SILVERCREST®

www.lidl-service.com

ESPRESSOMASCHINE SEMM 1470 A1

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

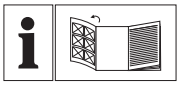
(GB)

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

IAN 277727

(DE) (AT)



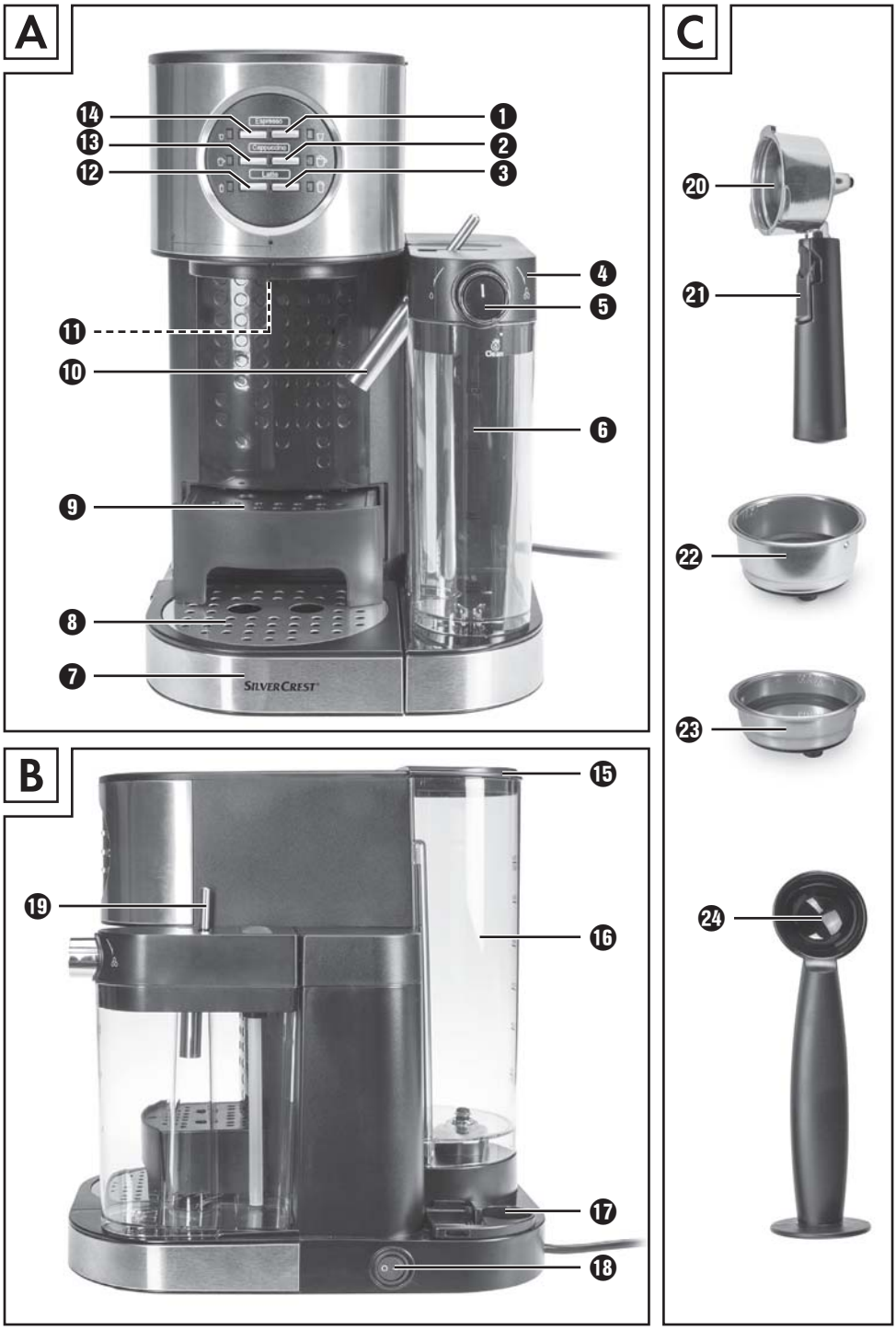
(DE) (AT) (CH)

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

(GB)

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

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB	Operating instructions	Page	31


A
B
C
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
SILVERCREST

Inhaltsverzeichnis

Einführung 2
Urheberrecht 2
Haftungsbeschränkung 2
Warnhinweise 2
Bestimmungsgemäße Verwendung 3
Lieferumfang / Transportinspektion 4
Entsorgung der Verpackung 4
Sicherheitshinweise 5
Geräteelemente 8
Vor der ersten Inbetriebnahme 9
Inbetriebnahme 10
Wassertank befüllen 10
Milchtank befüllen 10
Espressosiebe in Siebträger einsetzen 11
Espressopulver einfüllen 12
Siebträger einsetzen 12
Milchdüse einstellen 13
Getränk zubereiten 14
Geeignete Tasse auswählen 14
Espresso zubereiten 15
Cappuccino zubereiten 17
Latte Macchiato zubereiten 19
Aufgeschäumte Milch 22
Reinigen und Pflegen 23
Milchdüse und Milchtank reinigen 23
Espressosiebe, Siebträger und Espressoauslauf reinigen 25
Wassertank reinigen 26
Gehäuse reinigen 26
Zubehörteile reinigen 27
Fehlerbehebung 27
Technische Daten 28
Entsorgung 28
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 29
Service 30
Importeur 30

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 nebensteheder Kontrolleuchte)
❷ Taste Cappuccino „groß“ (mit nebensteheder Kontrolleuchte)
❸ Taste Latte „groß“ (mit nebensteheder 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 nebensteheder Kontrolleuchte)
⓭ Taste Cappuccino „klein“ (mit nebensteheder Kontrolleuchte)
⓮ Taste Espresso „klein“ (mit nebensteheder Kontrolleuchte)

Abbildung B:

⓯ Wassertankdeckel
⓰ Wassertank
⓱ Halterungen
⓲ Ein-/Aus-Schalter
⓳ Hebel zum Positionieren der Milchdüse

Abbildung C:

⓴ Siebträger
㉑ Siebblockierer
㉒ großes Espressosieb
㉓ kleines Espressosieb
㉔ Messlöffel mit Stopfer

Vor der ersten Inbetriebnahme

1) Reinigen Sie den Siebträger ⓴, den Messlöffel ㉔, die Espressosiebe ㉒ ㉓, das Abtropfgitter ❽, die Tropfenauffangschale ❼, die Stellfläche für kleine Tassen ❾ den Milchtank ❻, den Milchtankdeckel ❹, den Wassertankdeckel ⓯ und den Wassertank ⓰ 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 ❼ ein und legen Sie das Abtropfgitter ❽ darauf.
4) Setzen Sie den Siebträger ⓴ mit eingesetzem 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 ⓴ zum Symbol „🔒“ weist, drehen.
5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

HINWEIS

Entfernen Sie die orangene Transportsicherung aus dem Boden des Wassertanks ⓰!

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

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 Macchiatto ausschließlich frisches Trinkwasser.

1) Nehmen Sie den Wassertankdeckel ⓯ ab und ziehen Sie den Wassertank ⓰ 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 ⓰ wieder auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass der Wassertank ⓰ korrekt am Gerät einrastet.
4) Setzen Sie den Wassertankdeckel ⓯ 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 ❻ leicht nach oben und ziehen Sie diesen gleichzeitig nach oben und vorne aus dem Gerät heraus.
2) Nehmen Sie den Milchtankdeckel ❹ 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 ❹ wieder auf den Milchtank ❻.
5) Schieben Sie den Milchtank ❻ wieder in das Gerät, so dass dieser einrastet.

HINWEIS

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

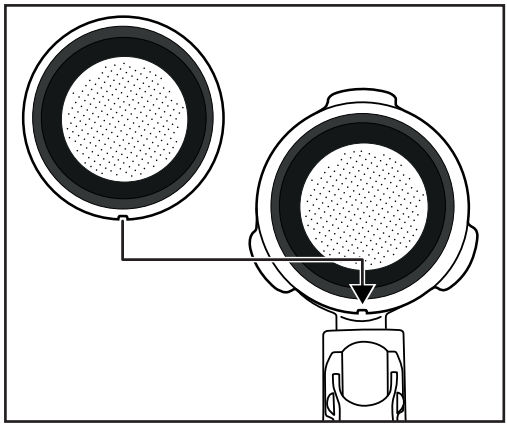
HINWEIS

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

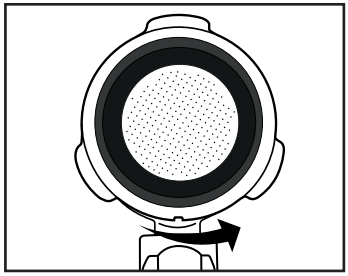
Espressosiebe in Siebträger einsetzen

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 eingesetzem 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

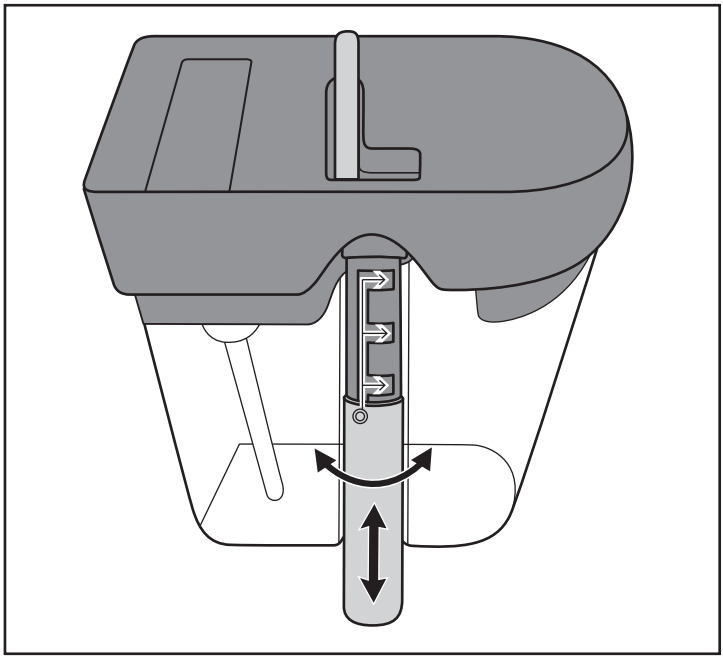
► Um den Siebträger ⑳ nach der Getränkezubereitung abzunehmen, drehen Sie diesen **langsam** zurück zur Position „🔓“, um ein nachträgliches Herausspritzen zu vermeiden.

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 ⑲.
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 ⓫ als bei einem einfachen Espresso.			

1) Für kleine Espresso- oder Kaffeetassen ziehen Sie die Standfläche für kleine Tassen ❾ aus dem Gerät und stellen Sie die Tasse darauf.
2) Für große Tassen oder Gläser schieben Sie die Standfläche für kleine Tassen ❾ in das Gerät und plazieren die Gläser/Tassen auf dem Abtropfgitter ❽.
3) Sollte der Platz immer noch nicht ausreichend sein, nehmen Sie die Tropfenauffangschale ❼ aus dem Gerät und plazieren 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“ ❶ ▽, wenn Sie einen doppelten Espresso zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Espresso „doppelt“ ❶ ▽ 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 ausgegeben Espressos für die Programme „Espresso klein“ und „Espresso doppelt“ individuell speichern:

Espresso „klein“

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

Bei der nächsten Espressozubereitung mit der Taste Espresso „klein“ ⓮ ▽ 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 ⓲ aus. Während Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ⓲ wieder einschalten, drücken und halten Sie die Taste Espresso „klein“ ⓮ ▽ solange, bis die Kontrollleuchte der Taste Espresso „klein“ ⓮ ▽ 5 x aufleuchtet. Sie können die Taste ⓮ nun lösen, die Programmierung wurde zurück auf 40 ml gesetzt.

Espresso „doppelt“

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

Bei der nächsten Espressozubereitung mit der Taste Espresso „groß“ ❶ 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 ⓲ aus. Während Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ⓲ wieder einschalten, drücken und halten Sie die Taste Espresso „groß“ ❶ solange, bis die Kontrollleuchte der Taste Espresso „groß“ ❶ 5 x aufleuchtet. Sie können die Taste ❶ 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 ❻ 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 ❽. Je nach Größe der Tasse, können Sie auch die Standfläche für kleine Tassen ❾ herausziehen und die Tasse darauf plazieren.
6) Stellen Sie die Milchdüse ⑩ so ein, dass diese in die Tasse weist.
7) Stellen Sie mit Hilfe des Drehschalters „Milchmenge“ ❺ ein, wieviel geschäumte Milch Sie für Ihren Cappuccino verwenden wollen:
   Drehen Sie den Drehschalter „Milchmenge“ ❺ nach links, um die Milchmenge zu verringern.
   Drehen Sie den Drehschalter „Milchmenge“ ❺ nach rechts, um die Milchmenge zu erhöhen. Drehen Sie diesen jedoch nicht weiter als bis zur Markierung „💧💧“. Ansonsten befinden Sie sich ich Reinigungs-Modus (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

HINWEIS

► Sie können die Milchmenge auch während der Zubereitung durch Drehen des Drehschalters „Milchmenge“ ❺ 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“ ❷ ☕, wenn Sie einen doppelten Cappuccino zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „groß“ ❷ ☕ 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“ ❷ 2x hintereinander. Die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „klein“ ⓭ und die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „groß“ ❷ leuchten und aus der Milchdüse ⓾ 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 ⓲ aus.

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

HINWEIS

► Wenn Sie das Gerät nicht am Ein-/Aus-Schalter ⓲ 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“ ❺ beeinflussen, sowie durch die Dauer des Milchausgabe. Je weiter Sie den Drehschalter „Milchmenge“ ❺ in Richtung „ “ drehen, desto mehr Milch/Milchschaum tritt bei gleichbleibender Dauer aus der Milchdüse ⓾ aus. Drehen Sie den Drehschalter „Milchmenge“ ❺ jedoch nicht weiter als bis zur Markierung „ “. Ansonsten befinden Sie sich ich 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“ ⓭ 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“ ⓭. Sie können eine Dauer von 5 - 40 Sekunden einstellen.
- Nach der Milchschaumausgabe läuft der Espresso aus dem Espressoauslauf ⓫, um den Cappuccino zuzubereiten.
- Bei der nächsten Cappuccinozubereitung mit der Taste Cappuccino „klein“ ⓭ wird nun die neu programmierte Dauer der Milchausgabe angewendet.

Cappuccino „groß“

- Drücken und halten Sie die Taste Cappuccino „groß“ ❷ 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“ ❷. Sie können eine Dauer von 5 - 70 Sekunden einstellen.
- Nach der Milchschaumausgabe läuft der Espresso aus dem Espressoauslauf ⓫, um den Cappuccino zuzubereiten.
- Bei der nächsten Cappuccinozubereitung mit der Taste Cappuccino „groß“ ❷ wird nun die neu programmierte Dauer der Milchausgabe angewendet.

Latte Macchiato zubereiten

1) Stellen Sie sicher, dass noch genügend Wasser im Wassertank ⓰ vorhanden ist, füllen Sie ggf. Wasser nach.
2) Stellen Sie sicher, dass noch genügend Milch im Milchtank ❻ 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 ⓴.
4) Füllen Sie das Espressopulver in das Espressosieb ㉒ ㉓ und setzen Sie den Siebträger ⓴ ein.
5) Stellen Sie eine passende Tasse auf das Abtropfgitter ❽.
6) Stellen Sie die Milchdüse ⓾ so ein, dass diese in die Tasse weist.

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

HINWEIS

► Sie können die Milchmenge auch während der Zubereitung durch Drehen des Drehschalters „Milchmenge“ ❺ korrigieren.

8) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ⓲ ein und warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten. Das Gerät ist dann aufgeheizt.

9) Drücken Sie die Taste Latte „klein“ ⓬ , wenn Sie einen einfachen Latte Macchiato zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Latte „klein“ ⓬ leuchtet.

Drücken Sie die Taste Latte „groß“ ❸ , wenn Sie einen doppelten Latte Macchiato zubereiten wollen. Die Kontrollleuchte der Taste Latte „groß“ ❸ leuchtet.s

10) Das Gerät startet den Brühvorgang, die jeweilige Kontrollleuchte blinkt während der Zubereitung.

11) Warten Sie, bis kein Espresso mehr aus dem Espressoauslauf ⓫ fließt, keine Milch aus der Milchdüse ⓾ 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“ ❷ 2x hintereinander. Die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „klein“ ⓭ und die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „groß“ ❷ leuchten und aus der Milchdüse ⓾ 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 ⓲ aus.

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

HINWEIS

► Wenn Sie das Gerät nicht am Ein-/Aus-Schalter ⓲ 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“ ❺ beeinflussen, sowie durch die Dauer des Milchausgabe. Je weiter Sie den Drehschalter „Milchmenge“ ❺ in Richtung „ “ drehen, desto mehr Milch/Milchschaum tritt bei gleichbleibender Dauer aus der Milchdüse ❿ aus. Drehen Sie den Drehschalter „Milchmenge“ ❺ jedoch nicht weiter als bis zur Markierung „ “. Ansonsten befinden Sie sich ich 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“ ⓬ 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“ ⓬. Sie können eine Dauer von 5 - 70 Sekunden einstellen.
- Nach der Milchschaumausgabe läuft der Espresso aus dem Espressoauslauf ⓫, um den Latte Macchiato zuzubereiten.
- Bei der nächsten LatteMacchiato - Zubereitung mit der Taste Latte „klein“ ⓬ wird nun die neu programmierte Dauer der Milchausgabe angewendet.

Latte „groß“

- Drücken und halten Sie die Taste Latte „groß“ ❸ 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“ ❸. Sie können eine Dauer von 5 - 90 Sekunden einstellen.
- Nach der Milchschaumausgabe läuft der Espresso aus dem Espressoauslauf ⓫, um den Latte Macchiato zuzubereiten.
- Bei der nächsten Latte Macchiato - Zubereitung mit der Taste Latte „groß“ ❸ 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 ⓴ ein.
2) Stellen Sie sicher, dass noch genügend Milch im Milchtank ❻ vorhanden ist, füllen Sie ggf. Milch nach.
3) Stellen Sie eine passende Tasse auf das Abtropfgitter ❽. Falls Sie ein kleines Gefäß verwenden, ziehen Sie die Standfläche für kleine Tassen ❾ heraus und plazieren Sie das Gefäß darauf.
4) Stellen Sie die Milchdüse ⓾ so ein, dass diese in die Tasse weist.
5) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ⓲ ein und warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten. Das Gerät ist dann aufgeheizt.
6) Drücken Sie die Taste Cappuccino „groß“ ❷ 2x hintereinander. Die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „klein“ ⓭ und die Kontrollleuchte der Taste Cappuccino „groß“ ❷ leuchten und aus der Milchdüse ⓾ 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 ⓲ aus.
9) Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

HINWEIS

► Wenn Sie das Gerät nicht am Ein-/Aus-Schalter ⓲ 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 ⓲ aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
2) Nehmen Sie den Milchtank ❻ aus dem Gerät und entfernen Sie den Milchtankdeckel ❹.
3) Reinigen Sie den Milchtankdeckel ❹ und den Milchtank ❻ 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 ❻ mit Wasser (ca. 100 ml), setzen Sie den Milchtankdeckel ❹ auf und schieben Sie den Milchtank ❻ in das Gerät.
6) Stellen Sie ein ausreichend großes, leeres Gefäß auf das Abtropfgitter ❽ und plazieren Sie die Milchdüse ⓾ so, dass diese in das Gefäß weist.
7) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ⓲ ein.
8) Warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten.
9) Stellen Sie den Drehregler „Milchmenge“ ❺ auf die Position „Clean“ .
10) Drücken Sie 2x hintereinander die Taste Latte „groß“ ❸ . Die Kontrollleuchten der Tasten Cappuccino „groß“ ❷ und „klein“ ⓭ , sowie der Tasten Latte „groß“ ❸ und „klein“ ⓬ leuchten abwechselnd und heißer Wasserdampf tritt aus der Milchdüse ⓾ 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“ ❸ .

12) Entnehmen Sie den Milchtank ❻ 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 ❻ auch entkalken wollen, geben Sie einen handelsüblichen Entkalker für Kaffeemaschinen mit in den Milchtank ❻ 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

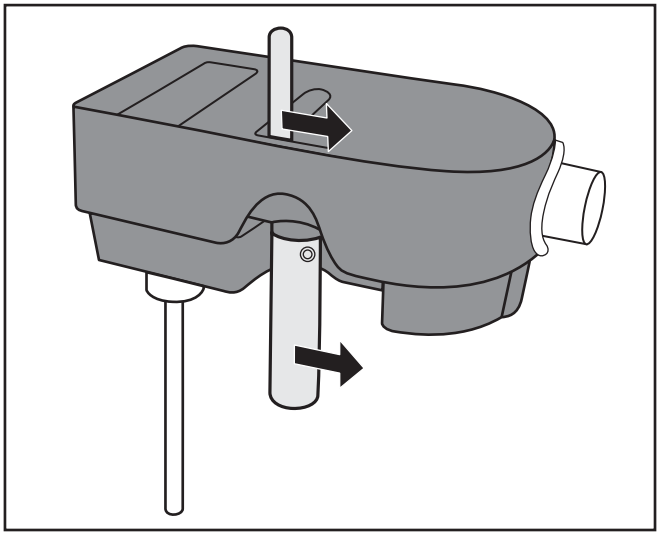
- Der Milchtank ❻ ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Achten Sie darauf den Milchtank ❻ in der Spülmaschine nicht einzuklemmen.

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

1) Nehmen Sie den Milchtankdeckel ❹ 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 ❹, so dass sich die Steckverbindung löst.



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

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 Siebblockierer ㉑ nach oben klappen und festhalten.
   - Klopfen Sie das Espressopulver aus dem Espressosieb ㉒ ㉓ heraus.
   - Klappen Sie den Siebblockierer ㉑ zurück.
   - Nehmen Sie das Espressosieb ㉒ ㉓ aus dem Siebträger ⑳.
   - Reinigen Sie Espressosieb ㉒ ㉓ und Siebträger ⑳ in warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab.

HINWEIS

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

2) Setzen Sie den 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 setzten Sie diese wieder in das Gerät ein.

Gehäuse reinigen

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

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

Zubehörteile reinigen

1) Ziehen Sie die Standfläche für kleine Tassen ❾ zur Reinigung nach vorne aus dem Gerät heraus.
2) Reinigen Sie den Messlöffel ㉔, die Tropfenauffangschale ❼, die herausziehbare Standfläche für kleine Tassen ❾ und das Abtropfgitter ❽ 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 ❼ und die Standfläche für kleine Tassen ❾ 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 ⓰.	• Wasser in den Wassertank ⓰ füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⓴ reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers ⓴ anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger ⓴ wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger ⓴ richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⓴ reinigen.
	• Es befinden sich Espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers ⓴.	• Rand des Siebträgers ⓴ von Espressopulverresten befreien.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Der Wassertank ⓰ ist leer.	• Wasser in den Wassertank ⓰ füllen.

Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger ⑳).	• zu wenig Espressopulver.	• Mehr Espressopulver verwenden.
	• Das Espressopulver ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger ⑳).	• 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: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 277727

Importeur

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

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

Contents

Introduction 32
Copyright 32
Limitation of liability 32
Warnings 32
Proper use. 33
Package contents / Transport inspection 34
Disposal of the packaging 34
Safety information 35
Appliance elements 38
Before first use 39
Operation 40
Filling the water tank. 40
Filling the milk tank 40
Inserting the espresso sieves in the sieve holder 41
Adding espresso powder 42
Inserting the sieve holder 42
Setting the milk nozzle 43
Preparing drinks 44
Selecting a suitable cup 44
Preparing espresso 45
Preparing cappuccino 47
Preparing latte macchiato. 49
Frothed milk 52
Cleaning and care 53
Cleaning the milk nozzle and milk tank 53
Cleaning the espresso sieves, sieve holder and espresso outlet 55
Cleaning the water tank 56
Cleaning the housing 56
Cleaning the accessories 57
Troubleshooting 57
Technical details 58
Disposal. 58
Kompernass Handels GmbH warranty 59
Service 60
Importer 60

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 submerse 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:

❶ "Double" espresso button (with adjacent control lamp)
❷ "Large" cappuccino button (with adjacent control lamp)
❸ "Large" latte button (with adjacent control lamp)
❹ Milk tank lid
❺ "Milk quantity" knob
❻ Milk tank
❼ Drip tray
❽ Drip grille
❾ Extendable tray for small cups
❿ Milk nozzle
⓫ Espresso outlet
⓬ "Small" latte button (with adjacent control lamp)
⓭ "Small" cappuccino button (with adjacent control lamp)
⓮ "Small" espresso button (with adjacent control lamp)

Figure B:

⓯ Water tank lid
⓰ Water tank
⓱ Holders
⓲ On/off switch
⓳ Lever for positioning the milk nozzle

Figure C:

⓴ 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 ⓴, the measuring spoon ㉔, the espresso sieves ㉒ ㉓, the drip grille ❽, the drip tray ❼, the tray for small cups ❾ the milk tank ❻, the milk tank lid ❹, the water tank lid ⓯ and the water tank ⓰ 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 ❼ and place the drip grille ❽ on it.
4) Insert the sieve holder ⓴ 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 ⓴ 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 ⓰!

6) Before first use, proceed as follows to clean the internal pipes:
   - fill the water tank ⓰ with water (approx. 200 ml), and also the milk tank ❻ (approx. 100 ml).
   - Insert the water tank ⓰ and the milk tank ❻ in the appliance.
   - Place a large cup on the drip grille ❽.
   - Set the milk nozzle ⓾ so that the milk nozzle ⓾ is pointing into the cup.
   - Switch the appliance on using the on/off switch ⓲ (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 ☕ ❷. Wait until water stops coming out of the espresso outlet ⓫ and all control lamps light up permanently. Repeat this process 2x.
   - Switch the appliance off using the on/off switch ⓲ (position O).
   - Empty the remaining water from the water tank ⓰ and the milk tank ❻.

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 macchiatto.

1) Remove the water tank lid ⓯ and pull the water tank ⓰ 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 ⓰ back onto the appliance. Ensure that the water tank ⓰ clicks back into place on the appliance.
4) Put the water tank lid ⓯ 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 ❻ lightly upwards and, at the same time, pull it upwards and forwards out of the appliance.
2) Take off the milk tank lid ❹.
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 ❹ on the milk tank ❻.
5) Push the milk tank ❻ 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 ❻, put the milk tank ❻ into the refrigerator for storage.

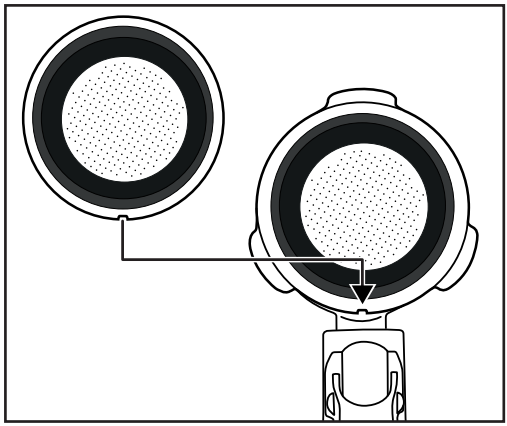
NOTE

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

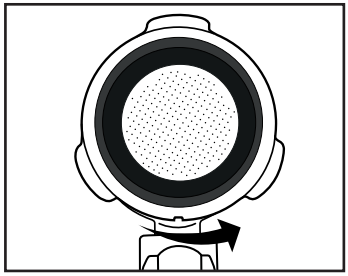
Inserting the espresso sieves in the sieve holder

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

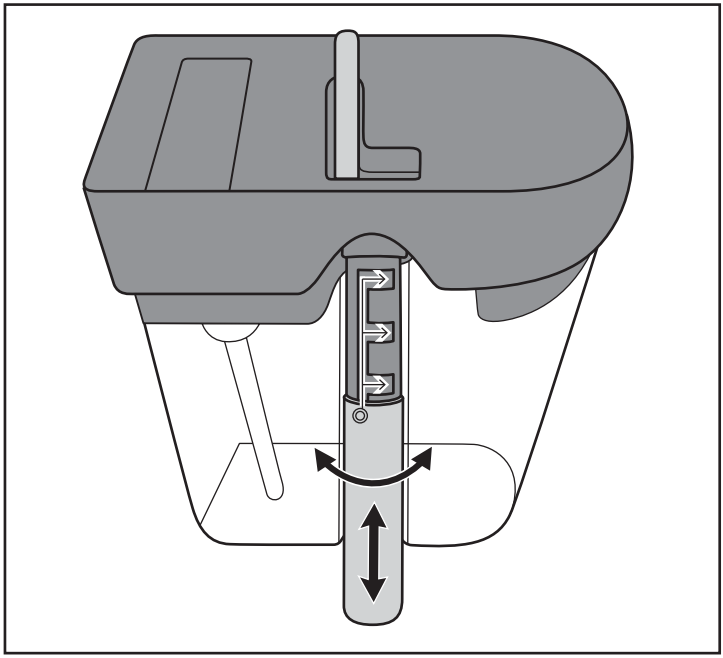
► To remove the sieve holder ⑳ after preparing a drink, turn it **slowly** back to the "🔓" position to prevent any coffee from spraying out.

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 ❻ removed. There is, however, no need to remove the milk tank ❻ 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 ⓫ as for a single espresso.			

1) For small espresso or coffee cups, pull the tray for small cups ❾ out of the appliance and place the cup on it.
2) For large cups or glasses, push the tray for small cups ❾ into the appliance and place the glasses/cups on the drip grille ❽.
3) If there is not enough room, remove the drip tray ❼ 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 ❾ out of the appliance.
5) Place a suitable cup on the tray for small cups ❾.
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 ❶ ▽ if you want to prepare a double espresso. The control lamp for the "Double" espresso button ❶ ▽ 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 ⓮ ☐, press and hold the "Small" espresso button ⓮ ☐ for about 3 seconds until the pump starts working. Espresso starts flowing from the espresso outlet ⓫.

– Stop the flow of espresso by pressing the "Small" espresso button ⓮ ☐ 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 ⓮ ☐ 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 ⓲. When you switch the appliance back on using the on/off switch ⓲ press and hold the "Small" espresso button ⓮ ☐ until the control lamp for the "Small" espresso button ⓮ ☐ flashes 5 times. You can now release the button ⓮. 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 ❶ ☐, press and hold the "Double" espresso button ❶ ☐ for about 3 seconds until the pump starts working. Espresso starts flowing from the espresso outlet ⓫.

– Stop the flow of espresso by pressing the "Double" espresso button ❶ 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 ❶ 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 ⓲. When you switch the appliance back on using the on/off switch ⓲ press and hold the "Double" espresso button ❶ until the control lamp for the "Double" espresso button ❶ flashes 5 times. You can now release the button ❶. 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 ❻. 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 ❽. Depending on the size of the cup, you may also want to pull out the tray for small cups ❾ 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 ❺ to set how much milk you want to use for your cappuccino:
   Turn the "Milk quantity" knob ❺ to the left to reduce the amount of milk. Turn the "Milk quantity" knob ❺ 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 ❺.

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" 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 ❷ ☕ if you want to prepare a large cappuccino. The control lamp for the "Large" cappuccino button ❷ ☕ 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 ❷ 2x in a row. The control lamp for the "Small" cappuccino button ⓭ and the control lamp for the "Large" cappuccino button ❷ light up and frothed milk comes out of the milk nozzle ⓾. 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 ⓲.

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 ⓲, 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 ❺ and also the duration of the milk output. The further you turn the "Milk quantity" knob ❺ toward " " the more milk/milk froth will come out of the milk nozzle ⓾ over the same amount of time. Make sure you do not turn the "Milk quantity" knob ❺ 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 ⓭ 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 ⓭ again. You can set a duration of 5–40 seconds.
- Following the milk froth production, the espresso comes out of the espresso outlet ⓫ to prepare the cappuccino.
- The next time you prepare a cappuccino using the "Small " cappuccino button ⓭ the newly programmed duration will be used for milk output.

"Large" cappuccino

- Press and hold the "Large" cappuccino button ❷ 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 ❷ again. You can set a duration of 5–70 seconds.
- Following the milk froth production, the espresso comes out of the espresso outlet ⓫ to prepare the cappuccino.
- The next time you prepare a cappuccino using the "Large" cappuccino button ❷ the newly programmed duration will be used for milk output.

Preparing latte macchiato

1) Ensure that there is enough water in the water tank ⓰. Add more water if necessary.
2) Ensure that there is enough milk in the milk tank ❻. 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 ⓴.
4) Add the espresso powder to the espresso sieve ㉒ ㉓ and fit the sieve holder ⓴.
5) Place a suitable cup on the drip grille ❽.
6) Set the milk nozzle ⓾ so that it is pointing into the cup.

7) Use the "Milk quantity" knob ❺ to set how much milk you want to use for your latte macchiato. Turn the "Milk quantity" knob ❺ to the left to reduce the amount of milk. Turn the "Milk quantity" knob ❺ 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 ❺.

8) Switch the appliance on using the on/off switch ⓲ and wait until all control lamps light up permanently. The appliance has now heated up.

9) Press the "Small" latte button ⓬ if you want to prepare a small latte macchiato. The control lamp for the "Small" latte button ⓬ lights up.
Press the "Large" latte button ❸ if you want to prepare a large latte macchiato. The control lamp for the "Large" latte button ❸ 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 ⓫, the milk has stopped flowing out of the milk nozzle ⓾ 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 ❷ 2x in a row. The control lamp for the "Small" cappuccino button ⓭ and the control lamp for the "Large" cappuccino button ❷ light up and frothed milk comes out of the milk nozzle ⓾. 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 ⓲.

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 ⓲, 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 ❺ and also the duration of the milk output. The further you turn the "Milk quantity" knob ❺ toward "💧💧" the more milk/milk froth will come out of the milk nozzle ❿ during the same amount of time. Make sure you do not turn the "Milk quantity" knob ❺ 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 ⓬ 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 ⓬ again. You can set a duration of 5–70 seconds.
– Following the milk froth production, the espresso comes out of the espresso outlet ⓫ to prepare the latte macchiato.
– The next time you prepare a latte macchiato using the "Small" latte button ⓬ the newly programmed duration will be used for milk output.

"Large" latte

- Press and hold the "Large" latte button ❸ 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 ❸ again. You can set a duration of 5–90 seconds.
- Following the milk froth production, the espresso comes out of the espresso outlet ⓫ to prepare the latte macchiato.
- The next time you prepare a latte macchiato using the "Large" latte button ❸ 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 ⓴.
2) Ensure that there is enough milk in the milk tank ❻. Add more milk if necessary.
3) Place a suitable cup on the drip grille ❽. If you are using a small container, pull out the tray for small cups ❾ and place the container on it.
4) Set the milk nozzle ⓾ so that it is pointing into the cup.
5) Switch the appliance on using the on/off switch ⓲ and wait until all control lamps light up permanently. The appliance has now heated up.
6) Press the "Large" cappuccino button ❷ 2x in a row. The control lamp for the "Small" cappuccino button ⓭ and the control lamp for the "Large" cappuccino button ❷ light up and frothed milk comes out of the milk nozzle ⓾.
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 ⓲.
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 ⓲, 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 ⓲ and pull the mains plug from the wall socket.
2) Remove the milk tank ❻ from the appliance and take off the milk tank lid ❹.
3) Clean the milk tank lid ❹ and the milk tank ❻ 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 ❻ with water (approx. 100 ml), replace the milk tank lid ❹ and push the milk tank ❻ back into the appliance.
6) Place a suitably large, empty container onto the drip grille ❽ and move the milk nozzle ⓾ 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 ⓲.
8) Wait until all control lamps light up permanently.
9) Set the "Milk quantity" knob ❺ to the position "Clean".
10) Press the "Large" latte button ❸ 2x in a row. The control lamps of the "Large" ❷ and "Small" cappuccino buttons ⓭, as well as the "Large" ❸ and "Small" latte buttons ⓬ flash alternately and hot steam comes out of the milk nozzle ⓾.

11) 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 ❸ .

12) Remove the milk tank ❻ and empty out any remaining water.

13) Switch the appliance off using the on/off switch ⑱.

NOTE

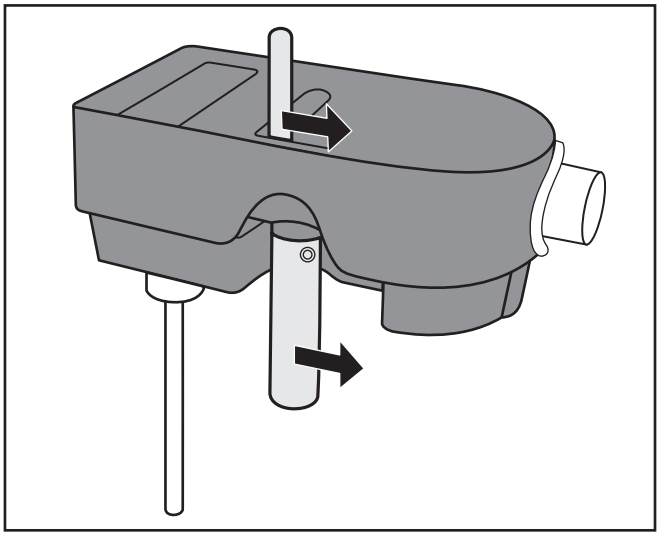
- If you want to descale the milk nozzle ⑩ and the milk tank ❻ add a little standard commercial descaler for coffee machines to the milk tank ❻ and proceed as described above. You should also observe the instructions for the descaler.
- After descaling, clean once again using clean water only.

NOTE

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

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

1) Take off the milk tank lid ❹.
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 ❹ 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 ⑯ 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 ❾ forwards out of the appliance to clean it.
2) Clean the measuring spoon ㉔, the drip tray ❼, the extendable tray for small cups ❾ and the drip grille ❽ 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 ❼ and the tray for small cups ❾ 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 ⓰.	• Fill the water tank ⓰ with water.
	• The holes of the sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder ⓴.
The espresso drips over the edges of the sieve holder ⓴ instead of from the openings.	• The sieve holder ⓴ is not correctly inserted.	• Insert the sieve holder ⓴ correctly.
	• The sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder ⓴.
	• There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder ⓴.	• Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder ⓴.
The pump is unusually noisy.	• The water tank ⓰ is empty.	• Fill the water tank ⓰ 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

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

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

Stand der Informationen · Last Information Update:
06/2016 · Ident.-No.: SEMM1470A1-042016-3