

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ESPRESSOMASCHINE SEMS 1100 A1

DE AT CH

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IT CH

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

Istruzioni per l'uso

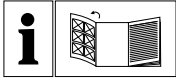
FR CH

MACHINE À EXPRESSO

Mode d'emploi

IAN 313486

CH



DE AT CH

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

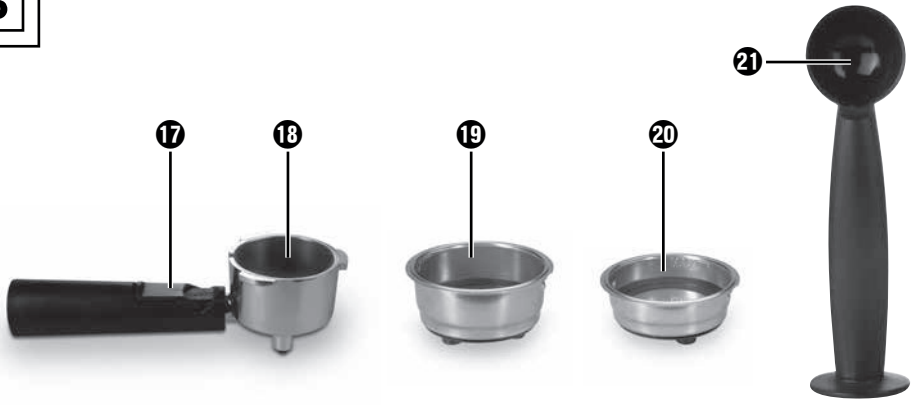
FR CH

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

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	27
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	53

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Urheberrecht	2
Haftungsbeschränkung	2
Warnhinweise	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	3
Lieferumfang/Transportinspektion	4
Entsorgung der Verpackung	4
Sicherheitshinweise	5
Geräteelemente	8
Technische Daten	8
Die Temperaturanzeige	9
Erste Inbetriebnahme	9
Bedienung	10
Wassertank befüllen	10
Aufheizen nach längerer Standzeit/bei erster Inbetriebnahme	11
Aufheizen vor jedem Gebrauch	12
Espresso zubereiten	13
Cappuccino zubereiten	14
Tipps für den Milchschaum	16
Reinigen und Pflegen	16
Milchaufschäumer reinigen	17
Heißwasserdusche reinigen	18
Zubehörteile reinigen	18
Gerät reinigen	18
Gerät entkalken	19
Fehlerbehebung	21
Entsorgung	22
Gerät entsorgen	22
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH	23
Service	24
Importeur	24

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Haftungsbeschränkung

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

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang/Transportinspektion

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

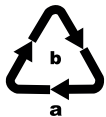
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

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.



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


HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung laufen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Fehlanwendungen können zu Verletzungen führen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen sich Temperaturen unter oder um 0°C befinden. Bei Gefrieren des Wassers in den Leitungen oder im Wassertank kann das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals im Freien. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.

HINWEIS

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

Geräteelemente

Abbildung A:







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

Abbildung B:

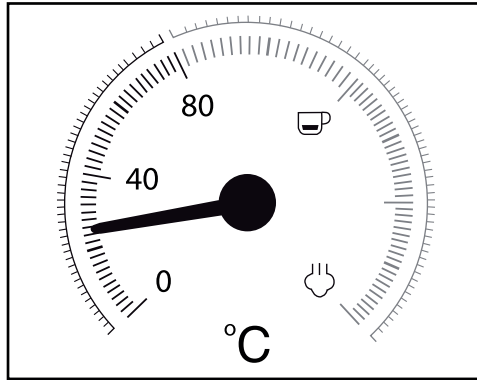
- ❶ Siebblockierer
- ❷ Siebträger
- ❸ großes Espressosieb
- ❹ kleines Espressosieb
- ❺ Messlöffel mit Stopfer

Technische Daten

Netzspannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	1100 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	lebensmittelecht

Die Temperaturanzeige

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



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

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

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



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

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger ❶, den Messlöffel ❷, die Espressosiebe ❸ ❹, das Abtropfgitter ❺ und den Wassertank ❻ wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter ❺ so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung ❽ im Abtropfgitter ❺ ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger ❶ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „➔ INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche ❿ angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers ❶ nach vorne weist (Markierung „● LOCK“), drehen.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.



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

HINWEIS

- ▶ Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe schon hörbar arbeitet, Geräusche entstehen, jedoch noch kein Wasser aus dem Gerät kommt. In diesem Fall drehen Sie den Dampfregler **2** in Richtung „“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (die Taste „Dampf“  **16** ist gedrückt). Nach etwa 20 Sekunden ist die Luft entwichen, die Geräusche verschwinden und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

Bedienung

HINWEIS

- ▶ Die beiden Tasten „Espresso“  **15** und „Dampf“  **16** rasten beim Drücken ein. Wird die Taste erneut gedrückt, wird die Taste gelöst.

Wassertank befüllen

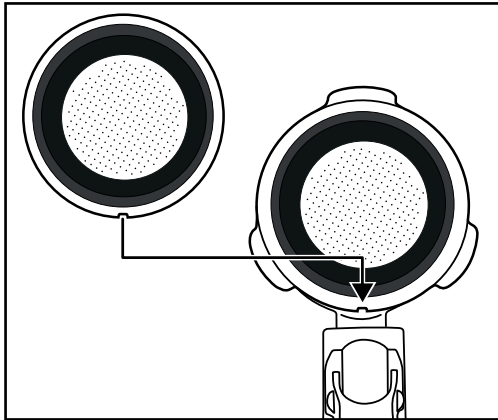
HINWEIS

- ▶ Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.
- 1) Ziehen Sie den Wassertank **5** heraus und füllen Sie ihn mit Wasser:
Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein.
Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.
 - 2) Schieben Sie den Wassertank **5** wieder in das Gerät. Achten Sie darauf, den Schlauch mit in den Wassertank **5** zu legen.

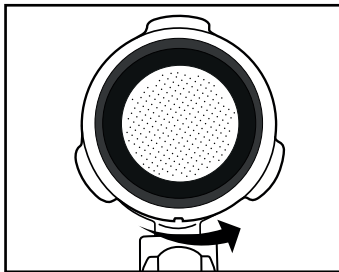
Aufheizen nach längerer Standzeit/bei erster Inbetriebnahme

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

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **5**.
- 2) Legen Sie das große **19** oder das kleine Espressosieb **20** in den Siebträger **18**:
 - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **19** oder kleinem Espressosieb **20** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **18** liegt.



- Drehen Sie dann das große **19** oder kleine Espressosieb **20** etwas, so dass dieses nicht mehr herausfallen kann.



HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie das eingesetzte Espressosieb **19** **20** erst, wenn es sich abgekühlt hat!
- ▶ Um die Espressosiebe **19** **20** wieder aus dem Siebträger **18** herauszunehmen, drehen Sie das eingesetzte Espressosieb **19** **20** so weit, bis sich die Einkerbung am Espressosieb **19** **20** über der Einkerbung am Siebträger **18** befindet. Sie können das Espressosieb **19** **20** nun herausnehmen.

- 3) Setzen Sie den Siebträger **13** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „**➔ INSERT**“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **10** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **13** nach vorne (Markierung „**● LOCK**“) weist, drehen.
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **13**.
- 5) Drehen Sie den Dampfregler **2** zu / auf „0“.
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **14** an.
- 7) Die rote Kontrollleuchte „Power“ **12** leuchtet. Nach kurzer Zeit beginnt der Zeiger in der Temperaturanzeige **1** zu steigen.
- 8) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **15** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ **15**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.

HINWEIS

- ▶ Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang, indem Sie die Taste „Espresso“ **15** drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ **15**, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.
- 9) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“ **15** noch einmal drücken.
 - 10) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **15** wieder leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

Aufheizen vor jedem Gebrauch

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

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **14** an. Die rote Kontrollleuchte „Power“ **12** leuchtet. Die beiden Tasten „Espresso“ **15** und „Dampf“ **16** dürfen dabei nicht gedrückt sein. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **2** bis zum Anschlag auf „0“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **13** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „**➔ INSERT**“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **10** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **13** nach vorne weist (Markierung „**● LOCK**“), drehen.
- 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“ **15**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **5** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“ **15** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 4) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **15** leuchtet.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“ **15** und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.

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

Espresso zubereiten

HINWEIS

- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass das Espressosieb **19** **20** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb **20** in den Siebträger **18** ein.
Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb **19** in den Siebträger **18** ein.
 - 2) Füllen Sie das kleine Espressosieb **20** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Messlöffel **21**.
Oder:
Füllen Sie das große Espressosieb **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver oder zwei gestrichenen Messlöffeln **21**.
 - 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel **21**.
Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb **19** **20** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

HINWEIS


- ▶ Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espressos. Wird das Espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „**➔** INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **18** nach vorne weist (Markierung „**●** LOCK“), drehen.
 - 5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **3** abstellen.
 - 6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte **15** leuchtet, können Sie nun die Taste „Espresso“ **15** herunter drücken. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

WARNUNG


Entnehmen Sie niemals den Siebträger 18 während der Espressoausgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Essentos führen zu Verletzungen!

- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass die Taste „Espresso“  15 nicht herunter gedrückt ist, bevor Sie den Siebträger 18 entfernen.

- 7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml je Tasse), drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  15, so dass kein weiteres Wasser gepumpt wird.

Sie können den Espresso nun trinken.

- 8) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter  14 aus.

HINWEIS

- ▶ Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Essentopulver aus dem Essentosieb 19 20. Entnehmen Sie den Siebträger 18 aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer 17 nach oben, so dass das Essentosieb 19 20 nicht aus dem Siebträger 18 herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Essentosieb 19 20, indem Sie den Siebträger 18 mit blockiertem Essentosieb 19 20 umdrehen und das Essentopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Essentopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie die Heißwasserdusche 10 (aus dieser tritt das heiße Wasser aus) unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

HINWEIS

- ▶ Entleeren Sie regelmäßig die Tropfenauffangschale 7, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung 8 des Abtropfgitters 9 zu sehen ist.







Cappuccino zubereiten

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!



Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- ▶ Bedienen Sie den Dampfregler 2 immer langsam.

- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
- 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **2** zugedreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen).
- 3) Schieben Sie den Milchaufschäumer **6** zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff **4** an.
- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **16** herunter. Warten Sie, bis die grüne Dampfkontrollleuchte  **11** leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer **6**. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **2** in Richtung „“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
- 6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfgregler **2** in Richtung „0“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
- 7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers **6** leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfgregler **2** in Richtung „“.
- 9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 11) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfgregler **2** etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.
- 12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfgregler **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **16**. Die Dampfkontrollleuchte  **11** erlischt und die Aufheizkontrollleuchte  **13** leuchtet auf.

HINWEIS

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


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

HINWEIS

- ▶ Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

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

HINWEIS

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

Tipps für den Milchschaum

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

Reinigen und Pflegen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



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

Milchaufschäumer reinigen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.
- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer **⑥**.
 - 2) Drehen Sie den Dampfregler **②** direkt nach dem Gebrauch auf „☹“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
 - 3) Drehen Sie den Dampfregler **②** zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
 - 4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
 - 5) Ziehen Sie die Hülle des Milchaufschäumers **⑥** ab (Abbildung 1) und reinigen Sie diese sorgfältig im warmen Wasser.
 - 6) Wischen Sie die Düse, die sich unter der Hülle befindet, mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie jedoch nach der Reinigung mit Spülmittel mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste an der Düse befinden.
 - 7) Schieben Sie die Hülle wieder auf die Düse (Abbildung 1).

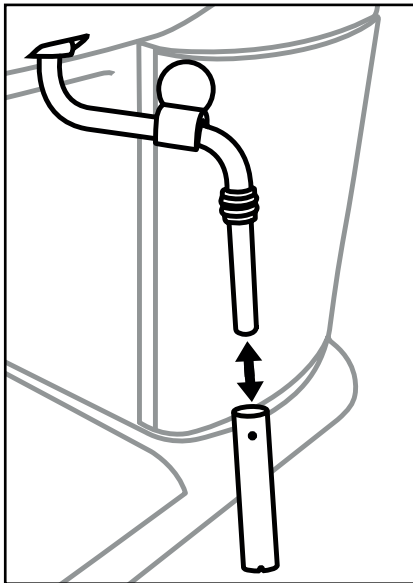





Abbildung 1

Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche **10** nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger **18** abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche der Heißwasserdusche **10** mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne eingesetzte Espressosiebe **19** **20** wieder ein.
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger **18** und drücken Sie die Taste „Espresso“  **15** herunter, so dass diese einrastet. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche **10** aus, und spült letzte Pulverreste heraus.
- 4) Drücken Sie nach ca. 20 Sekunden erneut die Taste „Espresso“  **15** und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter  **14** aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger **18** wieder ab.

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, die beiden Espressosiebe **19** **20**, den Wassertank **5**, den Messlöffel **21** und das Abtropfgitter **9** in warmen Wasser.

HINWEIS

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

- 2) Trocknen Sie alle Teile.
- 3) Die Tropfenauffangschale **7** ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Nehmen Sie jedoch vor dem Reinigen in der Spülmaschine den roten Schwimmer aus der Tropfenauffangschale **7**:
 - Entfernen Sie dazu an beiden Haltestäben seitlich des Schwimmers die aufgesteckten Stopper.
 - Ziehen Sie den Schwimmer von den Haltestäben.
 - Reinigen Sie Schwimmer und Stopper in warmem Wasser.
 - Nach der Reinigung der Tropfenauffangschale **7**, schieben Sie den gereinigten Schwimmer wieder auf die Haltestäbe und stecken die Stopper auf.

Gerät reinigen

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

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




Gerät entkalken

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

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

Wenn Sie keinen Entkalker haben, können Sie alternativ mit Zitronensäure entkalken und wie folgt vorgehen:

- 1) Füllen Sie den Wassertank **5** bis zur Max-Markierung.
- 2) Lösen Sie darin 2 Löffel (ca. 30 Gramm) Zitronensäure (erhältlich in Drogerien oder Apotheken) auf.
- 3) Setzen Sie den Wassertank **5** in das Gerät ein.
- 4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **14** ein. Der Dampfgregler **2** ist zuge dreht.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne Espressosieb **19** **20** in das Gerät ein und stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
- 6) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **13** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ **15** herunter, so dass diese einrastet.
- 7) Lassen Sie ca. 2 Tassen (ca. 250 ml) Wasser durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“ **15**.
- 8) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **6**.
- 9) Drücken Sie die Taste „Dampf“ **16** herunter, so dass diese einrastet und warten Sie, bis die grüne Dampfkontrollleuchte **11** leuchtet. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **2** auf „**11**“. Lassen Sie das Gerät für ca. 2 Minuten Dampf erzeugen.
- 10) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfgregler **2** zu, drücken Sie erneut die Taste „Dampf“ **16**, so dass kein Dampf mehr erzeugt wird.
- 11) Lassen Sie den Entkalker für ca. 15 Minuten einwirken.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 11 dreimal.
- 13) Drücken Sie dann die Taste „Espresso“ **15** herunter, so dass diese einrastet und lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank **5** leer ist.
- 14) Spülen Sie den Wassertank **5** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 15) Drücken Sie die Taste „Espresso“ **15** herunter, so dass diese einrastet, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **13** leuchtet.
- 16) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.
- 17) Wiederholen Sie die Schritte 14 - 16 dreimal.
- 18) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank **5**.
- 19) Drücken Sie die Taste „Dampf“ **16**, so dass diese einrastet.

- 20) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **6** und drehen Sie langsam den Dampfregler **2** auf „“, sobald die grüne Dampfkontrollleuchte  **11** leuchtet.
- 21) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfregler **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen), drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **16** und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

- ▶ Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

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 5 .	Wasser in den Wassertank 5 füllen.
	Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	Siebträger 18 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 18 anstatt aus den Öffnungen.	Der Siebträger 18 wurde nicht korrekt eingesetzt.	Siebträger 18 richtig einsetzen.
	Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	Siebträger 18 reinigen.
	Es befinden sich espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers 18 .	Rand des Siebträgers 18 von espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	Gerät vorheizen.
	Die grüne Aufheizkontrollleuchte  13 hat noch nicht geleuchtet.	Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte  13 leuchtet.
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	Der Wassertank 5 ist leer.	Wasser in den Wassertank 5 füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger 18).	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 18).	zu viel espressopulver.	Weniger espressopulver verwenden.
	Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	Nur speziell für Espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	Das Sieb ist verstopft.	Sieb reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	Die Milch ist nicht kalt genug.	Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	Der Milchaufschäumer 6 ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Milchaufschäumer 6 .

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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 313486

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompennass.com

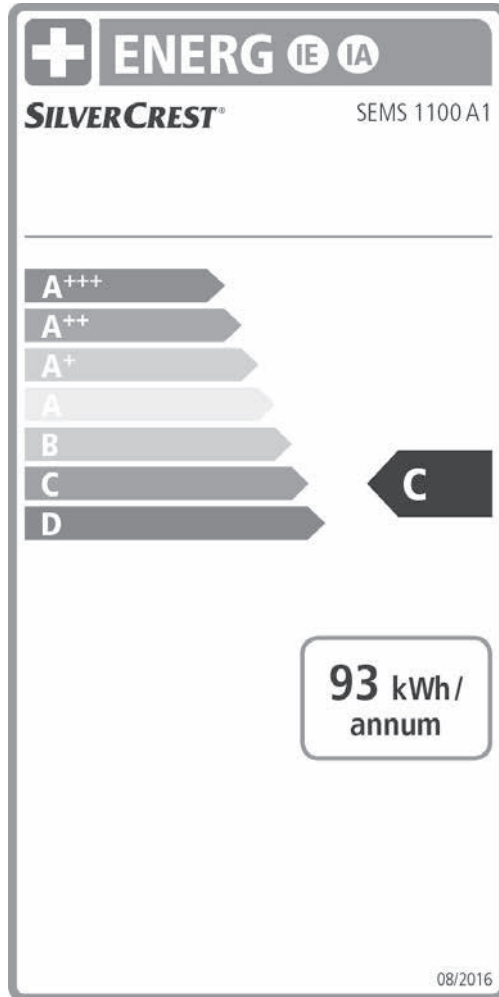


Table des matières

Introduction	28
Droits d'auteur	28
Limitation de responsabilité	28
Avertissements	28
Usage conforme	29
Matériels fournis/Inspection après transport	30
Élimination de l'emballage	30
Consignes de sécurité	31
Éléments de l'appareil	34
Caractéristiques techniques	34
L'affichage de température	35
Première mise en service	35
Utilisation	36
Remplissage du réservoir à eau	36
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé/lors de la première mise en service	37
Mise en chauffe avant chaque utilisation	38
Préparation d'un expresso	39
Préparation d'un cappuccino	40
Conseils pour la mousse de lait	42
Nettoyage et entretien	42
Nettoyage du mouseeur à lait	43
Nettoyage de la sortie d'eau chaude	44
Nettoyage des accessoires	44
Nettoyage de l'appareil	44
Détartrage de l'appareil	45
Dépannage	47
Mise au rebut	48
Mise au rebut de l'appareil	48
Garantie de Kompennass Handels GmbH	49
Service après-vente	50
Importateur	50

Introduction

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

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

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

Limitation de responsabilité

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

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

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

Avertissements

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

ATTENTION

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

REMARQUE

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

Usage conforme

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

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

ATTENTION

Danger résultant d'un usage non conforme !

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

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

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

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériels fournis/Inspection après transport

⚠ ATTENTION

Risque d'étouffement !

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

L'appareil est équipé en série des composants suivants :

- Machine à expresso
- Porte-filtre
- Grand filtre expresso
- Petit filtre expresso
- Mesurette avec tasseur
- Guide de démarrage rapide
- 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, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.



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

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

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

REMARQUE

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

Consignes de sécurité

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

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



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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne jamais saisir l'appareil avec des mains mouillées.
- ▶ Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par du personnel agréé ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- ▶ Risque de brûlure ! Certaines pièces deviennent très chaudes en cours d'utilisation !
- ▶ Le fonctionnement de l'appareil s'accompagne de formation de vapeurs d'eau. Prendre garde aux risques de brûlures ! Maintenir une distance de sécurité suffisante par rapport à la vapeur.
- ▶ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre.
- ▶ Suite à l'utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.
- ▶ Aucun liquide ne doit couler sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ▶ N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination. Les utilisations erronées risquent d'entraîner des blessures.

ATTENTION! DOMMAGES MATÉRIELS !

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

ATTENTION! DOMMAGES MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

Éléments de l'appareil

Figure A :






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

Figure B :

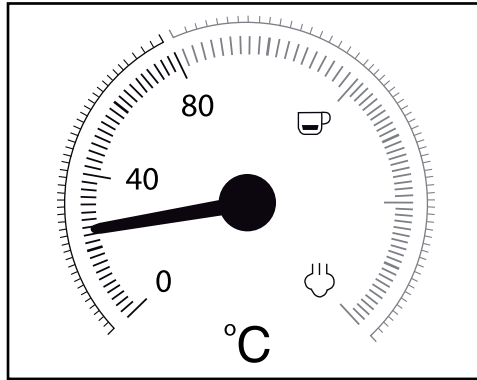
- ❶ Bloqueur de filtre
- ❷ Porte-filtre
- ❸ Grand filtre à espresso
- ❹ Petit filtre à espresso
- ❺ Mesurette avec tasseur

Caractéristiques techniques

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

L'affichage de température

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



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

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

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



Si l'aiguille atteint la zone située entre «☕» et «☁», la température est suffisamment élevée pour produire de la vapeur. Le voyant de contrôle de la vapeur vert ❹ «☁» s'allume.

Première mise en service

- 1) Nettoyez le porte-filtre ❶, la mesurette avec tasseur ❷, le filtre expresso ❸ ❹, la grille d'égouttage ❺ et le réservoir à eau ❻ comme indiqué au chapitre «Nettoyage et entretien».
- 2) Disposer l'appareil sur une assise plane, résistante à la chaleur. Vérifier qu'il y a une prise de tension secteur à proximité.
- 3) Positionnez la grille d'égouttage ❺ en vérifiant que le flotteur rouge ❸ passe bien dans l'évidement de la grille d'égouttage ❺.
- 4) Placez le porte-filtre ❶ dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère «➡ INSERT» qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude ❷ et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre ❶ pointe vers l'avant (au niveau du repère «● LOCK»).
- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.


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

REMARQUE

- ▶ Lors de la première utilisation, il se peut que la pompe se fasse entendre en émettant des bruits, sans pour autant que de l'eau sorte de l'appareil. Dans ce cas tournez le régulateur de vapeur **2** dans le sens «  », pour chasser l'air des conduites de l'appareil (la touche « Vapeur »  **16** est enfoncée). Au bout de 20 secondes environ, l'air s'est échappé, les bruits disparaissent et l'eau sort de l'appareil.

Utilisation

REMARQUE

- ▶ Les deux touches « Expresso »  **15** et « Vapeur »  **16** s'enclenchent en appuyant dessus. Une nouvelle pression sur la touche la relâche.

Remplissage du réservoir à eau

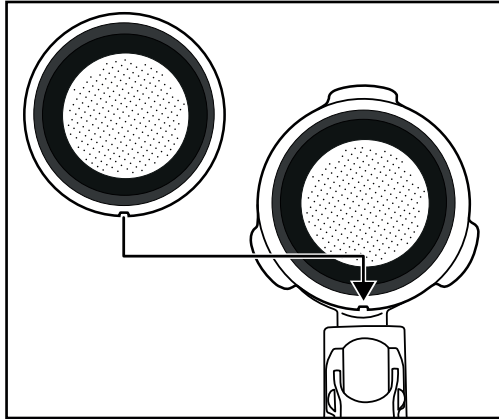
REMARQUE

- ▶ Utilisez uniquement de l'eau potable fraîche pour la préparation d'expresso ou de cappuccino.
- 1) Sortez par le haut le réservoir à eau **5** et remplissez-le d'eau :
remplissez d'eau au moins jusqu'au repère Min.
ne jamais remplir d'eau au delà du repère Max.
 - 2) placez à nouveau le réservoir à eau **5** dans l'appareil. Veillez à placer le tube dans le réservoir à eau **5**.

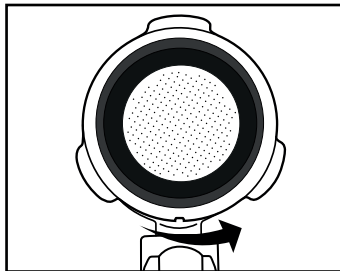
Mise en chauffe après un temps de repos prolongé/lors de la première mise en service

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

- 1) Remplissez d'eau le réservoir à eau 5.
- 2) Placez le grand filtre 19 ou le petit filtre espresso 20 dans le porte-filtre 18.
 - Veillez à ce que la petite encoche sur le grand filtre à espresso 19 ou sur le petit filtre à espresso 20 soit placée lors du positionnement au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre 18.



- Tournez ensuite légèrement le grand filtre à espresso 19 ou le petit filtre à espresso 20 de manière à ce qu'il ne puisse plus tomber.



REMARQUE

- ▶ Ne retirez le filtre à espresso 19 20 mis en place qu'une fois refroidi !
- ▶ Pour retirer à nouveau le filtre à espresso 19 20 du porte-filtre 18, tournez le filtre à espresso 19 20 en place jusqu'à ce que l'encoche située sur le filtre à espresso 19 20 se retrouve au-dessus de l'encoche sur le porte-filtre 18. Vous pouvez maintenant retirer le filtre à espresso 19 20.

- 3) Placez le porte-filtre **13** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère « **➔ INSERT** » qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **10** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **13** pointe vers l'avant (au niveau du repère « **● LOCK** »).
- 4) Mettez une tasse sous le porte-filtre **13**.
- 5) Tournez le régulateur de vapeur **2** sur « 0 ».
- 6) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **14**.
- 7) Le témoin de contrôle rouge « Power » **12** s'allume. Au bout d'un court moment, l'aiguille se met à grimper dans l'indicateur de température **1**.
- 8) Dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **13** « **☑** » s'allume, appuyez sur la touche « Espresso » **15**. Laissez l'eau passer pendant 1 minute environ.

REMARQUE

- Videz entre-temps la tasse si nécessaire. Pour cela, stoppez brièvement l'opération en appuyant sur la touche « Espresso » **15**. Videz la tasse et appuyez à nouveau sur la touche « Espresso » **15**, pour que l'eau traverse l'appareil.
- 9) Au bout d'1 minute environ, arrêtez la pompe en appuyant à nouveau sur la touche « Espresso » **15**.
 - 10) Attendre que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **13** « **☑** » se rallume. La phase de mise en chauffe est terminée. Vous pouvez maintenant préparer un expresso.

Mise en chauffe avant chaque utilisation

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





- 1) Mettez en marche l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt **14**. Le témoin de contrôle rouge « Power » **12** s'allume. Les deux touches « Espresso » **15** et « Vapeur » **16** ne doivent pas être enfoncées. Assurez-vous que le régulateur de pression **2** soit tourné jusqu'à la butée sur « 0 ».
- 2) Placez le porte-filtre **13** dans l'appareil en le positionnant dans l'appareil au niveau du repère « **➔ INSERT** » qui se trouve latéralement à côté de la sortie d'eau chaude **10** et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **13** pointe vers l'avant (au niveau du repère « **● LOCK** »).
- 3) Appuyez sur la touche « Espresso » **15**, pour que l'appareil prenne de l'eau dans le réservoir à eau **5**. Dès que l'eau sort des orifices du porte-filtre, appuyez à nouveau sur la touche « Espresso » **15** pour que la pompe s'arrête.
- 4) Attendre que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **13** « **☑** » s'allume.
- 5) Appuyez à nouveau sur la touche « Espresso » **15** et laissez couler l'eau chaude pendant 20 secondes avant d'arrêter à nouveau la pompe.
Le préchauffage est maintenant terminé. La préparation d'un expresso ou d'un cappuccino peut alors commencer.

Préparation d'un expresso

REMARQUE

- ▶ Assurez-vous toujours que le filtre expresso 19 20 est propre et sans reste de poudre d'expresso.
- 1) Lorsque l'appareil est chaud :
Pour préparer un expresso, placez le petit filtre expresso 20 dans le porte-filtre 18.
Pour préparer deux expressos, disposez le grand filtre expresso 19 dans le porte-filtre 18.
 - 2) Remplissez de poudre expresso le petit filtre expresso 20 jusqu'au repère Max. Cela correspond à env. 7g de poudre ou une mesurette 21 rase.
ou :
Remplissez de poudre expresso le grand filtre expresso 19 jusqu'au repère Max. Ce qui correspond à env. 7g + 7 g de poudre ou deux mesurettes 21 rases.
 - 3) Tassez la poudre expresso à l'aide de la mesurette avec tasseur 21. Faites un ajout de poudre expresso si nécessaire jusqu'à ce que le filtre expresso 19 20 soit rempli jusqu'au repère Max. Puis retassez la poudre expresso.



REMARQUE


- ▶ Le fait de tasser la poudre expresso est une opération importante dans la préparation d'un expresso. Si la poudre expresso est bien tassée, l'expresso coule lentement et présente un caractère plus crémeux. Si la poudre n'est pas très tassée, l'expresso passe rapidement et la crème est moins abondante.
- 4) Placez le porte-filtre 18 dans l'appareil en le positionnant au niveau du repère «  INSERT » sur l'appareil et en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre 18 pointe vers l'avant (au niveau du repère «  LOCK »).
 - 5) Mettez une ou deux tasses sous les orifices du porte-filtre. Il est recommandé de rincer auparavant les tasses à l'eau chaude pour empêcher l'expresso de se refroidir trop rapidement. Vous pouvez poser les tasses sur la surface de dépose 3.
 - 6) Dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe 13 «  » s'allume, appuyez sur la touche « Expresso »  15. L'expresso coule dans la tasse.

ATTENTION

Ne retirez jamais le porte-filtre 18 pendant que l'expresso coule !

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

- ▶ Assurez-vous toujours que la touche « Expresso »  15 ne soit pas enfoncée avant de retirer le porte-filtre 18.
- 7) Une fois la ou les tasses remplies avec la quantité souhaitée (env. 20 ml par tasse), appuyez à nouveau sur la touche « Expresso »  15, de manière à ce que l'eau ne soit plus pompée.
Vous pouvez maintenant boire l'expresso.

- 8) Mettre l'appareil à l'arrêt avec l'interrupteur marche/arrêt  **14**.

REMARQUE

- L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes.

- 9) Enlevez la poudre expresso du filtre expresso **19** **20** après chaque utilisation. Ne retirez jamais le porte-filtre **18** de l'appareil. Basculez vers le haut le bloqueur de filtre **17** pour empêcher le filtre expresso **19** **20** de tomber du porte-filtre **18**. Videz maintenant le filtre expresso **19** **20**, en retournant le porte-filtre **18** avec le filtre expresso bloqué **19** **20** et en tapotant pour faire tomber la poudre expresso. Mettez toujours la poudre expresso à la poubelle en respectant la réglementation, par ex. dans les déchets bio-dégradables.

REMARQUE

- Il est impératif de nettoyer la sortie d'eau chaude **10** (l'eau chaude en sort) après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

REMARQUE




- Videz à intervalles réguliers le bac collecteur de gouttes **7**, au plus tard cependant lorsque le flotteur rouge **8** devient visible dans l'évidement de la grille d'égouttage **9**.





Préparation d'un cappuccino

ATTENTION

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


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

- Actionnez toujours lentement le régulateur de vapeur **2**.
- 1) Remplir le récipient du mousser à lait (de préférence en acier inoxydable) jusqu'au tiers avec du lait froid.
 - 2) Assurez-vous que le régulateur de vapeur **2** est bien fermé (tourner jusqu'à la butée dans le sens « 0 »).
 - 3) Retirez le mousser à lait **6** sur le côté. Utiliser exclusivement la poignée **4** pour le manipuler.
 - 4) Abaissez la touche « Vapeur »  **15**. Attendez que le voyant de contrôle de la vapeur vert  **11** s'allume.
 - 5) Tenez un récipient vide sous le mousser à lait **6**. Tournez lentement le régulateur de vapeur **2** dans le sens «  ». Des condensats et des projections sortent de la buse. La buse et les circuits internes dans l'appareil sont ainsi nettoyés.
 - 6) Patientez 15 secondes et tournez ensuite le régulateur de vapeur **2** sur « 0 », jusqu'à ce que la vapeur ne sorte plus de la buse. Jetez l'eau du réservoir.

- 7) Prenez maintenant dans la main le récipient du mousser pour apprécier la température du lait et introduisez légèrement la buse du mousser à lait **6** dans le lait. Maintenir légèrement penché le récipient de mousser à lait.
- 8) Tournez le régulateur de vapeur **2** lentement dans le sens «  ».
- 9) Déplacez le récipient du mousser à lait en un mouvement circulaire et tenez la pointe de la buse juste en dessous de la surface du lait : suffisamment en profondeur pour que le lait ne gicle pas dans toutes les directions, et suffisamment haut pour créer une mousse épaisse. Si vous le faites correctement, on doit entendre un bruit comme une sorte de bourdonnement sourd.
- 10) Lorsque la mousse de lait monte, plonger un peu plus la buse pour faire mousser la « couche » suivante et éviter de brûler la mousse.
- 11) Enfin, plongez complètement la buse et tournez le régulateur de vapeur **2** à peu près jusqu'à la moitié pour réchauffer le lait. Maintenez le récipient légèrement penché pour que le lait tourbillonne doucement tout en remuant avec la buse.
- 12) Dès que la mousse de lait a atteint la consistance et la température souhaitées, fermez le régulateur de vapeur **2** (tourner vers « 0 » jusqu'en butée).
- 13) Alors seulement, retirez la buse du lait.
- 14) Appuyez sur la touche « Vapeur »  **16**. Le voyant de contrôle de la vapeur  **11** s'éteint et le témoin lumineux de mise en chauffe  **18** s'allume.

REMARQUE

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

- 15) Préparez le cappuccino comme un expresso (se reporter au chapitre « Préparation d'un expresso »/la mise en chauffe n'est plus nécessaire). Faites couler environ deux fois plus d'eau que pour un expresso (env. 40 ml).
- 16) Éteignez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt  **14**.

REMARQUE

- L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes.

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

REMARQUE


- Il est impératif de nettoyer le mousser à lait **6** après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Conseils pour la mousse de lait

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

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

Nettoyage du mousser à lait

ATTENTION ! RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage abrasif, agressif ou chimique pour nettoyer l'appareil. Ils attaquent en effet la surface de l'appareil.
- 1) Tenez un récipient vide sous le mousser à lait ❹.
 - 2) Directement après utilisation, tournez le régulateur de vapeur ❷ sur « ☺ » et laissez s'échapper la vapeur pendant quelques secondes.
 - 3) Fermez le régulateur de vapeur ❷ (tourner vers « 0 » jusqu'en butée), éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
 - 4) Laissez la buse refroidir.
 - 5) Retirez la gaine du mousser à lait ❹ (figure 1) et la nettoyez soigneusement à l'eau chaude.
 - 6) Essuyez la buse qui se trouve sous la gaine avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un produit vaisselle doux sur le chiffon. Après le nettoyage avec un détergent, essuyez encore avec un chiffon imprégné d'eau claire. Assurez-vous qu'aucun reste de produit vaisselle ne se trouve sur la buse.
 - 7) Glissez à nouveau la gaine sur la buse (figure 1).

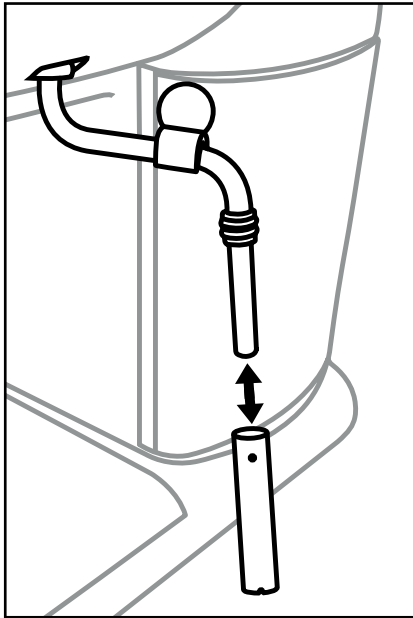





Figure 1

Nettoyage de la sortie d'eau chaude

Nettoyez la sortie d'eau chaude 10 après chaque utilisation :

- 1) Une fois l'expresso ou le cappuccino préparés et le porte-filtre enlevé 18, essuyez toute la surface de la sortie d'eau chaude 10 avec un chiffon humide pour enlever toute trace de poudre.
- 2) Remettez le porte-filtre 18 en place sans que les filtres à expresso 19 20 ne soient installés.
- 3) Placez ensuite une tasse vide en-dessous du porte-filtre 18 et appuyez sur la touche « Expresso »  15 de manière à ce qu'elle s'enclenche. De l'eau sort de la sortie d'eau chaude 10, et évacue les derniers restes de poudre.
- 4) Appuyez au bout de 20 secondes environ la touche « Expresso »  15 et éteignez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt  14.
- 5) Retirez à nouveau le porte-filtre 18.

Nettoyage des accessoires

- 1) Nettoyez le porte-filtre 18, les deux filtres expresso 19 20, le réservoir à eau 5, la mesurette 21 et la grille d'égouttage 9 dans de l'eau chaude.

REMARQUE

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

- 2) Séchez toutes les pièces.
- 3) Le bac collecteur de gouttes 7 peut être nettoyé au lave-vaisselle. Avant le nettoyage au lave-vaisselle, retirez cependant le flotteur rouge du bac collecteur de gouttes 7:
 - Pour ce faire, retirez les arrêts placés sur les deux tiges de support sur les côtés du flotteur.
 - Retirez le flotteur des tiges de support.
 - Nettoyez le flotteur et les arrêts dans de l'eau chaude.
 - Après avoir nettoyé le bac collecteur de gouttes 7, glissez à nouveau le flotteur nettoyé sur les tiges de support et mettez l'arrêt en place.

Nettoyage de l'appareil

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

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





Détartrage de l'appareil

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

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

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



- 1) Remplissez le réservoir à eau **5** jusqu'au repère max.
- 2) Dissolvez dans l'eau 2 petites cuillères (env. 30 grammes) d'acide citrique (disponible en drogueries ou en pharmacies).
- 3) Mettez le réservoir à eau **5** dans l'appareil.
- 4) Mettez l'appareil en marche avec l'interrupteur marche/arrêt **14**. Le régulateur de vapeur **2** est fermé.
- 5) Placez le porte-filtre **18** sans filtre expresso **19** **20** dans l'appareil et placez une tasse sous le porte-filtre **18**.
- 6) Dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **13** «**☑**» s'allume, appuyez sur la touche « Expresso » **15** pour qu'elle s'enclenche.
- 7) Laissez passer env. 2 tasses d'eau (env. 250 ml) et arrêtez ensuite l'opération en appuyant à nouveau sur la touche « Expresso » **15**.
- 8) Tenez un récipient sous le mousseur à lait **6**.
- 9) Abaissez la touche « Vapeur » **16** de manière à ce qu'elle s'enclenche et attendez jusqu'à ce que le voyant de contrôle de la vapeur vert **11** s'allume. Tournez le régulateur de vapeur **2** lentement sur «**☑**». Laissez l'appareil produire de la vapeur pendant env. 2 minutes.
- 10) Au bout de 2 minutes, fermez le régulateur de vapeur **2**, appuyez à nouveau sur la touche « Vapeur » **16**, de manière à ne plus produire de vapeur.
- 11) Laissez agir le détartrant pendant environ 15 minutes.
- 12) Répétez trois fois les étapes 6 à 11.
- 13) Appuyez sur la touche « Expresso » **15** de manière à ce qu'elle s'enclenche et laissez couler l'eau jusqu'à ce que le réservoir à eau **5** soit vide.
- 14) Rincez le réservoir **5** à l'eau claire et remplir jusqu'au repère « Max ».
- 15) Appuyez sur la touche « Expresso » **15** de manière à ce qu'elle s'enclenche dès que le témoin lumineux vert de mise en chauffe **13** «**☑**» s'allume.
- 16) Laissez l'eau s'écouler.
- 17) Répétez trois fois les étapes 14 à 16.
- 18) Remplir à nouveau d'eau le réservoir à eau **5**.

- 19) Appuyez sur la touche « Vapeur »  16 pour qu'elle s'enclenche.
- 20) Tenez un récipient sous le mousseur à lait 6 et ouvrez lentement le régulateur de vapeur 2 sur «  », dès que le voyant de contrôle de la vapeur vert  11 s'allume.
- 21) Fermez le régulateur de vapeur 2 au bout d'une minute environ (tourner dans le sens « 0 » jusqu'en butée), appuyez à nouveau sur la touche "Vapeur"  16 et éteignez l'appareil.

REMARQUE

- ▶ L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes.

Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'expresso ne s'écoule plus.	la poudre expresso est trop humide ou trop comprimée.	refaire une préparation expresso, ne pas trop tasser la poudre expresso, ou la remplacer complètement.
	absence d'eau dans le réservoir à eau 5 .	mettre de l'eau dans le réservoir à eau 5 .
	les orifices du porte-filtre sont bouchés.	nettoyer le porte-filtre 18 .
L'expresso coule par-dessus les bords du porte-filtre 18 au lieu de passer par les orifices.	le porte-filtre 18 n'a pas été correctement mis en place.	remettre en place correctement le porte-filtre 18 .
	les orifices du porte-filtre sont bouchés.	nettoyer le porte-filtre 18 .
	présence de restes de poudre expresso sur le bord du porte-filtre 18 .	enlever les restes de poudre expresso du bord du porte-filtre 18 .
L'expresso est froid.	l'appareil n'a pas été mis en chauffe.	mettre l'appareil en chauffe.
	le témoin lumineux vert de mise en chauffe  16 ne s'est pas encore allumé.	attendre que le témoin lumineux vert de mise en chauffe  16 s'allume.
	les tasses n'ont pas été préchauffées.	préchauffer les tasses.
fonctionnement bruyant de la pompe.	le réservoir à eau 5 est vide.	mettre de l'eau dans le réservoir à eau 5 .
La crème est trop claire (écoulement rapide de l'expresso par le porte-filtre 18).	trop peu de poudre expresso.	utiliser plus de poudre expresso.
	la poudre expresso n'est pas broyée assez finement.	n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
La crème est trop sombre (écoulement lent de l'expresso par le porte-filtre 18).	trop de poudre expresso.	utiliser moins de poudre expresso.
	la poudre est broyée trop finement ou humide.	n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
	le filtre est bouché.	nettoyer le filtre.
Le lait ne mousse pas.	le lait n'est pas assez froid.	utiliser un lait sortant du réfrigérateur.
	le mouseur à lait 6 est encrassé.	nettoyez le mouseur à lait 6 .

Mise au rebut

Mise au rebut de l'appareil



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

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



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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date 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'autocollant 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

CH

Service Suisse

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 313486

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.

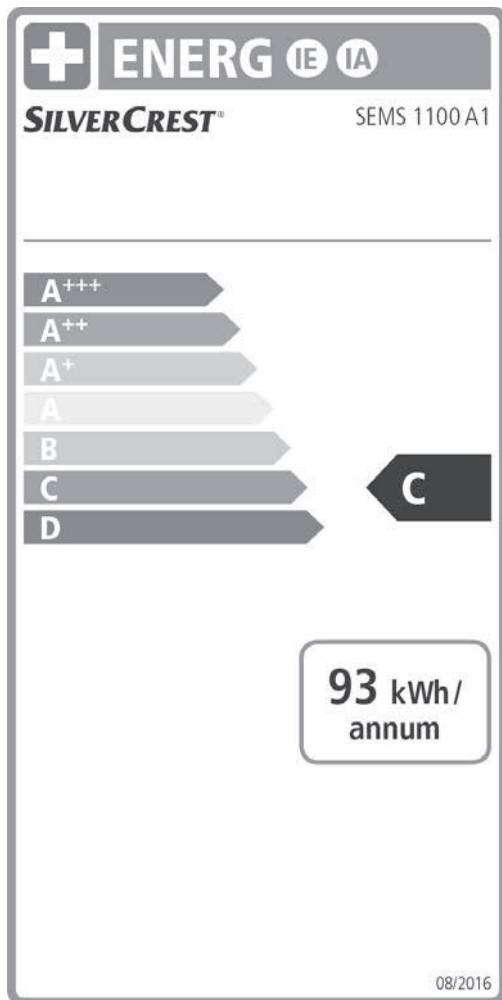
KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com



Indice

Introduzione	54
Dritto d'autore	54
Limitazione di responsabilità	54
Avvertimenti	54
Uso conforme	55
Volume della fornitura/ispezione per eventuali danni da trasporto	56
Smaltimento della confezione	56
Indicazioni relative alla sicurezza	57
Componenti dell'apparecchio	60
Dati tecnici	60
La visualizzazione della temperatura	61
Prima messa in funzione	61
Funzionamento	62
Riempimento del serbatoio dell'acqua	62
Riscaldamento dopo un lungo periodo di inutilizzo/alla prima messa in esercizio	63
Riscaldamento prima di ogni uso	64
Preparazione dell'espresso	65
Preparazione del cappuccino	66
Consigli per la schiuma di latte	68
Pulizia e manutenzione	68
Pulizia dello schiumatore per il latte	69
Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente	70
Pulizia degli accessori	70
Pulizia dell'apparecchio	70
Decalcificazione dell'apparecchio	71
Eliminazione dei guasti	73
Smaltimento	74
Smaltimento dell'apparecchio	74
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	75
Assistenza	76
Importatore	76

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, ovvero la riproduzione delle immagini, anche se modificate, è consentita solo previo permesso scritto del produttore.

Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche contenute nel presente manuale di istruzioni, così come tutti i dati e le indicazioni relativi all'uso, corrispondono alle ultime informazioni disponibili al momento dell'invio in stampa, fornite in buona fede tenendo conto delle nostre attuali esperienze e conoscenze.

I dati, le illustrazioni e le descrizioni contenute nel presente manuale di istruzioni non costituiscono una base valida per alcun tipo di rivendicazione.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni, dall'uso non conforme, dalle riparazioni non eseguite in modo professionale, dalle modifiche eseguite senza permesso o dall'impiego di pezzi di ricambio non omologati.

Avvertimenti

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzati i seguenti avvertimenti:

AVVERTENZA

Un avvertimento contrassegnato da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a lesioni.

- Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

ATTENZIONE

Un avvertimento contrassegnato da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a danni materiali.

- ▶ Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare danni materiali.

AVVERTENZA

- ▶ Un'avvertenza comprende ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente alla preparazione di espresso/cappuccino e alla montatura del latte. Esso è destinato esclusivamente all'uso in ambito privato. Non utilizzarlo per fini commerciali.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

AVVERTENZA

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ▶ L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi genere in caso di danni derivanti da uso non conforme.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura/ispezione per eventuali danni da trasporto

AVVERTENZA

Pericolo di soffocamento!

- ▶ Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina per caffè espresso
- Portafiltra
- Filtro per espresso grande
- Filtro per espresso piccolo
- Misurino con pressino
- Istruzioni brevi
- Manuale di istruzioni

AVVERTENZA

- ▶ Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla hotline di assistenza.

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

- 1-7: materie plastiche,
- 20-22: carta e cartone,
- 80-98: materiali compositi.


AVVERTENZA

- ▶ Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Indicazioni relative alla sicurezza

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
 - ▶ Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e dal relativo cavo.
 - ▶ L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
 - ▶ L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
 - ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e non vengano sorvegliati.
 - ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
 - ▶ Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo non conforme possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
-  Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
Pericolo di scossa elettrica!
- ▶ Non toccare mai l'apparecchio con mani bagnate o umide.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ Pericolo di ustioni! Durante l'uso alcune parti si surriscaldano!
- ▶ Durante l'uso dell'apparecchio si formano sbuffi di vapore bollente. Fare attenzione a non riportare ustioni! Mantenersi a sufficiente distanza di sicurezza dal vapore.
- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra.
- ▶ Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.
- ▶ Impedire il contatto di liquidi con la connessione a spina.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso. Eventuali errori di utilizzo potrebbero dare luogo a lesioni.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- ▶ Proteggere l'apparecchio dall'umidità e dalla penetrazione di liquidi.
- ▶ Proteggere l'apparecchio dagli urti, dalla polvere, dagli agenti chimici, da forti oscillazioni di temperatura e da fonti di calore troppo ravvicinate (forni, termosifoni).
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prendendolo per la spina, mai per il cavo.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti con temperature inferiori o vicine allo 0° C. L'apparecchio può danneggiarsi in caso di congelamento dell'acqua nelle condutture o nel serbatoio.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto. Questo apparecchio è previsto solo per l'uso in ambienti interni.

AVVERTENZA

- ▶ La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.

Componenti dell'apparecchio

Figura A:







- ❶ Visualizzazione della temperatura
- ❷ Regolatore di vapore
- ❸ Superficie di appoggio
- ❹ Maniglia
- ❺ Serbatoio dell'acqua
- ❻ Montalatte
- ❼ Vaschetta di raccolta gocce
- ❽ Incavo per il galleggiante rosso
- ❾ Griglia di scolo
- ❿ Doccia di acqua bollente
- ⓫ Spia di controllo del vapore verde 
- ⓬ Spia di controllo "Power" rossa 
- ⓭ Spia di controllo del riscaldamento verde 
- ⓮ Interruttore ON/OFF 
- ⓯ Tasto "Espresso" 
- ⓰ Tasto "Vapore" 

Figura B:

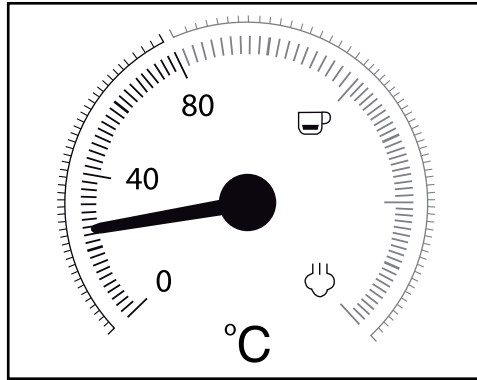
- ❶❷ Bloccafiltro
- ❶❸ Portafiltro
- ❶❹ Filtro per espresso grande
- ❶❺ Filtro per espresso piccolo
- ❶❻ Misurino con pressino

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Tensione nominale	1100 W
Pressione pompa	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	adatto per alimenti

La visualizzazione della temperatura

La visualizzazione della temperatura ❶ indica a quale temperatura si è riscaldato l'apparecchio.



Non appena l'apparecchio viene acceso, comincia a riscaldarsi fino a quando la lancetta non si trova all'incirca al centro tra 80°C e "☕".

Quando la lancetta raggiunge la parte rossa della scala, la temperatura è sufficientemente alta per preparare un espresso. La spia di controllo del riscaldamento verde ❷ "☕" si accende.

Quando si preme il tasto "Vapore" ☕ ❸ la spia di controllo del riscaldamento verde ❷ "☕" si spegne, l'apparecchio continua a riscaldarsi e la lancetta sale fino a raggiungere la zona della scala compresa tra "☕" e "☁".

Quando la lancetta raggiunge la zona compresa tra "☕" e "☁" la temperatura è sufficientemente alta per generare vapore. La spia di controllo del vapore verde ❹ "☁" si accende.

Prima messa in funzione

- 1) Pulire il portafiltro ❶, il misurino ❷, i filtri per espresso ❸ ❹, la griglia di scolo ❺ e il serbatoio dell'acqua ❻ come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- 2) Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Assicurarsi che la presa di rete sia vicina e facilmente raggiungibile.
- 3) Inserire la griglia di scolo ❺ in modo tale che il galleggiante rosso possa spuntare attraverso l'incavo ❽ che si trova nella griglia di scolo ❺.
- 4) Inserire il portafiltro ❶ nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "➡ INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente ❿ e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro ❶ non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca "● LOCK").
- 5) Inserire la spina in una presa di corrente.

- 6) Prima del primo impiego, procedere come segue per pulire le linee interne: Fare scorrere attraverso l'apparecchio circa 5 tazze di espresso (che corrispondono a ca. 100 ml). Rispettare le indicazioni del capitolo "Uso".
- 7) Fare produrre vapore dall'apparecchio per circa 30 secondi. Rispettare le indicazioni del capitolo "Uso".

AVVERTENZA

- Nel corso del primo impiego può succedere che la pompa funzioni udibilmente, si sentano dei rumori ma non si vede ancora uscire acqua dall'apparecchio. In questo caso ruotare il regolatore di vapore ② nella direzione "☺" in modo tale che l'aria possa fuoriuscire dai condotti dell'apparecchio (il tasto "Vapore" ☺ ⑬ è premuto). Dopo circa 20 secondi l'aria sarà fuoriuscita, i rumori scompariranno e l'acqua uscirà dall'apparecchio.

Funzionamento

AVVERTENZA

- Per effetto della pressione i due tasti "Espresso" ☺ ⑬ e "Vapore" ☺ ⑬ si innestano in posizione. Se si preme nuovamente il tasto, esso si sblocca.

Riempimento del serbatoio dell'acqua

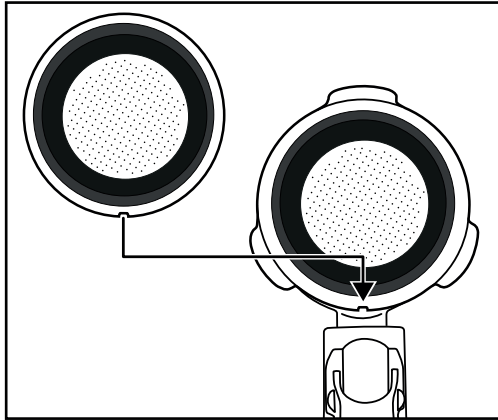
AVVERTENZA

- Per la preparazione dell'espresso/cappuccino utilizzare esclusivamente acqua potabile fresca.
- 1) Estrarre il serbatoio dell'acqua ⑤ e riempirlo di acqua: versare acqua fino alla tacca Min. Non superare la tacca Max.
 - 2) Reinscrivere il serbatoio dell'acqua ⑤ nell'apparecchio. Badare a mettere anche il tubo flessibile nel serbatoio dell'acqua ⑤.

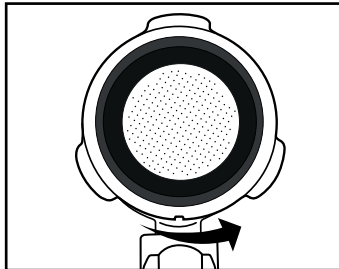
Riscaldamento dopo un lungo periodo di inutilizzo/alla prima messa in esercizio

Se l'apparecchio è rimasto inutilizzato per un periodo di tempo prolungato, riscaldarlo come segue:

- 1) Versare acqua nel serbatoio dell'acqua **5**.
- 2) Collocare il filtro per espresso grande **19** o piccolo **20** nel portafiltro **18**.
 - Badare che il piccolo intaglio presente sul filtro per espresso grande **19** o piccolo **20** all'atto dell'inserimento si trovi sopra l'intaglio presente sul portafiltro **18**.



- Ruotare poi leggermente il filtro per espresso grande **19** o piccolo **20** in modo tale che non possa più cadere fuori.



AVVERTENZA

- ▶ Rimuovere il filtro per espresso **19** **20** inserito solo dopo che si è raffreddato!
- ▶ Per estrarre nuovamente il filtro per espresso **19** **20** dal portafiltro **18**, ruotare il filtro per espresso **19** **20** inserito fino a quando l'intaglio presente sul filtro per espresso **19** **20** non viene a trovarsi sopra l'intaglio presente sul portafiltro **18**. Ora si può sfilare il filtro per espresso **19** **20**.

- 3) Inserire il portafiltro **13** nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "➔ INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente **10** e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro **13** non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „● LOCK“).
- 4) Collocare una tazza sotto il portafiltro **13**.
- 5) Aprire/chiedere il regolatore del vapore **2** portandolo su "0".
- 6) Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off **14**.
- 7) La spia di controllo rossa „Power“ **12** si accende. Dopo pochi istanti la lancetta nella visualizzazione della temperatura **1** inizia a salire.
- 8) Non appena la spia di controllo del riscaldamento verde **15** si accende, premere il tasto "Espresso" **15**. Fare scorrere l'acqua per 1 minuto.

AVVERTENZA

► Potrebbe essere necessario svuotare la tazza di tanto in tanto. A tale scopo fermare l'operazione premendo il tasto "Espresso" **15**. Svuotare la tazza e premere nuovamente il tasto "Espresso" **15** affinché l'acqua continui a scorrere attraverso l'apparecchio.

- 9) Dopo circa 1 minuto fermare la pompa premendo nuovamente il tasto "Espresso" **15**.
- 10) Attendere fino alla riaccensione della spia verde di controllo del riscaldamento **15**. Il riscaldamento è concluso. A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.

Riscaldamento prima di ogni uso

Prima di preparare l'espresso o il cappuccino, riscaldare l'apparecchio.

- 1) Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off **14**. La spia di controllo rossa „Power“ **12** si accende. I due tasti "Espresso" **15** e "Vapore" **16** non devono essere premuti. Accertarsi che il regolatore di vapore **2** sia completamente ruotato su "0" fino al fermo.
 - 2) Inserire il portafiltro **13** nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "➔ INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente **10** e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro **13** non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „● LOCK“).
 - 3) Premere il tasto "Espresso" **15** in modo tale che l'apparecchio possa tirare acqua dal serbatoio **5**. Non appena l'acqua comincia a fuoriuscire dai fori del portafiltro, premere nuovamente il tasto "Espresso" **15** in modo tale che la pompa si fermi.
 - 4) Attendere fino all'accensione della spia verde di controllo del riscaldamento **15**.
 - 5) Premere nuovamente il tasto "Espresso" **15** e lasciar fuoriuscire l'acqua bollente per 20 secondi prima di fermare di nuovo la pompa.
- Il preriscaldamento è ora terminato. A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.



Preparazione dell'espresso

AVVERTENZA

- ▶ Assicurarsi sempre che il filtro per espresso 19 20 sia pulito e privo di residui di miscela in polvere per espresso.

- 1) Se l'apparecchio è riscaldato:
Per preparare un espresso, collocare il filtro per espresso piccolo 20 nel portafiltro 18.
Per preparare due espressi, collocare il filtro per espresso grande 19 nel portafiltro 18.
- 2) Riempire il filtro per espresso piccolo 20 fino alla tacca Max con miscela in polvere per espresso. La quantità corrisponde a circa 7 g di miscela in polvere o a un misurino 21 raso di caffè.
oppure:
Riempire il filtro per espresso grande 19 fino alla tacca Max con miscela in polvere per espresso. Ciò corrisponde a circa 7 g + 7 g di miscela in polvere, ovvero due misurini 21 rasi di caffè.
- 3) Comprimere la miscela in polvere per espresso con l'ausilio del pressino del misurino 21. Se necessario, inserire altra miscela in polvere per espresso, fino a riempire il filtro per espresso 19 20 fino alla tacca Max. Comprimere nuovamente la miscela in polvere per espresso.




AVVERTENZA

- ▶ La compressione della miscela in polvere per espresso è un procedimento fondamentale per la preparazione di un espresso. Se la miscela in polvere per espresso viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato lentamente, con una maggiore produzione di crema. Se la miscela in polvere per espresso non viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato più rapidamente, con una scarsa produzione di crema.
- 4) Inserire il portafiltro 18 nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "➔ INSERT" che si trova sull'apparecchio e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro 18 non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „● LOCK“).
 - 5) Collocare una (o due) tazza(e) sotto le aperture del portafiltro. Consigliamo di sciacquare precedentemente le tazze da caffè con acqua bollente, per rallentare il raffreddamento dell'espresso. Le tasse possono venire intanto posate sull'apposita superficie 3.
 - 6) Quando la spia di controllo del riscaldamento verde  13 si accende, si può ora premere il tasto "Espresso"  15. L'espresso scorrerà nella tazza(e).

AVVERTENZA

Non rimuovere mai il portafiltro 18 u durante la fuoriuscita dell'espresso!

Gli spruzzi di espresso bollente possono provocare lesioni!

- ▶ Prima di rimuovere il portafiltro 18, accertarsi sempre che il tasto "Espresso"  15 non sia premuto.
- 7) Quando la/le tazza/e è/sono riempita/e fino alla quantità desiderata (ca. 20 ml per tazza), premere nuovamente il tasto "Espresso"  15 in modo tale che non venga più pompata acqua.
- A questo punto è possibile consumare l'espresso.
- 8) Spegnerne l'apparecchio dall'interruttore On/Off  14.

AVVERTENZA

- ▶ Dopo 30 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.
- 9) Dopo ogni uso rimuovere la miscela in polvere per espresso dal filtro per espresso 19 20. Rimuovere il portafiltro 18 dall'apparecchio. Aprire il bloccafiltro 17 verso l'alto, in modo da impedire che il filtro per espresso 19 20 cada dal portafiltro 18. Ora svuotare il filtro per espresso 19 20 voltando il portafiltro 18 con filtro per espresso 19 20 bloccato e picchiettando per scaricare la miscela in polvere per espresso. Smaltire la miscela in polvere per espresso sempre nel rispetto dell'ambiente, ad esempio nei rifiuti organici.

AVVERTENZA

- ▶ Pulire assolutamente la doccia di acqua bollente 10 (da cui fuoriesce l'acqua bollente) dopo ogni uso. Leggere al riguardo il capitolo "Pulizia e manutenzione".

AVVERTENZA

- ▶ Svuotare regolarmente la vaschetta raccogliocce 7, al più tardi quando si riesce a intravedere il galleggiante rosso nell'intaglio 8 della griglia di scolo 9.








Preparazione del cappuccino

AVVERTENZA

Prestare attenzione nell'uso del vapore per la preparazione della schiuma di latte!


Il vapore bollente o gli spruzzi di liquidi bollenti possono causare lesioni!

- ▶ Premere sempre lentamente il regolatore di vapore 2.
- 1) Riempire con latte freddo un contenitore per la schiuma (preferibilmente di acciaio inox) per un terzo della capacità.

- 2) Assicurarsi che il regolatore di vapore **2** sia chiuso (ruotare fino all'arresto in direzione "0").
- 3) Espellere lo schiumatore per il latte **6** dal lato. Afferrarlo solo dalla maniglia **4**.
- 4) Premere il tasto "Vapore"  **16** verso il basso. Attendere fino all'accensione della spia di controllo del vapore verde  **11**.
- 5) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte **6**. Ruotare lentamente il regolatore di vapore **2** in direzione "". Dall'ugello usciranno condensa/spruzzi d'acqua. In tal modo si ottiene la pulizia dell'ugello e del circuito idrico dell'apparecchio.
- 6) Aspettare 15 secondi e poi ruotare il regolatore del vapore **2** verso "0" fino a quando il vapore non cessa di fuoriuscire dall'ugello. Gettare via l'acqua svuotando il recipiente.
- 7) Tenere il contenitore per la schiuma in mano, per sentire la temperatura del latte, e inserire lievemente l'ugello dello schiumatore per il latte **6** nel latte. Nel farlo mantenere il contenitore in posizione leggermente obliqua.
- 8) Ruotare lentamente il regolatore del vapore **2** verso "".
- 9) Muovere il contenitore per la schiuma con movimento circolare tenendo la punta dell'ugello appena al di sotto della superficie del latte e comunque a una profondità sufficiente in modo che il latte non spruzzi e a un'altezza sufficiente in modo che si formi una spessa schiuma. Se il procedimento viene effettuato correttamente, si udrà un caratteristico borbottio.
- 10) Quando comincia a formarsi la schiuma, immergere ulteriormente l'ugello, per ottenere la schiumatura dello "strato" successivo ed evitare che la schiuma già formata si bruci.
- 11) Immergere quindi completamente l'ugello e chiudere il regolatore di vapore **2** più o meno per metà in modo che il latte si riscaldi. Tenere il contenitore in posizione leggermente obliqua per girare il latte delicatamente, mentre lo si mescola con l'ugello.
- 12) Quando la schiuma di latte ha raggiunto la consistenza e temperatura desiderate, chiudere il regolatore del vapore **2** (ruotandolo verso "0" fino alla battuta).
- 13) Estrarre prima l'ugello dal latte.
- 14) Premere il tasto "Vapore"  **16**. La spia di controllo del vapore  **11** si spegne e la spia di controllo del riscaldamento  **13** si accende.

AVVERTENZA

- Per la preparazione del cappuccino utilizzare sempre tazze più grandi di quelle usate per l'espresso, visto che sarà necessario ancora aggiungere il latte con la schiuma.


- 15) Per la preparazione del cappuccino procedere esattamente come si farebbe per preparare un espresso (v. capitolo "Preparazione dell'espresso"/il riscaldamento non è più necessario). Fare però scorrere l'acqua per un tempo doppio rispetto all'espresso (circa 40 ml).
- 16) Spegnere l'apparecchio azionando l'interruttore ON/OFF  14.

AVVERTENZA

- Dopo 30 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

- 17) Versare quindi il latte con la schiuma nell'espresso precedentemente preparato. Il cappuccino è pronto. Zuccherarlo a piacere o cospargerlo di cacao in polvere.

AVVERTENZA

- Pulire lo schiumatore per il latte  sempre immediatamente dopo l'uso. Leggere al riguardo il capitolo "Pulizia e manutenzione".

Consigli per la schiuma di latte

- È possibile ottenere la schiuma da qualsiasi tipo di latte, anche di soia o riso. Alcuni tipi di latte possono tuttavia essere riscaldati solo entro certi limiti.
- Il latte scremato (latte magro) non brucia facilmente come il latte intero ma a causa dello scarso contenuto di grasso c'è il rischio che non si riesca a schiumare bene. Pertanto utilizzare latte con una percentuale di grasso del 3,5% o dell'1,5%.
- Il latte ben raffreddato può essere schiumato meglio del latte non molto freddo. Si ottengono i risultati migliori a una temperatura di circa 7 °C.
- Non schiumare il latte per la seconda volta altrimenti brucerà.
- Fare riposare il latte con la schiuma per circa 30 secondi, prima di versarlo nell'espresso. In tal modo, le bolle d'aria più grosse scoppiano e il latte ancora liquido scende sul fondo. Così sarà possibile versare la schiuma fine sull'espresso.

Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Pericolo di scossa elettrica!
- Fare sempre raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo. Pericolo di ustioni!

-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!

Pulizia dello schiumatore per il latte

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare mai detersivi abrasivi, aggressivi o chimici per la pulizia dell'apparecchio. Essi attaccano la superficie dell'apparecchio.
- 1) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte ❹.
 - 2) Subito dopo l'uso ruotare il regolatore del vapore ❷ portandolo su "III" e lasciar fuoriuscire il vapore per alcuni secondi.
 - 3) Chiudere il regolatore del vapore ❷ (ruotandolo verso "0" fino alla battuta), spegnere l'apparecchio e sfilare la spina dalla presa di rete.
 - 4) Fare raffreddare l'ugello.
 - 5) Sfilare l'involucro dello schiumatore per latte ❺ (Figura 1) e pulirlo accuratamente in acqua calda.
 - 6) Strofinare l'ugello che si trova sotto l'involucro con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno qualche goccia di detersivo delicato. Ma dopo la pulizia con un detersivo occorre passare ancora un panno inumidito con acqua pulita. Accertarsi che sull'ugello non si trovino residui di detersivo.
 - 7) Far scorrere nuovamente l'involucro sull'ugello (Figura 1).

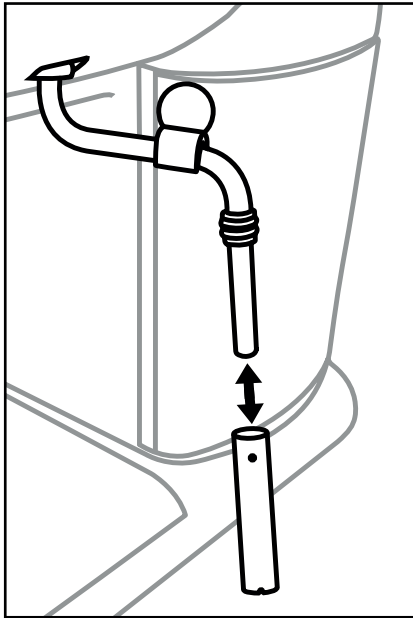


Figura 1

Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente

Pulire sempre l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente **10** dopo l'uso.

- 1) Dopo la preparazione di espresso/cappuccino e dopo aver rimosso il portafiltro **18**, pulire tutta l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente **10** con un panno umido, in modo da eliminare i residui di miscela in polvere.
- 2) Reinserire il portafiltro **18** **senza** filtri per espresso **19** **20**.
- 3) Collocare poi una tazza vuota sotto il portafiltro **18** e premere il tasto "Espresso" **15** in modo tale che si innesti in posizione. L'acqua fuoriesce dalla doccia di acqua bollente **10** risciacquando via gli ultimi residui di miscela in polvere.
- 4) Dopo circa 20 secondi premere nuovamente il tasto "Espresso" **15** e spegnere l'apparecchio dall'interruttore On/Off **14**.
- 5) Rimuovere nuovamente il portafiltro **18**.

Pulizia degli accessori

- 1) Pulire il portafiltro **18**, i due filtri per espresso **19** **20**, il serbatoio dell'acqua **5**, il misurino **21** e la griglia di scolo **9** in acqua calda.

AVVERTENZA

► Se si versano dei detersivi nell'acqua, questi potrebbero influenzare il sapore dell'espresso. Se le impurità possono essere rimosse solo con l'ausilio di detersivi, risciacquare le parti sempre con abbondante acqua pulita.

- 2) Asciugare tutte le parti.
- 3) La vaschetta di raccolta delle gocce **7** è idonea al lavaggio in lavastoviglie. Prima della pulizia rimuovere però nella lavastoviglie il galleggiante rosso dalla vaschetta di raccolta delle gocce **7**:
 - A tale scopo rimuovere i blocchi infilati sulle due asticelle di sostegno ai lati del galleggiante.
 - Sfilare il galleggiante dalle asticelle di sostegno.
 - Pulire il galleggiante e i blocchi in acqua calda.
 - Dopo la pulizia della vaschetta di raccolta delle gocce **7** reinserire il galleggiante pulito sulle asticelle di sostegno e infilare i blocchi.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario versare un po' di detersivo sul panno.

Prima del successivo impiego accertarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto.




Decalcificazione dell'apparecchio

Decalcificare regolarmente l'apparecchio. Dopo circa 1 - 2 mesi (con una media di 4 preparazioni di espresso al giorno) si consiglia di decalcificare l'apparecchio. Questo valore potrebbe cambiare a seconda del grado di durezza dell'acqua della propria zona di residenza.

Per la decalcificazione, utilizzare i prodotti normalmente presenti in commercio destinati all'uso con le macchine per espresso. Procedere come descritto nel manuale di istruzioni riportato sul prodotto.

Se non si possiede un decalcificante, si può in alternativa decalcificare con acido citrico e procedere come segue:

- 1) Riempire il serbatoio dell'acqua **5** fino alla tacca Max.
- 2) Sciogliere 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in drogheria o farmacia).
- 3) Inserire il serbatoio dell'acqua **5** nell'apparecchio.
- 4) Accendere l'apparecchio dall'interruttore ON/OFF **14**. Il regolatore di vapore **2** è chiuso.
- 5) Inserire il portafiltro **18** senza filtro per espresso **19** **20** nell'apparecchio e collocare una tazza sotto il portafiltro **18**.
- 6) Non appena la spia di controllo del riscaldamento verde **15** si accende, premere il tasto "Espresso" **15** in modo tale che si innesti in posizione.
- 7) Lasciar scorrere circa 2 tazze (ca. 250 ml) di acqua e fermare poi l'operazione premendo nuovamente il tasto "Espresso" **15**.
- 8) Collocare un contenitore sotto lo schiumatore per il latte **6**.
- 9) Premere il tasto "Vapore" **16** verso il basso in modo tale che si innesti in posizione e attendere fino a quando la spia di controllo del vapore verde **11** non si accende. Ruotare lentamente il regolatore del vapore **2** portandolo su "11". Lasciare che l'apparecchio produca vapore per circa 2 minuti.
- 10) Dopo 2 minuti chiudere il regolatore di vapore **2** e premere nuovamente il tasto "Vapore" **16** in modo tale che non venga più generato vapore.
- 11) Fare agire il decalcificante per circa 15 minuti.
- 12) Ripetere i passi da 6 a 11 per tre volte.
- 13) Premere poi il tasto "Espresso" **15** in modo tale che si innesti in posizione e fare scorrere l'acqua fino a svuotare completamente il serbatoio dell'acqua **5**.
- 14) Risciacquare il serbatoio dell'acqua **5** con acqua pulita e riempirlo di acqua pulita fino alla tacca Max.
- 15) Non appena la spia di controllo del riscaldamento verde **15** si accende, premere il tasto "Espresso" **15** in modo tale che si innesti in posizione.
- 16) Fare scorrere l'acqua.
- 17) Ripetere i passi da 14 a 16 per tre volte.

- 18) Versare ancora una volta acqua nel serbatoio dell'acqua ⑤.
- 19) Premere il tasto "Vapore"  ⑬ in modo tale che si innesti in posizione.
- 20) Tenere un recipiente sotto il montalatte ⑥ e ruotare lentamente il regolatore del vapore ② portandolo su "0" non appena si accende la spia di controllo del vapore verde  ①.
- 21) Dopo circa 1 minuto chiudere il regolatore del vapore ② (ruotandolo verso "0" fino alla battuta), premere nuovamente il tasto "Vapore"  ⑬ e spegnere l'apparecchio.

AVVERTENZA

- ▶ Dopo 30 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'espresso non fuoriesce più.	La miscela in polvere per l'espresso è troppo umida e/o compressa eccessivamente.	Preparare nuovamente l'espresso, evitando di comprimere eccessivamente la miscela in polvere, o sostituendola completamente.
	Il serbatoio dell'acqua 5 è privo d'acqua.	Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua 5 .
	I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	Pulire il portafiltro 18 .
L'espresso gocciola sui bordi del portafiltro 18 invece di colare attraverso le aperture.	Il portafiltro 18 non è stato inserito correttamente.	Inserire correttamente il portafiltro 18 .
	I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	Pulire il portafiltro 18 .
	Sul margine del portafiltro 18 si trovano residui di miscela in polvere per espresso.	Rimuovere i residui di miscela dai margini del portafiltro 18 .
L'espresso è freddo.	L'apparecchio non è stato preriscaldato.	Preriscaldare l'apparecchio.
	La spia verde di controllo del riscaldamento 13 non si è ancora accesa.	Attendere fino all'accensione della spia verde di controllo del riscaldamento 13 .
	Le tazze non sono state preriscaldate.	Preriscaldare le tazze.
La pompa fa rumore durante il funzionamento.	Il serbatoio dell'acqua 5 è vuoto.	Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua 5 .
La crema è troppo chiara (l'espresso scorre troppo rapidamente attraverso il portafiltro 18).	La miscela in polvere per espresso è troppo scarsa.	Utilizzare una maggiore quantità di miscela in polvere per espresso.
	La miscela in polvere per espresso è macinata troppo grossolanamente.	Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.
La crema è troppo scura (l'espresso scorre troppo lentamente attraverso il portafiltro 18).	La miscela in polvere per espresso è eccessiva.	Utilizzare una minore quantità di miscela in polvere per espresso.
	La miscela in polvere per espresso è macinata troppo finemente o è umida.	Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.
	Il filtro è otturato.	Pulire il filtro.
Il latte non produce schiuma.	Il latte non è sufficientemente freddo.	Utilizzare latte appena prelevato dal frigorifero.
	Lo schiumatore per il latte 6 è sporco.	Pulire lo schiumatore per il latte 6 .

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea RAEE 2012/19/EU (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espone nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompennass@lidl.it

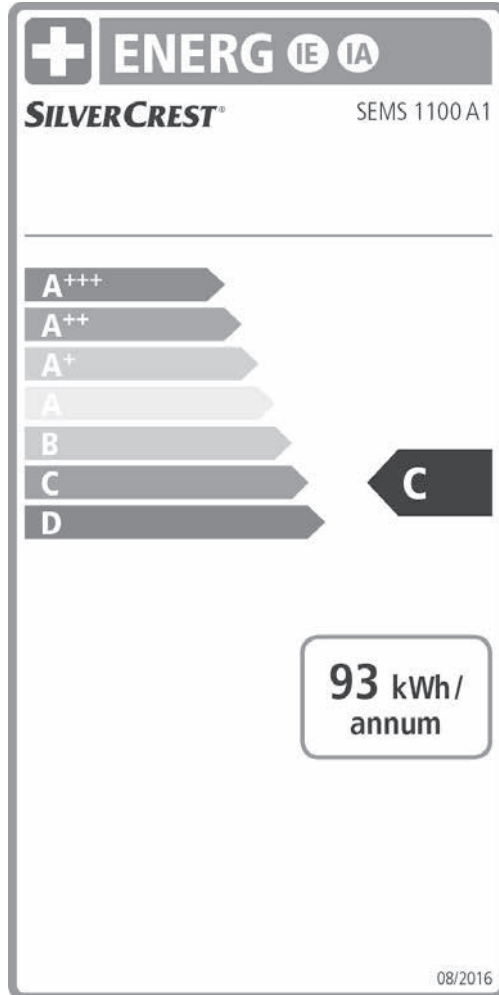
CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 313486

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompennass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

12/2018 · Ident.-No.: SEMS1100A1-112018-2

IAN 313486