

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## MACHINE À EXPRESSO SEM 1100 B3

FR BE

### MACHINE À EXPRESSO

Mode d'emploi

GB

### ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

DE AT CH

### ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 274989

FR



FR BE

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

---

DE AT CH

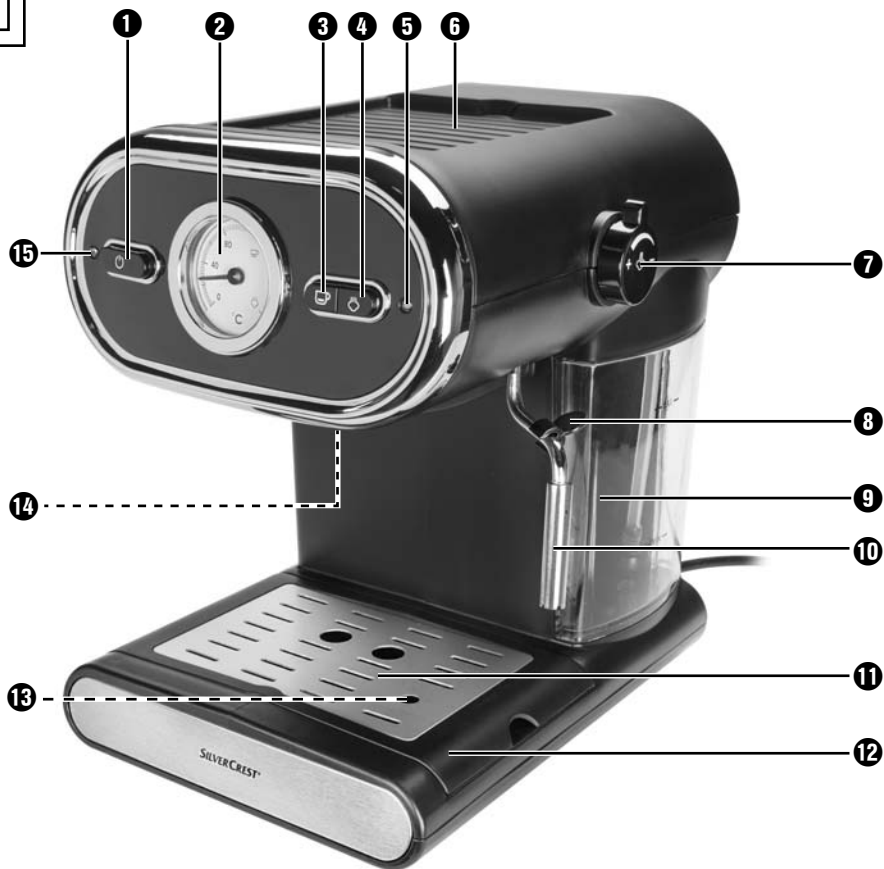
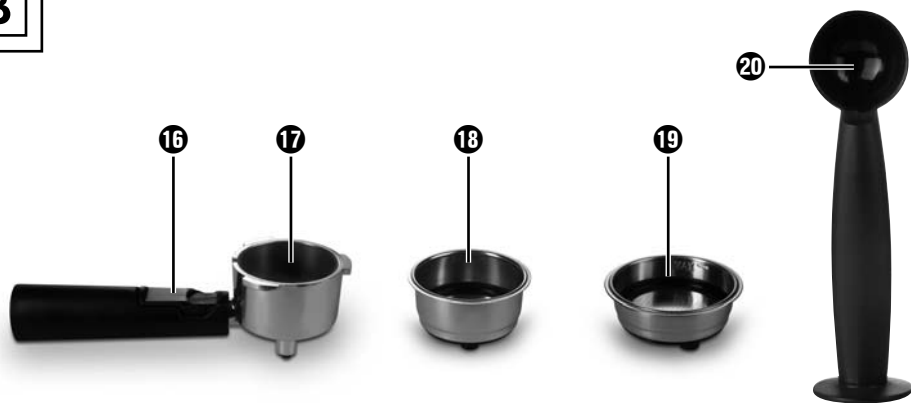
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

---

GB

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	23
GB	Operating instructions	Page	45

**A****B**

## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
Droits d'auteur .....	2
Limitation de responsabilité .....	2
Avertissements .....	2
Usage conforme .....	3
Matériels fournis / Inspection après transport .....	4
Élimination de l'emballage .....	4
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>5</b>
<b>Éléments de l'appareil</b> .....	<b>8</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>8</b>
<b>L'affichage de température</b> .....	<b>9</b>
<b>Première mise en service</b> .....	<b>9</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>10</b>
Remplissage du réservoir à eau .....	10
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé / lors de la première mise en service .....	10
Mise en chauffe avant chaque utilisation .....	11
Préparation d'un expresso .....	12
Préparation d'un cappuccino .....	13
Conseils pour la mousse de lait .....	15
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>15</b>
Nettoyage du mousser à lait .....	16
Nettoyage de la sortie d'eau chaude .....	17
Nettoyage des accessoires .....	17
Nettoyage de l'appareil .....	17
Détartrage de l'appareil .....	18
<b>Dépannage</b> .....	<b>19</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>20</b>
Mise au rebut de l'appareil .....	20
<b>Garantie et service après-vente</b> .....	<b>21</b>
<b>Importateur</b> .....	<b>22</b>

## Introduction

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

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

## Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

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

## Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques concernant l'utilisation de cet appareil données dans le présent mode d'emploi sont conformes à l'état du matériel à la date d'impression, cette notice a été élaborée avec tout le soin requis.

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

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

## Avertissements

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

### ATTENTION

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

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

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

## ATTENTION

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

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

- ▶ Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tous dégâts matériels.

## REMARQUE

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

## Usage conforme

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

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

## ATTENTION

### **Danger résultant d'un usage non conforme !**

L'appareil peut présenter un danger en cas d'utilisation non conforme et / ou d'usage différent.

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

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

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

## Matériels fournis / Inspection après transport

### ATTENTION

#### Risque d'étouffement !

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

L'appareil est équipé en série des composants suivants :

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

### REMARQUE

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

## Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant une élimination écologique de ceux-ci.



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

### REMARQUE

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

## Consignes de sécurité

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

### **⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !**

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'ils aient reçu de cette personne des directives concernant l'utilisation de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers pouvant en résulter.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des directives concernant l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers pouvant en résulter.
- Ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien sans surveillance, sauf s'il est âgé d'au moins 8 ans et qu'il effectue ces opérations sous surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques importants pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.



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



- Ne jamais saisir l'appareil avec des mains mouillées.
- Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par du personnel agréé ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- Risque de brûlure ! Certaines pièces deviennent très chaudes en cours d'utilisation !
- Le fonctionnement de l'appareil s'accompagne de formation de vapeurs d'eau. Prendre garde aux risques de brûlures ! Maintenir une distance de sécurité suffisante par rapport à la vapeur.
- Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre.

## **ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS**

- Les pièces défectueuses doivent impérativement être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- Protégez l'appareil de l'humidité et de la pénétration de liquides.
- Éviter les chocs sur l'appareil, le tenir éloigné des poussières, des produits chimiques, éviter les fortes variations de température ou la proximité de sources de chaleur (fours, radiateurs).

- Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des locaux où la température est inférieure ou égale à 0°C. L'appareil peut être endommagé par le gel de l'eau dans le réservoir ou les conduites.
- Ne jamais utiliser l'appareil en extérieur. Cet appareil a été uniquement conçu pour une utilisation en intérieur.

## **REMARQUE**

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

## Éléments de l'appareil

Figure A :




- ❶ Interrupteur marche/arrêt
- ❷ Indicateur de température
- ❸ Touche «Expresso» 
- ❹ Touche «Vapeur» 
- ❺ Témoin lumineux vert de mise en chauffe
- ❻ Surface de dépose
- ❼ Régulateur de vapeur
- ❽ Poignée
- ❾ Réservoir à eau
- ❿ Mousseur à lait
- ⓫ Grille égouttoir
- ⓬ Bac collecteur de gouttes
- ⓭ Passage pour le flotteur rouge
- ⓮ Sortie d'eau chaude
- ⓯ Voyant de contrôle rouge

Figure B :

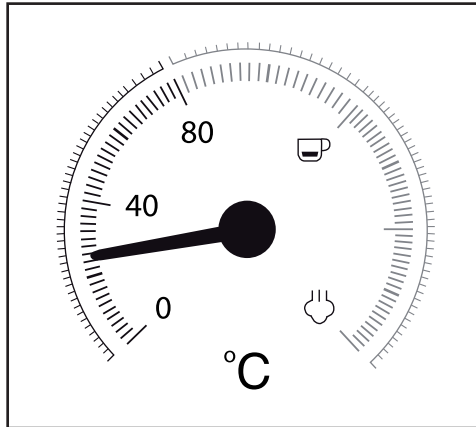
- ❶ Bloqueur de filtre
- ❷ Porte-filtre
- ❸ Grand filtre expresso
- ❹ Petit filtre expresso
- ❺ Mesurette avec tasseur

## Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Puissance nominale	1 100 W
Pression de la pompe	env. 1,5 MPa (15 bars)
	approuvé pour le contact alimentaire

## L'affichage de température

L'affichage de température **2** indique le niveau de préchauffe de l'appareil.



Dès que vous allumez l'appareil, ce dernier se met à chauffer jusqu'à ce que l'aiguille se situe environ au milieu entre 80°C et «☕».

Si l'aiguille atteint la partie rouge de l'échelle, la température est alors suffisamment élevée pour préparer un expresso. Le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** s'allume.

Si vous appuyez sur la touche «Vapeur» ☕ **4** le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5**, s'éteint, l'appareil continue de chauffer et l'aiguille continue de grimper jusqu'à la zone de l'échelle comprise entre «☕» et «☁».


Si l'aiguille atteint la zone située entre «☕» et «☁», la température est suffisamment élevée pour produire de la vapeur. Le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** s'allume.

## Première mise en service

- 1) Nettoyez le porte-filtre **17**, la mesurette avec tasseur **20**, le filtre expresso **18** **19**, la grille d'égouttage **11** et le réservoir à eau **9** comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien».
- 2) Disposer l'appareil sur une assise plane, résistante à la chaleur. Vérifier qu'il y a une prise de tension secteur à proximité.
- 3) Positionnez la grille d'égouttage **11** en vérifiant que le flotteur rouge **13** passe bien dans l'évidement de la grille d'égouttage **11**.
- 4) Placez le porte-filtre **17** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «INSERT» qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **14** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **17** pointe vers l'avant.



- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 6) Procédez comme suit avant la première utilisation, pour nettoyer les circuits à l'intérieur de l'appareil :  
Faire couler de l'eau dans l'appareil, l'équivalent de 5 tasses d'expresso (env. 100 ml). Reportez-vous au chapitre «Utilisation».
- 7) Laissez l'appareil produire de la vapeur pendant env. 30 secondes.  
Reportez-vous au chapitre «Utilisation».

## REMARQUE

- ▶ Lors de la première utilisation, il se peut que la pompe se fasse entendre en émettant des bruits, sans pour autant que de l'eau sorte de l'appareil. Dans ce cas tournez le régulateur de vapeur **7** dans le sens « + », pour chasser l'air des conduites de l'appareil (la touche «Vapeur»  **4** est enfoncée). Au bout de 20 secondes environ, l'air s'est échappé, les bruits disparaissent et l'eau sort de l'appareil.

## Utilisation

### REMARQUE

- ▶ Les deux touches «Expresso»  **3** et «Vapeur»  **4** s'enclenchent en appuyant dessus. Une nouvelle pression sur la touche la relâche.

## Remplissage du réservoir à eau

### REMARQUE


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

- 1) Sortez par le haut le réservoir à eau **9** et remplissez-le d'eau: remplissez d'eau au moins jusqu'au repère Min. ne jamais remplir d'eau au delà du repère Max.
- 2) placez à nouveau le réservoir à eau **9** dans l'appareil. Veillez à placer le tube dans le réservoir à eau **9**.



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


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

- 1) remplissez d'eau le réservoir à eau **9**.
- 2) placez le grand filtre **16** ou le petit filtre expresso **16** dans le porte-filtre **17**.

- 3) Placez le porte-filtre **17** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «INSERT» qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **14** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **17** pointe vers l'avant.
- 4) Mettez une tasse sous le porte-filtre **17**.
- 5) Fermez le régulateur de vapeur **7** (tourner jusqu'en butée dans le sens « - »).
- 6) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **1**.
- 7) Le témoin de contrôle rouge **15** s'allume. Au bout d'un court moment, l'aiguille se met à grimper dans l'indicateur de température **2**.
- 8) Dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** s'allume, appuyez sur la touche «Expresso»  **3**. Laissez l'eau passer pendant 1 minute environ.






## REMARQUE

► Videz entre-temps la tasse si nécessaire. Pour cela, stoppez brièvement l'opération en appuyant sur la touche «Expresso»  **3**. Videz la tasse et appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  **3**, pour que l'eau traverse l'appareil.

- 9) Au bout d'1 minute environ, arrêtez la pompe en appuyant à nouveau sur la touche «Expresso»  **3**.
- 10) Attendre que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** se rallume. La phase de mise en chauffe est terminée. Vous pouvez maintenant préparer un expresso.

## Mise en chauffe avant chaque utilisation

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

- 1) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **1**.  
Le témoin de contrôle rouge **15** s'allume. Les deux touches «Expresso»  **3** et «Vapeur»  **4** ne doivent pas être enfoncées. Assurez-vous que le régulateur de pression **7** soit tourné jusqu'à la butée sur « - ».
- 2) Placez le porte-filtre **17** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «INSERT» qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **14** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **17** pointe vers l'avant.
- 3) Appuyez sur la touche «Expresso»  **3**, pour que l'appareil prenne de l'eau dans le réservoir à eau **9**. Dès que l'eau sort des orifices du porte-filtre, appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  **3** pour que la pompe s'arrête.
- 4) Attendre que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** s'allume.
- 5) Appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  **3** et laissez couler l'eau chaude pendant 20 secondes avant d'arrêter à nouveau la pompe.


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

## Préparation d'un expresso

### REMARQUE

- ▶ Assurez-vous toujours que le filtre expresso 18 19 est propre et sans reste de poudre d'expresso.
- 1) Lorsque l'appareil est chaud :  
Pour préparer un expresso, placez le petit filtre expresso 19 dans le porte-filtre 17.  
Pour préparer deux expressos, disposez le grand filtre expresso 18 dans le porte-filtre 17.
  - 2) Remplissez de poudre expresso le petit filtre expresso 19 jusqu'au repère Max. Cela correspond à env. 7g de poudre ou une mesurette 20 rase.  
ou...  
Remplissez de poudre expresso le grand filtre expresso 18 jusqu'au repère Max. Ce qui correspond à env. 7g + 7 g de poudre ou deux mesurètes 20 rases.
  - 3) Tassez la poudre expresso à l'aide de la mesurette avec tasseur 20.  
Faites un ajout de poudre expresso si nécessaire jusqu'à ce que le filtre expresso 18 19 soit rempli jusqu'au repère Max. Puis retassez la poudre expresso.


### REMARQUE


- ▶ Le fait de tasser la poudre expresso est une opération importante dans la préparation d'un expresso. Si la poudre expresso est bien tassée, l'expresso coule lentement et présente un caractère plus crémeux. Si la poudre n'est pas très tassée, l'expresso passe rapidement et la crème est moins abondante.
- 4) Placez le porte-filtre 17 dans l'appareil en le positionnant au niveau du repère «INSERT» sur l'appareil et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre 17 pointe vers l'avant.
  - 5) Mettez une ou deux tasses sous les orifices du porte-filtre. Il est recommandé de rincer auparavant les tasses à l'eau chaude pour empêcher l'expresso de se refroidir trop rapidement. Vous pouvez poser les tasses sur la surface de dépose 6.
  - 6) Dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe 5 s'allume, appuyez sur la touche «Expresso»  3. L'expresso coule dans la tasse.

### ATTENTION

**Ne retirez jamais le porte-filtre 17 pendant que l'expresso coule !**

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

- ▶ Assurez-vous toujours que la touche «Expresso»  3 ne soit pas enfoncée avant de retirer le porte-filtre 17.

- 7) Une fois la ou les tasses remplies avec la quantité souhaitée (env. 20 ml par tasse), appuyez à nouveau sur la touche «Expresso»  **3**, de manière à ce que l'eau ne soit plus pompée.

Vous pouvez maintenant boire l'expresso.

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

## REMARQUE

- ▶ L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes si aucune touche n'est enfoncée.
- 9) Enlevez la poudre expresso du filtre expresso **18** **19** après chaque utilisation. Ne retirez jamais le porte-filtre **17** de l'appareil. Basculez vers le haut le bloqueur de filtre **16** pour empêcher le filtre expresso **18** **19** de tomber du porte-filtre **17**. Videz maintenant le filtre expresso **18** **19**, en retournant le porte-filtre **17** avec le filtre expresso bloqué **18** **19** et en tapotant pour faire tomber la poudre expresso. Mettez toujours la poudre expresso à la poubelle en respectant la réglementation, par ex. dans les déchets bio-dégradables.

## REMARQUE

- ▶ Il est impératif de nettoyer la sortie d'eau chaude **14** (l'eau chaude en sort) après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre «Nettoyage et entretien».

## REMARQUE

- ▶ Videz à intervalles réguliers le bac collecteur de gouttes **12**, au plus tard cependant lorsque le flotteur rouge **13** devient visible dans l'évidement de la grille d'égouttage **11**.

## Préparation d'un cappuccino



### ATTENTION

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

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

- ▶ Actionnez toujours lentement le régulateur de vapeur **7**.
- 1) Remplir le récipient du mousser à lait (de préférence en acier inoxydable) jusqu'au tiers avec du lait froid.
  - 2) Assurez-vous que le régulateur de vapeur **7** est bien fermé (tourner jusqu'à la butée dans le sens « - »).
  - 3) Retirez le mousser à lait **10** sur le côté. Utiliser exclusivement la poignée **8** pour le manipuler.



- 4) Appuyez sur la touche «Vapeur»  4. Attendre que le témoin lumineux vert de mise en chauffe 5 s'allume.
- 5) Tenez un récipient vide sous le mousser à lait 10. Tournez lentement le régulateur de vapeur 7 dans le sens « + ». Des condensats et des projections sortent de la buse. La buse et les circuits internes dans l'appareil sont ainsi nettoyés.
- 6) Patientez 15 secondes et tournez ensuite le régulateur de vapeur 7 dans le sens « - » jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne sorte de la buse. Vider l'eau du récipient.
- 7) Prenez maintenant dans la main le récipient du mousser pour apprécier la température du lait et introduisez légèrement la buse du mousser à lait 10 dans le lait. Maintenir légèrement penché le récipient de mousser à lait.
- 8) Tournez lentement le régulateur de vapeur 7 dans le sens « + ».
- 9) Déplacez le récipient du mousser à lait en un mouvement circulaire et tenez la pointe de la buse juste en dessous de la surface du lait : suffisamment en profondeur pour que le lait ne gicle pas dans toutes les directions, et suffisamment haut pour créer une mousse épaisse. Si vous le faites correctement, on doit entendre un bruit comme une sorte de bourdonnement sourd.
- 10) Lorsque la mousse de lait monte, plonger un peu plus la buse pour faire mousser la «couche» suivante et éviter de brûler la mousse.
- 11) Enfin, plongez complètement la buse et tournez le régulateur de vapeur 7 à peu près jusqu'à la moitié pour réchauffer le lait. Maintenez le récipient légèrement penché pour que le lait tourbillonne doucement tout en remuant avec la buse.
- 12) Lorsque la mousse de lait a la consistance et la température souhaitées, tournez le régulateur de vapeur 7 (jusqu'à la butée, dans le sens « - »).
- 13) Alors seulement, retirez la buse du lait.
- 14) Appuyez sur la touche «Vapeur»  4.

## REMARQUE

- Pour préparer du cappuccino, utilisez toujours des tasses plus grandes que pour l'expresso, du fait de l'ajout de lait moussé.

- 15) Préparez le cappuccino comme un expresso (se reporter au chapitre «Préparation d'un expresso»/la mise en chauffe n'est plus nécessaire). Faites couler environ deux fois plus d'eau que pour un expresso (env. 40 ml).
- 16) Mettre l'appareil à l'arrêt avec l'interrupteur marche/arrêt 1.

## REMARQUE

- ▶ L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes si aucune touche n'est enfoncée.

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

## REMARQUE

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

## Conseils pour la mousse de lait

- Chaque variété de lait peut être moussée en principe, y compris les laits de soja ou de riz. Toutefois, certaines variétés de lait ne se prêtent au moussage que sous certaines conditions.
- Le lait écrémé n'attache pas aussi facilement que le lait entier, en cas de teneur trop faible en matières grasses, il existe toutefois le risque que le lait ne se laisse pas bien mousser. Voilà pourquoi, dans la mesure du possible, il faut utiliser un lait présentant une teneur en matières grasses de 3,5% ou 1,5%.
- Un lait bien réfrigéré est plus facile à faire mousser qu'un lait plus tiède. Vous obtiendrez les meilleurs résultats à une température d'env. 7°C.
- Ne faites pas mousser le lait une deuxième fois, car il risque d'attacher.
- Laisser reposer le lait en mousse env. 30 secondes avant de mettre la mousse sur l'expresso. C'est ainsi que les bulles plus grandes éclatent et le lait encore liquide se dépose au fond. Vous pouvez ensuite ajouter la mousse fine sur l'expresso.

## Nettoyage et entretien

### AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur. Risque d'électrocution !
- Laisser l'appareil se refroidir avant de le nettoyer. Risque de brûlure !
- Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !

## Nettoyage du mousser à lait

### ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS

■ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage abrasif, agressif ou chimique pour nettoyer l'appareil. Ils attaquent en effet la surface de l'appareil.

- 1) Tenez un récipient vide sous le mousser à lait ⑩.
- 2) Juste après utilisation, tournez le régulateur de vapeur ⑦ sur « + » et laissez s'échapper la vapeur quelques secondes.
- 3) Fermez le régulateur de vapeur ⑦ (tournez jusqu'à la butée dans le sens « - »), arrêtez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- 4) Laisser la buse refroidir.
- 5) Retirez la gaine du mousser à lait ⑩ (figure 1) et la nettoyez soigneusement à l'eau chaude.
- 6) Essuyez la buse qui se trouve sous la gaine avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un produit vaisselle doux sur le chiffon. Après le nettoyage avec un détergent, essuyez encore avec un chiffon imprégné d'eau claire. Assurez-vous qu'aucun reste de produit vaisselle ne se trouve sur la buse.
- 7) Glissez à nouveau la gaine sur la buse (figure 1).

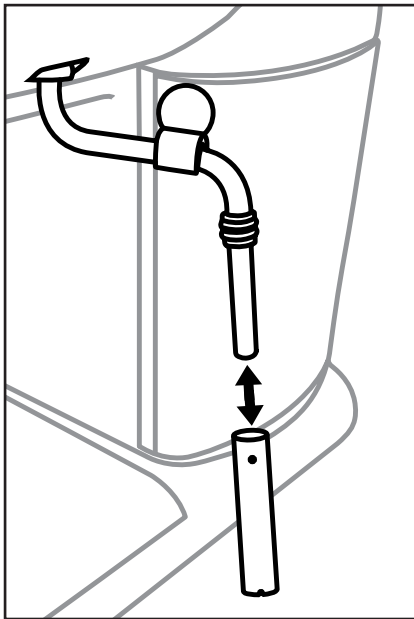


Figure 1

## Nettoyage de la sortie d'eau chaude

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

- 1) Une fois l'expresso ou le cappuccino préparés et le porte-filtre enlevé 17, essuyez toute la surface de la sortie d'eau chaude 14 avec un chiffon humide pour enlever toute trace de poudre.
- 2) Remettez le porte-filtre 17 en place sans que les filtres à expresso 18 19 ne soient installés.
- 3) Placez ensuite une tasse vide en-dessous du porte-filtre 17 et appuyez sur la touche «Expresso» ☞ 3 de manière à ce qu'elle s'enclenche. De l'eau sort de la sortie d'eau chaude 14, et évacue les derniers restes de poudre.
- 4) Appuyez au bout de 20 secondes environ la touche «Expresso» ☞ 3 et éteignez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt 1.
- 5) Retirez à nouveau le porte-filtre 17.

## Nettoyage des accessoires

- 1) Nettoyez le porte-filtre 17, les deux filtres expresso 18 19, le réservoir à eau 9, la mesurette 20 et la grille d'égouttage 11 dans de l'eau chaude.

### REMARQUE

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

- 2) Séchez toutes les pièces.
- 3) Le bac collecteur de gouttes 12 peut être nettoyé au lave-vaisselle. Avant le nettoyage au lave-vaisselle, retirez cependant le flotteur rouge du bac collecteur de gouttes 12:
  - Pour ce faire, retirez les arrêts placés sur les deux tiges de support sur les côtés du flotteur.
  - Retirez le flotteur des tiges de support.
  - Nettoyez le flotteur et les arrêts dans de l'eau chaude.
  - Après avoir nettoyé le bac collecteur de gouttes 12, glissez à nouveau le flotteur nettoyé sur les tiges de support et mettez l'arrêt en place.

## Nettoyage de l'appareil

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







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



## Détartrage de l'appareil

Détartrez régulièrement l'appareil. Au bout d'environ 1 à 2 mois (avec 4 espressos par jour environ), l'appareil doit être détartré. Selon la dureté de l'eau dans votre région, cette valeur peut varier.

Utilisez pour le détartrage un produit du commerce pour machines à expresso. Procédez comme indiqué dans la notice du produit de détartrage.

Si vous n'avez pas de produit de détartrage, vous pouvez détartrer avec du jus de citron et procéder comme suit :

- 1) Remplissez le réservoir à eau **9** jusqu'au repère max.
- 2) Dissolvez dans l'eau 2 petites cuillères (env. 30 grammes) d'acide citrique (disponible en drogueries ou en pharmacies).
- 3) Mettez le réservoir à eau **9** dans l'appareil.
- 4) Mettez l'appareil en marche avec l'interrupteur marche/arrêt **1**.  
Le régulateur de vapeur **7** est fermé.
- 5) Placez le porte-filtre **17** sans filtre expresso **18** **19** dans l'appareil et placez une tasse sous le porte-filtre **17**.
- 6) Dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** s'allume, appuyez sur la touche «Expresso»  **3** pour qu'elle s'enclenche.
- 7) Laissez passer env. 2 tasses d'eau (env. 250 ml) et arrêtez ensuite l'opération en appuyant à nouveau sur la touche «Expresso»  **3**.
- 8) Tenez un récipient sous le mousseur à lait **10**.
- 9) Appuyez sur la touche «Vapeur»  **4** de manière à ce qu'elle s'enclenche et patientez jusqu'à ce que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** s'allume. Tournez lentement le régulateur de vapeur **7** sur « + ».  
Laissez l'appareil produire de la vapeur pendant environ 2 minutes.
- 10) Au bout de 2 minutes, fermez le régulateur de vapeur **7**, appuyez à nouveau sur la touche «Vapeur»  **4**, de manière à ne plus produire de vapeur.
- 11) Laissez agir le détartrant pendant environ 15 minutes.
- 12) Répétez trois fois les étapes 6 à 11.
- 13) Appuyez sur la touche «Expresso»  **3** de manière à ce qu'elle s'enclenche et laissez couler l'eau jusqu'à ce que le réservoir à eau **9** soit vide.
- 14) Rincez le réservoir **9** à l'eau claire et remplissez jusqu'au repère «Max».
- 15) Appuyez sur la touche «Expresso»  **3** de manière à ce qu'elle s'enclenche dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **5** s'allume.
- 16) Laissez l'eau s'écouler.
- 17) Répétez trois fois les étapes 14 à 16.
- 18) Remplissez à nouveau d'eau le réservoir à eau **9**.

- 19) Appuyez sur la touche «Vapeur»  4 pour qu'elle s'enclenche.
- 20) Tenez un récipient sous le mousseur à lait 10 et tournez lentement le régulateur de vapeur 7 sur « + », dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe 5 s'allume.
- 21) Au bout d'1 minute environ, fermez le régulateur de vapeur 7 (tourner jusqu'à la butée dans le sens « - »)  4 et éteignez l'appareil.

## REMARQUE

- L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes si aucune touche n'est enfoncée.

## Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'expresso ne s'écoule plus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>la poudre expresso est trop humide ou trop comprimée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>refaire une préparation expresso, ne pas trop tasser la poudre expresso, ou la remplacer complètement.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>absence d'eau dans le réservoir à eau 9.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mettre de l'eau dans le réservoir à eau 9.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>les orifices du porte-filtre sont bouchés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nettoyer le porte-filtre 17.</li> </ul>
L'expresso coule par-dessus les bords du porte-filtre 17 au lieu de passer par les orifices.	<ul style="list-style-type: none"> <li>le porte-filtre 17 n'a pas été correctement mis en place.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>remettre en place correctement le porte-filtre 17.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>les orifices du porte-filtre sont bouchés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nettoyer le porte-filtre 17.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>présence de restes de poudre expresso sur le bord du porte-filtre 17.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>enlever les restes de poudre expresso du bord du porte-filtre 17.</li> </ul>

Panne	Cause	Remède
L'expresso est froid.	• l'appareil n'a pas été mis en chauffe.	• mettre l'appareil en chauffe.
	• le témoin lumineux vert de mise en chauffe <b>5</b> ne s'est pas encore allumé.	• attendre que le témoin lumineux vert de mise en chauffe <b>5</b> s'allume.
	• les tasses n'ont pas été préchauffées.	• préchauffer les tasses.
fonctionnement bruyant de la pompe.	• le réservoir à eau <b>9</b> est vide.	• mettre de l'eau dans le réservoir à eau <b>9</b> .
La crème est trop claire (écoulement rapide de l'expresso par le porte-filtre <b>17</b> ).	• trop peu de poudre expresso.	• utiliser plus de poudre expresso.
	• la poudre expresso n'est pas broyée assez finement.	• n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
La crème est trop sombre (écoulement lent de l'expresso par le porte-filtre <b>17</b> ).	• trop de poudre expresso.	• utiliser moins de poudre expresso.
	• la poudre est broyée trop finement ou humide.	• n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
	• le filtre est bouché.	• nettoyer le filtre.
Le lait ne mousse pas.	• le lait n'est pas assez froid.	• utiliser un lait sortant du réfrigérateur.
	• le mousser à lait <b>10</b> est encrassé.	• nettoyez le mousser à lait <b>10</b> .

## Mise au rebut

### Mise au rebut de l'appareil



**Ne jetez jamais l'appareil avec les ordures ménagères.**

**Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).**

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

## Garantie et service après-vente

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et contrôlé consciencieusement avant sa livraison.

Veillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. En cas d'exercice de la garantie, veuillez contacter par téléphone le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

### REMARQUE

- La prestation sous garantie s'applique uniquement aux vices de matière ou de fabrication, non aux dégâts survenus pendant le transport, aux pièces d'usure ou aux dégâts subis par des pièces fragiles comme par ex. les commutateurs ou les batteries.

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

Vos droits légaux ne sont pas restreints par la présente garantie. L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Signaler sans attendre toute anomalie éventuelle sur le matériel au moment du déballage et au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

#### FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompnass@lidl.fr](mailto:kompnass@lidl.fr)

IAN 274989

#### BE Service Belgique

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

E-Mail: [kompnass@lidl.be](mailto:kompnass@lidl.be)

IAN 274989

**Heures de service de notre hotline :** du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)



## Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>Einführung</b> .....	<b>24</b>
Urheberrecht .....	24
Haftungsbeschränkung .....	24
Warnhinweise .....	24
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	25
Lieferumfang / Transportinspektion .....	26
Entsorgung der Verpackung .....	26
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>27</b>
<b>Geräteelemente</b> .....	<b>30</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>30</b>
<b>Die Temperaturanzeige</b> .....	<b>31</b>
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>31</b>
<b>Bedienung</b> .....	<b>32</b>
Wassertank befüllen .....	32
Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme .....	32
Aufheizen vor jedem Gebrauch .....	33
Espresso zubereiten .....	34
Cappuccino zubereiten .....	35
Tipps für den Milchschaum .....	37
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>37</b>
Milchaufschäumer reinigen .....	38
Heißwasserdusche reinigen .....	39
Zubehöreile reinigen .....	39
Gerät reinigen .....	39
Gerät entkalken .....	40
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>41</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>42</b>
Gerät entsorgen .....	42
<b>Garantie und Service</b> .....	<b>43</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>44</b>

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

## Haftungsbeschränkung

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

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

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

## Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

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

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

## ACHTUNG

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.**

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

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

## HINWEIS

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten von Espresso/Cappuccino und dem Aufschäumen von Milch. Es ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

## 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.
  - Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
  - Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
  - Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
  - Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
  - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  - Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
-  Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!

- 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 Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen sich Temperaturen unter oder um 0°C befinden. Bei Gefrieren des Wassers in den Leitungen oder im Wassertank, kann das Gerät beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Freien. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.

## **HINWEIS**

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



## Geräteelemente


Abbildung A:

- ❶ Ein-/Aus-Schalter
- ❷ Temperaturanzeige
- ❸ Taste „Espresso“ 
- ❹ Taste „Dampf“ 
- ❺ grüne Aufheizkontrollleuchte
- ❻ Stellfläche
- ❼ Dampfgregler
- ❽ Griff
- ❾ Wassertank
- ❿ Milchaufschäumer
- ⓫ Abtropfgitter
- ⓬ Tropfenauffangschale
- ⓭ Aussparung für den roten Schwimmer
- ⓮ Heißwasserdusche
- ⓯ rote Kontrollleuchte

Abbildung B:

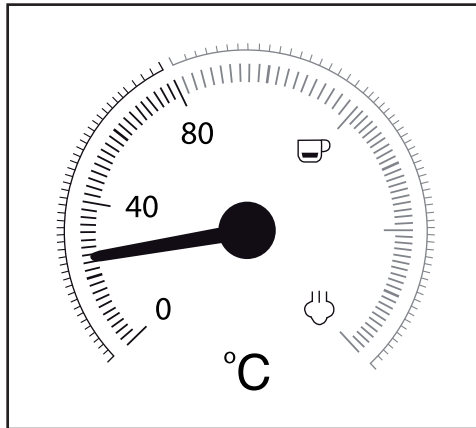
- ❶ Siebblockierer
- ❷ Siebträger
- ❸ großes Espressosieb
- ❹ kleines Espressosieb
- ❺ Messlöffel mit Stopfer

## Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Nennleistung	1 100 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	lebensmittelecht

## Die Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige **2** zeigt an, wie hoch das Gerät aufgeheizt hat.



Sobald Sie das Gerät einschalten, beginnt das Gerät aufzuheizen, bis der Zeiger ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☕“ steht.

Erreicht der Zeiger den roten Teil der Skala, ist die Temperatur hoch genug, um einen Espresso zuzubereiten. Die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.

Wenn Sie die Taste „Dampf“ ☕ **4** drücken, erlischt die grüne Aufheizkontrollleuchte **5**, das Gerät heizt weiter auf und der Zeiger steigt höher bis in den Bereich der Skala zwischen „☕“ und „☕“.


Erreicht der Zeiger den Bereich zwischen „☕“ und „☕“, ist die Temperatur hoch genug, um Dampf zu erzeugen. Die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.

## Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **17**, den Messlöffel **20**, die Espressosiebe **18** **19**, das Abtropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung **15** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.



- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:  
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.
- 7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.

## HINWEIS

- ▶ Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe schon hörbar arbeitet, Geräusche entstehen, jedoch noch kein Wasser aus dem Gerät kommt. In diesem Fall drehen Sie den Dampfregler **7** in Richtung „+“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (die Taste „Dampf“  **4** ist gedrückt). Nach etwa 20 Sekunden ist die Luft entwichen, die Geräusche verschwinden und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

## Bedienung

### HINWEIS

- ▶ Die beiden Tasten „Espresso“  **3** und „Dampf“  **4** rasten beim Drücken ein. Wird die Taste erneut gedrückt, wird die Taste gelöst.

## Wassertank befüllen

### HINWEIS


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

- 1) Ziehen Sie den Wassertank **9** heraus und füllen Sie ihn mit Wasser: Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein. Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.
- 2) Schieben Sie den Wassertank **9** wieder in das Gerät. Achten Sie darauf, den Schlauch mit in den Wassertank **9** zu legen.



## Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme


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

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **9**.
- 2) Legen Sie das große **18** oder das kleine Espressosieb **19** in den Siebträger **17**.

- 3) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **17**.
- 5) Drehen Sie den Dampfregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an.
- 7) Die rote Kontrollleuchte **15** leuchtet. Nach kurzer Zeit beginnt der Zeiger in der Temperaturanzeige **2** zu steigen.
- 8) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.






## HINWEIS

► Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3**, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.

- 9) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal drücken.
- 10) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** 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 **1** an. Die rote Kontrollleuchte **15** leuchtet. Die beiden Tasten „Espresso“  **3** und „Dampf“  **4** dürfen dabei nicht gedrückt sein. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **7** bis zum Anschlag auf „-“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.
- 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **9** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 4) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3** und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.


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

## Espresso zubereiten

### HINWEIS

- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass das Espressosieb **18** **19** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:  
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb **19** in den Siebträger **17** ein.  
Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb **18** in den Siebträger **17** ein.
  - 2) Füllen Sie das kleine Espressosieb **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver, oder einem gestrichenem Messlöffel **20**.  
Oder...  
Füllen Sie das große Espressosieb **18** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver, oder zwei gestrichenen Messlöffeln **20**.
  - 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel **20**. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb **18** **19** 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 **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, 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. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **6** abstellen.
  - 6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, können Sie nun die Taste „Espresso“  **3** herunter drücken. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

### WARNUNG

#### **Entnehmen Sie niemals den Siebträger **17** während der Espressoausgabe!**

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass die Taste „Espresso“  **3** nicht herunter gedrückt ist, bevor Sie den Siebträger **17** entfernen.

- 7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml je Tasse), drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **9**, so dass kein weiteres Wasser gepumpt wird.

Sie können den Espresso nun trinken.

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

## HINWEIS

- ▶ Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.
- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Espresso-sieb **18** **19**. Entnehmen Sie den Siebträger **17** aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer **16** nach oben, so dass das Espresso-sieb **18** **19** nicht aus dem Siebträger **17** herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espresso-sieb **18** **19**, indem Sie den Siebträger **17** mit blockiertem Espresso-sieb **18** **19** umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

## HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie die Heißwasserdusche **14** (aus dieser tritt das heiße Wasser aus) unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

## HINWEIS

- ▶ Entleeren Sie regelmäßig die Tropfenauffangschale **12**, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung **13** des Abtropfgitters **11** zu sehen ist.



## Cappuccino zubereiten

### **WARNUNG**

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

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- ▶ Bedienen Sie den Dampfregler **7** immer langsam.
- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
  - 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **7** zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
  - 3) Schieben Sie den Milchaufschäumer **10** zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff **8** an.

- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4 herunter. Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer 10. Drehen Sie langsam den Dampfregler 7 in Richtung „+“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
- 6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfregler 7 in Richtung „-“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
- 7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen, und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers 10 leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfregler 7 in Richtung „+“.
- 9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 11) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfregler 7 etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.
- 12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4.

## HINWEIS

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

- 15) Gehen Sie für die Zubereitung des Cappuccinos genauso vor, als würden Sie einen Espresso zubereiten (siehe Kapitel „Espresso zubereiten“/das Aufheizen ist nicht mehr nötig). Lassen Sie das Wasser jedoch ca. doppelt so lange durchlaufen, wie bei einem Espresso (ca. 40 ml).
- 16) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 1 aus.

## HINWEIS

- ▶ Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.

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

## HINWEIS

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

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

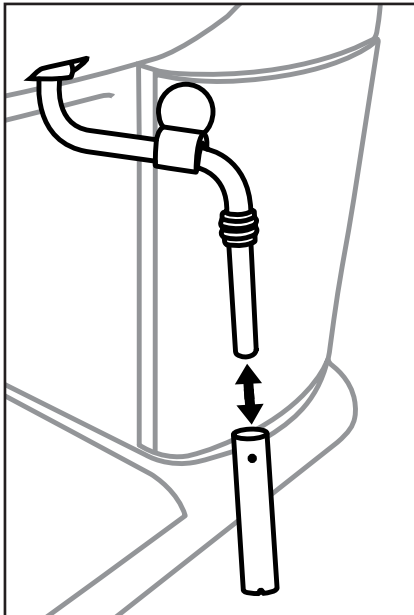




Abbildung 1

## Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche **14** nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger **17** abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche der Heißwasserdusche **14** mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **17** ohne eingesetzte Espressosiebe **18** **19** wieder ein.
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger **17** und drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche **14** aus, und spült letzte Pulverreste heraus.
- 4) Drücken Sie nach ca. 20 Sekunden erneut die Taste „Espresso“  **3** und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger **17** wieder ab.

## Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **17**, die beiden Espressosiebe **18** **19**, den Wassertank **9**, den Messlöffel **20** und das Abtropfgitter **11** in warmen Wasser.

### HINWEIS

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

- 2) Trocknen Sie alle Teile.
- 3) Die Tropfenauffangschale **12** ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Nehmen Sie jedoch vor dem Reinigen in der Spülmaschine den roten Schwimmer aus der Tropfenauffangschale **12**:
  - Entfernen Sie dazu an beiden Haltestäben seitlich des Schwimmers die aufgesteckten Stopper.
  - Ziehen Sie den Schwimmer von den Haltestäben.
  - Reinigen Sie Schwimmer und Stopper in warmem Wasser.
  - Nach der Reinigung der Tropfenauffangschale **12**, schieben Sie den gereinigten Schwimmer wieder auf die Haltestäbe und stecken die Stopper auf.

## Gerät reinigen

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

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



## Gerät entkalken

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

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 mit Zitronensäure entkalken und wie folgt vorgehen:

- 1) Füllen Sie den Wassertank **9** 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 **9** in das Gerät ein.
- 4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** ein. Der Dampfgregler **7** ist zuge dreht.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **17** ohne Espressosieb **18** **19** in das Gerät ein und stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **17**.
- 6) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet.
- 7) Lassen Sie ca. 2 Tassen (ca. 250 ml) Wasser durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“  **3**.
- 8) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **10**.
- 9) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **4** herunter, so dass diese einrastet und warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **7** auf „+“. Lassen Sie das Gerät für ca. 2 Minuten Dampf erzeugen.
- 10) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfgregler **7** zu, drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **4**, so dass kein Dampf mehr erzeugt wird.
- 11) Lassen Sie den Entkalker für ca. 15 Minuten einwirken.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 6 - 11 dreimal.
- 13) Drücken Sie dann die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet und lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank **9** leer ist.
- 14) Spülen Sie den Wassertank **9** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 15) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.
- 16) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.
- 17) Wiederholen Sie die Schritte 14 - 16 dreimal.
- 18) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank **9**.

- 19) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4, so dass diese einrastet.
- 20) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer 10 und drehen Sie langsam den Dampfgregler 7 auf „+“, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet.
- 21) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfgregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen), drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  4 und schalten Sie das Gerät aus.

## HINWEIS

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.

## Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	• Das ESPRESSOPULVER ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das ESPRESSOPULVER jedoch nicht so fest verdichten, oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank 9.	• Wasser in den Wassertank 9 füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 17 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 17 anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger 17 wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger 17 richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 17 reinigen.
	• Es befinden sich ESPRESSOPULVERreste auf dem Rand des Siebträgers 17.	• Rand des Siebträgers 17 von ESPRESSOPULVERresten befreien.

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die grüne Aufheizkontrollleuchte <b>5</b> hat noch nicht geleuchtet.	• Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte <b>5</b> leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Der Wassertank <b>9</b> ist leer.	• Wasser in den Wassertank <b>9</b> füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger <b>17</b> ).	• 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 <b>17</b> ).	• 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 <b>10</b> ist verschmutzt.	• Reinigen sie den milchaufschäumer <b>10</b> .

## 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 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

IAN 274989

#### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

IAN 274989

#### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 274989

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

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>46</b>
Copyright .....	46
Limitation of liability .....	46
Warnings .....	46
Intended use .....	47
Package contents/Transport inspection .....	48
Disposal of the packaging .....	48
<b>Safety instructions</b> .....	<b>49</b>
<b>Appliance elements</b> .....	<b>52</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>52</b>
<b>Temperature display</b> .....	<b>53</b>
<b>First use</b> .....	<b>53</b>
<b>Operation</b> .....	<b>54</b>
Filling the water tank .....	54
Heating after a long time of inactivity / during first use .....	54
Heating up before every use .....	55
Preparing espresso .....	56
Preparing cappuccino .....	57
Tips for the milk froth .....	59
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>59</b>
Cleaning the milk frother .....	60
Cleaning the hot water shower .....	61
Cleaning the accessories .....	61
Cleaning the appliance .....	61
Descaling the appliance .....	62
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>63</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>64</b>
Disposal of the appliance .....	64
<b>Warranty and service</b> .....	<b>65</b>
<b>Importer</b> .....	<b>65</b>



## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified areas of application. Please also pass on these operating instructions to any future owner.

## Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

## Limitation of liability

All technical information, data and information for installation and operation contained in these operating instructions corresponds to the latest version(s) at the time of printing and, to the best of our knowledge, takes 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, incompetent repairs, unauthorised modifications or for the use of non-approved replacement parts.

## Warnings

The following warning notice types are used in these operating instructions:

### **WARNING**

**A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.**

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

## CAUTION

**A warning notice at this hazard level indicates a potential for property damage.**

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent property damage.

## NOTE

- ▶ A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

## Intended use

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

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

## WARNING

**Danger if not used for intended purpose!**

Failure to use the appliance for its intended purpose and/or any other type of use can be hazardous.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

No claims of any kind will be accepted for damage arising as a result of incorrect use.

The risk shall be borne solely by the user.

## Package contents/Transport inspection

### **WARNING**

#### **Risk of suffocation!**

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

### **NOTE**

- ▶ Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete or damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline.

## Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging into the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

### **NOTE**

- ▶ If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

## Safety instructions

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

### **⚠ WARNING – RISK OF INJURY!**

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs can pose significant risks to the user. It will also invalidate any warranty claims.



Never submerge the appliance in water or other liquids!  
Danger of electric shock!

- Never touch the appliance with wet or moist hands.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Risk of burns! During use, some parts become very hot!
- Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.
- The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets.

## **CAUTION – PROPERTY DAMAGE**

- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Protect the appliance from penetration by moisture and liquids.
- Protect the appliance against knocks, dust, chemicals, extreme temperatures, etc. and keep it away from sources of heat (ovens, radiators).

- NEVER submerge the appliance in water or other liquids!
- Always remove the mains adapter from the mains outlet; never pull on the power cable.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0°C. If the water in the pipes or the water tank freezes, the appliance could be damaged.
- Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended for indoor use only.

## **NOTE**

- ▶ Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer, otherwise no warranty claims can be considered for subsequent damage.

## Appliance elements

Figure A:




- ❶ On/Off switch
- ❷ Temperature indicator
- ❸ "Espresso" button 
- ❹ "Steam" button 
- ❺ Green heating-up control lamp
- ❻ Storage space
- ❼ Steam control
- ❽ Handle
- ❾ Water tank
- ❿ Milk frother
- ⓫ Drip grille
- ⓬ Drip tray
- ⓭ Opening for the red float
- ⓮ Hot water shower
- ⓯ Red control lamp

Figure B:

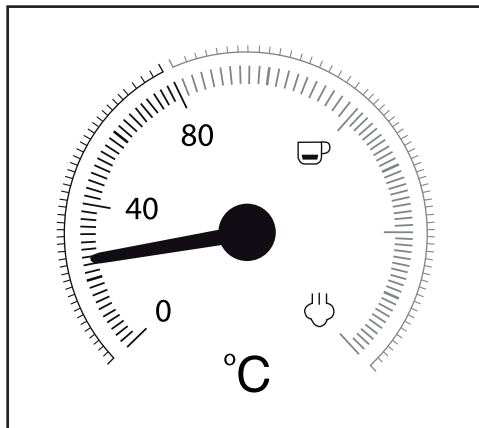
- ❶ Sieve block
- ❷ Sieve holder
- ❸ Large espresso sieve
- ❹ Small espresso sieve
- ❺ Measuring spoon with compactor

## Technical data

Mains voltage	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Rated power	1 100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
	Food-safe

## Temperature display

The temperature indicator ② indicates how far the appliance has heated up.



As soon as you switch the appliance on, it starts heating up until the pointer is approximately in the middle between 80 °C and “☕”.

When the pointer reaches the red portion of the scale, the temperature is high enough to prepare an espresso. The green heating-up control lamp ⑤ lights up.

If you press the “Steam” button ☕ ④ the green heating-up control lamp ⑤ goes out, and the appliance continues heating up until it reaches the range on the scale between “☕” and “☁”.

Once the pointer reaches the range between “☕” and “☁”, the temperature is high enough to produce steam. The green heating-up control lamp ⑤ lights up.


## First use

- 1) Clean the sieve holder ⑰, the measuring spoon ⑳, the espresso sieve ⑱ ⑲, the drip grille ⑪ and the water tank ⑨ as described in the section “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 grille ⑪ so that the red float ⑬ can protrude through the hole in the drip grille ⑪.
- 4) Place the sieve holder ⑰ in the appliance by inserting the “INSERT” mark, which is located next to the hot water shower ⑭, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder ⑰ is facing the front.





- 5) Insert the plug into a mains power socket.
- 6) Proceed as follows before the first use, so as to clean the internal pipelines:  
Allow sufficient water for about 5 cups of espresso (about 100 ml) to flow through the appliance. Refer to the section "Operation".
- 7) Let the appliance generate steam for about 30 seconds. Refer to the section "Operation".

## NOTE

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

## Operation

### NOTE

- ▶ Both the "Espresso"  **3** and the "Steam"  **4** buttons engage when pressed in. If the button is pressed again, it is released.

## Filling the water tank


### NOTE

- ▶ Use only fresh drinking water for making espresso/cappuccino.
- 1) Pull out the water tank **9** out and fill it with water:  
Fill it with water to at least the Min marking.  
Never fill it past the Max marking.
  - 2) Push the water tank **9** back into the appliance. Ensure that the hose is inside the water tank **9**.



## Heating after a long time of inactivity / during first use


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

- 1) Fill the water tank **9** with tap water.
- 2) Place either the large **18** or the small espresso sieve **19** in the sieve holder **17**.

- 3) Place the sieve holder **17** in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front.
- 4) Place a cup under the sieve holder **17**.
- 5) Close the steam control **7** (turn it as far as it will go in the direction of the " - " symbol).
- 6) Switch the appliance on with the on/off switch **1**.
- 7) The red control lamp **15** lights up. After a short time, the pointer in the temperature indicator **2** will begin to rise.
- 8) As soon as the green heating-up control lamp **5** lights up, press the "Espresso" button  **3**. Allow the water to flow for about 1 minute.






## NOTE

► You may need to empty the cup in between. Interrupt the process by pressing the "Espresso" button  **3**. Empty the cup and press the "Espresso" button  **3** again so that water flows through the appliance.

- 9) After about 1 minute, stop the pump by pressing the "Espresso" button  **3** again.
- 10) Wait until the green heating-up control lamp **5** lights up 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 using the on/off switch **1**. The red control lamp **15** lights up. Neither the "Espresso"  **3** nor the "Steam"  **4** buttons should be pressed in. Ensure that the steam control **7** is turned towards " - " as far as possible.
- 2) Place the sieve holder **17** in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front.
- 3) Press the "Espresso" button  **3** so that the appliance draws water from the water tank **9**. As soon as water starts exiting the openings in the sieve holder, press the "Espresso" button  **3** again to stop the pump.
- 4) Wait until the green heating-up control lamp **5** lights up.
- 5) Press the "Espresso" button  **3** again and allow hot water to flow through for 20 seconds before stopping the pump again.

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

## Preparing espresso

### NOTE

- ▶ Always ensure that the espresso sieve **18** **19** is clean and free of coffee powder residues.
- 1) When the appliance is heated up:
    - To prepare an espresso, place the small espresso sieve **19** into the sieve holder **17**.
    - To prepare two espressos, place the large espresso sieve **18** into the sieve holder **17**.
  - 2) Fill the small espresso sieve **19** with espresso powder up to the Max marking. This corresponds to approx. 7 g of powder or a level measuring spoon **20**.  
or...  
Fill the large espresso sieve **18** with espresso powder up to the Max marking. This equates to about 7 g + 7 g of powder or two level measuring spoons **20**.
  - 3) Tamp down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon **20**. Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve **18** **19** is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

### NOTE


- ▶ Compaction of the coffee powder is an essential process for the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and more crema is generated. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.
- 4) Place the sieve holder **17** in the appliance at the "INSERT" mark, then turn it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front.
  - 5) Place one (or two) cup(s) under the sieve holder openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly. You can place the cups onto the storage space **6**.
  - 6) As soon as the green heating-up control lamp **5** lights up, you can press down the "Espresso" button **3**. The espresso flows into the cup(s).

### WARNING

**Never remove the sieve holder **17** while the espresso is coming out!**

The resulting spray of hot espresso would lead to injury!

- ▶ Always check to make sure that the "Espresso" button **3** is not pressed in before removing the sieve holder **17**.

- 7) Once the cups are filled up to the required amount (about 20 ml per cup), press the "Espresso" button  ③ to stop the water being pumped through.

You can now drink the espresso.

- 8) Switch the appliance off with the on/off switch ①.

## NOTE

- ▶ If no button is pressed, the appliance turns off automatically after 30 minutes.

- 9) After every use, remove the used espresso powder from the espresso sieve ⑬ ⑭. Remove the sieve holder ⑰ from the appliance. To do this, fold the sieve blocker ⑮ upwards so that the espresso sieve ⑬ ⑭ cannot fall out of the sieve carrier ⑰. Now empty the espresso sieve ⑬ ⑭ by turning the sieve holder ⑰ and the blocked espresso sieve ⑬ ⑭ over and knocking the espresso powder out. Always dispose of the espresso powder in an environmentally friendly manner, e.g. with the organic waste.

## NOTE

- ▶ Clean the hot water shower ⑭ (the hot water comes out of this) after each use. See also the section "Cleaning and Care".

## NOTE

- ▶ Empty the drip tray ⑫ regularly, at the latest when the red float ⑬ is visible in the hole of the drip grille ⑪.











## Preparing cappuccino

### **WARNING**

#### **Be careful when working with steam for the milk froth production!**


The hot steam or hot splashes can lead to injuries!

- ▶ Always operate the steam control ⑦ slowly.
- 1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to one third with cold milk.
  - 2) Ensure that the steam control ⑦ is closed (turn it as far as it will go in the direction " - ").
  - 3) Push the milk frother ⑩ out to the side. Always hold it by the handle ⑧.

- 4) Press the "Steam" button  4 down. Wait until the green heating-up control lamp  5 lights up.
- 5) Hold an empty container under the milk frother  10. Slowly turn the steam control  7 in the direction " + ". Pressurised water/spray comes from the nozzle. This cleans the nozzle and the water circuit inside the appliance.
- 6) Wait 15 seconds and turn the steam control  7 towards " - " until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water in the container away.
- 7) Now hold the frothing container in your hand to feel the milk temperature and guide the nozzle of the milk frother  10 gently into the milk. Hold the frothing container at a slight angle.
- 8) Slowly turn the steam control  7 in the direction " + ".
- 9) Move the frothing container around in a circular motion while keeping the tip of the nozzle under the surface of the milk: deep enough that the milk does not spray out, but shallow enough to create a thick froth. Done properly, a deep buzzing sound is audible.
- 10) As the milk froth rises, push the nozzle deeper into the milk to froth up the next "layer" and to avoid a burnt taste in the froth.
- 11) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control  7 approximately halfway, so that the milk is heated. Hold the frothing container at a slight angle, so that the milk gently swirls around while it is being stirred with the nozzle.
- 12) Once the milk froth has reached the desired consistency and temperature, turn the steam control  7 to off (up to the stop in the direction of the " - ").
- 13) Now you can remove the nozzle from the milk.
- 14) Press the "Steam" button  4.

## NOTE

- ▶ For the preparation of cappuccino, always use bigger cups than for espresso to leave space for the frothed milk.

- 15) When preparing cappuccino, proceed exactly as you would for an espresso (see section "Preparing espresso": the preheating is no longer necessary). Allow the water to flow through for about twice as long as an espresso (about 40 ml).
- 16) Switch the appliance off with the On/Off switch  1.

## NOTE

- ▶ If no button is pressed, the appliance turns off automatically after 30 minutes.

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

## NOTE

- ▶ Always clean the milk frother **10** after every use. See also the section "Cleaning and Care".

## Tips for the milk froth

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

## Cleaning and care

### **WARNING – RISK OF INJURY!**

- Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Danger 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! Danger of electric shock!

## Cleaning the milk frother

### CAUTION – PROPERTY DAMAGE

- NEVER use abrasive, corrosive or chemical agents to clean the appliance. These could damage the outer surfaces of the appliance.

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

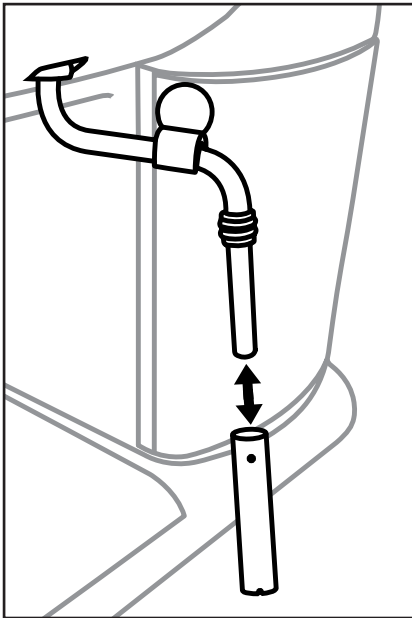


Figure 1

## Cleaning the hot water shower

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

- 1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the sieve holder **17**, wipe the entire surface of the hot water shower **14** with a moistened cloth to remove all powder residues.
- 2) Replace the sieve holder **17** **without** the espresso filters **18** **19**.
- 3) Place an empty cup under the sieve holder **17** and press the “Espresso” button **3** down until it clicks in. Water flows out of the hot water shower **14** rinsing out the remaining powder residue.
- 4) After about 20 seconds, press the “Espresso” button **3** again and switch the appliance off with the On/Off switch **1**.
- 5) Remove the sieve holder **17** again.

## Cleaning the accessories

- 1) Clean the sieve holder **17**, the two espresso sieves **18** **19**, water tank **9**, the measuring spoon **20** and the drip grille **11** in warm water.

### NOTE

- If you put detergent into the water, it may effect 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 **12** is suitable for cleaning in the dishwasher. However, always remove the red float from the drip tray **12** before cleaning:
  - To do this, remove the stoppers attached to the two retaining bars to the side of the float.
  - Pull the float from the retaining bars.
  - Clean the float and stoppers.
  - After cleaning the drip tray **12**, push the cleaned float back onto the retaining bars and replace the stoppers.

## Cleaning the appliance

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

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





## Descaling the appliance

Descale the appliance regularly. The appliance should be descaled after about 1- 2 months (at approx. 4 espresso preparations per day). Depending on the hardness of the water in your area, this figure may differ.

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

If you do not have any descaling products, you can use citric acid and proceed as follows:

- 1) Fill the water tank **9** to the marking MAX.
- 2) Dissolve 2 tablespoons (about 30 grams) of citric acid (available in drugstores or chemists) into the water.
- 3) Replace the water tank **9** into the appliance.
- 4) Switch on the appliance using the On/Off switch **1**. The steam control **7** is closed.
- 5) Insert the sieve holder **17** without the espresso sieves **18** **19** back into the appliance and place a cup under the sieve holder **17**.
- 6) As soon as the green heat-up indicator lamp **5** lights up, press the "Espresso" button **3** so that it clicks in.
- 7) Allow around 2 cups (approx. 250 ml) of water to run through and then stop the process by pressing the "Espresso" button **3** again.
- 8) Hold a container under the milk frother **10**.
- 9) Press the "Steam" button **4** down so that it clicks into place and wait until the green heat-up indicator lamp **5** lights up. Slowly turn the steam control **7** to the position " + ". Allow the appliance to create steam for about 2 minutes.
- 10) After 2 minutes, close the steam control **7**, then press the "Steam" button **4** again so that no more steam is generated.
- 11) Let the scaling agent take effect for about 15 minutes.
- 12) Repeat steps 6 - 11 three times.
- 13) Then press the "Espresso" button **3** down so that it clicks in, let the water run through until the water tank **9** is empty.
- 14) Rinse the water tank **9** with clean water and then fill it with clean water up to the Max marking.
- 15) Press the "Espresso" button **3** down so that it clicks into place and wait until the green heat-up indicator lamp **5** lights up.
- 16) Allow the water to run through.
- 17) Repeat steps 14 - 16 three times.
- 18) Refill the water tank **9** with water.

- 19) Push in the “Steam” button  4 so that it clicks into place.
- 20) Hold a container under the milk frother 10 and slowly turn the steam control button 7 to the position “ + ” as soon as the green heating-up control lamp 5 lights up.
- 21) After about 1 minute, close the steam control 7 (turn it in the direction of the “ - ” as far as the stop), press the “Steam” button  4 again and switch off the appliance.

## NOTE

- ▶ If no button is pressed, the appliance turns off automatically after 30 minutes.

## Troubleshooting

Malfunction	Cause	Solution
The espresso no longer flows out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The espresso powder is too moist and/or compressed too tightly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Re-prepare the espresso without compressing the powder as firmly; if necessary, use new powder.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No water in the water tank 9.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fill the water tank 9 with water.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The holes of the sieve holder openings are blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the sieve holder 17.</li> </ul>
The espresso drips over the edges of the sieve holder 17, not from the openings.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The sieve holder 17 is not correctly inserted.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insert the sieve holder 17 correctly.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The sieve holder openings are blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the sieve holder 17.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder 17.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder 17.</li> </ul>

Malfunction	Cause	Solution
The espresso is cold.	• The appliance was not preheated.	• Preheat the appliance.
	• The green heating-up control lamp <b>5</b> has not yet glowed.	• Wait until the green heating-up control lamp <b>5</b> lights up.
	• The cups were not pre-warmed.	• Pre-warm the cups.
The pump is unusually noisy.	• The water tank <b>9</b> is empty.	• Fill the water tank <b>9</b> with water.
The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder <b>17</b> quickly).	• Not enough espresso powder.	• Use more espresso powder.
	• The espresso powder is too coarsely ground.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs out of the sieve carrier <b>17</b> slowly).	• Too much espresso powder.	• Use less espresso powder.
	• The powder is too finely ground or moist.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
	• The sieve is blocked.	• Clean the sieve.
The milk does not froth.	• The milk is not cold enough.	• Use milk from the refrigerator.
	• The milk frother <b>10</b> is dirty.	• Clean the milk frother <b>10</b> .

## Disposal

### Disposal of the appliance



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

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

## Warranty and service

This appliance comes with a 3-year warranty valid from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

### NOTE

- ▶ The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, worn parts or damage to fragile components such as buttons or rechargeable batteries.

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

Your statutory rights are not restricted by this warranty. The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.co.uk](mailto:kompennass@lidl.co.uk)

IAN 274989

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

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

12 / 2015 · Ident.-No.: SEM1100B3-102015-2

IAN 274989