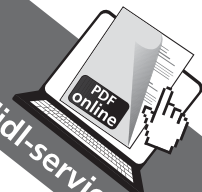


SILVER CREST®



www.lidl-service.com



CAFETERA ESPRESSO SEM 1 100 A2

ES

CAFETERA ESPRESSO

Instrucciones de uso

DE AT CH

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

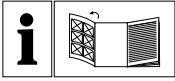
GB MT

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

IAN 59345

ES

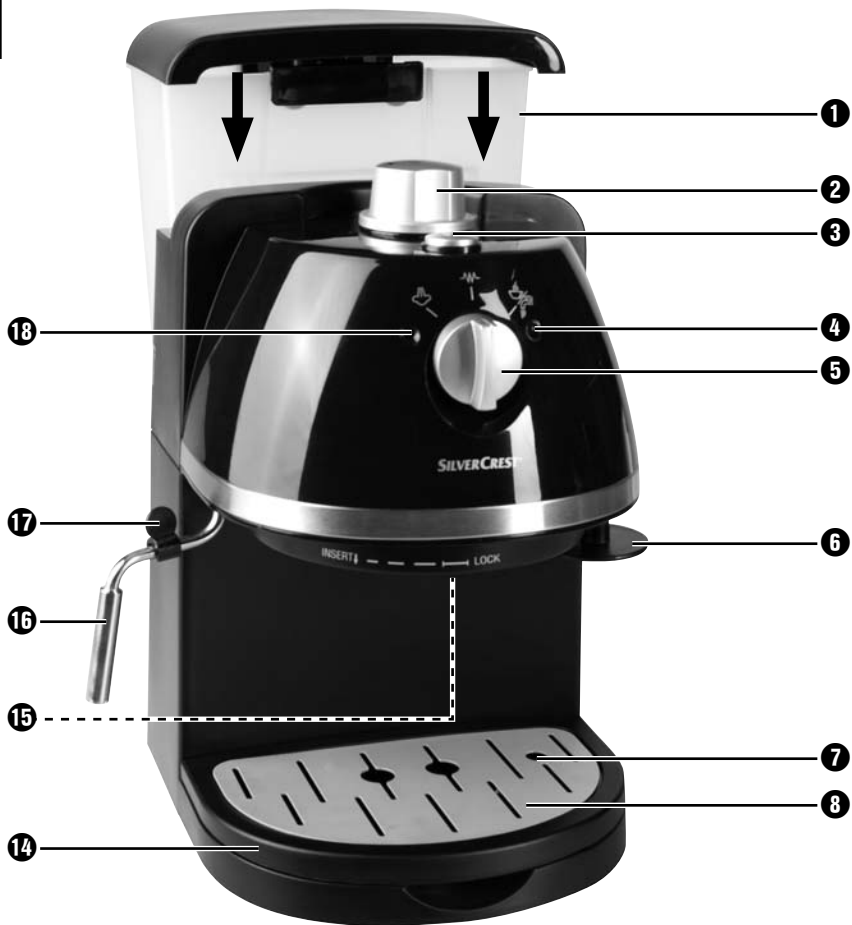
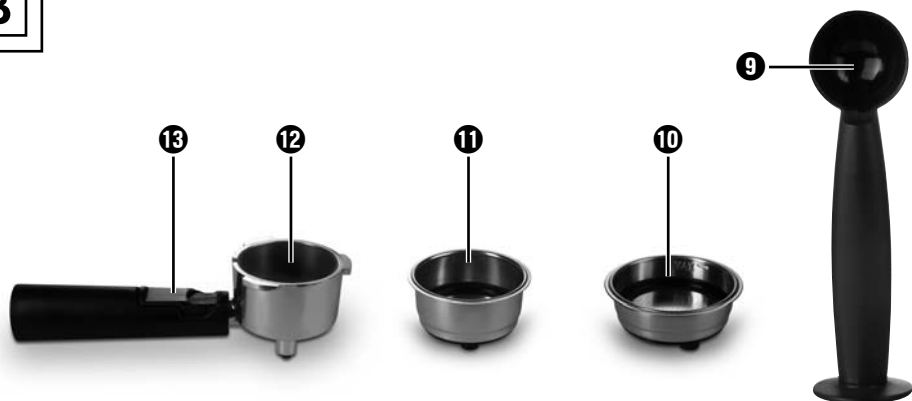


ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

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

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
GB/MT	Operating instructions	Page	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41

A**B**

Índice

Introducción	2
Derechos de autor	2
Aviso legal	2
Advertencias	2
Finalidad de uso	3
Volumen de suministro / Inspección después del transporte	4
Evacuación del embalaje	4
Indicaciones de seguridad	5
Elementos de mando	7
Características técnicas	7
Primera puesta en funcionamiento	8
Manejo	8
Llenar el depósito de agua	8
Calentamiento después de un tiempo de parada prolongado / durante la primera puesta en servicio	9
Calentar antes de cada uso	10
Preparar expreso	10
Preparar capuchino	12
Consejos para hacer espuma de leche	14
Prepara agua caliente	14
Limpieza y cuidados	15
Limpiar el dispositivo para espumar leche	15
Limpiar la ducha de agua caliente	16
Limpiar los accesorios	16
Limpieza del aparato	16
Descalcificar el aparato	16
Eliminación de fallos	18
Evacuación	19
Evacuación del aparato	19
Garantía y asistencia técnica	20
Importador	20

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha optado por adquirir un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contiene indicaciones importantes acerca de la seguridad, uso y evacuación. Antes de usar el producto familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de autor

Esta documentación está protegida por derechos de autor.

Se reservan todos los derechos, también de reproducción fotomecánica, reproducción y difusión por medio de un procedimiento especial (por ejemplo, procesamiento de datos, soportes de datos y redes de datos), también parcialmente, así como las modificaciones técnicas y en el contenido.

Aviso legal

Toda la información técnica, datos e indicaciones contenidos en estas instrucciones de uso, reflejan la situación más avanzada en el momento de la impresión y se proporcionan teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Los datos, ilustraciones y descripciones de estas instrucciones no pueden servir como base para posibles reclamaciones.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos a la inobservancia de las instrucciones, el uso contrario a lo previsto, las reparaciones inadecuadas, las modificaciones realizadas sin autorización o el empleo de recambios no homologados.

Advertencias

En estas instrucciones de uso se utilizan las advertencias siguientes:

ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no puede evitarse la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

- Deben seguirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones a personas.

ATENCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no puede evitarse la situación, pueden producirse daños materiales.

- ▶ Deben seguirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

ADVERTENCIA

- ▶ Una indicación advierte de informaciones adicionales que facilitan el manejo del aparato.

Finalidad de uso

Este aparato está indicado exclusivamente para la preparación de expreso/capuchino y para calentar agua. Se ha diseñado exclusivamente para el uso doméstico y particular. No lo utilice con fines profesionales.

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considera contrario a lo dispuesto.

**ADVERTENCIA**

¡Peligro debido al uso contrario a lo dispuesto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente.

- ▶ Usar el aparato exclusivamente según lo previsto.
- ▶ Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

Se excluyen reclamaciones de cualquier tipo debido a daños por el uso contrario a lo dispuesto.

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro / Inspección después del transporte

ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia!

- ▶ Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Podrían asfixiarse.

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Cafetera espresso
- Portafiltro
- Filtro para expreso grande
- Filtro para expreso pequeño
- Cuchara dosificadora
- Instrucciones de uso

ADVERTENCIA

- ▶ Compruebe la integridad de suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro es incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia.

Evacuación del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de técnica de eliminación y por ello es reciclable.



La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos. Evacue los materiales de embalaje que no sean necesarios según las normativas locales aplicables.

ADVERTENCIA

- ▶ Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de aplicación de la garantía.

Indicaciones de seguridad

Para manejar con seguridad el aparato deben tenerse en cuenta las indicaciones de seguridad siguientes:

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de datos externos visibles. No ponga en servicio un aparato dañado o que haya caído.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Mantenga el aparato y su cable de conexión fuera del alcance de los niños.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad, siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros que entraña.
- El aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como con falta de conocimientos o de experiencia, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas sólo por talleres autorizados o por el servicio al cliente. En caso de reparaciones indebidas se pueden producir riesgos considerables para los usuarios. Además expirará la garantía.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos. ¡Riesgo por descarga eléctrica!
- No toque nunca el aparato con las manos húmedas o mojadas.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.

- ¡Peligro de quemaduras! ¡Algunas piezas se calientan considerablemente durante el uso!
- Al usar el aparato se genera vapor. ¡Tenga cuidado de no quemarse con él! Mantenga una distancia prudencial ante el vapor.
- Conecte el aparato únicamente a una base de enchufe instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa.

ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES

- Los componentes defectuosos deben cambiarse sólo por recambios originales. Sólo estos recambios garantizan que se cumplen los requisitos de seguridad.
- Proteja el aparato de la humedad y contra la entrada de líquidos.
- Proteja el aparato ante golpes, humedad, polvo, productos químicos, grandes oscilaciones de temperatura y la proximidad de fuentes de calor (hornos, calefactores).
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe; no tire del cable en ningún caso.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo ni un sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No utilice nunca el aparato en espacios donde la temperatura sea inferior a 0°C. En caso de congelación del agua en las tuberías o en el depósito de agua, el aparato podría resultar dañado.
- No utilice el aparato al aire libre. Este aparato está previsto únicamente para el uso en interiores.

ADVERTENCIA

- ▶ La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio al cliente autorizado por el fabricante, de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.

Elementos de mando

- ❶ Depósito de agua
- ❷ Interruptor de regulación de vapor
- ❸ Interruptor de encendido/apagado
- ❹ Luz verde de control de calentamiento
- ❺ Interruptor giratorio de funcionamiento
- ❻ Compactador
- ❼ Cavidad para el flotador
- ❽ Rejilla escurridora
- ❾ Cuchara dosificadora
- ❿ Filtro para expreso pequeño
- ⓫ Filtro para expreso grande
- ⓬ Portafiltro
- ⓭ Bloqueador de filtro
- ⓮ Bandeja de recogida de gotas
- ⓯ Ducha de agua caliente
- ⓰ Dispositivo para espumar leche
- ⓱ Asa
- ⓲ Luz de control de calentamiento roja

Características técnicas

Tensión de red	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Potencia nominal	1 100 W
Presión de bomba	aprox. 1,5 MPa (15 bar)
Depósito de agua (máx.)	1,5 Litros
Consumo de energía en estado de disponibilidad hasta la desconexión automática	aprox. 31,3 Wh
Consumo de energía en estado Off	0 Wh

Primera puesta en funcionamiento

- 1) Limpie el portafiltro **12**, la cuchara dosificadora **9**, el filtro para expreso **10** **11**, la rejilla escurridora **8** y el depósito de agua **1** como se describe en el capítulo „Cuidado y limpieza“.
- 2) Coloque el aparato sobre una superficie recta y resistente al calor. Tenga en cuenta que la base de enchufe debe encontrarse cerca.
- 3) Coloque la rejilla escurridora **8** de modo que el flotador rojo pueda salir por la cavidad **7** de la rejilla escurridora **8**.
- 4) Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
- 5) Antes del primer uso proceda de la siguiente manera para limpiar las tuberías internas:
- 6) Deje circular por el aparato una cantidad de agua equivalente a aprox. 5 tazas de expreso. Lea al respecto el capítulo „Manejo“.
- 7) Deje generar vapor durante aprox. 30 segundos. Lea al respecto el capítulo „Manejo“.

ADVERTENCIA

- La primera vez que se utilice el aparato existe la posibilidad de que la bomba haga más ruido de lo normal, se escuchen sonidos extraños o no salga agua. En este caso gire el selector de regulación de vapor **2** en dirección „+“, de modo que pueda escapar el aire de los conductos del aparato (el selector giratorio de función **5** se encuentra en la posición „☁“). Al cabo de aproximadamente 20 segundos el aire habrá salido, los ruidos desaparecerán y saldrá agua.

Manejo

Llenar el depósito de agua

ADVERTENCIA

- Utilice exclusivamente agua potable fresca para la preparación de expreso/capuchino.
- 1) Levante el depósito de agua **1** para retirarlo, abra la tapa y llénelo con agua: Introduzca agua al menos hasta la marca de mínimo.
Al introducir agua, no supere nunca la marca de máximo.
 - 2) Vuelva a colocar el depósito de agua **1** en el aparato, de modo que repose en las guías del aparato y quede correctamente asentado.
 - También puede llenar el depósito de agua **1** sin extraerlo del aparato. Para ello, abra la tapa del depósito de agua e introduzca el agua con una botella o un instrumento similar. Al hacerlo tenga cuidado de no verter agua por los lados del depósito de agua **1**.

Calentamiento después de un tiempo de parada prolongado / durante la primera puesta en servicio

Caliente el aparato de la siguiente forma si no lo ha utilizado durante un largo periodo de tiempo:

- 1) Llene con agua el depósito de agua **1**.
- 2) Coloque el filtro para expreso grande **11** o pequeño **10** en el portafiltro **12**.
- 3) Coloque el portafiltro **12** en el aparato situándolo sobre la marca „INSERT“ del aparato y, a continuación, gírelo en sentido antihorario hasta la marca „LOCK“ que figura en el aparato.
- 4) Ponga una taza bajo el portafiltro **12**.
- 5) Gire el interruptor de regulación de vapor **2** (girar hasta el tope en dirección „-“).
- 6) Encienda el aparato utilizando el interruptor de encendido/apagado **3**.
- 7) La luz de control de calentamiento roja **18** se ilumina.
- 8) Gire el interruptor giratorio de funcionamiento **5** hasta la posición „☕“. La bomba comienza a bombear agua en el interior del aparato. Tan pronto como salga el agua por las aberturas del portafiltro, gire el interruptor giratorio de funcionamiento **5** hasta la posición „☕“.
- 9) Cuando se ilumine la luz de control de calentamiento verde **4**, gire el interruptor giratorio de funcionamiento **5** hasta la posición „☕“. Deje circular el agua aprox. 1 minuto. Es posible que entretanto deba vaciar la taza. Para ello, detenga brevemente el proceso volviendo a girar el interruptor giratorio de funcionamiento **5** a la posición „☕“.
- 10) Después de aprox. 1 minuto gire el interruptor giratorio de funcionamiento **5** hasta la posición „☕“.
- 11) Espere hasta que la luz de control de calentamiento verde **4** se ilumine de nuevo. Ha finalizado el calentamiento. Ahora puede preparar un expreso.

Calentar antes de cada uso

Antes de preparar un expreso o un capuchino, el aparato debe calentarse.

- 1) Encienda el aparato utilizando el interruptor de encendido/apagado **3**. El interruptor giratorio de funcionamiento **5** se encuentra en la posición „-M-“.
- 2) La luz de control de calentamiento roja **1b** se ilumina.
- 3) Espere hasta que la luz de control de calentamiento verde **4** se ilumine.

Puede preparar un expreso/capuchino.

Preparar expreso

ADVERTENCIA

- ▶ Si antes de preparar el expreso ha generado vapor caliente con la máquina, le recomendamos que deje salir un poco de agua caliente. De lo contrario el expreso podría saber a quemado. Sostenga una taza vacía bajo el dispositivo para espumar leche **1b**. Gire el interruptor de regulación de vapor **2** hacia „+“. Gire el selector de funciones **5** a la posición „☞“ para que salga agua caliente por la boquilla. Espere algunos segundos antes de volver a girar el selector de funciones **5** a la posición „-M-“. Acto seguido, vuelva a cerrar el interruptor de regulación de vapor **2** (hacia „-“).

ADVERTENCIA

- ▶ Asegúrese siempre de que el filtro para expreso **10** **11** está limpio y no contiene restos de café expreso molido.
- 1) Cuando se haya calentado el aparato:
Para preparar un expreso coloque el filtro para expreso pequeño **10** en el portafiltro **12**.
Para preparar dos expresos coloque el filtro para expreso grande **11** en el portafiltro **12**.
 - 2) Introduzca café expreso molido en el filtro para expreso pequeño **10** hasta la marca de máximo. Esta cantidad equivale a aprox. 7g de café molido o una cuchara dosificadora **9** rasa.
o bien...
Introduzca café expreso molido en el filtro para expreso grande **11** hasta la marca de máximo. Esta cantidad equivale a aprox. 7g + 7g de café molido o a dos cucharas dosificadoras **9** rasas.
 - 3) Compacte el café en polvo Espresso en el aparato **6** con la ayuda de un compactador. A continuación, introduzca si es necesario más café expreso molido hasta llenar el filtro para expreso **10** **11** hasta la marca de máximo. Vuelva a compactar después el café expreso molido.

ADVERTENCIA

- ▶ El compactado del café expreso molido es un proceso importante en la preparación de un expreso. Si el café expreso molido se prensa bastante, el expreso fluirá lentamente y formará más crema. Si no se prensa tanto el café expreso molido, fluirá con rapidez y formará poca crema.
- 4) Coloque el portafiltro **12** en el aparato situándolo sobre la marca „INSERT“ del aparato y, a continuación, gírelo en sentido antihorario hasta la marca „LOCK“ que figura en el aparato.
 - 5) Coloque una (o dos) taza(s) bajo las aberturas del portafiltro. Le recomendamos enjuagar previamente las tazas con agua caliente para que el expreso no se enfríe demasiado rápido.
 - 6) Cuando se ilumine el luz de control de calentamiento verde **4** puede girar el interruptor giratorio de funcionamiento **5** hasta la posición „☺“ . El expreso se verterá en la(s) taza(s).

⚠ ADVERTENCIA

¡No retire en ningún caso el portafiltro **12 mientras sale el expreso!**

¡Las salpicaduras que provocan el expreso caliente pueden producir lesiones!

- ▶ Asegúrese siempre de que el interruptor giratorio de funcionamiento **5** se encuentra en „☺“ antes de retirar el portafiltro **12**.

ADVERTENCIA

- ▶ Este aparato va dotado de una función de preebullición. Esto significa que el agua caliente antes de ser impulsada a través del expreso molido, permanece durante un breve espacio de tiempo en el portafiltro. Así se refina más el aroma del expreso.

- 7) Cuando se haya llenado la taza o tazas hasta la cantidad deseada (aprox. 20 ml), gire el interruptor giratorio de funcionamiento **5** de nuevo a la posición „☺“.

Ahora puede tomar el expreso.

- 8) Apague el aparato en el interruptor de encendido/apagado **3**

ADVERTENCIA

- ▶ Después de 3 minutos se apaga el aparato automáticamente.
- 9) Retire después de cada uso el poso de café Espresso del filtro de Espresso **10** **11**. Retire el portafiltro **12** del aparato. Levante el bloqueo de filtro **13** hacia arriba de modo que el filtro de Espresso **10** **11** no pueda caer fuera del portafiltros **12**. Vacíe el filtro de Espresso **10** **11**. Evacúe el expreso molido o monodosis siempre ecológicamente, p ej. en el contenedor para residuos orgánicos.

ADVERTENCIA

- ▶ No olvide limpiar la ducha de agua caliente **15** después de cada uso. Para ello, lea el capítulo „Cuidado y limpieza“.

ADVERTENCIA

- ▶ Vacíe regularmente la bandeja de recogida de gotas **14** o, a más tardar, cuando pueda ver el flotador rojo en la cavidad **7** de la rejilla escurridora **8**.

ADVERTENCIA

- ▶ También puede usar monodosis de expreso para preparar expresos. Utilice solamente monodosis de expreso conforme a la norma ESE. La norma ESE hace referencia al sistema adoptado por los principales fabricantes de monodosis de expreso que posibilita la preparación limpia y sencilla de expreso.

Preparar capuchino




ADVERTENCIA

¡Tenga cuidado con el vapor que se genera para espumar la leche!

¡El vapor caliente o las salpicaduras calientes pueden provocar lesiones!

- ▶ Maneje el interruptor de regulación de vapor **2** siempre despacio.
- 1) Llene un recipiente para espumar (preferiblemente de acero inoxidable) hasta un tercio de su capacidad con leche fría.
 - 2) Asegúrese de que el interruptor de regulación de vapor **2** está girado (girar hasta el tope en dirección „-“).
 - 3) Inclíne lateralmente el dispositivo para espumar leche **16**. Para ello sujételo solamente a través del asa **17**.
 - 4) Gire el interruptor giratorio de funcionamiento **5** hasta la posición „☞“.
 - 5) Espere hasta que la luz de control de calentamiento verde **4** se ilumine.
 - 6) Sostenga un recipiente vacío bajo el dispositivo para espumar leche **16**. Gire lentamente el interruptor de regulación de vapor **2** en dirección „+“. La boquilla expulsa agua de condensación/salpicaduras. Así se limpia la boquilla y el circuito de agua en el interior del aparato.
 - 7) Cuando la boquilla ya solamente expulsa vapor, gire el interruptor de regulación de vapor **2** en dirección „-“, hasta que la boquilla deje de expulsar vapor. Vacíe el agua del recipiente.
 - 8) Sujete con la mano el recipiente para espumar para notar la temperatura de la leche e introduzca ligeramente en la leche la boquilla del dispositivo para espumar leche **16**. Durante esta operación, mantenga el recipiente para espumar ligeramente inclinado.

- 8) Gire lentamente el interruptor de regulación de vapor **2** en dirección „+“.
- 9) Mueva el recipiente para espumar trazando círculos y mantenga mientras tanto la punta de la boquilla a poca profundidad respecto a la superficie de la leche: a suficiente profundidad para que no salga salpicada la leche en todas direcciones y a una altura suficiente como para que se genere una espuma espesa. Si lo hace correctamente, oírá un zumbido profundo.
- 10) Cuando se forme espuma en la leche, introduzca la boquilla a más profundidad para espumar la siguiente „capa“ y evitar que se queme la espuma.
- 11) Por último, sumerja la boquilla por completo y gire el interruptor de regulación de vapor **2** ligeramente hacia la posición de cierre, de modo que se caliente la leche. Mantenga ligeramente inclinado el recipiente para espumar, de modo que la leche forme suaves remolinos mientras la remueve la boquilla.
- 12) Si la espuma de la leche dispone de la consistencia y temperatura elegida, cierre el selector de regulación de presión **2** (girando hasta el tope en dirección „-“).
- 13) Saque a continuación la boquilla de la leche.
- 14) Ponga el interruptor giratorio de funcionamiento **5** en la posición „“.

ADVERTENCIA

- Para la preparación de capuchino utilice siempre tazas más grandes que las utilizadas para expreso, ya que tendrá que añadirle la leche con espuma.

- 15) Para la preparación de capuchino proceda exactamente igual que para la preparación de expreso (véase capítulo „Preparar expreso“/no es necesario calentar). Deje circular el agua aprox. el doble de tiempo que con un expreso (aprox. 40 ml).
- 16) Apague el aparato utilizando el interruptor de encendido/apagado **3**.

ADVERTENCIA

- Después de 3 minutos se apaga el aparato automáticamente.

- 17) Añada ahora la leche con espuma al expreso preparado anteriormente. El capuchino está listo. Puede esparcir encima azúcar o cacao en polvo al gusto.

ADVERTENCIA

- Puede calentar otros líquidos con el dispositivo para espumar leche **16**, como cacao o té.

ADVERTENCIA

- No olvide limpiar el dispositivo para espumar leche **16** después de cada uso. Para ello, lea el capítulo „Cuidado y limpieza“.

Consejos para hacer espuma de leche

- En principio se puede espumar todo tipo de leche, incluso la leche de soja y la de arroz. Sin embargo, algunos tipos presentan ciertas limitaciones.
- La leche desnatada o descremada no se quema con la misma facilidad que la leche entera, sin embargo, si el contenido graso es muy reducido existe el riesgo de que no se pueda espumar bien la leche. Por lo tanto, utilice si es posible una leche con un 3,5% o 1,5% de materia grasa.
- La leche bien fría se puede espumar mejor que la más templada.
- No espume la leche una segunda vez, ya que se quemaría al hacerlo.
- Deje reposar la leche espumada aprox. 30 segundos antes de añadir la espuma al expreso. De este modo, las burbujas grandes explotarán y la leche en estado líquido bajará al fondo. A continuación puede añadir la fina espuma al expreso.

Prepara agua caliente

- 1) Cuando se haya calentado el aparato:
- 2) Coloque una taza bajo el dispositivo para espumar leche **16**.
- 3) Cuando se ilumine el luz de control de calentamiento verde **4**, gire el interruptor de regulación de vapor **2** hacia „+“.
- 4) Ponga el interruptor giratorio de funcionamiento **5** en la posición „☕“ . La boquilla expulsará agua caliente.
- 5) Si desea interrumpir el suministro de agua caliente, cierre el interruptor de regulación de vapor **2** (girar hasta el tope en dirección „-“) y lleve el interruptor giratorio de funcionamiento **5** a la posición „⚡“.
- 6) Apague el aparato utilizando el interruptor de encendido/apagado **3**.

ADVERTENCIA

- ▶ Después de 3 minutos se apaga el aparato automáticamente.

Limpieza y cuidados

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

Limpiar el dispositivo para espumar leche

ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES

- No utilice nunca productos de limpieza abrasivos, agresivos o químicos para la limpieza del aparato. Dichas sustancias corroen la superficie del aparato.
- 1) Coloque un recipiente vacío debajo del espumador de la leche **1b**.
 - 2) Gire el interruptor de regulación de vapor **2** directamente después del uso hacia „ + “ y deje que se libere el vapor durante unos segundos.
 - 3) Cierre el interruptor de regulación de vapor **2** (hasta el tope en dirección „ - “), apague el aparato y desconéctelo siempre de la red.
 - 4) Deje enfriar la boquilla.
 - 5) Extraiga la boquilla y límpiela en profundidad con agua caliente.
 - 6) Compruebe si el pequeño agujero de la boquilla está taponado y límpielo si es necesario con una aguja.
 - 7) Limpie el tubo de salida de vapor del dispositivo para espumar leche **1b** con un paño húmedo.
 - 8) Vuelva a colocar la boquilla en el tubo de salida de vapor.

Limpiar la ducha de agua caliente

Limpie la ducha de agua caliente **15** después de cada uso:

- 1) Después de preparar un expreso/capuchino y extraer el soporte del filtro **12**, limpie completamente la superficie de la ducha de agua caliente **15** utilizando un paño húmedo asegurándose de eliminar todos los restos de polvo.
- 2) Coloque el portafiltros **12** sin filtro de expreso insertado **10 11**.
- 3) Coloque una taza vacía debajo del rociador de agua caliente **15** y gire el interruptor rotativo de función **5** a la posición „☕“. Ahora saldrá agua del rociador de agua caliente **15**, expulsando los restos de polvo mediante el lavado.
- 4) Coloque transcurridos unos 20 segundos aprox. el interruptor rotativo de función **5** de nuevo en la posición „W“ y apague el aparato en el interruptor de encendido/apagado **3**.
- 5) Vuelva a retirar el portafiltros **12**.

Limpiar los accesorios

- 1) Limpie el portafiltros **12**, los dos tamices de expreso **10 11**, el depósito de agua **1**, la cuchara dosificadora **9** y la rejilla escurridora **8** en agua caliente.

ADVERTENCIA

► Si añade detergente al agua, es posible que esto afecte al sabor de los expresos. Si es necesario utilizar detergente para eliminar la suciedad, enjuague las piezas después siempre con abundante agua limpia.

- 2) Seque todas las piezas.
- 3) La bandeja de recogida de gotas **14** es apta para la limpieza en el lavavajillas.

Limpieza del aparato

Limpie el aparato con un paño húmedo. Si es necesario, añada un poco de detergente al paño.









Descalcificar el aparato

Descalcifique el aparato regularmente. Tras aprox. 200 preparaciones de expresos es necesario descalcificar el aparato. Este valor puede variar en función del grado de dureza del agua en su región.

Para la descalcificación utilice un descalcificador comercial para cafeteras expreso. Proceda de la manera descrita en las instrucciones de uso del descalcificador.

Si no dispone de ningún descalcificador, puede realizar lo siguiente:

- 1) Llene el depósito de agua **1** hasta la marca de máximo.

- 2) Diluya ahí 2 cucharadas (aprox. 30 gramos) de ácido cítrico (disponible en droguerías y farmacias).
- 3) Coloque el depósito de agua **1** en el aparato.
- 4) Encienda el aparato utilizando el interruptor de encendido/apagado **3**. El interruptor giratorio de funcionamiento **5** debe estar en la posición „“. Cierre el interruptor de regulación de vapor **2**.
- 5) Coloque el portafiltro **12** sin filtro para expreso **10/11** en el aparato y ponga una taza bajo el portafiltro **12**. Cuando se ilumine la luz de control de calentamiento verde **4**, ponga el interruptor giratorio de funcionamiento **5** en la posición „“.
- 6) Deje circular 2 tazas de agua (tazas de café) y pare el proceso.
- 7) Sostenga un recipiente bajo el dispositivo para espumar leche **16**.
- 8) Lleve el interruptor giratorio de funcionamiento **5** a la posición „“ y espere hasta que se ilumine la luz de control de calentamiento verde **4**. Gire lentamente el interruptor de regulación de vapor **2** hacia „+“. Deje que el aparato libere vapor durante aprox. 2 minutos.
- 9) Una vez transcurridos 2 minutos, cierre el interruptor de regulación de vapor **2**, ponga el interruptor giratorio de funcionamiento **5** en „“ y apague el aparato.
- 10) Deje que el descalcificador actúe durante aprox. 15 minutos.
- 11) Repita los pasos del 4 al 10 tres veces.
- 12) Ponga el interruptor giratorio de funcionamiento **5** en la posición „“ y deje circular el agua hasta que se vacíe el depósito de agua **1**.
- 13) Lave el depósito de agua **1** con agua limpia e introduzca agua limpia hasta la marca de máximo.
- 14) Ponga el interruptor giratorio de funcionamiento **5** en la posición „“ cuando se ilumine la luz de control de calentamiento verde **4**.
- 15) Deje que circule el agua.
- 16) Repita los pasos del 13 al 15 tres veces.
- 17) Vuelva a llenar con agua el depósito de agua **1**.
- 18) Gire el interruptor giratorio de funcionamiento **5** hasta la posición „“.
- 19) Sostenga un recipiente bajo el dispositivo para espumar leche **16** y gire lentamente el interruptor de regulación de vapor **2** hacia „+“ cuando se ilumine la luz de control de calentamiento verde **4**.
- 20) Una vez transcurrido aprox. 1 minuto, cierre el interruptor de regulación de vapor **2**, ponga el interruptor giratorio de funcionamiento **5** en „“ y apague el aparato.

ADVERTENCIA

- Después de 3 minutos se apaga el aparato automáticamente.

Eliminación de fallos

Anomalia	Causa	Solución
No sale el expreso.	<ul style="list-style-type: none"> • El café expreso molido está húmedo y/o demasiado prensado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vuelva a preparar el expreso, pero no compacte tanto el café expreso molido o cámbielo.
	<ul style="list-style-type: none"> • No hay agua en el depósito de agua ❶. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llene con agua el depósito de agua ❶.
	<ul style="list-style-type: none"> • Los agujeros de las aberturas del portafiltro están atascados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el portafiltro ❷.
El expreso gotea por los bordes del portafiltro ❷ en lugar de salir por las aberturas.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha colocado el portafiltro ❷ de forma incorrecta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque el portafiltro ❷ correctamente.
	<ul style="list-style-type: none"> • Las aberturas del portafiltro están atascadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el portafiltro ❷.
	<ul style="list-style-type: none"> • Hay restos de café expreso molido en el borde del portafiltro ❷. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar los restos de café expreso molido del borde del portafiltro ❷.
El expreso está frío.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha precalentado el aparato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el aparato.
	<ul style="list-style-type: none"> • Todavía no se ha encendido la luz de control de calentamiento verde ❹. 	<ul style="list-style-type: none"> • Espere hasta que la luz de control de calentamiento verde ❹ se ilumine.
	<ul style="list-style-type: none"> • No se han precalentado las tazas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente las tazas.
La bomba hace mucho ruido durante el funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua ❶ está vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llene con agua el depósito de agua ❶.
	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua ❶ no está bien colocado, por lo que el agua no llega al aparato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque el depósito de agua ❶ correctamente.

La crema es muy clara (el expreso sale rápido del portafiltro 12).	• Muy poco café expreso molido.	• Utilice más café expreso molido.
	• El punto de molienda del café expreso molido es muy grueso.	• Utilice solamente café expreso molido especialmente elaborado para cafeteras expreso.
La crema es muy oscura (el expreso sale despacio del portafiltro 12).	• Demasiado café expreso molido.	• Utilice menos café expreso molido.
	• El nivel de molienda es muy fino o el café está húmedo.	• Utilice solamente café expreso molido especialmente elaborado para cafeteras expreso.
	• El filtro está atascado.	• Limpie el filtro.
No se forma espuma en la leche.	• La leche no está suficientemente fría.	• Utilice leche recién salida del frigorífico.
	• El dispositivo para espumar leche 16 está sucio.	• Limpie el dispositivo para espumar leche 16.

Evacuación

Evacuación del aparato



En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Evacue el aparato mediante una empresa de evacuación autorizada o por medio del dispositivo de evacuación de su municipio. Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.

Garantía y asistencia técnica

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

ADVERTENCIA

- La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste o los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej. el interruptor o las pilas).

Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales. La duración de la garantía no se prolonga con la garantía de reparaciones. Lo mismo sucede con las piezas que se hayan cambiado o reparado.

Los daños y defectos que puedan estar presentes en el momento de la compra deberán notificarse inmediatamente después del desembalado o como máximo dos días después de la fecha de compra.

Una vez transcurrido el periodo de garantía, deberá abonarse el costo de las reparaciones.

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 59345

Disponibilidad de la línea de atención al cliente:

de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Index

Introduction	22
Copyright	22
Limited liability	22
Warnings	22
Intended use	23
Items supplied / Transport inspection	24
Disposal of the packaging	24
Safety instructions	25
Operating components	27
Technical data	27
Commissioning	28
Operation	28
Filling the water tank	28
Heating-up after a long standing time / on the first use	29
Heating up before every use	30
Preparing Espresso	30
Preparing Cappuccino	32
Tips for the milk froth	34
Generating hot water	34
Cleaning and Care	35
Cleaning the milk frother	35
Cleaning the hot water shower	36
Cleaning accessories	36
Cleaning the appliance	36
Descaling the appliance	36
Troubleshooting	38
Disposal	39
Disposal of the appliance	39
Warranty and Service	40
Importer	40

GB
MT

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

All rights, including those of photographic reproduction, duplication and distribution by means of particular methods (for example data processing, data carriers and data networks), wholly or partially, as well as substantive and technical changes, are reserved.

Limited liability

All technical information, data and information for installation and operation contained in these operating instructions corresponds to the latest available at the time of printing and, to the best of our knowledge, take into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, inappropriate repairs, making unauthorized modifications or for using unapproved replacement parts.

Warnings

In the extant operation instructions the following warnings are used:

WARNING

A warning of this risk level signifies a potentially dangerous situation.

If the risk situation is not avoided it can lead to injuries.

- ▶ The directives in this warning are there to avoid personal injuries.

IMPORTANT**A warning of this risk level signifies potentially property damage.**

If the situation is not avoided it can lead to property damage.

- ▶ The directives in this warning are there to avoid property damage.

**GB
MT****NOTICE**

- ▶ A notice signifying additional information that assists in the operation of this appliance.

Intended use

This appliance serves exclusively for the preparation of espresso/cappuccino and the heating of water. It is intended solely for use in domestic households. Do not use it for commercial applications.

This appliance is not intended for any other use or for uses beyond those detailed here.

 WARNING**Risk from unintended use!**

Risks can come from the appliance if it is used for unintended purposes and/or other types of use.

- ▶ Use this appliance exclusively for its intended purposes.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind for damage resulting from unintended use will not be accepted.

The operator alone bears liability.

Items supplied / Transport inspection

WARNING

Risk of suffocation!

- ▶ Packaging material should not be used as a play thing. There is a risk of suffocation!

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Espresso Machine
- Sieve carrier
- large espresso sieve
- small espresso sieve
- Measuring spoon with compactor
- Operating Instructions

NOTICE

- ▶ Check the contents to make sure everything is available and there are no signs of visible damage.
- ▶ If the contents are not complete, or are damaged due to defective packaging or transportation, contact the service hotline.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

- ▶ If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

Safety instructions

For safe handling of the appliance observe the following safety information:

⚠ WARNING - RISK OF INJURY!

- Before use check the appliance for visible external damage. Do not put into operation an appliance that is damaged or has been dropped.
- This appliance may not be used by children.
- Keep the appliance and its connecting cable out of the reach of children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
- Children must not play with the appliance.
- Repairs should only be carried out by authorized specialist companies or by the Customer Service Department. Incorrect repairs can result in significant risks for the user. In addition warranty claims become void.
- NEVER submerge the appliance in water or other liquids.
Risk of electric shock!
- Never touch the appliance with wet or moist hands.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Risk of Burns! During use, some parts become very hot!
- Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.

- Connect the appliance only to correctly installed and earthed mains power sockets.

ATTENTION - PROPERTY DAMAGE

- Defective components may only be replaced with original replacement parts. Compliance with the safety requirements can only be assured by using original replacement parts.
- Protect the appliance from moisture and liquid penetration.
- Protect the appliance against shock, moisture, dust, chemicals, extremes of temperature and from being too close to sources of heat (ovens, radiators).
- NEVER submerge the appliance in water or other liquids.
- Always pull the plug from the mains power socket; never pull on the cable.
- Never leave the appliance unsupervised whilst in use.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0° C. Should the water in the pipes or the water tank freeze, the appliance could be damaged.
- Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended only for indoor use.

NOTICE

- ▶ A repair to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorized by the manufacturer otherwise no additional warranty claims can be considered for subsequent damages.

Operating components

- ❶ Water tank
- ❷ Steam regulation knob
- ❸ On/Off switch
- ❹ Green heating-up control lamp
- ❺ Rotary switch
- ❻ Compactor
- ❼ Recess for the red float
- ❽ Drip grill
- ❾ Measuring spoon with compactor
- ❿ Small espresso sieve
- ⓫ Large espresso sieve
- ⓬ Sieve carrier
- ⓭ Sieve blocker
- ⓮ Drip tray
- ⓯ Hot water showermax
- ⓰ Milk foamer
- ⓱ Grip
- ⓲ Red heating-up control lamp

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Nominal performance	1 100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
Water tank (MAX)	1.5 Litres
Energy consumption in standby mode until automatic switch-off	approx. 31.3 Wh
Energy consumption in off-mode	0 Wh

Commissioning

- 1) Clean the sieve holder ⑫, the measuring spoon ⑨, the espresso sieve ⑩ ⑪, the drip grill ⑧ and the water tank ① as described in the chapter "Cleaning and Care".
- 2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.
- 3) Insert the drip grill ⑧ so that the red float can protrude through the recess ⑦ in the drip grill ⑧.
- 4) Insert the plug into a mains power socket.
- 5) Proceed as follows before the first use, so as to clean the internal pipelines:
- 6) Allow sufficient water for about 5 cups of coffee to flow through the appliance. Refer to the chapter "Operation".
- 7) Let steam generate for about 30 seconds. Refer to the chapter "Operation".

NOTICE

- ▶ On the first use it may be that the pump is already audibly working, noises occur, but still no water is coming out of the appliance. In this case, turn the steam control switch ② in the direction "+" so that air can escape from the pipelines of the appliance (the function rotary switch ⑤ stands at the position "☁️"). After approx. 20 seconds the air will have escaped, the noises disappear and water flows from the appliance.

Operation

Filling the water tank

NOTICE

- ▶ Use only fresh drinking water for making espresso/cappuccino.
- 1) Pull the water tank ① upward and out, open the lid and fill it with water: Fill it with water to at least the Min. marking. Never fill it with more water than up to the MAX marking.
 - 2) Push the water tank ① back into the appliance so that it slides into the appliance on the rails and sits firmly.
 - ▶ You can also fill the water tank ① without having to remove it from the appliance. Simply open the water tank lid and fill it with water from a bottle etc. Ensure that no water runs beside the water tank ①.

Heating-up after a long standing time / on the first use

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

- 1) Fill the water tank **1** with water.
- 2) Place either the large **11** or the small espresso sieve **10** in the sieve carrier **12**.
- 3) Insert the sieve carrier **12** into the appliance by placing it at the marking "INSERT" and then turning it anticlockwise to the marking "LOCK".
- 4) Place a cup under the sieve carrier **12**.
- 5) Close the steam regulation knob **2** (turn it as far as it will go in the direction " - ").
- 6) Switch the appliance on with the on/off switch **3**.
- 7) The red heating-up control lamp **13** glows.
- 8) Turn the rotary switch **5** to the position "☕". The pump begins to pump water into the appliance. As soon as water flows from the sieve carrier opening, turn the rotary switch **5** back to the position "⚡".
- 9) As soon as the green heating-up control lamp **4** glows, turn the rotary switch **5** to the position "☕". Allow the water to flow for about 1 minute. It may be that you need to empty the cup in between. To do this, stop the process for a moment by turning the rotary switch **5** back to the position "⚡".
- 10) After approx. 1 minute turn the rotary switch **5** back to the position "⚡".
- 11) Wait until the green heating-up control lamp **4** glows again. The warming-up is concluded. You can now prepare espresso.

Heating up before every use

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

- 1) Switch the appliance on with the on/off switch **3**. The rotary switch **5** is at the position “-W-”.
- 2) The red heating-up control lamp **13** glows.
- 3) Wait until the green heating-up control lamp **4** glows.

You can now make an espresso / cappuccino.

Preparing Espresso

NOTICE

- ▶ If, before starting to make the espresso, you have taken hot steam from the machine, we recommend you draw a little hot water before commencing with the espresso preparation. If you do not, it may be that the coffee tastes burnt. Hold an empty cup under the milk frother **15**. Turn the steam control knob **2** in the direction “+”. Turn the function rotary knob **5** to the position “☕” so that hot water flows out of the nozzle. Wait a few seconds before turning the function rotary knob **5** back to the position “-W-”. Then turn the steam control knob **2** back to closed (in the direction “-”).

NOTICE

- ▶ Always ensure that the espresso sieve **10** **11** is clean and free of coffee powder residues.
- 1) When the appliance is heated-up:
To prepare an espresso, place the small espresso sieve **10** in the sieve carrier **12**.
To prepare two espressos, place the large espresso sieve **11** in the sieve carrier **12**.
 - 2) Fill the small espresso sieve **10** to the MAX marking with espresso powder. This equates to approx. 7g of powder or a levelled measuring spoon **9**.
or...
Fill the large espresso sieve **11** to the MAX marking with espresso powder. This equates to about 7g + 7g of powder or two levelled measuring spoons **9**.
 - 3) Compress the espresso powder using the tamper on the appliance **6**. Then, if necessary, fill it with more espresso powder, until the espresso sieve **10** **11** is full up to the MAX marking. Tamp the coffee powder down once again.

NOTICE

- ▶ Compaction of the coffee powder is an essential process for the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and there is more crema. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.
- 4) Insert the sieve carrier **12** into the appliance by placing it at the marking "INSERT" and then turning it anticlockwise to the marking "LOCK".
 - 5) Place one (or two) cup(s) under the sieve carrier openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly.
 - 6) As soon as the green heating-up control lamp **4** glows, you can turn the rotary switch **5** to the position "☞". The espresso flows into the cup(s).

WARNING

Never remove the sieve carrier **12** during the espresso output!

The resulting spray of hot espresso would lead to injury!!

- ▶ Always ensure that the rotary switch **5** stands at "☞" before you remove the sieve carrier **12**.

NOTICE

- ▶ This appliance is fitted with a pre-brew function. This means that the hot water, before it is pressed through the espresso powder, stands for a short time in the filter holder. This refines the aroma of the espresso.
- 7) When the cup(s) are filled to the desired quantity (about 20 ml), turn the rotary switch **5** back to the position "☞".

You can now drink the espresso.

- 8) Switch the appliance off with the on/off switch **3**.

NOTICE

- ▶ After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.
- 9) After every use remove the espresso powder from the espresso sieve **10** **11**. Remove the sieve holder **12** from the appliance. Flip the sieve blocker **13** upwards so that the espresso sieve **10** **11** cannot fall out of the sieve holder **12**. Now empty the espresso sieve **10** **11**. Always dispose of the espresso powder or espresso pads in an environmentally friendly manner, for example, with the organic waste.

NOTICE

- ▶ Absolutely clean the hot water shower **15** after every use. Refer to the chapter "Cleaning and Care".

NOTICE

- ▶ Regularly empty the drip tray **14**, at the latest when the red float in the recess **7** of the drip grill **8** is visible.

NOTICE

- ▶ You can also use espresso pads for the preparation of espresso. Use only espresso pads that correspond to the ESE standard. The ESE standard is a system accepted by the leading manufacturers of espresso pads, which makes possible the simple and clean preparation of espresso.


Preparing Cappuccino

WARNING

Be careful when working with steam for the milk foam production!

The hot steam or hot splashes can lead to injuries!

- ▶ Always operate the steam regulation knob **2** slowly.
- 1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to third with cold milk.
 - 2) Ensure that the steam regulation knob **2** is closed (turn it as far as it will go in the direction "-").
 - 3) Push the milk foamer **16** out to the side. Thereby, take hold of it only by the grip **17**.
 - 4) Turn the rotary switch **5** to the position "☺". Wait until the green heating-up control lamp **4** glows.
 - 5) Hold an empty container under the milk frother **16**. Slowly turn the steam control knob **2** in the direction "+". Condensed water/spray comes from the nozzle. Thus, the nozzle and the water circulation inside the appliance is cleaned.
 - 6) When only steam comes out of the nozzle, turn the steam control knob **2** in the direction "-" until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water in the container away.
 - 7) Now hold the frothing container in your hand, so as to feel the milk temperature, and guide the nozzle of the milk frother **16** lightly into the milk. Thereby, hold the frothing container at a slight angle.

- 8) Slowly turn the steam control knob **2** in the direction “+”.
- 9) Rotate the container for frothing in a circular motion and hold the tip of the nozzle just below the surface of the milk: deep enough so that the milk does not spray in all directions and high enough so that a thick foam is produced. Done properly, a deep buzzing sound is audible.
- 10) As the milk froth rises place the nozzle deeper in the milk, to froth up the next “layer” and to avoid a burnt taste in the foam.
- 11) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control knob **2** a little, so that the milk is heated. Hold the frothing container at a slight angle, so that the milk gently spins around while it is being stirred with the nozzle.
- 12) When the milk foam has the desired consistency and temperature, switch the steam control knob **2** off (up to the stop in the “-” direction).
- 13) First then remove the nozzle from the milk.
- 14) Turn the rotary switch **5** to the position “”.

NOTICE

- ▶ For the preparation of cappuccino always use bigger cups than for espresso, because foamed milk will be added.

- 15) For the preparation of a cappuccino, proceed exactly as you would for an espresso (see chapter “Preparing espresso”/ the heating up is no longer necessary). Allow the water to pass through only for about twice as long as an espresso (about 40 ml).
- 16) Switch the appliance off with the on/off switch **3**.

NOTICE

- ▶ After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

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

NOTICE

- ▶ You can also use the milk frother **16** to heat up other liquids, such as cocoa or tea.

NOTICE

- ▶ Absolutely clean the milk frother **16** after every use. Refer to the chapter “Cleaning and Care”.

Tips for the milk froth

- In principle, any type of milk can be frothed, including soy and rice milk. However, some types of milk can only be frothed with limitations.
- Skimmed or low-fat milk does not burn as easily as whole milk, but with a too low fat content there is a risk that the milk froth will not be good. Therefore, if possible use a milk with 3.5% or 1.5% fat content.
- Well chilled milk can be frothed better than less cold.
- Do not froth milk up a second time, otherwise it could burn on.
- Allow frothed milk to stand for about 30 seconds before you pour it onto the espresso. Thus, larger bubbles burst and still fluid milk falls to the bottom. You can then pour the fine froth onto the espresso.

Generating hot water

- 1) When the appliance is heated-up:
- 2) Place a cup under the milk frother ⑩.
- 3) When the green heating-up control lamp ④ glows, turn the steam control knob ② to the position "+".
- 4) Turn the rotary switch ⑤ to the position "☕". Hot water flows from the nozzle.
- 5) If you wish to interrupt the hot water supply, turn the steam control knob ② off (as far as it will go in the direction "-") and place the rotary switch ⑤ at the position "⚡".
- 6) Switch the appliance off with the on/off switch ③.

NOTICE

- ▶ After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

Cleaning and Care

WARNING - RISK OF INJURY!

- Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Risk of electric shock!
- Always allow the appliance to cool down before you start to clean it. Risk of Burns!
- NEVER submerge the appliance in water or other liquids. Risk of electric shock!

GB
MT

Cleaning the milk frother

ATTENTION - PROPERTY DAMAGE

- NEVER use abrasive, corrosive or chemical agents to clean the appliance. These could damage the upper surfaces of the appliance.
- 1) Place an empty container under the milk frother **16**.
 - 2) Immediately after use turn the steam control knob **2** to the position “+” and, for a few seconds, allow the steam to escape.
 - 3) Turn the steam control knob **2** off (as far as it will go in the direction “-”), switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket.
 - 4) Allow the nozzle to cool down.
 - 5) Remove the nozzle and clean it thoroughly in warm water.
 - 6) Check to see if the small hole in the nozzle is clogged and, if so, clear it with a needle.
 - 7) Clean the steam delivery tube of the milk frother **16** with a damp cloth.
 - 8) Replace the nozzle back onto the steam supply pipe.

Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower **15** after each use:

- 1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the sieve holder **12**, wipe the entire surface of the hot water shower **15** with a moist cloth so that all powder residues are removed.
- 2) Insert the filter holder **12** back in **without** the espresso filters **10 11**.
- 3) Then place an empty cup under the hot water spray **15** and turn the rotary function switch **5** to the position "☕". Water flows from the hot water spray **15** and rinses the last of the powder residue out.
- 4) After about 20 seconds place the rotary function switch **5** back to the position "☕" and then switch the appliance off with the On/Off switch **3**.
- 5) Take the filter holder **12** back off.

Cleaning accessories

- 1) Clean the filter holder **12**, the two coffee filters **10 11**, the water tank **1**, the measuring scoop **9** and the drip tray **8** in warm water.

NOTICE

- ▶ If you put detergent into the water, it may have a negative effect on the taste of the espresso. If the stains can only be removed with detergent, always rinse the items afterwards with lots of clean water.

- 2) Dry all parts well.
- 3) The drip tray **14** is suitable for cleaning in the dishwasher.

Cleaning the appliance

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

Descaling the appliance

Regularly descale the appliance. The appliance should be descaled after about 200 espresso preparations. Depending on the hardness of the water in your area, this figure may differ.

For descaling, use commercial available descaler for espresso machines. Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.

If you do not have a descaler, you can proceed as follows:

- 1) Fill the water tank **1** to the marking MAX.

- 2) Dissolve 2 tablespoons (about 30 grams) of citric acid (available in drug-stores or chemists) into the water.
- 3) Replace the water tank **1** into the appliance.
- 4) Switch the appliance on with the on/off switch **3**. The rotary switch **5** must be in the position "☐". The steam control knob **2** is closed.
- 5) Insert the sieve carrier **12**, without either of the espresso sieves **10/11**, into the appliance and place a cup under the sieve carrier **12**. As soon as the green heating-up control lamp **4** glows, turn the rotary switch **5** to the position "☐".
- 6) Let about 2 cups (coffee cups) of water pass through and then stop the process.
- 7) Hold a container under the milk frother **16**.
- 8) Place the rotary switch **5** at the position "☐" and wait until the green heating-up control lamp **4** glows. Slowly turn the steam control knob **2** to the position "+". Allow the appliance to create steam for about 2 minutes.
- 9) After 2 minutes close the steam control knob **2**, set the rotary switch **5** to the position "☐" and switch the appliance off.
- 10) Let the scaling agent take effect for about 15 minutes.
- 11) Repeat the steps 4 - 10 three times.
- 12) Then place the rotary switch **5** at the position "☐" and let the solution flow through until the water tank **1** is empty.
- 13) Rinse the water tank **1** with clean water and then fill it with clean water up to the MAX marking.
- 14) Turn the rotary switch **5** to the position "☐" as soon as the green heating-up control lamp **4** glows.
- 15) Allow the water to run through.
- 16) Repeat the steps 13 - 15 three times.
- 17) Fill the water tank **1** with water once again.
- 18) Turn the rotary switch **5** to the position "☐".
- 19) Hold a container under the milk frother **16** and slowly rotate the steam control knob **2** to the position "+" as soon as the green heating-up control lamp **4** glows.
- 20) After about 1 minute close the steam control knob **2**, set the rotary switch **5** to the position "☐" and switch the appliance off.

NOTICE

- ▶ After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

Troubleshooting

GB
MT

Problem	Cause	Remedy
The espresso no longer flows out.	<ul style="list-style-type: none"> The espresso powder is too moist and/or compressed too tight. 	<ul style="list-style-type: none"> Reprepare the espresso, however, this time do not compress it so tightly, or exchange it completely.
	<ul style="list-style-type: none"> No water in the water tank 1. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill the water tank 1 with water.
	<ul style="list-style-type: none"> The holes in the sieve carrier openings are blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the sieve carrier 12.
the espresso drips over the edges of the sieve carrier 12 instead of from the openings.	<ul style="list-style-type: none"> The sieve carrier 12 is not correctly inserted. 	<ul style="list-style-type: none"> Correctly insert the sieve carrier 12.
	<ul style="list-style-type: none"> The sieve carrier openings are blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the sieve carrier 12.
	<ul style="list-style-type: none"> There are espresso powder residues on the edges of the sieve carrier 12. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve carrier 12.
The espresso is cold.	<ul style="list-style-type: none"> The appliance was not preheated. 	<ul style="list-style-type: none"> Preheat the appliance.
	<ul style="list-style-type: none"> The green heating-up control lamp 4 has not yet glowed. 	<ul style="list-style-type: none"> Wait until the green heating-up control lamp 4 glows.
	<ul style="list-style-type: none"> The cups were not prewarmed. 	<ul style="list-style-type: none"> Prewarm the cups.
Noisy operation of the pump.	<ul style="list-style-type: none"> The water tank 1 is empty. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill the water tank 1 with water.
	<ul style="list-style-type: none"> The water tank 1 is not properly inserted, meaning that water cannot enter into the appliance. 	<ul style="list-style-type: none"> Correctly insert the water tank 1.

The crema is too light (the espresso runs quickly out of the sieve carrier 12).	• too little espresso powder.	• Use more espresso powder.
	• The espresso powder is too coarsely ground.	• Use only the espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs slowly out of the sieve carrier 12).	• too much espresso powder.	• Use less espresso powder.
	• The powder is too finely ground or moist.	• Use only the espresso powder specially manufactured for espresso.
	• The sieve is blocked.	• Clean the sieve.
The milk does not foam.	• The milk is not cold enough.	• Use milk from the refrigerator.
	• The milk foamer 16 is dirty.	• Clean the milk foamer 16.

Disposal

Disposal of the appliance



Do not dispose of this appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of the European Directive 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of this appliance through an approved waste disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- ▶ The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 59345

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 59345

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	42
Urheberrecht	42
Haftungsbeschränkung	42
Warnhinweise	42
Bestimmungsgemäße Verwendung	43
Lieferumfang / Transportinspektion	44
Entsorgung der Verpackung	44
Sicherheitshinweise	45
Geräteelemente	47
Technische Daten	47
Erste Inbetriebnahme	48
Bedienung	48
Wassertank befüllen	48
Aufheizen nach längerer Standzeit/bei erster Inbetriebnahme	49
Aufheizen vor jedem Gebrauch	50
Espresso zubereiten	50
Cappuccino zubereiten	52
Tipps für den Milchschaum	54
Heißes Wasser erzeugen	54
Reinigen und Pflegen	55
Milchaufschäumer reinigen	55
Heißwasserdusche reinigen	56
Zubehörteile reinigen	56
Gerät reinigen	56
Gerät entkalken	56
Fehlerbehebung	58
Entsorgung	59
Gerät entsorgen	59
Garantie und Service	60
Importeur	60

DE
AT
CH

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.

DE
AT
CH

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, sowie inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

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 dem Zubereiten von Espresso/Cappuccino und dem Erwärmen von Wasser. 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.

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.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Halten Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern.
- 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 draus 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!
- Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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.

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem 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

- ❶ Wassertank
- ❷ Dampfregulierungsschalter
- ❸ Ein-/Aus-Schalter
- ❹ grüne Aufheizkontrollleuchte
- ❺ Funktionsdrehschalter
- ❻ Stopfer
- ❼ Aussparung für den roten Schwimmer
- ❽ Abtropfgitter
- ❾ Messlöffel mit Stopfer
- ❿ kleines Espressosieb
- ⓫ großes Espressosieb
- ⓬ Siebträger
- ⓭ Siebblockierer
- ⓮ Tropfenauffangschale
- ⓯ Heißwasserdusche
- ⓰ Milchaufschäumer
- ⓱ Griff
- ⓲ rote Kontrollleuchte

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Nennleistung	1100 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Wasserbehälter (Max)	1,5 Liter
Energieverbrauch im Bereitschaftszustand bis zur automatischen Abschaltung	ca. 31,3 Wh
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0 W

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **12**, den Messlöffel **9**, die Espressosiebe **10** **11**, das Abtropfgitter **8** und den Wassertank **1** 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 das Abtropfgitter **8** so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung **7** im Abtropfgitter **8** ragen kann.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 5) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
- 6) Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.
- 7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.

HINWEIS

- Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe schon hörbar arbeitet, Geräusche entstehen, jedoch noch kein Wasser aus dem Gerät kommt. In diesem Fall drehen Sie den Dampfregulierungsschalter **2** in Richtung „+“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (der Funktionsdreheschalter **5** steht auf der Position „☺“). Nach etwa 20 Sekunden ist die Luft entwichen, die Geräusche verschwinden und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

Bedienung

Wassertank befüllen

HINWEIS

- Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.
- 1) Ziehen Sie den Wassertank **1** nach oben heraus, öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn mit Wasser:
Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein.
Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zu Max-Markierung ein.
 - 2) Schieben Sie den Wassertank **1** wieder so auf das Gerät, dass dieser in den Schienen am Gerät heruntergleitet und fest sitzt.
 - Sie können den Wassertank **1** auch befüllen, ohne dass Sie ihn vom Gerät abnehmen. Öffnen Sie dafür einfach den Wassertankdeckel und füllen Sie Wasser mit einer Flasche o.ä. ein. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser neben den Wassertank **1** läuft.


Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme

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

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **1**.
- 2) Legen Sie das große **11** oder das kleine Espressosieb **10** in den Siebträger **12**.
- 3) Setzen Sie den Siebträger **12** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis zur Markierung „LOCK“ am Gerät, drehen.
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **12**.
- 5) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **3** an.
- 7) Die rote Kontrollleuchte **18** leuchtet.
- 8) Drehen Sie den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „☕“. Die Pumpe beginnt, Wasser in das Gerät zu pumpen. Sobald das Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drehen Sie den Funktionsdreheschalter **5** wieder auf die Position „☕“.
- 9) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **4** leuchtet, drehen Sie den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „☕“. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen. Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang, indem Sie den Funktionsdreheschalter **5** wieder auf die Position „☕“ drehen.
- 10) Nach ca. 1 Minute drehen Sie den Funktionsdreheschalter **5** wieder auf die Position „☕“.
- 11) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **4** wieder leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

Aufheizen vor jedem Gebrauch



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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **3** an. Der Funktionsdreheschalter **5** steht auf der Position „“.
- 2) Die rote Kontrollleuchte **13** leuchtet.
- 3) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **4** leuchtet.

Sie können nun einen Espresso/Cappuccino zubereiten.

Espresso zubereiten

HINWEIS

- Falls Sie vor der Espressozubereitung heißen Dampf aus der Maschine bezogen haben, empfehlen wir Ihnen vor der Espressozubereitung etwas heißes Wasser zu beziehen. Ansonsten kann es sein, dass der Espresso verbrannt schmeckt. Halten Sie eine leere Tasse unter den Milchaufschäumer **16**. Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter **2** in Richtung „+“. Drehen Sie den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „“, so dass heißes Wasser aus der Düse tritt. Warten Sie einige Sekunden, bevor Sie den Funktionsdreheschalter **5** wieder auf die Position „“ stellen. Drehen Sie dann den Dampfregulierungsschalter **2** wieder zu (in Richtung „-“).

HINWEIS

- Stellen Sie immer sicher, dass das Espressosieb **10** **11** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb **10** in den Siebträger **12** ein.
Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb **11** in den Siebträger **12** ein.
 - 2) Füllen Sie das kleine Espressosieb **10** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver, oder einem gestrichenem Messlöffel **9**.
oder...
Füllen Sie das große Espressosieb **11** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver, oder zwei gestrichenen Messlöffeln **9**.
 - 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Gerät **6**. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb **10** **11** 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.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **12** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis zur Markierung „LOCK“ am Gerät, drehen.
 - 5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt.
 - 6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte **4** leuchtet, können Sie nun den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „☕“ drehen. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

⚠ WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger **12** während der Espressoausgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass der Funktionsdreheschalter **5** auf „☕“ steht, bevor Sie den Siebträger **12** entfernen.

HINWEIS

- ▶ Dieses Gerät ist mit einer Vorbrühfunktion ausgestattet. Das bedeutet, dass das heiße Wasser, bevor es durch das Espressopulver gedrückt wird, für kurze Zeit im Siebträger steht. Dies verfeinert das Aroma des Espressos.
- 7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml), drehen Sie den Funktionsdreheschalter **5** wieder in die Position „☕“.

Sie können den Espresso nun trinken.

- 8) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **3** aus.

HINWEIS

- ▶ Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Espresso-sieb **10** **11**. Entnehmen Sie den Siebträger **12** aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer **13** nach oben, so dass das Espresso-sieb **10** **11** nicht aus dem Siebträger **12** herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espresso-sieb **10** **11**. Entsorgen Sie das Espressopulver oder die Espresso-pads immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie die Heißwasserdusche **15** unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

HINWEIS

- ▶ Entleeren Sie regelmäßig die Tropfenauffangschale **14**, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung **7** des Abtropfgitters **8** zu sehen ist.

HINWEIS

- ▶ Sie können auch Espresso-Pads für die Zubereitung des Espressos verwenden. Verwenden Sie nur Espresso-Pads die dem ESE-Standard entsprechen. Bei dem ESE-Standard handelt es sich um ein von führenden Espresso-Pads-Herstellern angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Espresso möglich macht.

Cappuccino zubereiten

WARNUNG

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- ▶ Bedienen Sie den Dampfgulierungsschalter **2** immer langsam.
- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
 - 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgulierungsschalter **2** zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
 - 3) Schieben Sie den Milchaufschäumer **16** zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff **17** an.
 - 4) Drehen Sie den Funktionsdreh schalter **5** auf die Position „☺“. Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrolleuchte **4** leuchtet.
 - 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer **16**. Drehen Sie langsam den Dampfgulierungsschalter **2** in Richtung „+“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
 - 6) Wenn nur noch Dampf aus der Düse tritt, drehen Sie den Dampfgulierungsschalter **2** in Richtung „-“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
 - 7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milcht emperatur zu fühlen, und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers **16** leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.

- 8) Drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter ② in Richtung „+“.
- 9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machten Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 11) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ② etwas zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.
- 12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ② zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Stellen Sie den Funktionsdreheschalter ⑤ auf die Position „-W-“.

HINWEIS

- ▶ Benutzen Sie zur Zubereitung von Cappuccino immer größere Tassen als für Espresso, da noch aufgeschäumte Milch hinzugefügt wird.

- 15) Gehen Sie für die Zubereitung des Cappuccinos genauso vor, als würden Sie einen Espresso zubereiten (siehe Kapitel „Espresso zubereiten“/das Aufheizen ist nicht mehr nötig). Lassen Sie das Wasser nur ca. doppelt so lange durchlaufen, wie bei einem Espresso (ca. 40 ml).
- 16) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ③ aus.

HINWEIS

- ▶ Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

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

HINWEIS

- ▶ Sie können mit dem Milchaufschäumer ⑩ auch andere Flüssigkeiten, wie Kakao oder Tee erhitzen.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie den Milchaufschäumer ⑩ unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

Tipps für den Milchschaum

- Jede Art von Milch lässt sich prinzipiell aufschäumen, auch Soja- und Reismilch. Einige Milchsorten lassen sich allerdings nur mit Einschränkungen aufschäumen.
- Enthrahmte oder Magermilch brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5% oder 1,5% Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum auf den Espresso geben.

Heißes Wasser erzeugen

- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
- 2) Stellen Sie eine Tasse unter den Milchaufschäumer **16**.
- 3) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte **4** leuchtet, drehen Sie den Dampfgulierungsschalter **2** auf „+“.
- 4) Stellen Sie den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „☕“. Heißes Wasser tritt aus der Düse aus.
- 5) Wenn Sie die Heißwasserabgabe unterbrechen wollen, stellen Sie den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „☕“ und drehen Sie dann den Dampfgulierungsschalter **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 6) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **3** aus.

HINWEIS

- ▶ Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Reinigen und Pflegen

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Verbrennungsgefahr!
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!



Milchaufschäumer reinigen

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.
- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer **1b**.
 - 2) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter **2** direkt nach dem Gebrauch auf „+“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
 - 3) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
 - 4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
 - 5) Ziehen Sie die Düse ab und reinigen Sie diese sorgfältig in warmen Wasser.
 - 6) Kontrollieren Sie, ob das kleine Loch in der Düse verstopft ist und reinigen Sie es gegebenenfalls mit einer Nadel.
 - 7) Reinigen Sie das Dampfabgaberohr des Milchaufschäumers **1b** mit einem feuchten Tuch.
 - 8) Schieben Sie die Düse wieder auf das Dampfabgaberohr auf.

Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche **15** nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger **12** abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche der Heißwasserdusche **15** mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **12** ohne eingesetzte Espressosiebe **10** **11** wieder ein.
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter die Heißwasserdusche **15** und drehen Sie den Funktionsdreheschalter **5** auf die Position „“. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche **15** aus, und spült letzte Pulverreste heraus.
- 4) Stellen Sie nach ca. 20 Sekunden den Funktionsdreheschalter **5** wieder in die Position „“ und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **3** aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger **12** wieder ab.

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **12**, die beiden Espressosiebe **10** **11**, den Wassertank **1**, den Messlöffel **9** und das Abtropfgitter **8** in warmen Wasser.

HINWEIS

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

- 2) Trocknen Sie alle Teile.
- 3) Die Tropfenauffangschale **14** ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Gerät reinigen

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









Gerät entkalken

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Nach ca. 200 Espressozubereitungen sollte das Gerät entkalkt werden. Je nach Härtegrad des Wassers in Ihrer Region kann dieser Wert abweichen.

Verwenden Sie zum Entkalken handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen. Gehen Sie so vor, wie in der Bedienungsanleitung des Entkalkers beschrieben.

Wenn Sie keinen Entkalker haben, können Sie alternativ wie folgt vorgehen:

- 1) Füllen Sie den Wassertank **1** bis zur Max-Markierung.

- 2) Lösen Sie darin 2 Löffel (ca. 30 Gramm) Zitronensäure (erhältlich in Drogerien oder Apotheken) auf.
- 3) Setzen Sie den Wassertank **1** in das Gerät ein.
- 4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **3** ein. Der Funktionsdreh­schalter **5** muss auf der Position „“ stehen. Der Dampfregulierungsschalter **2** ist zuge­dreht.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **12** ohne Espressosieb **10/11** in das Gerät ein und stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **12**. Sobald die grüne Aufheiz­kontrollleuchte **4** leuchtet, stellen Sie den den Funktionsdreh­schalter **5** auf die Position „“.
- 6) Lassen Sie ca. 2 Tassen (Kaffeetassen) Wasser durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang.
- 7) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **16**.
- 8) Stellen Sie den Funktionsdreh­schalter **5** auf die Position „“ und warten Sie, bis die grüne Aufheiz­kontrollleuchte **4** leuchtet. Drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter **2** auf „+“. Lassen Sie das Gerät für ca. 2 Minuten Dampf erzeugen.
- 9) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfregulierungsschalter **2** zu, stellen Sie den Funktionsdreh­schalter **5** auf „“ und schalten Sie das Gerät aus.
- 10) Lassen Sie den Entkalker für ca. 15 Minuten einwirken.
- 11) Wiederholen Sie die Schritte 4 - 10 drei mal.
- 12) Stellen Sie dann den Funktionsdreh­schalter **5** auf die Position „“ und lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank **1** leer ist.
- 13) Spülen Sie den Wassertank **1** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 14) Stellen Sie den Funktionsdreh­schalter **5** auf die Position „“, sobald die grüne Aufheiz­kontrollleuchte **4** leuchtet.
- 15) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.
- 16) Wiederholen Sie die Schritte 13 - 15 drei mal.
- 17) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank **1**.
- 18) Drehen Sie den Funktionsdreh­schalter **5** auf die Position „“.
- 19) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **16** und drehen Sie lang­sam den Dampfregulierungsschalter **2** auf „+“, sobald die grüne Aufheiz­kontrollleuchte **4** leuchtet.
- 20) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfregulierungsschalter **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen), stellen Sie den Funktionsdreh­schalter **5** auf „“ und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

- ▶ Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Fehlerbehebung

DE
AT
CH

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	<ul style="list-style-type: none"> Das Espressopulver ist zu feucht und/oder zu fest gepresst. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Espresso neu zubereiten, dabei das Espressopulver jedoch nicht so fest verdichten, oder es ganz austauschen.
	<ul style="list-style-type: none"> Kein Wasser im Wassertank 1. 	<ul style="list-style-type: none"> Wasser in den Wassertank 1 füllen.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger 12 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 12 anstatt aus den Öffnungen.	<ul style="list-style-type: none"> Der Siebträger 12 wurde nicht korrekt eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger 12 richtig einsetzen.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> Siebträger 12 reinigen.
	<ul style="list-style-type: none"> Es befinden sich Espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers 12. 	<ul style="list-style-type: none"> Rand des Siebträgers 12 von Espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät wurde nicht vorgeheizt. 	<ul style="list-style-type: none"> Gerät vorheizen.
	<ul style="list-style-type: none"> Die grüne Aufheizkontrollleuchte 4 hat noch nicht geleuchtet. 	<ul style="list-style-type: none"> Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte 4 leuchtet.
	<ul style="list-style-type: none"> Die Tassen wurden nicht vorgewärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	<ul style="list-style-type: none"> Der Wassertank 1 ist leer. 	<ul style="list-style-type: none"> Wasser in den Wassertank 1 füllen.
	<ul style="list-style-type: none"> Der Wassertank 1 ist nicht richtig eingesetzt, so dass das Wasser nicht in das Gerät gelangt. 	<ul style="list-style-type: none"> Wassertank 1 richtig einsetzen.

Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger 12).	• 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 12).	• zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	• Das sieb ist verstopft.	• Sieb reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Der milchaufschäumer 16 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie den milchaufschäumer 16.

Entsorgung

Gerät entsorgen



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.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: kompennass@lidl.de

IAN 59345

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

IAN 59345

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 59345

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Last Information Update

Stand der Informationen:

12 / 2013 · Ident.-No.: SEM1100A2-122013-1

IAN 59345

ES Este aparato va equipado con una función de ahorro de energía. Por consiguiente se apaga automáticamente transcurridos 3 minutos.

Este aparato va equipado con una función de pre-ebullición. Por ello se retarda la salida del café.

GB This appliance is equipped with an energy saving function. Accordingly, it switches itself off automatically after about 3 minutes.

This appliance is equipped with a pre-brewing function. Therefore, the coffee output will be delayed slightly.

DE Dieses Gerät ist mit einer Energiesparfunktion ausgestattet. Deshalb schaltet es sich nach ca. 3 Minuten automatisch aus.

Dieses Gerät ist mit einer Vorbrühfunktion ausgestattet. Dadurch kommt es zu einer verzögerten Kaffeeausgabe.