



CAFETERA ESPRESSO SEM 1050 A1 MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO SEM 1050 A1

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni
Status of information · Stand der Informationen:

02/2021 ID: SEM 1050 A1_21_V1.4

(ES)

CAFETERA ESPRESSO

Instrucciones de servicio

(GB)

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

(IT)

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

Manuale di istruzioni per l'uso

(DE) (AT) (CH)

ESPRESSOMASCHINE

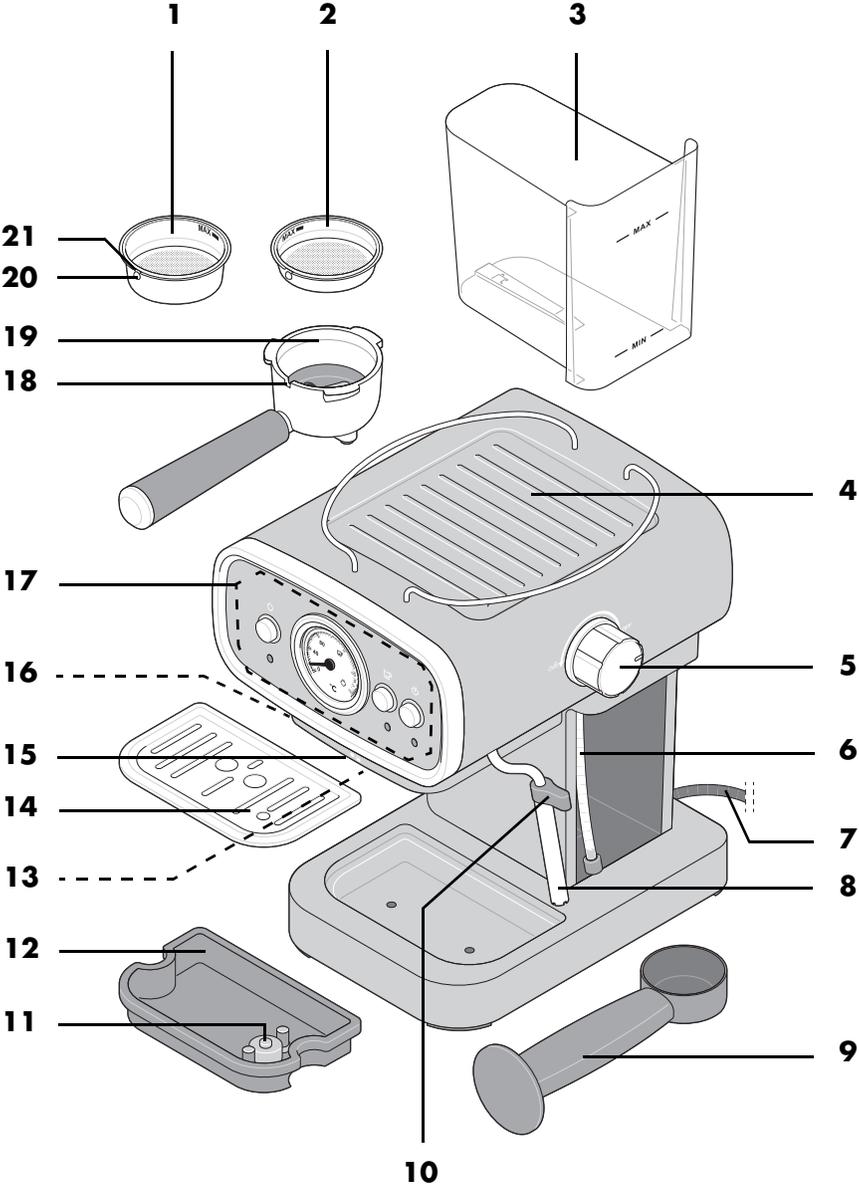
Bedienungsanleitung



Español	2
Italiano	28
English	52
Deutsch	76



Vista general / Panoramica / Overview / Übersicht



Indice

1. Vista general	3
2. Uso adecuado	4
3. Indicaciones de seguridad	4
4. Volumen de suministro	7
5. Desembalaje e instalación	7
6. Elementos de mando (parte frontal)	8
7. Indicador de temperatura y comportamiento de los LED	8
8. Preparar un expreso: los pasos más importantes	9
9. Preparación	9
9.1 Llenado del depósito de agua	9
9.2 Colocar la bandeja de goteo y la rejilla de goteo.....	10
9.3 Insertar/sustituir el filtro	10
9.4 Insertar/retirar el portafiltros	11
9.5 Conexión, encendido y apagado	11
9.6 Enjuague del aparato	12
9.7 Precalentar las tazas	12
9.8 Precalentar el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua).....	13
10. Dosificar y prensar el café expreso en polvo	13
11. Preparar un expreso	14
12. Consejos para un expreso perfecto	15
13. Suministrar agua caliente	16
14. Hacer espuma de leche	16
15. Limpieza	18
16. Descalcificación	21
17. Conservación y transporte	21
18. Eliminación	22
19. Solución de problemas	22
20. Datos técnicos	24
21. Garantía de HOYER Handel GmbH	25

1. Vista general

- 1 Filtro para doble expreso
- 2 Filtro para expreso sencillo
- 3 Depósito de agua
- 4 Placa calefactora para tazas
- 5  / OFF Interruptor giratorio para el suministro de vapor y agua caliente
- 6 Manguera (para el depósito de agua)
- 7 Cable de conexión con enchufe
- 8 Boquilla de vapor
- 9 Cucharilla de café con prensador
- 10 Mango (en la boquilla de vapor)
- 11 Flotador (indicación: vaciar la bandeja de goteo)
- 12 Bandeja de goteo
- 13 Cabeza de grupo
- 14 Rejilla de goteo
- 15  Símbolo (parte frontal): identifica la posición en la que el portafiltros está bloqueado
- 16  Símbolo (parte izquierda del aparato): identifica la posición en la que el portafiltros se puede insertar y extraer
- 17 Elementos de mando (parte frontal)
- 18 Muesca en el borde del portafiltros **19**
- 19 Portafiltros
- 20 Punto de relieve en la pared lateral del filtro **1/2**
- 21 Muesca en el borde del filtro **1/2**

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nueva cafetera expreso.

Para un manejo seguro del aparato y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en servicio el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva cafetera expreso!

Símbolos en el aparato



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

2. Uso adecuado

La cafetera expreso está diseñada exclusivamente para las siguientes finalidades de uso:

- para preparar café expreso a partir de café expreso en polvo molido,
- para extraer agua o vapor caliente de la boquilla de vapor.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Possible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ ¡Nunca introduzca en el depósito de agua otros líquidos, utilice solo agua potable fresca y fría!

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que tengan 8 años o más y estén bajo supervisión.
- ⊙ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ La cafetera expreso, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza" en la página 18).
- ⊙ Procure que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ Tenga en cuenta que después de su uso la superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual. Las siguientes superficies también pueden estar aún calientes después de su uso: filtro y portafiltros, cabeza de grupo y boquilla de vapor.

- ⊙ Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad contenidas en estas instrucciones, ya que el uso erróneo puede provocar lesiones.



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua: existe peligro de recibir una descarga eléctrica.
- ⊙ Llene el depósito de agua como máximo hasta la marca **MAX**.
- ⊙ Vacíe la bandeja de goteo a más tardar cuando el flotador se lo indique.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente con tomas de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible

y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
... si se produce una avería,
... cuando no utilice la cafetera expreso,
... antes de limpiar la cafetera expreso y
... en caso de tormenta.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., filtro y portafiltros, cabeza de grupo y boquilla de vapor. Agarre la boquilla de vapor y el portafiltros únicamente por los mangos.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Al manejar la boquilla de vapor saldrá vapor caliente y agua caliente. La boquilla de vapor se calienta mucho. Agarre la boquilla de vapor únicamente por el mango de plástico. No acerque bajo

ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.

- ⊙ Al hacer espuma de leche con la boquilla de vapor: sumerja primero la boquilla de vapor en la leche antes de iniciar la función de vapor, y detenga la función de vapor antes de volver a retirar la boquilla de vapor.
- ⊙ También de la cabeza de grupo puede escaparse vapor de agua caliente.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ El aparato lleva soportes de silicona antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, no puede excluirse totalmente que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de silicona. Si fuera necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ ¡Nunca introduzca en la cafetera expreso otros líquidos, utilice solo agua potable fresca y fría!
- ⊙ No haga funcionar el aparato sin agua en el depósito de agua para evitar daños en el elemento calefactor.
- ⊙ Utilice el aparato únicamente con los accesorios originales.
- ⊙ Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- ⊙ Durante el manejo es posible que lleguen hasta la base de apoyo agua y vapor (caliente), expreso y café en polvo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una encimera impermeable que no sea sensible al calor.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ No esponga el aparato a temperaturas inferiores al punto de congelación.

4. Volumen de suministro

- 1 cafetera expreso
- 1 portafiltros **19**
- 1 filtro para expreso sencillo **2**
- 1 filtro para doble expreso **1**
- 1 cucharilla de café con prensador **9**
- 1 manual de instrucciones

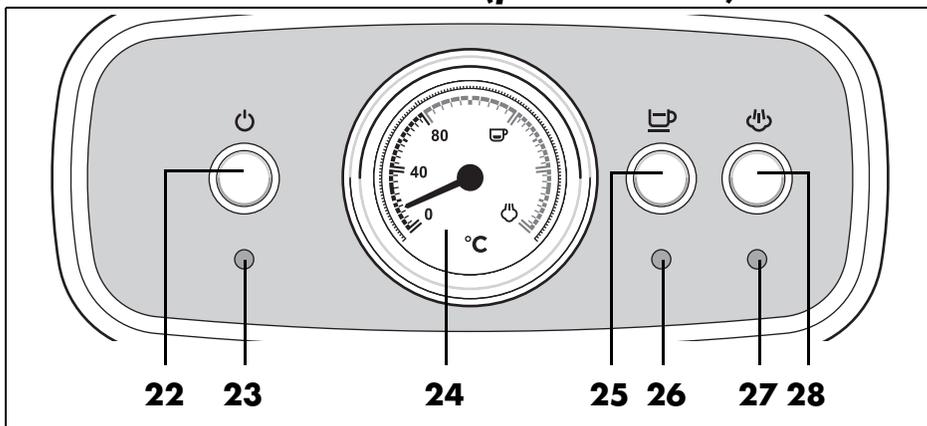
5. Desembalaje e instalación

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
3. Retire las cintas adhesivas y las etiquetas, pero sin tocar la placa de características.
4. **Limpie todas las piezas antes del primer uso** (véase "Limpieza" en la página 18).
5. Coloque el aparato sobre una superficie seca, lisa y antideslizante.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

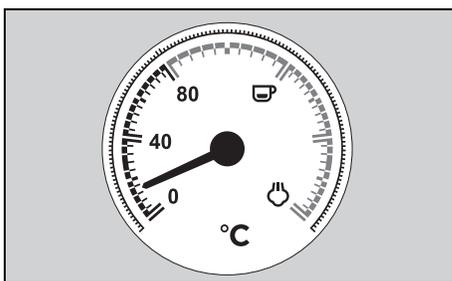
- ⊙ Durante el manejo es posible que lleguen hasta la base de apoyo agua y vapor (caliente), expreso y café en polvo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una encimera impermeable que no sea sensible al calor.
-

6. Elementos de mando (parte frontal)



22	Interruptor de encendido/apagado
23	LED rojo / indicador luminoso de funcionamiento
24	Indicador de temperatura
25	Tecla de expreso
26	LED de expreso
27	LED de vapor
28	Tecla de vapor

7. Indicador de temperatura y comportamiento de los LED



El indicador de temperatura **24** muestra la temperatura actual de la cafetera expreso.

- Después de encenderlo, el aparato se calienta y la temperatura aumenta. El LED de expreso **26** parpadea.
- La temperatura adecuada para la preparación del expreso se ha alcanzado

cuando la temperatura en el área de color rojo se sitúa entre 80 °C y . El LED de expreso **26** se ilumina de forma duradera.

- Al pulsar la tecla de vapor **28**, el aparato se sigue calentando y la temperatura continúa aumentando. El LED de vapor **27** parpadea.
- La temperatura adecuada para producir vapor se ha alcanzado cuando la temperatura se sitúa entre y . El LED de vapor **27** se ilumina de forma duradera.
- El rango de temperatura entre y es demasiado caliente para obtener un expreso sabroso. El aparato se debe enfriar primero hasta que vuelva a mostrar una temperatura inferior a . Esto se indica por el hecho de que los tres LED **23**, **26**, **27** parpadean.

8. Preparar un expreso: los pasos más importantes

Antes de que llegue a conocer con exactitud cada uno de los pasos en los siguientes capítulos, con todos los consejos y trucos, aquí obtendrá un resumen de los pasos necesarios para conseguir un buen expreso:

1. Seleccionar e insertar el filtro **1/2**
2. Precalentar la taza, el filtro **1/2** y la cabeza de grupo **13** (descarga de agua)
3. Secar el portafiltros **19** y el filtro **1/2**
4. Dosificar, enrasar y apretar (presionar) el café expreso en polvo
5. Retirar los restos de café expreso en polvo del borde
6. Insertar el portafiltros **19**
7. Extraer un expreso sencillo o doble
8. Al gusto: hacer espuma de leche

9. Preparación

9.1 Llenado del depósito de agua

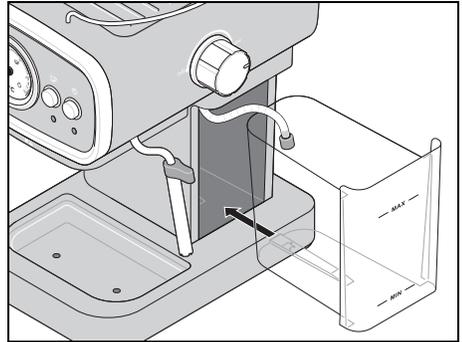
¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ ¡Nunca introduzca en el depósito de agua **3** otros líquidos, utilice solo agua potable fresca y fría!

Utilice cada día agua fresca.

1. Extraiga el depósito de agua **3**.
2. Escurra el agua que pueda haber quedado en el depósito de agua **3** y enjuague varias veces el depósito de agua a fondo con agua limpia.
3. Llene el depósito de agua **3** como mínimo hasta la marca **MIN** y como máximo hasta la marca **MAX** de agua del grifo fresca y fría.

4. Vuelva a insertar el depósito de agua **3** en la cafetera. Al hacerlo, tenga en cuenta que la manguera **6** debe sobresalir del depósito de agua.



Rellenar a tiempo con agua

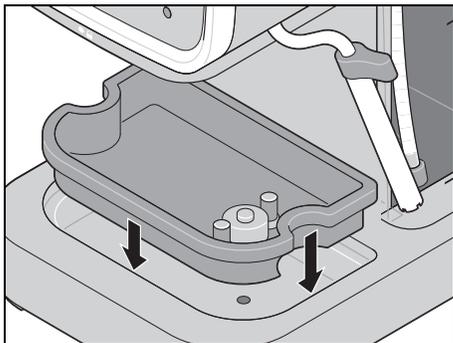
¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No haga funcionar el aparato sin agua en el depósito de agua **3** para evitar daños en el elemento calefactor.

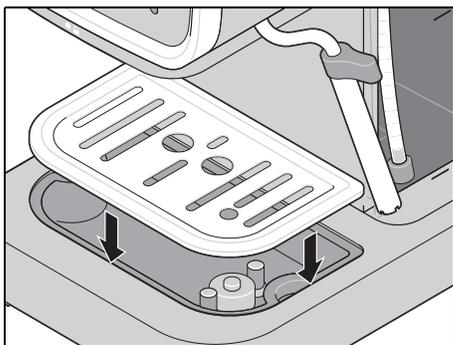
Preste siempre atención a que el depósito de agua **3** esté lleno al menos hasta la marca **MIN**.

9.2 Colocar la bandeja de goteo y la rejilla de goteo

1. Coloque la bandeja de goteo **12** en la cavidad del aparato.

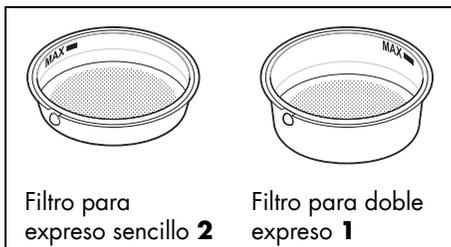


2. Coloque la rejilla de goteo **14** sobre la bandeja de goteo **12** de tal manera que el pequeño orificio redondo quede situado sobre el flotador **11**.



9.3 Insertar/sustituir el filtro

Su cafetera expreso cuenta con dos filtros distintos:



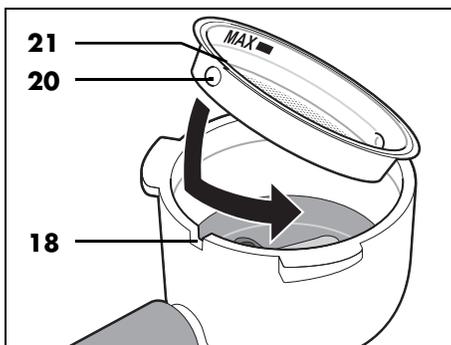
Filtro para expreso sencillo **2**

Filtro para doble expreso **1**

Al insertarlos, tenga en cuenta las siguientes marcas:

- Los dos filtros **1/2** tienen una muesca **21** en el borde superior y, bajo esta, un punto de relieve **20**. El filtro **2** presenta un segundo punto de relieve en el lado opuesto para que no se caiga del portafiltros **19**.
- El portafiltros **19** cuenta con una muesca **18** en el borde.

1. Seleccione el filtro **1** o **2** deseado.
2. Coloque el filtro **1/2** inclinado en el portafiltros **19** de manera que la muesca **21** y la muesca **18** queden solapadas. Presione el filtro hacia abajo y gírelo un poco en el portafiltros de manera que no pueda caerse.



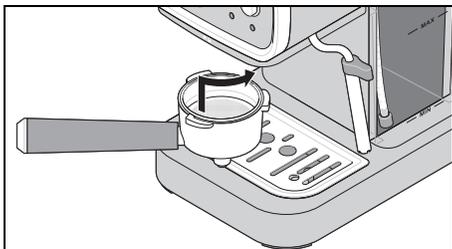
NOTA: dado que el filtro **1** tan solo presenta un punto de relieve **20**, también puede insertarse recto en el portafiltros **19**.

Para extraer el filtro **1/2** del portafiltros **19**, gire el filtro de tal forma que las dos muescas **21** y **18** vuelvan a quedar solapadas. En esta posición es posible extraer el filtro.

9.4 Insertar/retirar el portafiltros

Insertar:

1. Inserte el portafiltros **19** con el mango en el símbolo  **16**.
2. Gire el mango del portafiltros **19** hacia la derecha hasta el símbolo  **15**.



Retirar:



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

1. El portafiltros **19**, los filtros **1/2** y la cabeza de grupo **13** están calientes después de lavarlos y después de preparar un expreso. Agarre el portafiltros caliente únicamente por el mango y deje que todas las piezas se enfríen antes de tocarlas.

1. Gire el mango del portafiltros **19** hacia la izquierda hasta el símbolo  **16**.
2. Retire el portafiltros **19** hacia abajo.

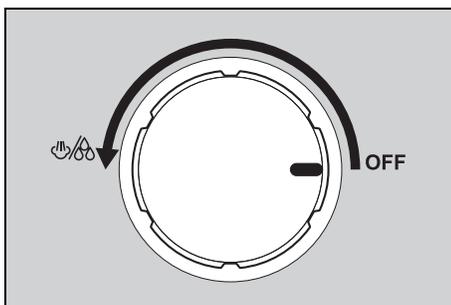
9.5 Conexión, encendido y apagado



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

1. Conecte el aparato solo a una toma de corriente con toma de tierra fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

1. Ajuste el interruptor giratorio **5** totalmente en **OFF**.



2. Asegúrese de que la tecla de expreso  **25** y la tecla de vapor  **28** estén apagadas. Esto quiere decir que las teclas no deben estar pulsadas.
3. Inserte el enchufe **7** en una toma de corriente.
4. Pulse el interruptor de encendido/apagado  **22**. El interruptor se encaja. El LED rojo **23** se ilumina. El LED de expreso **26** parpadea.

El aparato se calienta. En el indicador de temperatura **24** se debe reconocer cómo aumenta la temperatura. Cuando el LED de expreso **26** se ilumine de forma duradera, el aparato estará listo para preparar un expreso.

5. Para apagarlo, pulse otra vez el interruptor de encendido/apagado  **22** para que se suelte. Todos los LED se apagan.

NOTAS:

- Si la cafetera expreso está lista para el servicio durante un tiempo prolongado, se calentará de nuevo entretanto. El LED de expreso **26** parpadea brevemente. Espere hasta que el LED de expreso **26** vuelva a iluminarse de forma duradera.
- La cafetera expreso se desconecta automáticamente si no se ha tocado ninguna tecla durante aprox. 30 minutos. Para volver a encenderla, pulse el interruptor de encendido/apagado  **22** una vez para que se suelte y una segunda vez para volver a encender el aparato.

9.6 Enjuague del aparato

Si, p. ej., no ha utilizado el aparato durante la noche o si está poniendo en marcha el aparato por primera vez, recomendamos enjuagarlo una vez para que los conductos se llenen con agua fresca.

Requisitos:

- El aparato está listo para el servicio. El LED de expreso **26** se ilumina de forma duradera.
 - El interruptor giratorio **5** está en **OFF**.
1. Llene el depósito de agua **3** con agua del grifo fresca.
 2. Coloque un recipiente bajo la boquilla de vapor **8**.
 3. Ponga el interruptor giratorio **5** en el símbolo .
 4. Pulse la tecla de expreso  **25** y deje correr aprox. 100 ml de agua por la boquilla de vapor.
 5. Pulse de nuevo la tecla de expreso  **25** para que se suelte y deje de salir agua.
 6. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **5** en **OFF**.

7. Inserte el portafiltros **19** con el filtro **1/2** seleccionado sin café expreso en polvo.
8. Coloque un recipiente sobre la rejilla de goteo **14**.
9. Pulse la tecla de expreso  **25** y deje correr aprox. 100 ml de agua en el recipiente.
10. Pulse de nuevo la tecla de expreso  **25** para que se suelte y deje de salir agua.
11. Deseche el agua de lavado.
12. Gire el mango del portafiltros **19** hacia la izquierda hasta el símbolo  **16** y retírelo hacia abajo.
13. Enjuague el portafiltros **19** con el filtro **1/2** con agua corriente y séquelo.

NOTA: al poner en marcha el aparato por primera vez, prepare aprox. 5 tazas de café expreso y deséchelas a continuación. Estas primeras tazas no tendrán aún un buen sabor.

9.7 Precalentar las tazas

Cuando el aparato está listo para el servicio, la placa calefactora **4** se calienta.

- Coloque las tazas sobre la placa calefactora **4** para precalentarlas.

Alternativamente puede utilizar para la descarga de agua la taza que desee precalentar. De esa forma puede precalentar en un mismo paso de trabajo la cabeza de grupo **13**, el filtro **1/2**, el portafiltros **19** y la taza.

Otra posibilidad es precalentar con agua caliente de la boquilla de vapor **8** (véase "Suministrar agua caliente" en la página 16).

9.8 Precalentar el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua)

Justo antes de cada preparación, enjuague el filtro **1/2** y la cabeza de grupo **13** con agua caliente. Al precalentar así el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua), el sabor del expreso mejora.

Requisitos:

- El aparato está listo para el servicio. El LED de expreso **26** se ilumina de forma duradera.
 - El interruptor giratorio **5** está en **OFF**.
1. Inserte el portafiltros **19** con el filtro **1/2** seleccionado sin café expreso en polvo.
 2. Coloque una taza bajo el portafiltros **19**.
 3. Pulse la tecla de expreso **25** y deje correr en el recipiente la cantidad de agua aproximada correspondiente a un expreso (aprox. 40 ml).
 4. Pulse de nuevo la tecla de expreso **25** para que se suelte y deje de salir agua.
 5. Deje que el agua caliente permanezca en la taza para precalentarla y deséchela justo antes del proceso de ebullición.
 6. Retire el portafiltros **19** con el filtro **1/2**.
 7. Seque el portafiltros **19** con el filtro **1/2**.

10. Dosificar y prensar el café expreso en polvo

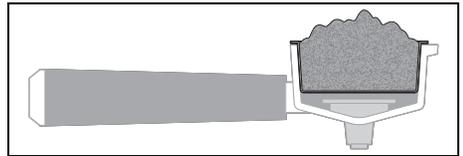
NOTAS:

- Al comprar café expreso en polvo, procure que el grado de molienda sea adecuado para las cafeteras con portafiltros. El grado de molienda debe ser fino. A menudo esto está indicado en el embalaje.

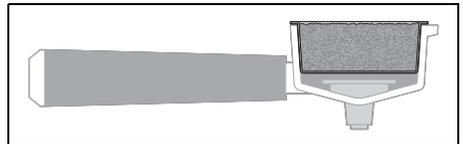
- Para un expreso sencillo necesitará aprox. 8 - 10 g de café expreso en polvo, para uno doble aprox. 16 - 20 g.

El objetivo al prensar es que el café expreso en polvo se compacte de manera uniforme en el filtro **1/2**. La superficie del café expreso en polvo debe ser recta y estar libre de grietas para que durante la extracción el agua se presione de manera uniforme a través del café en polvo. Las grietas o los puntos finos provocan que el agua busque a través de ellos una vía rápida para salir (lo que se conoce como "channeling"), perjudicando así al sabor.

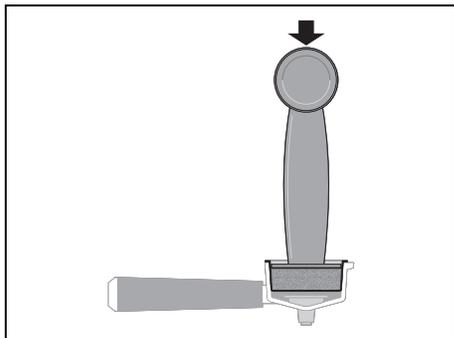
1. Con la cucharilla de café **9**, dosifique aprox. 1 cucharada rasa llena para un expreso sencillo. Para uno doble o para 2 tazas de expreso se necesitan, por consiguiente, 2 cucharadas rasas. El filtro **1/2** debe llenarse hasta que quede ligeramente colmado.



2. Distribuya el café expreso en polvo de manera uniforme en el filtro **1/2** sin apretarlo. Para ello, puede dar ligeros golpecitos al portafiltros **19** contra la superficie de trabajo y distribuir el café, p. ej., con una cucharadita sin presión.



3. Hecho esto, coloque el lado de prensador de la cucharilla de café **9** recta desde arriba sobre el café expreso en polvo. Presione de manera uniforme el café expreso en polvo hasta que alcance aproximadamente la marca **MAX** en el filtro **1/2**.



NOTAS:

- ¡Una presión uniforme es más importante que una presión fuerte!
 - La presión óptima es de aprox. 15 kg. Puede practicarla con ayuda de una báscula para personas.
 - Para evitar las grietas: ¡**Después** de pensar, no dar nunca golpecitos contra el portafiltros **19**!
4. Eleve el lado de prensador de la cucharilla de café **9** cuidadosamente.
5. Limpie el café expreso en polvo suelto del borde del filtro **1/2**.

11. Preparar un expreso

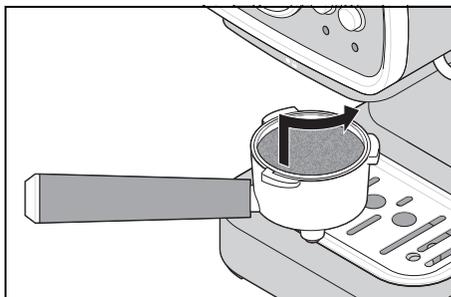


¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ El portafiltros **19**, los filtros **1/2** y la cabeza de grupo **13** están calientes después de lavarlos y después de preparar un expreso. Agarre el portafiltros caliente únicamente por el mango y deje que todas las piezas se enfríen antes de tocarlas.

Requisitos:

- El aparato está listo para el servicio. El LED de expreso **26** se ilumina de forma duradera.
 - El interruptor giratorio **5** está en **OFF**.
1. Para un expreso sencillo, utilice el filtro **2**. Para un doble expreso o para dos tazas de expreso, utilice el filtro **1**.
 2. Inserte el portafiltros **19** preparado debajo de la cabeza de grupo **13**. El portafiltros debe quedar bien ajustado.



3. Coloque la taza precalentada / las tazas precalentadas bajo la salida del portafiltros **19**.
4. Pulse la tecla de expreso ☞ **25**. Comienza la extracción del expreso. El LED de expreso **26** parpadea.
5. Deje que fluya expreso en la taza / las tazas hasta que se alcance la cantidad deseada.

6. Pulse de nuevo la tecla de expreso  **25** para que se suelte y se detenga la extracción del expreso.
7. El LED de expreso **26** parpadea mientras el aparato vuelve a calentarse. Cuando el LED de expreso vuelva a iluminarse de forma duradera, el aparato estará listo para preparar el siguiente expreso.
8. Gire el mango del portafiltros **19** hacia la izquierda hasta el símbolo   **16** y retírelo hacia abajo.
9. Sacuda el filtro **1/2** para sacar el café expreso en polvo y elimine el café con la basura orgánica. En caso necesario, puede retirar los restos con una cucharita.
10. Limpie el filtro **1/2** y el portafiltros **19** y séquelos.

12. Consejos para un expreso perfecto

Preparar un expreso perfecto no es algo que se consiga siempre a la primera. Por ese motivo, experimente un poco tranquilamente hasta que el resultado quede a su gusto. Aquí tiene un par de consejos que puede tener en cuenta:

- Existen grandes diferencias en cuanto a la calidad y el sabor de los cafés expreso en polvo. Trate de probar distintas variedades.
- Al comprar café expreso en polvo, procure que el grado de molienda sea adecuado para las cafeteras con portafiltros. El grado de molienda debe ser fino. A menudo esto está indicado en el embalaje.
- Intente modificar siempre un solo punto a cada vez, p. ej., únicamente la presión al prensar o solamente la cantidad de café expreso en polvo, para poder comprobar el efecto de dicha modificación.

- Una **extracción perfecta** se reconoce por medio de los siguientes puntos:
 - El expreso fluye lentamente hasta la taza.
 - Sobre el expreso se forma una crema de color entre dorado y marrón avellanada.
- Una **extracción insuficiente** se reconoce cuando el expreso fluye hasta la taza con la misma rapidez que el agua. Tendrá un sabor aguado, o incluso un poco ácido.

Remedio:

- Compruebe si el café expreso en polvo se ha molido lo suficientemente fino.
 - Utilice más café expreso en polvo.
 - Procure que el café expreso en polvo se compacte de manera uniforme y sin grietas.
 - Ejerza más presión al prensar.
 - Una **extracción excesiva** se reconoce cuando el expreso gotea lentamente hasta la taza y tiene un sabor amargo.
- Remedio:
- Utilice menos café expreso en polvo.
 - No ejerza tanta presión al prensar.
 - Limpie regularmente su cafetera expreso. Los restos de café o los poros obstruidos alteran el sabor.
 - Utilice siempre agua del grifo fresca que no sea demasiado dura. Si su agua del grifo es demasiado dura, puede utilizar agua filtrada por medio de un filtro de agua convencional.

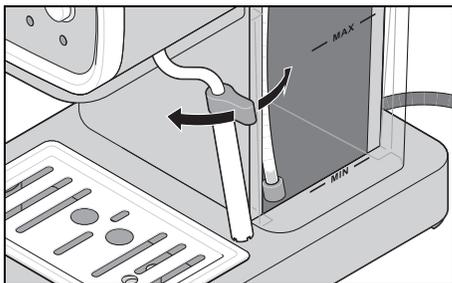
13. Suministrar agua caliente

¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Al manejar la boquilla de vapor **8** saldrá vapor caliente y agua caliente. La boquilla de vapor se calienta mucho. Agarre la boquilla de vapor únicamente por el mango de plástico **10**. No acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.

Por medio de la boquilla de vapor **8** puede suministrar agua caliente (a aprox. 80 °C), por ejemplo, para un café americano o para precalentar tazas.

Puede girar la boquilla de vapor **8** hacia uno y otro lado.



Requisitos:

- El aparato está listo para el servicio. El LED de expreso **26** se ilumina de forma duradera.
- 1. Coloque un recipiente bajo la boquilla de vapor **8**.
- 2. Ponga el interruptor giratorio **5** en el símbolo .
- 3. Pulse la tecla de expreso  **25**. Fluye agua caliente por la boquilla de vapor **8**.
- 4. A más tardar cuando hayan fluido 100 ml de agua, detenga el proceso pul-

sando de nuevo la tecla de expreso  **25** para que se suelte.

- 5. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **5** en **OFF**.

El LED de expreso **26** parpadea y el aparato vuelve a calentarse. Cuando el LED de expreso se ilumine de forma duradera, el aparato volverá a estar listo para preparar un expreso.

NOTA: el tiempo máximo para extraer agua caliente es de aprox. 80 segundos. A continuación, la función se detiene automáticamente. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **5** en **OFF** y suelte la tecla de expreso  **25**. Cuando el aparato haya vuelto a calentarse, la función puede utilizarse de nuevo.

14. Hacer espuma de leche

¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Al manejar la boquilla de vapor **8** saldrá vapor caliente y agua caliente. La boquilla de vapor se calienta mucho. Agarre la boquilla de vapor únicamente por el mango de plástico **10**. No acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.
- ⊙ Al hacer espuma de leche con la boquilla de vapor **8**: sumerja primero la boquilla de vapor en la leche antes de iniciar la función de vapor, y detenga la función de vapor antes de volver a retirar la boquilla de vapor.

Con la boquilla de vapor **8** puede hacer espuma de leche. Esto exige un poco de práctica.

Consejos:

- Trate de probar leche de distintos fabricantes.
- La leche con un elevado contenido en proteínas genera más espuma.
- Un alto contenido graso produce una espuma más cremosa.
- Utilice siempre leche fría del frigorífico (aprox. 5 °C).
- Al hacer espuma, la leche no debe calentarse hasta que hierva. Las temperaturas más elevadas alteran el sabor y hacen que la espuma de leche se deshaga. Un punto de referencia: con una jarrita metálica se alcanza la temperatura adecuada cuando las paredes laterales de la jarrita estén demasiado calientes como para sujetarla en la mano.
- Una vez la leche se haya hecho espuma, no espere demasiado tiempo. De lo contrario, una parte de la espuma volverá a deshacerse.

Requisitos:

- El aparato está listo para el servicio. El LED de expreso **26** se ilumina de forma duradera.
 - El interruptor giratorio **5** está en **OFF**.
1. Llene un recipiente con leche fría como máximo hasta la mitad.
 2. Pulse la tecla de vapor ☁ **28**.
 - El LED de vapor **27** parpadea.
 - El aparato se calienta para producir vapor.
 3. Cuando el LED de vapor **27** se ilumine de forma duradera, el aparato estará listo para producir vapor.
 4. Sostenga otro recipiente bajo la boquilla de vapor **8** y gire el interruptor giratorio **5** lentamente en la dirección del símbolo ☁☁.
 - Saldrá un chorro de vapor.
 - El LED de vapor **27** parpadea.

5. Deje que salga algo de vapor e interrumpa después el chorro ajustando el interruptor giratorio **5** en **OFF**.
6. Sumerja la boquilla de vapor **8** en la leche y gire de nuevo el interruptor giratorio **5** lentamente en la dirección del símbolo ☁☁.

Consejos:

- Sumerja la boquilla de vapor **8** hasta justo debajo de la superficie para que el aire pueda introducirse en la leche ("fase de tiro").
 - No la sumerja en el centro, sino en el lateral, para que se genere un remolino.
7. Cuando el volumen de la leche haya aumentado visiblemente (aprox. un 50 %), sumerja la boquilla de vapor **8** un poco más profundamente. El remolino debe mantenerse. Ahora las burbujas de aire se distribuirán de manera más fina ("fase de giro").
 8. Cuando la espuma de leche tenga la consistencia deseada, ajuste el interruptor giratorio **5** en **OFF**.

NOTA: en total, el tiempo máximo para producir vapor es de aprox. 80 segundos. A continuación, la función se detiene automáticamente. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **5** en **OFF**. Cuando el aparato haya vuelto a calentarse, la función puede utilizarse de nuevo.

9. Añada la espuma de leche al expreso con la mayor rapidez.
10. Limpie la boquilla de vapor **8** cada vez inmediatamente después de hacer espuma pasando un paño limpio para eliminar los restos de leche.
11. Ponga el interruptor giratorio **5** ahora brevemente en la dirección del símbolo ☁☁ hasta que salga vapor. De esa forma se eliminarán los restos de leche del interior de la boquilla de vapor **8**.

12. Finalmente, ajuste el interruptor giratorio **5** en **OFF**.

13. Pulse la tecla de vapor  **28** para que se suelte y de esa forma pasar de nuevo a la función de expreso.

- Los tres LED **23, 26, 27** parpadean.
- El aparato se enfría.

Cuando el LED rojo **23** y el LED de expreso **26** se iluminen de nuevo de forma duradera, el aparato volverá a estar listo para preparar un expreso.

Acelerar el proceso de enfriamiento

Este proceso de enfriamiento dura varios minutos. Si desea preparar rápidamente un nuevo expreso, puede acelerar el proceso de enfriamiento mediante una extracción de agua caliente:

1. Mientras los tres LED **23, 26, 27** parpadean, gire el interruptor giratorio **5** en la dirección del símbolo .
2. Pulse la tecla de expreso  **25**. Primero sale vapor, después sale agua.
3. Cuando el LED de vapor **27** se apague, vuelva a girar el interruptor giratorio **5** hasta **OFF**.

Cuando el LED rojo **23** y el LED de expreso **26** se iluminen de nuevo de forma duradera, el aparato volverá a estar listo para preparar un expreso.

15. Limpieza



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ La cafetera expreso y el cable de conexión con enchufe **7** no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Numerosos elementos y accesorios de la cafetera expreso se calientan mucho debido al funcionamiento. Deje que se enfríen antes de limpiarlos.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

NOTAS:

- Las siguientes accesorios se pueden lavar en el lavavajillas o a mano:
 - la cucharilla de café con prensador **9**
 - los filtros **1/2**
 - el pitorro de la boquilla de vapor **8**
 - la rejilla de goteo **14**
 - la bandeja de goteo **12**
- Las siguientes accesorios se pueden fregar a mano con detergente suave:
 - el depósito de agua **3**
 - el portafiltros **19**
- El sabor del expreso se verá influido negativamente si los accesorios que entran en contacto con el agua, el expreso o la leche presentan restos de detergente. Por ese motivo, limpie a fondo estas piezas con agua limpia a continuación cuando sea necesaria una limpieza con detergente.

Después de hacer un expreso

1. Retire el portafiltros **19** de la cabeza de grupo **13**.
2. Sacuda el filtro **1/2** para sacar el café expreso en polvo y elimine el café con la basura orgánica. En caso necesario, puede retirar los restos con una cucharita.
3. Enjuague el filtro **1/2** y el portafiltros **19** bajo el grifo de agua caliente y séquelos.

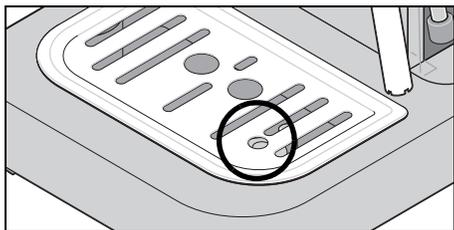
Después de hacer espuma de leche

NOTA: procure siempre que el orificio de la boquilla de vapor **8** permanezca limpio. Los restos de leche que no se eliminen no solamente perjudican a la higiene. También pueden obstruir rápidamente el pequeño orificio.

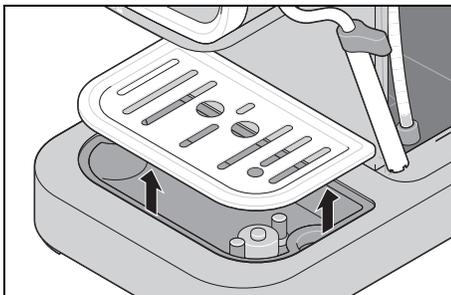
1. Limpie la boquilla de vapor **8** pasando un paño limpio para eliminar los restos de leche.
2. Gire el interruptor giratorio **5** lentamente en la dirección del símbolo ☞☞ hasta que salga vapor. De esa forma se eliminarán los restos de leche del interior de la boquilla de vapor.

Bandeja de goteo

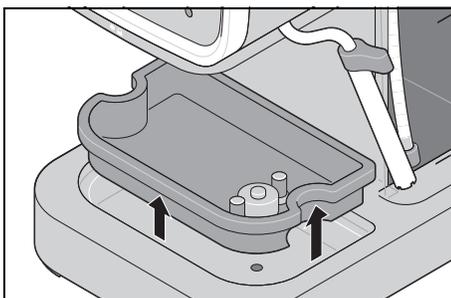
Antes de que el flotador **11** asome hacia arriba a través del pequeño orificio redondo de la rejilla de goteo **14**, se debe vaciar la bandeja de goteo **12**. En cualquier caso, la bandeja de goteo debe limpiarse una vez al día.



1. Desmonte la rejilla de goteo **14**.



2. Eleve la bandeja de goteo **12** tirando de ella hacia arriba.



3. Vacíe y limpie estos accesorios a mano con un detergente suave o en el lavavajillas.
4. Seque todas las piezas antes de volver a insertarlas.

Diariamente



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

1. Retire el enchufe **7** de la toma de corriente antes de limpiar la cafetera expreso.

1. Vacíe el depósito de agua **3** y enjuáguelo varias veces con agua limpia.
2. Limpie la cabeza de grupo **13** pasando por encima un paño húmedo y limpio. Limpie también en torno al borde de la cabeza de grupo.

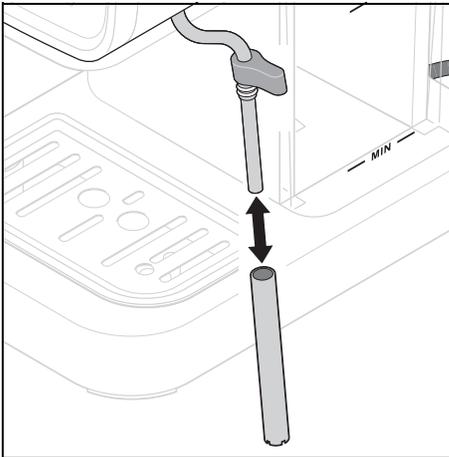
NOTA: si es necesario, utilice también un poco de detergente. Limpie a continuación varias veces a fondo con un paño humedecido únicamente con agua limpia.

3. Limpie el aparato por fuera con un paño humedecido.
4. Frote todas las piezas hasta que queden secas.

Boquilla de vapor

Debería desmontar la boquilla de vapor **8** una vez al día para limpiarla a fondo.

1. Deje que la boquilla de vapor **8** se enfríe.
2. Retire el pitorro de la boquilla de vapor **8**.



3. Lave el pitorro a fondo y a mano con un detergente suave. Enjuague varias veces con agua limpia y caliente. O lávela en el lavavajillas (p. ej., en la cesta para cubiertos).
4. Limpie a fondo el tubo interior de la boquilla de vapor **8** con un paño húmedo.

NOTA: si es necesario, utilice también un poco de detergente. Limpie a continuación varias veces a fondo con un paño humedecido únicamente con agua limpia.

5. Vuelva a deslizar el pitorro en la boquilla de vapor **8**.

Filtros y portafiltros

1. Incluso aunque utilice siempre el mismo filtro **1/2**, debe extraerlo al menos una vez a la semana del portafiltros **19**.
2. Enjuague el portafiltros **19** a fondo bajo el grifo de agua caliente.
3. Los filtros **1/2** pueden lavarse en el lavavajillas.
4. Seque ambas piezas a fondo antes de volver a montarlas.

Depósito de agua

1. Aprox. cada 2 semanas debe limpiar el depósito de agua **3** por dentro con un poco de detergente suave.
2. A continuación, enjuáguelo a fondo a continuación con agua del grifo limpia.
3. Limpie a fondo la manguera **6** con un paño húmedo con un poco de detergente. Limpie a continuación varias veces a fondo con un paño humedecido únicamente con agua limpia.
4. Antes de insertarlo, seque el depósito de agua **3** por fuera.

16. Descalcificación

Como cualquier aparato que usa agua caliente, esta cafetera expreso también se debe descalcificar regularmente. La cal se deposita en el interior del aparato y en los pequeños orificios (p. ej., en la boquilla de vapor **8**). Esto perjudica a las funciones y a largo plazo produce daños en el aparato.

1. Llene el depósito de agua **3** hasta la marca **MAX** con agua del grifo fría.
2. Disuelva en él 2 cucharadas rasas (aprox. 30 gramos) de ácido cítrico.
3. Deslice el depósito de agua **3** en el aparato.
4. Conecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado  **22** y deje que se precaliente.
5. El interruptor giratorio **5** está en **OFF**.
6. Inserte el portafiltros **19** sin filtro **1/2**.
7. Coloque un recipiente (aprox. 250 ml) bajo el portafiltros **19**.
8. Cuando el LED de expreso **26** se ilumine de forma duradera, pulse la tecla de expreso  **25**.
9. Deje correr aprox. 250 ml de solución de descalcificación.
10. Pulse de nuevo la tecla de expreso  **25** para detener.
11. Vacíe el recipiente y colóquelo bajo la boquilla de vapor **8**.
12. Espere hasta que el LED de expreso **26** vuelva a iluminarse de forma duradera.
13. Ponga el interruptor giratorio **5** en el símbolo  y pulse de nuevo la tecla de expreso  **25**.
14. Deje correr aprox. 250 ml de solución de descalcificación.
15. Pulse de nuevo la tecla de expreso  **25** para detener.
16. Ajuste el interruptor giratorio **5** en **OFF**.
17. Deje actuar la solución de descalcificación en el aparato durante 15 minutos.
18. Repita este proceso.

Proceso de enjuague

1. Extraiga el depósito de agua **3** y escorra, dado el caso, la solución descalcificadora sobrante.
2. Enjuague varias veces el depósito de agua **3** con agua limpia.
3. Llene el depósito de agua **3** con agua del grifo fresca y fría hasta la marca **MAX** e insértelo.
4. Lleve a cabo ambos procesos de enjuague (como en el caso de la solución descalcificadora) con 500 ml de agua en cada caso para la cabeza de grupo **13** y la boquilla de vapor **8**.
5. Finalmente, llene el depósito de agua **3** hasta la marca **MAX** con agua del grifo fresca y fría.

El aparato vuelve a calentarse y a continuación estará listo para preparar un expreso.

17. Conservación y transporte



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No exponga el aparato a temperaturas inferiores al punto de congelación.
-
- Una vez limpios, deje secar la cafetera expreso y los accesorios antes de volver a montarlos y guardarlos.
 - Si desea transportar la cafetera expreso o dejar de utilizarla durante mucho tiempo, vacíe el depósito de agua **3** y la bandeja de goteo **12**.

18. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

19. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

⊗ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Avería	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	<ul style="list-style-type: none">• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica?• Compruebe la conexión.
Mala calidad del expreso	Encontrará consejos para preparar un expreso en el capítulo "Consejos para un expreso perfecto" en la página 15.
El expreso está demasiado frío.	<ul style="list-style-type: none">• ¿No ha precalentado la taza?• ¿No ha precalentado el filtro 1/2, el portafiltros 19 y la cabeza de grupo 13?
El expreso gotea únicamente desde el portafiltros 19 o fluye también a través del borde del portafiltros.	<ul style="list-style-type: none">• ¿El café expreso en polvo se ha molido demasiado fino? ¿Demasiado café expreso en polvo? ¿Se ha prensado con demasiada fuerza?• ¿Hay café expreso en polvo en el borde del filtro 1/2?• Verifique si hay obstrucciones en el agujero de la parte inferior del filtro 1/2.• ¿Es necesario descalcificar la cafetera/la cabeza de grupo 13?

Avería	Posibles causas / medidas a adoptar
El expreso fluye demasiado rápido desde el portafiltros 19 y es demasiado flojo.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿El café expreso en polvo se ha molido demasiado grueso? ¿Demasiado poco café expreso en polvo? ¿No se ha prensado con fuerza suficiente o no se ha hecho de manera uniforme?
El portafiltros 19 no se puede girar totalmente hasta el símbolo ● 15 .	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Demasiado café expreso en polvo? • ¿Hay café expreso en polvo en el borde del filtro 1/2?
Ruido fuerte de bombeo	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Está vacío el depósito de agua 3? • ¿No se ha insertado correctamente el depósito de agua 3 o la manguera 6? • Durante la primera puesta en servicio esto puede ser normal, hasta que el sistema esté lleno de agua.
No sale agua ni vapor por la boquilla de vapor 8 .	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Está vacío el depósito de agua 3? • ¿Está obstruida la boquilla de vapor 8? • ¿Es necesario descalcificar la cafetera/la boquilla de vapor 8?
Pasados aprox. 80 segundos, deja de salir agua/vapor por la boquilla de vapor 8 .	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. Se trata de una función de protección. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio 5 en OFF y suelte la tecla de expreso ☰ 25 al realizar el suministro de agua caliente. Compruebe si hay suficiente agua en el depósito de agua 3. Cuando el aparato haya vuelto a calentarse, la función puede utilizarse de nuevo.
Los tres LED 23, 26, 27 parpadean.	<ul style="list-style-type: none"> • Después del suministro de vapor, la temperatura es aún demasiado caliente para obtener un expreso sabroso. El aparato se enfría. Puede acelerar este proceso de enfriamiento (véase "Acelerar el proceso de enfriamiento" en la página 18).

20. Datos técnicos

Modelo:	SEM 1050 A1
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1050 W
Cantidad de llenado máxima del depósito de agua (MAX):	aprox. 1,2 litros
Presión:	15 bar
Apagado automático:	al cabo de 30 minutos

Símbolos empleados

	G eprüfte S icherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el mercado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.

Reserva de modificaciones técnicas.

21. Garantía de **HOYER Handel GmbH**

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega.

La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, baterías, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 368614_2010 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ALEMANIA

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **368614_2010**.



Servicio técnico

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 368614_2010

Indice

1. Panoramica	29
2. Uso conforme	30
3. Istruzioni per la sicurezza	30
4. Materiale in dotazione	33
5. Disimballaggio e posizionamento	33
6. Elementi di comando (lato anteriore)	34
7. Indicazione della temperatura e comportamento dei LED	34
8. Preparazione di un caffè: i passi più importanti	35
9. Preparazione	35
9.1 Riempimento della caldaia	35
9.2 Inserimento della vaschetta e della griglia di sgocciolamento	35
9.3 Inserimento/sostituzione del filtro	36
9.4 Inserimento/rimozione del portafiltro	37
9.5 Collegamento e accensione/spegnimento	37
9.6 Lavaggio dell'apparecchio	38
9.7 Preriscaldamento delle tazze	38
9.8 Preriscaldamento di filtro e gruppo erogatore (risciacquo)	39
10. Misurazione e pressatura del caffè macinato	39
11. Preparazione di un caffè	40
12. Suggerimenti per un caffè perfetto	41
13. Prelievo di acqua calda	41
14. Creazione di schiuma di latte	42
15. Pulizia	44
16. Eliminazione del calcare	46
17. Conservazione e trasporto	47
18. Smaltimento	47
19. Risoluzione dei problemi	47
20. Dati tecnici	49
21. Garanzia della HOYER Handel GmbH	50

1. **Panoramica**

- 1** Filtro per caffè doppio
- 2** Filtro per caffè normale
- 3** Caldaia
- 4** Piastra riscaldante per tazze
- 5** /OFF Interruttore girevole per il prelievo di vapore e acqua calda
- 6** Tubo flessibile (per la caldaia)
- 7** Cavo di collegamento con spina
- 8** Lancia vapore
- 9** Misurino con pressino
- 10** Impugnatura (della lancia vapore)
- 11** Galleggiante (indicazione: svuotare la vaschetta)
- 12** Vaschetta
- 13** Gruppo erogatore
- 14** Griglia di sgocciolamento
- 15** ●  Simbolo (lato anteriore): indica la posizione in cui il portafiltro è bloccato
- 16**   Simbolo (lato sinistro dell'apparecchio): indica la posizione in cui il portafiltro è inserito e può essere tolto
- 17** Elementi di comando (lato anteriore)
- 18** Tacca sul bordo del portafiltro **19**
- 19** Portafiltro
- 20** Sporgenza sul fianco del filtro **1/2**
- 21** Tacca sul bordo del filtro **1/2**

Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova macchina per caffè espresso.

Per un impiego sicuro dell'apparecchio e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Conservare il manuale d'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che la macchina per caffè espresso possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

La macchina per caffè espresso è destinata esclusivamente ai seguenti scopi:

- preparazione di caffè mediante caffè macinato,
- prelievo di acqua calda o vapore dalla lancia vapore.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo al chiuso.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso indebito prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella caldaia!

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e non siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ La macchina per caffè espresso, il cavo di collegamento e la spina non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 44).
- ⊙ Assicurarsi di non riversare liquido sopra il connettore dell'apparecchio.
- ⊙ Considerare che dopo l'uso la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora calore residuo. Le seguenti superfici possono essere ancora calde dopo l'uso: filtro e portafiltro, gruppo erogatore e lancia vapore.
- ⊙ Attenersi alle istruzioni per la sicurezza contenute in questo manuale, poiché l'utilizzo erraneo può causare lesioni.



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o spruzzi d'acqua: pericolo di scossa elettrica.
- ⊙ Riempire la caldaia non oltre il segno **MAX**.
- ⊙ Svuotare la vaschetta al più tardi quando indicato dal galleggiante.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, facilmente accessibile e dotata di contatto di terra, la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omolo-

gazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.

- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre quest'ultima, mai il cavo.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente ...
... se si verifica un guasto,
... se non si utilizza la macchina per caffè espresso,
... prima di pulire la macchina per caffè espresso e
... in caso di temporali.
- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. filtro e portafiltro, gruppo erogatore e lancia vapore. Toccare la lancia vapore e il portafiltro unicamente dalle impugnature.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Quando si usa la lancia vapore, ne fuoriescono vapore caldo e acqua calda. La lancia vapore diventa molto calda. Toccare la lancia vapore solo dall'impugnatura di plastica. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.
- ⊙ Quando si crea schiuma di latte con la lancia vapore: immergere la lancia vapore nel latte prima di avviare la fun-

zione vapore. Arrestare la funzione vapore prima di estrarre nuovamente la lancia vapore.

- ⊙ Anche dal gruppo erogatore può uscire vapore acqueo bollente.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini anti-scivolo di silicone. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire i piedini di silicone. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio anti-scivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella macchina per caffè espresso!
- ⊙ Per evitare danni all'elemento riscaldante, non far funzionare l'apparecchio senza acqua nella caldaia.
- ⊙ Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori originali.
- ⊙ Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- ⊙ Durante l'uso possono giungere sulla superficie d'appoggio acqua (calda) e vapore, caffè e caffè macinato. Pertanto collocare l'apparecchio su una base di lavoro resistente all'acqua e al calore.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ Non esporre l'apparecchio a temperature inferiori al punto di congelamento.

4. Materiale in dotazione

- 1 macchina per caffè espresso
- 1 portafiltro **19**
- 1 filtro per caffè normale **2**
- 1 filtro per caffè doppio **1**
- 1 misurino con pressino **9**
- 1 manuale d'uso

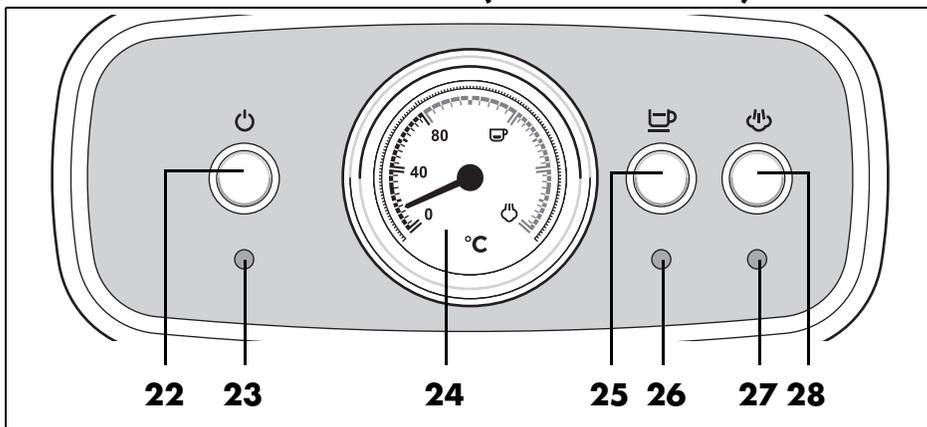
5. Disimballaggio e posizionamento

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
3. Rimuovere le strisce adesive e gli adesivi, non però la targhetta.
4. **Pulire tutti i pezzi prima del primo utilizzo** (vedere "Pulizia" a pagina 44).
5. Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana e non scivolosa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

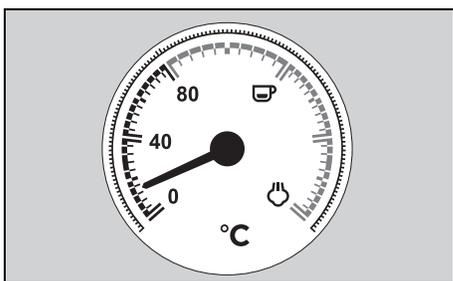
- ⊙ Durante l'uso possono giungere sulla superficie d'appoggio acqua (calda) e vapore, caffè e caffè macinato. Pertanto collocare l'apparecchio su una base di lavoro resistente all'acqua e al calore.
-

6. Elementi di comando (lato anteriore)



22	☰	Interruttore on/off
23		LED rosso / spia di controllo del funzionamento
24		Indicazione della temperatura
25	☕	Tasto caffè
26		LED caffè
27		LED vapore
28	☁	Tasto vapore

7. Indicazione della temperatura e comportamento dei LED



L'indicazione della temperatura **24** segnala la temperatura attuale della macchina per caffè espresso.

- Dopo l'accensione l'apparecchio si riscalda e la temperatura sale. Il LED caffè **26** lampeggia.

- La temperatura corretta per la preparazione del caffè è raggiunta quando la temperatura si trova nell'area rossa tra 80 °C e ☕. Il LED caffè **26** resta acceso.
- Se si preme il tasto vapore ☁ **28**, l'apparecchio continua a riscaldarsi e la temperatura sale ulteriormente. Il LED vapore **27** lampeggia.
- La temperatura corretta per la produzione di vapore è raggiunta quando la temperatura si trova tra ☕ e ☁. Il LED vapore **27** resta acceso.
- Nell'intervallo tra ☕ e ☁ la temperatura è troppo alta per un buon caffè. L'apparecchio deve innanzitutto raffreddarsi finché non viene indicata nuovamente una temperatura inferiore a ☕. Ciò è indicato dal lampeggiamento contemporaneo di tutti e tre i LED **23**, **26** e **27**.

8. Preparazione di un caffè: i passi più importanti

Prima di passare in dettaglio nei prossimi capitoli alle singole fasi della preparazione, con tutti i trucchi e i suggerimenti, presentiamo qui una panoramica dei passi necessari per ogni buon caffè:

1. Scegliere e inserire il filtro **1/2**
2. Preriscaldare la tazza, il filtro **1/2** e il gruppo erogatore **13** (sciacquare)
3. Asciugare il portafiltro **19** e il filtro **1/2**
4. Misurare il caffè macinato, spianarlo e comprimerlo (pressare)
5. Rimuovere i resti di caffè macinato dal bordo
6. Inserire il portafiltro **19**
7. Estrarre un caffè normale o doppio
8. Se lo si desidera: creare schiuma di latte

9. Preparazione

9.1 Riempimento della caldaia

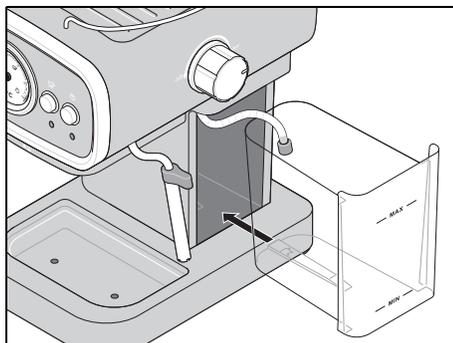
AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella caldaia **3**!

Utilizzare acqua pulita ogni giorno.

1. Estrarre la caldaia **3**.
2. Eventualmente scuotere via dalla caldaia **3** l'acqua ancora presente e sciappare a fondo più volte la caldaia con acqua limpida.
3. Riempire la caldaia **3** almeno fino al segno **MIN** e non oltre il segno **MAX** di acqua di rubinetto fredda e pulita.

4. Reinscrivere la caldaia **3** nella macchina. Si tenga presente che il tubo flessibile **6** deve sporgere all'interno della caldaia.



Aggiunta tempestiva di acqua

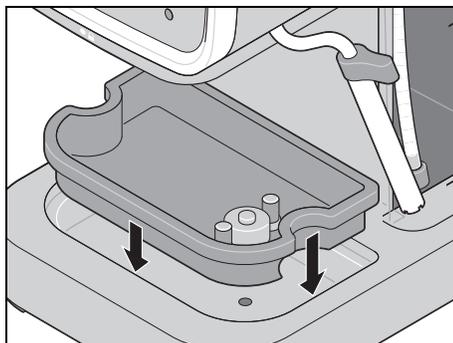
AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Per evitare danni all'elemento riscaldante, non far funzionare l'apparecchio senza acqua nella caldaia **3**.

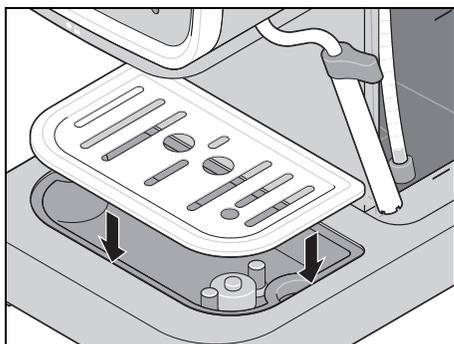
Controllare sempre che la caldaia **3** sia riempita almeno fino al segno **MIN**.

9.2 Inserimento della vaschetta e della griglia di sgocciolamento

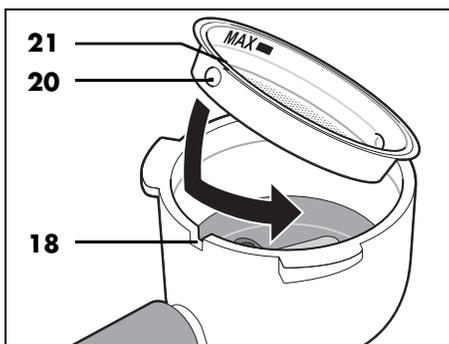
1. Inserire la vaschetta **12** nella rientranza dell'apparecchio.



- Collocare la griglia di sgocciolamento **14** sulla vaschetta **12** in modo tale che il piccolo foro circolare venga a trovarsi sopra il galleggiante **11**.

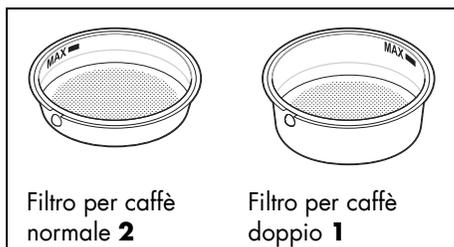


- Scegliere il filtro **1** o **2** desiderato.
- Inserire il filtro **1/2** obliquamente nel portafiltro **19**, in modo che la tacca **21** e la tacca **18** siano sovrapposte. Premere il filtro verso il basso e girarlo un poco nel portafiltro in modo che non possa cadere fuori.



9.3 Inserimento/ sostituzione del filtro

Della macchina per caffè espresso fanno parte due filtri:



NOTA: dato che il filtro **1** presenta una sola sporgenza **20**, può anche essere inserito dritto nel portafiltro **19**.

Per estrarre il filtro **1/2** dal portafiltro **19** girare il filtro in modo che le due tacche **21** e **18** si sovrappongano nuovamente. In questa posizione è possibile estrarre il filtro.

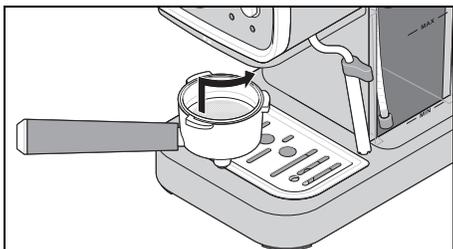
Durante l'inserimento osservare le due identificazioni seguenti:

- Entrambi i filtri **1/2** presentano sul bordo superiore una tacca **21** sotto la quale si trova una sporgenza **20**. Il filtro **2** presenta una seconda sporgenza sul lato opposto che impedisce che cada fuori dal portafiltro **19**.
- Il portafiltro **19** presenta una tacca **18** sul bordo.

9.4 Inserimento/rimozione del portafiltro

Inserimento:

1. Inserire il portafiltro **19** con l'impugnatura sul simbolo  **16**.
2. Girare l'impugnatura del portafiltro **19** verso destra fino al simbolo  **15**.



Rimozione:



PERICOLO di lesioni da scottature!

1. Il portafiltro **19**, i filtri **1/2** e il gruppo erogatore **13** sono ancora roventi dopo il lavaggio e dopo il prelievo del caffè. Prendere il portafiltro rovente solo dall'impugnatura e fare raffreddare tutti i pezzi prima di toccarli.
1. Girare l'impugnatura del portafiltro **19** verso sinistra fino al simbolo  **16**.
2. Togliere il portafiltro **19** verso il basso.

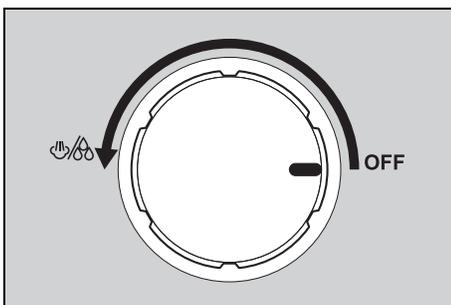
9.5 Collegamento e accensione/spengimento



PERICOLO di scossa elettrica!

1. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente ben accessibile e dotata di contatti di terra la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.

1. Portare l'interruttore girevole **5** completamente su **OFF**.



2. Assicurarsi che il tasto caffè  **25** e il tasto vapore  **28** siano disattivati, ossia che non siano premuti.
3. Inserire la spina **7** in una presa di corrente.
4. Premere l'interruttore on/off  **22**. L'interruttore resta inserito. Il LED rosso **23** si accende. Il LED caffè **26** lampeggia.

L'apparecchio si riscalda. Dall'indicazione della temperatura **24** si può vedere come sale la temperatura. Quando il LED caffè **26** resta acceso, l'apparecchio è pronto per il prelievo del caffè.

5. Per spegnere premere nuovamente l'interruttore on/off  **22** in modo che si disinserisca. Tutti i LED si spengono.

NOTE:

- Se la macchina per caffè espresso resta in standby per un tempo prolungato, di tanto in tanto torna a riscaldarsi. Il LED caffè **26** lampeggia brevemente. Attendere che il LED caffè **26** resti nuovamente acceso.
 - Se non si preme alcun tasto per circa 30 minuti, la macchina per caffè espresso si spegne automaticamente. Per riaccenderla premere l'interruttore on/off **22** una volta per disinserirlo e una seconda volta per accendere nuovamente l'apparecchio.
-

9.6 Lavaggio dell'apparecchio

Se l'apparecchio è rimasto inutilizzato, ad es. durante la notte, o se si mette in funzione l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di sciacquarlo per riempire le condutture di acqua pulita.

Presupposti:

- L'apparecchio è pronto per l'uso. Il LED caffè **26** resta acceso.
 - L'interruttore girevole **5** si trova su **OFF**.
1. Versare acqua di rubinetto pulita nella caldaia **3**.
 2. Collocare un recipiente sotto la lancia vapore **8**.
 3. Portare l'interruttore girevole **5** sul simbolo .
 4. Premere il tasto caffè  **25** e far scorrere circa 100 ml di acqua attraverso la lancia vapore.
 5. Premere nuovamente il tasto caffè  **25** per disinserirlo e arrestare l'acqua.
 6. Riportare l'interruttore girevole **5** su **OFF**.
 7. Inserire il portafiltro **19** con il filtro scelto **1/2** senza caffè macinato.

8. Collocare un recipiente sotto la griglia di sgocciolamento **14**.
 9. Premere il tasto caffè  **25** e far scorrere circa 100 ml di acqua nel recipiente.
 10. Premere nuovamente il tasto caffè  **25** per disinserirlo e arrestare l'acqua.
 11. Versare via l'acqua di rigovernatura.
 12. Girare l'impugnatura del portafiltro **19** verso sinistra fino al simbolo  **16** e toglierlo verso il basso.
 13. Sciacquare il portafiltro **19** con il filtro **1/2** con acqua pulita e asciugarlo.
-

NOTA: se si mette in funzione l'apparecchio per la prima volta, preparare circa 5 tazze di caffè e gettare via il caffè. Queste prime tazze non sono tanto buone.

9.7 Preriscaldamento delle tazze

Quando l'apparecchio è pronto per l'uso, la piastra riscaldante **4** viene riscaldata.

- Collocare le tazze sulla piastra riscaldante **4** per riscaldarle.

In alternativa si possono usare per il risciacquo le tazze che si desidera preriscaldare. In questo modo si possono preriscaldare in un unico passo il gruppo erogatore **13**, il filtro **1/2**, il portafiltro **19** e la tazza.

Un'ulteriore possibilità consiste nel preriscaldare con acqua calda prelevata dalla lancia vapore **8** (vedere "Prelievo di acqua calda" a pagina 41).

9.8 Preriscaldamento di filtro e gruppo erogatore (risciacquo)

Subito prima di preparare il caffè, sciacquare bene il filtro **1/2** e il gruppo erogatore **13** con acqua calda. Preriscaldando in questo modo il filtro e il gruppo erogatore si migliora il gusto del caffè.

Presupposti:

- L'apparecchio è pronto per l'uso. Il LED caffè **26** resta acceso.
 - L'interruttore girevole **5** si trova su **OFF**.
1. Inserire il portafiltro **19** con il filtro scelto **1/2** senza caffè macinato.
 2. Collocare una tazza sotto il portafiltro **19**.
 3. Premere il tasto caffè ☞ **25** e far scorrere nel recipiente all'incirca la quantità d'acqua corrispondente a un caffè (circa 40 ml).
 4. Premere nuovamente il tasto caffè ☞ **25** per disinserirlo e arrestare l'acqua.
 5. Lasciare l'acqua calda nella tazza per preriscaldarla e gettarla via subito prima che inizi l'erogazione.
 6. Togliere il portafiltro **19** con filtro **1/2**
 7. Asciugare il portafiltro **19** con filtro **1/2**.

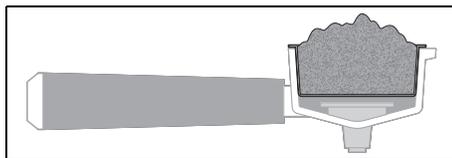
10. Misurazione e pressatura del caffè macinato

NOTE:

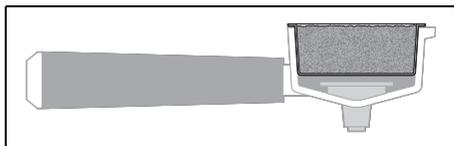
- Quando si compra il caffè macinato, assicurarsi che il grado di macinazione sia adatto alle macchine con portafiltro. Il grado di macinazione deve essere fine. Spesso ciò è indicato sulla confezione.
- Per un caffè normale ci vogliono circa 8-10 g di caffè macinato, per uno doppio circa 16-20 g.

L'obiettivo della pressatura è quello di compattare uniformemente il caffè macinato nel filtro **1/2**. La superficie del caffè macinato deve essere piana e priva di screpolature, in modo che durante l'estrazione l'acqua venga spinta uniformemente attraverso il caffè macinato. In corrispondenza di screpolature o punti sottili l'acqua passa più velocemente ("canalizzazione") a spese del sapore.

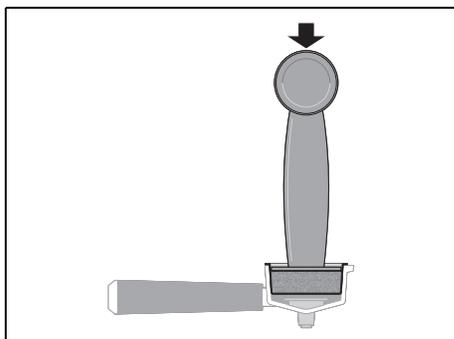
1. Con il misurino **9** misurare circa 1 cucchiaino raso per un caffè normale. Per un caffè doppio o per 2 tazze di caffè ci vorranno dunque 2 cucchiaini rasi. Il filtro **1/2** dovrebbe essere leggermente colmo.



2. Distribuire uniformemente il caffè macinato nel filtro **1/2** senza comprimerlo. Per farlo si può battere leggermente il portafiltro **19** sulla superficie di lavoro e distribuire il caffè senza pressione, ad es. con un cucchiaino.



3. A questo punto disporre il lato pressino del misurino **9** perpendicolarmente sul caffè macinato. Premere uniformemente sul caffè macinato fino a raggiungere all'incirca il segno **MAX** del filtro **1/2**.



NOTE:

- Una pressione uniforme è più importante di una pressione forte!
 - La pressione ottimale è di circa 15 kg. È possibile esercitarsi con l'aiuto di una bilancia per persone.
 - Per evitare screpolature: **dopo** la pressatura non battere mai sul portafiltro **19**!
4. Sollevare con precauzione il lato pressino del misurino **9**.
 5. Togliere il caffè macinato in eccesso dal bordo del filtro **1/2**.

11. Preparazione di un caffè



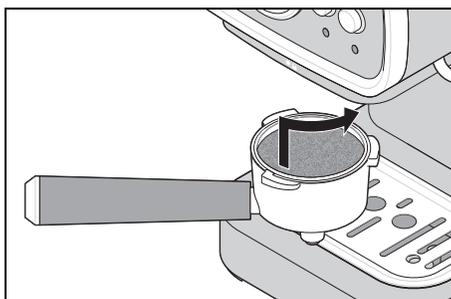
PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Il portafiltro **19**, i filtri **1/2** e il gruppo erogatore **13** sono ancora roventi dopo il lavaggio e dopo il prelievo del caffè. Prendere il portafiltro rovente solo dall'impugnatura e fare raffreddare tutti i pezzi prima di toccarli.

Presupposti:

- L'apparecchio è pronto per l'uso. Il LED caffè **26** resta acceso.
- L'interruttore girevole **5** si trova su **OFF**.

1. Per un caffè normale usare il filtro **2**. Per un caffè doppio o per due tazze di caffè usare il filtro **1**.
2. Inserire il portafiltro **19** preparato sotto il gruppo erogatore **13**. Il portafiltro deve essere collocato saldamente.



3. Collocare la tazza o le tazze preriscaldate sotto l'uscita del portafiltro **19**.
4. Premere il tasto caffè ☞ **25**. Inizia l'estrazione del caffè. Il LED caffè **26** lampeggia.
5. Far scorrere il caffè nella tazza / nelle tazze fino a raggiungere la quantità desiderata.
6. Premere nuovamente il tasto caffè ☞ **25** per disinserirlo e arrestare l'estrazione del caffè.

7. Il LED caffè **26** lampeggia mentre l'apparecchio si riscalda nuovamente. Quando il LED caffè resta nuovamente acceso, l'apparecchio è pronto per il prossimo caffè.
8. Girare l'impugnatura del portafiltro **19** verso sinistra fino al simbolo  **16** e toglierlo verso il basso.
9. Battere sul filtro **1/2** per liberarlo dal fondo di caffè e smaltire quest'ultimo tra i rifiuti organici. Eventuali residui possono essere eliminati con un cucchiaino.
10. Pulire il filtro **1/2** e il portafiltro **19** e asciugarli.

12. Suggerimenti per un caffè perfetto

Non sempre si riesce a preparare un caffè perfetto. Per questo è meglio sperimentare un poco con tranquillità finché il risultato non soddisfa il proprio gusto. Ecco un paio di suggerimenti di cui si può tenere conto:

- Esistono grandi differenze in fatto di qualità e gusto del caffè macinato. Provarne diversi tipi.
- Quando si compra il caffè macinato, assicurarsi che il grado di macinazione sia adatto alle macchine con portafiltro. Il grado di macinazione deve essere fine. Spesso ciò è indicato sulla confezione.
- Cambiare solo un aspetto alla volta, ad es. solo la pressione esercitata con il pressino o solo la quantità di caffè macinato, in modo da poter risalire all'effetto di questo cambiamento.
- Un'**estrazione perfetta** si riconosce dai seguenti punti:
 - Il caffè scorre lentamente nella tazza.
 - Sul caffè si forma una crema da bruno-dorata a nocciola.
- Un'**estrazione insufficiente** si riconosce dal fatto che il caffè scorre velocemente nella tazza come acqua. Ha

un sapore annacquato, eventualmente anche un poco acidulo.

Rimedio:

- Verificare che il caffè sia macinato a sufficienza.
- Utilizzare una maggiore quantità di caffè macinato.
- Assicurarsi di compattare uniformemente il caffè macinato senza formare screpolature.
- Durante la pressatura esercitare più pressione.
- Un'**estrazione eccessiva** si riconosce dal fatto che il caffè sgocciola lentamente nella tazza e ha un sapore amaro.

Rimedio:

- Utilizzare una minore quantità di caffè macinato.
- Non esercitare tanta pressione durante la pressatura.
- Pulire la macchina per caffè espresso regolarmente. I resti di caffè o i pori intasati alterano il sapore.
- Utilizzare sempre acqua di rubinetto pulita e non troppo dura. Se l'acqua di rubinetto è dura, si può utilizzare acqua filtrata ottenuta con un comune filtro per l'acqua.

13. Prelievo di acqua calda

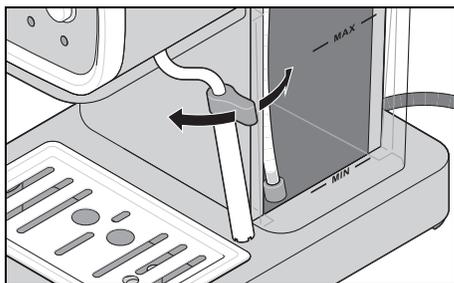


PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Quando si usa la lancia vapore **8**, ne fuoriescono vapore caldo e acqua calda. La lancia vapore diventa molto calda. Toccare la lancia vapore solo dall'impugnatura di plastica **10**. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.

Attraverso la lancia vapore **8** è possibile prelevare acqua calda (circa 80 °C), ad esempio per un caffè americano o per preriscaldare le tazze.

È possibile ruotare la lancia vapore **8** avanti e indietro.



Presupposti:

- L'apparecchio è pronto per l'uso. Il LED caffè **26** resta acceso.
1. Collocare un recipiente sotto la lancia vapore **8**.
 2. Portare l'interruttore girevole **5** sul simbolo ☕.
 3. Premere il tasto caffè ☕ **25**. Dalla lancia vapore **8** esce acqua calda.
 4. Al più tardi quando sono passati 100 ml di acqua, arrestare l'operazione premendo di nuovo il tasto caffè ☕ **25** per disinserirlo.
 5. Riportare l'interruttore girevole **5** su **OFF**.

Il LED caffè **26** lampeggia e l'apparecchio si riscalda di nuovo. Quando il LED caffè resta acceso, l'apparecchio è nuovamente pronto per la preparazione di caffè.

NOTA: la durata massima del prelievo di acqua calda è di circa 80 secondi. Poi la funzione si arresta automaticamente. Riportare l'interruttore girevole **5** su **OFF** e disinserire il tasto caffè ☕ **25**. Dopo che l'apparecchio si è riscaldato nuovamente, è possibile utilizzare di nuovo la funzione.

14. Creazione di schiuma di latte



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Quando si usa la lancia vapore **8**, ne fuoriescono vapore caldo e acqua calda. La lancia vapore diventa molto calda. Toccare la lancia vapore solo dall'impugnatura di plastica **10**. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.
- ⊙ Quando si crea schiuma di latte con la lancia vapore **8**: immergere la lancia vapore nel latte prima di avviare la funzione vapore. Arrestare la funzione vapore prima di estrarre nuovamente la lancia vapore.

Con la lancia vapore **8** è possibile creare schiuma di latte. Ciò richiede un poco di esercizio.

Suggerimenti:

- Provare latte di produttori diversi.
- Il latte con un maggiore contenuto proteico forma più schiuma.
- Un maggiore contenuto di grasso si traduce in una schiuma più cremosa.
- Utilizzare sempre latte freddo di frigorifero (circa 5 °C).
- Durante la creazione della schiuma il latte non deve diventare bollente. Temperature più alte alterano il sapore e causano la dissoluzione della schiuma di latte. Indicazione utile: nel caso di un bricchetto di metallo la temperatura corretta si raggiunge quando le pareti del bricchetto sono troppo calde per sostenere il bricchetto con la mano.
- Dopo aver terminato la creazione della schiuma di latte, non attendere troppo. Altrimenti una parte della schiuma di latte si dissolve nuovamente.

Presupposti:

- L'apparecchio è pronto per l'uso. Il LED caffè **26** resta acceso.
 - L'interruttore girevole **5** si trova su **OFF**.
1. Riempire un recipiente di latte freddo non oltre la metà.
 2. Premere il tasto vapore ☕ **28**.
 - Il LED vapore **27** lampeggia.
 - L'apparecchio si riscalda per la produzione di vapore.
 3. Quando il LED vapore **27** resta acceso, l'apparecchio è pronto per la produzione di vapore.
 4. Sostenere un altro recipiente sotto la lancia vapore **8** e girare lentamente l'interruttore girevole **5** verso il simbolo ☕.
 - Fuoriesce il vapore.
 - Il LED vapore **27** lampeggia. 5. Lasciare uscire un poco di vapore e interrompere portando l'interruttore girevole **5** su **OFF**.
 6. Immergere la lancia vapore **8** nel latte e riportare lentamente l'interruttore girevole **5** sul simbolo ☕.

Suggerimenti:

- Immergere la lancia vapore **8** appena sotto la superficie, in modo che nel latte venga inglobata aria ("fase di soffio").
 - Non immergerla al centro bensì su un lato, in modo che si formi un vortice.
7. Quando il volume del latte aumenta visibilmente (del 50% circa), immergere la lancia vapore **8** un poco più in profondità. Il vortice deve mantenersi. Ora le bollicine d'aria si distribuiscono con maggiore precisione ("fase di rimescolamento").
 8. Quando la schiuma di latte ha la consistenza desiderata, portare l'interruttore girevole **5** su **OFF**.

NOTA: in totale il tempo massimo per la produzione di vapore è di circa 80 secondi. Poi la funzione si arresta automaticamente. Riportare l'interruttore girevole **5** su **OFF**. Dopo che l'apparecchio si è riscaldato nuovamente, è possibile utilizzare di nuovo la funzione.

9. Aggiungere la schiuma al caffè nel minor tempo possibile.
10. Subito dopo aver creato la schiuma di latte pulire la lancia vapore **8** con un panno pulito per eliminarne i residui di latte.
11. Riportare brevemente l'interruttore girevole **5** verso il simbolo ☕ finché non esce vapore. In questo modo si rimuovono i residui di latte dall'interno della lancia vapore **8**.
12. Al termine portare l'interruttore girevole **5** su **OFF**.
13. Premere il tasto vapore ☕ **28** per disinserirlo e tornare così alla funzione caffè.
 - I tre LED **23**, **26**, **27** lampeggiano.
 - L'apparecchio si raffredda.

Quando il LED rosso **23** e il LED caffè **26** restano di nuovo accesi, l'apparecchio è nuovamente pronto per la preparazione di caffè.

Accelerazione del processo di raffreddamento

Questo processo di raffreddamento dura qualche minuto. Se si desidera preparare di nuovo un caffè più velocemente, si può accelerare il processo di raffreddamento con un prelievo di acqua:

1. Mentre i tre LED **23**, **26**, **27** lampeggiano, girare l'interruttore girevole **5** verso il simbolo ☕.
2. Premere il tasto caffè ☕ **25**. Dapprima esce vapore, poi acqua.
3. Quando il LED vapore **27** si spegne, riportare l'interruttore girevole **5** su **OFF**.

Quando il LED rosso **23** e il LED caffè **26** restano di nuovo accesi, l'apparecchio è nuovamente pronto per la preparazione di caffè.

15. Pulizia



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non immergere la macchina per caffè espresso e il cavo di collegamento con spina **7** in acqua o altri liquidi.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Molti componenti e accessori della macchina per caffè espresso diventano molto caldi durante il funzionamento. Lasciarli raffreddare prima di pulirli.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi.

NOTE:

- I seguenti accessori possono essere puliti in lavastoviglie o a mano:
 - il misurino con pressino **9**
 - i filtri **1/2**
 - la bocchetta della lancia vapore **8**
 - la griglia di sgocciolamento **14**
 - la vaschetta **12**
- I seguenti accessori possono essere lavati a mano con un detersivo per piatti delicato:
 - la caldaia **3**
 - il portafiltra **19**
- L'eventuale presenza di residui di detersivo per piatti sugli accessori che entrano in contatto con acqua, caffè o latte influisce negativamente sul gusto dell'espresso. Pertanto, se si rende necessario pulire queste parti con detersivo per piatti, sciacquarle accuratamente con acqua pulita.

Dopo ogni caffè

1. Togliere il portafiltra **19** dal gruppo erogatore **13**.
2. Battere sul filtro **1/2** per liberarlo dal fondo di caffè e smaltire quest'ultimo tra i rifiuti organici. Eventuali residui possono essere eliminati con un cucchiaino.
3. Sciacquare il filtro **1/2** e il portafiltra **19** sotto l'acqua calda e asciugarli.

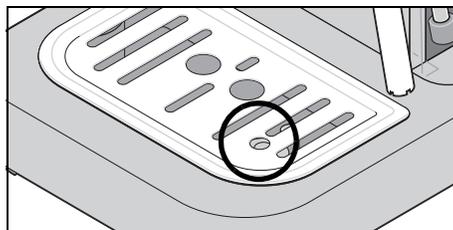
Dopo aver creato schiuma di latte

NOTA: assicurarsi sempre che l'apertura della lancia vapore **8** resti pulita. I residui di latte non eliminati non sono solo antigienici. Possono anche ostruire velocemente la piccola apertura.

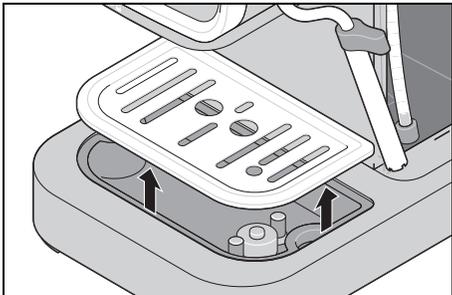
1. Pulire la lancia vapore **8** con un panno pulito per eliminarne i residui di latte.
2. Girare lentamente l'interruttore girevole **5** verso il simbolo  finché non esce vapore. In questo modo si rimuovono i residui di latte dall'interno della lancia vapore.

Vaschetta

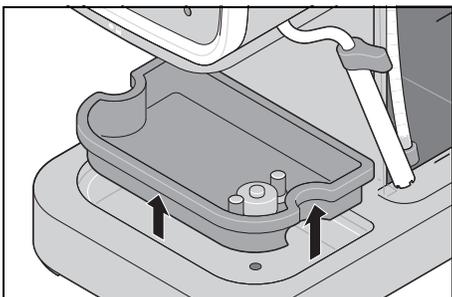
Prima che il galleggiante **11** sporga verso l'alto attraverso il piccolo foro circolare della griglia di sgocciolamento **14**, bisogna svuotare la vaschetta **12**. In ogni caso è preferibile pulire la vaschetta una volta al giorno.



1. Togliere la griglia di sgocciolamento **14**.



2. Estrarre la vaschetta **12** verso l'alto.



3. Svuotarla e pulire questi accessori a mano con un detersivo per piatti delicato o in lavastoviglie.
4. Asciugare tutti i pezzi prima di reinserirli.

Giornalmente



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina **7** dalla presa di corrente prima di pulire la macchina per caffè espresso.

1. Svuotare la caldaia **3** e sciacquarla più volte con acqua pulita.
2. Pulire il gruppo erogatore **13** con un panno pulito e umido. Pulire anche il bordo intorno al gruppo erogatore.

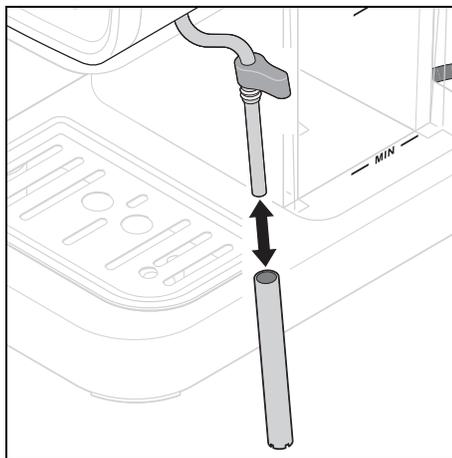
NOTA: se necessario usare un poco di detersivo per piatti. Pulire poi a fondo e ripetutamente con un panno inumidito solo con acqua pulita.

3. Pulire l'apparecchio dall'esterno con un panno inumidito.
4. Asciugare tutti i pezzi con uno straccio.

Lancia vapore

La lancia vapore **8** andrebbe smontata una volta al giorno per pulirla a fondo.

1. Fare raffreddare la lancia vapore **8**.
2. Sfilare la bocchetta dalla lancia vapore **8**.



3. Lavare a mano accuratamente la bocchetta usando un detersivo per piatti delicato. Risciacquare più volte con acqua calda pulita. Oppure lavarla in lavastoviglie (ad es. nel cestello delle posate).
4. Passare accuratamente un panno umido sul tubo interno della lancia vapore **8**.

NOTA: se necessario usare un poco di detersivo per piatti. Pulire poi a fondo e ripetutamente con un panno inumidito solo con acqua pulita.

5. Riapplicare la bocchetta alla lancia vapore **8**.

Filtri e portafiltro

1. Anche se si usa sempre lo stesso filtro **1/2**, è preferibile toglierlo dal portafiltro **19** almeno una volta alla settimana.
2. Sciacquare abbondantemente il portafiltro **19** sotto l'acqua calda.
3. I filtri **1/2** possono essere messi in lavastoviglie.
4. Asciugare accuratamente i due pezzi prima di riassembliarli.

Caldaia

1. L'interno della caldaia **3** andrebbe pulito all'incirca ogni 2 settimane con un detersivo per piatti delicato.
2. Poi sciacquarlo a fondo con acqua di rubinetto pulita.
3. Passare accuratamente un panno umido con un poco di detersivo per piatti sul tubo flessibile **6**. Pulire poi a fondo e ripetutamente con un panno inumidito solo con acqua pulita.
4. Prima di inserire la caldaia **3** sciacquarla esternamente.

16. Eliminazione del calcare

Come in ogni apparecchio che funziona con acqua calda, anche in questa macchina per caffè espresso bisogna eliminare il calcare ad intervalli regolari. Il calcare si deposita all'interno dell'apparecchio e sulle aperture piccole (ad es. quelle della lancia vapore **8**). Ciò compromette le funzioni e a lungo andare causa danni all'apparecchio.

1. Riempire la caldaia **3** fino al segno **MAX** di acqua di rubinetto fredda.
2. Sciogliervi dentro 2 cucchiaini rasi (circa 30 grammi) di acido citrico.
3. Inserire la caldaia **3** nell'apparecchio.
4. Accendere l'apparecchio con l'interruttore on/off **22** e farlo preriscaldare.
5. L'interruttore girevole **5** si trova su **OFF**.
6. Inserire il portafiltro **19** senza filtro **1/2**.

7. Collocare un recipiente (circa 250 ml) sotto il portafiltro **19**.
8. Quando il LED caffè **26** resta acceso, premere il tasto caffè **25**.
9. Fare scorrere circa 250 ml di soluzione anticalcare.
10. Per arrestare l'operazione premere nuovamente il tasto caffè **25**.
11. Svuotare il recipiente e collocarlo sotto la lancia vapore **8**.
12. Attendere che il LED caffè **26** resti nuovamente acceso.
13. Portare l'interruttore girevole **5** sul simbolo  e premere nuovamente il tasto caffè **25**.
14. Fare scorrere circa 250 ml di soluzione anticalcare.
15. Per arrestare l'operazione premere nuovamente il tasto caffè **25**.
16. Portare l'interruttore girevole **5** su **OFF**.
17. Lasciare agire la soluzione anticalcare nell'apparecchio per 15 minuti.
18. Ripetere questa operazione.

Lavaggio

1. Estrarre la caldaia **3** e scuotere via l'eventuale soluzione anticalcare residua.
2. Sciacquare più volte la caldaia **3** con acqua limpida.
3. Riempire la caldaia **3** di acqua di rubinetto fredda e pulita non oltre il segno **MAX** e inserirla.
4. Eseguire i due processi di lavaggio (come per la soluzione anticalcare) con 500 ml d'acqua per il gruppo erogatore **13** e 500 ml per la lancia vapore **8**.
5. Al termine riempire la caldaia **3** fino al segno **MAX** di acqua di rubinetto fredda e pulita.

L'apparecchio si riscalda di nuovo, poi è nuovamente pronto per la preparazione di caffè.

17. Conservazione e trasporto



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non esporre l'apparecchio a temperature inferiori al punto di congelamento.

- Lasciare asciugare la macchina per caffè espresso pulita e gli accessori puliti prima di rimontare il tutto e di metterlo da parte.
- Se si desidera trasportare la macchina per caffè espresso o si prevede di non utilizzarla per lungo tempo, svuotare la caldaia **3** e la vaschetta **12**.

18. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

19. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Guasto	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentazione di corrente è collegata?• Verificare il collegamento.
Cattiva qualità del caffè	Per suggerimenti sulla preparazione del caffè vedere il capitolo "Suggerimenti per un caffè perfetto" a pagina 41.

Guasto	Possibili cause / rimedi
Il caffè è troppo freddo.	<ul style="list-style-type: none"> • Tazza non preriscaldata? • Filtro 1/2, portafiltro 19 e gruppo erogatore 13 non preriscaldati?
Il caffè gocciola solo dal portafiltro 19 o scorre anche oltre il bordo del portafiltro?	<ul style="list-style-type: none"> • Il caffè è troppo macinato? Troppo caffè macinato? Caffè troppo pressato nel filtro? • Caffè macinato sul bordo del filtro 1/2? • Controllare se il foro del lato inferiore del filtro 1/2 è ostruito. • È necessario eliminare il calcare dalla macchina/dal gruppo erogatore 13?
Il caffè scorre troppo velocemente attraverso il portafiltro 19 ed è troppo lungo.	<ul style="list-style-type: none"> • Il caffè è troppo poco macinato? Caffè macinato insufficiente? Caffè troppo poco pressato nel filtro o pressato in modo non uniforme?
Non è possibile girare completamente il portafiltro 19 sul simbolo ● 15 .	<ul style="list-style-type: none"> • Troppo caffè macinato? • Caffè macinato sul bordo del filtro 1/2?
Forte rumore della pompa	<ul style="list-style-type: none"> • La caldaia 3 è vuota? • La caldaia 3 o il tubo flessibile 6 non sono inseriti correttamente? • Alla prima messa in funzione può essere normale, finché il sistema non si riempie d'acqua.
Dalla lancia vapore 8 non esce acqua né vapore.	<ul style="list-style-type: none"> • La caldaia 3 è vuota? • La lancia vapore 8 è ostruita? • È necessario eliminare il calcare dalla macchina/dalla lancia vapore 8?
Dopo circa 80 secondi non esce più acqua/vapore dalla lancia vapore 8 .	<ul style="list-style-type: none"> • Ciò è normale. Si tratta di una funzione di protezione. Riportare l'interruttore girevole 5 su OFF e disinserire il tasto caffè ☞ 25 in caso di prelievo di acqua calda. Controllare se nella caldaia 3 c'è acqua sufficiente. Dopo che l'apparecchio si è riscaldato nuovamente, è possibile utilizzare di nuovo la funzione.
I tre LED 23 , 26 , 27 lampeggiano.	<ul style="list-style-type: none"> • Dopo il prelievo di vapore la temperatura è ancora troppo alta per un buon caffè. L'apparecchio si raffredda. È possibile accelerare questo processo di raffreddamento (vedere "Accelerazione del processo di raffreddamento" a pagina 43).

20. Dati tecnici

Modello:	SEM 1050 A1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1050 W
Capienza massima della caldaia (MAX):	circa 1,2 litri
Pressione:	15 bar
Spegnimento automatico:	dopo 30 minuti

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
~	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

21. Garanzia della HOYER Handel GmbH

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, batterie, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 368614_2010** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **368614_2010** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: hoyer@lidl.it

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 368614_2010



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

GERMANIA

Contents

1. Overview	53
2. Intended purpose	54
3. Safety information	54
4. Items supplied	57
5. Unpacking and setting up	57
6. Control elements (front panel)	58
7. Temperature display and LED behaviour	58
8. Preparing an espresso - the most important steps	59
9. Preparation	59
9.1 Filling the water tank	59
9.2 Inserting the drip tray and drip grid	59
9.3 Inserting/replacing the filter	60
9.4 Inserting/removing the portafilter	60
9.5 Connecting and switching on/off	61
9.6 Rinsing the device	61
9.7 Preheating the cups	62
9.8 Preheating the filter and brewing head (flushing)	62
10. Measure and tamp the espresso powder	63
11. Preparing an espresso	64
12. Tips for the perfect espresso	64
13. Extracting hot water	65
14. Frothing the milk	66
15. Cleaning	67
16. Descaling	69
17. Storage and transport	70
18. Disposal	70
19. Trouble-shooting	71
20. Technical specifications	72
21. Warranty of the HOYER Handel GmbH	73

1. Overview

- 1** Filter for double espresso
- 2** Filter for single espresso
- 3** Water tank
- 4** Hot plate for cups
- 5**  / **OFF** Dial for steam and hot water
- 6** Hose (for water tank)
- 7** Power cable with mains plug
- 8** Steam nozzle
- 9** Coffee spoon with tamper
- 10** Handle (on the steam nozzle)
- 11** Float (indicator: empty drip tray)
- 12** Drip tray
- 13** Brewing head
- 14** Drip grid
- 15**  Symbol (front panel): indicates the position in which the portafilter is locked
- 16**  Symbol (left side of the device): indicates the position in which the portafilter can be inserted and removed
- 17** Control elements (front panel)
- 18** Notch in the edge of the portafilter **19**
- 19** Portafilter
- 20** Nub on the side of the filter **1/2**
- 21** Notch in the edge of the filter **1/2**

Thank you for your trust! 2. **Intended purpose**

Congratulations on your new espresso machine.

For safe handling of the device and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new espresso machine!

Symbols on the device



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

The espresso machine is intended exclusively for the following uses:

- for preparing espresso from ground espresso powder,
- for drawing hot water or steam from the steam nozzle.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never put liquids other than fresh, cold drinking water into the water tank!
-

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ The espresso machine, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 67).
- ⊙ Make sure that no liquid overflows onto the device plug connection.
- ⊙ Please note that the surface of the heating element still has residual heat after use. The following surfaces may still be hot after use: filter and portafilter, brewing head and steam nozzle.
- ⊙ Please observe the safety information in these instructions, as injuries are possible if the device is used incorrectly.



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes: failure to observe this instruction may result in an electric shock hazard.
- ⊙ Fill the water tank at most up to the **MAX** marking.
- ⊙ Empty the drip tray at the latest when the float indicates that it is needed.
- ⊙ If liquids get into the device, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket with earthing contact whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is

switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.

- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the espresso machine,
 - ... prior to cleaning the espresso machine and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ Do not touch the hot parts of the device, such as the filter and portafilter, brewing head and steam nozzle. Only touch the steam nozzle and portafilter by their handles.



DANGER! Risk of injury through scalding!

- ⊙ Hot steam and hot water are released when using the steam nozzle. The steam nozzle becomes very hot. Only touch the steam nozzle by the plastic handle. Never put hands or other parts of your body in the steam.
- ⊙ When frothing milk with the steam nozzle: dip the steam nozzle into the milk before you start the steam function. And stop the steam function before you pull the steam nozzle out again.
- ⊙ Hot steam can also come out of the brewing head.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device is fitted with non-slip silicon feet. Because furniture can be coated with a wide variety of varnishes and plastics, and treated with various care products, the possibility cannot be excluded that some of these substances have components that may attack and soften the silicon feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Under no circumstances pour liquids other than fresh, cold drinking water into the espresso machine!
- ⊙ To prevent damage to the heating element, do not operate the device without water in the water tank.
- ⊙ Only use the device with the original accessories.
- ⊙ Place the device on a stable, level surface.
- ⊙ During operation, (hot) water and steam, espresso and espresso powder can accumulate on the base. Therefore, place the device on a waterproof, heat-resistant worktop.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ Do not expose the device to temperatures below the freezing point.

4. Items supplied

- 1 espresso machine
- 1 portafilter **19**
- 1 filter for single espresso **2**
- 1 filter for double espresso **1**
- 1 coffee spoon with tamper **9**
- 1 copy of the user instructions

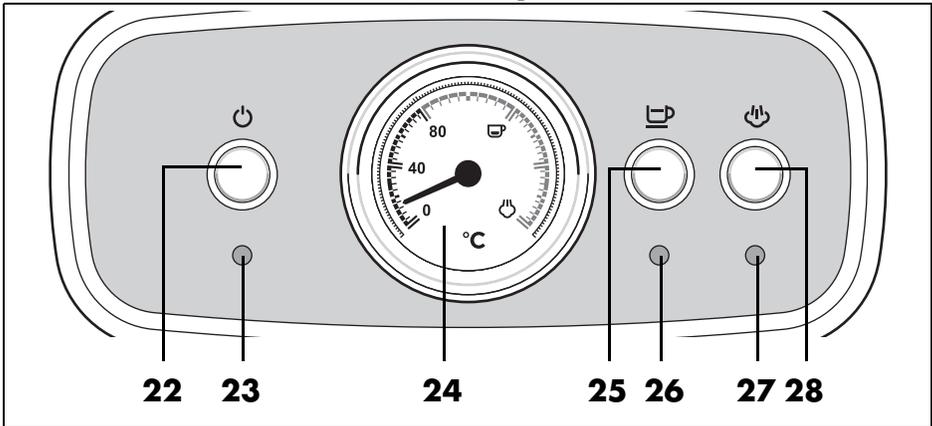
5. Unpacking and setting up

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. Remove adhesive strips and stickers, but not the rating plate.
4. **Clean all parts before the first use** (see "Cleaning" on page 67).
5. Place the device on a dry, level, non-slip surface.

WARNING! Risk of material damage!

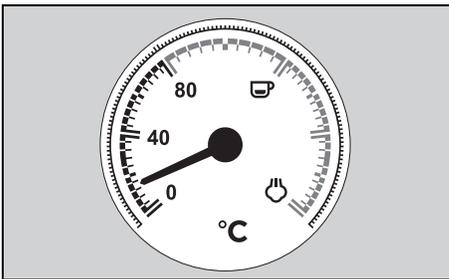
- ⊙ During operation, (hot) water and steam, espresso and espresso powder can accumulate on the base. Therefore, place the device on a waterproof, heat-resistant worktop.
-

6. Control elements (front panel)



22	☰	On/off switch
23		Red LED / operating control light
24		Temperature display
25	☕	Espresso button
26		Espresso LED
27	☁	Steam LED
28	☁	Steam button

7. Temperature display and LED behaviour



The temperature display **24** shows the current temperature of the espresso machine.

- After switching on, the device heats up and the temperature rises. The espresso LED **26** flashes.
- The correct temperature for preparing espressos is reached when the temperature

is in the red range between 80 °C and ☕. The espresso LED **26** lights up continuously.

- If you press the steam button ☁ **28**, the device continues to heat up and the temperature continues to rise. The steam LED **27** flashes.
- The correct temperature for steam production is reached when the temperature is between ☕ and ☁. The steam LED **27** is continuously lit.
- The temperature range between ☕ and ☁ is too hot to make a delicious espresso. The device must first cool down until a temperature below ☕ is displayed again. This is indicated by all three LEDs **23**, **26**, **27** flashing.

8. **Preparing an espresso - the most important steps**

Before you get to know the individual preparation steps and all the tips and tricks in the following chapters, here is an overview of the steps you need for every good espresso:

1. Select and insert the filter **1/2**
2. Preheat the cup, filter **1/2** and brewing head **13** (flushing)
3. Dry the portafilter **19** and the filter **1/2**
4. Measure, flatten and press the espresso powder (tamping)
5. Remove espresso powder residues from the edge
6. Insert the portafilter **19**
7. Extract a single or double espresso
8. As desired: froth the milk

9. **Preparation**

9.1 **Filling the water tank**

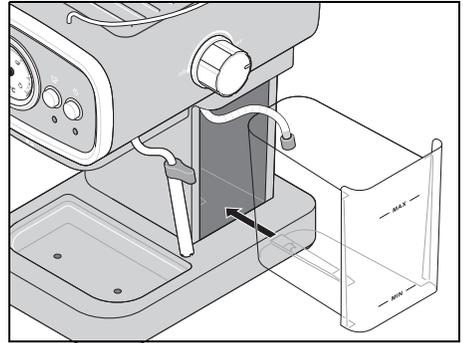
WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never put liquids other than fresh, cold drinking water into the water tank **3**!

Use fresh water every day.

1. Pull out the water tank **3**.
2. Pour out any remaining water from the water tank **3** and rinse the water tank several times thoroughly with clean water.
3. Fill the water tank **3** with fresh, cold tap water at least up to the **MIN** marking and at most up to the **MAX** marking.

4. Push the water tank **3** back into the machine. Note that the hose **6** must protrude into the water tank.



Refill the water in good time

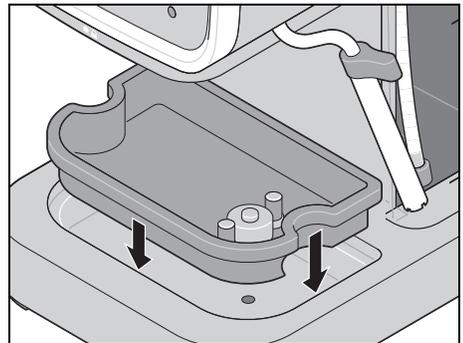
WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ To prevent damage to the heating element, do not operate the device without water in the water tank **3**.

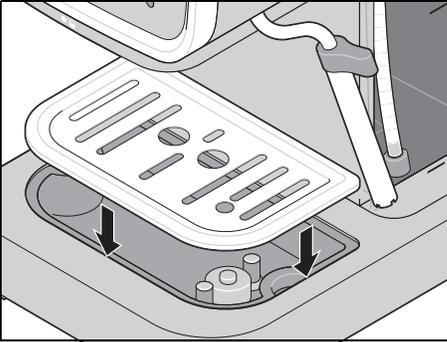
Always make sure that the water tank **3** is filled to at least the **MIN** marking.

9.2 **Inserting the drip tray and drip grid**

1. Insert the drip tray **12** into the recess on the device.

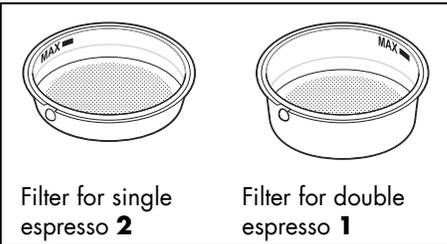


- Place the drip grid **14** on the drip tray **12** so that the small round hole is over the float **11**.



9.3 Inserting/replacing the filter

Your espresso machine comes with two filters:

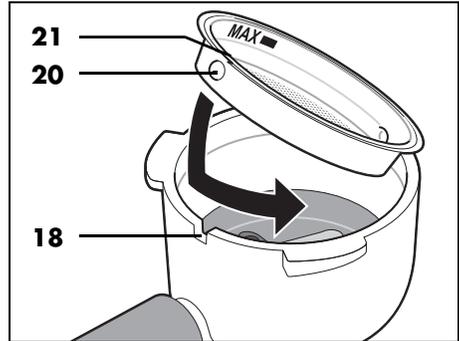


Observe the following markings when inserting:

- Both filters **1/2** have a notch **21** in the upper edge and a nub **20** underneath. The filter **2** has a second nub on the opposite side so that it does not fall out of the portafilter **19**.
- There is a notch **18** in the edge of the portafilter **19**.

- Select the desired filter **1** or **2**.

- Insert the filter **1/2** in an inclined manner into the portafilter **19** so that the notch **21** and the notch **18** are on top of each other. Press the filter down and turn it a little in the portafilter so that it cannot fall out.



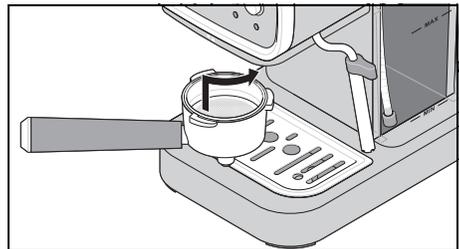
NOTE: as the filter **1** has only one nub **20**, it can also be inserted straight into the portafilter **19**.

To remove the filter **1/2** from the portafilter **19**, turn the filter such that the two notches **21** and **18** are on top of each other again. The filter can be removed in this position.

9.4 Inserting/removing the portafilter

Inserting:

- Insert the portafilter **19** with the handle at the symbol $\rightarrow \blacksquare$ **16**.
- Turn the handle of the portafilter **19** to the right as far as the symbol $\bullet \blacksquare$ **15**.



Removing:



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ The portafilter **19**, the filters **1/2** and the brewing head **13** are hot after rinsing and after making an espresso. Only touch the hot portafilter by the handle and allow all parts to cool down before touching them.

1. Turn the handle of the portafilter **19** to the left until it reaches the symbol **16**.
2. Remove the portafilter **19** by pulling it downwards.

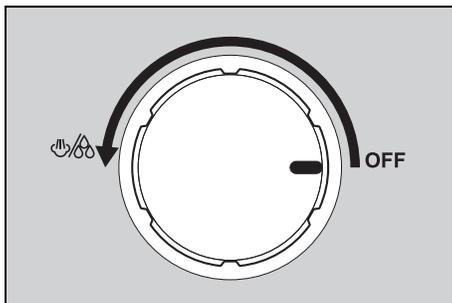
9.5 Connecting and switching on/off



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only connect the device to an easily accessible wall socket with earthing contacts whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.

1. Set the dial **5** all the way to **OFF**.



2. Make sure that the espresso button **25** and the steam button **28** are switched off. This means that the buttons are not pressed in.

3. Connect the mains plug **7** to a wall socket.
4. Press the on/off switch **22**. The switch clicks into place. The red LED **23** is lit. The espresso LED **26** flashes.

The device heats up. The temperature display **24** shows how the temperature is rising. When the espresso LED **26** lights up continuously, the device is ready to brew espresso.

5. To switch off, press the on/off switch **22** again so that it disengages. All LEDs go out.

NOTES:

- The espresso machine heats up again if it is left ready for use for a long time. The espresso LED **26** flashes briefly. Wait until the espresso LED **26** is continuously lit again.
- The espresso machine switches off automatically if no buttons have been pressed for approx. 30 minutes. To switch it back on, press the on/off switch **22** once to disengage it and a second time to switch the device back on.

9.6 Rinsing the device

If you have not used the device overnight, for example, or if you are using it for the first time, we recommend that you flush the device once to fill the pipes with fresh water.

Requirements:

- The device is ready to be used. The espresso LED **26** lights up continuously.
- The dial **5** is set to **OFF**.

1. Pour fresh tap water into the water tank **3**.
2. Place a container under the steam nozzle **8**.
3. Turn the dial **5** to the symbol

4. Press the espresso button  **25** and let approx. 100 ml of water run through the steam nozzle.
5. Press the espresso button  **25** again to disengage it and stop the water.
6. Set the dial **5** back to **OFF**.
7. Insert the portafilter **19** with the selected filter **1/2** without espresso powder.
8. Place a container on the drip grid **14**.
9. Press the espresso button  **25** and let approx. 100 ml of water run into the container.
10. Press the espresso button  **25** again to disengage it and stop the water.
11. Pour away the dishwasher.
12. Turn the handle of the portafilter **19** to the left until it reaches the symbol  **16** and remove it downwards.
13. Rinse the portafilter **19** with the filter **1/2** with clean water and dry it.

NOTE: when you use the device for the first time, make approx. 5 cups of espresso and pour them away. The first cups will not taste very good.

9.7 Preheating the cups

When the device is ready for use, the hot plate **4** will be heated up.

- Place the cups on the hot plate **4** to pre-heat them.

Alternatively, you can use the cup you want to preheat for flushing. This allows you to preheat the brewing head **13**, filter **1/2** and portafilter **19** and the cup in one step.

Another possibility is preheating with hot water from the steam nozzle **8** (see "Extracting hot water" on page 65).

9.8 Preheating the filter and brewing head (flushing)

Rinse the filter **1/2** and the brewing head **13** with hot water right before each preparation. This preheating of the filter and brewing head (flushing) improves the taste of the espresso.

Requirements:

- The device is ready to be used. The espresso LED **26** lights up continuously.
 - The dial **5** is set to **OFF**.
1. Insert the portafilter **19** with the selected filter **1/2** without espresso powder.
 2. Place a cup under the portafilter **19**.
 3. Press the espresso button  **25** and let approximately the amount of water run into the container to make one espresso (approx. 40 ml).
 4. Press the espresso button  **25** again to disengage it and stop the water.
 5. Leave the hot water in the cup to pre-heat and pour it out immediately before the brewing process.
 6. Remove the portafilter **19** with filter **1/2**.
 7. Dry off the portafilter **19** with filter **1/2**.

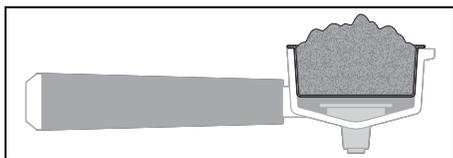
10. Measure and tamp the espresso powder

NOTES:

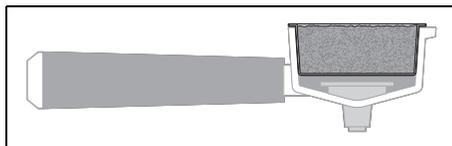
- When buying espresso powder, make sure that the degree of grinding is suitable for portafilter machines. The degree of grinding must be fine. This is often indicated on the packaging.
- For a single espresso you need approx. 8 - 10 g of espresso powder, for a double espresso about 16 - 20 g.

The aim of tamping is to compress the espresso powder evenly in the filter **1/2**. The surface of the espresso powder should be even and free from cracks so that the water is pressed evenly through the espresso powder during extraction. Cracks or thin spots mean that the water can find its way more quickly here ("channelling") - at the expense of taste.

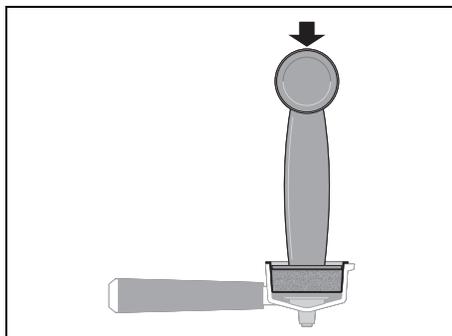
1. With the coffee spoon **9**, measure out approx. 1 small spoonful for a single espresso. For a double or 2 cups of espresso it is just under 2 spoons. The filter **1/2** should be slightly overfilled.



2. Distribute the espresso powder evenly in the filter **1/2** without pressing on it. To do this, you can easily tap the portafilter **19** onto the work surface and spread it out without pressure, for example with a teaspoon.



3. Now place the tamper side of the coffee spoon **9** straight onto the espresso powder from above. Press evenly on the espresso powder until it reaches approximately the **MAX** marking in the filter **1/2**.



NOTES:

- Even pressure is more important than strong pressure!
 - A pressure of approx. 15 kg is optimal. You can practice this using a personal scale.
 - To avoid cracks: never knock on the portafilter **19** after tamping!
4. Carefully lift off the tamper side of the coffee spoon **9**.
 5. Wipe off any loose espresso powder from the edge of the filter **1/2**.

11. Preparing an espresso



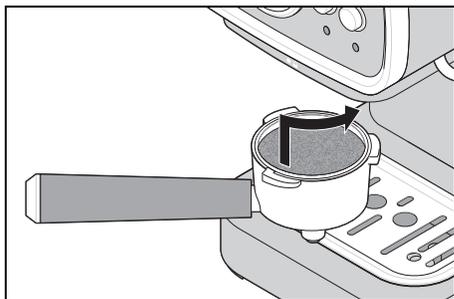
DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ The portafilter **19**, the filters **1/2** and the brewing head **13** are hot after rinsing and after making an espresso. Only touch the hot portafilter by the handle and allow all parts to cool down before touching them.

Requirements:

- The device is ready to be used. The espresso LED **26** lights up continuously.
- The dial **5** is set to **OFF**.

1. For a single espresso, use the filter **2**. For a double espresso or two cups of espresso, use the filter **1**.
2. Insert the prepared portafilter **19** under the brewing head **13**. The portafilter must be tight.



3. Place the preheated cup(s) under the spout of the portafilter **19**.
4. Press the espresso button  **25**. The espresso extraction begins. The espresso LED **26** flashes.
5. Let the espresso run into the cup(s) until the desired amount is reached.
6. Press the espresso button  **25** again to disengage it and stop the espresso extraction.
7. The espresso LED **26** flashes while the device heats up again. When the es-

presso LED is continuously lit again, the device is ready for the next espresso.

8. Turn the handle of the portafilter **19** to the left until it reaches the symbol  **16** and remove it downwards.
9. Knock the espresso powder out of the filter **1/2** and dispose of it in an organic waste bin. If necessary, you can remove residues with a teaspoon.
10. Clean the filter **1/2** and the portafilter **19** and then dry them.

12. Tips for the perfect espresso

Preparing the perfect espresso is not always easy right away. So feel free to experiment a little until the result suits your taste. Here are a few tips on what you can pay attention to:

- There are big differences in the quality and taste of espresso powder. Try out different types for yourself.
- When buying espresso powder, make sure that the degree of grinding is suitable for portafilter machines. The degree of grinding must be fine. This is often indicated on the packaging.
- Only change one thing at a time, e.g. only the pressure when tamping or only the amount of espresso powder, so that you can see the effect of this change.
- You can recognise the **perfect extraction** by the following points:
 - The espresso flows slowly into the cup.
 - A golden brown to hazel crema appears on the espresso.
- **Under-extraction** can be recognised by the fact that the espresso flows quickly like water into the cup. It tastes watery, maybe a little sour.

Remedy:

- Check that the espresso powder is ground finely enough.
- Use more espresso powder.
- Make sure that the espresso powder is evenly compacted without cracks.
- Exert more pressure when tamping.

- **Over-extraction** can be recognised by the fact that the espresso drips slowly into the cup and tastes bitter.

Remedy:

- Use less espresso powder.
- Do not exert too much pressure when tamping.
- Clean your espresso machine regularly. Coffee residues or clogged pores alter the taste.
- Always use fresh tap water that is not too hard. If your tap water is hard, you can use filtered water from a standard water filter.

13. Extracting hot water

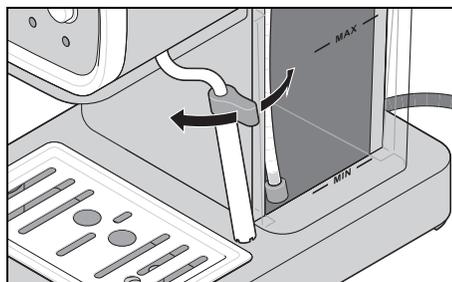


DANGER! Risk of injury through scalding!

- ⊙ Hot steam and hot water are released when using the steam nozzle **8**. The steam nozzle becomes very hot. Only touch the steam nozzle by the plastic handle **10**. Never put hands or other parts of your body in the steam.

You can draw hot water (approx. 80 °C) from the steam nozzle **8**, for example for an Americano or to preheat cups.

You can turn the steam nozzle **8** back and forth.



Requirements:

- The device is ready to be used. The espresso LED **26** lights up continuously.
- 1. Place a container under the steam nozzle **8**.
- 2. Turn the dial **5** to the symbol ☕.
- 3. Press the espresso button ☞ **25**. Hot water flows from the steam nozzle **8**.
- 4. Stop the process at the latest when 100 ml of water has passed through by pressing the espresso button ☞ **25** again to disengage it.
- 5. Set the dial **5** back to **OFF**.

The espresso LED **26** flashes and the device heats up again. When the espresso LED is continuously lit, the device is ready to brew espresso again.

NOTE: the maximum time for hot water extraction is approx. 80 seconds. The function then stops automatically. Turn the dial **5** back to **OFF** and release the espresso button ☞ **25**. When the device has heated up again, the function can be used again.

14. Frothing the milk



DANGER! Risk of injury through scalding!

- ⊙ Hot steam and hot water are released when using the steam nozzle **8**. The steam nozzle becomes very hot. Only touch the steam nozzle by the plastic handle **10**. Never put hands or other parts of your body in the steam.
- ⊙ When frothing milk with the steam nozzle **8**: dip the steam nozzle into the milk before you start the steam function. And stop the steam function before you pull the steam nozzle out again.

2. Press the steam button  **28**.
 - The steam LED **27** flashes.
 - The device heats up for steam production.
3. When the steam LED **27** is continuously lit, the device is ready for steam production.
4. Hold another container under the steam nozzle **8** and slowly turn the dial **5** in the direction of the symbol 
 - Steam flows out.
 - The steam LED **27** flashes.
5. Let some steam come out and then pause by setting the dial **5** to **OFF**.
6. Immerse the steam nozzle **8** in the milk and slowly turn the dial **5** again in the direction of the symbol .

You can froth milk with the steam nozzle **8**. This requires a bit of practice.

Tips:

- Try milk from different producers.
 - Milk with higher protein content foams more.
 - A higher fat content results in a creamier foam.
 - Always use cold milk from the refrigerator (approx. 5 °C).
 - When foaming, the milk should not become boiling hot. Higher temperatures change the taste and cause the milk foam to disintegrate. An indication: if you use a metal pot, the right temperature is reached when the sides of the pot are too hot to hold in your hand.
 - When the milk has finished foaming, do not wait too long. Otherwise some of the milk foam will begin to dissolve again.
7. When the volume of the milk has visibly increased (approx. 50%), immerse the steam nozzle **8** a little deeper. The vortex should remain. Now the air bubbles are distributed more finely ("rolling phase").
 8. When the milk foam has the desired consistency, set the dial **5** to **OFF**.

NOTE: the total maximum time for steam production is approx. 80 seconds. The function then stops automatically. Set the dial **5** back to **OFF**. When the device has heated up again, the function can be used again.

Requirements:

- The device is ready to be used. The espresso LED **26** lights up continuously.
- The dial **5** is set to **OFF**.

1. Fill a container at most up to half way with cold milk.

9. Add the milk foam to the espresso as quickly as possible.
10. Wipe the steam nozzle **8** with a clean cloth immediately after foaming milk to remove any milk residue.

11. Turn the dial **5** again briefly in the direction of the symbol  until steam emerges. This removes milk residues from inside the steam nozzle **8**.
12. Finally, set the dial **5** to **OFF**.
13. Press the steam button  **28** to disengage it and switch back to the espresso function.
 - The three LEDs **23**, **26**, **27** flash.
 - The device cools down.

When the red LED **23** and the espresso LED **26** light up continuously again, the device is ready to prepare espresso again.

Accelerating the cooling process

This cooling process takes a few minutes. If you want to quickly prepare another espresso, you can speed up the cooling process by drawing hot water from the device:

1. While the three LEDs **23**, **26**, **27** are flashing, turn the dial **5** in the direction of the symbol .
2. Press the espresso button  **25**. First steam, then water escapes.
3. When the steam LED **27** goes out, turn the dial **5** back to **OFF**.

When the red LED **23** and the espresso LED **26** light up continuously again, the device is ready to prepare espresso again.

15. Cleaning



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ The espresso machine and the power cable with mains plug **7** must not be immersed in water or other liquids.



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ Many components and accessories of the espresso machine become very hot during operation. Allow them to cool down before cleaning.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

NOTES:

- The following accessories can be cleaned in the dishwasher or by hand:
 - the coffee spoon with tamper **9**
 - the filters **1/2**
 - the spout of the steam nozzle **8**
 - the drip grid **14**
 - the drip tray **12**
 - The following accessories can be washed by hand with mild detergent:
 - the water tank **3**
 - the portafilter **19**
 - If the accessories that come into contact with water, espresso or milk have residues of detergent, the taste of the espresso will be negatively affected. Therefore, rinse these parts thoroughly with clean water if cleaning with detergent is necessary.
-

After every espresso

1. Remove the portafilter **19** from the brewing head **13**.
2. Knock the espresso powder out of the filter **1/2** and dispose of it in an organic waste bin. If necessary, you can remove residues with a teaspoon.
3. Rinse the filter **1/2** and the portafilter **19** under hot water and then dry them.

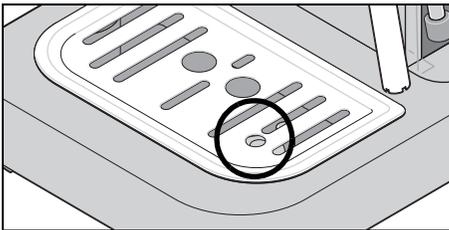
After frothing milk

NOTE: always ensure that the opening of the steam nozzle **8** remains clean. Remaining milk residue is not only unhygienic. It can also quickly clog the small opening.

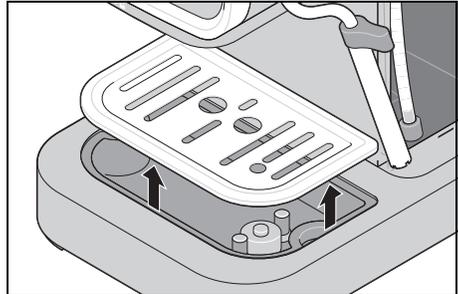
1. Wipe the steam nozzle **8** with a clean cloth to remove any milk residue.
2. Turn the dial **5** slowly in the direction of the symbol  until steam comes out. This removes milk residues from inside the steam nozzle.

Drip tray

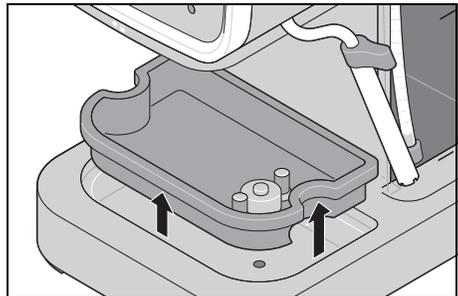
The drip tray **12** must be emptied before the float **11** protrudes upwards through the small round hole in the drip grid **14**. In any case, you should clean the drip tray once a day.



1. Remove the drip grid **14**.



2. Lift the drip tray **12** upwards and out.



3. Empty and clean these accessories by hand with mild detergent or in the dishwasher.
4. Dry all parts before reinserting them.

Daily



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Unplug the mains plug **7** from the wall socket before cleaning the espresso machine.

1. Empty the water tank **3** and rinse it several times with clean water.
2. Wipe the brewing head **13** with a clean, damp cloth. Also clean the rim around the brewing head.

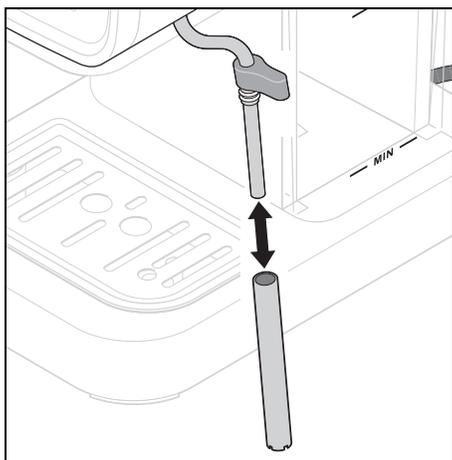
NOTE: if necessary, use a little detergent. Clean thoroughly several times with a cloth moistened only with clear water.

3. Wipe the outside of the device with a damp cloth.
4. Dry all parts with a cloth.

Steam nozzle

You should disassemble the steam nozzle **8** once a day and clean it thoroughly.

1. Let the steam nozzle **8** cool down.
2. Pull the spout off the steam nozzle **8**.



3. Clean the spout thoroughly by hand with a mild detergent. Rinse several times with clear, hot water. Or clean them in the dishwasher (e.g. in the cutlery basket).
4. Wipe the inner tube of the steam nozzle **8** thoroughly with a damp cloth.

NOTE: if necessary, use a little detergent. Clean thoroughly several times with a cloth that has only been moistened with clear water.

5. Slide the spout back onto the steam nozzle **8**.

Filter and portafilter

1. Even if you always use the same filter **1/2**, you should remove it from the portafilter **19** at least once a week.
2. Rinse the portafilter **19** thoroughly under hot water.
3. You can put the filters **1/2** in the dishwasher.
4. Dry both parts thoroughly before reassembling them.

Water tank

1. You should clean the inside of the water tank **3** with a little mild detergent approx. every 2 weeks.
2. Afterwards, rinse it thoroughly with clear tap water.
3. Wipe the hose **6** thoroughly with a damp cloth using a little detergent. Clean thoroughly several times with a cloth that has only been moistened with clear water.
4. Dry the water tank **3** from the outside before inserting it.

16. Descaling

Like any hot water appliance, this espresso machine must be 0 regularly. Lime deposits form inside the device and on small openings (e.g. on the steam nozzle **8**). This impairs the functionality and damages the device in the long run.

1. Fill the water tank **3** with cold tap water up to the **MAX** marking.
2. Dissolve 2 level tablespoons (approx. 30 grams) of citric acid in it.
3. Push the water tank **3** into the device.
4. Switch on the device with the on/off switch **22** and let it preheat.
5. The dial **5** is set to **OFF**.
6. Insert the portafilter **19** without the filter **1/2**.
7. Place a container (approx. 250 ml) under the portafilter **19**.

8. When the espresso LED **26** is continuously lit, press the espresso button  **25**.
9. Run approx. 250 ml of descaling solution through it.
10. Press the espresso button  **25** again to stop.
11. Empty the container and place it under the steam nozzle **8**.
12. Wait until the espresso LED **26** is continuously lit again.
13. Turn the dial **5** to the symbol  and press the espresso button  **25** again.
14. Run approx. 250 ml of descaling solution through it.
15. Press the espresso button  **25** again to stop.
16. Set the dial **5** to **OFF**.
17. Leave the descaling solution in the device for 15 minutes.
18. Repeat this process.

Rinsing process

1. Remove the water tank **3** and pour away any excess descaling solution.
2. Rinse the water tank **3** several times with clean water.
3. Fill the water tank **3** with fresh, cold tap water up to the **MAX** marking and insert it.
4. Carry out the two rinsing operations (same as for the descaling solution) with 500 ml of water each for both the brewing head **13** and the steam nozzle **8**.
5. To finish, fill the water tank **3** with fresh, cold tap water up to the **MAX** marking.

The device heats up again and is then ready to make espresso.

17. Storage and transport



DANGER for children!

- ⊙ Keep the device out of the reach of children.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not expose the device to temperatures below the freezing point.
-
- Leave the cleaned espresso machine and the cleaned accessories to dry before you assemble them and put them away.
 - If you want to transport the espresso machine or if you will not be using it for a long time, empty the water tank **3** and the drip tray **12**.

18. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin



crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

19. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.
Poor quality espresso	You will find tips on preparing espresso in the chapter "Tips for the perfect espresso" on page 64.
The espresso is too cold.	<ul style="list-style-type: none"> • Cup not preheated? • Filter 1/2 portafilter 19 and brewing head 13 not preheated?
Espresso only drips out of the portafilter 19 or also flows over the edge of the portafilter.	<ul style="list-style-type: none"> • Espresso powder ground too fine? Too much espresso powder? Too firmly tamped? • Espresso powder on the edge of the filter 1/2? • Check the hole on the underside of the filter 1/2 for blockages. • Does the machine / brewing head 13 need to be descaled?
Espresso flows out of the portafilter 19 too quickly and is too thin.	<ul style="list-style-type: none"> • Espresso powder ground too coarsely? Not enough espresso powder? Not tight enough or unevenly compressed?
The portafilter 19 cannot be turned all the way to the symbol ● 15 .	<ul style="list-style-type: none"> • Too much espresso powder? • Espresso powder on the edge of the filter 1/2?
Loud pump noise	<ul style="list-style-type: none"> • Is the water tank 3 empty? • Is the water tank 3 or the hose 6 not inserted correctly? • During initial start-up, this may be normal until the system is filled with water.
No water or steam comes out of the steam nozzle 8 .	<ul style="list-style-type: none"> • Is the water tank 3 empty? • Is the steam nozzle 8 clogged? • Does the machine / steam nozzle 8 need to be descaled?

Fault	Possible causes / Action
No more water/steam comes out of the steam nozzle 8 after approx. 80 seconds.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. This is a protective function. Turn the dial 5 back to OFF and disengage the espresso button  25 during hot water extraction. Check that there is enough water in the water tank 3. When the device has heated up again, the function can be used again.
The three LEDs 23, 26, 27 flash.	<ul style="list-style-type: none"> • After the steam extraction, the temperature is still too hot to make a delicious espresso. The device cools down. You can speed up this cooling process (see "Accelerating the cooling process" on page 67).

20. Technical specifications

Model:	SEM 1050 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1050 W
Maximum water tank filling volume (MAX) :	approx. 1.2 litres
Pressure:	15 bar
Automatic switch off:	after 30 minutes

Symbols used

	<p>Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK.)</p>
	<p>With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.</p>
	<p>This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.</p>
	<p>Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).</p>
	<p>AC voltage</p>
	<p>The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.</p>

Subject to technical modifications.

21. Warranty of the **HOYER Handel GmbH**

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 368614 2010** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **368614_2010** to open your user instructions.

Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 368614_2010

Inhalt

1. Übersicht	77
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	78
3. Sicherheitshinweise	78
4. Lieferumfang	81
5. Auspacken und aufstellen	81
6. Bedienelemente (Frontseite)	82
7. Temperaturanzeige und LED-Verhalten	82
8. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte	83
9. Vorbereitung	83
9.1 Wassertank füllen	83
9.2 Abtropfschale und Abtropfgitter einsetzen	83
9.3 Sieb einsetzen/tauschen	84
9.4 Siebträger einsetzen/abnehmen	85
9.5 Anschließen und Ein-/Ausschalten	85
9.6 Gerät durchspülen	86
9.7 Tassen vorwärmen	86
9.8 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)	86
10. Espressopulver abmessen und tampen	87
11. Espresso zubereiten	88
12. Tipps für den perfekten Espresso	89
13. Heißwasser beziehen	89
14. Milch schäumen	90
15. Reinigen	92
16. Entkalken	94
17. Aufbewahren und Transportieren	95
18. Entsorgen	95
19. Problemlösung	96
20. Technische Daten	97
21. Garantie der HOYER Handel GmbH	98

1. Übersicht

- 1** Sieb für doppelten Espresso
- 2** Sieb für einfachen Espresso
- 3** Wassertank
- 4** Wärmeplatte für Tassen
- 5**  / **OFF** Drehschalter für Dampf- und Heißwasserbezug
- 6** Schlauch (für den Wassertank)
- 7** Anschlussleitung mit Netzstecker
- 8** Dampfdüse
- 9** Kaffeelöffel mit Tamper
- 10** Griff (an der Dampfdüse)
- 11** Schwimmer (Anzeige: Abtropfschale leeren)
- 12** Abtropfschale
- 13** Brühkopf
- 14** Abtropfgitter
- 15**  Symbol (Frontseite): kennzeichnet die Position, in der der Siebträger verriegelt ist
- 16**  Symbol (linke Geräteseite): kennzeichnet die Position, in der der Siebträger eingesetzt und entnommen werden kann
- 17** Bedienelemente (Frontseite)
- 18** Kerbe im Rand des Siebträgers **19**
- 19** Siebträger
- 20** Noppe in der Seitenwand des Siebes **1/2**
- 21** Kerbe im Rand des Siebes **1/2**

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Espressomaschine.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Espressomaschine!

Symbole am Gerät



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Espressomaschine ist ausschließlich zu folgenden Verwendungszwecken vorgesehen:

- zum Zubereiten von Espresso aus gemahlenem Espressopulver,
- zur Entnahme von heißem Wasser oder Dampf aus der Dampfdüse.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in den Wassertank!

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT! Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und 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 Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Reinigung und eine Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Die Espressomaschine, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 92).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass nach der Anwendung die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme verfügt. Folgende Oberflächen können auch nach der Anwendung noch heiß sein: Sieb und Siebträger, Brühkopf und Dampfdüse.

- ⊙ Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung, da bei Fehlanwendungen Verletzungen möglich sind.



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- ⊙ Füllen Sie den Wassertank höchstens bis zur Markierung **MAX**.
- ⊙ Leeren Sie die Abtropfschale spätestens dann, wenn der Schwimmer dies anzeigt.
- ⊙ Sollten Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die

Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie die Espressomaschine nicht benutzen,
 - ... bevor Sie die Espressomaschine reinigen und
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. Sieb und Siebträger, Brühkopf und Dampfdüse. Fassen Sie die Dampfdüse und den Siebträger nur an den Griffen an.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Arbeiten mit der Dampfdüse entweicht heißer Dampf und heißes Wasser. Die Dampfdüse wird sehr heiß. Fassen Sie die Dampfdüse nur am Kunststoffgriff an. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.

- ⊙ Beim Aufschäumen von Milch mit der Dampfdüse: Tauchen Sie zuerst die Dampfdüse in die Milch, bevor Sie die Dampffunktion starten. Und stoppen Sie die Dampffunktion, bevor Sie die Dampfdüse wieder herausziehen.
- ⊙ Auch am Brühkopf kann heißer Wasserdampf entweichen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffbestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in die Espressomaschine!
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Wasser im Wassertank, um Beschädigungen am Heizelement zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie das Gerät nur mit den Original-Zubehörteilen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- ⊙ Bei der Bedienung können (heißes) Wasser und Dampf, Espresso und Espressopulver auf die Unterlage gelangen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste, hitzeunempfindliche Arbeitsplatte.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Setzen Sie das Gerät nicht Temperaturen unter dem Gefrierpunkt aus.

4. Lieferumfang

- 1 Espressomaschine
- 1 Siebträger **19**
- 1 Sieb für einfachen Espresso **2**
- 1 Sieb für doppelten Espresso **1**
- 1 Kaffeelöffel mit Tamper **9**
- 1 Bedienungsanleitung

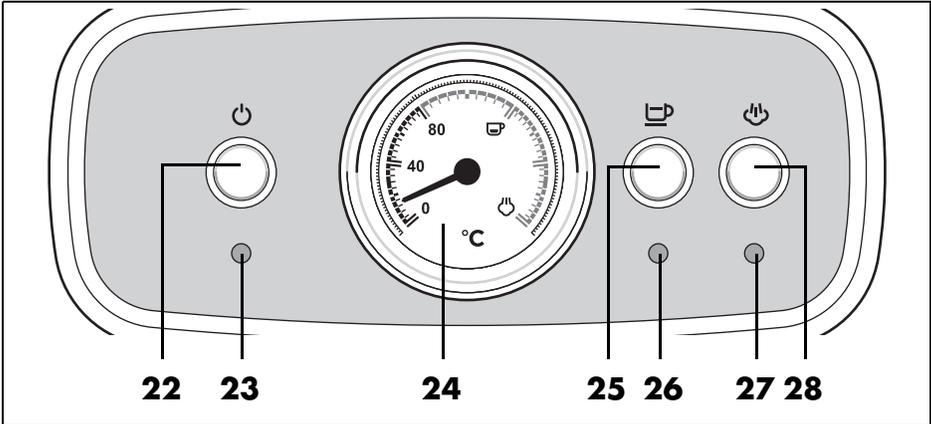
5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Entfernen Sie Klebestreifen und Aufkleber, allerdings nicht das Typenschild.
4. **Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch** (siehe "Reinigen" auf Seite 92).
5. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage.

WARNUNG vor Sachschäden!

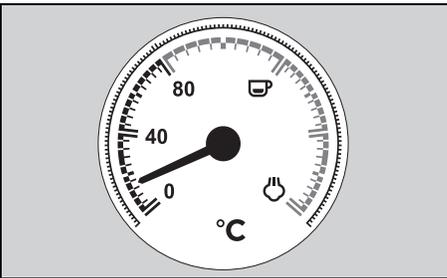
- ⊙ Bei der Bedienung können (heißes) Wasser und Dampf, Espresso und Espressopulver auf die Unterlage gelangen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste, hitzeunempfindliche Arbeitsplatte.
-

6. Bedienelemente (Frontseite)



22	☰	Ein-/Ausschalter
23		Rote LED / Betriebskontrollleuchte
24		Temperaturanzeige
25	☕	Espresso-Taste
26		Espresso-LED
27		Dampf-LED
28	☕	Dampf-Taste

7. Temperaturanzeige und LED-Verhalten



Die Temperaturanzeige **24** zeigt die aktuelle Temperatur der Espressomaschine an.

- Nach dem Einschalten heizt das Gerät auf und die Temperatur steigt. Die Espresso-LED **26** blinkt.
- Die richtige Temperatur für die Espresso-Zubereitung ist erreicht, wenn die Tem-

peratur im roten Bereich zwischen **80 °C** und ☕ liegt. Die Espresso-LED **26** leuchtet dauerhaft.

- Wenn Sie die Dampf-Taste ☕ **28** drücken, heizt das Gerät weiter auf und die Temperatur steigt weiter. Die Dampf-LED **27** blinkt.
- Die richtige Temperatur für die Dampfproduktion ist erreicht, wenn die Temperatur zwischen ☕ und ☕ liegt. Die Dampf-LED **27** leuchtet dauerhaft.
- Der Temperaturbereich zwischen ☕ und ☕ ist zu heiß für einen schmackhaften Espresso. Das Gerät muss zuerst abkühlen, bis wieder eine Temperatur unter ☕ angezeigt wird. Dies wird dadurch angezeigt, dass alle drei LEDs **23, 26, 27** blinken.

8. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte

Bevor Sie in den folgenden Kapiteln die einzelnen Zubereitungsschritte mit allen Tipps und Tricks genau kennenlernen, erhalten Sie hier einen Überblick über die Schritte, die Sie für jeden guten Espresso benötigen:

1. Sieb **1/2** auswählen und einsetzen
2. Tasse, Sieb **1/2** und Brühkopf **13** vorwärmen (Flushen)
3. Siebträger **19** und Sieb **1/2** abtrocknen
4. Espressopulver abmessen, ebnen und andrücken (Tampfen)
5. Espressopulver-Reste vom Rand entfernen
6. Siebträger **19** einsetzen
7. Einfachen oder doppelten Espresso extrahieren
8. Nach Wunsch: Milch schäumen

9. Vorbereitung

9.1 Wassertank füllen

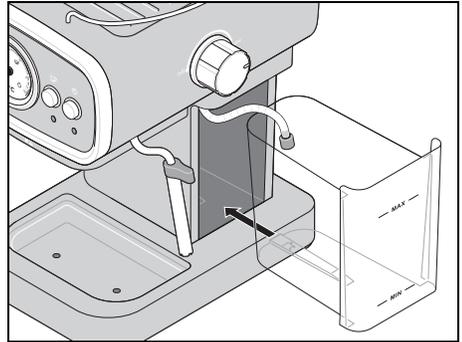
WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in den Wassertank **3**!

Verwenden Sie jeden Tag frisches Wasser.

1. Ziehen Sie den Wassertank **3** heraus.
2. Schütten Sie gegebenenfalls noch vorhandenes Wasser aus dem Wassertank **3** aus und spülen Sie den Wassertank mehrmals gründlich mit klarem Wasser aus.
3. Füllen Sie den Wassertank **3** mindestens bis zur Markierung **MIN** und höchstens bis zur Markierung **MAX** mit frischem, kaltem Leitungswasser.

4. Schieben Sie den Wassertank **3** wieder in die Maschine hinein. Beachten Sie, dass dabei der Schlauch **6** in den Wassertank hineinragen muss.



Wasser rechtzeitig nachfüllen

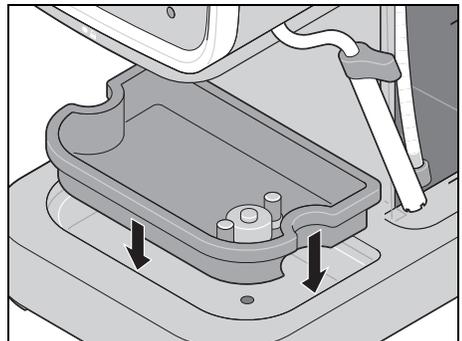
WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Wasser im Wassertank **3**, um Beschädigungen am Heizelement zu vermeiden.

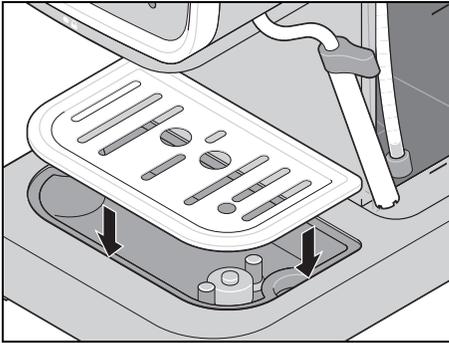
Behalten Sie stets im Blick, dass der Wassertank **3** mindestens bis zur Markierung **MIN** gefüllt ist.

9.2 Abtropfschale und Abtropfgitter einsetzen

1. Setzen Sie die Abtropfschale **12** in die Vertiefung am Gerät ein.

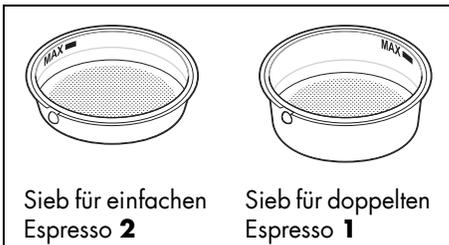


- Legen Sie das Abtropfgitter **14** so auf die Abtropfschale **12**, dass das kleine runde Loch über dem Schwimmer **11** liegt.



9.3 Sieb einsetzen/ tauschen

Zu Ihrer Espresso-Maschine gehören zwei Siebe:

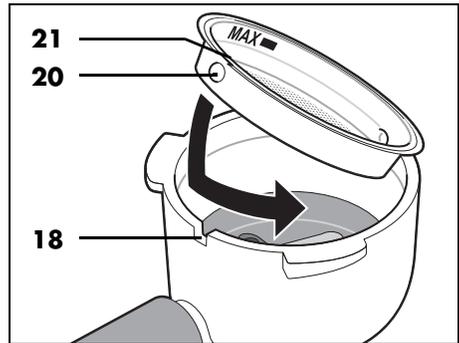


Beachten Sie beim Einsetzen die folgenden Kennzeichnungen:

- Beide Siebe **1/2** haben am oberen Rand eine Kerbe **21** und darunter eine Noppe **20**. Beim Sieb **2** gibt es noch eine zweite Noppe auf der gegenüberliegenden Seite, damit es nicht aus dem Siebträger **19** herausfällt.
- Am Siebträger **19** gibt es eine Kerbe **18** im Rand.

- Wählen Sie das gewünschte Sieb **1** oder **2** aus.

- Setzen Sie das Sieb **1/2** schräg in den Siebträger **19**, sodass die Kerbe **21** und die Kerbe **18** übereinander liegen. Drücken Sie das Sieb herunter und drehen Sie es ein Stück im Siebträger, so dass es nicht herausfallen kann.



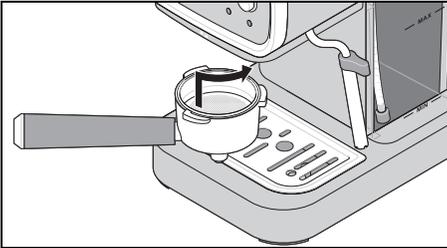
HINWEIS: Da das Sieb **1** nur eine Noppe **20** hat, kann es auch gerade in den Siebträger **19** eingesetzt werden.

Zum Herausnehmen des Siebes **1/2** aus dem Siebträger **19** drehen Sie das Sieb so, dass die beiden Kerben **21** und **18** wieder übereinander liegen. In dieser Position lässt sich das Sieb herausnehmen.

9.4 Siebträger einsetzen/ abnehmen

Einsetzen:

1. Setzen Sie den Siebträger **19** mit dem Griff beim Symbol  **16** ein.
2. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **19** nach rechts bis zum Symbol  **15**.



Abnehmen:



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Der Siebträger **19**, die Siebe **1/2** und der Brühkopf **13** sind nach dem Spülen und nach dem Espresso Bezug heiß. Fassen Sie den heißen Siebträger nur am Griff an und lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie diese berühren.
1. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **19** nach links bis zum Symbol  **16**.
2. Nehmen Sie den Siebträger **19** nach unten ab.

9.5 Anschließen und Ein-/ Ausschalten

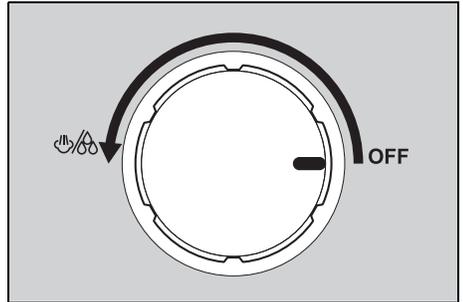


GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.

Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.

1. Stellen Sie den Drehschalter **5** vollständig auf **OFF**.



2. Stellen Sie sicher, dass die Espresso-Taste  **25** und die Dampf-Taste  **28** ausgeschaltet sind. Das bedeutet, die Tasten sind nicht hineingedrückt.
3. Stecken Sie den Netzstecker **7** in eine Steckdose.
4. Drücken Sie auf den Ein-/Ausschalter  **22**. Der Schalter rastet ein. Die rote LED **23** leuchtet. Die Espresso-LED **26** blinkt.

Das Gerät heizt auf. An der Temperaturanzeige **24** ist zu erkennen, wie die Temperatur steigt. Wenn die Espresso-LED **26** dauerhaft leuchtet, ist das Gerät betriebsbereit für den Espresso-Bezug.

5. Zum Ausschalten drücken Sie erneut auf den Ein-/Ausschalter  **22**, sodass er sich löst. Alle LEDs erlöschen.

HINWEISE:

- Wenn die Espressomaschine längere Zeit betriebsbereit steht, heizt sie zwischendurch erneut auf. Die Espresso-LED **26** blinkt kurzzeitig. Warten Sie ab, bis die Espresso-LED **26** erneut dauerhaft leuchtet.
- Die Espressomaschine schaltet sich automatisch aus, wenn ca. 30 Minuten lang keine Taste gedrückt wurde. Um

sie wieder einzuschalten, drücken Sie den Ein-/Ausschalter **22** einmal, um ihn zu lösen, und ein zweites Mal, um das Gerät wieder einzuschalten.

9.6 Gerät durchspülen

Wenn Sie das Gerät z. B. über Nacht nicht benutzt haben oder wenn Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen, empfehlen wir, es einmal durchzuspülen, um die Leitungen mit frischem Wasser zu füllen.

Voraussetzungen:

- Das Gerät ist betriebsbereit. Die Espresso-LED **26** leuchtet dauerhaft.
 - Der Drehschalter **5** steht auf **OFF**.
1. Füllen Sie frisches Leitungswasser in den Wassertank **3**.
 2. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **8**.
 3. Stellen Sie den Drehschalter **5** auf das Symbol .
 4. Drücken Sie die Espresso-Taste  **25** und lassen Sie ca. 100 ml Wasser durch die Dampfdüse laufen.
 5. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste  **25**, um sie zu lösen und das Wasser zu stoppen.
 6. Stellen Sie den Drehschalter **5** zurück auf **OFF**.
 7. Setzen Sie den Siebträger **19** mit dem ausgewählten Sieb **1/2** ohne Espresso-pulver ein.
 8. Stellen Sie ein Gefäß auf das Abtropfgitter **14**.
 9. Drücken Sie die Espresso-Taste  **25** und lassen Sie ca. 100 ml Wasser in das Gefäß laufen.
 10. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste  **25**, um sie zu lösen und das Wasser zu stoppen.
 11. Schütten Sie das Spülwasser weg.
 12. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **19** nach links bis zum Symbol

↳  **16** und nehmen ihn nach unten ab.

13. Spülen Sie den Siebträger **19** mit dem Sieb **1/2** mit klarem Wasser und trocken ihn ab.

HINWEIS: Wenn Sie das erste Mal das Gerät in Betrieb nehmen, bereiten Sie ca. 5 Tassen Espresso zu und schütten diese weg. Diese ersten Tassen sind noch nicht so geschmackvoll.

9.7 Tassen vorwärmen

Wenn das Gerät betriebsbereit ist, wird die Wärmeplatte **4** aufgeheizt.

- Stellen Sie die Tassen auf die Wärmeplatte **4**, um sie vorzuwärmen.

Alternativ können Sie die Tasse, die Sie vorwärmen möchten, zum Flushen verwenden. So können Sie in einem Arbeitsschritt den Brühkopf **13**, Sieb **1/2** und Siebträger **19** und die Tasse vorwärmen.

Eine weitere Möglichkeit ist das Vorwärmen mit heißem Wasser aus der Dampfdüse **8** (siehe "Heißwasser beziehen" auf Seite 89).

9.8 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)

Direkt vor jeder Zubereitung spülen Sie das Sieb **1/2** und den Brühkopf **13** mit heißem Wasser durch. Durch dieses Vorwärmen von Sieb und Brühkopf (Flushen) wird der Geschmack des Esspressos verbessert.

Voraussetzungen:

- Das Gerät ist betriebsbereit. Die Espresso-LED **26** leuchtet dauerhaft.
 - Der Drehschalter **5** steht auf **OFF**.
1. Setzen Sie den Siebträger **19** mit dem ausgewählten Sieb **1/2** ohne Espresso-pulver ein.

2. Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **19**.
3. Drücken Sie die Espresso-Taste  **25** und lassen Sie etwa die Menge Wasser in das Gefäß laufen, die einem Espresso entspricht (ca. 40 ml).
4. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste  **25**, um sie zu lösen und das Wasser zu stoppen.
5. Lassen Sie das heiße Wasser zum Vorwärmen in der Tasse und schütten es direkt vor dem Brühvorgang aus.
6. Nehmen Sie den Siebträger **19** mit Sieb **1/2** ab.
7. Trocknen Sie den Siebträger **19** mit Sieb **1/2** ab.

10. *Espressopulver abmessen und tampen*

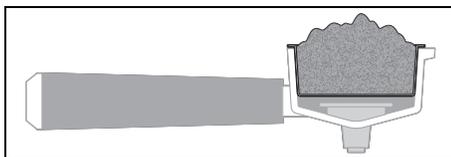
HINWEISE:

- Achten Sie beim Einkauf von Espressopulver darauf, dass der Mahlgrad für Siebträgermaschinen geeignet ist. Der Mahlgrad muss fein sein. Oft ist dies auf der Verpackung angegeben.
- Für einen einfachen Espresso benötigen Sie ca. 8 - 10 g Espressopulver, für einen doppelten ca. 16 - 20 g.

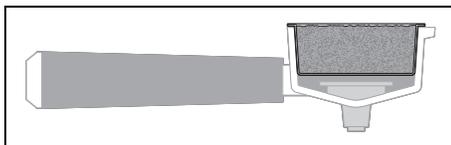
Das Ziel beim Tampen ist, das Espressopulver gleichmäßig im Sieb **1/2** zu verdichten. Die Oberfläche des Espressopulvers soll gerade und frei von Rissen sein, damit das Wasser bei der Extraktion gleichmäßig durch das Espressopulver gedrückt wird. Risse oder dünne Stellen führen dazu, dass sich das Wasser hier schneller seinen Weg suchen kann ("Channeling") - auf Kosten des Geschmacks.

1. Mit dem Kaffeelöffel **9** messen Sie ca. 1 knappen Löffel voll für einen einfachen Espresso ab. Für einen doppel-

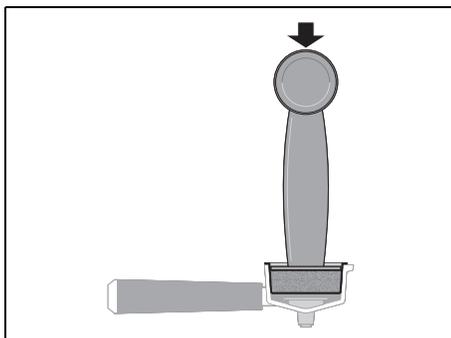
ten oder 2 Tassen Espresso sind es dementsprechend knapp 2 Löffel. Das Sieb **1/2** sollte leicht gehäuft gefüllt sein.



2. Verteilen Sie das Espressopulver im Sieb **1/2** gleichmäßig, ohne es anzudrücken. Dazu können Sie den Siebträger **19** leicht auf die Arbeitsfläche klopfen und z. B. mit einem Teelöffel ohne Druck verteilen.



3. Setzen Sie nun die Tamperseite des Kaffeelöffels **9** gerade von oben auf das Espressopulver. Drücken Sie gleichmäßig auf das Espressopulver, bis es ungefähr zur **MAX**-Markierung im Sieb **1/2** reicht.



HINWEISE:

- Gleichmäßiger Druck ist wichtiger als kräftiger Druck!
 - Optimal ist ein Druck von ca. 15 kg. Dies können Sie mit Hilfe einer Personenwaage üben.
 - Um Risse zu vermeiden: **Nach** dem Tampen niemals gegen den Siebträger **19** klopfen!
-

4. Heben Sie die Tamperseite des Kaffeelöffels **9** vorsichtig ab.
5. Wischen Sie loses Espressopulver vom Rand des Siebes **1/2** ab.

11. Espresso zubereiten



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

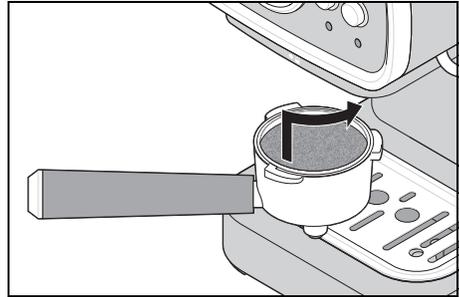
- ⊙ Der Siebträger **19**, die Siebe **1/2** und der Brühkopf **13** sind nach dem Spülen und nach dem Espressobezug heiß. Fassen Sie den heißen Siebträger nur am Griff an und lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie diese berühren.
-

Voraussetzungen:

- Das Gerät ist betriebsbereit. Die Espresso-LED **26** leuchtet dauerhaft.
- Der Drehschalter **5** steht auf **OFF**.

1. Für einen einfachen Espresso verwenden Sie das Sieb **2**. Für einen doppelten Espresso oder zwei Tassen Espresso verwenden Sie das Sieb **1**.

2. Setzen Sie den vorbereiteten Siebträger **19** unter dem Brühkopf **13** ein. Der Siebträger muss fest sitzen.



3. Stellen Sie die vorgewärmte Tasse / die vorgewärmten Tassen unter den Auslauf des Siebträgers **19**.
4. Drücken Sie die Espresso-Taste **25**. Die Espressoextraktion beginnt. Die Espresso-LED **26** blinkt.
5. Lassen Sie den Espresso so lange in die Tasse / die Tassen laufen, bis die gewünschte Menge erreicht ist.
6. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste **25**, um sie zu lösen und die Espressoextraktion zu stoppen.
7. Die Espresso-LED **26** blinkt, während das Gerät wieder aufheizt. Wenn die Espresso-LED wieder dauerhaft leuchtet, ist das Gerät bereit für den nächsten Espresso.
8. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **19** nach links bis zum Symbol **16** und nehmen ihn nach unten ab.
9. Klopfen Sie das Espressopulver aus dem Sieb **1/2** und entsorgen es im Biomüll. Reste können Sie ggf. mit einem Teelöffel entfernen.
10. Reinigen Sie das Sieb **1/2** und den Siebträger **19** und trocknen diese ab.

12. Tipps für den perfekten Espresso

Den perfekten Espresso zuzubereiten, gelingt nicht immer sofort. Deshalb experimentieren Sie ruhig ein bisschen, bis das Ergebnis Ihrem Geschmack entspricht. Hier ein paar Tipps, worauf Sie dabei achten können:

- Bei Qualität und Geschmack von Espressopulver gibt es große Unterschiede. Probieren Sie verschiedene Sorten aus.
- Achten Sie beim Einkauf von Espressopulver darauf, dass der Mahlgrad für Siebträgermaschinen geeignet ist. Der Mahlgrad muss fein sein. Oft ist dies auf der Verpackung angegeben.
- Verändern Sie immer nur einen Punkt zur Zeit, z. B. nur den Druck beim Tampen oder nur die Menge des Espressopulvers, damit Sie die Auswirkung dieser Veränderung nachvollziehen können.
- Die **perfekte Extraktion** erkennen Sie an folgenden Punkten:
 - Der Espresso fließt langsam in die Tasse.
 - Es entsteht auf dem Espresso eine goldbraune bis haselnussbraune Crema.
- Eine **Unterextraktion** erkennen Sie daran, dass der Espresso schnell wie Wasser in die Tasse fließt. Er schmeckt wässrig, eventuell auch etwas sauer.

Abhilfe:

- Überprüfen Sie, ob das Espressopulver fein genug gemahlen ist.
- Verwenden Sie mehr Espressopulver.
- Achten Sie auf gleichmäßiges Verdichten des Espressopulvers ohne Risse.
- Üben Sie beim Tampen mehr Druck aus.

- Eine **Überextraktion** erkennen Sie daran, dass der Espresso nur langsam in die Tasse tropft und bitter schmeckt.
Abhilfe:
 - Verwenden Sie weniger Espressopulver.
 - Üben Sie beim Tampen nicht so viel Druck aus.
- Reinigen Sie Ihre Espressomaschine regelmäßig. Kaffeerückstände oder verstopfte Poren verändern den Geschmack.
- Verwenden Sie immer frisches, nicht zu hartes Leitungswasser. Wenn Ihr Leitungswasser hart ist, können Sie gefiltertes Wasser aus einem handelsüblichen Wasserfilter verwenden.

13. Heißwasser beziehen

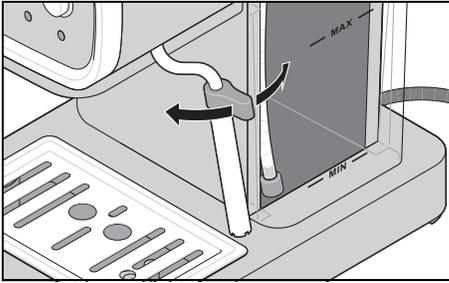


GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Arbeiten mit der Dampfdüse **8** entweicht heißer Dampf und heißes Wasser. Die Dampfdüse wird sehr heiß. Fassen Sie die Dampfdüse nur am Kunststoffgriff **10** an. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.

Über die Dampfdüse **8** können Sie heißes Wasser (ca. 80 °C) beziehen, zum Beispiel fürAmericano oder um Tassen vorzuwärmen.

Sie können die Dampfdüse **8** hin und her drehen.



Voraussetzungen:

- Das Gerät ist betriebsbereit. Die Espresso-LED **26** leuchtet dauerhaft.

1. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **8**.
2. Stellen Sie den Drehschalter **5** auf das Symbol ☕.
3. Drücken Sie die Espresso-Taste ☞ **25**. Heißes Wasser fließt aus der Dampfdüse **8**.
4. Spätestens, wenn 100 ml Wasser durchgelaufen sind, stoppen Sie den Vorgang, indem Sie erneut die Espresso-Taste ☞ **25** drücken, um sie zu lösen.
5. Stellen Sie den Drehschalter **5** zurück auf **OFF**.

Die Espresso-LED **26** blinkt und das Gerät heizt wieder auf. Wenn die Espresso-LED dauerhaft leuchtet, ist das Gerät wieder betriebsbereit für die Espressozubereitung.

HINWEIS: Die maximale Zeit für die Heißwasserentnahme beträgt ca. 80 Sekunden. Danach stoppt die Funktion automatisch. Stellen Sie den Drehschalter **5** zurück auf **OFF** und lösen Sie die Espresso-Taste ☞ **25**. Wenn das Gerät wieder aufgeheizt hat, kann die Funktion erneut benutzt werden.

14. Milch schäumen



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Arbeiten mit der Dampfdüse **8** entweicht heißer Dampf und heißes Wasser. Die Dampfdüse wird sehr heiß. Fassen Sie die Dampfdüse nur am Kunststoffgriff **10** an. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.
- ⊙ Beim Aufschäumen von Milch mit der Dampfdüse **8**: Tauchen Sie zuerst die Dampfdüse in die Milch, bevor Sie die Dampffunktion starten. Und stoppen Sie die Dampffunktion, bevor Sie die Dampfdüse wieder herausziehen.

Mit der Dampfdüse **8** können Sie Milch aufschäumen. Dies verlangt ein bisschen Übung.

Tipps:

- Probieren Sie Milch verschiedener Hersteller aus.
- Milch mit höherem Eiweiß-Gehalt schäumt mehr.
- Ein höherer Fettgehalt ergibt einen cremigeren Schaum.
- Verwenden Sie immer kalte Milch aus dem Kühlschrank (ca. 5 °C).
- Beim Schäumen soll die Milch nicht kochend heiß werden. Höhere Temperaturen verändern den Geschmack und bringen den Milchschaum zum Zerfallen. Ein Anhaltspunkt: Bei einem Metallkännchen ist die richtige Temperatur dann erreicht, wenn die Seitenwände des Kännchens zu heiß sind, um es in der Hand zu halten.
- Wenn die Milch fertig geschäumt ist, warten Sie nicht zu lange. Ein Teil des Milchschaums zerfällt sonst wieder.

Voraussetzungen:

- Das Gerät ist betriebsbereit. Die Espresso-LED **26** leuchtet dauerhaft.
 - Der Drehschalter **5** steht auf **OFF**.
1. Füllen Sie ein Gefäß bis maximal zur Hälfte mit kalter Milch.
 2. Drücken Sie die Dampftaste ☕ **28**.
 - Die Dampf-LED **27** blinkt.
 - Das Gerät heizt für die Dampfproduktion auf.
 3. Wenn die Dampf-LED **27** dauerhaft leuchtet, ist das Gerät für die Dampfproduktion bereit.
 4. Halten Sie ein anderes Gefäß unter die Dampfdüse **8** und drehen Sie den Drehschalter **5** langsam in Richtung des Symbols ☕☕.
 - Dampf strömt aus.
 - Die Dampf-LED **27** blinkt.
 5. Lassen Sie etwas Dampf ausströmen und unterbrechen Sie dann, indem Sie den Drehschalter **5** auf **OFF** stellen.
 6. Tauchen Sie die Dampfdüse **8** in die Milch und drehen Sie den Drehschalter **5** wieder langsam in Richtung des Symbols ☕☕.

Tipps:

- Dampfdüse **8** nur knapp unter die Oberfläche eintauchen, sodass Luft in die Milch eingearbeitet wird ("Ziehphase").
 - Nicht in die Mitte, sondern seitlich eintauchen, sodass ein Wirbel entsteht.
7. Wenn das Volumen der Milch sichtbar zugenommen hat (ca. um 50 %), tauchen Sie die Dampfdüse **8** etwas tiefer ein. Der Wirbel soll bestehen bleiben. Nun werden die Luftbläschen feiner verteilt ("Rollphase").
 8. Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz hat, stellen Sie den Drehschalter **5** auf **OFF**.

HINWEIS: Insgesamt beträgt die maximale Zeit für die Dampfproduktion ca. 80 Sekunden. Danach stoppt die Funktion automatisch. Stellen Sie den Drehschalter **5** zurück auf **OFF**. Wenn das Gerät wieder aufgeheizt hat, kann die Funktion erneut benutzt werden.

9. Geben Sie den Milchschaum möglichst rasch zum Espresso.
10. Wischen Sie die Dampfdüse **8** sofort nach jedem Milchschaumen mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
11. Stellen Sie den Drehschalter **5** noch einmal kurz in Richtung des Symbols ☕☕, bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse **8** entfernt.
12. Am Ende stellen Sie den Drehschalter **5** auf **OFF**.
13. Drücken Sie die Dampftaste ☕ **28**, um sie zu lösen und damit wieder auf die Espresso-Funktion umzustellen.
 - Die drei LEDs **23**, **26**, **27** blinken.
 - Das Gerät kühlt ab.

Wenn die rote LED **23** und die Espresso-LED **26** wieder dauerhaft leuchten, ist das Gerät wieder betriebsbereit für die Espressozubereitung.

Abkühlvorgang beschleunigen

Dieser Abkühlvorgang dauert einige Minuten. Wenn Sie schneller wieder einen Espresso zubereiten möchten, können Sie den Abkühlprozess durch eine Heißwasserentnahme beschleunigen:

1. Während die drei LEDs **23**, **26**, **27** blinken, drehen Sie den Drehschalter **5** in Richtung des Symbols ☕☕.
2. Drücken Sie die Espresso-Taste ☕ **25**. Zuerst tritt Dampf, dann Wasser aus.
3. Wenn die Dampf-LED **27** erlischt, drehen Sie den Drehschalter **5** zurück auf **OFF**.

Wenn die rote LED **23** und die Espresso-LED **26** wieder dauerhaft leuchten, ist das Gerät wieder betriebsbereit für die Espresso-zubereitung.

15. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- Die Espressomaschine und die Anschlussleitung mit Netzstecker **7** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- Viele Bestandteile und Zubehörteile der Espressomaschine werden durch den Betrieb sehr heiß. Lassen Sie diese vor der Reinigung abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

HINWEISE:

- Folgende Zubehörteile können in der Geschirrspülmaschine oder von Hand gereinigt werden:
 - der Kaffeelöffel mit Tamper **9**
 - die Siebe **1/2**
 - die Tülle der Dampfdüse **8**
 - das Abtropfgitter **14**
 - die Abtropfschale **12**
- Folgende Zubehörteile können von Hand mit mildem Spülmittel abgewaschen werden:
 - der Wassertank **3**
 - der Siebträger **19**
- Der Geschmack des Espressos wird negativ beeinflusst, wenn sich an den Zubehörteilen, die mit Wasser, Espresso oder Milch in Berührung kommen, Rückstände von Spülmittel befinden. Reinigen Sie deshalb diese Teile gründlich

mit klarem Wasser nach, wenn eine Reinigung mit Spülmittel erforderlich ist.

Nach jedem Espresso

- Nehmen Sie den Siebträger **19** vom Brühkopf **13** ab.
- Klopfen Sie das Espressopulver aus dem Sieb **1/2** und entsorgen es im Biomüll. Reste können Sie ggf. mit einem Teelöffel entfernen.
- Spülen Sie das Sieb **1/2** und den Siebträger **19** unter heißem Wasser und trocknen diese ab.

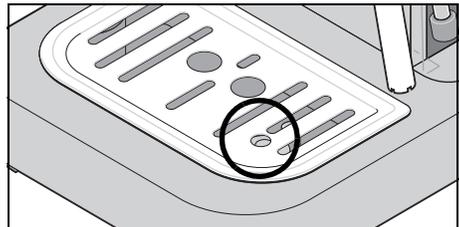
Nach jedem Milchschaümen

HINWEIS: Achten Sie stets darauf, dass die Öffnung der Dampfdüse **8** sauber bleibt. Nicht beseitigte Milchreste sind nicht nur unhygienisch. Sie können die kleine Öffnung auch schnell verstopfen.

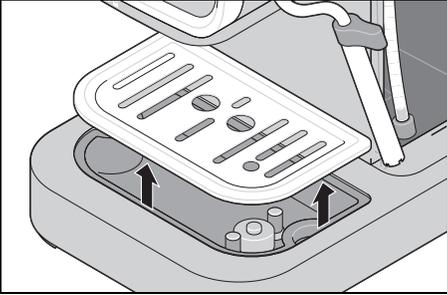
- Wischen Sie die Dampfdüse **8** mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
- Drehen Sie den Drehschalter **5** langsam in Richtung des Symbols , bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse entfernt.

Abtropfschale

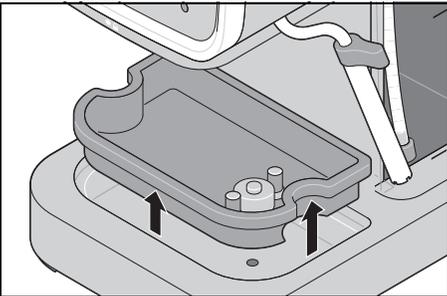
Bevor der Schwimmer **11** nach oben durch das kleine runde Loch im Abtropfgitter **14** herausguckt, muss die Abtropfschale **12** geleert werden. In jedem Fall sollten Sie die Abtropfschale einmal täglich reinigen.



1. Nehmen Sie das Abtropfgitter **14** ab.



2. Heben Sie die Abtropfschale **12** nach oben heraus.



3. Leeren und reinigen Sie diese Zubehöreile von Hand mit mildem Spülmittel oder in der Spülmaschine.
4. Trocknen Sie alle Teile ab, bevor Sie diese wieder einsetzen.

Täglich



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **7** aus der Steckdose, bevor Sie die Espressomaschine reinigen.

1. Leeren Sie den Wassertank **3** und spülen Sie diesen mehrfach mit klarem Wasser aus.
2. Wischen Sie den Brühkopf **13** mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie dabei auch den Rand um den Brühkopf herum.

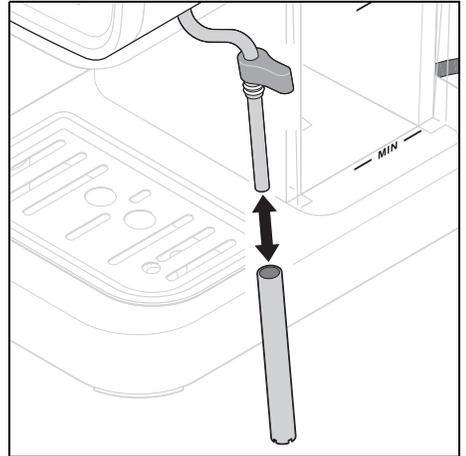
HINWEIS: Falls notwendig, verwenden Sie dabei etwas Spülmittel. Reinigen Sie mehrmals gründlich mit einem Tuch nach, dass nur mit klarem Wasser befeuchtet wurde.

3. Wischen Sie das Gerät von außen mit einem angefeuchteten Tuch ab.
4. Wischen Sie alle Teile trocken.

Dampfdüse

Die Dampfdüse **8** sollten Sie einmal täglich zum gründlichen Reinigen auseinandernehmen.

1. Lassen Sie die Dampfdüse **8** abkühlen.
2. Ziehen Sie die Tülle von der Dampfdüse **8** ab.



3. Waschen Sie die Tülle gründlich von Hand mit mildem Spülmittel ab. Spülen Sie mehrfach mit klarem, heißem Wasser. Oder reinigen Sie sie in der Spülmaschine (z. B. im Besteckkorb).
4. Das innere Rohr der Dampfdüse **8** wischen Sie gründlich mit einem feuchten Tuch ab.

HINWEIS: Falls notwendig, verwenden Sie dabei etwas Spülmittel. Reinigen Sie mehrmals gründlich mit einem Tuch nach, das nur mit klarem Wasser befeuchtet wurde.

5. Schieben Sie die Tülle wieder auf die Dampfdüse **8**.

Siebe und Siebträger

1. Auch wenn Sie immer das gleiche Sieb **1/2** verwenden, sollten Sie dieses mindestens einmal wöchentlich aus dem Siebträger **19** herausnehmen.
2. Spülen Sie den Siebträger **19** gründlich unter heißem Wasser ab.
3. Die Siebe **1/2** können Sie in die Spülmaschine geben.
4. Trocknen Sie beide Teile gründlich ab, bevor Sie diese wieder zusammensetzen.

Wassertank

1. Ca. alle 2 Wochen sollten Sie den Wassertank **3** innen mit etwas mildem Spülmittel reinigen.
2. Spülen Sie ihn danach gründlich mit klarem Leitungswasser aus.
3. Den Schlauch **6** wischen Sie gründlich mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel ab. Reinigen Sie mehrmals gründlich mit einem Tuch nach, das nur mit klarem Wasser befeuchtet wurde.
4. Vor dem Einsetzen trocknen Sie den Wassertank **3** von außen ab.

16. Entkalken

Wie jedes Heißwassergerät muss auch diese Espressomaschine regelmäßig entkalkt werden. Kalk setzt sich im Inneren des Gerätes und an kleinen Öffnungen (z. B. an der Dampfdüse **8**) ab. Dies beeinträchtigt die Funktionen und langfristig nimmt das Gerät Schaden.

1. Füllen Sie den Wassertank **3** bis zur Markierung **MAX** mit kaltem Leitungswasser.
2. Lösen Sie 2 gestrichene Esslöffel (ca. 30 Gramm) Zitronensäure darin auf.
3. Schieben Sie den Wassertank **3** in das Gerät.
4. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter **22** ein und lassen es vorheizen.
5. Der Drehschalter **5** steht auf **OFF**.
6. Setzen Sie den Siebträger **19** ohne Sieb **1/2** ein.
7. Stellen Sie ein Gefäß (ca. 250 ml) unter den Siebträger **19**.
8. Wenn die Espresso-LED **26** dauerhaft leuchtet, drücken Sie die Espresso-Taste **25**.
9. Lassen Sie ca. 250 ml Entkalkungslösung durchlaufen.
10. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste **25** zum Stoppen.
11. Leeren Sie das Gefäß und stellen Sie es unter die Dampfdüse **8**.
12. Warten Sie, bis die Espresso-LED **26** wieder dauerhaft leuchtet.
13. Stellen Sie den Drehschalter **5** auf das Symbol  und drücken Sie erneut die Espresso-Taste **25**.
14. Lassen Sie ca. 250 ml Entkalkungslösung durchlaufen.
15. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste **25** zum Stoppen.
16. Stellen Sie den Drehschalter **5** auf **OFF**.
17. Lassen Sie die Entkalkungslösung im Gerät 15 Minuten einwirken.
18. Wiederholen Sie diesen Vorgang.

Spülvorgang

1. Nehmen Sie den Wassertank **3** heraus und schütten ggf. überschüssige Entkalkungslösung weg.
2. Spülen Sie den Wassertank **3** mehrmals mit klarem Wasser aus.
3. Füllen Sie den Wassertank **3** mit frischem, kaltem Leitungswasser bis zur

Markierung **MAX** und setzen Sie ihn ein.

4. Führen Sie die beiden Spülvorgänge (wie bei der Entkalkerlösung) mit je 500 ml Wasser für den Brühkopf **13** und die Dampfdüse **8** durch.
5. Am Ende füllen Sie den Wassertank **3** bis zur Markierung **MAX** mit frischem, kalten Leitungswasser auf.

Das Gerät heizt wieder auf und ist danach betriebsbereit für die Espressozubereitung.

17. Aufbewahren und Transportieren



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Setzen Sie das Gerät nicht Temperaturen unter dem Gefrierpunkt aus.
-
- Lassen Sie die gereinigte Espressomaschine und das gereinigte Zubehör trocknen, bevor Sie es zusammensetzen und wegräumen.
 - Wenn Sie die Espressomaschine transportieren wollen oder länger nicht benutzen, leeren Sie den Wassertank **3** und die Abtropfschale **12**.

18. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

19. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss.
Schlechte Qualität des Espressos	Tipps zur Espresso-Zubereitung finden Sie im Kapitel "Tipps für den perfekten Espresso" auf Seite 89.
Espresso ist zu kalt.	<ul style="list-style-type: none"> Tasse nicht vorgewärmt? Sieb 1/2, Siebträger 19 und Brühkopf 13 nicht vorgewärmt?
Espresso tropft nur aus dem Siebträger 19 oder fließt auch über den Rand des Siebträgers.	<ul style="list-style-type: none"> Espressopulver zu fein gemahlen? Zu viel Espressopulver? Zu fest getampft? Espressopulver auf dem Rand des Siebes 1/2? Überprüfen Sie das Loch auf der Unterseite des Siebes 1/2 auf Verstopfungen. Muss die Maschine / der Brühkopf 13 entkalkt werden?
Espresso fließt zu schnell aus dem Siebträger 19 und ist zu dünn.	<ul style="list-style-type: none"> Espressopulver zu grob gemahlen? Zu wenig Espressopulver? Nicht fest genug oder ungleichmäßig getampft?
Der Siebträger 19 lässt sich nicht vollständig bis zum Symbol ● 15 drehen.	<ul style="list-style-type: none"> Zu viel Espressopulver? Espressopulver auf dem Rand des Siebes 1/2?
Lautes Pumpengeräusch	<ul style="list-style-type: none"> Ist der Wassertank 3 leer? Ist der Wassertank 3 oder der Schlauch 6 nicht korrekt eingesetzt? Bei der ersten Inbetriebnahme kann dies normal sein, bis das System mit Wasser gefüllt ist.
Aus der Dampfdüse 8 kommt kein Wasser und kein Dampf.	<ul style="list-style-type: none"> Ist der Wassertank 3 leer? Ist die Dampfdüse 8 verstopft? Muss die Maschine / die Dampfdüse 8 entkalkt werden?
Nach ca. 80 Sekunden kommt aus der Dampfdüse 8 kein Wasser/Dampf mehr.	<ul style="list-style-type: none"> Das ist normal. Dies ist eine Schutzfunktion. Stellen Sie den Drehschalter 5 zurück auf OFF und lösen Sie bei Heißwasserbezug die Espresso-Taste ☞ 25. Prüfen Sie, ob genug Wasser im Wassertank 3 ist. Wenn das Gerät wieder aufgeheizt hat, kann die Funktion erneut benutzt werden.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Die drei LEDs 23, 26, 27 blinken.	<ul style="list-style-type: none"> Nach dem Dampfbezug ist die Temperatur noch zu heiß für einen schmackhaften Espresso. Das Gerät kühlt ab. Diesen Abkühlvorgang können Sie beschleunigen (siehe "Abkühlvorgang beschleunigen" auf Seite 91).

20. Technische Daten

Modell:	SEM 1050 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1050 W
Maximale Füllmenge Wassertank (MAX):	ca. 1,2 Liter
Druck:	15 bar
Automatisches Abschalten:	nach 30 Minuten

Verwendete Symbole

	Geprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

21. Garantie der HOYER Handel 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 Dreijahresfrist 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.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere 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 lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center 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 die Artikelnummer **IAN: 368614_2010** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **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 Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **368614_2010** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

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

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

IAN: 368614_2010



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Taskprüstraße 3
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND