

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



ESPRESSO MACHINE SEMM 1470 A1

(GB) (IE) (NI)

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

(NL) (BE)

ESPRESSOMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

MACHINE À EXPRESSO

Mode d'emploi

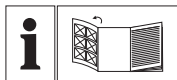
(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 277727

(BE)



GB IE NI

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

FR BE

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

NL BE

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

DE AT CH

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

GB/IE/NI	Operating instructions	Page	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	31
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	61
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	91

A**C****B**

Contents

Introduction	2
Copyright	2
Limitation of liability	2
Warnings	2
Proper use	3
Package contents / Transport inspection	4
Disposal of the packaging	4
Safety information	5
Appliance elements	8
Before first use	9
Operation	10
Filling the water tank	10
Filling the milk tank	10
Inserting the espresso sieves in the sieve holder	11
Adding espresso powder	12
Inserting the sieve holder	12
Setting the milk nozzle	13
Preparing drinks	14
Selecting a suitable cup	14
Preparing espresso	15
Preparing cappuccino	17
Preparing latte macchiato	19
Frothed milk	22
Cleaning and care	23
Cleaning the milk nozzle and milk tank	23
Cleaning the espresso sieves, sieve holder and espresso outlet	25
Cleaning the water tank	26
Cleaning the housing	26
Cleaning the accessories	27
Troubleshooting	27
Technical details	28
Disposal	28
Kompernass Handels GmbH warranty	29
Service	30
Importer	30

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 about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on 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 types of warning are used in these operating instructions:

WARNING

A warning 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 risk of material damage.

Failure to avoid this situation could result in material damage.

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

NOTE

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

Proper use

This appliance is intended exclusively for preparing drinks in domestic households. 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 as intended!

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

NOTE

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

Safety information

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

WARNING – RISK OF INJURY!

- Check the appliance for visible external damage before use. Do not operate a appliance which 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.
- Do not allow children to 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! Some parts can become very hot during use!
- Hot steam is produced while using the appliance. 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, extremes of temperature, etc. and keep it away from sources of heat (ovens, radiators).

- Never immerse the appliance in water or other liquids!
- Always remove the mains plug 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.
- Never operate the appliance in rooms in which the temperature is under or around 0°C. If water freezes in the pipes or the water tank, 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 will be held for any subsequent damages.

Appliance elements

Figure A:







- ① "Double" espresso button  (with adjacent control lamp)
- ② "Large" cappuccino button  (with adjacent control lamp)
- ③ "Large" latte button  (with adjacent control lamp)
- ④ Milk tank lid
- ⑤ "Milk quantity" knob
- ⑥ Milk tank
- ⑦ Drip tray
- ⑧ Drip grille
- ⑨ Extendable tray for small cups
- ⑩ Milk nozzle
- ⑪ Espresso outlet
- ⑫ "Small" latte button  (with adjacent control lamp)
- ⑬ "Small" cappuccino button  (with adjacent control lamp)
- ⑭ "Small" espresso button  (with adjacent control lamp)

Figure B:

- ⑮ Water tank lid
- ⑯ Water tank
- ⑰ Holders
- ⑱ On/off switch
- ⑲ Lever for positioning the milk nozzle

Figure C:

- ⑳ Sieve holder
- ㉑ Sieve block
- ㉒ Large espresso sieve
- ㉓ Small espresso sieve
- ㉔ Measuring spoon with compactor


Before first use

- 1) Clean the sieve holder **20**, the measuring spoon **24**, the espresso sieves **22** **23**, the drip grille **8**, the drip tray **7**, the tray for small cups **9** the milk tank **6**, the milk tank lid **4**, the water tank lid **15** and the water tank **16** as described in the section "Cleaning and care".
- 2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that the mains outlet is in easy reach.
- 3) Insert the drip tray **7** and place the drip grille **8** on it.
- 4) Insert the sieve holder **20** together with the espresso sieve (**22** or **23**) into the appliance by inserting it at the "☐" marking on the appliance and then turning it anticlockwise until the handle of the sieve holder **20** is pointing to the "🔒" symbol.
- 5) Insert the plug into a mains power socket.

NOTE



Remove the orange transport restraint from the bottom of the water tank **16**!

- 6) Before first use, proceed as follows to clean the internal pipes:
 - fill the water tank **16** with water (approx. 200 ml), and also the milk tank **6** (approx. 100 ml).
 - Insert the water tank **16** and the milk tank **6** in the appliance.
 - Place a large cup on the drip grille **8**.
 - Set the milk nozzle **10** so that the milk nozzle **10** is pointing into the cup.
 - Switch the appliance on using the on/off switch **18** (position I). All the control lamps begin to flash. As soon as all the lamps light up permanently the appliance has heated up.
 - Press the "Large" cappuccino button  **2**. Wait until water stops coming out of the espresso outlet **11** and all control lamps light up permanently. Repeat this process 2x.
 - Switch the appliance off using the on/off switch **18** (position O).
 - Empty the remaining water from the water tank **16** and the milk tank **6**.

NOTE

- ▶ You should also clean the appliance as described here after long periods out of use.

The appliance is now ready for use.

Operation

Filling the water tank

NOTE

► Use only fresh drinking water to prepare espresso/cappuccino/latte macchiato.

- 1) Remove the water tank lid **15** and pull the water tank **16** upwards and out of the appliance.
- 2) Fill it with water to at least the Min marking. Never fill it with more water than up to the Max marking.
- 3) Push the water tank **16** back onto the appliance. Ensure that the water tank **16** clicks back into place on the appliance.
- 4) Put the water tank lid **15** back on.

Filling the milk tank

If you want to prepare drinks that contain milk froth, such as cappuccino or latte macchiato, you must fill the milk tank with milk.

NOTE

► You can use full fat milk, long-life milk or soya milk for this appliance.

- 1) Tilt the milk tank **6** lightly upwards and, at the same time, pull it upwards and forwards out of the appliance.
- 2) Take off the milk tank lid **4**.
- 3) Fill it with milk to at least the Min marking. Never fill it with more milk than up to the Max marking.
- 4) Replace the milk tank lid **4** on the milk tank **6**.
- 5) Push the milk tank **6** back into the appliance so that it clicks into place.

NOTE

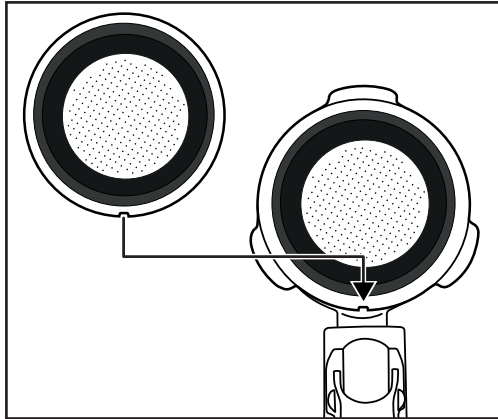
► After preparing your drink, if you want to keep the milk in the milk tank **6**, put the milk tank **6** into the refrigerator for storage.

NOTE

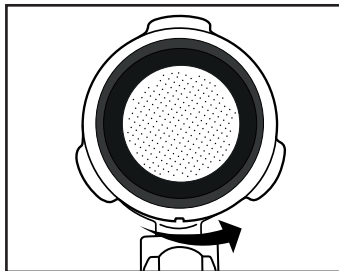
► If the milk tank **6** is not in place or not properly inserted, both of the espresso control lamps **1**/**14** light up. This shows that you can only prepare espresso, as this does not require any milk.

Inserting the espresso sieves in the sieve holder

- 1) Place the large 22 or the small espresso sieve 23 in the sieve holder 20:
 - Make sure that the small indentation on the large 22 or small espresso sieve 23 lies on the indentation on the sieve holder 20 when you put it in.



- Then turn the large 22 or small espresso sieve 23 a little so that it cannot fall out.



NOTE

- ▶ Do not remove the used espresso sieve 22 23 until it has cooled down!
- ▶ To remove the espresso sieve 22 23 from the sieve holder 20 turn the espresso sieve 22 23 until the indentation on the espresso sieve 22 23 is over the indentation on the sieve holder 20. You can now remove the espresso sieve 22 23.

Adding espresso powder

- 1) Fill the small espresso sieve (23) to the Max marking with espresso powder. This corresponds to around 7 g of powder or a level measuring spoon (24).
Or...
Fill the large espresso sieve (22) to the Max marking with espresso powder. This corresponds to around 7 g + 7 g of powder or two level measuring spoons (24).
- 2) Push down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon (24). Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve (22) (23) is filled up to the Max marking. Then compact the espresso powder again.

NOTE

- Compacting the espresso powder is a fundamentally important process during the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and there is more crema. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.

Inserting the sieve holder

- 1) Insert the sieve holder (20) together with the espresso sieve (22 or 23) in the appliance by inserting it at the "☐" marking on the appliance and then turning it anticlockwise until the handle of the sieve holder (20) is pointing to the "☒" symbol.

NOTE

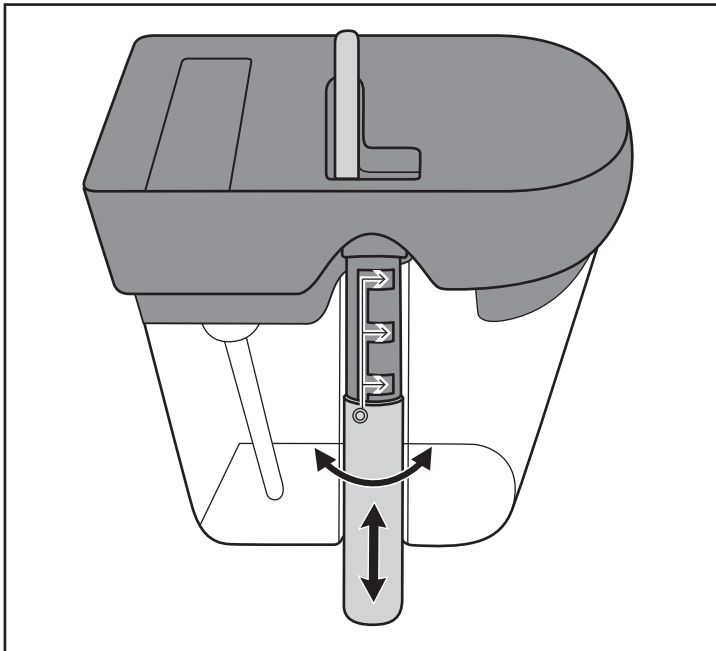
- To remove the sieve holder (20) after preparing a drink, turn it slowly back to the "☐" position to prevent any coffee from spraying out.

Setting the milk nozzle

For cappuccino and latte macchiato you will need to adjust the milk nozzle depending on the cup size.

- 1) Swing the milk nozzle **10** so that it is pointing into the glass/cup. Always use the milk nozzle lever **19** to position the milk nozzle **10**.
- 2) Turn the silver attachment on the milk nozzle **10** a little to the rear so that it is released.
- 3) Depending on the size of the glass/cup, push the silver attachment on the milk nozzle **10** downwards a little (or upwards, depending on its previous position). The milk nozzle **10** should extend down into the glass/cup to prevent splashes. You can choose between 3 heights.
- 4) Once you have selected a height, turn the silver attachment on the milk nozzle **10** back to the front so that it clicks into place and no longer moves.




For the purpose of clarity, the adjustment of the milk nozzle **10** is shown here with the milk tank **6** removed. There is, however, no need to remove the milk tank **6** from the appliance if you want to adjust the length of the milk nozzle **10**.



Preparing drinks

Selecting a suitable cup

Select a suitable cup for the kind of drink you are preparing.

Drink	Size	Preset quantity	Programmable
Espresso 	Single	approx. 40 ml	approx. 20 - 70 ml
	Double	approx. 80 ml	approx. 40 - 150 ml
Cappuccino 	Single	approx. 170 ml	Time for preparation of frothed milk: 5 - 40 sec
	Double	approx. 280 ml	Time for preparation of frothed milk: 5 - 70 sec
Latte macchiato 	Single	approx. 350 ml	Time for preparation of frothed milk: 5 - 70 sec
	Double	approx. 450 ml	Time for preparation of frothed milk: 5 - 90 sec

Note: The various drink quantities are controlled via the duration of the drink output. In other words, for a double espresso the espresso flows for twice as long out of the espresso outlet **11** as for a single espresso.

- 1) For small espresso or coffee cups, pull the tray for small cups **9** out of the appliance and place the cup on it.
- 2) For large cups or glasses, push the tray for small cups **9** into the appliance and place the glasses/cups on the drip grille **8**.
- 3) If there is not enough room, remove the drip tray **7** from the appliance and place the glass directly on the base of the appliance.

Preparing espresso

- 1) Ensure that there is enough water in the water tank **16**. Add more water if necessary.
- 2) Select whether you want a single or double espresso and fit the corresponding espresso sieve **22** or **23** in the sieve holder **20**.
- 3) Add the espresso powder to the espresso sieve **22** **23** and fit the sieve holder **20**.
- 4) Pull the tray for small cups **9** out of the appliance.
- 5) Place a suitable cup on the tray for small cups **9**.
- 6) Switch the appliance on using the on/off switch **18** and wait until all control lamps light up permanently. The appliance has now heated up.
- 7) Press the "Small" espresso button **14** if you want to prepare a single espresso. The control lamp for the "Small" espresso button **14** lights up. Press the "Double" espresso button **1** if you want to prepare a double espresso. The control lamp for the "Double" espresso button **1** lights up.
- 8) The appliance starts the brewing process; the corresponding control lamp flashes during the preparation.
- 9) Wait until the espresso has stopped flowing out of the espresso outlet **11** and all control lamps light up. You can now remove your espresso.

NOTE

- You can stop the preparation at any time by pressing any button.

- 10) Switch the appliance off using the on/off switch **18**.
- 11) Clean the appliance as described in the section "Cleaning and Care".




NOTE


- If you do not turn off the appliance with the on/off switch **18**, the appliance will switch itself into power saving mode automatically after approx. 15 minutes if no other button is pushed. If you want to make another drink, simply press any button. The appliance heats back up.

Setting the amount of espresso



You can set the quantity of espresso for the programmes “Small espresso” and “Double espresso” individually:

“Small” espresso



- If you want to set a custom amount of espresso for the “Small” espresso button **14** , press and hold the “Small” espresso button **14**  for about 3 seconds until the pump starts working. Espresso starts flowing from the espresso outlet **11**.
- Stop the flow of espresso by pressing the “Small” espresso button **14**  again as soon as the required amount has flowed out. You can set a quantity between 20 and 70 ml.

The next time you prepare an espresso using the “Small” espresso button **14**  the new amount of espresso will be made.

NOTE

- ▶ If you want to reset the setting to the preprogrammed 40 ml, switch the appliance off using the on/off switch **13**. When you switch the appliance back on using the on/off switch **13** press and hold the “Small” espresso button **14**  until the control lamp for the “Small” espresso button **14**  flashes 5 times. You can now release the button **14**. The programme has been reset to 40 ml.

“Double” espresso

- If you want to set a custom amount of espresso for the “Double” espresso button **1** , press and hold the “Double” espresso button **1**  for about 3 seconds until the pump starts working. Espresso starts flowing from the espresso outlet **11**.
- Stop the flow of espresso by pressing the “Double” espresso button **1** again as soon as the required amount has flowed out. You can set a quantity between 40 and 150 ml.

The next time you prepare an espresso using the “Double” espresso button **1** the new amount of espresso will be made.

NOTE




- ▶ If you want to reset the setting to the preprogrammed 80 ml, switch the appliance off using the on/off switch **13**. When you switch the appliance back on using the on/off switch **13** press and hold the “Double” espresso button **1** until the control lamp for the “Double” espresso button **1** flashes 5 times. You can now release the button **1**. The programme has been reset to 80 ml.

Preparing cappuccino

- 1) Ensure that there is enough water in the water tank **16**. Add more water if necessary.
- 2) Ensure that there is enough milk in the milk tank **6**. Add more milk if necessary.
- 3) Select whether you want prepare a cappuccino with a single or double espresso and fit the corresponding espresso sieve **22** **23** in the sieve holder **20**.
- 4) Add the espresso powder to the espresso sieve **22** **23** and fit the sieve holder **20**.
- 5) Place a suitable cup on the drip grille **8**. Depending on the size of the cup, you may also want to pull out the tray for small cups **9** and place the cup on this.
- 6) Set the milk nozzle **10** so that it is pointing into the cup.
- 7) Use the "Milk quantity" knob **5** to set how much milk you want to use for your cappuccino:
Turn the "Milk quantity" knob **5** to the left to reduce the amount of milk. Turn the "Milk quantity" knob **5** to the right to increase the amount of milk. Make sure you do not turn the knob further than the "☉" marking. Otherwise you will be in cleaning mode (see section "Cleaning and care").

NOTE




- ▶ You can even correct the amount of milk during preparation by turning the "Milk quantity" knob **5**.

- 8) Switch the appliance on using the on/off switch **13** and wait until all control lamps light up permanently. The appliance has now heated up.
- 9) Press the "Small" cappuccino button **13**  if you want to prepare a single cappuccino. The control lamp for the "Small" cappuccino button **13** lights up. Press the "Large" cappuccino button **2**  if you want to prepare a large cappuccino. The control lamp for the "Large" cappuccino button **2**  lights up.
- 10) The appliance starts the brewing process; the corresponding control lamp flashes during the preparation.
- 11) Wait until the espresso has stopped flowing out of the espresso outlet **11**, the milk has stopped flowing out of the milk nozzle **10** and all control lamps light up. You can now remove your cappuccino.

NOTE

- ▶ You can stop the preparation at any time by pressing any button.

NOTE

- ▶ If you want to add a little extra frothed milk to your drink: press the "Large" cappuccino button **2**  2x in a row. The control lamp for the "Small" cappuccino button **15**  and the control lamp for the "Large" cappuccino button **2**  light up and frothed milk comes out of the milk nozzle **10**. Stop the milk output by pressing any button. The milk will stop coming out automatically after 70 seconds.

12) Switch the appliance off using the on/off switch **18**.



13) Clean the appliance as described in the section "Cleaning and Care".

NOTE

- ▶ If you do not turn off the appliance with the on/off switch **18**, the appliance will switch itself into power saving mode automatically after approx. 15 minutes if no other button is pushed. If you want to make another drink, simply press any button. The appliance heats back up.




Changing the duration of the milk froth output

NOTE




- ▶ You can adjust the amount of the milk froth by turning the "Milk quantity" knob **5** and also the duration of the milk output. The further you turn the "Milk quantity" knob **5** toward "" the more milk/milk froth will come out of the milk nozzle **10** over the same amount of time. Make sure you do not turn the "Milk quantity" knob **5** further than the "" marking. Otherwise you will be in cleaning mode (see section "Cleaning and care").

You can customise the duration of the milk froth output for the "Small cappuccino" and "Large cappuccino" programmes:

“Small” cappuccino

- Press and hold the “Small” cappuccino button **18**  for about 3 seconds until the pump starts to work. Milk froth comes out of the milk nozzle.
- Once the desired quantity of milk froth has been produced, stop milk froth production by pressing the “Small” cappuccino button **18**  again. You can set a duration of 5–40 seconds.
- Following the milk froth production, the espresso comes out of the espresso outlet **11** to prepare the cappuccino.
- The next time you prepare a cappuccino using the “Small” cappuccino button **18**  the newly programmed duration will be used for milk output.

“Large” cappuccino





- Press and hold the “Large” cappuccino button **2**  for about 3 seconds until the pump starts to work. Milk froth comes out of the milk nozzle.
- Once the desired quantity of milk froth has been produced, stop milk froth production by pressing the “Large” cappuccino button **2**  again. You can set a duration of 5–70 seconds.
- Following the milk froth production, the espresso comes out of the espresso outlet **11** to prepare the cappuccino.
- The next time you prepare a cappuccino using the “Large” cappuccino button **2**  the newly programmed duration will be used for milk output.

Preparing latte macchiato

- 1) Ensure that there is enough water in the water tank **16**. Add more water if necessary.
- 2) Ensure that there is enough milk in the milk tank **6**. Add more milk if necessary.
- 3) Select whether you want prepare a latte macchiato with a single or double espresso and fit the corresponding espresso sieve **22** **23** in the sieve holder **20**.
- 4) Add the espresso powder to the espresso sieve **22** **23** and fit the sieve holder **20**.
- 5) Place a suitable cup on the drip grille **8**.
- 6) Set the milk nozzle **10** so that it is pointing into the cup.

- 7) Use the "Milk quantity" knob **5** to set how much milk you want to use for your latte macchiato. Turn the "Milk quantity" knob **5** to the left to reduce the amount of milk. Turn the "Milk quantity" knob **5** to the right to increase the amount of milk. Make sure you do not turn the knob further than the "☉☉" marking. Otherwise you will be in cleaning mode (see section "Cleaning and care").




NOTE

- You can even correct the amount of milk during preparation by turning the "Milk quantity" knob **5**.
- 8) Switch the appliance on using the on/off switch **18** and wait until all control lamps light up permanently. The appliance has now heated up.
- 9) Press the "Small" latte button **12**  if you want to prepare a small latte macchiato. The control lamp for the "Small" latte button **12**  lights up. Press the "Large" latte button **3**  if you want to prepare a large latte macchiato. The control lamp for the "Large" latte button **3**  lights up.
- 10) The appliance starts the brewing process; the corresponding control lamp flashes during the preparation.
- 11) Wait until the espresso has stopped flowing out of the espresso outlet **11**, the milk has stopped flowing out of the milk nozzle **10** and all control lamps light up. You can now remove your latte macchiato.

NOTE

- You can stop the preparation at any time by pressing any button.

NOTE

- If you want to add a little extra frothed milk to your drink: Press the "Large" cappuccino button **2**  2x in a row. The control lamp for the "Small" cappuccino button **13**  and the control lamp for the "Large" cappuccino button **2**  light up and frothed milk comes out of the milk nozzle **10**. Stop the milk output by pressing any button. The milk will stop coming out automatically after 70 seconds.

- 12) Switch the appliance off using the on/off switch **13**.
- 13) Clean the appliance as described in the section "Cleaning and Care".

NOTE

- ▶ If you do not turn off the appliance with the on/off switch **13**, the appliance will switch itself into power saving mode automatically after approx. 15 minutes if no other button is pushed. If you want to make another drink, simply press any button. The appliance heats back up.




Changing the duration of the milk froth output

NOTE




- ▶ You can adjust the amount of the milk froth by turning the "Milk quantity" knob **5** and also the duration of the milk output. The further you turn the "Milk quantity" knob **5** toward "☉☉" the more milk/milk froth will come out of the milk nozzle **10** during the same amount of time. Make sure you do not turn the "Milk quantity" knob **5** further than the "☉☉" marking. Otherwise you will be in cleaning mode (see section "Cleaning and care").

You can customise the duration of the milk froth output for the programmes "Small latte" and "Large latte".

"Small" latte




- Press and hold the "Small" latte button **12**  for about 3 seconds until the pump starts to work. Milk froth comes out of the milk nozzle.
- Once the desired quantity of milk froth has been produced, stop milk froth production by pressing the "Small" latte button **12**  again. You can set a duration of 5–70 seconds.
- Following the milk froth production, the espresso comes out of the espresso outlet **11** to prepare the latte macchiato.
- The next time you prepare a latte macchiato using the "Small" latte button **12**  the newly programmed duration will be used for milk output.

“Large” latte

- Press and hold the “Large” latte button **3**  for about 3 seconds until the pump starts to work. Milk froth comes out of the milk nozzle.
- Once the desired quantity of milk froth has been produced, stop milk froth production by pressing the “Large” latte button **3**  again. You can set a duration of 5–90 seconds.
- Following the milk froth production, the espresso comes out of the espresso outlet **11** to prepare the latte macchiato.
- The next time you prepare a latte macchiato using the “Large” latte button **3**  the newly programmed duration will be used for milk output.

Frothed milk

You can also produce only frothed milk, for instance, to make hot chocolate.

- 1) Fit the sieve holder **20**.
- 2) Ensure that there is enough milk in the milk tank **6**. Add more milk if necessary.
- 3) Place a suitable cup on the drip grille **8**. If you are using a small container, pull out the tray for small cups **9** and place the container on it.
- 4) Set the milk nozzle **10** so that it is pointing into the cup.
- 5) Switch the appliance on using the on/off switch **13** and wait until all control lamps light up permanently. The appliance has now heated up.
- 6) Press the “Large” cappuccino button **2**  2x in a row. The control lamp for the “Small” cappuccino button **13**  and the control lamp for the “Large” cappuccino button **2**  light up and frothed milk comes out of the milk nozzle **10**.
- 7) Stop the milk output by pressing any button. The milk will stop coming out automatically after 70 seconds.
- 8) Switch the appliance off using the on/off switch **13**.
- 9) Clean the appliance as described in the section “Cleaning and Care”.

NOTE

- ▶ If you do not turn off the appliance with the on/off switch **13**, the appliance will switch itself into power saving mode automatically after approx. 15 minutes if no other button is pushed. If you want to make another drink, simply press any button. The appliance heats back up.

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!









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


- Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Risk of burns!

Cleaning the milk nozzle and milk tank

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

- Never use abrasive, aggressive or chemical cleaning agents to clean the appliance. These could damage the outer surfaces of the appliance.

- 1) Switch the appliance off using the on/off switch **18** and pull the mains plug from the wall socket.
- 2) Remove the milk tank **6** from the appliance and take off the milk tank lid **4**.
- 3) Clean the milk tank lid **4** and the milk tank **6** in warm water with a little mild washing-up liquid.
- 4) Rinse both parts off with clear water and then dry them well.
- 5) Fill the milk tank **6** with water (approx. 100 ml), replace the milk tank lid **4** and push the milk tank **6** back into the appliance.
- 6) Place a suitably large, empty container onto the drip grille **8** and move the milk nozzle **10** so that it points into the container.
- 7) Insert the plug into a mains power socket and switch on the appliance using the on/off switch **18**.
- 8) Wait until all control lamps light up permanently.
- 9) Set the "Milk quantity" knob **5** to the position "Clean" .
- 10) Press the "Large" latte button **3**  2x in a row. The control lamps of the "Large" **2**  and "Small" cappuccino buttons **15** , as well as the "Large" **3**  and "Small" latte buttons **12**  flash alternately and hot steam comes out of the milk nozzle **10**.

- 1) Wait until no more steam comes out of the milk nozzle 10. If you want to stop the cleaning process at anytime, press the "Large" latte button 3 .
- 12) Remove the milk tank 6 and empty out any remaining water.
- 13) Switch the appliance off using the on/off switch 18.

NOTE

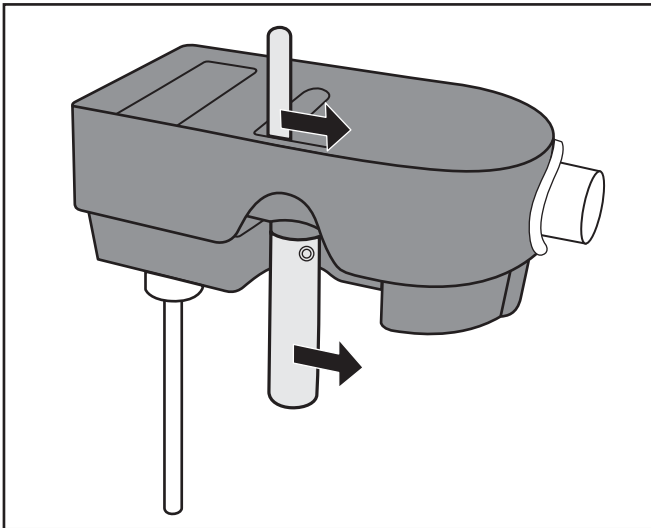
- ▶ If you want to descale the milk nozzle 10 and the milk tank 6 add a little standard commercial descaler for coffee machines to the milk tank 6 and proceed as described above. You should also observe the instructions for the descaler.
- ▶ After descaling, clean once again using clean water only.

NOTE

- ▶ The milk tank 6 is suitable for cleaning in the dishwasher. Make sure that the milk tank 6 does not get jammed in the dishwasher.

For additional cleaning, you can remove the milk nozzle 10:

- 1) Take off the milk tank lid 4.
- 2) Move the milk nozzle 10 into an upright position so that the milk nozzle lever 19 is pointing directly upwards.
- 3) Then press the positioning lever 19 and the milk nozzle 10 at the same time towards the recess on the milk tank lid 4 so that they disconnect.



- 4) Pull the milk nozzle **10** with the positioning lever **19** downwards and out of the milk tank lid **4**.
- 5) Undo the silver attachment on the milk nozzle **10** (see section "Setting the milk nozzle") and pull it downwards and off.
- 6) Clean the silver attachment and the milk nozzle **10** that you have removed from the milk tank lid **4** along with the positioning lever **19** in warm water with a little washing-up liquid. Rinse all parts afterwards with plenty of clean water.
- 7) Afterwards, replace the silver attachment onto the milk nozzle **10** and set it at the desired height (see section "Setting the milk nozzle").
- 8) Push the milk nozzle **10** and the positioning lever **19** back into the milk tank lid **4** and push the connector assembly all the way back into the appliance.

Cleaning the espresso sieves, sieve holder and espresso outlet


Remove all used powder from the espresso sieves **22** **23** after every drink preparation.

Clean the espresso sieves **22** **23**, the sieve holder **20** and the espresso outlet **11** regularly.

- 1) After you have prepared espresso/cappuccino/latte macchiato and removed the sieve holder **20**:
 - Fix the espresso sieve in place by flipping the sieve blocker **21** upwards and holding it in place.
 - Knock the espresso powder out of the espresso sieve **22** **23**.
 - Flip the sieve blocker **21** back down again.
 - Remove the espresso sieve **22** **23** from the sieve holder **20**.
 - Clean the espresso sieve **22** **23** and the sieve holder **20** in warm water with a little mild washing-up liquid. Rinse all the parts off afterwards using clean water.

NOTE

- ▶ The espresso sieves **22** **23** are also suitable for cleaning in the dishwasher.

- 2) Replace the sieve holder **20** in the appliance without the espresso sieve **22** **23**.
- 3) Fill the water tank **15** with water (approx. 200 ml).
- 4) Place a suitably large, empty container onto the drip grille **8**.
- 5) Switch the appliance on using the on/off switch **18** and wait until all control lamps light up permanently.
- 6) Press the "Small" espresso button **14** . The water comes out of the espresso outlet **11** and rinses out the pipes. As soon as the water stops coming out of the espresso outlet **11**, the cleaning process is complete.

NOTE

- ▶ If you want to descale the water tank **16** and the pipes, add a little standard commercial descaler for coffee machines to the water tank **16** and proceed as described above. You should also observe the instructions for the descaler.
- ▶ After descaling, clean once again using clean water only.

NOTE

- ▶ You can store the sieve holder **20** and the espresso sieves **22** **23** in the holders **17** next to the water tank.

Cleaning the water tank

- 1) Pull the plug from the mains socket and switch the appliance off using the on/off switch **18**.
- 2) Remove the water tank **16** from the appliance and pour out any remaining water.
- 3) Clean the water tank **16** and the water tank lid **15** in warm water with a little mild washing-up liquid. Rinse both parts off with clear water to remove any remaining detergent and then dry them well.
- 4) Dry the parts thoroughly and replace them in the appliance.

Cleaning the housing

Clean the housing with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.

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

Cleaning the accessories

- 1) Pull the tray for small cups 9 forwards out of the appliance to clean it.
- 2) Clean the measuring spoon 24, the drip tray 7, the extendable tray for small cups 9 and the drip grille 8 in warm water with a little washing-up liquid. Rinse all parts afterwards with plenty of clean water.
- 3) Dry all parts thoroughly, before replacing them in the appliance.

NOTE


- ▶ The drip tray 7 and the tray for small cups 9 are also suitable for cleaning in the dishwasher. Make sure that the parts do not get jammed in the dishwasher.

Troubleshooting

Malfunction	Cause	Remedy
The espresso no longer flows out	• The espresso powder is too moist and/or compressed too tightly.	• Re-prepare the espresso. However, this time do not compress it so tightly, or replace it completely.
	• No water in the water tank 16.	• Fill the water tank 16 with water.
	• The holes of the sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder 20.
The espresso drips over the edges of the sieve holder 20 instead of from the openings.	• The sieve holder 20 is not correctly inserted.	• Insert the sieve holder 20 correctly.
	• The sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder 20.
	• There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder 20.	• Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder 20.
The pump is unusually noisy.	• The water tank 16 is empty.	• Fill the water tank 16 with water.

The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder 20 quickly)	• Not enough espresso powder.	• Use more espresso powder.
	• The espresso powder is too coarsely ground.	• Use only espresso powder that is specially produced for making espresso.
The crema is too dark (the espresso runs out of the sieve carrier 20 slowly)	• Too much espresso powder.	• Use less espresso powder.
	• The powder is too finely ground.	• Use only espresso powder that is specially produced for making espresso.

Technical details

Mains voltage	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Rated power	1230 - 1470 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
	Food-safe

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 277727

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	32
Droits d'auteur	32
Limitation de responsabilité	32
Avertissements	32
Usage conforme	33
Matériel livré / inspection après le transport	34
Élimination de l'emballage	34
Consignes de sécurité	35
Éléments de l'appareil	38
Avant la première mise en service	39
Mise en service	40
Remplir le réservoir d'eau	40
Remplir le réservoir de lait	40
Placer le filtre à espresso dans le porte-filtre	41
Remplir la poudre à espresso	42
Mettre en place le porte-filtre	42
Régler la buse à lait	43
Préparer la boisson	44
Choisir des tasses adaptées	44
Préparer l'espresso	45
Préparer le cappuccino	47
Préparer le latte macchiato	49
Mousse de lait	52
Nettoyage et entretien	53
Nettoyer la buse de lait et le réservoir de lait	53
Nettoyer le filtre à espresso, le porte-filtre et l'écoulement de l'espresso	55
Nettoyer le réservoir d'eau	56
Nettoyer le boîtier	56
Nettoyage des accessoires	57
Dépannage	57
Caractéristiques techniques	58
Mise au rebut	58
Garantie de Kompernass Handels GmbH	59
Service après-vente	60
Importateur	60

Introduction

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

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

Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

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

Limitation de responsabilité

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

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

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

Avertissements

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

REMARQUE

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

Usage conforme

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

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

AVERTISSEMENT

Danger résultant d'un usage non conforme !

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

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

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

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré / inspection après le transport

AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement !

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

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

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

REMARQUE

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

Élimination de l'emballage

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



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'instrument :

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

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



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

- 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 ! Quelques pièces deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
- Des vapeurs brûlantes s'échappent lors de l'utilisation de l'appareil. Veillez à ne pas vous brûler ! Respectez toujours une distance suffisante avec la vapeur.
- Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS

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

- Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- N'utilisez pas de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces dans lesquelles règnent des températures inférieures à zéro ou autour de zéro. Si l'eau gèle dans les conduites ou dans le réservoir d'eau, l'appareil risque d'être endommagé.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur. Cet appareil a été uniquement conçu pour une utilisation en intérieur.

REMARQUE

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

Eléments de l'appareil

Figure A :







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

Figure B :

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

Figure C :

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

Avant la première mise en service

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

REMARQUE



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

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

REMARQUE

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

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Mise en service

Remplir le réservoir d'eau

REMARQUE

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

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

Remplir le réservoir de lait

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

REMARQUE

► Vous pouvez utiliser du lait entier, du lait longue conservation ou du lait de soja pour cet appareil.

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

REMARQUE

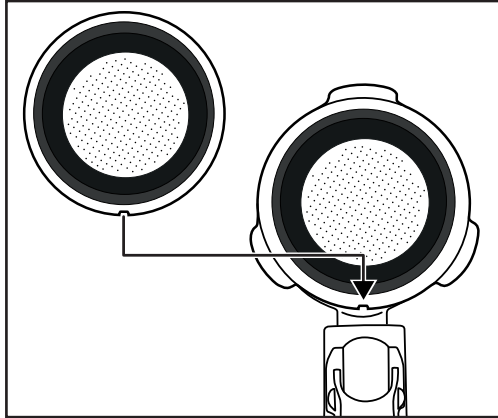
► Si vous souhaitez encore conserver le lait dans le réservoir de lait **6** après avoir préparé la boisson, placez le réservoir de lait **6** au réfrigérateur pour le conserver.

REMARQUE

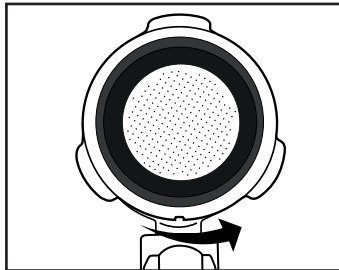
► Si le réservoir de lait **6** n'est pas en place, ou pas correctement, les deux témoins lumineux espresso **1**/**14** s'allument. Ceci indique que vous pouvez préparer exclusivement un espresso quand vous n'avez pas besoin de lait.

Placer le filtre à espresso dans le porte-filtre

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



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



REMARQUE

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

Remplir la poudre à espresso

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

REMARQUE

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

Mettre en place le porte-filtre

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

REMARQUE

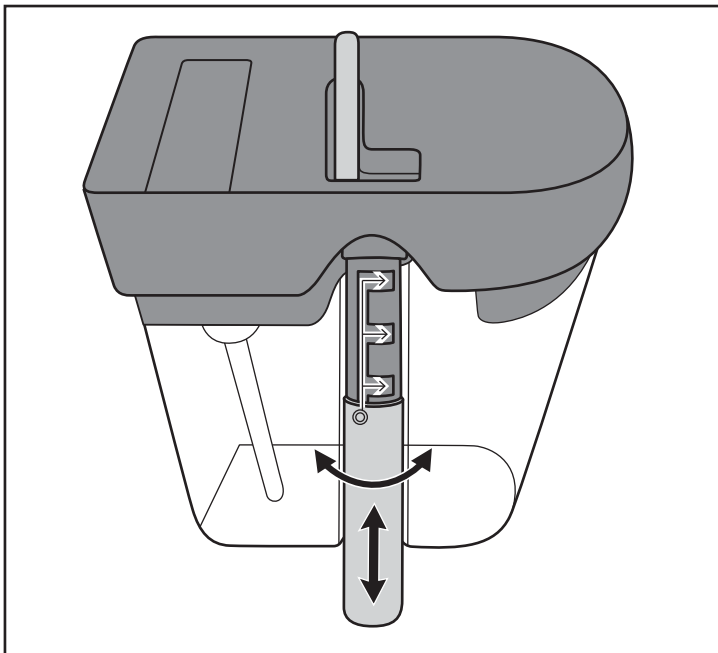
- ▶ Pour retirer le porte-filtre (20) après la préparation de la boisson, tournez-le **lentement** pour revenir en position "☐" pour éviter tout giclement après-coup.

Régler la buse à lait

Pour le cappuccino et le latte machiatto, vous devez régler la buse en fonction de la taille de la tasse.

- 1) Orientez la buse à lait 10 de manière à ce qu'elle pointe vers la tasse/le verre. Pour bouger la buse à lait 10 utilisez toujours le levier pour positionner la buse à lait 19.
- 2) Tournez légèrement l'embout argenté de la buse à lait 10 vers l'arrière de manière à ce qu'il se déverrouille.
- 3) En fonction de la taille de la tasse/du verre, glissez l'embout argenté de la buse à lait 10 légèrement vers le bas (ou vers le haut en fonction du réglage précédent). La buse à lait 10 doit descendre jusque dans le verre/la tasse, afin d'éviter toute éclaboussure. Vous disposez de 3 hauteurs.
- 4) Dès que vous avez choisi une hauteur, tournez à nouveau légèrement l'embout argenté de la buse à lait 10 vers l'avant de manière à ce qu'il s'enclenche et soit correctement positionné.



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



Préparer la boisson

Choisir des tasses adaptées





Choisissez la tasse adaptée en fonction de la boisson souhaitée.

Boisson	Taille	Quantité pré-réglée	Programmable
Espresso 	simple	env. 40 ml	env. 20 - 70 ml
	double	env. 80 ml	env. 40 - 150 ml
Cappuccino 	simple	env. 170 ml	Durée de l'ajout de mousse de lait : 5 sec. - 40 sec.
	double	env. 280 ml	Durée de l'ajout de mousse de lait : 5 sec. - 70 sec.
Latte macchiato 	simple	env. 350 ml	Durée de l'ajout de mousse de lait : 5 sec. - 70 sec.
	double	env. 450 ml	Durée de l'ajout de mousse de lait : 5 sec. - 90 sec.

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

- 1) Pour les petites tasses à espresso ou à café, sortez le support pour petites tasses ❹ de l'appareil et placez-y la tasse.
- 2) Pour les grands verres ou grandes tasses, glissez le support pour petites tasses ❹ dans l'appareil et placez les verres/tasses sur la grille d'égouttage ❸.
- 3) Si la place ne suffit pas, sortez le bac d'égouttage de l'appareil ❷ et placez le verre directement sur le fond de l'appareil.

Préparer l'espresso

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

REMARQUE

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

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

11) Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien".




REMARQUE


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

Programmer la quantité d'espresso



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

"Petit" espresso



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

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

REMARQUE

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

Espresso "double"

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

Lors de la prochaine préparation d'espresso avec la touche espresso "grand" **1**, la nouvelle quantité d'espresso programmée passe alors.

REMARQUE




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

Préparer le cappuccino

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

REMARQUE




- ▶ Vous pouvez également corriger la quantité de lait pendant la percolation en tournant le commutateur rotatif "Quantité de lait" **5**.

- 9) Eteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18** et patientez jusqu'à ce que tous les témoins lumineux restent allumés. L'appareil est alors chaud.
- 10) Appuyez sur la touche "petit" cappuccino **13** , si vous souhaitez préparer un cappuccino simple. Le témoin lumineux de la touche "petit" cappuccino **13** s'allume. Appuyez sur la touche "grand" cappuccino **2**  si vous souhaitez préparer un cappuccino double. Le témoin lumineux de la touche "grand" cappuccino **2**  s'allume.
- 11) L'appareil démarre le cycle de percolation, le témoin lumineux respectif clignote pendant la préparation.
- 12) Patientez jusqu'à ce que l'espresso ne s'écoule plus de l'écoulement de l'espresso **11**, que le lait ne coule plus de la buse à lait **10** et que tous les témoins lumineux restent allumés. Vous pouvez alors retirer le cappuccino.

REMARQUE

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

REMARQUE

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

13) Éteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18**.



14) Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien".

REMARQUE

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




Programmer la durée de l'ajout de mousse de lait

REMARQUE




- ▶ Vous pouvez influencer la quantité de mousse de lait en tournant le commutateur rotatif "Quantité de lait" **5**, ainsi que la durée du passage du lait. Plus vous tournez le commutateur rotatif "Quantité de lait" **5** dans le sens , plus la quantité de lait/mousse de lait sortant de la buse à lait **10** sera importante pour une durée identique. Ne tournez cependant pas le commutateur rotatif "Quantité de lait" **5** plus loin que le repère . Sinon, vous vous retrouvez en mode nettoyage (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

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

"Petit" cappuccino

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

"Grand" cappuccino





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

Préparer le latte macchiato

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

- 7) À l'aide du commutateur rotatif "Quantité de lait" **5**, réglez la quantité de mousse de lait que vous souhaitez utiliser pour votre latte macchiato : tournez le commutateur rotatif "Quantité de lait" **5** vers la gauche pour réduire la quantité de lait. Tournez le commutateur rotatif "Quantité de lait" **5** vers la droite pour augmenter la quantité de lait. Ne le tournez cependant pas plus loin que le repère "☉☉". Sinon, vous vous retrouvez en mode nettoyage (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").




REMARQUE

- Vous pouvez également corriger la quantité de lait pendant la percolation en tournant le commutateur rotatif "Quantité de lait" **5**.
- 8) Eteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18** et patientez jusqu'à ce que tous les témoins lumineux restent allumés. L'appareil est alors chaud.
- 9) Appuyez sur la touche "petit" latte **12** , si vous souhaitez préparer un latte macchiato simple. Le témoin lumineux de la touche "petit" latte **12**  s'allume. Appuyez sur la touche "grand" latte **3**  si vous souhaitez préparer un latte macchiato double. Le témoin lumineux de la touche "grand" latte **3**  s'allume.
- 10) L'appareil démarre le cycle de percolation, le témoin lumineux respectif clignote pendant la préparation.
- 11) Patientez jusqu'à ce que l'espresso ne s'écoule plus de l'écoulement de l'espresso **11**, que le lait ne coule plus de la buse à lait **10** et que tous les témoins lumineux restent allumés. Vous pouvez alors retirer le latte macchiato.

REMARQUE

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

REMARQUE

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

- 12) Eteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18**.
- 13) Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien".

REMARQUE

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

Programmer la durée de l'ajout de mousse de lait

REMARQUE




- ▶ Vous pouvez influencer la quantité de mousse de lait en tournant le commutateur rotatif "Quantité de lait" **5**, ainsi que la durée du passage du lait. Plus vous tournez le commutateur rotatif "Quantité de lait" **5** dans le sens "☉", plus la quantité de lait/mousse de lait sortant de la buse à lait **10** sera importante pour une durée identique. Ne tournez cependant pas le commutateur rotatif "Quantité de lait" **5** plus loin que le repère "☉". Sinon, vous vous retrouvez en mode nettoyage (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

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

"Petit" latte




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

"Grand" latte

- Appuyez et maintenez la touche "grand" latte **3**  enfoncée pendant env. 3 secondes, jusqu'à ce que la pompe se mette à travailler. La mousse de lait sort de la buse à lait.
- Stoppez le passage du lait une fois la quantité de mousse de lait souhaitée obtenue, en appuyant à nouveau sur la touche "grand" latte **3** . Vous pouvez régler une durée de 5 - 90 secondes.
- Une fois la mousse de lait passé, l'espresso s'écoule de l'écoulement de l'espresso **1** pour préparer le latte macchiato.
- Lors de la prochaine préparation de latte macchiato avec la touche "grand" latte **3** , la nouvelle durée de passage de lait programmée s'applique alors.

Mousse de lait

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

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

REMARQUE

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

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

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









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


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

Nettoyer la buse de lait et le réservoir de lait

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, corrosifs ou chimiques pour nettoyer l'appareil. Ils attaquent la surface de l'appareil.

- 1) Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt **18** et débranchez la fiche secteur de la prise de courant secteur.
- 2) Sortez le réservoir de lait **6** de l'appareil et retirez le couvercle du réservoir de lait **4**.
- 3) Nettoyez le couvercle du réservoir de lait **4** et le réservoir de lait **6** à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux.
- 4) Rincez les deux à l'eau claire et séchez-les bien.
- 5) Remplissez le réservoir de lait **6** d'eau (env. 100 ml), positionnez le couvercle du réservoir de lait **4** et glissez le réservoir à lait **6** dans l'appareil.
- 6) Placez un récipient vide suffisamment grand sur la grille d'égouttage **8** et placez la buse à lait **10** de manière à ce qu'elle pointe vers le récipient.
- 7) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur et allumez l'interrupteur Marche/Arrêt **18** sur l'appareil.
- 8) Patientez jusqu'à ce que tous les témoins lumineux restent allumés.
- 9) Placez le régulateur rotatif "Quantité de lait" **5** en position "Clean" .
- 10) Appuyez sur la touche "grand" latte **3**  2x de suite. Les témoins lumineux des touches "grand" cappuccino **2**  et "petit" **13** , ainsi que les touches "grand" latte **3**  et "petit" **12**  s'allument à tour de rôle et de la vapeur brûlante s'échappe de la buse à lait **10**.

- 1) Patientez jusqu'à ce qu'aucune vapeur d'eau ne sorte plus de la buse à lait **10**. Si vous souhaitez interrompre prématurément le processus de nettoyage appuyez à nouveau sur la touche "grand" latte **3** .
- 12) Retirez le réservoir de lait **6** et éliminez d'éventuels restes d'eau.
- 13) Eteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18**.

REMARQUE

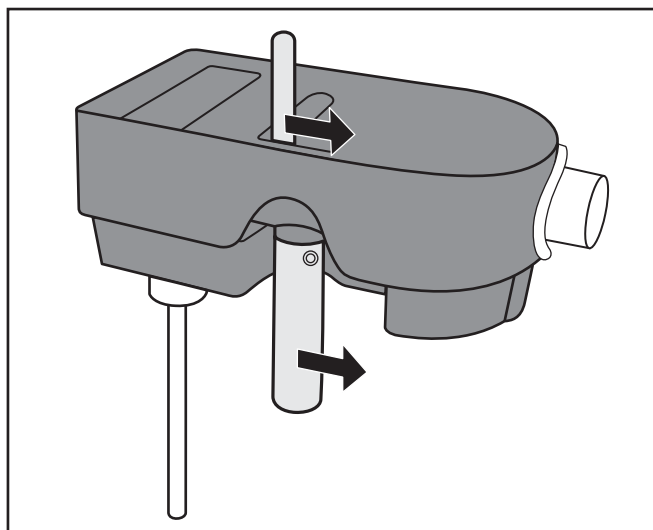
- ▶ Si vous souhaitez également détartrer la buse à lait **10** et le réservoir à lait **6**, mettez un détartrant ordinaire pour machines à café dans le réservoir à lait **6** et procédez comme décrit précédemment. Respectez cependant également le mode d'emploi du détartrant.
- ▶ Après le détartrage,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

REMARQUE

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

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

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



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

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

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

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

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

REMARQUE

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

- 2) Remplacez le porte-filtre **20** sans filtre à espresso **22** **23** dans l'appareil.
- 3) Versez de l'eau dans le réservoir d'eau **16** (env. 200 ml).
- 4) Placez un récipient vide suffisamment grand sur la grille d'égouttage **8**.
- 5) Allumez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **18** et patientez jusqu'à ce que tous les témoins lumineux restent allumés.

- 6) Appuyez sur la touche "petit" espresso **14** □. L'eau coule de l'écoulement de l'espresso **11** et rince les conduites. Le nettoyage est terminé dès que l'eau ne s'écoule plus de l'écoulement de l'espresso **11**.

REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez également détartrer le réservoir d'eau **16** versez un détartrant ordinaire pour machines à café dans le réservoir d'eau **16** et procédez comme décrit précédemment. Respectez cependant également le mode d'emploi du détartrant.
- ▶ Après le détartrage, effectuez à nouveau un nettoyage uniquement à l'eau claire.

REMARQUE

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

Nettoyer le réservoir d'eau

- 1) Retirez la fiche secteur de la prise secteur et éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt **18**.
- 2) Retirez le réservoir d'eau **16** de l'appareil et videz l'eau qui reste.
- 3) Nettoyez le réservoir d'eau **16** et le couvercle du réservoir d'eau **15** à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Rincez les deux pièces à l'eau claire abondante pour éliminer tout reste de détergent éventuel.
- 4) Séchez bien toutes les pièces avant de les replacer dans l'appareil.

Nettoyer le boîtier

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

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

Nettoyage des accessoires

- 1) Sortez le support pour petites tasses ⑨ de l'avant de l'appareil pour le nettoyer.
- 2) Nettoyez la cuillère doseuse ⑭, le bac d'égouttage ⑦, le support amovible pour petites tasses ⑨ et la grille d'égouttage ⑧ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire.
- 3) Séchez bien toutes les pièces avant de les replacer dans l'appareil.

REMARQUE


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

Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'espresso ne s'écoule plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La poudre à espresso est trop humide ou pressée trop fortement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer un nouvel espresso, mais ne pas compacter la poudre à espresso de trop, ou la remplacer complètement.
	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'eau dans le réservoir d'eau ⑩. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir de l'eau dans le réservoir à eau ⑩.
	<ul style="list-style-type: none"> • Les trous des ouvertures du porte-filtre sont colmatés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le porte-filtre ⑳.
L'espresso goutte par-dessus les bords du porte-filtre ⑳ au lieu des orifices.	<ul style="list-style-type: none"> • Le porte-filtre ⑳ n'a pas été correctement mis en place. 	<ul style="list-style-type: none"> • Repositionner correctement le porte-filtre ⑳.
	<ul style="list-style-type: none"> • Les orifices du porte-filtre sont colmatés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le porte-filtre ⑳.
	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a des restes de poudre d'espresso sur le bord du porte-filtre ⑳. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminer les restes de poudre d'espresso du bord du porte-filtre ⑳.
Fonctionnement bruyant de la pompe.	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau ⑩ est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir de l'eau dans le réservoir à eau ⑩.

La crème est trop claire (l'espresso passe rapidement dans le porte-filtre ☹️).	• trop peu de poudre à espresso.	• Utiliser plus de poudre à espresso.
	• La poudre à espresso est moulue trop grossièrement.	• Utiliser de la poudre à espresso spécialement préparée pour espresso.
La crème est trop foncée (l'espresso passe lentement dans le porte-filtre ☹️).	• trop de poudre espresso.	• Utiliser moins de poudre à espresso.
	• La poudre est moulue trop finement ou humide.	• Utiliser de la poudre à espresso spécialement préparée pour espresso.

Caractéristiques techniques

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

Mise au rebut



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

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



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'auto-collant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 277727

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Inhoud

Inleiding	62
Auteursrecht	62
Beperking van aansprakelijkheid	62
Waarschuwingen	62
Gebruik in overeenstemming met bestemming	63
Inhoud van het pakket / inspectie na transport	64
De verpakking afvoeren	64
Veiligheidsvoorschriften	65
Apparaatelementen	68
Voor de eerste gebruiknaam	69
Ingebruikname	70
Waterreservoir vullen	70
Melkreservoir vullen	70
Espressozeef in de zeefhouder plaatsen	71
Vullen met espressopoeder	72
Zeefhouder plaatsen	72
Melkschuimerkop instellen	73
Drank bereiden	74
Geschikte kop kiezen	74
Espresso bereiden	75
Cappuccino bereiden	77
Latte macchiato bereiden	79
Opgeschuimde melk	82
Reiniging en onderhoud	83
Melkschuimerkop en melkreservoir reinigen	83
Espressozeef, zeefhouder en espresso-uitloop reinigen	85
Waterreservoir reinigen	86
Behuizing reinigen	86
Accessoires reinigen	87
Problemen oplossen	87
Technische gegevens	88
Afvoeren	88
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	89
Service	90
Importeur	90

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

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

Beperking van aansprakelijkheid

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

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

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

Waarschuwingen

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

WAARSCHUWING

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

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

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

LET OP

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

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

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

OPMERKING

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

WAARSCHUWING

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

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

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

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

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket / inspectie na transport

WAARSCHUWING

Verstikkingsgevaar!

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

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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

OPMERKING

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

De verpakking afvoeren

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



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

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

Veiligheidsvoorschriften

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

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in aanzienlijke gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.



Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!

- Pak het apparaat nooit vast met natte of vochtige handen.
- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- Verbrandingsgevaar! Enkele onderdelen worden tijdens het gebruik zeer heet!
- Bij gebruik van het apparaat ontstaan hete stoomdampen. Let erop dat u zich niet daaraan brandt! Neem voldoende afstand tot de stoom in acht.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact.

LET OP - MATERIËLE SCHADE

- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele reserveonderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Bescherm het apparaat tegen vocht en het binnendringen van vloeistoffen.
- Bescherm het apparaat tegen stoten, stof, chemicaliën, sterke temperatuurschommelingen en warmtebronnen die te dichtbij zijn (ovens, verwarmingen).







- Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- Gebruik geen externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat aan te sturen.
- Gebruik het apparaat nooit in ruimtes met een temperatuur onder of omstreeks 0 °C. Als het water in de leidingen of in het waterreservoir bevriest, kan het apparaat beschadigd raken.
- Gebruik het apparaat nooit in de openlucht. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis.

OPMERKING

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

Apparaatelementen

Afbeelding A:

- ❶ Toets Espresso "dubbel"  (met indicatielampje ernaast)
- ❷ Toets Cappuccino "groot"  (met indicatielampje ernaast)
- ❸ Toets Latte "groot"  (met indicatielampje ernaast)
- ❹ Deksel melkreservoir
- ❺ Draaiknop "Melkhoeveelheid"
- ❻ Melkreservoir
- ❼ Druppelopvangbak
- ❽ Lekrooster
- ❾ Uittrekbaar plateau voor kleine kopjes
- ❿ Melkschuimerkop
- ⓫ Espresso-uitloop
- ⓬ Toets Latte "klein"  (met indicatielampje ernaast)
- ⓭ Toets Cappuccino "klein"  (met indicatielampje ernaast)
- ⓮ Toets Espresso "klein"  (met indicatielampje ernaast)

Afbeelding B:

- ❶❹ Deksel waterreservoir
- ❶❷ Waterreservoir
- ❶❸ Houders
- ❶❶ Aan-/uitknop
- ❶❹ Hendel voor positionering van de melkschuimerkop

Afbeelding C:

- ❶❶ Zeefhouder
- ❶❶ Zeefblokkering
- ❶❶ Grote espressozeef
- ❶❶ Kleine espressozeef
- ❶❶ Maatlepel met stamper

Voor de eerste ingebruikname

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

OPMERKING



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

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

OPMERKING

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

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Ingebruikname

Waterreservoir vullen

OPMERKING

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

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

Melkreservoir vullen

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

OPMERKING

- Voor dit apparaat kunt u volle melk, houdbare melk of sojamelk gebruiken.

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

OPMERKING

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

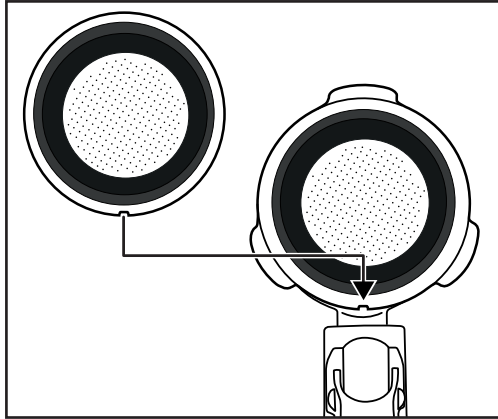
OPMERKING

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

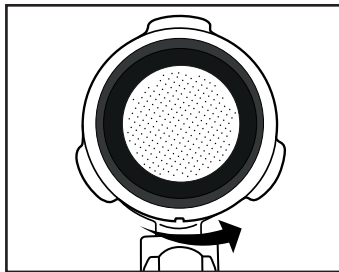
Espressozeef in de zeefhouder plaatsen

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

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



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



OPMERKING

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

Vullen met espressopoeder

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

OPMERKING

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

Zeefhouder plaatsen

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

OPMERKING

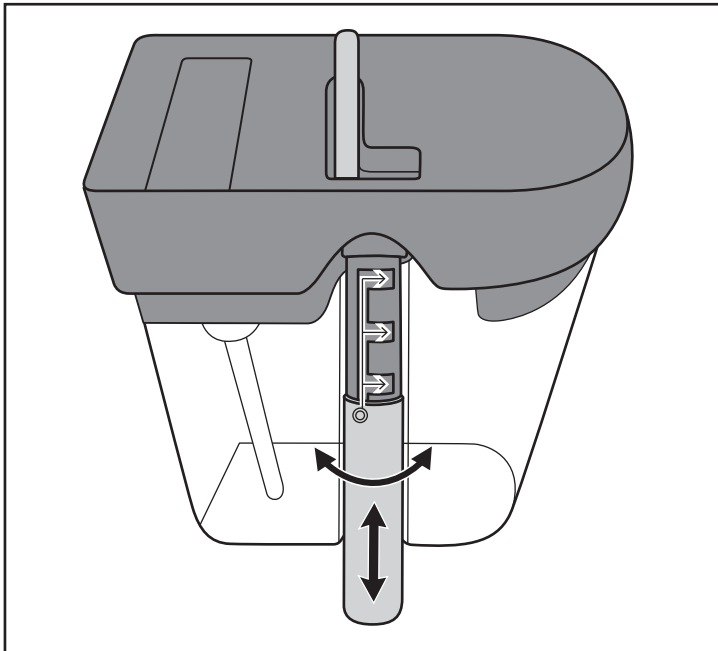
- Om de zeefhouder **20** na bereiding van de drank af te nemen, draait u deze **langzaam** terug naar de positie "☐", om te voorkomen dat bij het afnemen vloeistof uit het apparaat spat.

Melkschuimerkop instellen

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

- 1) Draai de melkschuimerkop ⑩ zodanig, dat die in het glas/de kop wijst. Gebruik voor het bewegen van de melkschuimerkop ⑩ altijd de hendel voor positionering van de melkschuimerkop ⑱.
- 2) Draai het zilveren opzetstuk van de melkschuimerkop ⑩ iets naar achteren, zodat het ontgrendeld is.
- 3) Al naar gelang de grootte van het glas/de kop schuift u het zilveren opzetstuk van de melkschuimerkop ⑩ iets omlaag (of omhoog, afhankelijk van de voorgaande instelling). De melkschuimerkop ⑩ moet in het glas/de kop steken, om weg spattende melk te voorkomen. U hebt de keus uit 3 hoogtes.
- 4) Nadat u een hoogte hebt gekozen, draait u het zilveren opzetstuk van de melkschuimerkop ⑩ weer naar voren, zodat het voelbaar vastklikt.




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



Drank bereiden

Geschikte kop kiezen





Al naar gelang de gewenste drank kiest u een passende kop.

Drank	Grootte	Ingestelde hoeveelheid	Programmeerbaar
Espresso 	Enkel	ca. 40 ml	ca. 20 - 70 ml
	Dubbel	ca. 80 ml	ca. 40 - 150 ml
Cappuccino 	Enkel	ca. 170 ml	Toevoegingstijd opgeschuimde melk: 5 sec. - 40 sec.
	Dubbel	ca. 280 ml	Toevoegingstijd opgeschuimde melk: 5 sec. - 70 sec.
Latte macchiato 	Enkel	ca. 350 ml	Toevoegingstijd opgeschuimde melk: 5 sec. - 70 sec.
	Dubbel	ca. 450 ml	Toevoegingstijd opgeschuimde melk: 5 sec. - 90 sec.

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

- 1) Voor kleine espresso- of koffiekopjes trekt u het plateau voor kleine kopjes **9** uit het apparaat en zet u de kopjes daar op.
- 2) Voor grote koppen of glazen schuift u het plateau voor kleine kopjes **9** in het apparaat en plaatst u de glazen/koppen op het lekrooster **8**.
- 3) Mocht er dan nog niet voldoende ruimte zijn, haal dan de druppelopvangbak **7** uit het apparaat en zet het glas/de kop direct op de bodem van het apparaat.

Espresso bereiden

- 1) Vergewis u ervan dat het waterreservoir **16** nog voldoende water bevat, vul zo nodig water bij.
- 2) Bepaal of u een normale of een dubbele espresso wilt bereiden en leg de passende espressozeef **22** of **23** in de zeefhouder **20**.
- 3) Doe espressopoeder in de espressozeef **22** **23** en plaats de zeefhouder **20**.
- 4) Trek het plateau voor kleine kopjes **9** uit het apparaat.
- 5) Plaats een passend kopje op het plateau voor kleine kopjes **9**.
- 6) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **18** en wacht tot alle indicatielampjes continu branden. Het apparaat is dan heet genoeg.
- 7) Druk op de toets Espresso "klein" **14** , wanneer u een enkele espresso wilt bereiden. Het indicatielampje van de toets Espresso "klein" **14**  brandt. Druk op de toets Espresso "dubbel" **1** , wanneer u een dubbele espresso wilt bereiden. Het indicatielampje van de toets Espresso "dubbel" **1**  brandt.
- 8) Het apparaat start de bereiding, het betreffende indicatielampje knippert tijdens de bereiding.
- 9) Wacht tot er geen espresso meer uit de espresso-uitloop **11** komt en alle indicatielampjes continu branden. U kunt het kopje espresso dan van het apparaat af nemen.

OPMERKING

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

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

OPMERKING

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

Hoeveelheid espresso programmeren

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

Espresso "klein"

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

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

OPMERKING

- ▶ Wanneer u de instelling wilt terugzetten op de voorgeprogrammeerde 40 ml, zet u het apparaat uit met de aan-/uitknop **13**. Terwijl u het apparaat weer aanzet met de aan-/uitknop **13**, houdt u de toets Espresso "klein" **14** zo lang ingedrukt tot het indicatielampje van de toets Espresso "klein" **14** 5 x oplicht. U kunt de toets **14** nu loslaten, de programmering is teruggezet op 40 ml.

Espresso "dubbel"

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

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

OPMERKING

- ▶ Wanneer u de instelling wilt terugzetten op de voorgeprogrammeerde 80 ml, zet u het apparaat uit met de aan-/uitknop **13**. Terwijl u het apparaat weer aanzet met de aan-/uitknop **13**, houdt u de toets Espresso "dubbel" **1** zo lang ingedrukt tot het indicatielampje van de toets Espresso "dubbel" **1** 5 x oplicht. U kunt de toets **1** nu loslaten, de programmering is teruggezet op 80 ml.

Cappuccino bereiden

- 1) Vergewis u ervan dat het waterreservoir **16** nog voldoende water bevat, vul zo nodig water bij.
- 2) Vergewis u ervan dat het melkreservoir **6** nog voldoende melk bevat, vul zo nodig melk bij.
- 3) Bepaal of u een cappuccino met een normale of een dubbele espresso wilt bereiden en leg de passende espressozeef **22** **23** in de zeefhouder **20**.
- 4) Doe espressopoeder in de espressozeef **22** **23** en plaats de zeefhouder **20**.
- 5) Plaats een passende kop op het lekrooster **8**. Al naar gelang de grootte van de kop kunt u ook het plateau voor kleine kopjes **9** uittrekken en het kopje daar op zetten.
- 6) Stel de melkschuimerkop **10** zo in, dat deze in de koffiekop wijst.
- 7) Stel met de draaiknop "Melkhoeveelheid" **5** in hoeveel opgeschuimde melk u voor uw cappuccino wilt gebruiken: draai de draaiknop "Melkhoeveelheid" **5** naar links voor minder melk.
Draai de draaiknop "Melkhoeveelheid" **5** naar rechts voor meer melk.
Draai de draaiknop echter niet voorbij de markering "☉". Anders komt u in de reinigingsmodus (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").




OPMERKING

- U kunt de hoeveelheid melk ook tijdens de bereiding corrigeren door de knop "Melkhoeveelheid" **5** te draaien.
- 8) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **18** en wacht tot alle indicatielampjes continu branden. Het apparaat is dan heet genoeg.
 - 9) Druk op de toets Cappuccino "klein" **13** , wanneer u een enkele cappuccino wilt bereiden. Het indicatielampje van de toets Cappuccino "klein" **13** brandt. Druk op de toets Cappuccino "groot" **2**  wanneer u een dubbele cappuccino wilt bereiden. Het indicatielampje van de toets Cappuccino "groot" **2**  brandt.
 - 10) Het apparaat start de bereiding, het betreffende indicatielampje knippert tijdens de bereiding.
 - 11) Wacht tot er geen espresso meer uit de espresso-uitloop **11** komt, geen melk meer uit de melkschuimerkop **10** komt en alle indicatielampjes continu branden. U kunt de cappuccino dan van het apparaat af nemen.

OPMERKING

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

OPMERKING

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

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

13) Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

OPMERKING

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




Duur van de afgifte van melkschuim programmeren

OPMERKING




- ▶ De hoeveelheid melkschuim kunt u beïnvloeden door te draaien aan de draaiknop "Melkhoeveelheid" **5**, en ook door de duur van de afgifte van het melkschuim. Hoe verder u de draaiknop "Melkhoeveelheid" **5** in de richting van "  " draait, hoe meer melk/melkschuim er bij gelijkblijvende duur uit de melkopschuimerkop **10** komt. Draai de draaiknop "Melkhoeveelheid" **5** echter niet voorbij de markering "  ". Anders komt u in de reinigingsmodus (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

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

Cappuccino “klein”

- Houd de toets Cappuccino “klein” **18**  ca. 3 seconden ingedrukt, tot de pomp begint te werken. Er komt melkschuim uit de melkopschuimerkop.
- Wanneer de gewenste hoeveelheid melkschuim is afgegeven, stopt u de afgifte door opnieuw op de toets Cappuccino “klein” **18**  te drukken. U kunt een duur van 5 - 40 sec instellen.
- Na de afgifte van het melkschuim loopt de espresso uit de espresso-uitloop **11**, om de cappuccino te bereiden.
- Bij de volgende cappuccinobereiding met de toets Cappuccino “klein” **18**  wordt de nieuw geprogrammeerde duur van de melkafgifte gebruikt.

Cappuccino “groot”

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

Latte macchiato bereiden

- 1) Vergewis u ervan dat het waterreservoir **16** nog voldoende water bevat, vul zo nodig water bij.
- 2) Vergewis u ervan dat het melkreservoir **6** nog voldoende melk bevat, vul zo nodig melk bij.
- 3) Bepaal of u een latte macchiato met een normale of een dubbele espresso wilt bereiden en leg de passende espressozeef **22** **23** in de zeefhouder **20**.
- 4) Doe espressopoeder in de espressozeef **22** **23** en plaats de zeefhouder **20**.
- 5) Plaats een passende kop op het lekrooster **8**.
- 6) Stel de melkschuimerkop **10** zo in, dat deze in de koffiekop wijst.

- 7) Stel met de draaiknop "Melkhoeveelheid" **5** in hoeveel opgeschuimde melk u voor uw latte macchiato wilt gebruiken:
draai de draaiknop "Melkhoeveelheid" **5** naar links voor minder melk.
Draai de draaiknop "Melkhoeveelheid" **5** naar rechts voor meer melk.
Draai de draaiknop echter niet voorbij de markering "☉☉". Anders komt u in de reinigingsmodus (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").




OPMERKING

- ▶ U kunt de hoeveelheid melk ook tijdens de bereiding corrigeren door de knop "Melkhoeveelheid" **5** te draaien.
- 8) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **18** en wacht tot alle indicatielampjes continu branden. Het apparaat is dan heet genoeg.
- 9) Druk op de toets Latte "klein" **12** , wanneer u een enkele latte macchiato wilt bereiden. Het indicatielampje van de toets Latte "klein" **12**  brandt. Druk op de toets Latte "groot" **3**  wanneer u een dubbele latte macchiato wilt bereiden. Het indicatielampje van de toets Latte "groot" **3**  brandt.
- 10) Het apparaat start de bereiding, het betreffende indicatielampje knippert tijdens de bereiding.
- 11) Wacht tot er geen espresso meer uit de espresso-uitloop **11** komt, geen melk meer uit de melkschuimerkop **10** komt en alle indicatielampjes continu branden. U kunt de latte macchiato dan van het apparaat af nemen.

OPMERKING

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

OPMERKING

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

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

OPMERKING

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




Duur van de afgifte van melkschuim programmeren

OPMERKING




- ▶ De hoeveelheid melkschuim kunt u beïnvloeden door te draaien aan de draaiknop "Melkhoeveelheid" **5**, en ook door de duur van de afgifte van het melkschuim. Hoe verder u de draaiknop "Melkhoeveelheid" **5** in de richting van "☉" draait, hoe meer melk/melkschuim er bij gelijkblijvende duur uit de melkopschuimerkop **10** komt. Draai de draaiknop "Melkhoeveelheid" **5** echter niet voorbij de markering "☉". Anders komt u in de reinigingsmodus (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

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

Latte "klein"




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

Latte "groot"

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

Opgeschuimde melk

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

- 1) Plaats de zeefhouder **20**.
- 2) Vergewis u ervan dat het melkreservoir **6** nog voldoende melk bevat, vul zo nodig melk bij.
- 3) Plaats een passende kop op het lekrooster **8**. Als u een klein kopje gebruikt, trekt u het plateau voor kleine kopjes **9** uit en zet u het kopje daar op.
- 4) Stel de melkschuimerkop **10** zo in, dat deze in de koffiekop wijst.
- 5) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **18** en wacht tot alle indicatielampjes continu branden. Het apparaat is dan heet genoeg.
- 6) Druk 2x achtereenvolgend op de toets Cappuccino "groot" **2** . Het indicatielampje van de toets Cappuccino "klein" **15**  en het indicatielampje van de toets Cappuccino "groot" **2**  branden en uit de melkschuimerkop **10** komt opgeschuimde melk.
- 7) U stopt de afgifte van melk door op een willekeurige toets te drukken. De afgifte van melk stopt na 70 seconden automatisch.
- 8) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **18**.
- 9) Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

OPMERKING

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

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Gevaar voor een elektrische schok!



Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!


- Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!

Melkschuimerkop en melkreservoir reinigen

LET OP - MATERIËLE SCHADE

- Gebruik nooit schurende, agressieve of chemische schoonmaakmiddelen voor reiniging van het apparaat. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.

- 1) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **18** en trek de stekker uit het stopcontact.
- 2) Haal het melkreservoir **6** uit het apparaat en verwijder het deksel van het melkreservoir **4**.
- 3) Reinig het deksel van het melkreservoir **4** en het melkreservoir **6** in warm water met wat mild afwasmiddel.
- 4) Spoel beide met veel schoon water af en droog ze af.
- 5) Vul het melkreservoir **6** met water (ca. 100 ml), zet het deksel van het melkreservoir **4** erop en schuif het melkreservoir **6** in het apparaat.
- 6) Plaats een voldoende grote, lege opvangbak op het lekrooster **8** en positioneer de melkschuimerkop **10** zodanig, dat die in de opvangbak wijst.
- 7) Steek de stekker in een stopcontact en zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **18**.
- 8) Wacht tot alle indicatielampjes continu branden.
- 9) Zet de draaiknop "Melkhoeveelheid" **5** op de stand "Clean" .
- 10) Druk 2x achter elkaar op de toets Latte "groot" **3** . De indicatielampjes van de toetsen Cappuccino "groot" **2**  en "klein" **13** , en die van de toetsen Latte "groot" **3**  en "klein" **12**  lichten afwisselend op en er komt hete waterdamp uit de melkschuimerkop **10**.

- 11) Wacht tot er geen waterdamp meer uit de melkschuimerkop 10 komt. Wanneer u de reinigingsprocedure eerder wilt stoppen, drukt u nogmaals op de toets Latte "groot" 3 .
- 12) Haal het melkreservoir 6 uit het apparaat en verwijder eventueel restwater.
- 13) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop 18.

OPMERKING

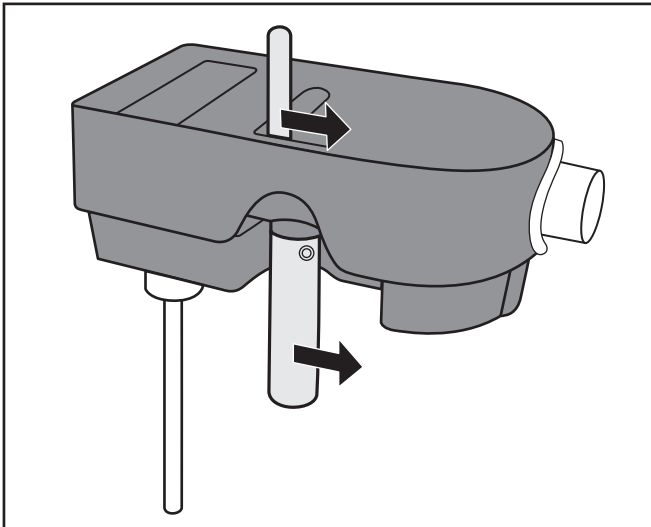
- ▶ Wanneer u de melkopschuimerkop 10 en het melkreservoir 6 ook wilt ontkalken, voegt u een in de winkel verkrijgbare ontkalker voor koffiezetapparaten toe in het melkreservoir 6 en gaat u op de hiervoor beschreven wijze te werk. Raadpleeg echter ook de gebruiksaanwijzing van de ontkalker.
- ▶ Voer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

OPMERKING

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

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

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



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

Espressozeef, zeefhouder en espresso-uitloop reinigen

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


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

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

OPMERKING

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

- 2) Plaats de zeefhouder **20** zonder espressozeef **22** **23** terug in het apparaat.
- 3) Vul het waterreservoir **16** met water (ca. 200 ml).
- 4) Plaats een voldoende grote opvangbak op het lekrooster **8**.
- 5) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **18** en wacht tot alle indicatielampjes continu branden.

- 6) Druk op de toets Espresso "klein" **14** . Het water loopt uit de espresso-uitloop **11** en spoelt de leidingen door. Zodra er geen water meer uit de espresso-uitloop **11** komt, is de reiniging gereed.

OPMERKING

- ▶ Wanneer u de leidingen en het waterreservoir **16** ook wilt ontkalken, voegt u een in de winkel verkrijgbare ontkalker voor koffiezetapparaten toe in het waterreservoir **16** en gaat u op de hiervoor beschreven wijze te werk. Raadpleeg echter ook de gebruiksaanwijzing van de ontkalker.
- ▶ Voer na het ontkalken nogmaals een reiniging uit met alleen schoon water.

OPMERKING

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

Waterreservoir reinigen

- 1) Trek de stekker uit het stopcontact en zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **13**.
- 2) Haal het waterreservoir **16** uit het apparaat en giet eventueel restwater eruit.
- 3) Reinig het waterreservoir **16** en het deksel van het waterreservoir **15** in warm water met wat mild afwasmiddel. Spoel beide onderdelen af met ruim schoon water, om afwasmiddelresten te verwijderen.
- 4) Droog de onderdelen goed af en plaats ze terug in het apparaat.

Behuizing reinigen

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

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

Accessoires reinigen

- 1) Trek het plateau voor kleine kopjes **9** naar voren uit het apparaat om het te reinigen.
- 2) Reinig de maatlepel **24**, de druppelopvangbak **7**, het uittrekbare plateau voor kleine kopjes **9** en het lekrooster **8** in warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel daarna de onderdelen af met schoon water.
- 3) Droog alle onderdelen goed af voordat u ze terugplaatst in het apparaat.

OPMERKING


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

Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
De espresso loopt niet meer door.	• Het espressopoeder is te vochtig en/of te vast aangedrukt.	• De espresso opnieuw bereiden, het espressopoeder daarbij echter niet zo vast aandrukken, of het helemaal vervangen.
	• Geen water in het waterreservoir 16 .	• Het waterreservoir 16 met water vullen.
	• De gaten van de openingen in de zeefhouder zijn verstopt.	• Zeefhouder 20 reinigen.
De espresso druppelt over de randen van de zeefhouder 20 in plaats van uit de openingen.	• De zeefhouder 20 is niet correct geplaatst.	• Zeefhouder 20 correct plaatsen.
	• De openingen in de zeefhouder zijn verstopt.	• Zeefhouder 20 reinigen.
	• Er bevinden zich resten espressopoeder op de rand van de zeefhouder 20 .	• Rand van de zeefhouder 20 vrijmaken van espressopoederresten.
Lawaaïige werking van de pomp.	• Het waterreservoir 16 is leeg.	• Het waterreservoir 16 met water vullen.

De crema is te licht (de espresso loopt snel uit de zeefhouder 20).	• Te weinig espressopoeder.	• Meer espressopoeder gebruiken.
	• Het espressopoeder is te grof gemalen.	• Alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder gebruiken.
De crema is te donker (de espresso loopt langzaam uit de zeefhouder 20).	• Te veel espressopoeder.	• Minder espressopoeder gebruiken.
	• Het poeder is te fijn gemalen of vochtig.	• Alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder gebruiken.

Technische gegevens

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

Afvoeren



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

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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 277727

Importeur

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	92
Urheberrecht	92
Haftungsbeschränkung	92
Warnhinweise	92
Bestimmungsgemäße Verwendung	93
Lieferumfang / Transportinspektion	94
Entsorgung der Verpackung	94
Sicherheitshinweise	95
Geräteelemente	98
Vor der ersten Inbetriebnahme	99
Inbetriebnahme	100
Wassertank befüllen	100
Milchtank befüllen	100
Espressosiebe in Siebträger einsetzen	101
Espressopulver einfüllen	102
Siebträger einsetzen	102
Milchdüse einstellen	103
Getränk zubereiten	104
Geeignete Tasse auswählen	104
Espresso zubereiten	105
Cappuccino zubereiten	107
Latte Macchiato zubereiten	109
Aufgeschäumte Milch	112
Reinigen und Pflegen	113
Milchdüse und Milchtank reinigen	113
Espressosiebe, Siebträger und Espressoauslauf reinigen	115
Wassertank reinigen	116
Gehäuse reinigen	116
Zubehörteile reinigen	117
Fehlerbehebung	117
Technische Daten	118
Entsorgung	118
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	119
Service	120
Importeur	120

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Haftungsbeschränkung

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

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang / Transportinspektion

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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


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

Abbildung B:

- ❶⓫ Wassertankdeckel
- ❶⓬ Wassertank
- ❶⓭ Halterungen
- ❶⓮ Ein-/Aus-Schalter
- ❶⓯ Hebel zum Positionieren der Milchdüse

Abbildung C:

- ❶⓰ Siebträger
- ❶⓱ Siebblockierer
- ❶⓲ großes Espressosieb
- ❶⓳ kleines Espressosieb
- ❶⓴ Messlöffel mit Stopfer


Vor der ersten Inbetriebnahme

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

HINWEIS



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

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

HINWEIS

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Inbetriebnahme

Wassertank befüllen

HINWEIS

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

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

Milchtank befüllen

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

HINWEIS

► Sie können Vollmilch, H-Milch oder Sojamilch für dieses Gerät verwenden.

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

HINWEIS

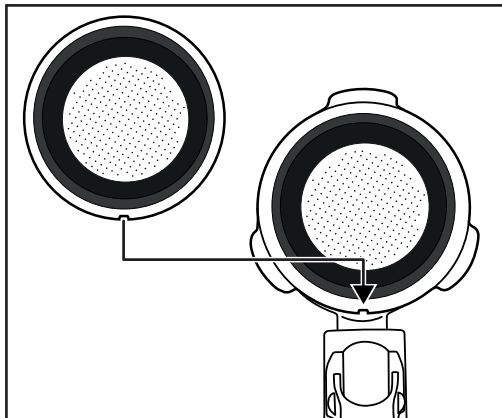
► Wenn Sie nach der Zubereitung des Getränkes noch Milch im Milchtank **6** aufbewahren wollen, stellen Sie den Milchtank **6** zur Aufbewahrung in den Kühlschrank.

HINWEIS

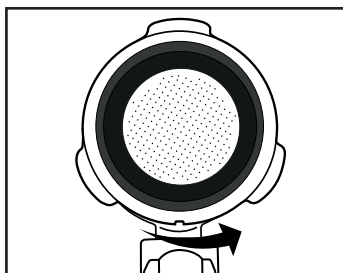
► Wenn der Milchtank **6** nicht oder nicht korrekt eingesetzt ist, leuchten nur die beiden Espresso-Kontrollleuchten **1**/**14**. Dies zeigt an, dass Sie ausschließlich Espresso zubereiten können, denn dafür wird keine Milch benötigt.

Espressosiebe in Siebträger einsetzen

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



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



HINWEIS

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

Espressopulver einfüllen

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

HINWEIS

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

Siebträger einsetzen

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

HINWEIS

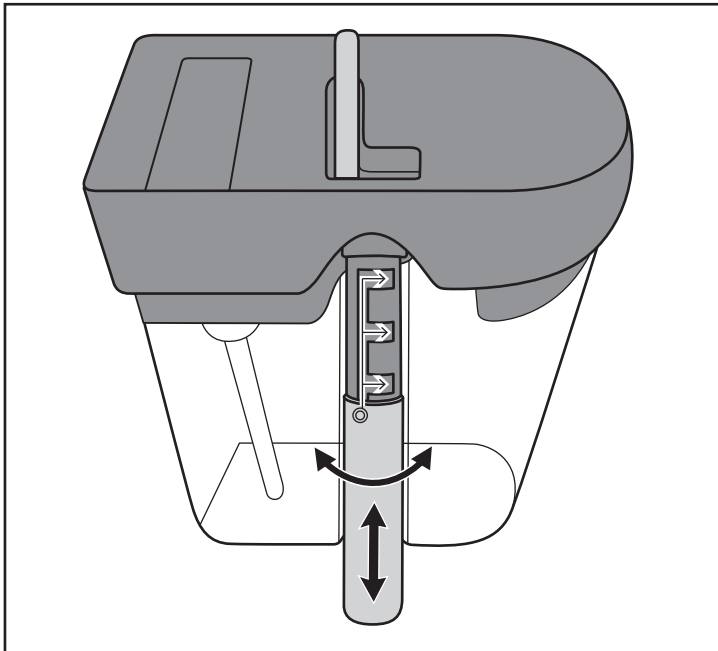
- Um den Siebträger (20) nach der Getränkezubereitung abzunehmen, drehen Sie diesen **langsam** zurück zur Position „☐“, um ein nachträgliches Herausspritzen zu vermeiden.

Milchdüse einstellen

Je nach Getränk müssen Sie die Milchdüse zur Tassengröße passend einstellen.

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




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



Getränk zubereiten

Geeignete Tasse auswählen

Je nach gewünschtem Getränk wählen Sie eine passende Tasse aus.

Getränk	Größe	voreingestellte Menge	Programmierbar
Espresso 	Einfach	ca. 40 ml	ca. 20 - 70 ml
	Doppelt	ca. 80 ml	ca. 40 - 150 ml
Cappuccino 	Einfach	ca. 170 ml	Zeit der Zugabe von aufgeschäumter Milch: 5 Sek. - 40 Sek.
	Doppelt	ca. 280 ml	Zeit der Zugabe von aufgeschäumter Milch: 5 Sek. - 70 Sek.
Latte Macchiato 	Einfach	ca. 350 ml	Zeit der Zugabe von aufgeschäumter Milch: 5 Sek. - 70 Sek.
	Doppelt	ca. 450 ml	Zeit der Zugabe von aufgeschäumter Milch: 5 Sek. - 90 Sek.

Hinweis: Die unterschiedlichen Getränkemengen werden über die Dauer der Getränkeausgabe gesteuert. D. h. bei einem doppelten Espresso fließt der Espresso länger aus dem Espressoauslauf **1** als bei einem einfachen Espresso.

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

Espresso zubereiten

- 1) Stellen Sie sicher, dass noch genügend Wasser im Wassertank **16** vorhanden ist, füllen Sie ggf. Wasser nach.
- 2) Wählen Sie aus, ob Sie einen normalen oder einen doppelten Espresso zubereiten möchten und legen Sie das passende Espressosieb **22** oder **23** in den Siebträger **20**.
- 3) Füllen Sie das Espressopulver in das Espressosieb **22** **23** und setzen Sie den Siebträger **20** ein.
- 4) Ziehen Sie die Standfläche für kleine Tassen **9** aus dem Gerät.
- 5) Stellen Sie eine passende Tasse auf die Standfläche für kleine Tassen **9**.
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **18** ein und warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten. Das Gerät ist dann aufgeheizt.
- 7) Drücken sie die Taste Espresso „klein“ **14** , wenn Sie einen einfachen Espresso zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Espresso „klein“ **14** leuchtet.
Drücken Sie die Taste Espresso „doppelt“ **1** , wenn Sie einen doppelten Espresso zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Espresso „doppelt“ **1** leuchtet.
- 8) Das Gerät startet den Brühvorgang, die jeweilige Kontrollleuchte blinkt während der Zubereitung.
- 9) Warten Sie, bis kein Espresso mehr aus dem Espressoauslauf **11** fließt und alle Kontrollleuchten leuchten. Sie können dann den Espresso entnehmen.

HINWEIS

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

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




HINWEIS


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

Menge des Espressos programmieren



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

Espresso „klein“



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

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

HINWEIS

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

Espresso „doppelt“


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

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




HINWEIS

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

Cappuccino zubereiten

- 1) Stellen Sie sicher, dass noch genügend Wasser im Wassertank **16** vorhanden ist, füllen Sie ggf. Wasser nach.
- 2) Stellen Sie sicher, dass noch genügend Milch im Milchtank **6** vorhanden ist, füllen Sie ggf. Milch nach.
- 3) Wählen Sie aus, ob Sie einen Cappuccino mit einem normalen oder einem doppelten Espresso zubereiten möchten und legen Sie das passende Espressosieb **22** **23** in den Siebträger **20**.
- 4) Füllen Sie das Espressopulver in das Espressosieb **22** **23** und setzen Sie den Siebträger **20** ein.
- 5) Stellen Sie eine passende Tasse auf das Abtropfgitter **8**. Je nach Größe der Tasse, können Sie auch die Standfläche für kleine Tassen **9** herausziehen und die Tasse darauf platzieren.
- 6) Stellen Sie die Milchdüse **10** so ein, dass diese in die Tasse weist.
- 7) Stellen Sie mit Hilfe des Drehschalters „Milchmenge“ **5** ein, wieviel geschäumte Milch Sie für Ihren Cappuccino verwenden wollen:
Drehen Sie den Drehschalter „Milchmenge“ **5** nach links, um die Milchmenge zu verringern.
Drehen Sie den Drehschalter „Milchmenge“ **5** nach rechts, um die Milchmenge zu erhöhen. Drehen Sie diesen jedoch nicht weiter als bis zur Markierung „“. Ansonsten befinden Sie sich im Reinigungs-Modus (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).




HINWEIS

- ▶ Sie können die Milchmenge auch während der Zubereitung durch Drehen des Drehschalters „Milchmenge“ **5** korrigieren.
- 8) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **18** ein und warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten. Das Gerät ist dann aufgeheizt.
 - 9) Drücken Sie die Taste Cappuccino „klein“ **13** , wenn Sie einen einfachen Cappuccino zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino klein“ **13** leuchtet.
Drücken Sie die Taste Cappuccino „groß“ **2** , wenn Sie einen doppelten Cappuccino zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „groß“ **2**  leuchtet.
 - 10) Das Gerät startet den Brühvorgang, die jeweilige Kontrollleuchte blinkt während der Zubereitung.
 - 11) Warten Sie, bis kein Espresso mehr aus dem Espressoauslauf **11** fließt, keine Milch aus der Milchdüse **10** austritt und alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten. Sie können dann den Cappuccino entnehmen.

HINWEIS

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

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie nachträglich noch mehr aufgeschäumte Milch Ihrem Getränk zugeben wollen:
Drücken Sie die Taste Cappuccino „groß“ **2**  2x hintereinander. Die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „klein“ **18**  und die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „groß“ **2**  leuchten und aus der Milhdüse **10** tritt aufgeschäumte Milch. Stoppen Sie die Milchausgabe durch Drücken einer beliebigen Taste. Die Milchausgabe stoppt nach 70 Sekunden automatisch.

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



13) Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

HINWEIS

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




Dauer der Milchschaumzugabe programmieren

HINWEIS




- ▶ Die Menge des Milchschaumes können Sie durch Drehen am Drehschalter „Milchmenge“ **5** beeinflussen, sowie durch die Dauer der Milchausgabe. Je weiter Sie den Drehschalter „Milchmenge“ **5** in Richtung  drehen, desto mehr Milch/Milchschaum tritt bei gleichbleibender Dauer aus der Milhdüse **10** aus. Drehen Sie den Drehschalter „Milchmenge“ **5** jedoch nicht weiter als bis zur Markierung . Ansonsten befinden Sie sich im Reinigungs-Modus (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

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

Cappuccino „klein“


- Drücken und halten Sie die Taste Cappuccino „klein“ **18**  ca. 3 Sekunden, bis die Pumpe anfängt zu arbeiten. Milchschaum tritt aus der Milchdüse aus.
- Wenn die gewünschte Menge an Milchschaum ausgegeben ist, stoppen Sie die Milchschaumausgabe durch erneutes Drücken der Taste Cappuccino „klein“ **18** . Sie können eine Dauer von 5 - 40 Sekunden einstellen.
- Nach der Milchschaumausgabe läuft der Espresso aus dem Espressoauslauf **11**, um den Cappuccino zuzubereiten.
- Bei der nächsten Cappuccinozubereitung mit der Taste Cappuccino „klein“ **18**  wird nun die neu programmierte Dauer der Milchschaumausgabe angewendet.

Cappuccino „groß“





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

Latte Macchiato zubereiten

- 1) Stellen Sie sicher, dass noch genügend Wasser im Wassertank **16** vorhanden ist, füllen Sie ggf. Wasser nach.
- 2) Stellen Sie sicher, dass noch genügend Milch im Milchtank **6** vorhanden ist, füllen Sie ggf. Milch nach.
- 3) Wählen Sie aus, ob Sie einen Latte Macchiato mit einem normalen oder einem doppelten Espresso zubereiten möchten und legen Sie das passende Espressosieb **22** **23** in den Siebträger **20**.
- 4) Füllen Sie das Espressopulver in das Espressosieb **22** **23** und setzen Sie den Siebträger **20** ein.
- 5) Stellen Sie eine passende Tasse auf das Abtropfgitter **8**.
- 6) Stellen Sie die Milchdüse **10** so ein, dass diese in die Tasse weist.

- 7) Stellen Sie mit Hilfe des Drehschalters „Milchmenge“ **5** ein, wieviel geschäumte Milch Sie für Ihren Latte Macchiato verwenden wollen:
Drehen Sie den Drehschalter „Milchmenge“ **5** nach links, um die Milchmenge zu verringern.
Drehen Sie den Drehschalter „Milchmenge“ **5** nach rechts, um die Milchmenge zu erhöhen. Drehen Sie diesen jedoch nicht weiter als bis zur Markierung „“. Ansonsten befinden Sie sich im Reinigungs-Modus (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).




HINWEIS

- ▶ Sie können die Milchmenge auch während der Zubereitung durch Drehen des Drehschalters „Milchmenge“ **5** korrigieren.
- 8) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **18** ein und warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten. Das Gerät ist dann aufgeheizt.
- 9) Drücken Sie die Taste Latte „klein“ **12** , wenn Sie einen einfachen Latte Macchiato zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Latte „klein“ **12**  leuchtet.
Drücken Sie die Taste Latte „groß“ **3** , wenn Sie einen doppelten Latte Macchiato zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Latte „groß“ **3**  leuchtet.
- 10) Das Gerät startet den Brühvorgang, die jeweilige Kontrollleuchte blinkt während der Zubereitung.
- 11) Warten Sie, bis kein Espresso mehr aus dem Espressoauslauf **11** fließt, keine Milch aus der Milhdüse **10** austritt und alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten. Sie können dann den Latte Macchiato entnehmen.

HINWEIS

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

HINWEIS

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



- 12) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **18** aus.
- 13) Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

HINWEIS

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




Dauer der Milchschaumzugabe programmieren

HINWEIS




- ▶ Die Menge des Milchschaumes können Sie durch Drehen am Drehschalter „Milchmenge“ **5** beeinflussen, sowie durch die Dauer des Milchausgabe. Je weiter Sie den Drehschalter „Milchmenge“ **5** in Richtung „“ drehen, desto mehr Milch/Milchschaum tritt bei gleichbleibender Dauer aus der Milchdüse **10** aus. Drehen Sie den Drehschalter „Milchmenge“ **5** jedoch nicht weiter als bis zur Markierung „“. Ansonsten befinden Sie sich im Reinigungs-Modus (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

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

Latte „klein“




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

Latte „groß“

- Drücken und halten Sie die Taste Latte „groß“ **3**  ca. 3 Sekunden, bis die Pumpe anfängt zu arbeiten. Milchschaum tritt aus der Milchdüse aus.
- Wenn die gewünschte Menge an Milchschaum ausgegeben ist, stoppen Sie die Milchschaumausgabe durch erneutes Drücken der Taste Latte „groß“ **3** . Sie können eine Dauer von 5 - 90 Sekunden einstellen.
- Nach der Milchschaumausgabe läuft der Espresso aus dem Espressoauslauf **11**, um den Latte Macchiato zuzubereiten.
- Bei der nächsten Latte Macchiato - Zubereitung mit der Taste Latte „groß“ **3**  wird nun die neu programmierte Dauer der Milchausgabe angewendet.

Aufgeschäumte Milch

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

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

HINWEIS

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

Reinigen und Pflegen

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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









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


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

Milchdüse und Milchtank reinigen

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.

- 1) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **18** aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 2) Nehmen Sie den Milchtank **6** aus dem Gerät und entfernen Sie den Milchtankdeckel **4**.
- 3) Reinigen Sie den Milchtankdeckel **4** und den Milchtank **6** in warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- 4) Spülen Sie beides mit viel klarem Wasser ab und trocken Sie sie.
- 5) Füllen Sie den Milchtank **6** mit Wasser (ca. 100 ml), setzen Sie den Milchtankdeckel **4** auf und schieben Sie den Milchtank **6** in das Gerät.
- 6) Stellen Sie ein ausreichend großes, leeres Gefäß auf das Abtropfgitter **8** und platzieren Sie die Milchdüse **10** so, dass diese in das Gefäß weist.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **18** ein.
- 8) Warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten.
- 9) Stellen Sie den Drehregler „Milchmenge“ **5** auf die Position „Clean“ .
- 10) Drücken Sie 2x hintereinander die Taste Latte „groß“ **3** . Die Kontrollleuchten der Tasten Cappuccino „groß“ **2**  und „klein“ **15** , sowie der Tasten Latte „groß“ **3**  und „klein“ **12**  leuchten abwechselnd und heißer Wasserdampf tritt aus der Milchdüse **10** aus.

- 11) Warten Sie, bis kein Wasserdampf mehr aus der Milchdüse **10** austritt.
Wenn Sie den Reinigungsvorgang vorher stoppen wollen, drücken Sie ein weiteres Mal die Taste Latte „groß“ **3** .
- 12) Entnehmen Sie den Milchtank **6** und entfernen Sie eventuelles Restwasser.
- 13) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **18** aus.

HINWEIS

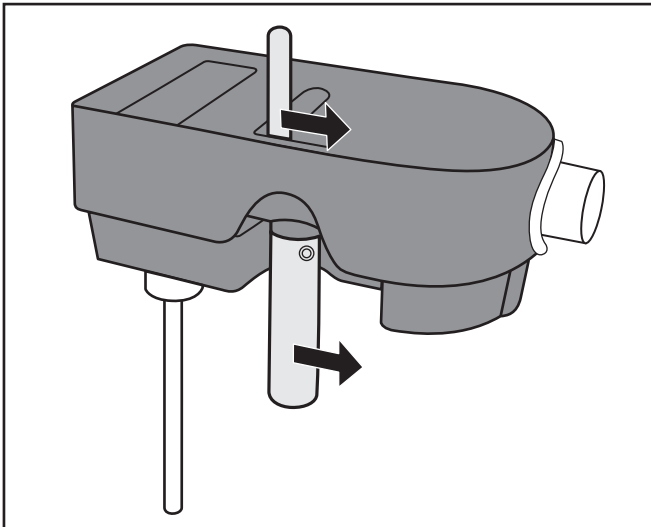
- ▶ Wenn Sie die Milchdüse **10** und den Milchtank **6** auch entkalken wollen, geben Sie einen handelsüblichen Entkalker für Kaffeemaschinen mit in den Milchtank **6** und gehen Sie vor, wie zuvor beschrieben. Beachten Sie jedoch auch die Bedienungsanleitung des Entkalkers.
- ▶ Nach dem Entkalken führen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

HINWEIS

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

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

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



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

Espressosiebe, Siebträger und Espressoauslauf reinigen

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

Reinigen Sie die Espressosiebe **22** **23**, den Siebträger **20** und den Espressoauslauf **11** regelmäßig.

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die Leitungen und den Wassertank **16** auch entkalken wollen, geben Sie einen handelsüblichen Entkalker für Kaffeemaschinen mit in den Wassertank **16** und gehen Sie vor, wie zuvor beschrieben. Beachten Sie jedoch auch die Bedienungsanleitung des Entkalkers.
- ▶ Nach dem Entkalken führen Sie noch einmal eine Reinigung nur mit klarem Wasser durch.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Siebträger **20** und die Espressosiebe **22** **23** zur Aufbewahrung in die Halterungen **17** neben dem Wassertank stecken.

Wassertank reinigen

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

Gehäuse reinigen

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

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

Zubehörteile reinigen

- 1) Ziehen Sie die Standfläche für kleine Tassen **9** zur Reinigung nach vorne aus dem Gerät heraus.
- 2) Reinigen Sie den Messlöffel **20**, die Tropfenauffangschale **7**, die herausziehbare Standfläche für kleine Tassen **9** und das Abtropfgitter **8** im warmen Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab.
- 3) Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie diese wieder in das Gerät einsetzen.

HINWEIS


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

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	• Das espressopulver ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das espressopulver jedoch nicht so fest verdichten, oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank 16 .	• Wasser in den Wassertank 16 füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 20 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 20 anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger 20 wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger 20 richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 20 reinigen.
	• Es befinden sich espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers 20 .	• Rand des Siebträgers 20 von espressopulverresten befreien.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Der Wassertank 16 ist leer.	• Wasser in den Wassertank 16 füllen.

Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger ☹️).	• 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 ☹️).	• zuviel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für espresso hergestelltes espressopulver verwenden.

Technische Daten

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

Entsorgung



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder **per E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompennass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 277727

Importeur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

06 / 2016 · Ident.-No.: SEMM1470A1-042016-3

IAN 277727