

SILVERCREST®



ESPRESSO MACHINE SEMM 1470 A2

FR BE

MACHINE À EXPRESSO

Mode d'emploi

DE AT CH

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

NL BE

ESPRESSOMACHINE

Gebruiksaanwijzing

IAN 359628_2101

BE



FR BE

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

NL BE

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

DE AT CH

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
NL/BE	Gebraiksaanwijzing	Pagina	35
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	69

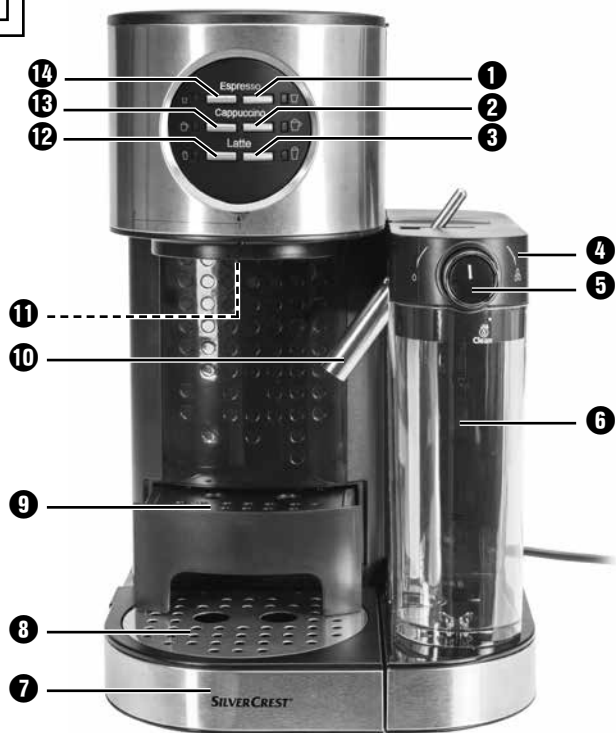
A**C****B**

Table des matières

Introduction	2
Droits d'auteur	2
Limitation de responsabilité	2
Avertissements	3
Usage conforme	3
Matériel livré/inspection après le transport	4
Élimination de l'emballage	4
Consignes de sécurité	5
Éléments de l'appareil	8
Avant la première mise en service	9
Mise en service	10
Remplir le réservoir d'eau	10
Remplir le réservoir de lait	10
Placer le filtre à espresso dans le porte-filtre	11
Remplir la poudre à espresso	12
Mettre en place le porte-filtre	12
Régler la buse à lait	13
Préparer la boisson	14
Choisir des tasses adaptées	14
Préparer l'espresso	15
Préparer le cappuccino	17
Préparer la latte macchiato	19
Mousse de lait	22
Nettoyage et entretien	23
Nettoyer la buse de lait et le réservoir de lait	23
Nettoyer le filtre à espresso, le porte-filtre et l'écoulement de l'espresso	26
Nettoyer le réservoir d'eau	27
Nettoyer le boîtier	27
Nettoyage des accessoires	28
Détartrage de l'appareil	28
Dépannage	30
Caractéristiques techniques	31
Mise au rebut	31
Garantie de Kompnass Handels GmbH	32
Service après-vente	33
Importateur	33

Introduction

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

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même sous une forme modifiée, suppose l'accord écrit du fabricant.

Limitation de responsabilité

Les informations techniques et les recommandations concernant l'utilisation de cet appareil données dans la présente notice sont conformes à l'état du matériel à la date d'impression. Cette notice a été élaborée avec tout le soin requis.

Les indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi ne peuvent donner lieu à aucune prétention.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant du non-respect du mode d'emploi, d'un usage non conforme, de réparations inadéquates, de modifications faites sans autorisation ou de l'usage de pièces de rechange non agréées.

Avertissements

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

AVERTISSEMENT !

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

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

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

ATTENTION

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

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

- ▶ Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tout dégât matériel.

REMARQUE

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

Usage conforme

Cet appareil sert exclusivement à la préparation de boissons pour un usage domestique. Il est exclusivement réservé à l'utilisation dans le cadre domestique. Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles.

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

AVERTISSEMENT !

Danger résultant d'un usage non conforme !

Des dangers en cas d'usage non conforme et/ou d'utilisation différente peuvent émaner de l'appareil.

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

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

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré/inspection après le transport

AVERTISSEMENT !

Risque d'étouffement !

- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme jouets. Il y a un risque d'étouffement.

L'appareil est livré équipé standard avec les composants suivants :

- Machine à expresso
- Porte-filtre
- Grand filtre à espresso
- Petit filtre à espresso
- Cuillère doseuse avec poussoir
- Mode d'emploi

REMARQUE

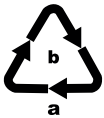
- ▶ Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente.

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de facilité d'élimination permettant leur recyclage.



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



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante:

- 1-7 : Plastiques,
- 20-22 : Papier et carton,
- 80-98 : Matériaux composites.

REMARQUE

- ▶ Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Consignes de sécurité

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

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, à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ 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.
- ▶ Les enfants ne doivent pas 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'instrument dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Risque de choc électrique !

- ▶ Aucun liquide ne doit couler sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ▶ Ne jamais saisir l'appareil avec des mains mouillées.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Risque de brûlure ! Quelques pièces deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
- ▶ Des vapeurs brûlantes s'échappent lors de l'utilisation de l'appareil. Veillez à ne pas vous brûler ! Respectez toujours une distance suffisante avec la vapeur.
- ▶ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre.
- ▶ Nettoyez régulièrement l'appareil et en particulier les pièces en contact avec les aliments comme décrit au chapitre «Nettoyage et entretien».
- ▶ Suite à l'utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.
- ▶ N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination. En cas d'usage erroné, il existe un risque de blessures !

ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées impérativement 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 ou de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces dans lesquelles règnent des températures inférieures à zéro ou autour de zéro.
Si l'eau gèle dans les conduites ou dans le réservoir d'eau, l'appareil risque d'être endommagé.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur. Cet appareil a été uniquement conçu pour une utilisation en intérieur.

REMARQUE

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

Eléments de l'appareil

Figure A :







- ❶ Touche espresso « double »  (avec le témoin lumineux ci-contre)
- ❷ Touche « grand » cappuccino  (avec le témoin lumineux ci-contre)
- ❸ Touche « grand » latte  (avec le témoin lumineux ci-contre)
- ❹ Couvercle du réservoir de lait
- ❺ Bouton régulateur rotatif «Quantité de vapeur»
- ❻ Réservoir de lait
- ❼ Bac d'égouttage
- ❽ Grille d'égouttage
- ❾ Support extractible pour petites tasses
- ❿ Buse à lait
- ⓫ Écoulement de l'espresso
- ⓬ Touche « petit » latte  (avec le témoin lumineux ci-contre)
- ⓭ Touche « petit » cappuccino  (avec le témoin lumineux ci-contre)
- ⓮ Touche « petit » espresso  (avec le témoin lumineux ci-contre)

Figure B :

- ❶❹ Couvercle du réservoir d'eau
- ❶❷ Réservoir d'eau
- ❶❸ Supports
- ❶❶ Interrupteur Marche/Arrêt
- ❶❹ Levier de positionnement de la buse à lait

Figure C :

- ❶❶ Porte-filtre
- ❶❶ Bloqueur de filtre
- ❶❶ Grand filtre à espresso
- ❶❶ Petit filtre à espresso
- ❶❶ Cuillère doseuse avec poussoir


Avant la première mise en service

- 1) Nettoyez le porte-filtre **20**, la cuillère doseuse **24**, les filtres à espresso **22** **23**, la grille d'égouttage **8**, le bac d'égouttage **7**, le support pour les petites tasses **9**, le réservoir de lait **6**, le couvercle du réservoir de lait **4**, le couvercle du réservoir d'eau **15** et le réservoir d'eau **16** comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».
- 2) Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. Veillez à ce que la prise secteur soit accessible.
- 3) Mettez le bac d'égouttage **7** en place et posez la grille d'égouttage **8** par-dessus.
- 4) Placez le porte-filtre **20** avec le filtre à espresso (**22** ou **23**) dans l'appareil en le positionnant sur le repère « ☐ » sur l'appareil et en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **20** pointe vers le symbole « 🔒 ».
- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

REMARQUE



Retirez la sécurité de transport orange du fond du réservoir d'eau **16**!

- 6) Avant la première utilisation, procédez de la manière suivante, afin de nettoyer les conduites internes :
 - Versez de l'eau dans le réservoir d'eau **16** (env. 200 ml), ainsi que dans le réservoir de lait **6** (env. 100 ml).
 - Placez le réservoir d'eau **16** et le réservoir de lait **6** dans l'appareil.
 - Placez une grande tasse sur la grille d'égouttage **8**.
 - Positionnez la buse à lait **10** de manière à ce que la buse à lait **10** pointe dans la tasse.
 - Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18** (position I). Tous les témoins lumineux commencent à clignoter. Dès que tous les témoins lumineux s'allument durablement, l'appareil est préchauffé.
 - Appuyez sur la touche « grand » cappuccino  **2**. Patientez jusqu'à ce que l'eau ne s'écoule plus de l'écoulement de l'espresso **11** et que tous les témoins lumineux restent allumés. Répétez cette opération 2x.
 - Eteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18** (position O).
 - Videz l'eau restante du réservoir d'eau **16** et du réservoir de lait **6**.

REMARQUE

► Nettoyez l'appareil comme décrit ici après une longue période d'inutilisation.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Mise en service

Remplir le réservoir d'eau

REMARQUE

► Pour la préparation d'espresso/cappuccino/latte macchiato, utilisez exclusivement de l'eau potable fraîche.

- 1) Retirez le couvercle du réservoir d'eau **15** et enlevez le réservoir d'eau **16** de l'appareil.
- 2) Ajoutez de l'eau jusqu'au repère Min au moins. Ne remplissez jamais plus d'eau que le repère Max.
- 3) Glissez à nouveau le réservoir d'eau **16** sur l'appareil. Veillez à ce que le réservoir d'eau **16** s'enclenche correctement dans l'appareil.
- 4) Remplacez correctement le couvercle du réservoir d'eau **15**.

Remplir le réservoir de lait

Si vous souhaitez préparer des boissons qui comportent de la mousse de lait, comme un cappuccino ou un latte macchiato, vous devez mettre du lait dans le réservoir de lait **6**.

REMARQUE

► Vous pouvez utiliser du lait de vache ou du lait de soja pour cet appareil.

- 1) Basculez le réservoir de lait **6** légèrement vers le haut et retirez-le de l'appareil en même temps vers le haut et vers l'avant.
- 2) Retirez le couvercle du réservoir de lait **4**.
- 3) Ajoutez du lait jusqu'au repère Min au moins. Ne remplissez jamais plus de lait que le repère Max.
- 4) Remplacez le couvercle **4** sur le réservoir de lait **6**.
- 5) Glissez le réservoir de lait **6** sur l'appareil, de manière à ce qu'il s'enclenche.

REMARQUE

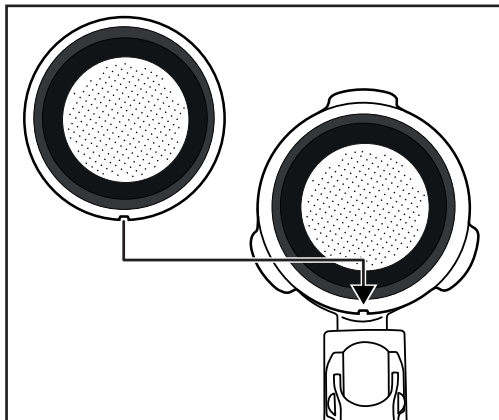
► Si vous souhaitez encore conserver le lait dans le réservoir de lait **6** après avoir préparé la boisson, placez le réservoir de lait **6** au réfrigérateur pour le conserver.

REMARQUE

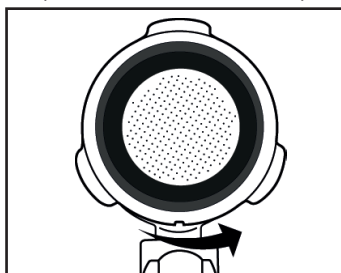
► Si le réservoir de lait **6** n'est pas en place, ou pas correctement, les deux témoins lumineux espresso **1**/**14** s'allument. Ceci indique que vous pouvez préparer exclusivement un espresso quand vous n'avez pas besoin de lait.

Placer le filtre à espresso dans le porte-filtre

- 1) Placez le grand filtre à espresso 22 ou le petit filtre à espresso 23 dans le porte-filtre 20:
 - Veillez à ce que la petite encoche soit placée sur le grand filtre à espresso 22 ou sur le petit filtre à espresso 23 lors du positionnement au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre 20.



- Tournez ensuite légèrement le grand filtre à espresso 22 ou le petit filtre à espresso 23 de manière à ce qu'il ne puisse plus tomber.



REMARQUE

- Ne retirez le filtre à espresso 22 23 mis en place qu'une fois refroidi !
- Pour retirer à nouveau les filtres à espresso 22 23 du porte-filtre 20, tournez le filtre à espresso 22 23 en place jusqu'à ce que l'encoche située sur le filtre à espresso 22 23 se retrouve au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre 20. Vous pouvez maintenant retirer le filtre à espresso 22 23.



Remplir la poudre à espresso

- 1) Remplissez le petit filtre à espresso (23) jusqu'au repère Max de poudre à espresso. Cela correspond à env. 7g de poudre ou à une cuillère doseuse (24) arasée.
ou ...
remplissez le grand filtre à espresso (22) jusqu'au repère Max de poudre à espresso. Cela correspond à env. 7g + 7g de poudre ou à deux cuillères doseuses (24) arasées.
- 2) Compactez la poudre à espresso à l'aide du poussoir sur la cuillère doseuse (24).
Si nécessaire, remplissez ensuite à nouveau de la poudre à espresso, de manière à ce que le filtre à espresso (22) (23) soit rempli jusqu'au repère Max. Compactez ensuite à nouveau la poudre à espresso.


REMARQUE

- Le compactage de la poudre à espresso est une opération essentielle de la préparation d'un espresso. Si la poudre est trop fortement compactée, l'espresso passe lentement et produit plus de crème. Si la poudre d'espresso n'est pas trop compactée, l'espresso passe plus vite et produit moins de crème.

Mettre en place le porte-filtre

- 1) Placez le porte-filtre (20) avec le filtre à espresso (22 ou 23) dans l'appareil en le positionnant sur le repère «  » sur l'appareil et en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre (20) pointe vers le symbole «  ».

REMARQUE

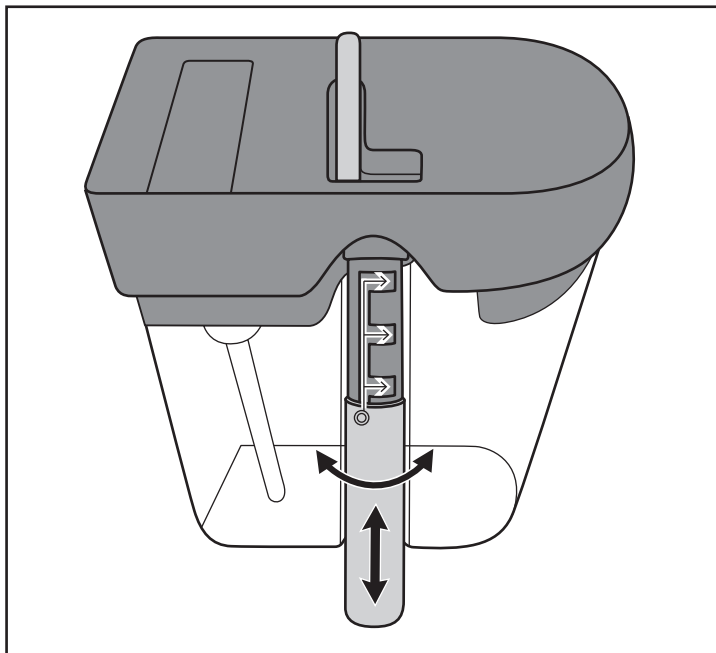
- Pour retirer le porte-filtre (20) après la préparation de la boisson, tournez-le **lentement** pour revenir en position «  » pour éviter tout giclement après-coup.

Régler la buse à lait

Pour le cappuccino et le latte machiato, vous devez régler la buse à lait 10 en fonction de la taille de la tasse.

- 1) Orientez la buse à lait 10 de manière à ce qu'elle pointe vers la tasse/le verre. Pour bouger la buse à lait 10 utilisez toujours le levier pour positionner la buse à lait 10.
- 2) Tournez légèrement l'embout argenté de la buse à lait 10 vers l'arrière de manière à ce qu'il se déverrouille.
- 3) En fonction de la taille de la tasse/du verre, glissez l'embout argenté de la buse à lait 10 légèrement vers le bas (ou vers le haut en fonction du réglage précédent). La buse à lait 10 doit descendre jusqu'à dans le verre/la tasse, afin d'éviter toute éclaboussure. Vous disposez de 3 hauteurs.
- 4) Dès que vous avez choisi une hauteur, tournez à nouveau légèrement l'embout argenté de la buse à lait 10 vers l'avant de manière à ce qu'il s'enclenche et soit correctement positionné.

Pour une explication plus simple, le réglage de la buse à lait 10 est présenté ici avec le réservoir de lait 6 retiré. Le réservoir de lait 6 ne doit cependant pas obligatoirement être retiré de l'appareil, lorsque vous réglez la longueur de la buse à lait 10.



Préparer la boisson




ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Un manque de détartrage risque d'endommager l'appareil et de le rendre inutilisable ! Détartrez de ce fait l'appareil régulièrement. Observez pour cela le chapitre «Mode de détartrage».

Choisir des tasses adaptées

La quantité prééglée indiquée dans le tableau désigne le volume total, composé du café ainsi que le cas échéant du lait et de la mousse de lait distribués lors de la sélection du programme respectif. Selon la boisson souhaitée, choisissez une tasse adaptée à la quantité prééglée.

Si vous souhaitez une quantité supplémentaire de café, de lait ou de mousse de lait, choisissez une tasse plus grande.

Boisson	Taille	Quantité prééglée	Programmable
Espresso 	simple	env. 40 ml	env. 20 - 70 ml
	double	env. 80 ml	env. 40 - 150 ml
Cappuccino 	simple	env. 250 ml	Durée de l'ajout de mousse de lait : 5 sec. - 40 sec.
	double	env. 350 ml	Durée de l'ajout de mousse de lait : 5 sec. - 70 sec.
Latte macchiato 	simple	env. 280 ml	Durée de l'ajout de mousse de lait : 5 sec. - 70 sec.
	double	env. 400 ml	Durée de l'ajout de mousse de lait : 5 sec. - 90 sec.

Remarque : Les différentes quantités de boisson sont commandées par la durée de percolation de la boisson. C'est-à-dire que pour un espresso double, l'espresso coule plus longtemps par l'écoulement de l'espresso ① que pour un espresso simple.

- 1) Pour les petites tasses à espresso ou à café, sortez le support pour petites tasses ⑨ de l'appareil et placez-y la tasse.
- 2) Pour les grands verres ou grandes tasses, glissez le support pour petites tasses ⑨ dans l'appareil et placez les verres/tasses sur la grille d'égouttage ⑩.

- 3) Si la place ne suffit pas, sortez le bac d'égouttage de l'appareil 7 et placez le verre directement sur le fond de l'appareil.

Préparer l'espresso

- 1) Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau 16, rajoutez de l'eau si nécessaire.
- 2) Choisissez si vous souhaitez préparer un espresso normal ou double et placez le filtre à espresso 22 ou 23 adapté dans le porte-filtre 20.
- 3) Versez de la poudre à espresso dans le filtre à espresso 22 23 et mettez le porte-filtre 20 en place.
- 4) Sortez le support pour petites tasses 9 de l'appareil.
- 5) Placez une tasse adaptée sur le support pour petites tasses 9.
- 6) Eteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt 18 et patientez jusqu'à ce que tous les témoins lumineux restent allumés. L'appareil est alors chaud.
- 7) Appuyez sur la touche « petit » espresso 14 si vous souhaitez préparer un espresso simple. Le témoin lumineux de la touche « petit » espresso 14 s'allume. Appuyez sur la touche espresso « double » 1 si vous souhaitez préparer un espresso double. Le témoin lumineux de la touche espresso « double » 1 s'allume.
- 8) L'appareil démarre le cycle de percolation, le témoin lumineux respectif clignote pendant la préparation.
- 9) Patientez jusqu'à ce que l'espresso ne s'écoule plus de l'écoulement de l'espresso 11 et que tous les témoins lumineux restent allumés. Vous pouvez alors retirer l'espresso.

REMARQUE

- Vous pouvez interrompre à tout moment la percolation en appuyant sur une touche de votre choix.

- 10) Eteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt 18.
- 11) Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».

REMARQUE

- Si vous n'éteignez pas l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt 18 et que vous n'appuyez sur aucune autre touche, l'appareil passe en mode économie d'énergie au bout de 15 minutes environ. Lorsque vous souhaitez préparer une autre boisson, appuyez sur n'importe quelle touche. L'appareil chauffe à nouveau.

Programmer la quantité d'espresso

Vous pouvez mémoriser individuellement la quantité d'espresso qui passe pour les programmes « Petit espresso » et « Espresso double » :

« Petit » espresso

- Si vous souhaitez définir individuellement la quantité d'espresso pour la touche « petit » espresso **14** □, appuyez et maintenez la touche « petit » espresso **14** □ appuyée pendant env. 3 secondes, jusqu'à ce que la pompe se mette à travailler. L'espresso coule de l'écoulement de l'espresso **11**.
- Stoppez la percolation de l'espresso en appuyant à nouveau sur la touche « petit » espresso **14** □, dès que la quantité souhaitée est passée. Vous pouvez régler une quantité de 20 – 70 ml.

Lors de la prochaine préparation d'espresso avec la touche « petit » espresso **14** □, la nouvelle quantité d'espresso programmée passe alors.

REMARQUE

- ▶ Si vous voulez réinitialiser le réglage aux 40 ml préprogrammés, éteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18**. Pendant que vous rallumez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18**, appuyez et maintenez la touche « petit » espresso **14** □ appuyée jusqu'à ce que le témoin lumineux de la touche « petit » espresso **14** □ s'allume 5x. Vous pouvez maintenant relâcher la touche **14**, la programmation a été réinitialisée sur 40 ml.

Espresso « double »


- Si vous souhaitez définir individuellement la quantité d'espresso pour la touche espresso « double » **1** □, appuyez et maintenez la touche espresso « double » **1** □ enfoncée pendant env. 3 secondes jusqu'à ce que la pompe se mette à travailler. L'espresso coule de l'écoulement de l'espresso **11**.
- Stoppez la percolation de l'espresso en appuyant à nouveau sur la touche espresso « double » **1** □ dès que la quantité souhaitée est passée. Vous pouvez régler une quantité de 40 – 150 ml.

Lors de la prochaine préparation d'espresso avec la touche espresso « double » **1** □, la nouvelle quantité d'espresso programmée passe alors.

REMARQUE




- ▶ Si vous voulez réinitialiser le réglage aux 80 ml préprogrammés, éteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18**. Pendant que vous rallumez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18** appuyez et maintenez la touche espresso « double » **1** □ enfoncée jusqu'à ce que le témoin lumineux de la touche espresso double » **1** □ s'allume 5x. Vous pouvez maintenant relâcher la touche **1**, la programmation a été réinitialisée sur 80 ml.

Préparer le cappuccino

- 1) Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau **16**, rajoutez de l'eau si nécessaire.
- 2) Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de lait dans le réservoir de lait **6**, rajoutez du lait si nécessaire.
- 3) Choisissez si vous souhaitez préparer un cappuccino normal ou double et placez le filtre à espresso **22** **23** adapté dans le porte-filtre **20**.
- 4) Versez de la poudre à espresso dans le filtre à espresso **22** **23** et mettez le porte-filtre **20** en place.
- 5) Placez une tasse adaptée sur la grille d'égouttage **8**. En fonction de la taille de la tasse, vous pouvez également sortir le support pour petites tasses **9** et y placer la tasse.
- 6) Positionnez la buse à lait **10** de manière à ce qu'elle pointe vers la tasse.
- 7) À l'aide du bouton régulateur rotatif «Quantité de vapeur» **5**, réglez la quantité de vapeur qui sort de la buse à lait **10** avec le lait. La consistance de la mousse de lait est ainsi modifiée :
Tournez le bouton régulateur rotatif «Quantité de vapeur» **5** vers la gauche pour réduire la quantité de vapeur. La mousse de lait présente alors des pores grossiers.
Tournez le bouton régulateur rotatif «Quantité de vapeur» **5** vers la droite pour augmenter la quantité de vapeur. La mousse de lait présente alors des pores fins. Ne tournez cependant pas le bouton régulateur rotatif «Quantité de vapeur» **5** plus loin que le repère «». Sinon, vous vous retrouvez en mode nettoyage (voir le chapitre «Nettoyage et entretien»).

REMARQUE




► Vous pouvez également corriger la quantité de vapeur pendant la percolation en tournant le bouton régulateur rotatif "Quantité de vapeur" **5**.

- 8) Eteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18** et patientez jusqu'à ce que tous les témoins lumineux restent allumés. L'appareil est alors chaud.
- 9) Appuyez sur la touche «petit» cappuccino **15** , si vous souhaitez préparer un cappuccino simple. Le témoin lumineux de la touche «petit» cappuccino **15** s'allume. Appuyez sur la touche «grand» cappuccino **2**  si vous souhaitez préparer un cappuccino double. Le témoin lumineux de la touche «grand» cappuccino **2**  s'allume.
- 10) L'appareil démarre le cycle de percolation, le témoin lumineux respectif clignote pendant la préparation.
- 11) Patientez jusqu'à ce que l'espresso ne s'écoule plus de l'écoulement de l'espresso **11**, que le lait ne coule plus de la buse à lait **10** et que tous les témoins lumineux restent allumés. Vous pouvez alors retirer le cappuccino.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez interrompre à tout moment la percolation en appuyant sur une touche de votre choix.

REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez ajouter encore plus de mousse de lait à votre boisson après coup : Appuyez sur la touche « grand » cappuccino **2**  2x de suite. Le témoin lumineux de la touche « petit » cappuccino **13**  et le témoin lumineux de la touche « grand » cappuccino **2**  s'allument et de la mousse de lait sort de la buse à lait **10**. Arrêtez le passage du lait en appuyant sur une touche au choix. Le passage du lait s'arrête automatiquement au bout de 70 secondes.

12) Eteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18**.

- 13) Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Le réservoir de lait **6**, le couvercle du réservoir de lait **4** et la buse à lait **10** doivent être nettoyés à fond après chaque prélèvement de mousse de lait pour des raisons hygiéniques. Si tel n'est pas le cas la qualité du lait en souffre et il y a risque de formation de germes !




REMARQUE

- ▶ Si vous n'éteignez pas l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt **18** et que vous n'appuyez sur aucune autre touche, l'appareil passe en mode économie d'énergie au bout de 15 minutes environ. Lorsque vous souhaitez préparer une autre boisson, appuyez sur n'importe quelle touche. L'appareil chauffe à nouveau.




Programmer la durée de l'ajout de mousse de lait

Vous pouvez mémoriser des durées individuelles pour la durée de distribution de mousse de lait pour les programmes « Petit cappuccino » et « Grand cappuccino » :

« Petit » cappuccino


- Appuyez et maintenez la touche « petit » cappuccino **18**  enfoncée pendant env. 3 secondes, jusqu'à ce que la pompe se mette à travailler. La mousse de lait sort de la buse à lait **10**.
- Stoppez le passage du lait une fois la quantité de mousse de lait souhaitée obtenue, en appuyant à nouveau sur la touche « petit » cappuccino **18** . Vous pouvez régler une durée de 5 - 40 secondes.
- Une fois le lait passé, l'espresso s'écoule de l'écoulement de l'espresso **11**, pour préparer le cappuccino.
- Lors de la prochaine préparation de cappuccino avec la touche « petit » cappuccino **18** , la nouvelle durée de passage de lait programmée s'applique.

« Grand » cappuccino





- Appuyez et maintenez la touche « grand » cappuccino **2**  enfoncée pendant env. 3 secondes jusqu'à ce que la pompe se mette à travailler. La mousse de lait sort de la buse à lait **10**.
- Stoppez le passage du lait une fois la quantité de mousse de lait souhaitée obtenue, en appuyant à nouveau sur la touche « grand » cappuccino **2** . Vous pouvez régler une durée de 5 - 70 secondes.
- Une fois le lait passé, l'espresso s'écoule de l'écoulement de l'espresso **11** pour préparer le cappuccino.
- Lors de la prochaine préparation de cappuccino avec la touche « grand » cappuccino **2** , la nouvelle durée de passage de lait programmée s'applique alors.

Préparer le latte macchiato

- 1) Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau **16**, rajoutez de l'eau si nécessaire.
- 2) Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de lait dans le réservoir de lait **6**, rajoutez du lait si nécessaire.
- 3) Choisissez si vous souhaitez préparer un latte macchiato avec un espresso normal ou double et placez le filtre à espresso **22** **23** adapté dans le porte-filtre **20**.
- 4) Versez de la poudre à espresso dans le filtre à espresso **22** **23** et mettez le porte-filtre **20** en place.
- 5) Placez une tasse adaptée sur la grille d'égouttage **8**.
- 6) Positionnez la buse à lait **10** de manière à ce qu'elle pointe dans la tasse.

- 7) À l'aide du bouton régulateur rotatif «Quantité de vapeur» **5**, réglez la quantité de vapeur qui sort de la buse à lait **10** avec le lait. La consistance de la mousse de lait est ainsi modifiée :
- Tournez le bouton régulateur rotatif «Quantité de vapeur» **5** vers la gauche pour réduire la quantité de vapeur. La mousse de lait présente alors des pores grossiers.
- Tournez le bouton régulateur rotatif «Quantité de vapeur» **5** vers la droite pour augmenter la quantité de vapeur. La mousse de lait présente alors des pores fins. Ne tournez cependant pas le bouton régulateur rotatif «Quantité de vapeur» **5** plus loin que le repère «». Sinon, vous vous retrouvez en mode nettoyage (voir le chapitre «Nettoyage et entretien»).




REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également corriger la quantité de vapeur pendant la percolation en tournant le bouton régulateur rotatif "Quantité de vapeur" **5**.
- 8) Eteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **13** et patientez jusqu'à ce que tous les témoins lumineux restent allumés. L'appareil est alors chaud.
- 9) Appuyez sur la touche «petit» latte **12** , si vous souhaitez préparer un latte macchiato simple. Le témoin lumineux de la touche «petit» latte **12**  s'allume. Appuyez sur la touche «grand» latte **3**  si vous souhaitez préparer un latte macchiato double. Le témoin lumineux de la touche «grand» latte **3**  s'allume.
- 10) L'appareil démarre le cycle de percolation, le témoin lumineux respectif clignote pendant la préparation.
- 11) Patientez jusqu'à ce que l'espresso ne s'écoule plus de l'écoulement de l'espresso **11**, que le lait ne coule plus de la buse à lait **10** et que tous les témoins lumineux restent allumés. Vous pouvez alors retirer le latte macchiato.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez interrompre à tout moment la percolation en appuyant sur une touche de votre choix.

REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez ajouter encore plus de mousse de lait à votre boisson après coup : Appuyez sur la touche «grand» cappuccino **2**  2x de suite. Le témoin lumineux de la touche «petit» cappuccino **13**  et le témoin lumineux de la touche «grand» cappuccino **2**  s'allument et de la mousse de lait sort de la buse à lait **10**. Arrêtez le passage du lait en appuyant sur une touche au choix. Le passage du lait s'arrête automatiquement au bout de 70 secondes.

- 12) Éteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **13**.
- 13) Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».
Le réservoir de lait **6**, le couvercle du réservoir de lait **4** et la buse à lait **10** doivent être nettoyés à fond après chaque prélèvement de mousse de lait pour des raisons hygiéniques. Si tel n'est pas le cas la qualité du lait en souffre et il y a risque de formation de germes !




REMARQUE

- Si vous n'éteignez pas l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt **13** et que vous n'appuyez sur aucune autre touche, l'appareil passe en mode économie d'énergie au bout de 15 minutes environ. Lorsque vous souhaitez préparer une autre boisson, appuyez sur n'importe quelle touche. L'appareil chauffe à nouveau.




Programmer la durée de l'ajout de mousse de lait

Vous pouvez mémoriser des durées individuelles pour la durée de distribution de mousse de lait pour les programmes « Petit latte » et « Grand latte » :

« Petit » latte




- Appuyez et maintenez la touche « petit » latte **12**  enfoncée pendant env. 3 secondes, jusqu'à ce que la pompe se mette à travailler. La mousse de lait sort de la buse à lait **10**.
- Stoppez le passage du lait une fois la quantité de mousse de lait souhaitée obtenue, en appuyant à nouveau sur la touche « petit » latte **12** . Vous pouvez régler une durée de 5 - 70 secondes.
- Une fois la mousse de lait passé, l'espresso s'écoule de l'écoulement de l'espresso **11** pour préparer le latte macchiato.
- Lors de la prochaine préparation de latte macchiato avec la touche « petit » latte **12** , la nouvelle durée de passage de lait programmée s'applique alors.

« Grand » latte

- Appuyez et maintenez la touche « grand » latte **3**  enfoncée pendant env. 3 secondes, jusqu'à ce que la pompe se mette à travailler. La mousse de lait sort de la buse à lait **10**.
- Stoppez le passage du lait une fois la quantité de mousse de lait souhaitée obtenue, en appuyant à nouveau sur la touche « grand » latte **3** . Vous pouvez régler une durée de 5 – 90 secondes.
- Une fois la mousse de lait passé, l'espresso s'écoule de l'écoulement de l'espresso **11** pour préparer le latte macchiato.
- Lors de la prochaine préparation de latte macchiato avec la touche « grand » latte **3** , la nouvelle durée de passage de lait programmée s'applique alors.

Mousse de lait

Vous pouvez aussi préparer ensuite de la mousse de lait, par exemple pour faire un chocolat chaud.

- 1) Mettez le porte-filtre **20** en place.
- 2) Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de lait dans le réservoir de lait **6**, rajoutez du lait si nécessaire.
- 3) Placez une tasse adaptée sur la grille d'égouttage **8**. Si vous utilisez un petit récipient, sortez le support pour petites tasses **9** et posez-y le petit récipient.
- 4) Positionnez la buse à lait **10** de manière à ce qu'elle pointe dans la tasse.
- 5) Eteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18** et patientez jusqu'à ce que tous les témoins lumineux restent allumés. L'appareil est alors chaud.
- 6) Appuyez sur la touche « grand » cappuccino **2**  2x de suite. Le témoin lumineux de la touche « petit » cappuccino **13**  et le témoin lumineux de la touche « grand » cappuccino **2**  s'allument et de la mousse de lait sort de la buse à lait **10**.
- 7) Arrêtez le passage du lait en appuyant sur une touche au choix. Le passage du lait s'arrête automatiquement au bout de 70 secondes.
- 8) Eteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18**.
- 9) Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur. Risque de choc électrique !










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

- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Risque de brûlure !

Nettoyer la buse de lait et le réservoir de lait

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, corrosifs ou chimiques pour nettoyer l'appareil. Ils attaquent la surface de l'appareil.
- 1) Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt **18** et débranchez la fiche secteur de la prise de courant secteur.
 - 2) Sortez le réservoir de lait **6** de l'appareil et retirez le couvercle du réservoir de lait **4**.
 - 3) Nettoyez le couvercle du réservoir de lait **4** et le réservoir de lait **6** à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux.
 - 4) Rincez les deux à l'eau claire et séchez-les bien.
 - 5) Remplissez le réservoir de lait **6** d'eau (env. 100 ml), positionnez le couvercle du réservoir de lait **4** et glissez le réservoir à lait **6** dans l'appareil.
 - 6) Placez un récipient vide suffisamment grand sur la grille d'égouttage **8** et placez la buse à lait **10** de manière à ce qu'elle pointe vers le récipient.
 - 7) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur et allumez l'interrupteur Marche/Arrêt **18** sur l'appareil.
 - 8) Patientez jusqu'à ce que tous les témoins lumineux restent allumés.
 - 9) Placez le bouton régulateur rotatif «Quantité de vapeur» **5** sur la position «Clean» .
 - 10) Appuyez sur la touche «grand» latte **3**  2x de suite. Les témoins lumineux des touches «grand» cappuccino **2**  et «petit» **13** , ainsi que les touches «grand» latte **3**  et «petit» **12**  s'allument à tour de rôle et de la vapeur brûlante s'échappe de la buse à lait **10**.
 - 11) Patientez jusqu'à ce qu'aucune vapeur d'eau ne sorte plus de la buse à lait **10**. Si vous souhaitez interrompre prématurément le processus de nettoyage appuyez à nouveau sur la touche «grand» latte **3** .

- Retirez le réservoir de lait **6** et éliminez d'éventuels restes d'eau.
- Eteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18**.

REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez également détartrer la buse à lait **10** et le réservoir à lait **6**, mettez un détartrant ordinaire pour machines à café dans le réservoir à lait **6** et procédez comme décrit précédemment. Respectez cependant également le mode d'emploi du détartrant.
- ▶ Après le détartrage, effectuez à nouveau un nettoyage uniquement à l'eau claire.

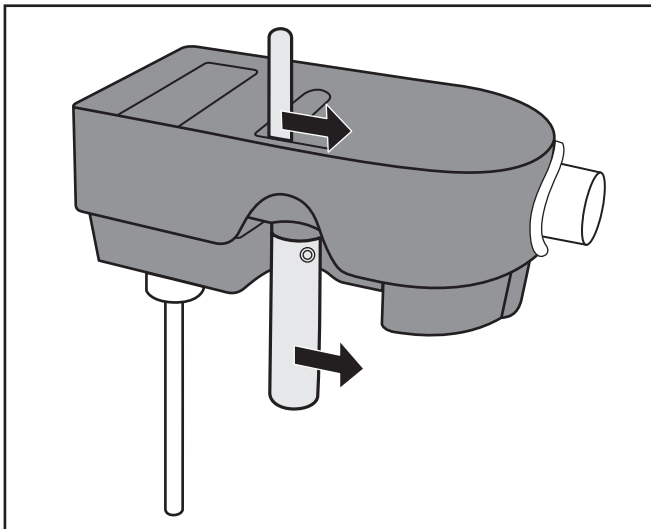
REMARQUE



Le réservoir de lait **6** est adapté au nettoyage au lave-vaisselle. Veillez à ne pas coincer le réservoir de lait **6** dans le lave-vaisselle.

Pour un nettoyage supplémentaire de la buse à lait **10**, vous pouvez la retirer :


- Retirez le couvercle du réservoir de lait **4**.
- Mettez la buse à lait **10** en position droite, de manière à ce que le levier de positionnement de la buse à lait **19** pointe vers le haut.
- Appuyez en même temps sur le levier de positionnement **19** et la buse à lait **10** en direction de l'évidement dans le couvercle du réservoir de lait **4**, de manière à ce que la connexion se desserre.

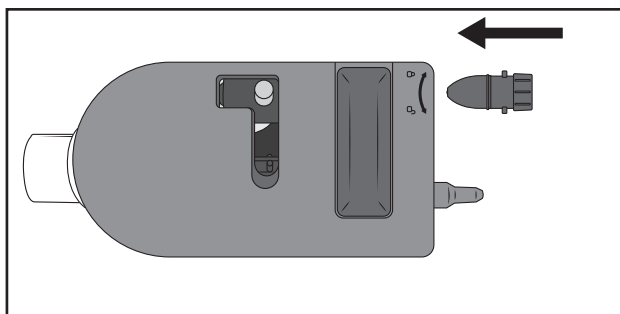


- Retirez la buse à lait **10** avec le levier de positionnement **19** vers le bas du couvercle du réservoir de lait **4**.

- 5) Desserrez l'embout argenté de la buse à lait **10** (voir le chapitre « Régler la buse à lait ») et le retirez vers le bas.
- 6) Nettoyez l'embout argenté et la buse à lait **10** desserrée du couvercle du réservoir de lait **4** avec le levier de positionnement **19** à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire.
- 7) Repositionnez l'embout argenté sur la buse à lait **10** et fixez-la à la hauteur souhaitée (voir le chapitre « Régler la buse à lait »).
- 8) Repositionnez la buse à lait **10** avec le levier de positionnement **19** vers le bas du couvercle du réservoir de lait **4** et glissez à nouveau la connexion entièrement dans l'appareil.

Le bouchon du couvercle du réservoir de lait **4** se retire afin de pouvoir bien le nettoyer :

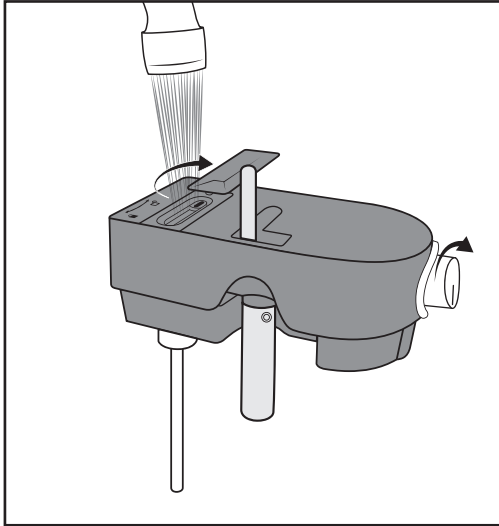
- 1) Tournez-le pour cela en direction du symbole  et retirez-le.
- 2) Nettoyez le bouchon à l'eau du robinet. Essuyez-le.



- 3) Fixez à nouveau le bouchon sur le couvercle du réservoir de lait **4**, en le tournant dans le sens du symbole .

Pour bien nettoyer le couvercle du réservoir de lait **4** procédez comme suit :

- 1) Retirez le couvercle du réservoir de lait **4**.
- 2) Retirez le cache en caoutchouc du couvercle du réservoir de lait **4**.
- 3) Tournez le bouton régulateur rotatif **5** dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère sur le bouton régulateur rotatif **5** pointe vers le bas.
- 4) Faites couler de l'eau propre dans les orifices et penchez le couvercle du réservoir de lait **4** en le basculant légèrement d'avant en arrière.



- 5) Laissez sécher le couvercle du réservoir de lait 4 si vous ne voulez pas l'utiliser immédiatement.
- 6) Refermez le cache en caoutchouc.

Nettoyer le filtre à espresso, le porte-filtre et l'écoulement de l'espresso

Après avoir préparé une boisson, éliminez les restes de poudre du filtre à espresso 22 23.

Nettoyez le filtre à espresso 22 23, le porte-filtre 20 et l'écoulement de l'espresso 11 régulièrement.

- 1) Après avoir préparé l'espresso/cappuccino/latte macchiato, et après avoir retiré le porte-filtre 20 :
 - Fixez le filtre à espresso 22 23 en relevant le blocage de filtre 21 et en le maintenant.
 - Éliminez la poudre à espresso du filtre à espresso 22 23 en le tapotant.
 - Remettez le blocage de filtre 21 en position.
 - Retirez le filtre à espresso 22 23 du porte-filtre 20.
 - Nettoyez le filtre à espresso 22 23 et le porte-filtre 6 à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire.

REMARQUE



Les filtres à espresso 22 23 peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

- 2) Remplacez le porte-filtre 20 sans filtre à espresso 22 23 dans l'appareil.
- 3) Verser de l'eau dans le réservoir d'eau 16 (env. 200 ml).
- 4) Placez un récipient vide suffisamment grand sur la grille d'égouttage 8.
- 5) Allumez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt 13 et patientez jusqu'à ce que tous les témoins lumineux restent allumés.
- 6) Appuyez sur la touche « petit » espresso 14 □. L'eau coule de l'écoulement de l'espresso 11 et rince les conduites. Le nettoyage est terminé dès que l'eau ne s'écoule plus de l'écoulement de l'espresso 11.

REMARQUE

- Si vous souhaitez également détartrer les conduites et le réservoir d'eau 16 procédez comme décrit au chapitre "Mode de détartrage".

REMARQUE

- Vous pouvez placer le porte-filtre 20 et les filtres à espresso 22 23 dans les supports 17 situés à côté du réservoir d'eau 16 pour les conserver.

Nettoyer le réservoir d'eau

- 1) Retirez la fiche secteur de la prise secteur et éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt 13.
- 2) Retirez le réservoir d'eau 16 de l'appareil et videz l'eau qui reste.
- 3) Nettoyez le réservoir d'eau 16 et le couvercle du réservoir d'eau 15 à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Rincez les deux pièces à l'eau claire abondante pour éliminer tout reste de détergent éventuel.
- 4) Séchez bien toutes les pièces avant de les replacer dans l'appareil.

Nettoyer le boîtier

Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humidifié. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur le torchon.

Assurez-vous que l'appareil soit entièrement sec avant de le réutiliser.

Nettoyage des accessoires

- 1) Sortez le support pour petites tasses 9 de l'avant de l'appareil pour le nettoyer.
- 2) Nettoyez la cuillère doseuse 24, le bac d'égouttage 7, le support amovible pour petites tasses 9 et la grille d'égouttage 8 à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire.
- 3) Séchez bien toutes les pièces avant de les replacer dans l'appareil.



REMARQUE



Le bac d'égouttage 7 et le support pour petites tasses 9 peuvent également passer au lave-vaisselle. Veillez à ne pas coincer les pièces dans le lave-vaisselle.

Détartrage de l'appareil

Au bout de 500 utilisations environ, l'appareil signale qu'il doit être détartré :


Le témoin lumineux de la touche «grand» latte 3  et le témoin lumineux de la touche «petit» latte 12  clignotent en même temps dès que l'appareil a chauffé.



ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil ; nous recommandons cependant d'effectuer le détartrage, sinon l'appareil risque d'être endommagé et de devenir même inutilisable !
- Pour le détartrage, utilisez un détartrant pour machines à café, disponible dans le commerce. N'utilisez pas d'acide citrique ni d'acide acétique pour détartrer l'appareil. Ceci endommage l'appareil !

REMARQUE

► Vous pouvez démarrer le programme de détartrage aussi avant d'atteindre les 500 utilisations. Procédez exactement de la manière décrite ci-dessous.

- 1) Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt 18 et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 2) Dosez un détartrant disponible dans le commerce en observant les recommandations du fabricant et versez-le dans le réservoir d'eau 16.
- 3) Placez le réservoir de lait 6 vide dans l'appareil.
- 4) Placez le bouton régulateur rotatif «Quantité de vapeur» 5 sur la position «Clean» .
- 5) Remplacez le porte-filtre 20 avec le filtre à espresso (22 ou 23) dedans dans l'appareil.


- 6) Placez un récipient vide suffisamment grand sur la grille d'égouttage **8**.
- 7) Positionnez la buse à lait **10** de manière à ce qu'elle pointe dans le récipient.
- 8) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur et allumez l'interrupteur Marche/Arrêt **18** sur l'appareil. L'appareil chauffe.
- 9) Appuyez sur la touche «grand» latte **3**  et la touche «petit» latte **12**  en même temps dès que l'appareil a chauffé. L'appareil commence le détartrage. Tous les témoins lumineux s'allument successivement. La vapeur et l'eau chaude sortent par la buse à lait **10**.
Au bout de 10 minutes environ, le détartrage est terminé et tous les témoins lumineux restent allumés.
- 10) Videz le reste de la solution de détartrage du réservoir d'eau **16** et nettoyez ce dernier (voir le chapitre «Nettoyer le réservoir d'eau»).
- 11) Videz le récipient sur la grille d'égouttage **8** et remettez-le en place.
- 12) Versez de l'eau claire dans le réservoir d'eau **16** jusqu'au repère MAX puis remettez-le en place.
- 13) Faites passer 2 espressos «doubles» et 2 «grands» latte de manière à ce que de l'eau claire rince les conduites.

Vous pouvez maintenant réutiliser normalement l'appareil. Au bout de 500 utilisations supplémentaires, l'appareil signalera à nouveau qu'il doit être détartré.

Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'espresso ne s'écoule plus.	La poudre à espresso est trop humide ou pressée trop fortement.	Préparer un nouvel espresso, mais ne pas compacter la poudre à espresso de trop, ou la remplacer complètement.
	Pas d'eau dans le réservoir d'eau 16 .	Remplir de l'eau dans le réservoir à eau 16 .
	Les trous des ouvertures du porte-filtre sont colmatés.	Nettoyer le porte-filtre 20 .
L'espresso goutte par-dessus les bords du porte-filtre 20 au lieu des orifices.	Le porte-filtre 20 n'a pas été correctement mis en place.	Repositionner correctement le porte-filtre 20 .
	Les orifices du porte-filtre sont colmatés.	Nettoyer le porte-filtre 20 .
	Il y a des restes de poudre d'espresso sur le bord du porte-filtre 20 .	Éliminer les restes de poudre d'espresso du bord du porte-filtre 20 .
Le lait n'est pas émulsionné.	Le bouton régulateur rotatif "Quantité de vapeur" 5 pointe vers le repère "ΔΔ" ou derrière. Vous vous trouvez de ce fait en mode nettoyage.	Tournez le bouton régulateur rotatif "Quantité de vapeur" 5 un peu plus vers la gauche, avant le repère "ΔΔ", pour produire de la mousse de lait.
	Le couvercle du réservoir de lait 4 et/ou la buse à lait 10 sont colmatés.	Nettoyez le couvercle du réservoir de lait 4 et/ou la buse à lait 10 comme indiqué au chapitre "Nettoyer la buse de lait et le réservoir de lait".
Fonctionnement bruyant de la pompe.	Le réservoir d'eau 16 est vide.	Remplir de l'eau dans le réservoir à eau 16 .
La crème est trop claire (l'espresso passe rapidement dans le porte-filtre 20).	trop peu de poudre à espresso.	Utiliser plus de poudre à espresso.
	La poudre à espresso est moulue trop grossièrement.	Utiliser de la poudre à espresso spécialement préparée pour espresso.
La crème est trop foncée (l'espresso passe lentement dans le porte-filtre 20).	trop de poudre espresso.	Utiliser moins de poudre à espresso.
	La poudre est moulue trop finement ou humide.	Utiliser de la poudre à espresso spécialement préparée pour espresso.

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (Courant alternatif) / 50 Hz
Puissance nominale	1230 - 1470 W
Pression de la pompe	env. 1,5 MPa (15 bar)
	convient aux produits alimentaires

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 359628_2101 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 359628_2101.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 359628_2101

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Inhoud

Inleiding	36
Auteursrecht	36
Beperking van aansprakelijkheid	36
Waarschuwingen	37
Gebruik in overeenstemming met bestemming	37
Inhoud van het pakket/inspectie na transport	38
De verpakking afvoeren	38
Veiligheidsvoorschriften	39
Apparaatelementen	42
Voor de eerste ingebruikname	43
Ingebruikname	44
Waterreservoir vullen	44
Melkreservoir vullen	44
Espressozeef in de zeefhouder plaatsen	45
Vullen met espressopoeder	46
Zeefhouder plaatsen	46
Melkschuimerkop instellen	47
Drank bereiden	48
Geschikte kop kiezen	48
Espresso bereiden	49
Cappuccino bereiden	51
Latte macchiato bereiden	53
Opgeschuimde melk	56
Reiniging en onderhoud	57
Melkschuimerkop en melkreservoir reinigen	57
Espressozeef, zeefhouder en espresso-uitloop reinigen	60
Waterreservoir reinigen	61
Behuizing reinigen	61
Accessoires reinigen	62
Apparaat ontkalken	62
Problemen oplossen	64
Technische gegevens	65
Afvoeren	65
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	66
Service	67
Importeur	67

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook die van delen van het document, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het ter perse gaan en worden naar ons beste weten verstrekt, met inachtneming van onze bestaande ervaringen en inzichten.

Er kunnen geen aanspraken worden gedaan op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet volgens de bestemming is, ondeskundige reparaties, ongeoorloofd uitgevoerde veranderingen of gebruik van niet toegelaten vervangingsonderdelen.

Waarschuwingen

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

WAARSCHUWING!

Een waarschuwing met dit gevaarniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

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

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

LET OP

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

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

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

OPMERKING

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het bereiden van dranken voor huishoudelijk gebruik. Het is uitsluitend bestemd voor het gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat derhalve niet professioneel.

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

WAARSCHUWING!

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan bij gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend conform de bestemming.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op.

Alle mogelijke claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, zijn uitgesloten.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket/inspectie na transport

⚠ WAARSCHUWING!

Verstikkingsgevaar!

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

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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

OPMERKING

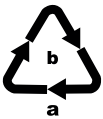
- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de service-hotline als de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop helpt grondstoffen besparen en reduceert de afvalberg. Voer verpakkingsmateriaal dat u niet meer nodig hebt af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

- 1-7: kunststoffen,
- 20-22: papier en karton,
- 80-98: composietmaterialen.

OPMERKING

- ▶ Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Veiligheidsvoorschriften

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Dit 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.
- ▶ Dit 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 niet onder in water of andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!

- ▶ Er mag geen vloeistof op de stekkerverbinding van het apparaat komen.
- ▶ Pak het apparaat nooit vast met natte of vochtige handen.
- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Verbrandingsgevaar! Enkele onderdelen worden tijdens het gebruik zeer heet!
- ▶ Bij gebruik van het apparaat ontstaan hete stoomdampen. Let erop dat u zich niet daaraan brandt! Neem voldoende afstand tot de stoom in acht.
- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact.
- ▶ Reinig regelmatig het apparaat, en vooral dan die onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- ▶ Na gebruik kan het oppervlak van het verwarmingselement nog warm zijn.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor die doeleinden waarvoor het bestemd is. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele reserveonderdelen. 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 met een temperatuur onder of omstreeks 0 °C. Als het water in de leidingen of in het waterreservoir bevriest, kan het apparaat beschadigd raken.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in de openlucht. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis.

OPMERKING

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

Apparaatelementen

Afbeelding A:

- 1 Toets Espresso "dubbel"  (met indicatielampje ernaast)
- 2 Toets Cappuccino "groot"  (met indicatielampje ernaast)
- 3 Toets Latte "groot"  (met indicatielampje ernaast)
- 4 Deksel melkreservoir
- 5 Draaiknop "Stoomhoeveelheid"
- 6 Melkreservoir
- 7 Druppelopvangbak
- 8 Lekrooster
- 9 Uittrekbaar plateau voor kleine kopjes
- 10 Melkschuimerkop
- 11 Espresso-uitloop
- 12 Toets Latte "klein"  (met indicatielampje ernaast)
- 13 Toets Cappuccino "klein"  (met indicatielampje ernaast)
- 14 Toets Espresso "klein"  (met indicatielampje ernaast)

Afbeelding B:

- 15 Deksel waterreservoir
- 16 Waterreservoir
- 17 Houders
- 18 Aan-/uitknop
- 19 Hendel voor positionering van de melkschuimerkop

Afbeelding C:

- 20 Zeefhouder
- 21 Zeefblokkering
- 22 Grote espressozeef
- 23 Kleine espressozeef
- 24 Maatlepel met stamper

Voor de eerste ingebruikname

- 1) Reinig de zeefhouder **20**, de maatlepel **24**, de espressozeven **22** **23**, het lekrooster **8**, de druppelopvangbak **7**, het plateau voor kleine kopjes **9**, het melkreservoir **6**, het deksel van het melkreservoir **4**, het deksel van het waterreservoir **15** en het waterreservoir **16** zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- 2) Plaats het apparaat op een egale en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat het stopcontact binnen handbereik is.
- 3) Plaats de druppelopvangbak **7** en leg het lekrooster **8** erop.
- 4) Plaats de zeefhouder **20** met bevestigde espressozeef (**22** of **23**) in het apparaat, door deze bij de markering "☐" op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien tot de greep van de zeefhouder **20** naar het symbool "☒" wijst.
- 5) Steek de stekker in een stopcontact.

OPMERKING



Verwijder de oranje transportbeveiliging van de bodem van het waterreservoir **16**!

- 6) Ga vóór het eerste gebruik als volgt te werk om de interne leidingen te reinigen:
 - Doe water in het waterreservoir **16** (ca. 200 ml) en in het melkreservoir **6** (ca. 100 ml).
 - Plaats het waterreservoir **16** en het melkreservoir **6** in het apparaat.
 - Plaats een grote kop op het lekrooster **8**.
 - Stel de melkschuimerkop **10** zo in, dat de melkschuimerkop **10** in de kop wijst.
 - Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **18** (stand I). Alle indicatielampjes beginnen te knipperen. Zodra alle indicatielampjes continu branden, is het apparaat heet genoeg.
 - Druk op de toets Cappuccino "groot" ☕ **2**. Wacht tot er geen water meer uit de espresso-uitloop **11** komt en alle indicatielampjes continu branden. Herhaal deze procedure 2x.
 - Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **18** (stand O).
 - Giet het resterende water uit het waterreservoir **16** en het melkreservoir **6**.

OPMERKING

- Reinig het apparaat zoals hier beschreven ook nadat het langere tijd niet is gebruikt.

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Ingebruikname

Waterreservoir vullen

OPMERKING

► Gebruik voor de bereiding van espresso/cappuccino/latte macchiato uitsluitend vers drinkwater.

- 1) Neem het deksel van het waterreservoir **15** af en trek het waterreservoir **16** naar boven uit het apparaat.
- 2) Vul het minstens tot aan de Min-markering met water. Vul het maximaal tot aan de Max-markering met water.
- 3) Schuif het waterreservoir **16** weer op het apparaat. Let erop dat het waterreservoir **16** correct op het apparaat vastklikt.
- 4) Plaats het deksel van het waterreservoir **15** terug.

Melkreservoir vullen

Wanneer u dranken wilt bereiden die melkschuim bevatten, zoals cappuccino of latte macchiato, moet u melk in het melkreservoir **6** doen.

OPMERKING

► Voor dit apparaat kunt u koeienmelk of sojamelk gebruiken.

- 1) Kantel het melkreservoir **6** licht omhoog en trek het tegelijkertijd omhoog en naar voren uit het apparaat.
- 2) Neem het deksel van het melkreservoir **4** af.
- 3) Vul het minstens tot aan de Min-markering met melk. Vul het maximaal tot aan de Max-markering met melk.
- 4) Zet het deksel van het melkreservoir **4** weer op het melkreservoir **6**.
- 5) Schuif het melkreservoir **6** weer in het apparaat, totdat het vastklikt.

OPMERKING

► Wanneer u na bereiding van de drank nog melk in het melkreservoir **6** wilt bewaren, zet u het melkreservoir **6** in de koelkast.

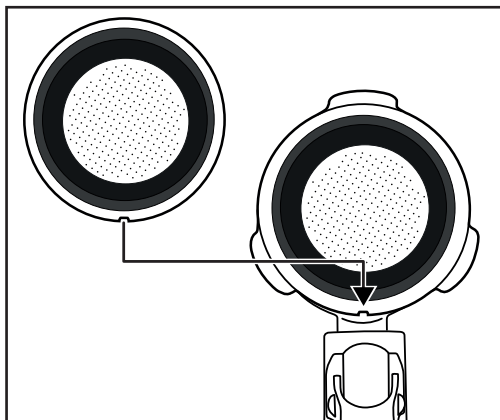
OPMERKING

► Wanneer het melkreservoir **6** niet of niet correct is geplaatst, branden alleen de beide espresso-indicatielampjes **1/14**. Dit geeft aan dat u alleen espresso kunt bereiden, omdat daarvoor geen melk nodig is.

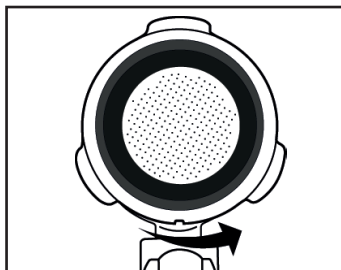
Espressozeef in de zeefhouder plaatsen

1) Leg de grote 22 of kleine espressozeef 23 in de zeefhouder 20:

- Let erop dat de kleine inkeping op de grote 22 of kleine espressozeef 23 bij plaatsing boven de inkeping op de zeefhouder 20 ligt.



- Draai daarna de grote 22 of kleine espressozeef 23 iets, zodat die er niet meer uit kan vallen.



OPMERKING

- ▶ Verwijder de geplaatste espressozeef 22 23 pas wanneer die is afgekoeld!
- ▶ Om de espressozeef 22 23 weer uit de zeefhouder 20 te halen, draait u de geplaatste espressozeef 22 23 zo ver, tot de inkeping op de espressozeef 22 23 zich boven de inkeping op de zeefhouder 20 bevindt. U kunt de espressozeef 22 23 nu uitnemen.

Vullen met espressopoeder

- 1) Vul de kleine espressozeef **23** tot aan de Max-markering met espresso-poeder. Dit komt overeen met ca. 7g poeder of een gestreken maatlepel **24**.
of...
Vul de grote espressozeef **22** tot aan de Max-markering met espresso-poeder. Dit komt overeen met ca. 7g + 7g poeder, of twee gestreken maat-lepels **24**.
Druk het espressopoeder aan met behulp van de stamper op de maatlepel **24**.
- 2) Voeg daarna zo nodig nog meer espressopoeder toe, zodat de espresso-zeef **22** **23** tot aan de Max-markering gevuld is. Druk het espressopoeder daarna opnieuw aan.

OPMERKING

- Het aandrukken van het espressopoeder is een wezenlijk onderdeel van de bereiding van een espresso. Als het espressopoeder sterk wordt aange-drukt, loopt de espresso langzaam door en ontstaat er meer crema. Als het espressopoeder minder sterk is aangedrukt, loopt de espresso snel door en ontstaat er maar weinig crema.

Zeefhouder plaatsen

- 1) Plaats de zeefhouder **20** met bevestigde espressozeef (**22** of **23**) in het apparaat, door deze bij de markering "☐" op het apparaat te plaatsen en dan tegen de wijzers van de klok in te draaien tot de greep van de zeefhouder **20** naar het symbool "☒" wijst.

OPMERKING

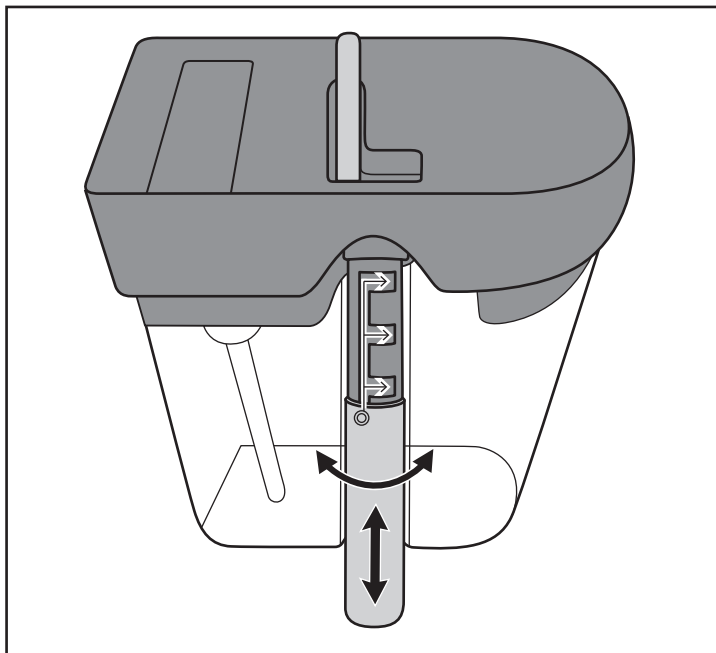
- Om de zeefhouder **20** na bereiding van de drank af te nemen, draait u deze **langzaam** terug naar de positie "☐", om te voorkomen dat bij het afnemen vloeistof uit het apparaat spat.

Melkschuimerkop instellen

Voor cappuccino en latte macchiato moet u de melkschuimerkop 10 instellen op basis van de grootte van het kopje.

- 1) Draai de melkschuimerkop 10 zodanig, dat die in het glas/de kop wijst. Gebruik voor het bewegen van de melkschuimerkop 10 altijd de hendel voor positionering van de melkschuimerkop 19.
- 2) Draai het zilveren opzetstuk van de melkschuimerkop 10 iets naar achteren, zodat het ontgrendeld is.
- 3) Al naar gelang de grootte van het glas/de kop schuift u het zilveren opzetstuk van de melkschuimerkop 10 iets omlaag (of omhoog, afhankelijk van de voorgaande instelling). De melkschuimerkop 10 moet in het glas/de kop steken, om weg spattende melk te voorkomen. U hebt de keus uit 3 hoogtes.
- 4) Nadat u een hoogte hebt gekozen, draait u het zilveren opzetstuk van de melkschuimerkop 10 weer naar voren, zodat het voelbaar vastklikt.

Om de afbeelding goed te kunnen weergeven is hier het instellen van de melkschuimerkop 10 weergegeven met afgenomen melkreservoir 6. U hoeft het melkreservoir 6 echter niet perse van het apparaat te nemen om de lengte van de melkschuimerkop 10 in te stellen.






Drank bereiden

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Zonder ontkalking kan het apparaat beschadigd raken en in het ergste geval onbruikbaar worden! Ontkalk daarom het apparaat regelmatig. Raadpleeg hiertoe het hoofdstuk "Ontkalkingsmodus".

Geschikte kop kiezen

De in de tabel aangegeven voorinstelde hoeveelheid geeft het totale volume aan, bestaande uit koffie en, indien van toepassing, melk en melkschuim, dat wordt afgegeven wanneer het betreffende programma wordt gekozen. Al naar gelang de gewenste drank kiest u een kopje dat past bij de voorinstelde hoeveelheid. Als u extra koffie, melk of melkschuim wilt, kies dan een grotere kop.

Drank	Grootte	Ingestelde hoeveelheid	Programmeerbaar
Espresso 	Enkel	ca. 40 ml	ca. 20 - 70 ml
	Dubbel	ca. 80 ml	ca. 40 - 150 ml
Cappuccino 	Enkel	ca. 250 ml	Toevoegingstijd opgeschuimde melk: 5 sec. - 40 sec.
	Dubbel	ca. 350 ml	Toevoegingstijd opgeschuimde melk: 5 sec. - 70 sec.
Latte macchiato 	Enkel	ca. 280 ml	Toevoegingstijd opgeschuimde melk: 5 sec. - 70 sec.
	Dubbel	ca. 400 ml	Toevoegingstijd opgeschuimde melk: 5 sec. - 90 sec.

Opmerking: de verschillende drankhoeveelheden worden bepaald door de duur van de drankafgifte. Bij een dubbele espresso stroomt er bijvoorbeeld langer espresso uit de espresso-uitloop **11** dan bij een enkele espresso.

- 1) Voor kleine espresso- of koffiekopjes trekt u het plateau voor kleine kopjes **9** uit het apparaat en zet u de kopjes daar op.
- 2) Voor grote koppen of glazen schuift u het plateau voor kleine kopjes **9** in het apparaat en plaatst u de glazen/koppen op het lekrooster **8**.

- 3) Mocht er dan nog niet voldoende ruimte zijn, haal dan de druppelvangbak **7** uit het apparaat en zet het glas/de kop direct op de bodem van het apparaat.

Espresso bereiden

- 1) Vergewis u ervan dat het waterreservoir **15** nog voldoende water bevat, vul zo nodig water bij.
- 2) Bepaal of u een normale of een dubbele espresso wilt bereiden en leg de passende espressozeef **22** of **23** in de zeefhouder **20**.
- 3) Doe espressopoeder in de espressozeef **22** **23** en plaats de zeefhouder **20**.
- 4) Trek het plateau voor kleine kopjes **9** uit het apparaat.
- 5) Plaats een passend kopje op het plateau voor kleine kopjes **9**.
- 6) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **18** en wacht tot alle indicatielampjes continu branden. Het apparaat is dan heet genoeg.
- 7) Druk op de toets Espresso "klein" **14** , wanneer u een enkele espresso wilt bereiden. Het indicatielampje van de toets Espresso "klein" **14**  brandt. Druk op de toets Espresso "dubbel" **1** , wanneer u een dubbele espresso wilt bereiden. Het indicatielampje van de toets Espresso "dubbel" **1**  brandt.
- 8) Het apparaat start de bereiding, het betreffende indicatielampje knippert tijdens de bereiding.
- 9) Wacht tot er geen espresso meer uit de espresso-uitloop **11** komt en alle indicatielampjes continu branden. U kunt het kopje espresso dan van het apparaat af nemen.

OPMERKING

- U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken door op een willekeurige toets te drukken.

- 10) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **18**.
- 11) Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

OPMERKING

- Als u het apparaat niet met de aan-/uitknop **18** uitschakelt en ook verder niet op knoppen drukt, wordt na ongeveer 15 minuten de energiebesparingsmodus van het apparaat ingeschakeld. Druk op een willekeurige knop als u daarna weer een drank wilt bereiden. Het apparaat warmt weer op.

Hoeveelheid espresso programmeren

U kunt de hoeveelheid afgegeven espresso voor de programma's "Espresso klein" en "Espresso dubbel" afzonderlijk opslaan:

Espresso "klein"

- Wanneer u de hoeveelheid espresso voor de toets Espresso "klein" **14** ☐ individueel wilt opslaan, houdt u de toets Espresso "klein" **14** ☐ ca. 3 seconden ingedrukt, tot de pomp begint te werken. Er komt espresso uit de espresso-uitloop **11**.
- Stop de afgifte van espresso door nogmaals op de toets Espresso "klein" **14** ☐ te drukken zodra de gewenste hoeveelheid is doorgelopen. U kunt een hoeveelheid van 20 – 70 ml instellen.

Bij de volgende espressobereiding met de toets Espresso "klein" **14** ☐ wordt de nieuw geprogrammeerde hoeveelheid espresso afgegeven.

OPMERKINGS

- ▶ Wanneer u de instelling wilt terugzetten op de voorgeprogrammeerde 40 ml, zet u het apparaat uit met de aan-/uitknop **18**. Terwijl u het apparaat weer aanzet met de aan-/uitknop **18**, houdt u de toets Espresso "klein" **14** ☐ zo lang ingedrukt tot het indicatielampje van de toets Espresso "klein" **14** ☐ 5x oplicht. U kunt de toets **14** nu loslaten, de programmering is teruggezet op 40 ml.

Espresso "dubbel"

- Wanneer u de hoeveelheid espresso voor de toets Espresso "dubbel" **1** ☐ individueel wilt opslaan, houdt u de toets Espresso "dubbel" **1** ☐ ca. 3 seconden ingedrukt, tot de pomp begint te werken. Er komt espresso uit de espresso-uitloop **11**.
- Stop de afgifte van espresso door nogmaals op de toets Espresso "dubbel" **1** ☐ te drukken zodra de gewenste hoeveelheid is doorgelopen. U kunt een hoeveelheid van 40 – 150 ml instellen.

Bij de volgende espressobereiding met de toets Espresso "dubbel" **1** ☐ wordt de nieuw geprogrammeerde hoeveelheid espresso afgegeven.

OPMERKING




- ▶ Wanneer u de instelling wilt terugzetten op de voorgeprogrammeerde 80 ml, zet u het apparaat uit met de aan-/uitknop **18**. Terwijl u het apparaat weer aanzet met de aan-/uitknop **18**, houdt u de toets Espresso "dubbel" **1** ☐ zo lang ingedrukt tot het indicatielampje van de toets Espresso "dubbel" **1** ☐ 5x oplicht. U kunt de toets **1** nu loslaten, de programmering is teruggezet op 80 ml.

Cappuccino bereiden

- 1) Vergewis u ervan dat het waterreservoir **15** nog voldoende water bevat, vul zo nodig water bij.
- 2) Vergewis u ervan dat het melkreservoir **6** nog voldoende melk bevat, vul zo nodig melk bij.
- 3) Bepaal of u een cappuccino met een normale of een dubbele espresso wilt bereiden en leg de passende espressozeef **22** **23** in de zeefhouder **20**.
- 4) Doe espressopoeder in de espressozeef **22** **23** en plaats de zeefhouder **20**.
- 5) Plaats een passende kop op het lekrooster **8**. Al naar gelang de grootte van de kop kunt u ook het plateau voor kleine kopjes **9** uittrekken en het kopje daar op zetten.
- 6) Stel de melkschuimerkop **10** zo in, dat deze in de koffiekop wijst.
- 7) Stel met de draaiknop "Stoomhoeveelheid" **5** in hoeveel stoom er samen met de melk uit de melkschuimerkop **10** komt. Daardoor verandert de consistentie van het melkschuim:
Draai de draaiknop "Stoomhoeveelheid" **5** naar links voor minder stoom. Het melkschuim krijgt daardoor grotere schuimbelletjes.
Draai de draaiknop "Stoomhoeveelheid" **5** naar rechts voor meer stoom. Het melkschuim krijgt daardoor kleinere schuimbelletjes. Draai de draaiknop "Stoomhoeveelheid" **5** echter niet voorbij de markering "∞". Anders komt u in de reinigingsmodus (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

OPMERKING




► U kunt de hoeveelheid stoom ook tijdens de bereiding corrigeren door de draaiknop "Stoomhoeveelheid" **5** te draaien.

- 8) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **16** en wacht tot alle indicatielampjes continu branden. Het apparaat is dan heet genoeg.
- 9) Druk op de toets Cappuccino "klein" **13** , wanneer u een enkele cappuccino wilt bereiden. Het indicatielampje van de toets Cappuccino "klein" **13** brandt. Druk op de toets Cappuccino "groot" **2**  wanneer u een dubbele cappuccino wilt bereiden. Het indicatielampje van de toets Cappuccino "groot" **2**  brandt.
- 10) Het apparaat start de bereiding, het betreffende indicatielampje knippert tijdens de bereiding.
- 11) Wacht tot er geen espresso meer uit de espresso-uitloop **11** komt, geen melk meer uit de melkschuimerkop **10** komt en alle indicatielampjes continu branden. U kunt de cappuccino dan van het apparaat af nemen.

OPMERKING

- ▶ U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken door op een willekeurige toets te drukken.

OPMERKING

- ▶ Wanneer u naderhand nog meer opgeschuimde melk aan uw drank wilt toevoegen: Druk 2x achtereenvolgend op de toets Cappuccino "groot" **2** . De indicatielampjes van de toetsen Cappuccino "klein" **13**  en Cappuccino "groot" **2**  branden en uit de melkschuimerkop **10** komt opgeschuimde melk. U stopt de afgifte van melk door op een willekeurige toets te drukken. De afgifte van melk stopt na 70 seconden automatisch.

12) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **18**.

13) Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Vooral het melkreservoir **6**, het deksel van het melkreservoir **4** en de melkschuimerkop **10** moeten om hygiënische redenen na elke bereiding van melkschuim grondig worden gereinigd. Anders wordt de kwaliteit van het melkschuim aangetast en kunnen zich ziektekiemen vormen!




OPMERKING

- ▶ Als u het apparaat niet met de aan-/uitknop **18** uitschakelt en ook verder niet op knoppen drukt, wordt na ongeveer 15 minuten de energiebesparingsmodus van het apparaat ingeschakeld. Druk op een willekeurige knop als u daarna weer een drank wilt bereiden. Het apparaat warmt weer op.




Duur van de afgifte van melkschuim programmeren

U kunt voor de duur van de afgifte van melkschuim voor de programma's "Cappuccino klein" en "Cappuccino groot" afzonderlijke tijden opslaan:

Cappuccino "klein"

- Houd de toets Cappuccino "klein" **13**  ca. 3 seconden ingedrukt, tot de pomp begint te werken. Er komt melkschuim uit de melkopschuimerkop **10**.
- Wanneer de gewenste hoeveelheid melkschuim is afgegeven, stopt u de afgifte door opnieuw op de toets Cappuccino "klein" **13**  te drukken. U kunt een duur van 5 - 40 sec instellen.
- Na de afgifte van het melkschuim loopt de espresso uit de espresso-uitloop **11**, om de cappuccino te bereiden.
- Bij de volgende cappuccinobereiding met de toets Cappuccino "klein" **13**  wordt de nieuw geprogrammeerde duur van de melkafgifte gebruikt.

Cappuccino "groot"

- Houd de toets Cappuccino "groot" **2**  ca. 3 seconden ingedrukt, tot de pomp begint te werken. Er komt melkschuim uit de melkopschuimerkop **10**.
- Wanneer de gewenste hoeveelheid melkschuim is afgegeven, stopt u de afgifte door opnieuw op de toets Cappuccino "groot" **2**  te drukken. U kunt een duur van 5 - 70 sec instellen.
- Na de afgifte van het melkschuim loopt de espresso uit de espresso-uitloop **11**, om de cappuccino te bereiden.
- Bij de volgende cappuccinobereiding met de toets Cappuccino "groot" **2**  wordt de nieuw geprogrammeerde duur van de melkafgifte gebruikt.

Latte macchiato bereiden

- 1) Vergewis u ervan dat het waterreservoir **15** nog voldoende water bevat, vul zo nodig water bij.
- 2) Vergewis u ervan dat het melkreservoir **6** nog voldoende melk bevat, vul zo nodig melk bij.
- 3) Bepaal of u een latte macchiato met een normale of een dubbele espresso wilt bereiden en leg de passende espressozeef **22** **23** in de zeefhouder **20**.
- 4) Doe espressopoeder in de espressozeef **22** **23** en plaats de zeefhouder **20**.
- 5) Plaats een passende kop op het lekrooster **8**.
- 6) Stel de melkschuimerkop **10** zo in, dat deze in de koffiekop wijst.

- 7) Stel met de draaiknop "Stoomhoeveelheid" **5** in hoeveel stoom er samen met de melk uit de melkschuimerkop **10** komt. Daardoor verandert de consistentie van het melkschuim:
Draai de draaiknop "Stoomhoeveelheid" **5** naar links voor minder stoom. Het melkschuim krijgt daardoor grotere schuimbelletjes.
Draai de draaiknop "Stoomhoeveelheid" **5** naar rechts voor meer stoom. Het melkschuim krijgt daardoor kleinere schuimbelletjes. Draai de draaiknop "Stoomhoeveelheid" **5** echter niet voorbij de markering "☉". Anders komt u in de reinigingsmodus (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").




OPMERKING

- U kunt de hoeveelheid stoom ook tijdens de bereiding corrigeren door de draaiknop "Stoomhoeveelheid" **5** te draaien.
- 8) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **16** en wacht tot alle indicatielampjes continu branden. Het apparaat is dan heet genoeg.
- 9) Druk op de toets Latte "klein" **12** , wanneer u een enkele latte macchiato wilt bereiden. Het indicatielampje van de toets Latte "klein" **12**  brandt. Druk op de toets Latte "groot" **3** , wanneer u een dubbele latte macchiato wilt bereiden. Het indicatielampje van de toets Latte "groot" **3**  brandt.
- 10) Het apparaat start de bereiding, het betreffende indicatielampje knippert tijdens de bereiding.
- 11) Wacht tot er geen espresso meer uit de espresso-uitloop **11** komt, geen melk meer uit de melkschuimerkop **10** komt en alle indicatielampjes continu branden. U kunt de latte macchiato dan van het apparaat af nemen.

OPMERKING

- U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken door op een willekeurige toets te drukken.

OPMERKING

- Wanneer u naderhand nog meer opgeschuimde melk aan uw drank wilt toevoegen: Druk 2x achtereenvolgend op de toets Cappuccino "groot" **2** . De indicatielampjes van de toetsen Cappuccino "klein" **13**  en Cappuccino "groot" **2**  branden en uit de melkschuimerkop **10** komt opgeschuimde melk. U stopt de afgifte van melk door op een willekeurige toets te drukken. De afgifte van melk stopt na 70 seconden automatisch.

- 12) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop 18.
- 13) Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Vooral het melkreservoir 6, het deksel van het melkreservoir 4 en de melkschuimerkop 10 moeten om hygiënische redenen na elke bereiding van melkschuim grondig worden gereinigd. Anders wordt de kwaliteit van het melkschuim aangetast en kunnen zich ziektekiemen vormen!




OPMERKING

- ▶ Als u het apparaat niet met de aan-/uitknop 18 uitschakelt en ook verder niet op knoppen drukt, wordt na ongeveer 15 minuten de energiebesparingsmodus van het apparaat ingeschakeld. Druk op een willekeurige knop als u daarna weer een drank wilt bereiden. Het apparaat warmt weer op.




Duur van de afgifte van melkschuim programmeren

U kunt voor de duur van de afgifte van melkschuim voor de programma's "Latte klein" en "Latte groot" afzonderlijke tijden opslaan:

Latte "klein"




- Houd de toets Latte "klein" 12  ca. 3 seconden ingedrukt, tot de pomp begint te werken. Er komt melkschuim uit de melkopschuimerkop 10.
- Wanneer de gewenste hoeveelheid melkschuim is afgegeven, stopt u de afgifte door opnieuw op de toets Latte "klein" 12  te drukken. U kunt een duur van 5 - 70 sec instellen.
- Na de afgifte van het melkschuim loopt de espresso uit de espresso-uitloop 11, om de latte macchiato te bereiden.
- Bij bereiding van de volgende latte macchiato met de toets Latte "klein" 12  wordt de nieuw geprogrammeerde duur van de melkafgifte gebruikt.

Latte "groot"

- Houd de toets Latte "groot" **3**  ca. 3 seconden ingedrukt, tot de pomp begint te werken. Er komt melkschuim uit de melkopschuimerkop **10**.
- Wanneer de gewenste hoeveelheid melkschuim is afgegeven, stopt u de afgifte door opnieuw op de toets Latte "groot" **3**  te drukken. U kunt een duur van 5 - 90 sec instellen.
- Na de afgifte van het melkschuim loopt de espresso uit de espresso-uitloop **11**, om de latte macchiato te bereiden.
- Bij de bereiding van volgende latte macchiato met de toets Latte "groot" **3**  wordt de nieuw geprogrammeerde duur van de melkafgifte gebruikt.


Opgeschuimde melk

U kunt ook alleen opgeschuimde melk bereiden, bijvoorbeeld voor het maken van chocolademelk.

- 1) Plaats de zeefhouder **20**.
- 2) Vergewis u ervan dat het melkreservoir **6** nog voldoende melk bevat, vul zo nodig melk bij.
- 3) Plaats een passende kop op het lekrooster **8**. Als u een klein kopje gebruikt, trekt u het plateau voor kleine kopjes **9** uit en zet u het kopje daar op.
- 4) Stel de melkschuimerkop **10** zo in, dat deze in de koffiekop wijst.
- 5) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **18** en wacht tot alle indicatielampjes continu branden. Het apparaat is dan heet genoeg.
- 6) Druk 2x achtereenvolgend op de toets Cappuccino "groot" **2** . Het indicatielampje van de toets Cappuccino "klein" **13**  en het indicatielampje van de toets Cappuccino "groot" **2**  branden en uit de melkschuimerkop **10** komt opgeschuimde melk.
- 7) U stopt de afgifte van melk door op een willekeurige toets te drukken. De afgifte van melk stopt na 70 seconden automatisch.
- 8) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **18**.
- 9) Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".








Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

Melkschuimerkop en melkreservoir reinigen

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik nooit schurende, agressieve of chemische schoonmaakmiddelen voor reiniging van het apparaat. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.
- 1) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **18** en trek de stekker uit het stopcontact.
 - 2) Haal het melkreservoir **6** uit het apparaat en verwijder het deksel van het melkreservoir **4**.
 - 3) Reinig het deksel van het melkreservoir **4** en het melkreservoir **6** in warm water met wat mild afwasmiddel.
 - 4) Spoel beide met veel schoon water af en droog ze af.
 - 5) Vul het melkreservoir **6** met water (ca. 100 ml), zet het deksel van het melkreservoir **4** erop en schuif het melkreservoir **6** in het apparaat.
 - 6) Plaats een voldoende grote, lege opvangbak op het lekrooster **8** en positioneer de melkschuimerkop **10** zodanig, dat die in de opvangbak wijst.
 - 7) Steek de stekker in een stopcontact en zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **18**.
 - 8) Wacht tot alle indicatielampjes continu branden.
 - 9) Zet de draaiknop "Stoomhoeveelheid" **5** op de stand "Clean" .
 - 10) Druk 2x achter elkaar op de toets Latte "groot" **3** . De indicatielampjes van de toetsen Cappuccino "groot" **2**  en "klein" **13** , en die van de toetsen Latte "groot" **3**  en "klein" **12**  lichten afwisselend op en er komt hete waterdamp uit de melkopschuimerkop **10**.
 - 11) Wacht tot er geen waterdamp meer uit de melkschuimerkop **10** komt. Wanneer u de reinigingsprocedure eerder wilt stoppen, drukt u nogmaals op de toets Latte "groot" **3** .
 - 12) Haal het melkreservoir **6** uit het apparaat en verwijder eventueel restwater.
 - 13) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **18**.

OPMERKING

- ▶ Wanneer u de melkopschuimerkop 10 en het melkreservoir 6 ook wilt ontkalken, voegt u een in de winkel verkrijgbare ontkalker voor koffiezet-apparaten toe in het melkreservoir 6 en gaat u op de hiervoor beschreven wijze te werk. Raadpleeg echter ook de gebruiksaanwijzing van de ontkalker.
- ▶ Voer na het ontkalken nogmaals een reiniging uit met alleen schoon water.

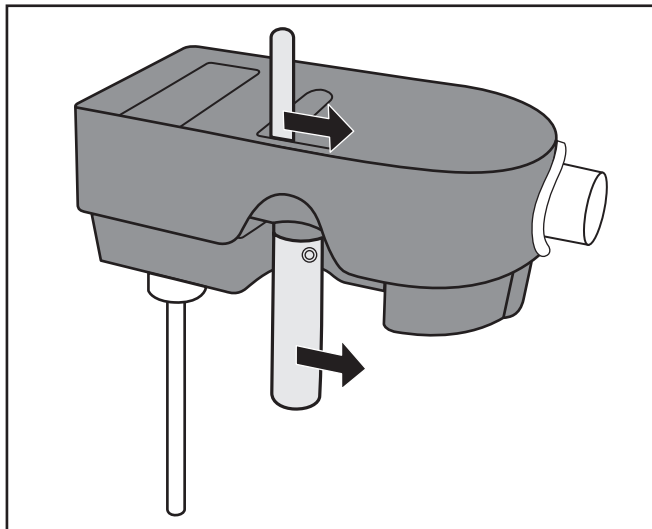
OPMERKING



Het melkreservoir 6 is geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Zorg ervoor dat u het melkreservoir 6 niet vastklemt in de vaatwasser.

Voor aanvullende reiniging van de melkschuimerkop 10 kunt u die van het apparaat nemen:


- 1) Neem het deksel van het melkreservoir 4 af.
- 2) Zet de melkschuimerkop 10 rechtop zodat de hendel voor positionering van de melkschuimerkop 19 recht omhoog wijst.
- 3) Druk tegelijkertijd de hendel voor positionering 19 en de melkschuimerkop 10 in de richting van de uitsparing in het deksel van het melkreservoir 4, zodat de koppeling loslaat.

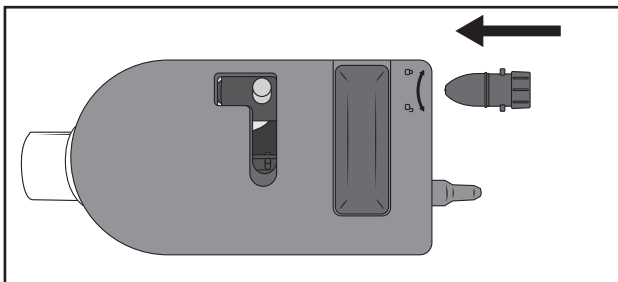



- 4) Trek de melkschuimerkop 10 met de hendel voor positionering 19 omlaag uit het deksel van het melkreservoir 4.

- 5) Maak het zilverkleurige opzetstuk van de melkschuimerkop **10** los (zie het hoofdstuk "Melkschuimerkop instellen") en trek het er naar achteren toe af.
- 6) Reinig het zilverkleurige opzetstuk en de uit het deksel van het melkreservoir **4** verwijderde melkschuimerkop **10** met de hendel voor positionering **19** in warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel daarna de onderdelen af met schoon water.
- 7) Steek het zilverkleurige opzetstuk weer op de melkschuimerkop **10** en zet het op de gewenste hoogte (zie het hoofdstuk "Melkschuimerkop instellen").
- 8) Steek de melkschuimerkop **10** met de hendel voor positionering **19** weer in het deksel van het melkreservoir **4** en schuif de koppeling weer helemaal in het apparaat.

Voor een grondige reiniging kan de verbingsstop van het deksel van het melkreservoir **4** worden afgenomen:

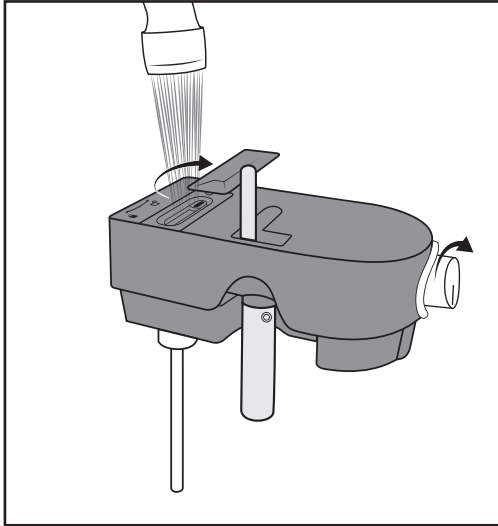
- 1) Draai de stop daartoe in de richting van het -symbool en trek hem uit het deksel.
- 2) Reinig de verbingsstop met leidingwater. Droog de verbingsstop.



- 3) Maak de verbingsstop weer vast op het deksel van het melkreservoir **4** door hem in de richting van het -symbool te draaien.

Voor een grondige reiniging van het deksel van het melkreservoir **4** gaat u als volgt te werk:

- 1) Neem het deksel van het melkreservoir **4**.
- 2) Maak de rubberafdekking los van het deksel van het melkreservoir **4**.
- 3) Draai de draaiknop **5** met de wijzers van de klok mee, tot de markering op de draaiknop **5** omlaag wijst.
- 4) Laat schoon water door de openingen lopen en beweeg het deksel van het melkreservoir **4** daarbij licht heen en weer.



- 5) Laat het deksel van het melkreservoir 4 opdrogen als u het niet meteen wilt gebruiken.
- 6) Sluit de rubberafdekking weer.

Espressozeef, zeefhouder en espresso-uitloop reinigen

Verwijder na elke drankbereiding de poederresten uit de espressozeef 22 23.

Reinig de espressozeef 22 23, de zeefhouder 20 en de espresso-uitloop 11 regelmatig.

- 1) Nadat u de espresso/cappuccino/latte macchiato hebt bereid en de zeefhouder 20 hebt afgenomen:
 - Zet de espressozeef 22 23 vast door de zeefblokkering 21 omhoog te klappen en vast te houden.
 - Klop het espressopoeder uit de espressozeef 22 23.
 - Klap de zeefblokkering 21 terug.
 - Neem de espressozeef 22 23 uit de zeefhouder 20.
 - Reinig de espressozeef 22 23 en de zeefdrager 20 in warm water met wat mild afwasmiddel. Spoel daarna alle delen af met schoon water.

OPMERKING



De espressozeven **22** **23** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

- 2) Plaats de zeefhouder **20** zonder espressozeef **22** **23** terug in het apparaat.
- 3) Vul het waterreservoir **16** met water (ca. 200 ml).
- 4) Plaats een voldoende grote opvangbak op het lekrooster **8**.
- 5) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **18** en wacht tot alle indicatie-lampjes continu branden.
- 6) Druk op de toets Espresso "klein" **14** □. Het water loopt uit de espresso-uitloop **11** en spoelt de leidingen door. Zodra er geen water meer uit de espresso-uitloop **11** komt, is de reiniging gereed.

OPMERKING

► Wanneer u de leidingen en het waterreservoir **16** ook wilt ontkalken, gaat u te werk op de in het hoofdstuk "Ontkalkingsmodus" beschreven wijze.

OPMERKING

► U kunt de zeefhouder **20** en de espressozeven **22** **23** in de houders **17** naast het waterreservoir **16** steken om ze op te bergen.

Waterreservoir reinigen

- 1) Trek de stekker uit het stopcontact en zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **18**.
- 2) Haal het waterreservoir **16** uit het apparaat en giet eventueel restwater eruit.
- 3) Reinig het waterreservoir **16** en het deksel van het waterreservoir **15** in warm water met wat mild afwasmiddel. Spoel beide onderdelen af met ruim schoon water, om afwasmiddelresten te verwijderen.
- 4) Droog de onderdelen goed af en plaats ze terug in het apparaat.

Behuizing reinigen

Reinig de behuizing met een licht bevochtigde doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek.

Vergewis u ervan dat het apparaat volledig is opgedroogd voordat u het opnieuw gebruikt.

Accessoires reinigen

- 1) Trek het plateau voor kleine kopjes ⑨ naar voren uit het apparaat om het te reinigen.
- 2) Reinig de maatlepel ⑳, de druppelopvangbak ⑦, het uittrekbare plateau voor kleine kopjes ⑨ en het lekrooster ⑧ in warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel daarna de onderdelen af met schoon water.
- 3) Droog alle onderdelen goed af voordat u ze terugplaatst in het apparaat.

OPMERKING



De druppelopvangbak ⑦ en het plateau voor kleine kopjes ⑨ zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Zorg ervoor dat u de onderdelen niet vastklemt in de vaatwasser.

Apparaat ontkalken

Na ca. 500 keer te zijn gebruikt, geeft het apparaat aan dat het ontkalkt moet worden:


Het indicatielampje van de toets Latte "groot" ③  en het indicatielampje van de toets Latte "klein" ⑫  knipperen gelijktijdig zodra het apparaat is opgewarmd.



LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- U kunt het apparaat blijven gebruiken, maar het verdient aanbeveling de ontkalking uit te voeren, omdat het apparaat anders beschadigd kan raken en in het ergste geval onbruikbaar wordt!
- Gebruik voor het ontkalken een in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel dat geschikt is voor koffiezetapparaten. Gebruik geen citroenzuur of azijnzuur om het apparaat te ontkalken. Dit leidt tot schade aan het apparaat!

OPMERKING

► U kunt het ontkalkingsprogramma ook starten voordat het apparaat 500 keer is gebruikt. Ga daarbij precies zo te werk als hierna is beschreven.

- 1) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop ⑬ en trek de stekker uit het stopcontact.
- 2) Pas volgens de instructies van de fabrikant een dosis van een in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel af en doe die in het waterreservoir ⑮.
- 3) Plaats het lege melkreservoir ⑥ in het apparaat.
- 4) Zet de draaiknop "Stoomhoeveelheid" ⑤ op de stand "Clean" .
- 5) Plaats de zeefhouder ⑳ met espressozeef (⑫ of ⑬) in het apparaat.
- 6) Plaats een voldoende grote opvangbak op het lekrooster ⑧.

- 7) Stel de melkschuimerkop **10** zo in, dat deze in de opvangbak wijst.
- 8) Steek de stekker in een stopcontact en zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **18**. Het apparaat warmt op.
- 9) Druk, nadat het apparaat is opgewarmd, gelijktijdig op de toets Latte "groot" **3**  en de toets Latte "klein" **12** . Het apparaat begint met de ontkalking. Alle indicatielampjes lichten na elkaar op. Er komt stoom en heet water uit de melkschuimerkop **10**.
Na ca. 10 minuten is de ontkalking gereed en branden alle indicatielampjes continu.
- 10) Verwijder de overgebleven ontkalkeroplossing uit het waterreservoir **15** en reinig het waterreservoir (zie het hoofdstuk "Waterreservoir reinigen").
- 11) Giet de opvangbak leeg op het lekrooster **8** en plaats hem terug.
- 12) Vul het waterreservoir **15** tot aan de Max-markering met water en plaats het terug.
- 13) Bereid 2 x Espresso "dubbel" en 2 x Latte "groot", zodat er schoon water door de leidingen wordt gespoeld.

Het apparaat kan nu weer op de normale wijze worden gebruikt. Nadat het apparaat opnieuw 500 keer is gebruikt, wordt de noodzakelijke ontkalking weer aangegeven.

Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
De espresso loopt niet meer door.	Het espressopoeder is te vochtig en/of te vast aangedrukt.	De espresso opnieuw bereiden, het espressopoeder daarbij echter niet zo vast aandrukken, of het helemaal vervangen.
	Geen water in het waterreservoir 16 .	Het waterreservoir 16 met water vullen.
	De gaten van de openingen in de zeefhouder zijn verstopt.	Zeefhouder 20 reinigen.
De espresso druppelt over de randen van de zeefhouder 20 in plaats van uit de openingen.	De zeefhouder 20 is niet correct geplaatst.	Zeefhouder 20 correct plaatsen.
	De openingen in de zeefhouder zijn verstopt.	Zeefhouder 20 reinigen.
	Er bevinden zich resten espressopoeder op de rand van de zeefhouder 20 .	Rand van de zeefhouder 20 vrijmaken van espressopoederresten.
De melk wordt niet opgeschuimd.	De draaiknop "Stoomhoeveelheid" 5 wijst naar de markering "☺" of erachter. Daarom bevindt het apparaat zich in de reinigingsmodus.	Draai de draaiknop "Stoomhoeveelheid" 5 verder naar links tot voor de markering "☺☺" om melkschuim te produceren.
	Het deksel van het melkreservoir 4 en/of de melkschuimerkop 10 zijn verstopt.	Reinig het deksel van het melkreservoir 4 en/of de melkschuimerkop 10 zoals beschreven in het hoofdstuk "Melkschuimerkop en melkreservoir reinigen".
Lawaaiige werking van de pomp.	Het waterreservoir 16 is leeg.	Het waterreservoir 16 met water vullen.
De crema is te licht (de espresso loopt snel uit de zeefhouder 20).	Te weinig espressopoeder.	Meer espressopoeder gebruiken.
	Het espressopoeder is te grof gemalen.	Alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder gebruiken.
De crema is te donker (de espresso loopt langzaam uit de zeefhouder 20).	Te veel espressopoeder.	Minder espressopoeder gebruiken.
	Het poeder is te fijn gemalen of vochtig.	Alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder gebruiken.

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Nominaal vermogen	1230 - 1470 W
Pompdruk	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	levensmiddelveilig

Afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwesitie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 359628_2101 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 (links onder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 359628_2101 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL

Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE

Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 359628_2101

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	70
Urheberrecht	70
Haftungsbeschränkung	70
Warnhinweise	71
Bestimmungsgemäße Verwendung	71
Lieferumfang/Transportinspektion	72
Entsorgung der Verpackung	72
Sicherheitshinweise	73
Geräteelemente	76
Vor der ersten Inbetriebnahme	77
Inbetriebnahme	78
Wassertank befüllen	78
Milchtank befüllen	78
Espressosiebe in Siebträger einsetzen	79
Espressopulver einfüllen	80
Siebträger einsetzen	80
Milchdüse einstellen	81
Getränk zubereiten	82
Geeignete Tasse auswählen	82
Espresso zubereiten	83
Cappuccino zubereiten	85
Latte Macchiato zubereiten	87
Aufgeschäumte Milch	90
Reinigen und Pflegen	91
Milchdüse und Milchtank reinigen	91
Espressosiebe, Siebträger und Espressoauslauf reinigen	94
Wassertank reinigen	95
Gehäuse reinigen	95
Zubehörteile reinigen	96
Gerät entkalken	96
Fehlerbehebung	98
Technische Daten	99
Entsorgung	99
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	100
Service	101
Importeur	101

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

WARNUNG!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Getränken für den häuslichen Gebrauch. Es ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang/Transportinspektion

WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großes Espressosieb
- kleines Espressosieb
- Messlöffel mit Stopfer
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

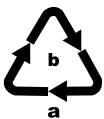
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

- ▶ Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Sicherheitshinweise

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- ▶ 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.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät und insbesondere die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, regelmäßig wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Bei Fehlanwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- ▶ 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 sich Temperaturen unter oder um 0 °C befinden. 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.

HINWEIS

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

Geräteelemente

Abbildung A:







- ❶ Taste Espresso „doppelt“  (mit nebenstehender Kontrollleuchte)
- ❷ Taste Cappuccino „groß“  (mit nebenstehender Kontrollleuchte)
- ❸ Taste Latte „groß“  (mit nebenstehender Kontrollleuchte)
- ❹ Milchtankdeckel
- ❺ Drehregler „Dampfmenge“
- ❻ Milchtank
- ❼ Tropfenauffangschale
- ❽ Abtropfgitter
- ❾ herausziehbare Standfläche für kleine Tassen
- ❿ Milchdüse
- ⓫ Espressoauslauf
- ⓬ Taste Latte „klein“  (mit nebenstehender Kontrollleuchte)
- ⓭ Taste Cappuccino „klein“  (mit nebenstehender Kontrollleuchte)
- ⓮ Taste Espresso „klein“  (mit nebenstehender Kontrollleuchte)

Abbildung B:

- ❶⁵ Wassertankdeckel
- ❶⁶ Wassertank
- ❶⁷ Halterungen
- ❶⁸ Ein-/Ausschalter
- ❶⁹ Hebel zum Positionieren der Milchdüse

Abbildung C:

- ❷⁰ Siebträger
- ❷¹ Sieblockierer
- ❷² großes Espressosieb
- ❷³ kleines Espressosieb
- ❷⁴ Messlöffel mit Stopfer

Vor der ersten Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **20**, den Messlöffel **24**, die Espressosiebe **22** **23**, das Abtropfgitter **8**, die Tropfenauffangschale **7**, die Stellfläche für kleine Tassen **9**, den Milchtank **6**, den Milchtankdeckel **4**, den Wassertankdeckel **15** und den Wassertank **16** wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie drauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Setzen Sie die Tropfenauffangschale **7** ein und legen Sie das Abtropfgitter **8** darauf.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **20** mit eingesetztem Espressosieb (**22** oder **23**) in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „□“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **20** zum Symbol „☑“ weist, drehen.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

HINWEIS



Entfernen Sie die orangene Transportsicherung aus dem Boden des Wassertanks **16**!

- 6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
 - Füllen Sie Wasser in den Wassertank **16** (ca. 200 ml) sowie in den Milchtank **6** (ca. 100 ml).
 - Setzen Sie den Wassertank **16** und den Milchtank **6** in das Gerät ein.
 - Stellen Sie eine große Tasse auf das Abtropfgitter **8**.
 - Stellen Sie die Milchdüse **10** so ein, dass die Milchdüse **10** in die Tasse weist.
 - Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** an (Position I). Alle Kontrollleuchten beginnen zu blinken. Sobald alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten, ist das Gerät aufgeheizt.
 - Drücken Sie die Taste Cappuccino „groß“ **2**. Warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Espressoauslauf **11** austritt und alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten. Wiederholen Sie diesen Vorgang 2x.
 - Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** (Position O) aus.
 - Entleeren Sie das verbliebene Wasser aus dem Wassertank **16** und aus dem Milchtank **6**.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie das Gerät wie hier beschrieben auch nach längerer Standzeit.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Inbetriebnahme

Wassertank befüllen

HINWEIS

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

- 1) Nehmen Sie den Wassertankdeckel **15** ab und ziehen Sie den Wassertank **16** nach oben aus dem Gerät.
- 2) Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein. Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.
- 3) Schieben Sie den Wassertank **16** wieder auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass der Wassertank **16** korrekt am Gerät einrastet.
- 4) Setzen Sie den Wassertankdeckel **15** wieder auf.

Milchtank befüllen

Wenn Sie Getränke zubereiten wollen, die Milchschaum enthalten, wie Cappuccino oder Latte Macchiato, müssen Sie Milch in den Milchtank **6** füllen.

HINWEIS

► Sie können Kuh- oder Sojamilch für dieses Gerät verwenden.

- 1) Kippen Sie den Milchtank **6** leicht nach oben und ziehen Sie diesen gleichzeitig nach oben und vorne aus dem Gerät heraus.
- 2) Nehmen Sie den Milchtankdeckel **4** ab.
- 3) Füllen Sie mindestens Milch bis zur Min-Markierung ein. Füllen Sie nie mehr Milch als bis zur Max-Markierung ein.
- 4) Setzen Sie den Milchtankdeckel **4** wieder auf den Milchtank **6**.
- 5) Schieben Sie den Milchtank **6** wieder in das Gerät, so dass dieser einrastet.

HINWEIS

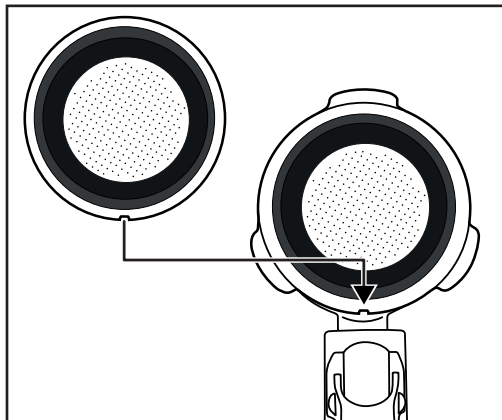
► Wenn Sie nach der Zubereitung des Getränkes noch Milch im Milchtank **6** aufbewahren wollen, stellen Sie den Milchtank **6** zur Aufbewahrung in den Kühlschrank.

HINWEIS

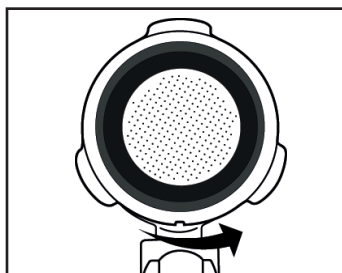
► Wenn der Milchtank **6** nicht oder nicht korrekt eingesetzt ist, leuchten nur die beiden Espresso-Kontrollleuchten **1/14**. Dies zeigt an, dass Sie ausschließlich Espresso zubereiten können, denn dafür wird keine Milch benötigt.

Espressosiebe in Siebträger einsetzen

- 1) Legen Sie das große **22** oder das kleine Espressosieb **23** in den Siebträger **20**:
 - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **22** oder kleinem Espressosieb **23** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **20** liegt.



- Drehen Sie dann das große **22** oder kleine Espressosieb **23** etwas, so dass dieses nicht mehr herausfallen kann.



HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie das eingesetzte Espressosieb **22** **23** erst, wenn es sich abgekühlt hat!
- ▶ Um die Espressosiebe **22** **23** wieder aus dem Siebträger **20** herauszunehmen, drehen Sie das eingesetzte Espressosieb **22** **23** so weit, bis sich die Einkerbung am Espressosieb **22** **23** über der Einkerbung am Siebträger **20** befindet. Sie können das Espressosieb **22** **23** nun herausnehmen.

Espressopulver einfüllen

- 1) Füllen Sie das kleine Espressosieb **23** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Messlöffel **24**.
Oder...
Füllen Sie das große Espressosieb **22** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver oder zwei gestrichenen Messlöffeln **24**.
- 2) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel **24**.
Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb **22** **23** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

HINWEIS

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

Siebträger einsetzen

- 1) Setzen Sie den Siebträger **20** mit eingesetztem Espressosieb (**22** oder **23**) in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „☐“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **20** zum Symbol „☑“ weist, drehen.

HINWEIS

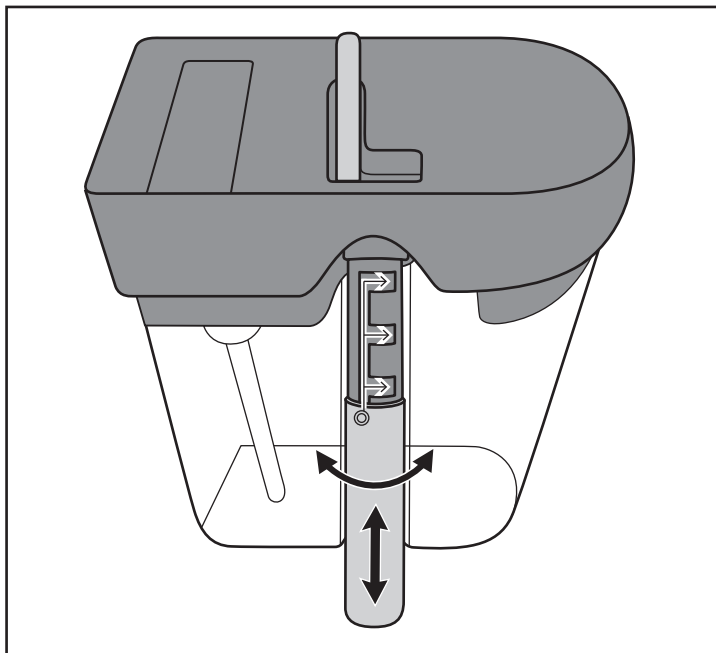
- ▶ Um den Siebträger **20** nach der Getränkezubereitung abzunehmen, drehen Sie diesen **langsam** zurück zur Position „☐“, um ein nachträgliches Herauspritzen zu vermeiden.

Milchdüse einstellen

Je nach Getränk müssen Sie die Milchdüse ⑩ zur Fassengröße passend einstellen.

- 1) Schwenken Sie die Milchdüse ⑩ so, dass diese in das Glas/die Tasse weist. Benutzen Sie zum Bewegen der Milchdüse ⑩ immer den Hebel zum Positionieren der Milchdüse ⑨.
- 2) Drehen Sie den silbernen Aufsatz der Milchdüse ⑩ etwas nach hinten, so dass dieser entriegelt ist.
- 3) Je nach Größe der Tasse/des Glases, schieben Sie den silbernen Aufsatz der Milchdüse ⑩ etwas nach unten (oder nach oben, je nach vorheriger Einstellung). Die Milchdüse ⑩ sollte bis in das Glas/die Tasse ragen, um Spritzer zu vermeiden. Sie haben 3 Höhen zur Auswahl.
- 4) Wenn Sie sich für eine Höhe entschieden haben, drehen Sie den silbernen Aufsatz der Milchdüse ⑩ wieder nach vorne, so dass dieser spürbar einrastet und fest sitzt.

Zur einfacheren Darstellung ist das Verstellen der Milchdüse ⑩ hier mit abgenommenen Milchtank ⑥ gezeigt. Der Milchtank ⑥ muss jedoch nicht unbedingt aus dem Gerät entnommen werden, wenn Sie die Länge der Milchdüse ⑩ einstellen.



Getränk zubereiten


ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Mangelnde Entkalkung kann zu Beschädigungen am Gerät bis hin zur Unbrauchbarkeit des Gerätes führen! Entkalken Sie das Gerät daher regelmäßig. Beachten Sie hierzu das Kapitel „Gerät entkalken“.

Geeignete Tasse auswählen

Die in der Tabelle angegebene voreingestellte Menge bezeichnet das Gesamtvolumen, bestehend aus Kaffee sowie ggf. Milch und Milchschaum, das bei der Wahl des jeweiligen Programms ausgegeben wird. Je nach gewünschtem Getränk wählen Sie eine Tasse passend zur voreingestellten Menge aus.

Falls Sie eine zusätzliche Menge an Kaffee, Milch oder Milchschaum wünschen, wählen Sie entsprechend eine größere Tasse.

Getränk	Größe	voreingestellte Menge	Programmierbar
Espresso 	Klein	ca. 40 ml	ca. 20 – 70 ml
	Doppelt	ca. 80 ml	ca. 40 – 150 ml
Cappuccino 	Klein	ca. 250 ml	Zeit der Zugabe von aufgeschäumter Milch: 5 Sek. – 40 Sek.
	Groß	ca. 350 ml	Zeit der Zugabe von aufgeschäumter Milch: 5 Sek. – 70 Sek.
Latte Macchiato 	Klein	ca. 280 ml	Zeit der Zugabe von aufgeschäumter Milch: 5 Sek. – 70 Sek.
	Groß	ca. 400 ml	Zeit der Zugabe von aufgeschäumter Milch: 5 Sek. – 90 Sek.

Hinweis: Die unterschiedlichen Getränkemengen werden über die Dauer der Getränkeausgabe gesteuert. D. h. bei einem doppelten Espresso fließt der Espresso länger aus dem Espressoauslauf **11** als bei einem einfachen Espresso.

- 1) Für kleine Espresso- oder Kaffeetassen ziehen Sie die Standfläche für kleine Tassen **9** aus dem Gerät und stellen Sie die Tasse darauf.
- 2) Für große Tassen oder Gläser schieben Sie die Standfläche für kleine Tassen **9** in das Gerät und platzieren die Gläser/Tassen auf dem Abtropfgitter **8**.
- 3) Sollte der Platz immer noch nicht ausreichend sein, nehmen Sie die Tropfenauffangschale **7** aus dem Gerät und platzieren Sie das Glas direkt auf dem Boden des Gerätes.

Espresso zubereiten

- 1) Stellen Sie sicher, dass noch genügend Wasser im Wassertank **15** vorhanden ist, füllen Sie ggf. Wasser nach.
- 2) Wählen Sie aus, ob Sie einen kleinen oder einen doppelten Espresso zubereiten möchten und legen Sie das passende Espressosieb **22** oder **23** in den Siebräger **20**.
- 3) Füllen Sie das Espressopulver in das Espressosieb **22** **23** und setzen Sie den Siebräger **20** ein.
- 4) Ziehen Sie die Standfläche für kleine Tassen **9** aus dem Gerät.
- 5) Stellen Sie eine passende Tasse auf die Standfläche für kleine Tassen **9**.
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** ein und warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten. Das Gerät ist dann aufgeheizt.
- 7) Drücken Sie die Taste Espresso „klein“ **14** , wenn Sie einen kleinen Espresso zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Espresso „klein“ **14** leuchtet.
Drücken Sie die Taste Espresso „doppelt“ **1** , wenn Sie einen doppelten Espresso zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Espresso „doppelt“ **1** leuchtet.
- 8) Das Gerät startet den Brühvorgang, die jeweilige Kontrollleuchte blinkt während der Zubereitung.
- 9) Warten Sie, bis kein Espresso mehr aus dem Espressoauslauf **11** fließt und alle Kontrollleuchten leuchten. Sie können dann den Espresso entnehmen.

HINWEIS

- Sie können jederzeit die Zubereitung unterbrechen, indem Sie eine beliebige Taste drücken.

- 10) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** aus.
- 11) Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.




HINWEIS


- Wenn Sie das Gerät nicht am Ein-/Ausschalter **18** ausschalten und keine weitere Taste drücken, schaltet sich das Gerät nach ca. 15 Minuten in den Energiesparmodus. Wenn Sie wieder ein Getränk zubereiten möchten, drücken Sie eine beliebige Taste. Das Gerät heizt wieder auf.

Menge des Espressos programmieren



Sie können für die Menge des ausgegebenen Espressos für die Programme „Espresso klein“ und „Espresso doppelt“ individuell speichern:

Espresso „klein“




- Wenn Sie die Espressomenge für die Taste Espresso „klein“ **14**  individuell bestimmen wollen, drücken und halten Sie die Taste Espresso „klein“ **14**  ca. 3 Sekunden, bis die Pumpe anfängt zu arbeiten. Espresso tritt aus dem Espressoauslauf **11**.
- Stoppen Sie die Espressoausgabe durch erneutes Drücken der Taste Espresso „klein“ **14** , sobald die gewünschte Menge durchgelaufen ist. Sie können eine Menge von 20 - 70 ml einstellen.


Bei der nächsten Espressozubereitung mit der Taste Espresso „klein“ **14**  wird nun die neu programmierte Menge an Espresso ausgegeben.

HINWEIS



- ▶ Wenn Sie die Einstellung wieder auf die vorprogrammierten 40 ml zurückstellen wollen, schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter **18** aus. Während Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** wieder einschalten, drücken und halten Sie die Taste Espresso „klein“ **14**  so lange, bis die Kontrollleuchte der Taste Espresso „klein“ **14**  5 x aufleuchtet. Sie können die Taste **14** nun lösen, die Programmierung wurde zurück auf 40 ml gesetzt.

Espresso „doppelt“


- Wenn Sie die Espressomenge für die Taste Espresso „doppelt“ **1**  individuell bestimmen wollen, drücken und halten Sie die Taste Espresso „doppelt“ **1**  ca. 3 Sekunden, bis die Pumpe anfängt zu arbeiten. Espresso tritt aus dem Espressoauslauf **11**.
- Stoppen Sie die Espressoausgabe durch erneutes Drücken der Taste Espresso „doppelt“ **1** , sobald die gewünschte Menge durchgelaufen ist. Sie können eine Menge von 40 - 150 ml einstellen.

Bei der nächsten Espressozubereitung mit der Taste Espresso „doppelt“ **1**  wird nun die neu programmierte Menge an Espresso ausgegeben.

HINWEIS




- ▶ Wenn Sie die Einstellung wieder auf die vorprogrammierten 80 ml zurückstellen wollen, schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter **18** aus. Während Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** wieder einschalten, drücken und halten Sie die Taste Espresso „doppelt“ **1**  so lange, bis die Kontrollleuchte der Taste Espresso „doppelt“ **1**  5 x aufleuchtet. Sie können die Taste **1** nun lösen, die Programmierung wurde zurück auf 80 ml gesetzt.

Cappuccino zubereiten

- 1) Stellen Sie sicher, dass noch genügend Wasser im Wassertank **15** vorhanden ist, füllen Sie ggf. Wasser nach.
- 2) Stellen Sie sicher, dass noch genügend Milch im Milchtank **6** vorhanden ist, füllen Sie ggf. Milch nach.
- 3) Wählen Sie aus, ob Sie einen Cappuccino mit einem kleinen oder einem doppelten Espresso zubereiten möchten und legen Sie das passende Espressosieb **22** **23** in den Siebträger **20**.
- 4) Füllen Sie das Espressopulver in das Espressosieb **22** **23** und setzen Sie den Siebträger **20** ein.
- 5) Stellen Sie eine passende Tasse auf das Abtropfgitter **8**. Je nach Größe der Tasse, können Sie auch die Standfläche für kleine Tassen **9** herausziehen und die Tasse darauf platzieren.
- 6) Stellen Sie die Milchdüse **10** so ein, dass diese in die Tasse weist.
- 7) Stellen Sie mit Hilfe des Drehreglers „Dampfmenge“ **5** ein, wie viel Dampf aus der Milchdüse **10** zusammen mit der Milch tritt. Damit wird die Konsistenz des Milchschaumes verändert:
Drehen Sie den Drehregler „Dampfmenge“ **5** nach links, um die Dampfmenge zu verringern. Der Milchschaum wird grobporiger.
Drehen Sie den Drehregler „Dampfmenge“ **5** nach rechts, um die Dampfmenge zu erhöhen. Der Milchschaum wird feinporiger. Drehen Sie den Drehregler „Dampfmenge“ **5** jedoch nicht weiter als bis zur Markierung „“. Ansonsten befinden Sie sich im Reinigungsmodus (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

HINWEIS




- ▶ Sie können die Dampfmenge auch während der Zubereitung durch Drehen des Drehreglers „Dampfmenge“ **5** korrigieren.

- 8) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** ein und warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten. Das Gerät ist dann aufgeheizt.
- 9) Drücken Sie die Taste Cappuccino „klein“ **16** , wenn Sie einen kleinen Cappuccino zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino klein **16** leuchtet.
Drücken Sie die Taste Cappuccino „groß“ **2** , wenn Sie einen großen Cappuccino zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „groß“ **2**  leuchtet.
- 10) Das Gerät startet den Brühvorgang, die jeweilige Kontrollleuchte blinkt während der Zubereitung.
- 11) Warten Sie, bis kein Espresso mehr aus dem Espressoauslauf **11** fließt, keine Milch aus der Milchdüse **10** austritt und alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten. Sie können dann den Cappuccino entnehmen.

HINWEIS

- ▶ Sie können jederzeit die Zubereitung unterbrechen, indem Sie eine beliebige Taste drücken.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie nachträglich noch mehr aufgeschäumte Milch Ihrem Getränk zugeben wollen:
Drücken Sie die Taste Cappuccino „groß“ **2**  2x hintereinander. Die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „klein“ **13**  und die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „groß“ **2**  leuchten und aus der Milchdüse **10** tritt aufgeschäumte Milch. Stoppen Sie die Milchausgabe durch Drücken einer beliebigen Taste. Die Milchausgabe stoppt nach 70 Sekunden automatisch.

12) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** aus.

- 13) Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben. Insbesondere der Milchtank **6**, der Milchtankdeckel **4** und die Milchdüse **10** müssen aus hygienischen Gründen nach jedem Bezug von Milchschaum gründlich gereinigt werden. Ansonsten leidet die Qualität des Milchschaums und Keime können sich bilden!




HINWEIS

- ▶ Wenn Sie das Gerät nicht am Ein-/Ausschalter **18** ausschalten und keine weitere Taste drücken, schaltet sich das Gerät nach ca. 15 Minuten in den Energiesparmodus. Wenn Sie wieder ein Getränk zubereiten möchten, drücken Sie eine beliebige Taste. Das Gerät heizt wieder auf.




Dauer der Milchschaumzugabe programmieren

Sie können für die Dauer der Milchschaumzugabe für die Programme „Cappuccino klein“ und „Cappuccino groß“ individuelle Zeiten speichern:

Cappuccino „klein“


- Drücken und halten Sie die Taste Cappuccino „klein“ **15**  ca. 3 Sekunden, bis die Pumpe anfängt zu arbeiten. Milchschaum tritt aus der Milchdüse **10** aus.
- Wenn die gewünschte Menge an Milchschaum ausgegeben ist, stoppen Sie die Milchschaumausgabe durch erneutes Drücken der Taste Cappuccino „klein“ **15** . Sie können eine Dauer von 5 - 40 Sekunden einstellen.
- Nach der Milchschaumausgabe läuft der Espresso aus dem Espressoauslauf **11**, um den Cappuccino zuzubereiten.
- Bei der nächsten Cappuccinozubereitung mit der Taste Cappuccino „klein“ **15**  wird nun die neu programmierte Dauer der Milchausgabe angewendet.

Cappuccino „groß“

- Drücken und halten Sie die Taste Cappuccino „groß“ **2**  ca. 3 Sekunden, bis die Pumpe anfängt zu arbeiten. Milchschaum tritt aus der Milchdüse **10** aus.
- Wenn die gewünschte Menge an Milchschaum ausgegeben ist, stoppen Sie die Milchschaumausgabe durch erneutes Drücken der Taste Cappuccino „groß“ **2** . Sie können eine Dauer von 5 - 70 Sekunden einstellen.
- Nach der Milchschaumausgabe läuft der Espresso aus dem Espressoauslauf **11**, um den Cappuccino zuzubereiten.
- Bei der nächsten Cappuccinozubereitung mit der Taste Cappuccino „groß“ **2**  wird nun die neu programmierte Dauer der Milchausgabe angewendet.





Latte Macchiato zubereiten

- 1) Stellen Sie sicher, dass noch genügend Wasser im Wassertank **15** vorhanden ist, füllen Sie ggf. Wasser nach.
- 2) Stellen Sie sicher, dass noch genügend Milch im Milchtank **6** vorhanden ist, füllen Sie ggf. Milch nach.
- 3) Wählen Sie aus, ob Sie einen Latte Macchiato mit einem kleinen oder einem doppelten Espresso zubereiten möchten und legen Sie das passende EspressoSieb **22** **23** in den Siebträger **20**.
- 4) Füllen Sie das Espressopulver in das EspressoSieb **22** **23** und setzen Sie den Siebträger **20** ein.
- 5) Stellen Sie eine passende Tasse auf das Abtropfgitter **8**.
- 6) Stellen Sie die Milchdüse **10** so ein, dass diese in die Tasse weist.

- 7) Stellen Sie mit Hilfe des Drehreglers „Dampfmenge“ **5** ein, wie viel Dampf aus der Milhdüse **10** zusammen mit der Milch tritt. Damit wird die Konsistenz des Milchschaumes verändert:
Drehen Sie den Drehregler „Dampfmenge“ **5** nach links, um die Dampfmenge zu verringern. Der Milchschaum wird grobporiger.
Drehen Sie den Drehregler „Dampfmenge“ **5** nach rechts, um die Dampfmenge zu erhöhen. Der Milchschaum wird feinporiger. Drehen Sie den Drehregler „Dampfmenge“ **5** jedoch nicht weiter als bis zur Markierung „“. Ansonsten befinden Sie sich im Reinigungsmodus (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

HINWEIS




- Sie können die Dampfmenge auch während der Zubereitung durch Drehen des Drehreglers „Dampfmenge“ **5** korrigieren.

- 8) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** ein und warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten. Das Gerät ist dann aufgeheizt.
- 9) Drücken Sie die Taste Latte „klein“ **12** , wenn Sie einen kleinen Latte Macchiato zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Latte „klein“ **12**  leuchtet.
- Drücken Sie die Taste Latte „groß“ **3** , wenn Sie einen großen Latte Macchiato zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Latte „groß“ **3**  leuchtet.
- 10) Das Gerät startet den Brühvorgang, die jeweilige Kontrollleuchte blinkt während der Zubereitung.
- 11) Warten Sie, bis kein Espresso mehr aus dem Espressoauslauf **11** fließt, keine Milch aus der Milhdüse **10** austritt und alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten. Sie können dann den Latte Macchiato entnehmen.

HINWEIS

- Sie können jederzeit die Zubereitung unterbrechen, indem Sie eine beliebige Taste drücken.

HINWEIS

- Wenn Sie nachträglich noch mehr aufgeschäumte Milch Ihrem Getränk zugeben wollen:
Drücken Sie die Taste Cappuccino „groß“ **2**  2x hintereinander. Die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „klein“ **13**  und die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „groß“ **2**  leuchten und aus der Milhdüse **10** tritt aufgeschäumte Milch. Stoppen Sie die Milchausgabe durch Drücken einer beliebigen Taste. Die Milchausgabe stoppt nach 70 Sekunden automatisch.

- 12) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** aus.
- 13) Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben. Insbesondere der Milchtank **6**, der Milchtankdeckel **4** und die Milchdüse **10** müssen aus hygienischen Gründen nach jedem Bezug von Milchschaum gründlich gereinigt werden. Ansonsten leidet die Qualität des Milchschaums und Keime können sich bilden!




HINWEIS

- ▶ Wenn Sie das Gerät nicht am Ein-/Ausschalter **18** ausschalten und keine weitere Taste drücken, schaltet sich das Gerät nach ca. 15 Minuten in den Energiesparmodus. Wenn Sie wieder ein Getränk zubereiten möchten, drücken Sie eine beliebige Taste. Das Gerät heizt wieder auf.




Dauer der Milchschaumzugabe programmieren

Sie können für die Dauer der Milchschaumzugabe für die Programme „Latte klein“ und „Latte groß“ individuelle Zeiten speichern:

Latte „klein“




- Drücken und halten Sie die Taste Latte „klein“ **12**  ca. 3 Sekunden, bis die Pumpe anfängt zu arbeiten. Milchschaum tritt aus der Milchdüse **10** aus.
- Wenn die gewünschte Menge an Milchschaum ausgegeben ist, stoppen Sie die Milchschaumausgabe durch erneutes Drücken der Taste Latte „klein“ **12** . Sie können eine Dauer von 5 - 70 Sekunden einstellen.
- Nach der Milchschaumausgabe läuft der Espresso aus dem Espressoauslauf **11**, um den Latte Macchiato zuzubereiten.
- Bei der nächsten Latte Macchiato - Zubereitung mit der Taste Latte „klein“ **12**  wird nun die neu programmierte Dauer der Milchausgabe angewendet.

Latte „groß“

- Drücken und halten Sie die Taste Latte „groß“ **3**  ca. 3 Sekunden, bis die Pumpe anfängt zu arbeiten. Milchschaum tritt aus der Milchdüse **10** aus.
- Wenn die gewünschte Menge an Milchschaum ausgegeben ist, stoppen Sie die Milchschaumausgabe durch erneutes Drücken der Taste Latte „groß“ **3** . Sie können eine Dauer von 5 - 70 Sekunden einstellen.
- Nach der Milchschaumausgabe läuft der Espresso aus dem Espressoauslauf **11**, um den Latte Macchiato zuzubereiten.
- Bei der nächsten Latte Macchiato - Zubereitung mit der Taste Latte „groß“ **3**  wird nun die neu programmierte Dauer der Milchausgabe angewendet.

Aufgeschäumte Milch

Sie können auch ausschließlich aufgeschäumte Milch zubereiten, zum Beispiel zur Herstellung von Kakao.

- 1) Setzen Sie den Siebräger **20** ein.
- 2) Stellen Sie sicher, dass noch genügend Milch im Milchtank **6** vorhanden ist, füllen Sie ggf. Milch nach.
- 3) Stellen Sie eine passende Tasse auf das Abtropfgitter **8**. Falls Sie ein kleines Gefäß verwenden, ziehen Sie die Standfläche für kleine Tassen **9** heraus und platzieren Sie das Gefäß darauf.
- 4) Stellen Sie die Milchdüse **10** so ein, dass diese in die Tasse weist.
- 5) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** ein und warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten. Das Gerät ist dann aufgeheizt.
- 6) Drücken Sie die Taste Cappuccino „groß“ **2**  2 x hintereinander. Die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „klein“ **13**  und die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „groß“ **2**  leuchten und aus der Milchdüse **10** tritt aufgeschäumte Milch.
- 7) Stoppen Sie die Milchausgabe durch Drücken einer beliebigen Taste. Die Milchausgabe stoppt nach 70 Sekunden automatisch.
- 8) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** aus.
- 9) Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

Reinigen und Pflegen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Gefahr eines elektrischen Schlages!










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

- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Verbrennungsgefahr!

Milchdüse und Milchtank reinigen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.
- 1) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - 2) Nehmen Sie den Milchtank **6** aus dem Gerät und entfernen Sie den Milchtankdeckel **4**.
 - 3) Reinigen Sie den Milchtankdeckel **4** und den Milchtank **6** in warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
 - 4) Spülen Sie beides mit viel klarem Wasser ab und trocknen Sie sie.
 - 5) Füllen Sie den Milchtank **6** mit Wasser (ca. 100 ml), setzen Sie den Milchtankdeckel **4** auf und schieben Sie den Milchtank **6** in das Gerät.
 - 6) Stellen Sie ein ausreichend großes, leeres Gefäß auf das Abtropfgitter **8** und platzieren Sie die Milchdüse **10** so, dass diese in das Gefäß weist.
 - 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** ein.
 - 8) Warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten.
 - 9) Stellen Sie den Drehregler „Dampfmenge“ **5** auf die Position „Clean“ .
 - 10) Drücken Sie 2 x hintereinander die Taste Latte „groß“ **3** . Die Kontrollleuchten der Tasten Cappuccino „groß“ **2**  und „klein“ **13**  sowie der Tasten Latte „groß“ **3**  und „klein“ **12**  leuchten abwechselnd und heißer Wasserdampf tritt aus der Milchdüse **10** aus.
 - 11) Warten Sie, bis kein Wasserdampf mehr aus der Milchdüse **10** austritt. Wenn Sie den Reinigungsvorgang vorher stoppen wollen, drücken Sie ein weiteres Mal die Taste Latte „groß“ **3** .

- 12) Entnehmen Sie den Milchtank **6** und entfernen Sie eventuelles Restwasser.
- 13) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** aus.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die Milchdüse **10** und den Milchtank **6** auch entkalken wollen, geben Sie einen handelsüblichen Entkalker für Kaffeemaschinen mit in den Milchtank **6** und gehen Sie vor, wie zuvor beschrieben. Beachten Sie jedoch auch die Bedienungsanleitung des Entkalkers.
- ▶ Nach dem Entkalken führen Sie noch einmal eine Reinigung nur mit klarem Wasser durch.

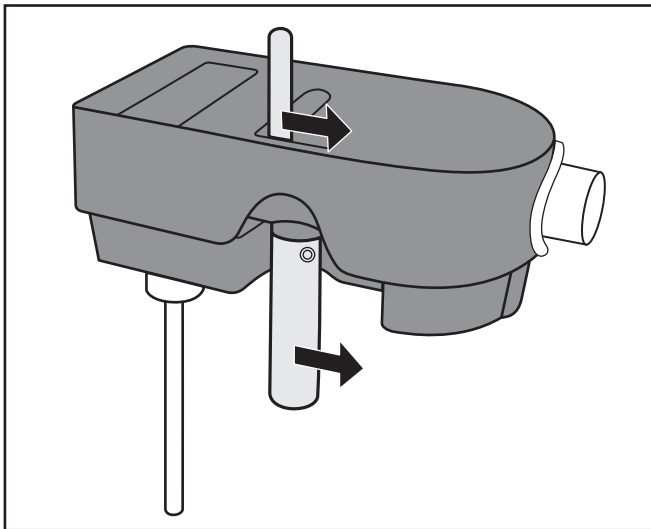
HINWEIS



Der Milchtank **6** ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Achten Sie darauf den Milchtank **6** in der Spülmaschine nicht einzuklemmen.

Für eine zusätzliche Reinigung der Milchdüse **10** können Sie diese abnehmen:


- 1) Nehmen Sie den Milchtankdeckel **4** ab.
- 2) Bringen Sie die Milchdüse **10** in eine aufrechte Position, so dass der Hebel zum Positionieren der Milchdüse **19** gerade nach oben weist.
- 3) Drücken Sie gleichzeitig den Hebel zum Positionieren **19** und die Milchdüse **10** in Richtung der Aussparung im Milchtankdeckel **4**, so dass sich die Steckverbindung löst.

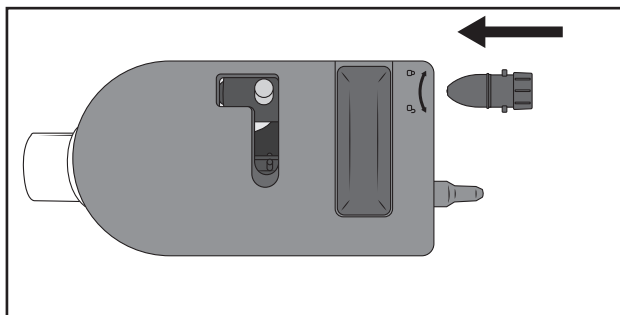



- 4) Ziehen Sie die Milchdüse **10** mit dem Hebel zum Positionieren **19** nach unten aus dem Milchtankdeckel **4** heraus.

- 5) Lösen Sie den silbernen Aufsatz der Milchdüse **10** (siehe Kapitel „Milchdüse einstellen“) und ziehen Sie diesen nach unten ab.
- 6) Reinigen Sie den silbernen Aufsatz und die vom Milchtankdeckel **4** gelöste Milchdüse **10** mit dem Hebel zum Positionieren **19** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab.
- 7) Stecken Sie den silbernen Aufsatz wieder auf die Milchdüse **10** und fixieren Sie diesen in der gewünschten Höhe (siehe Kapitel „Milchdüse einstellen“).
- 8) Stecken Sie die Milchdüse **10** mit dem Hebel zum Positionieren **19** wieder in den Milchtankdeckel **4** und schieben Sie die Steckverbindung wieder vollständig in das Gerät.

Zur gründlichen Reinigung kann der Verbindungsstopfen vom Milchtankdeckel **4** abgenommen werden:

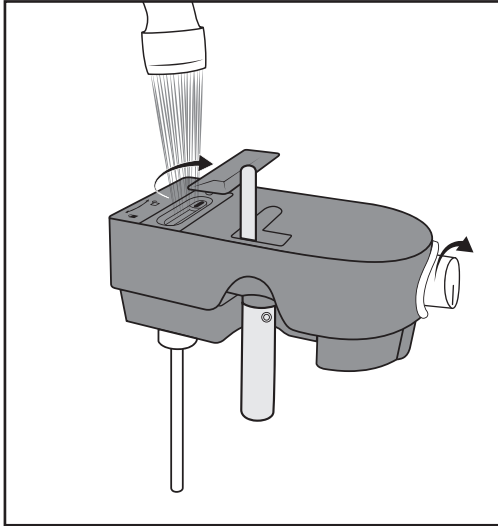
- 1) Drehen Sie ihn dazu in Richtung -Symbol und ziehen Sie ihn heraus.
- 2) Reinigen Sie den Verbindungsstopfen mit Leitungswasser. Trocknen Sie ihn anschließend gut ab.



- 3) Fixieren Sie den Verbindungsstopfen wieder am Milchtankdeckel **4**, indem Sie ihn Richtung -Symbol drehen.

Zur gründlichen Reinigung des Milchtankdeckels **4** gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Nehmen Sie den Milchtankdeckel **4** ab.
- 2) Lösen Sie die Gummiabdeckung vom Milchtankdeckel **4**.
- 3) Drehen Sie den Drehregler **5** im Uhrzeigersinn, bis die Markierung auf dem Drehregler **5** nach unten weist.
- 4) Lassen Sie klares Wasser durch die Öffnungen laufen und schwenken Sie den Milchtankdeckel **4** dabei leicht hin und her.



- 5) Lassen Sie den Milchtankdeckel **4** trocknen, wenn Sie ihn nicht sofort verwenden wollen.
- 6) Verschließen Sie die Gummiabdeckung wieder.

Espressosiebe, Siebträger und Espressoauslauf reinigen

Entfernen Sie nach jeder Getränkezubereitung die Pulverreste aus dem Espressosieb **22 23**.

Reinigen Sie die Espressosiebe **22 23**, den Siebträger **20** und den Espressoauslauf **1** regelmäßig.

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino/Latte Macchiato zubereitet haben und den Siebträger **20** abgenommen haben:
 - Fixieren Sie das Espressosieb **22 23**, indem Sie den Siebblockierer **21** nach oben klappen und festhalten.
 - Klopfen Sie das Espressopulver aus dem Espressosieb **22 23** heraus.
 - Klappen Sie den Siebblockierer **21** zurück.
 - Nehmen Sie das Espressosieb **22 23** aus dem Siebträger **20**.
 - Reinigen Sie Espressosieb **22 23** und Siebträger **20** in warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab.

HINWEIS



Die Espressosiebe **22** **23** sind auch zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- 2) Setzen Sie den Siebräger **20** ohne Espressosieb **22** **23** wieder in das Gerät ein.
- 3) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **16** (ca. 200 ml).
- 4) Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß auf das Abtropfgitter **8**.
- 5) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** ein und warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten.
- 6) Drücken Sie die Taste Espresso „klein“ **14** . Das Wasser läuft aus dem Espressoauslauf **11** und durchspült die Leitungen. Sobald kein Wasser mehr aus dem Espressoauslauf **11** austritt, ist die Reinigung abgeschlossen.

HINWEIS

► Wenn Sie die Leitungen und den Wassertank **16** auch entkalken wollen, gehen Sie vor, wie im Kapitel „Gerät entkalken“ beschrieben.

HINWEIS

► Sie können den Siebräger **20** und die Espressosiebe **22** **23** zur Aufbewahrung in die Halterungen **17** neben dem Wassertank **16** stecken.

Wassertank reinigen

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** aus.
- 2) Nehmen Sie den Wassertank **16** aus dem Gerät und entleeren Sie eventuelles Restwasser.
- 3) Reinigen Sie den Wassertank **16** und den Wassertankdeckel **15** in warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Spülen Sie beide Teile mit viel klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu beseitigen.
- 4) Trocknen Sie die Teile gut ab und setzen Sie diese wieder in das Gerät ein.

Gehäuse reinigen

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

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

Zubehörteile reinigen



- 1) Ziehen Sie die Standfläche für kleine Tassen **9** zur Reinigung nach vorne aus dem Gerät heraus.
- 2) Reinigen Sie den Messlöffel **24**, die Tropfenauffangschale **7**, die herausziehbare Standfläche für kleine Tassen **9** und das Abtropfgitter **8** im warmen Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab.
- 3) Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie diese wieder in das Gerät einsetzen.

HINWEIS



Die Tropfenauffangschale **7** und die Standfläche für kleine Tassen **9** sind auch zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Achten Sie darauf die Teile in der Spülmaschine nicht einzuklemmen.


Gerät entkalken



Nach ca. 500 Anwendungen zeigt das Gerät an, dass es entkalkt werden sollte: Die Kontrollleuchte der Taste Latte „groß“ **3**  und die Kontrollleuchte der Taste Latte „klein“ **12**  blinken gleichzeitig, sobald das Gerät aufgeheizt ist.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Sie können weiterhin das Gerät benutzen, jedoch empfehlen wir, die Entkalkung durchzuführen, da es ansonsten zu Beschädigungen am Gerät bis hin zur Unbrauchbarkeit des Gerätes führt!
- Verwenden Sie zum Entkalken ein für Kaffeeautomaten geeigneten, handelsüblichen Entkalker. Benutzen Sie keine Zitronen- oder Essigsäure, um das Gerät zu entkalken. Dies führt zu Schäden am Gerät!

HINWEIS

- Sie können das Entkalkungsprogramm auch vor Ablauf der 500 Anwendungen starten. Gehen Sie dabei genauso vor, wie im Folgenden beschrieben.
- 1) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - 2) Dosieren Sie einen handelsüblichen Entkalker nach Herstellerangaben und füllen Sie diesen in den Wassertank **16**.
 - 3) Setzen Sie den leeren Milchtank **6** in das Gerät ein.
 - 4) Stellen Sie den Drehregler „Dampfmenge“ **5** auf die Position „Clean“ .
 - 5) Setzen Sie den Siebräger **20** mit eingesetztem Espressosieb (**22** oder **23**) in das Gerät ein.
 - 6) Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß auf das Abtropfgitter **8**.
 - 7) Stellen Sie die Milchdüse **10** so ein, dass diese in das Gefäß weist.


- 8) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **18** ein. Das Gerät heizt auf.
- 9) Drücken Sie die Taste Latte „groß“ **3**  und die Taste Latte „klein“ **12**  gleichzeitig, sobald das Gerät aufgeheizt ist. Das Gerät beginnt mit der Entkalkung. Alle Kontrollleuchten leuchten nacheinander auf. Dampf und heißes Wasser treten aus der Milhdüse **10** aus.
Nach ca. 10 Minuten ist die Entkalkung abgeschlossen und alle Kontrollleuchten leuchten dauerhaft.
- 10) Entfernen Sie die restliche Entkalkungslösung aus dem Wassertank **16** und reinigen Sie diesen (siehe Kapitel „Wassertank reinigen“).
- 11) Leeren Sie das Gefäß auf dem Abtropfgitter **8** und stellen Sie es wieder darauf.
- 12) Füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung in den Wassertank **16** und setzen Sie ihn wieder ein.
- 13) Brühen Sie 2 x Espresso „doppelt“ und 2 x Latte „groß“, so dass klares Wasser durch die Leitungen gespült wird.

Das Gerät kann nun wieder normal benutzt werden. Nach weiteren 500 Anwendungen, wird wieder die benötigte Entkalkung angezeigt.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
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 16 .	Wasser in den wassertank 16 füllen.
	Die löcher der siebträger-öffnungen sind verstopft.	Siebträger 20 reinigen.
Der Espresso tropft über die ränder des siebträgers 20 anstatt aus den öffnungen.	Der siebträger 20 wurde nicht korrekt eingesetzt.	Siebträger 20 richtig einsetzen.
	Die siebträger-öffnungen sind verstopft.	Siebträger 20 reinigen.
	Es befinden sich espressopulverreste auf dem rand des siebträgers 20 .	Rand des siebträgers 20 von espressopulverresten befreien.
Die milch wird nicht aufgeschäumt.	Der drehregler „dampfmenge“ 5 weist auf die markierung „ Δ “ oder dahinter. daher befinden sie sich im reinigungsmodus.	Drehen sie den drehregler „dampfmenge“ 5 weiter nach links, vor die markierung „ Δ “, um milchschaum zu erzeugen.
	Der milchtankdeckel 4 und /oder die milchdüse 10 sind verstopft.	Reinigen sie den milchtankdeckel 4 und / oder milchdüse 10 wie im kapitel „milchdüse und milchtank reinigen“ beschrieben.
Geräuschvoller betrieb der pumpe.	Der wassertank 16 ist leer.	Wasser in den wassertank 16 füllen.
Die crema ist zu hell (der espresso läuft schnell aus dem siebträger 20).	Zu wenig espressopulver.	Mehr espressopulver verwenden.
	Das espressopulver ist zu grob gemahlen.	Nur speziell für espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
Die crema ist zu dunkel (der espresso läuft langsam aus dem siebträger 20).	Zu viel espressopulver.	Weniger espressopulver verwenden.
	Das pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	Nur speziell für espresso hergestelltes espressopulver verwenden.

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	1230-1470 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	lebensmittelecht

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceneiederlassung 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 Kassenschein und die Artikelnummer (IAN) 359628_2101 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 (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 359628_2101 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 359628_2101

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

