. Apparaat reinigen

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

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

9.5. Apparaat ontkalken

LET OP!

► Produceer geen stoom wanneer zich ontkalkingsmiddel in het waterreservoir **(9)** bevindt!

Het apparaat heeft een herinneringsfunctie voor ontkalking: nadat het apparaat ca. 500 keer is gebruikt, knipperen de drie indicatielampjes **(5) (15) (16)** 5 keer snel tegelijkertijd om u eraan te herinneren dat het apparaat moet worden ontkalkt. Als u het apparaat niet onmiddellijk ontkalkt, knipperen de indicatielampjes opnieuw als u het apparaat opnieuw inschakelt. Als u het apparaat na de derde keer inschakelen nog steeds niet hebt ontkalkt, wordt de herinneringsfunctie inactief.

Ga als volgt te werk om het apparaat te ontkalken:

1) Doe het universele, vloeibare ontkalkingsmiddel voor espressoapparaten in het waterreservoir. Richt u voor de juiste hoeveelheid op de gegevens van de fabrikant.
2) Vul het waterreservoir tot aan de Max-markering met water en plaats het in het apparaat.
3) Schakel het apparaat in met de aan-/uitknop **(1)**. Vergewis u ervan dat de stoomregelaar **(7)** tot aan de aanslag op „—" gedraaid is.
4) Plaats de zeefhouder **(18)** zonder espressozeef **(19) (20)** in het apparaat.
5) Plaats 2 kopjes of een bakje met een inhoud van minstens 250 ml onder de openingen van de zeefhouder.
6) Zodra het indicatielampje "Espresso" continu brandt, drukt u op de toets "Espresso" **(3)**.
   Laat ca. 250 ml (ca. 2 kopjes) ontkalkingsmiddel doorlopen en stop de procedure dan door opnieuw op de toets "Espresso" te drukken. Gooi het gebruikte ontkalkingsmiddel eventueel voorzichtig weg.
7) Laat de ontkalker ca. 1 minuut inwerken.
8) Herhaal stap 6 en 7 nog driemaal. Maak het waterreservoir na de laatste keer volledig leeg.
9) Plaats een voldoende grote opvangbak (min. 1 liter) onder de openingen van de zeefhouder.

10) Spoel het waterreservoir uit met schoon water en vul het tot aan de Max-markering met schoon water.
11) Zodra het indicatielampje "Espresso" continu brandt, drukt u op de toets "Espresso" ☕.
Laat het water volledig doorlopen. Gooi dit water voorzichtig weg.
12) Herhaal stap 10 en 11 eenmaal en zet het apparaat daarna uit.
13) Reinig het apparaat na de ontkalking met een vochtige doek om mogelijke spatten van het ontkalkingsmiddel te verwijderen. Vergewis u ervan dat het apparaat volledig is opgedroogd voordat u het opnieuw gebruikt.

Geschikt ontkalkingsmiddel kunt u ook bestellen via onze klantenservice (zie het hoofdstuk **10. Vervangingsonderdelen bestellen**).

10. Vervangingsonderdelen bestellen

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

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

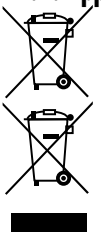
11. Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Er komt geen espresso uit het apparaat.	• Het espressopoeder is te vochtig en/of te vast aangedrukt.	• Bereid de espresso opnieuw, maar druk daarbij het espressopoeder minder vast aan, of gebruik nieuw espressopoeder.
	• Geen water in het waterreservoir **(9)**.	• Vul het waterreservoir met water.
	• De gaten in de openingen van de zeefhouder zijn verstopt.	• Reinig de zeefhouder **(18)**.
De espresso druppelt over de randen van de zeefhouder in plaats van uit de openingen.	• De zeefhouder is niet correct geplaatst.	• Bevestig de zeefhouder correct.
	• De openingen van de zeefhouder zijn verstopt.	• Reinig de zeefhouder.
	• Er zitten resten espressopoeder op de rand van de zeefhouder.	• Maak de rand van de zeefhouder vrij van resten espressopoeder.
De espresso is koud.	• Het apparaat is niet eerst opgewarmd.	• Warm het apparaat eerst op.
	• Het indicatielampje "Espresso" **(15)** heeft nog niet continu gebrand.	• Wacht tot het indicatilampje "Espresso" continu brandt.
	• De kopjes zijn niet voorverwarmd.	• Verwarm de kopjes voor.
De pomp maakt veel lawaai.	• Het waterreservoir is leeg.	• Vul het waterreservoir met water.
De crema is te licht (de espresso loopt snel uit de zeefhouder).	• Te weinig espressopoeder.	• Gebruik meer espressopoeder.
	• Het espressopoeder is te grof gemalen.	• Gebruik alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder.

Storing	Oorzaak	Oplossing
De crema is te donker (de espresso loopt langzaam uit de zeefhouder).	• Te veel espressopoeder.	• Gebruik minder espressopoeder.
	• Het poeder is te fijn gemalen of vochtig.	• Gebruik alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder.
	• De zeef **(19) (20)** is verstopt.	• Reinig de zeef.
De melk wordt niet opgeschuimd.	• De melk is niet koud genoeg.	• Gebruik melk uit de koelkast.
	• De melkopschuimer **(10)** is vuil.	• Reinig de melkopschuimer.
De pomp stopt terwijl het apparaat in werking is, het indicatielampje "Espresso" knippert.	• De pomp stopt na ca. 3 minuten te hebben gewerkt, om oververhitting te voorkomen.	• Laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
Alle lampjes **(5) (15) (16)** knipperen tegelijk langzaam.	• Tijdens het gebruik: de temperatuur is te hoog voor de bereiding van een optimale espresso.	• Wacht tot het apparaat is afgekoeld en het indicatielampje "Espresso" continu brandt.
Alle lampjes knipperen tegelijk 5 keer snel.	• Bij inschakeling van het apparaat: herinneringsfunctie voor ontkalking.	• Ontkalk het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **9.5. Apparaat ontkalken**.

12. Afvoeren

12.1. Apparaat en verpakking afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

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

Voer de verpakking af volgens de milieuvoorschriften.

13. Technische gegevens

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

14. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 516806_2510/516808_2510/516812_2510 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contract op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

14.1. Service

(NL) **Service Nederland**

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) **Service België**

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Importeur

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

Indice

1. Uso conforme 60

2. Avvertenze e simboli utilizzati 60

3. Volume della fornitura / ispezione per eventuali danni da trasporto 61

4. Indicazioni relative alla sicurezza 61

5. Elementi dell'apparecchio 62

6. La visualizzazione della temperatura 63

7. Prima messa in funzione 63

8. Funzionamento 63

8.1. Riempimento del serbatoio dell'acqua. 63

8.2. Riscaldamento dopo un lungo periodo di inutilizzo / alla prima messa in esercizio. 64

8.3. Riscaldamento prima di ogni uso 64

8.4. Preparazione dell'espresso 65

8.5. Preparazione del cappuccino. 65

8.6. Consigli per un caffè perfetto 66

8.7. Consigli per la schiuma di latte 67

8.8. Prelievo di acqua calda. 67

9. Pulizia e manutenzione 67

9.1. Pulizia del montalatte 68

9.2. Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente 68

9.3. Pulizia degli accessori 68

9.4. Pulizia dell'apparecchio 68

9.5. Eliminazione del calcare dall'apparecchio 68

10. Ordinazione dei pezzi di ricambio 69

11. Eliminazione dei guasti 69

12. Smaltimento 70

12.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio. 70

13. Dati tecnici 70

14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH 71

14.1. Assistenza 72

14.2. Importatore. 72

1. Uso conforme

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

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

2. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Non immergere in acqua!
	Corrente/tensione alternata
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

	Leggere le istruzioni. Prima di utilizzare il prodotto, rispettare tutte le note relative all'uso e alla sicurezza. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la documentazione.
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.
 ES/PT	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone. L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.
   	FR: Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

3. Volume della fornitura / ispezione per eventuali danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina per caffè espresso
- Portafiltro
- Filtro per espresso grande
- Filtro per espresso piccolo
- Misurino con pressino
- Istruzioni per l'uso

4. Indicazioni relative alla sicurezza

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e non vengano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo non conforme possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!
- Non toccare mai l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- Pericolo di ustioni! Durante l'uso alcune parti si surriscaldano!
- Durante l'uso dell'apparecchio si formano sbuffi di vapore bollente. Fare attenzione a non riportare ustioni! Mantenersi a sufficiente distanza di sicurezza dal vapore.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra.
- Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.
- Impedire il contatto di liquidi con la connessione a spina.
- Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso. Eventuali errori di utilizzo potrebbero dare luogo a lesioni.

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

ⓘ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

5. Elementi dell'apparecchio

Figura A:

1 Interruttore accensione/spegnimento
2 Visualizzazione della temperatura
3 Tasto "Espresso"
4 Tasto "Vapore"
5 Spia di controllo bianca "Vapore"
6 Superficie di appoggio
7 Regolatore di vapore
8 Maniglia
9 Serbatoio dell'acqua
10 Montalatte
11 Griglia di scolo
12 Vaschetta di raccolta gocce
13 Galleggiante
14 Doccia di acqua bollente
15 Spia di controllo bianca "Espresso"
16 Spia di esercizio rossa

Figura B:

17 Manico del portafiltro
18 Portafiltro
19 Filtro per espresso grande
20 Filtro per espresso piccolo
21 Misurino con pressino

6. La visualizzazione della temperatura

La visualizzazione della temperatura **(2)** indica a quale temperatura si è riscaldato l'apparecchio (Figura 1).

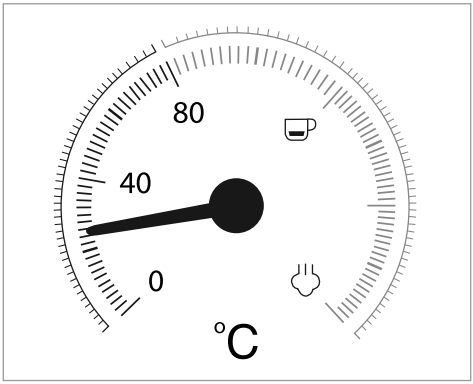


Figura 1

Non appena l'apparecchio viene acceso, comincia a riscaldarsi fino a quando la lancetta non si trova all'incirca al centro tra 80 °C e "☕". La spia di esercizio **(16)** è accesa. La spia di controllo "Espresso" **(15)** lampeggia.

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

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

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

7. Prima messa in funzione

1) Pulire il portafiltro **(18)**, il misurino **(21)**, i filtri per espresso **(19) (20)**, la griglia di scolo **(11)** e il serbatoio dell'acqua **(9)** come descritto al capitolo **9. Pulizia e manutenzione**.

ⓘ **Nota:**

► Uno dei filtri è già premontato nel portafiltro al momento della consegna. Rimuoverlo e pulirlo prima dell'utilizzo.

2) Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Assicurarsi che la presa di rete sia vicina e facilmente raggiungibile.

3) Inserire la griglia di scolo in modo tale che il galleggiante **(13)** possa spuntare attraverso l'incavo che si trova nella griglia di scolo.

4) Collocare il portafiltro in corrispondenza del segno "INSERT" situato accanto all'uscita dell'acqua bollente **(14)** e ruotarlo finché il manico **(17)** del portafiltro non è rivolto in avanti (segno "**I**").

5) Inserire la spina in una presa di corrente.

6) Prima del primo impiego, procedere come segue per pulire le linee interne:
Fare scorrere attraverso l'apparecchio circa 5 tazze di espresso (che corrispondono a ca. 100 ml). A tale scopo, procedere come illustrato nelle **figg. C-F** (senza polvere di caffè).

7) Fare produrre vapore dall'apparecchio per circa 30 secondi. A tale scopo, procedere come illustrato nelle **figg**. **G-J** (senza latte).

ⓘ **Nota:**

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

8. Funzionamento

8.1. Riempimento del serbatoio dell'acqua

ⓘ **Nota:**

► Per la preparazione dell'espresso/cappuccino utilizzare esclusivamente acqua potabile fresca.

1) Staccare il serbatoio dell'acqua **(9)** e riempirlo d'acqua: versare acqua fino alla tacca Min.
Non superare la tacca Max.

2) Collocare nuovamente il serbatoio dell'acqua nell'apparecchio.

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

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

1) Versare acqua nel serbatoio dell'acqua **(9)**.
2) Collocare il filtro per espresso grande **(19)** o piccolo **(20)** nel portafiltro **(18)** (vedere figg. 2 e 3).

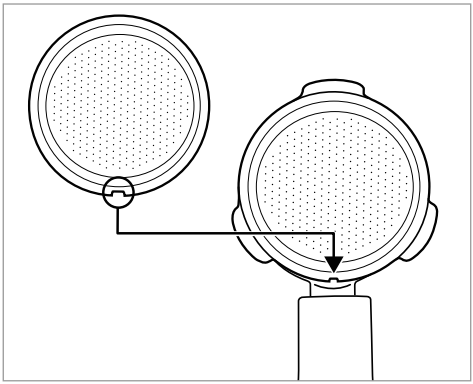


Figura 2

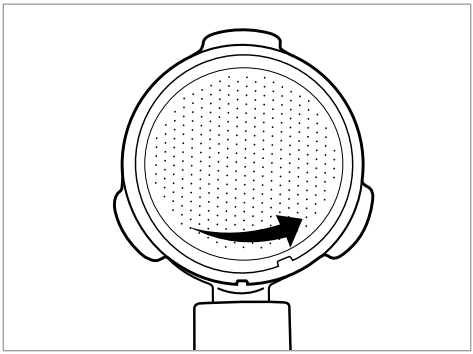


Figura 3

Nota:

- Rimuovere il filtro per espresso inserito solo dopo che si è raffreddato!
- Per estrarre nuovamente il filtro per espresso dal portafiltro, ruotare il filtro per espresso inserito fino a quando l'intaglio presente sul filtro per espresso non viene a trovarsi sopra l'intaglio presente sul portafiltro. Ora si può sfilare il filtro per espresso.

3) Collocare il portafiltro in corrispondenza del segno "INSERT" situato accanto all'uscita dell'acqua bollente **(14)** e ruotarlo finché il manico **(17)** del portafiltro non è rivolto in avanti (segno "**I**").
4) Collocare una tazza sotto il portafiltro.
5) Ruotare il regolatore di vapore **(7)** (ruotare fino all'arresto in direzione "**—**").
6) Accendere l'apparecchio con l'interruttore **(1)** . La spia di esercizio **(16)** è accesa. La spia di controllo "Espresso" **(15)** lampeggia. L'apparecchio inizia a riscaldare.
7) Non appena la spia di controllo "Espresso" resta accesa, premere il tasto "Espresso" **(3)**. Lasciare scorrere l'acqua per circa 1 minuto.

Nota:

- Potrebbe essere necessario svuotare la tazza di tanto in tanto. A tale scopo fermare l'operazione premendo il tasto "Espresso" . Svuotare la tazza e premere nuovamente il tasto "Espresso" affinché l'acqua continui a scorrere attraverso l'apparecchio.

8) Dopo circaa 1 minuto fermare la pompa premendo nuovamente il tasto "Espresso" .
9) Eventualmente attendere che la spia di controllo "Espresso" resti nuovamente fissa. Il riscaldamento è concluso. A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.

8.3. Riscaldamento prima di ogni uso

Prima di preparare l'espresso o il cappuccino, riscaldare l'apparecchio.

1) Procedere come illustrato nei passi da 1) a 6) del capitolo precedente.
2) Premere il tasto "Espresso" **(3)** in modo tale che l'apparecchio possa tirare acqua dal serbatoio **(9)**. Non appena l'acqua comincia a fuoriuscire dai fori del portafiltro, premere nuovamente il tasto "Espresso" in modo tale che la pompa si fermi.
3) Attendere che la spia di controllo "Espresso" **(15)** resti fissa.
4) Premere nuovamente il tasto "Espresso" e lasciar fuoriuscire l'acqua bollente per 20 secondi prima di fermare di nuovo la pompa.

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

Nota:

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

8.4. Preparazione dell'espresso

Nota:

► Assicurarsi sempre che il filtro per espresso **(19) (20)** sia pulito e privo di residui di miscela in polvere per espresso.

1) Quando l'apparecchio è riscaldato: procedere come illustrato nelle **figure E-F**.

Nota:

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

► Comprimere la miscela in polvere per espresso con l'ausilio del pressino del misurino **(21)**. Se necessario, inserire altra miscela in polvere per espresso, fino a riempire il filtro per espresso fino alla tacca Max. Comprimere nuovamente la miscela in polvere per espresso.

⚠ AVVERTENZA!

Non rimuovere mai il portafiltro (18) durante la fuoriuscita dell'espresso! Gli spruzzi di espresso bollente possono provocare lesioni!

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

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

A questo punto è possibile consumare l'espresso.

3) Spegnere l'apparecchio dall'interruttore **(1)**.

Nota:

► Se non si premono i tasti "Espresso" o "Vapore" **(4)** per circa 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

4) Dopo ogni uso rimuovere la miscela in polvere per espresso dal filtro per espresso. Rimuovere il portafiltro dall'apparecchio. Svuotare il filtro girando e scuotendo il portafiltro per fare fuoriuscire la polvere di caffè. Smaltire la miscela in polvere per espresso sempre nel rispetto dell'ambiente, ad esempio nei rifiuti organici.

Nota:

► Pulire assolutamente la doccia di acqua bollente **(14)** (da cui fuoriesce l'acqua bollente) dopo ogni uso. Leggere al riguardo il capitolo **9. Pulizia e manutenzione**.

► Svuotare regolarmente la vaschetta raccogligocce **(12)**, al più tardi quando si riesce a intravedere il galleggiante **(13)** nell'intaglio della griglia di scolo **(11)**.

8.5. Preparazione del cappuccino

⚠ AVVERTENZA!

Prestare attenzione nell'uso del vapore per la preparazione della schiuma di latte! Il vapore bollente o gli spruzzi di liquidi bollenti possono causare lesioni!

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

1) Riempire con latte freddo un contenitore per la schiuma (preferibilmente di acciaio inox) per un terzo della capacità.

2) Assicurarsi che il regolatore di vapore sia chiuso (ruotare fino all'arresto in direzione "**—**").

3) Espellere lo schiumatore per il latte **(10)** dal lato. Afferrarlo solo dalla maniglia **(8)**.

4) Premere il tasto "Vapore" **(4)**. Attendere che la spia di controllo "Vapore" **(5)** resti fissa.

5) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte. Ruotare lentamente il regolatore di vapore in direzione "**+**". Dall'ugello usciranno condensa/spruzzi d'acqua. In tal modo si ottiene la pulizia dell'ugello e del circuito idrico dell'apparecchio.

6) Attendere 15 secondi e ruotare poi il regolatore di vapore in direzione "—" fino a quando non fuoriesce più vapore dall'ugello. Gettare via l'acqua dal contenitore.

7) Tenere il contenitore per la schiuma in mano, per sentire la temperatura del latte, e inserire lievemente l'ugello dello schiumatore per il latte nel latte. Nel farlo mantenere il contenitore in posizione leggermente obliqua.

8) Ruotare lentamente il regolatore di vapore in direzione "**+**".

9) Muovere il contenitore per la schiuma con movimento circolare tenendo la punta dell'ugello appena al di sotto della superficie del latte e comunque a una profondità sufficiente in modo che il latte non spruzzi e a un'altezza sufficiente in modo che si formi una spessa schiuma. Se il procedimento viene effettuato correttamente, si udrà un caratteristico borbottio.

10) Quando comincia a formarsi la schiuma, immergere ulteriormente l'ugello, per ottenere la schiumatura dello "strato" successivo ed evitare che la schiuma già formata si bruci.

11) Immergere quindi completamente l'ugello e chiudere il regolatore di vapore più o meno per metà in modo che il latte si riscaldi. Tenere il contenitore in posizione leggermente obliqua per girare il latte delicatamente, mentre lo si mescola con l'ugello.

12) Quando la schiuma di latte raggiunge la consistenza e la temperatura desiderata, richiudere il regolatore di vapore (ruotandolo fino all'arresto in direzione "—").

13) Estrarre prima l'ugello dal latte. Premere il tasto "Vapore".

14) Procedere come descritto al capitolo **9.1. Pulizia del montalatte**.

15) Per la preparazione del cappuccino procedere come per la preparazione di un espresso (vedere il capitolo **8.4. Preparazione dell'espresso**/il riscaldamento non è più necessario). Tuttavia lasciar passare l'acqua all'incirca per il doppio del tempo necessario per un espresso (circa 40 ml).

Nota:

► È possibile che la spia di controllo "Espresso" **(15)** lampeggi velocemente dopo aver premuto il tasto "Espresso" **(3)** subito dopo aver creato la schiuma di latte. Ciò significa che l'apparecchio si è riscaldato troppo per preparare un espresso ottimale. È possibile lasciare raffreddare l'apparecchio o proseguire comunque con la preparazione di un espresso. Non appena la spia di controllo "Espresso" resta accesa, è stato raggiunto nuovamente l'intervallo di temperatura ottimale per un espresso.

16) Spegnere l'apparecchio dall'interruttore **(1)** .

Nota:

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

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

Nota:

► Pulire lo schiumatore per il latte sempre immediatamente dopo l'uso. Leggere al riguardo il capitolo **9. Pulizia e manutenzione**.

8.6. Consigli per un caffè perfetto

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

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

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

■ Quando la crema è particolarmente chiara, ha poca consistenza e si dissolve presto, significa che il caffè è percolato troppo velocemente. In questo caso si parla di sottoestrazione. Il caffè ha un sapore acido e acquoso e l'aroma non viene messo in risalto. Di solito ciò è dovuto alla scarsa quantità di caffè macinato, il quale magari è stato macinato troppo grosso o non è stato pressato abbastanza.

- Se la crema è molto scura e al centro è disseminata di macchie chiare o presenta un foro, il caffè è percolato troppo a lungo. Si parla di sovraestrazione. Il caffè ha un sapore amaro. La causa è da ricercarsi di solito in una macinazione troppo fine del caffè o in una quantità di caffè eccessiva. Se non fosse così, è possibile che il caffè macinato sia stato pressato troppo.
- Per il caffè espresso usare solo caffè macinato: di solito presenta una macinatura più fine ed è inoltre più tostato. Idealmente, per una tazza di caffè sono necessari circa 7 g di caffè macinato. Non riempire troppo il filtro. Compattare il caffè macinato nel filtro con il pressino del misurino a senza ridurre il caffè macinato **(21)** una massa troppo compatta.
- Fare delle prove fino a trovare quello che si ritiene l'equilibrio ottimale di tutti i fattori.

8.7. Consigli per la schiuma di latte

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

8.8. Prelievo di acqua calda

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

1) Accendere l'apparecchio con l'interruttore **(1)** ⏻. La spia di esercizio **(16)** è accesa. La spia di controllo "Espresso" **(15)** lampeggia. Assicurarsi che il regolatore di vapore **(7)** sia ruotato su "**—**" fino alla battuta. Attendere che l'indicatore per la visualizzazione della temperatura **(2)** venga a trovarsi all'incirca al centro tra 80 °C e "☕" e che la spia di controllo "Espresso" resti fissa.
2) Collocare un recipiente resistente al calore sotto il montalatte.
3) Ruotare il regolatore di vapore almeno fino alla metà verso "**+**".
4) Premere due volte il tasto "Vapore" **(4)**. Dal montalatte esce acqua calda.
5) Premere nuovamente il tasto "Vapore" per arrestare il prelievo di acqua calda.
6) Ruotare il regolatore di vapore (ruotare fino all'arresto in direzione "**—**").

9. Pulizia e manutenzione

⚠ **AVVERTENZA!**

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Pericolo di scosse elettriche!
- Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. Pericolo di ustioni!
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scosse elettriche!

ⓘ **ATTENZIONE!**

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

9.1. Pulizia del montalatte

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

9.2. Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente

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

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

9.3. Pulizia degli accessori

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

Nota:

► Se si versano dei detergenti nell'acqua, questi potrebbero influenzare il sapore dell'espresso. Se le impurità possono essere rimosse solo con l'ausilio di detergenti, risciacquare le parti sempre con abbondante acqua pulita.

2) Asciugare tutte le parti.

Nota:

►
I due filtri per espresso, il misurino e la griglia di scolo si possono pulire anche in lavastoviglie.

9.4. Pulizia dell'apparecchio

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

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

9.5. Eliminazione del calcare dall'apparecchio

ATTENZIONE!

► Evitare che si crei vapore quando la soluzione anticalcare si trova nel serbatoio dell'acqua **(9)**!

L'apparecchio dispone di una funzione di promemoria per l'eliminazione del calcare: dopo 500 preparazioni le tre spie di controllo **(5) (15) (16)** lampeggiano tutte allo stesso tempo velocemente per 5 volte, per ricordare all'utilizzatore che è necessario eliminare il calcare dall'apparecchio. Se non si elimina subito il calcare dall'apparecchio, le spie di controllo lampeggiano di nuovo quando si accende nuovamente l'apparecchio. Se non si elimina ancora il calcare dall'apparecchio dopo la terza accensione, la funzione di promemoria si disattiva.

Per eliminare il calcare dall'apparecchio, procedere come segue:

1) Versare nel serbatoio dell'acqua un comune anticalcare liquido per macchine per caffè espresso. Per la corretta quantità orientarsi in base alle indicazioni del produttore.
2) Riempire d'acqua il serbatoio dell'acqua fino al segno del massimo e inserirlo nell'apparecchio.
3) Accendere l'apparecchio dall'interruttore **(1)**. Assicurarsi che il regolatore di vapore **(7)** sia ruotato su "**—**" fino alla battuta.
4) Inserire il portafiltro **(18)** senza filtro per espresso **(19) (20)** nell'apparecchio.
5) Collocare 2 tazze o un recipiente di minimo 250 ml di capienza sotto le aperture del portafiltro.
6) Non appena la spia di controllo "Espresso" resta accesa, premere il tasto "Espresso" **(3)**.
   Far scorrere circa 250 ml (circa 2 tazze) di soluzione anticalcare e arrestare poi l'operazione premendo nuovamente il tasto "Espresso". Eventualmente rovesciare via con precauzione la soluzione anticalcare usata.

7) Far agire l'anticalcare per circa 1 minuto.
8) Ripetere altre tre volte i passi 6 e 7. L'ultima volta svuotare il serbatoio dell'acqua completamente.
9) Posizionare un recipiente di grandezza adeguata (min. 1 litro) sotto le aperture del portafiltro.
10) Sciacquare il serbatoio dell'acqua con acqua pulita e versarvi acqua pulita fino al segno del massimo.
11) Non appena la spia di controllo "Espresso" resta accesa, premere il tasto "Espresso".
Far scorrere completamente l'acqua. Rovesciare via quest'acqua con precauzione.
12) Ripetere una volta i passi 10 e 11, poi spegnere l'apparecchio.
13) Dopo aver eliminato il calcare, pulire l'apparecchio con un panno umido per rimuovere eventuali schizzi di soluzione anticalcare. Prima di riutilizzare l'apparecchio, assicurarsi che sia ben asciutto.

È possibile ordinare un anticalcare adeguato presso il nostro servizio di assistenza (vedere capitolo **10. Ordinazione dei pezzi di ricambio**).

10. Ordinazione dei pezzi di ricambio

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

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

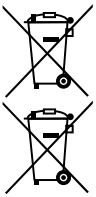
11. Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'espresso non fuoriesce più.	• La miscela in polvere per l'espresso è troppo umida e/o compressa eccessivamente.	• Preparare nuovamente l'espresso, evitando di comprimere eccessivamente la miscela in polvere, o sostituendola completamente.
	• Il serbatoio dell'acqua **(9)** è privo d'acqua.	• Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua.
	• I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	• Pulire il portafiltro **(18)**.
L'espresso gocciola sui bordi del portafiltro invece di colare attraverso le aperture.	• Il portafiltro non è stato inserito correttamente.	• Inserire correttamente il portafiltro.
	• I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	• Pulire il portafiltro.
	• Sul margine del portafiltro si trovano residui di miscela in polvere per espresso.	• Rimuovere i residui di miscela dai margini del portafiltro.
L'espresso è freddo.	• L'apparecchio non è stato preriscaldato.	• Preriscaldare l'apparecchio.
	• La spia di controllo "Espresso" **(15)** non è ancora restata fissa.	• Attendere che la spia di controllo "Espresso" resti fissa.
	• Le tazze non sono state preriscaldate.	• Preriscaldare le tazze.
La pompa fa rumore durante il funzionamento.	• Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	• Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua.

Guasto	Causa	Soluzione
La crema è troppo chiara (l'espresso scorre troppo rapidamente attraverso il portafiltro).	• La miscela in polvere per espresso è troppo scarsa.	• Utilizzare una maggiore quantità di miscela in polvere per espresso.
	• La miscela in polvere per espresso è macinata troppo grossolanamente.	• Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.
La crema è troppo scura (l'espresso scorre troppo lentamente attraverso il portafiltro).	• La miscela in polvere per espresso è eccessiva.	• Utilizzare una minore quantità di miscela in polvere per espresso.
	• La miscela in polvere per espresso è macinata troppo finemente o è umida.	• Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.
	• Il filtro **(19) (20)** è otturato.	• Pulire il filtro.
Il latte non produce schiuma.	• Il latte non è sufficientemente freddo.	• Utilizzare latte appena prelevato dal frigorifero.
	• Il montalatte **(10)** è sporco.	• Pulire Il montalatte.
La pompa si arresta durante il funzionamento, la spia di controllo "Espresso" lampeggia.	• La pompa si arresta dopo circa 3 minuti di funzionamento per evitare un surriscaldamento.	• Fare raffreddare l'apparecchio prima di riaccenderlo.
Tutte le spie **(5) (15) (16)** lampeggiano brevemente e contemporaneamente.	• In funzione: La temperatura è troppo alta per la preparazione di un caffè ottimale.	• Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato e che la spia di controllo "Espresso" resti accesa in modo fisso.
Tutte le spie lampeggiano velocemente e contemporaneamente per 5 volte.	• All'accensione dell'apparecchio: funzione di promemoria per l'eliminazione del calcare.	• Eliminare il calcare dall'apparecchio come descritto al capitolo **9.5. Eliminazione del calcare dall'apparecchio**.

12. Smaltimento

12.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio



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

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

13. Dati tecnici

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

14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto. Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato. Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 516806_2510/ 516808_2510/516812_2510 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.

14.1. Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

(CH) **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Importatore

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

Índice

1. Uso previsto 74

2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados 74

3. Volumen de suministro/inspección de transporte 75

4. Indicaciones de seguridad 75

5. Elementos del aparato 76

6. El indicador de temperatura 77

7. Primera puesta en funcionamiento 77

8. Manejo 77

8.1. Llenado del depósito de agua 77

8.2. Calentamiento después de no utilizar el aparato durante mucho tiempo/durante la primera puesta en funcionamiento 78

8.3. Calentamiento antes de cada uso 78

8.4. Preparación de expresos 79

8.5. Preparación de capuchinos 79

8.6. Consejos para preparar un expreso perfecto 80

8.7. Consejos para espumar la leche 81

8.8. Dispensación de agua caliente 81

9. Limpieza y mantenimiento 81

9.1. Limpieza del espumador de leche 81

9.2. Limpieza de la salida de agua caliente 82

9.3. Limpieza de los accesorios 82

9.4. Limpieza del aparato 82

9.5. Eliminación de la cal del aparato 82

10. Pedido de recambios 83

11. Eliminación de fallos 83

12. Desecho 84

12.1. Desechar el aparato y el embalaje 84

13. Características técnicas 84

14. Garantía de Kompernass Handels GmbH 85

14.1. Asistencia técnica 86

14.2. Importador 86

1. Uso previsto

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

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

2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

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

⚠	**¡PELIGRO!** Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
⚠	**¡ADVERTENCIA!** Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
⚠	**¡CUIDADO!** Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
!	**¡ATENCIÓN!** Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
i	**Indicación:** La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	¡No sumerja este producto en agua!
~	Corriente/tensión alterna
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Lea las instrucciones. Antes de usar el producto, lea todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.
CE	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
a b	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.
ES/PT AZUL	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
ES/PT AMARILLO AMARELO	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
ES/PT	
FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent — À DÉPOSER EN MAGASIN ou À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE — Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE — BAC DE TRI	
FR	**FR**: El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

3. Volumen de suministro/inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

4. Indicaciones de seguridad

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

ⓘ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

5. Elementos del aparato

Figura A:

1 Interruptor de encendido/apagado
2 Indicador de temperatura
3 Botón del expreso
4 Botón del vapor
5 Piloto de control blanco del vapor
6 Superficie de apoyo
7 Regulador de vapor
8 Agarre del espumador de leche
9 Depósito de agua
10 Espumador de leche
11 Rejilla de goteo
12 Bandeja de goteo
13 Flotador
14 Salida del agua caliente
15 Piloto de control blanco del expreso
16 Piloto de control de funcionamiento rojo

Figura B:

17 Agarre del portafiltros
18 Portafiltros
19 Filtro de expreso grande
20 Filtro de expreso pequeño
21 Cuchara dosificadora con compactador

6. El indicador de temperatura

El indicador de temperatura **(2)** muestra el nivel de calentamiento del aparato (Figura 1).

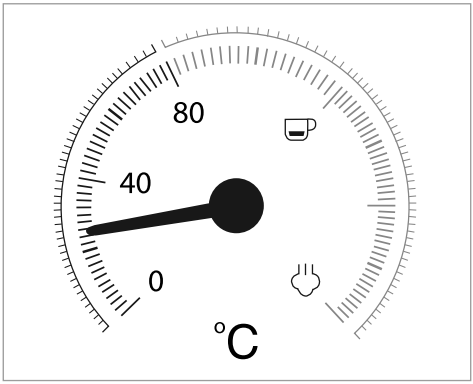


Figura 1

En cuanto se enciende el aparato, este comienza a calentarse hasta que la aguja alcanza aproximadamente una posición intermedia entre 80 °C y "☕". Tras esto, el piloto de control de funcionamiento **(16)** se ilumina y el piloto de control del expreso **(15)** parpadea.

En cuanto la aguja alcanza la franja roja de la escala, significa que la temperatura es lo suficientemente alta como para preparar un expreso. Con esto, el piloto de control del expreso se ilumina de forma continua.

Si pulsa el botón del vapor **(4)**, el piloto de control del vapor **(5)** parpadea. A continuación, el aparato sigue calentándose y la aguja se mueve hasta entrar en la franja de la escala entre "☕" y "♨".

En cuanto la aguja alcanza la franja entre "☕" y "♨", significa que la temperatura es lo suficientemente alta como para generar vapor. Con esto, el piloto de control del vapor se ilumina de forma continua.

7. Primera puesta en funcionamiento

1) Limpie el portafiltros **(18)**, la cuchara dosificadora **(21)**, los filtros de expreso **(19) (20)**, la rejilla de goteo **(11)** y el depósito de agua **(9)** de la manera descrita en el capítulo **9. Limpieza y mantenimiento**.

ⓘ **Indicación:**

► Uno de los filtros viene premontado en el portafiltros en el momento de la entrega. Retírelo y límpielo también antes de utilizarlo.

2) Coloque el aparato sobre una superficie plana y termorresistente. Asegúrese de que la toma eléctrica esté cerca y accesible.
3) Coloque la rejilla de goteo de forma que el flotador **(13)** pueda sobresalir por el alojamiento de la rejilla de goteo .
4) Coloque el portafiltros en la marca "INSERT" situada lateralmente junto a la salida de agua caliente **(14)** y gírelo hasta que el agarre **(17)** del portafiltros quede orientado hacia delante (marca "**I**").
5) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
6) Antes del primer uso, proceda de la manera siguiente para limpiar los conductos internos:
   Deje correr el agua equivalente a unas 5 tazas de expreso (unos 100 ml) por el aparato. Para ello, proceda como se muestra en las **fig. C–F** (sin café molido).
7) Genere vapor durante aprox. 30 segundos. Para ello, procedan como se muestra en las **figuras G-J** (sin leche).

ⓘ **Indicación:**

► Durante el primer uso, es posible que oiga funcionar la bomba y escuche ruidos, pero que no vea salir agua del aparato. En tal caso, gire el regulador de vapor **(7)** ♨ hacia "**+**" para que pueda purgarse el aire de los conductos del aparato (con el botón del vapor ♨ **(4)** presionado). Tras unos 20 segundos, el aire se purga, dejan de emitirse ruidos y el agua sale del aparato.

8. Manejo

8.1. Llenado del depósito de agua

ⓘ **Indicación:**

► Utilice exclusivamente agua fresca potable para la preparación de expresos/capuchinos.

1) Retire el depósito de agua **(9)** y llénelo de agua:
   Llénelo de agua como mínimo hasta la marca Min.
   No supere nunca la marca Max al rellenar con agua.
2) Vuelva a colocar el depósito de agua en el aparato.

8.2. Calentamiento después de no utilizar el aparato durante mucho tiempo/durante la primera puesta en funcionamiento

Si no ha utilizado el aparato durante un tiempo prolongado, caliéntelo de la manera siguiente:

1) Vierta agua en el depósito de agua **(9)**.
2) Coloque el filtro de expreso grande **(19)** o el pequeño **(20)** en el portafiltros **(18)** (véanse las figuras 2 y 3).

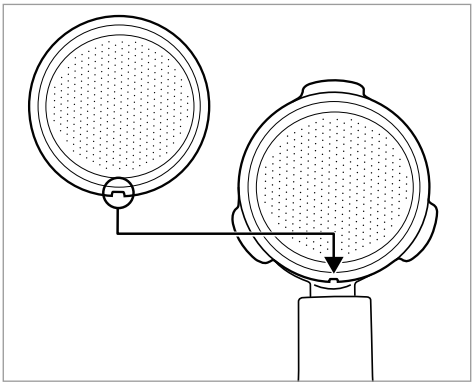


Figura 2

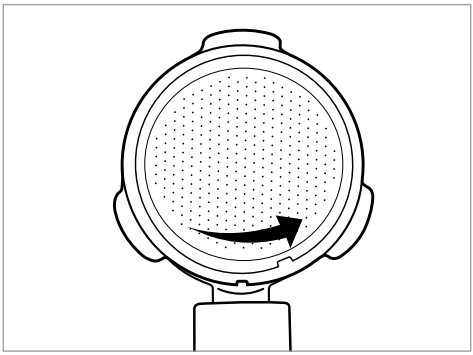


Figura 3

ⓘ Indicación:

- ¡Solo debe retirarse el filtro de expreso montado cuando se haya enfriado!
- Para volver a extraer los filtros de expreso del portafiltros , gire el filtro de expreso montado hasta que la muesca del filtro de expreso quede sobre la muesca del portafiltros . Tras esto, ya puede extraerse el filtro de expreso.

3) Coloque el portafiltros en la marca "INSERT" situada lateralmente junto a la salida de agua caliente **(14)** y gírelo hasta que el agarre **(17)** del portafiltros quede orientado hacia delante (marca "**I**").
4) Coloque una taza bajo el portafiltros .
5) Gire el regulador giratorio **(7)** (hasta el tope hacia el símbolo "**—**").
6) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **(1)** . Tras esto, el piloto de control de funcionamiento **(16)** se ilumina y el piloto de control del expreso **(15)** parpadea. Con esto, el aparato comenzará a calentarse.
7) En cuanto el piloto de control del expreso se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso **(3)**. Deje correr el agua durante aprox. 1 minuto.

ⓘ Indicación:

- Es posible que deba vaciar la taza durante el proceso. Para ello, pulse el botón del expreso para detener brevemente el funcionamiento. Vacíe la taza y vuelva a pulsar el botón del expreso para que el agua siga saliendo por el aparato.

8) Tras aprox. 1 minuto, vuelva a pulsar el botón del expreso para detener la bomba.
9) Si procede, espere a que el piloto de control del expreso vuelva a iluminarse de forma continua. Con esto, finalizará el calentamiento y podrá preparar un expreso.

8.3. Calentamiento antes de cada uso

El aparato debe calentarse para poder preparar expresos o capuchinos.

1) Siga los pasos descritos en los puntos 1) a 6) del capítulo anterior.
2) Pulse el botón del expreso **(3)** para que el aparato tome agua del depósito de agua **(9)**. En cuanto salga agua por los orificios del portafiltros, vuelva a pulsar el botón del expreso para detener la bomba.
3) Espere a que el piloto de control del expreso **(15)** se ilumine de forma continua.
4) Vuelva a pulsar el botón del expreso y deje salir el agua caliente durante 20 segundos antes de volver a parar la bomba.

Con esto, finalizará el precalentamiento y podrá preparar un expreso/capuchino.

ⓘ Indicación:

► Si desea preparar varios expresos o capuchinos de forma consecutiva, no es necesario volver a calentar el aparato ni que sus conductos vuelvan a aclararse.

8.4. Preparación de expresos

ⓘ Indicación:

► Asegúrese siempre de que el filtro del expresso **(19) (20)** esté limpio y no tenga ningún resto de café expreso molido.

1) Cuando se haya calentado el aparato, proceda de la manera siguiente: Proceda como se muestra en las **figuras E–F**.

ⓘ Indicación:

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

► Compacte el café expreso molido con ayuda del compactador de la cuchara dosificadora **(21)**. En caso necesario, añada más café expreso molido al filtro de expreso hasta alcanzar la marca Max. Tras esto, vuelva a compactar el café expreso molido.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡No retire nunca el portafiltros (18) mientras esté saliendo el café expreso! ¡Las salpicaduras del expreso caliente pueden causar lesiones!

► Vuelva a pulsar siempre primero el botón del expreso **(3)** para finalizar la salida del expreso antes de extraer el portafiltros **(18)**.

2) Cuando las tazas estén llenas hasta la cantidad deseada (aprox. 20 ml por taza), vuelva a pulsar el botón del expreso para parar el bombeo de agua.

Tras esto, el expreso estará listo para servir.

3) Apague el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **(1)** ⏻.

ⓘ Indicación:

► Si no se pulsa el botón del expreso o el botón del vapor **(4)** durante unos 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente.

4) Después de cada uso, elimine los restos de café expreso molido del filtro del expreso. Retire el portafiltros del aparato. Vacíe ahora el filtro ; para ello, dele la vuelta al portafiltros y dé golpecitos para desechar el expreso molido. Deseche siempre los restos de café de forma ecológica, por ejemplo, con la basura orgánica.

ⓘ Indicación:

► Limpie siempre la salida de agua caliente **(14)** después de cada uso. Para ello, consulte el capítulo **9. Limpieza y mantenimiento**.

► Vacíe regularmente la bandeja de goteo **(12)**, pero, como muy tarde, cuando el flotador asome por el alojamiento **(13)** de la rejilla de goteo **(11)**.

8.5. Preparación de capuchinos

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Proceda con cuidado cuanto utilice vapor para espumar leche! ¡El vapor caliente o las salpicaduras de agua caliente pueden causar lesiones!

► Maneje siempre despacio el regulador de vapor **(7)**.

1) Para el espumado, llene un tercio de una jarrita (preferentemente de acero inoxidable) con leche fría.

2) Asegúrese de que el regulador de vapor esté cerrado, es decir, girado hasta el tope hacia el símbolo "**—**".

3) Desplace el espumador de leche **(10)** hacia un lado. Para ello, sujételo solo por el agarre **(8)**.

4) Pulse el botón del vapor **(4)**. Espere a que el piloto de control del vapor **(5)** se ilumine de forma continua.

5) Coloque un recipiente vacío bajo el espumador de leche . Gire lentamente el regulador de vapor hacia "**+**". Tras esto, sale condensación de agua/salpicaduras de agua por la boquilla. Así se limpian la boquilla y el circuito de agua del interior del aparato.

6) Espere 15 segundos y gire el regulador de vapor hacia "**—**" hasta que deje de salir vapor de la boquilla. Vacíe el agua del recipiente.

7) A continuación, sujete la jarrita para la espuma con la mano para sentir la temperatura de la leche e introduzca la boquilla del espumador de leche ligeramente en la leche. Para ello, mantenga la jarrita ligeramente inclinada.

8) Gire lentamente el regulador de vapor hacia "**+**".

9) Mueva la jarrita en círculos y mantenga la punta de la boquilla justo por debajo de la superficie de la leche de forma que esté lo suficientemente profunda como para que la leche no salpique en todas direcciones y en una posición lo suficientemente alta como para generar una espuma densa. Si lo está haciendo correctamente, escuchará un zumbido grave.

10) Cuando suba la espuma, sumerja un poco más la boquilla para espumar la siguiente capa y evitar que se queme la espuma generada.

11) Para finalizar, sumerja completamente la boquilla y gire el regulador de vapor hasta que esté medio cerrado para calentar la leche. Mantenga la jarrita ligeramente inclinada para que la leche forme un suave remolino mientras la boquilla la remueve.

12) Cuando la espuma de la leche alcance la consistencia y temperatura deseadas, gire el regulador de vapor (hasta el tope hacia "—") para que quede cerrado.

13) Ahora ya podrá retirar la boquilla de la leche. Pulse el botón del vapor.

14) Proceda de la manera descrita en el capítulo **9.1. Limpieza del espumador de leche**.

Indicación:

► Para la preparación de capuchinos, utilice siempre tazas más grandes que para los expresos, ya que también se añade la leche espumada.

15) Para la preparación de capuchinos, realice exactamente el mismo procedimiento que para preparar expresos (consulte el capítulo **8.4. Preparación de expresos**/el calentamiento ya no es necesario). No obstante, deje salir el agua durante el doble de tiempo que con un expreso (aprox. 40 ml).

Indicación:

► El piloto de control del expreso **(15)** parpadea rápidamente si se pulsa el botón del expreso **(3)** directamente después de espumar la leche. Esto significa que el aparato está demasiado caliente como para preparar un expreso óptimo. En consecuencia, puede proseguir con la preparación del expreso o dejar que se enfríe el aparato. En cuanto el piloto de control del expreso se ilumine de forma continua, habrá vuelto a alcanzarse el rango de temperatura óptimo para preparar un expreso.

16) Apague el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **(1)**.

Indicación:

► Si no se pulsa el botón del expreso o el botón del vapor durante unos 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente.

17) Añada ahora la leche espumada al expreso preparado. Con esto, el capuchino estará listo para servir. Si lo desea, puede añadirle azúcar o espolvorearle cacao en polvo por encima.

Indicación:

► Limpie siempre el espumador de leche después de cada uso. Para ello, consulte el capítulo **9. Limpieza y mantenimiento**.

8.6. Consejos para preparar un expreso perfecto

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

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

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

- Si la crema es especialmente clara, tiene poca consistencia y se diluye rápidamente, significa que el expreso ha salido con demasiada rapidez, lo que se conoce como infraextracción. En tal caso, el expreso tiene un sabor ácido y acuoso y no se aprecia el aroma.
  Esto sucede principalmente si la cantidad de café molido es demasiado escasa, si está poco molido o si no se ha compactado lo suficiente.
- Si la crema es muy oscura y tiene manchas claras en el centro o un espacio sin crema, significa que el café ha tardado demasiado en salir, lo que se conoce como sobreextracción. En tal caso, el expreso tiene un sabor amargo. La causa suele ser que el café molido sea demasiado fino o que haya demasiada cantidad de café molido. Si no es ese el caso, significará que el café molido se ha compactado demasiado.

- Utilice exclusivamente café molido para expresos: su nivel de molienda suele ser más fino y está más tostado. En el mejor de los casos, para una taza de café expreso, necesitará aproximadamente 7 g de café molido. No llene el filtro demasiado. Presione el café molido en el filtro con el compactador de la cuchara dosificadora **(21)** con cuidado de no formar una masa demasiado compacta.
- Haga pruebas hasta encontrar el punto de equilibrio óptimo entre todos los factores.

8.7. Consejos para espumar la leche

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

8.8. Dispensación de agua caliente

El espumador de leche **(10)** también permite dispensar agua caliente, p. ej., para diluir un café (café americano) o preparar un té.

1) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **(1)** ⏻. Tras esto, el piloto de control de funcionamiento **(16)** se ilumina y el piloto de control del expreso **(15)** parpadea. Asegúrese de que el regulador de vapor **(7)** esté girado hasta el tope hacia "**—**". Espere hasta que la aguja del indicador de temperatura **(2)** alcance aproximadamente una posición intermedia entre 80 °C y "☕" y a que el piloto de control del expreso se ilumine de forma continua.
2) Coloque un recipiente termorresistente bajo el espumador de leche .
3) Gire el regulador de vapor como mínimo hasta la mitad hacia "**+**".
4) Pulse dos veces el botón del vapor **(4)**. Tras esto, saldrá agua caliente del espumador de leche .
5) Vuelva a pulsar el botón del vapor para que el agua caliente deje de salir.
6) Gire el regulador giratorio 7 (hasta el tope hacia el símbolo "**—**").

9. Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos. ¡Peligro de descarga eléctrica!

(!) ¡ATENCIÓN!

- Para evitar daños, no utilice nunca productos de limpieza abrasivos, agresivos ni químicos para la limpieza de las superficies del aparato.

9.1. Limpieza del espumador de leche

1) Coloque un recipiente vacío bajo el espumador de leche **(10)**.
2) Gire el regulador de vapor **(7)** hasta alcanzar el símbolo "**+**" directamente después del uso y deje salir vapor durante unos segundos.
3) Gire el regulador giratorio (hasta el tope hacia el símbolo "**—**") para cerrarlo, apague el aparato y desenchúfelo.
4) Deje enfriar la boquilla.
5) Retire la cubierta del espumador de leche y límpiela cuidadosamente en agua caliente.
6) Limpie la boquilla situada bajo la cubierta con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. No obstante, en tal caso, deben eliminarse los restos de jabón lavavajillas con un paño humedecido con agua limpia. Asegúrese de que no queden restos de jabón lavavajillas en la boquilla.
7) Vuelva a colocar la cubierta sobre la boquilla.

9.2. Limpieza de la salida de agua caliente

Limpie la salida de agua caliente **(14)** después de cada uso de la manera siguiente:

1) Tras preparar un expreso/capuchino y retirar el portafiltros **(18)**, limpie toda la superficie de la salida de agua caliente con un paño húmedo para eliminar cualquier resto de café molido.
2) Vuelva a colocar el portafiltros sin el filtro del expreso **(19) (20)** montado.
3) A continuación, coloque una taza vacías bajo el portafiltros y pulse el botón del expreso **(3)**. Tras esto, sale agua de la salida de agua caliente que limpia los últimos restos de café molido.
4) Tras aprox. 20 segundos, vuelva a pulsar el botón del expreso y apague el aparato con el interruptor de encendido/apagado **(1)**.
5) Vuelva a retirar el portafiltros .

9.3. Limpieza de los accesorios

1) Limpie el portafiltros **(18)**, los dos filtros de expreso **(19) (20)**, el depósito de agua **(9)**, la cuchara dosificadora **(21)** y la rejilla de goteo **(11)** en agua caliente.

Indicación:

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

2) Seque bien todas las piezas.

Indicación:

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

9.4. Limpieza del aparato

Limpie el aparato con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas al paño.
Asegúrese de que el aparato esté bien seco antes de volver a utilizarlo.

9.5. Eliminación de la cal del aparato

¡ATENCIÓN!

- No genere vapor mientras la solución antical esté en el depósito de agua **(9)**.

El aparato dispone de una función de recordatorio para eliminar la cal: después de 500 ciclos de uso, los tres pilotos de control **(5) (15) (16)** parpadean simultáneamente 5 veces de forma rápida para recordarle que debe eliminar la cal del aparato. Si no elimina inmediatamente la cal del aparato, los pilotos de control volverán a parpadear cuando vuelva a encenderse el aparato. Si al encender el aparato por tercera vez sigue sin haberse eliminado la cal, la función de recordatorio se desactiva.
Para eliminar la cal del aparato, proceda de la manera siguiente:

1) Vierta un producto antical líquido para máquinas de café expreso de los habituales en el mercado en el depósito de agua . Para calcular la cantidad adecuada, guíese por las indicaciones del fabricante.
2) Llene de agua el depósito de agua hasta la marca Max y vuelva a colocarlo en el aparato.
3) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **(1)**. Asegúrese de que el regulador de vapor **(7)** esté girado hasta el tope hacia "—".
4) Coloque el portafiltros **(18)** sin el filtro del expreso **(19) (20)** montado.
5) Coloque 2 tazas o un recipiente con una capacidad mínima de 250 ml bajo los orificios del portafiltros.
6) En cuanto el piloto de control del expreso se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso **(3)**. Deje que circulen aprox. 250 ml (unas 2 tazas) de solución antical y vuelva a pulsar el botón del expreso para detener el proceso. Deseche con cuidado la solución antical usada.
7) Deje actuar el producto antical durante aprox. 1 minuto.
8) Repita hasta tres veces los pasos 6 y 7. Durante la última vez, vacíe totalmente el depósito de agua .
9) Coloque un recipiente lo suficientemente grande (mín. 1 litro) bajo los orificios del portafiltros.
10) Enjuague el depósito de agua con agua limpia y añada agua limpia hasta la marca Max.

11) En cuanto el piloto de control del expreso se ilumine de forma continua, pulse el botón del expreso . Deje correr todo el agua. Tras esto, deseche cuidadosamente este agua.
12) Repita una vez los pasos 10 y 11 y apague el aparato.
13) Tras la eliminación de la cal, limpie el aparato con un paño limpio para eliminar cualquier salpicadura de solución antical. Asegúrese de que el aparato esté bien seco antes de volver a utilizarlo.

También puede solicitar un producto antical apto a través de nuestro servicio de asistencia técnica (consulte el capítulo **10. Pedido de recambios**).

10. Pedido de recambios

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

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

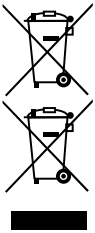
11. Eliminación de fallos

Anomalía	Causa	Solución
El expreso deja de salir.	• El café expreso molido está demasiado húmedo o demasiado compacto.	• Vuelva a preparar el expreso con el café expreso molido menos compacto o deséchelo y reinicie con una nueva dosis de café expreso molido.
	• No queda agua en el depósito de agua **(9)**.	• Vierta agua en el depósito de agua .
	• Los orificios de las aberturas del portafiltros están atascados.	• Limpie el portafiltros **(18)**.
El expreso sale por los bordes del portafiltros en lugar de por los orificios.	• El portafiltros no está bien colocado.	• Coloque bien el portafiltros .
	• Los orificios del portafiltros están atascados.	• Limpie el portafiltros .
	• Quedan restos de café expreso molido en el borde del portafiltros .	• Limpie los restos de café expreso molido del borde del portafiltros .
El expreso está frío.	• El aparato no se ha precalentado.	• Precaliente el aparato.
	• El piloto de control del expreso **(15)** todavía no se ha iluminado de forma continua.	• Espere a que el piloto de control del expreso se ilumine de forma continua.
	• Las tazas no se han precalentado.	• Precaliente las tazas.
La bomba emite mucho ruido.	• No queda agua en el depósito de agua .	• Vierta agua en el depósito de agua .

Anomalía	Causa	Solución
La crema es demasiado clara (el expreso sale rápidamente del portafiltros).	• La cantidad de café expreso molido es muy escasa.	• Añada más café expreso molido.
	• El café expreso no está lo suficientemente molido.	• Utilice exclusivamente el café expreso molido especial para cafés expresos.
La crema es demasiado oscura (el expreso sale lentamente del portafiltros).	• Se ha echado demasiado café expreso molido.	• Utilice una cantidad menor de café expreso molido.
	• El café expreso molido es demasiado fino o está húmedo.	• Utilice exclusivamente el café expreso molido especial para cafés expresos.
	• El filtro **(19) (20)** está atascado.	• Limpie el filtro.
La leche no se espuma.	• La leche no está lo suficientemente fría.	• Use leche del frigorífico.
	• El espumador de leche **(10)** está sucio.	• Limpie el espumador de leche .
La bomba se detiene durante el funcionamiento y el piloto de control del expreso parpadea.	• La bomba se detiene después de aprox. 3 minutos de funcionamiento para evitar un sobrecalentamiento.	• Deje que el aparato se enfríe antes de volver a ponerlo en funcionamiento.
Todos los pilotos **(5) (15) (16)** parpadean lentamente a la vez.	• Durante el funcionamiento: la temperatura es demasiado alta para preparar un expreso óptimo.	• Espere a que el aparato se haya enfriado y el piloto de control del expreso se ilumine de forma continua.
Todos los pilotos parpadean 5 veces rápidamente a la vez.	• Al encender el aparato: función de recordatorio para eliminar la cal.	• Elimine la cal del aparato de la manera descrita en el capítulo **9.5. Eliminación de la cal del aparato**.

12. Desecho

12.1. Desechar el aparato y el embalaje



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

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

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales. Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

13. Características técnicas

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

14. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 516806_2510/516808_2510/516812_2510 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico.**
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

14.1. Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Importador

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

Índice

1. Utilização correta 88

2. Indicações de aviso e símbolos utilizados 88

3. Conteúdo da embalagem/Inspeção de transporte 89

4. Instruções de segurança 89

5. Elementos do aparelho 90

6. Indicação da temperatura 91

7. Primeira colocação em funcionamento 91

8. Operação 91

8.1. Enchimento do depósito de água 91

8.2. Aquecer após longos períodos de paragem/durante a primeira colocação em funcionamento 92

8.3. Aquecimento antes de cada utilização 92

8.4. Preparação de expresso 93

8.5. Preparação de cappuccino. 93

8.6. Dicas para um café expresso perfeito 94

8.7. Dicas para a espuma do leite 95

8.8. Obter água quente. 95

9. Limpeza e conservação 95

9.1. Limpeza do espumador de leite 95

9.2. Limpar o jato de água quente. 96

9.3. Limpar acessórios. 96

9.4. Limpar o aparelho 96

9.5. Descalcificar o aparelho 96

10. Encomendar peças sobresselentes 97

11. Eliminação de erros 97

12. Eliminação 98

12.1. Eliminação do aparelho e da embalagem 98

13. Dados técnicos 98

14. Garantia da Kompernass Handels GmbH 99

14.1. Assistência Técnica 100

14.2. Importador 100

1. Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para a preparação de expresso/cappuccino e espuma de leite, destinando-se apenas para a utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

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

2. Indicações de aviso e símbolos utilizados

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

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Corrente/tensão alternada
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

	Ler as instruções. Antes de utilizar o produto, leia atentamente todas as instruções de operação e segurança. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.
	Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais em vigor.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.
	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.
	A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.
ES/PT	

FR: O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

3. Conteúdo da embalagem/Inspeção de transporte

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

- Máquina de café expresso
- Suporte do filtro
- Filtro de café grande
- Filtro de café pequeno
- Colher de medição com calcador
- Manual de instruções

4. Instruções de segurança

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem originar perigos consideráveis para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- Não mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos. Perigo de choque elétrico!
- Nunca toque no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- Perigo de queimaduras! Algumas peças ficam muito quentes durante a utilização!
- Durante a utilização do aparelho forma-se vapor quente. Certifique-se de que não entra em contacto com este! Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra.
- Após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de aquecimento residual.
- Não pode escorrer líquido para a ligação de encaixe do aparelho.

- Utilize o aparelho apenas de forma correta. Utilizações incorretas do mesmo podem levar à ocorrência de ferimentos.
- Os materiais de embalagem não devem ser utilizados para brincar. Perigo de asfixia.

(!) ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças sobresselentes originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Proteja o aparelho contra humidade e infiltração de líquidos.
- Proteja o aparelho contra embates, pó, químicos, oscilações fortes de temperatura e fontes de calor demasiado próximas (fornos, radiadores).
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos.
- Retire sempre a ficha da tomada, puxando pela própria ficha e nunca pelo cabo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho em espaços com temperaturas iguais ou inferiores a 0 °C. Em caso de congelamento da água na canalização ou no depósito de água, o aparelho pode ser danificado.
- Nunca opere o aparelho ao ar livre. Este aparelho destinase apenas à utilização em espaços interiores.
- Não produza vapor quando o depósito de água contiver descalcificante!
- A máquina de café Expresso não pode ser colocada em armário durante a utilização.

5. Elementos do aparelho

Figura A:

1 Interruptor Ligar/Desligar
2 Indicação da temperatura
3 Botão "Expresso"
4 Botão "Vapor"
5 Luz de controlo branca "Vapor"
6 Superfície de colocação
7 Regulador de vapor
8 Pega
9 Depósito de água
10 Espumador de leite
11 Grelha apara gotas
12 Recipiente de recolha de gotas
13 Flutuador
14 Jato de água quente
15 Luz de controlo branca "Expresso"
16 Luz de funcionamento vermelha

Figura B:

17 Pega do suporte do filtro
18 Suporte do filtro
19 Filtro de café grande
20 Filtro de café pequeno
21 Colher de medição com calcador

6. Indicação da temperatura

A indicação da temperatura **(2)** indica o nível de aquecimento do aparelho (Figura 1).

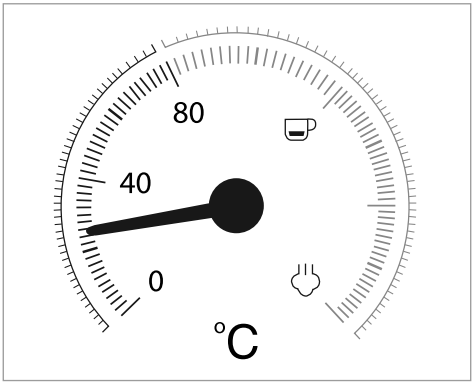


Figura 1

Assim que ligar o aparelho, este começa a aquecer até que o indicador esteja mais ou menos no meio, entre 80 °C e "☕". A luz de funcionamento **(16)** acende-se. A luz de controlo "Expresso" **(15)** pisca.

Se o ponteiro alcançar a parte vermelha da escala, a temperatura está suficientemente alta para preparar um café. A luz de controlo "Expresso" permanece continuamente acesa.

Se pressionar o botão "Vapor" ♨ **(4)**, a luz de controlo "Vapor" **(5)** piscará. O aparelho continua então a aquecer e o ponteiro avança até à zona da escala entre "☕" e "♨".

Quando o ponteiro alcançar a zona entre "☕" e "♨", a temperatura estará suficientemente elevada para produzir vapor. A luz de controlo "Vapor" fica continuamente acesa.

7. Primeira colocação em funcionamento

1) Limpe o suporte do filtro **(18)**, a colher de medição **(21)**, os filtros de café **(19) (20)**, a grelha apara gotas **(11)** e o depósito de água **(9)** como descrito no capítulo **9. Limpeza e conservação**.

ⓘ **Nota:**

► Um dos filtros vem montado de fábrica no porta-filtros. Retire-o e limpe-o também antes da utilização.

2) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor. Certifique-se de que a tomada se encontra a uma distância acessível.
3) Coloque a grelha apara gotas de modo que o flutuador **(13)** possa sobressair do entalhe na grelha apara gotas.
4) Coloque o porta-filtros na marcação "INSERT", lateralmente junto à saída de água quente **(14)** e rode-o até que a pega **(17)** do porta-filtros fique orientada para a frente (marcação "**I**").
5) Insira a ficha numa tomada.
6) Antes da primeira utilização, proceda do seguinte modo para limpar os tubos internos:
   Deixe que o aparelho seja percorrido por água suficiente para aprox. 5 (aprox. 100 ml) chávenas de café. Para tal, proceda conforme ilustrado nas **fig. C–F** (sem o café em pó).
7) Deixe o aparelho produzir vapor durante aprox. 30 segundos. Para tal, proceda conforme ilustrado nas **fig**. **G–J** (sem leite).

ⓘ **Nota:**

► Durante a primeira utilização, é possível que a bomba já funcione audivelmente, gerando ruídos, sem que no entanto saia água do aparelho. Neste caso, rode o regulador de vapor **(7)** ♨ no sentido "**+**", de forma que o ar possa sair dos tubos do aparelho (o botão "Vapor" ♨ **(4)** está pressionado). Após cerca de 20 segundos, o ar sai completamente, os ruídos desaparecem e a água é extraída do aparelho.

8. Operação

8.1. Enchimento do depósito de água

ⓘ **Nota:**

► Utilize exclusivamente água canalizada fresca para a preparação de expressos/cappuccinos.

1) Retire o depósito de água **(9)** e encha-o com água:
   Encha o depósito de água, pelo menos, até à marcação Min. Nunca o encha além da marcação Max.
2) Coloque o depósito de água novamente no aparelho.

8.2. Aquecer após longos períodos de paragem/durante a primeira colocação em funcionamento

Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, proceda do seguinte modo para o aquecer:

1) Encha o depósito de água **(9)**.
2) Coloque o filtro de café grande **(19)** ou pequeno **(20)** no suporte do filtro **(18)** (ver fig. 2 e 3).

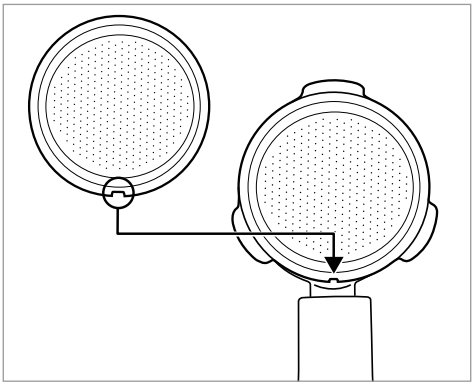


Figura 2

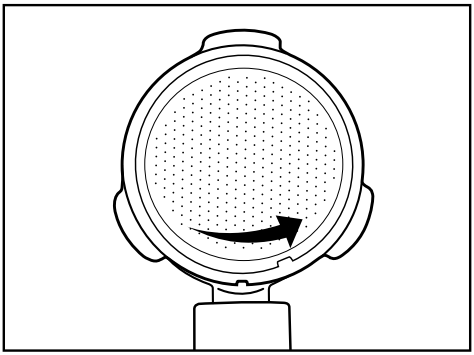


Figura 3

Nota:

- Retire o filtro de café colocado apenas após ter arrefecido!
- Para remover novamente o filtro de café do suporte do filtro, rode o filtro de café colocado, até que o entalhe do filtro de café se encontre sobre o entalhe do suporte do filtro. Pode remover agora o filtro de café.

3) Coloque o porta-filtros na marcação "INSERT", lateralmente junto à saída de água quente **(14)** e rode-o até que a pega **(17)** do porta-filtros fique orientada para a frente (marcação "**I**").
4) Coloque uma chávena debaixo do suporte do filtro.
5) Desligue o regulador de vapor **(7)** (rodar até ao encosto no sentido do "**—**").
6) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar **(1)**. A luz de funcionamento **(16)** acende-se. A luz de controlo "Expresso" **(15)** pisca. O aparelho começa a aquecer.
7) Assim que a luz de controlo "Expresso" estiver continuamente acesa, pressione o botão "Expresso" **(3)**. Deixe a água percorrer o aparelho durante aprox. 1 minuto.

Nota:

- Pode ser que, entretanto, necessite de esvaziar a chávena. Para tal, interrompa o processo durante breves momentos, pressionando o botão "Expresso". Esvazie a chávena e pressione novamente o botão "Expresso", para que a água continue a percorrer o aparelho.

8) Depois de aprox. 1 minuto pare a bomba, pressionando novamente o botão "Expresso".
9) Aguarde, se necessário, até que a luz de controlo "Expresso" volte a ficar continuamente acesa. O aquecimento está concluído. Pode agora preparar um café.

8.3. Aquecimento antes de cada utilização

O aparelho tem de aquecer antes de poder preparar um expresso ou um cappuccino.

1) Proceda conforme descrito nos passos 1) a 6) do capítulo anterior.
2) Pressione o botão "Expresso" **(3)**, para que o aparelho puxe água do depósito de água **(9)**. Assim que sair água do orifício do suporte do filtro, pressione o botão "Expresso" mais uma vez, para que a bomba pare.
3) Aguarde, até que a luz de controlo "Expresso" **(15)** fique continuamente acesa.
4) Pressione novamente o botão "Expresso" e deixe sair água quente durante 20 segundos, antes de voltar a parar a bomba.

O preaquecimento está assim terminado. Pode agora preparar um expresso/cappuccino.

Nota:

► Caso deseje preparar vários expressos ou cappuccinos seguidos, não necessita de voltar a aquecer o aparelho nem de fazer circular a água para uma lavagem interna.

8.4. Preparação de expresso

Nota:

► Certifique-se sempre de que o filtro de café **(19) (20)** não possui resíduos de café em pó.

1) Quando o aparelho estiver quente: Proceda conforme ilustrado nas **figuras E–F**.

Nota:

► A compressão do café em pó é um processo importante na preparação de um expresso. Caso o café em pó seja demasiado comprimido, o café sairá lentamente e produzirá mais espuma. Caso o café em pó não seja muito comprimido, o café sairá rapidamente e formar-se-á pouca espuma.

► Comprima o café em pó com o auxílio do calcador da colher de medição **(21)**. De seguida, coloque, se necessário, mais café em pó de modo que o filtro de café fique cheio até à marcação Max. Comprima o café em pó novamente.

AVISO!

Nunca retire o suporte do filtro (18) durante a saída do café! Os salpicos do café quente podem causar ferimentos!

► Garanta sempre que o botão "Expresso" **(3)** não está pressionado para baixo, antes de retirar o suporte do filtro **(18)**.

2) Quando tiver enchido a(s) chávena(s) com a quantidade desejada (aprox. 20 ml por chávena), pressione novamente o botão "Expresso", para que não seja bombeada mais água.

Pode agora beber o café.

3) Desligue o aparelho com o interruptor Ligar/Desligar **(1)**.

Nota:

► Se os botões "Expresso" ou "Vapor" **(4)** não forem premidos durante aprox. 30 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.

4) Após cada utilização, remova o café em pó do filtro de café. Retire o suporte do filtro do aparelho. Esvazie agora o filtro, virando o suporte do filtro ao contrário e batendo para retirar o pó expresso. Elimine café em pó para expresso sempre de forma ecologicamente correta, por exemplo, no lixo biodegradável.

Nota:

► Limpe o jato de água quente **(14)** (deste sai a água muito quente) sempre depois de cada utilização. Para tal, leia o capítulo **9. Limpeza e conservação**.

► Esvazie regularmente o recipiente de recolha de gotas **(12)** ou, o mais tardar, quando o flutuador **(13)** for visível no entalhe da grelha apara gotas **(11)**.

8.5. Preparação de cappuccino

AVISO!

Seja cauteloso no manuseamento do vapor para produção de espuma de leite! O vapor quente ou salpicos quentes causam ferimentos!

► Utilize o regulador de vapor **(7)** sempre lentamente.

1) Encha um terço de um recipiente próprio (de preferência em aço inoxidável) com leite frio.

2) Certifique-se de que o regulador de vapor se encontra fechado (rode-o no sentido do "**—**", até ao encosto).

3) Desloque o espumador de leite **(10)** para o lado. Segure-o apenas pela pega **(8)**.

4) Pressione o botão "Vapor" **(4)**. Aguarde, até que a luz de controlo "Vapor" **(5)** fique continuamente acesa.

5) Coloque um recipiente vazio debaixo do espumador de leite. Rode lentamente o regulador de vapor no sentido do "**+**". O bocal expele água condensada/salpicos. Deste modo, o bocal e o circuito de água no interior do aparelho são limpos.

6) Aguarde 15 segundos e rode depois o regulador de vapor no sentido do "**—**", até não sair mais vapor do bocal. Despeje a água do recipiente.

7) Segure agora o recipiente para medir a temperatura do leite e introduza o bocal do espumador de leite ligeiramente no leite, mantendo o recipiente um pouco inclinado.

8) Rode lentamente o regulador de vapor no sentido do "**+**".

9) Movimente o recipiente de forma circular e mantenha a ponta do bocal debaixo da superfície do leite a pouca profundidade: suficientemente profundo para que o leite não salpique em todas as direções e suficientemente alto para produzir uma espuma espessa. Se o fizer corretamente, ouvir-se-á um zunido grave.

10) Caso a espuma do leite suba, introduza um pouco mais o bocal para criar a próxima «camada» e evitar queimar a espuma.

11) Por fim, mergulhe o bocal completamente e feche um pouco o regulador de vapor, de modo a aquecer o leite. Mantenha o recipiente ligeiramente na diagonal, de modo que o leite faça movimentos circulares enquanto o mistura com o bocal.

12) Caso a espuma do leite apresente a consistência e temperatura pretendidas, rode o regulador de vapor (rodar na direção do "—", até ao batente).

13) Só então poderá retirar o bocal do leite. Pressione o botão "Vapor".

14) Proceda conforme descrito no capítulo **9.1. Limpeza do espumador de leite**.

Nota:

- Para a preparação de cappuccino, utilize sempre chávenas maiores do que as utilizadas para expresso, uma vez que ainda é adicionado leite com espuma.

15) Para a preparação do cappuccino proceda do mesmo modo como para a preparação de expresso (ver capítulo **8.4. Preparação de expresso**/o aquecimento já não é necessário). Deixe passar a água pelo aparelho, no entanto, aprox. o dobro do tempo do que para um expresso (aprox. 40 ml).

Nota:

- A luz de controlo "Expresso" **(15)** pisca, possivelmente de forma rápida, se premir o botão "Expresso" **(3)** diretamente após a preparação da espuma de leite. Isto significa que o aparelho está demasiado quente para a preparação do expresso ideal. Nesse caso, pode prosseguir com a preparação de um expresso ou aguardar que o aparelho arrefeça. A gama de temperatura ideal para um expresso é atingida assim que a luz de controlo "Expresso" ficar permanentemente acesa.

16) Desligue o aparelho com o interruptor Ligar/desligar **(1)**.

Nota:

- Se não premir o botão "Expresso" ou "Vapor" durante aprox. 30 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.

17) Adicione então o leite com espuma previamente preparado, ao café. O cappuccino está agora pronto. Pode adicionar açúcar a gosto ou polvilhá-lo com cacau em pó.

Nota:

- Limpe o espumador de leite sempre após cada utilização. Para tal, leia o capítulo **9. Limpeza e conservação**.

8.6. Dicas para um café expresso perfeito

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

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

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

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

- Utilize apenas café em pó para expresso: ele é, normalmente, de moagem mais fina e mais torrado. A quantidade ideal para uma chávena de expresso é de aprox. 7 g de café moído. Não encha o filtro em demasia. Para compactar o café em pó no filtro, utilize o calcador da colher de medição **(21)**, sem compactar excessivamente o café em pó.
- Experimente, até encontrar o equilíbrio ideal de todos os fatores para si.

8.7. Dicas para a espuma do leite

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

8.8. Obter água quente

Com o auxílio do espumador de leite **(10)** também pode obter água quente, p. ex. para diluir um café (Café Americano) ou para preparar chá.

1) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar **(1)** ⏻. A luz de funcionamento **(16)** acende-se. A luz de controlo "Expresso" **(15)** pisca. Certifique-se de que o regulador de vapor **(7)** foi rodado até "**—**".
   Aguarde até o ponteiro da indicação de temperatura **(2)** estar mais ou menos no meio, entre 80 °C e "☕" e a luz de controlo "Expresso" ficar continuamente acesa.
2) Coloque um recipiente resistente ao calor debaixo do espumador de leite.
3) Rode o regulador de vapor pelo menos até meio, no sentido "**+**".
4) Pressione duas vezes o botão "Vapor" **(4)**. Sairá água quente do espumador de leite.
5) Prima novamente o botão "Vapor" 4 para parar a extração de água quente.
6) Feche o regulador de vapor (rode no sentido do "**—**", até ao encosto).

9. Limpeza e conservação

⚠ AVISO!

- Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada. Perigo de choque elétrico!
- Deixe sempre o aparelho arrefecer antes de o limpar. Perigo de queimaduras!
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos. Perigo de choque elétrico!

(!) ATENÇÃO!

- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, agressivos ou químicos para a limpeza do superfície do aparelho, a fim de evitar a danificação da mesma.

9.1. Limpeza do espumador de leite

1) Coloque um recipiente vazio debaixo do espumador de leite **(10)**.
2) Rode o regulador de vapor **(7)** para "**+**" imediatamente após a utilização e deixe sair vapor durante alguns segundos.
3) Feche o regulador de vapor (rode no sentido do "**—**", até ao encosto), desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
4) Deixe o bocal arrefecer.
5) Retire a capa do espumador de leite e limpe-a cuidadosamente com água quente.
6) Limpe o bocal, que se encontra debaixo da capa, com um pano húmido. Se necessário, adicione um detergente suave no pano. Após a lavagem com detergente, passe um pano húmido com água limpa. Certifique-se de que não se encontram quaisquer resíduos de leite no bocal.
7) Coloque novamente a capa sobre o bocal.

9.2. Limpar o jato de água quente

Limpe o jato de água quente **(14)** após cada utilização:

1) Depois de ter preparado o expresso/cappuccino e retirado o suporte do filtro **(18)**, limpe toda a área do jato de água quente com um pano húmido, de modo que todos os resíduos de pó sejam removidos.
2) Volte a colocar o suporte do filtro sem os filtros de café **(19) (20)** montados.
3) Coloque depois uma chávena vazia por baixo do suporte do filtro e pressione o botão "Expresso" **(3)**. A água sai do jato de água quente e elimina os restos do pó de café.
4) Após aprox. 20 segundos, pressione novamente o botão "Expresso" e desligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar **(1)**.
5) Retire novamente o suporte do filtro.

9.3. Limpar acessórios

1) Lave o suporte do filtro **(18)**, os dois filtros de café **(19) (20)**, o depósito de água **(9)**, a colher de medição **(21)** e a grelha apara gotas **(11)** em água quente.

Nota:

► Se adicionar detergentes à água, é possível que o sabor do café seja afetado. Caso a sujidade só possa ser removida com detergente, passe sempre as peças por água limpa abundante.

2) Seque todas as peças.

Nota:

► Ambos os filtros Espresso, a colher de medição e a grelha de gotejamento podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

9.4. Limpar o aparelho

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

Certifique-se de que, antes de uma próxima utilização, o aparelho está completamente seco.

9.5. Descalcificar o aparelho

ATENÇÃO!

► Não produza vapor quando o depósito de água **(9)** contiver descalcificante!

O aparelho dispõe de uma função de lembrete para descalcificação: após 500 utilizações, as três luzes de controlo **(5) (15) (16)** piscam rapidamente em simultâneo 5 vezes para o relembrar de que o aparelho tem de ser descalcificado. Se não descalcificar imediatamente o aparelho, as luzes de controlo piscam novamente quando voltar a ligar o aparelho. Se após ligar o aparelho pela terceira vez ainda não o tiver descalcificado, a função de descalcificação apaga-se.

Proceder como descrito em seguida para descalcificar o aparelho:

1) Coloque um descalcificador convencional, líquido, para máquinas de café expresso no depósito de água. Para uma quantidade adequada, respeitar as indicações do fabricante.
2) Encha o depósito de água com água, até à marcação Max, e coloque-o no aparelho.
3) Ligue o aparelho com o interruptor Ligar/desligar **(1)**. Certifique-se de que o regulador de vapor **(7)** foi rodado até "—".
4) Introduza o suporte do filtro **(18)** sem filtro de café **(19) (20)** no aparelho.
5) Coloque 2 chávenas ou um recipiente com pelo menos 250 ml de capacidade sob as aberturas do suporte do filtro.
6) Assim que a luz de controlo "Expresso" estiver continuamente acesa, pressione o botão "Expresso" **(3)**. Deixe passar pelo aparelho aprox. 250 ml (aprox. 2 chávenas) de descalcificante e pare depois o processo, pressionando novamente o botão "Expresso". Verta cuidadosamente o descalcificante usado e deite fora.

7) Deixe o descalcificante atuar durante aprox. 1 minuto.
8) Repita mais três vezes os passos 6 e 7. Na última vez, esvazie totalmente o depósito de água.
9) Coloque um recipiente suficientemente grande (no mín. 1 litro) sob as aberturas do suporte do filtro.
10) Passe o depósito de água por água limpa e encha-o com água limpa até à marcação Max.
11) Assim que a luz de controlo "Expresso" estiver continuamente acesa, pressione o botão "Expresso" .
Deixe a água passar na totalidade. Deite fora esta água, cuidadosamente.
12) Repita os passos 10 e 11 uma vez e, em seguida, desligue o aparelho.
13) Após a descalcificação, limpe o aparelho com um pano húmido, a fim de remover eventuais salpicos de descalcificante. Antes de uma nova utilização, certifique-se de que o aparelho está completamente seco.

Pode ainda encomendar um descalcificador adequado através do nosso Serviço de Apoio ao Cliente (ver capítulo **10. Encomendar peças sobresselentes**).

10. Encomendar peças sobresselentes

Se pretender encomendar peças sobresselentes para este produto, pode fazê-lo comodamente em qualquer altura via Internet, em **www.kompernass.com**.

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

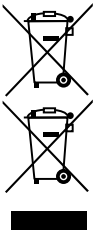
11. Eliminação de erros

Avaria	Causa	Solução
O café deixa de sair.	• O café em pó está demasiado húmido e/ou demasiado comprimido.	• Preparar novamente o expresso, sem comprimir tanto o café em pó ou substitui-lo totalmente.
	• Sem água no depósito de água **(9)**.	• Encher o depósito de água com água.
	• Os orifícios das aberturas do suporte do filtro estão obstruídos.	• Limpar o suporte do filtro **(18)**.
O café salpica por fora dos rebordos do suporte do filtro em vez de sair pelos orifícios.	• O suporte do filtro não foi corretamente colocado.	• Colocar corretamente o suporte do filtro.
	• Os orifícios do suporte do filtro estão obstruídos.	• Limpar o suporte do filtro.
	• Encontram-se resíduos de café em pó no rebordo do suporte do filtro.	• Limpar o rebordo do suporte do filtro de resíduos de café em pó.
O café está frio.	• O aparelho não foi preaquecido.	• Preaquecer o aparelho.
	• A luz de controlo "Expresso" **(15)** ainda não ficou continuamente acesa.	• Aguarde, até que a luz de controlo "Expresso" esteja continuamente acesa.
	• As chávenas não foram escaldadas.	• Escaldar as chávenas.

Avaria	Causa	Solução
Funcionamento ruidoso da bomba.	• O depósito de água está vazio.	• Encher o depósito de água com água.
A espuma está demasiado clara (o café sai rapidamente do suporte do filtro)	• Quantidade insuficiente de café em pó.	• Utilizar mais café em pó.
	• A moagem do café em pó é demasiado grossa.	• Utilizar apenas café em pó especialmente concebido para expresso.
A espuma está demasiado escura (o café sai lentamente do suporte do filtro)	• Quantidade excessiva de café em pó.	• Utilizar menos café em pó.
	• A moagem do café está demasiado fina ou húmida.	• Utilizar apenas café em pó especialmente concebido para expresso.
	• O filtro **(19) (20)** está obstruído.	• Limpar o filtro.
O leite não cria espuma.	• O leite não está suficientemente frio.	• Utilize leite do frigorífico.
	• O espumador de leite **(10)** está sujo.	• Limpe o espumador de leite.
A bomba para durante o funcionamento, a luz de controlo "Expresso" pisca.	• A bomba para após aprox. 3 minutos de funcionamento, a fim de evitar sobreaquecimento.	• Deixe o aparelho arrefecer, antes de o voltar a colocar em funcionamento.
Todas as luzes **(5) (15) (16)** piscam lentamente em simultâneo.	• Em funcionamento: a temperatura está demasiado elevada para a preparação de um expresso ideal.	• Aguarde, até o aparelho ter arrefecido e a luz de controlo "Expresso" ficar continuamente acesa.
Todas as luzes piscam rapidamente 5 vezes em simultâneo.	• Ao ligar o aparelho: função de lembrete para descalcificação.	• Descalcifique o aparelho, conforme descrito no capítulo **9.5. Descalcificar o aparelho**.

12. Eliminação

12.1. Eliminação do aparelho e da embalagem



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

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

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

Elimine a embalagem de modo ecológico.

13. Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Potência nominal	1100 W
Pressão da bomba	aprox. 1,5 MPa (15 bar)
Consumo de energia no estado desligado	0,15 W

14. Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

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

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 516806_2510/516808_2510/516812_2510 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

14.1. Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**

Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Importador

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

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

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones
Estado das informações: 01 / 2026 · Ident.-No.: SEM1100E1-112054-1