



**KAFFEEVOLLAUTOMAT
FULLY AUTOMATIC BEAN-TO-CUP COFFEE MACHINE
MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE SKVA 1450 A2**

DE AT CH Bedienungsanleitung

KAFFEEVOLLAUTOMAT

FR CH BE Mode d'emploi

MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

PL Instrukcja obsługi

EKSPRES DO KAWY

SK Návod na obsluhu

KÁVOVAR

DK Betjeningsvejledning

KAFFEMASKINE

HU Kezelési útmutató

AUTOMATA KÁVÉFŐZŐ

GB IE NI Operating instructions

**FULLY AUTOMATIC BEAN-TO-CUP
COFFEE MACHINE**

NL BE Gebruiksaanwijzing

**VOLAUTOMATISCHE
KOFFIEMACHINE**

CZ Návod k obsluze

AUTOMATICKÝ KÁVOVAR

ES Instrucciones de servicio

CAFETERA AUTOMÁTICA

IT CH Manuale di istruzioni per l'uso

MACCHINA PER IL CAFFÈ

PT Instruções de manejo

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surbiton · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations
Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací
Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand
Versione delle informazioni · Az információ kelte · Estado das informações:

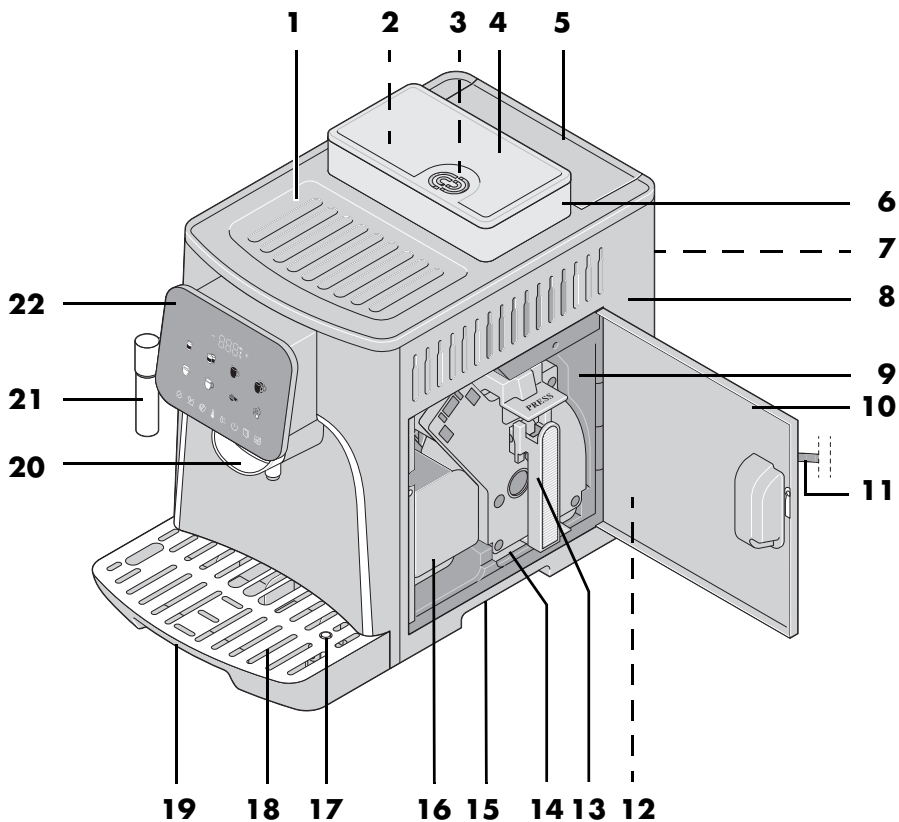
03/2026 ID: SKVA 1450 A2_26_V1.1



Deutsch	2
English	28
Français	50
Nederlands	76
Polski	98
Česky	122
Slovenčina	144
Español	166
Dansk	190
Italiano	212
Magyar	238
Português	262



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt / Panorámica /
Áttekintés / Vista geral**



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	5
4. Lieferumfang	8
5. Auspacken und aufstellen	8
6. Das Touchdisplay im Überblick	9
7. Vor dem ersten Gebrauch	10
8. Vorbereitung	11
8.1 Kaffeebohnen einfüllen	11
8.2 Wasser nachfüllen	11
8.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten	12
9. Getränke zubereiten	13
9.1 Das Touchdisplay	13
9.2 Die Getränkewahl	13
9.3 Milch schäumen	13
9.4 Heißes Wasser beziehen	15
9.5 Espresso/Kaffee mit gemahlener Bohne zubereiten	15
10. Einstellungen	16
10.1 Mahlgrad einstellen	16
10.2 Bohnenmenge	16
10.3 Temperatur	16
10.4 Volumen	17
11. Tipps für die Zubereitung	17
11.1 Die richtigen Bohnen	17
11.2 Cappuccino zubereiten	17
11.3 Latte macchiato zubereiten	18
12. Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	18
13. Reinigen	19
14. Entkalken	21
15. Aufbewahren und Transportieren	23
16. Zubehörteile bestellen	23
17. Entsorgen	23
18. Problemlösung	24
19. Technische Daten	25
20. Garantie der HOYER Handel GmbH	26

1. Übersicht

- 1 Wärmepatte für Tassen
- 2 Mahlgradregler mit Markierungspfeilen grober/feiner
- 3 Öffnung für Zugabe von Kaffeepulver
- 4 Deckel (des Bohnenbehälters)
- 5 Deckel (des Wassertanks)
- 6 Bohnenbehälter
- 7 Wassertank mit Markierung **MAX 1600ml**
- 8 Gerät/Kaffeefullautomat
- 9 Seitenfach
- 10 Serviceklappe mit Magnetverschluss
- 11 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 12 **O/I** Ein-/Aus-Schalter
- 13 Brüheinheit
- 14 Auffangschale für Kaffeepulverreste
- 15 Griffmulde
- 16 Behälter für Kaffeersatz
- 17 Schwimmer (Anzeige: Abtropfschale leeren)
- 18 Abtropfgitter
- 19 Abtropfschale
- 20 Getränkeauslauf für 2 Tassen, höhenverstellbar
- 21 Dampfdüse: schwenkbar, mit Tülle zum Abnehmen
- 22 Touchdisplay / Display

ohne Abbildung:

- 23 Reinigungspinsel

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kaffeevollautomaten.

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 Ihrem neuen Kaffeevollautomaten!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Kaffeevollautomat ist ausschließlich zu folgenden Verwendungszwecken vorgesehen:

- zum Mahlen von Kaffeebohnen im integrierten Mahlwerk,
- zum Zubereiten von Kaffeegetränken aus gemahlene Kaffeebohnen,
- 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!
 - ⊙ Verwenden Sie keine karamellisiereten Kaffeebohnen. Diese können das Mahlwerk verkleben.
-

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 Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ 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.
- ⊙ Der Kaffeevollautomat, 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 19).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass folgende Oberflächen auch nach der Anwendung noch über Restwärme verfügen: Dampfdüse und Wärmeplatte.
- ⊙ Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung, da bei Fehlanwendungen Verletzungen möglich sind.
- ⊙ Das Gerät darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.



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 den Kaffeevollautomaten nicht benutzen
 - bevor Sie den Kaffeevollautomaten reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Berühren Sie die heißen Geräteteile nicht.
- ⊙ Während der Aufheizphase entweicht heißes Wasser aus der Dampfdüse und dem Getränkeauslauf. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in das heiße Wasser.
- ⊙ Während der Kaffeezubereitung entweicht heißer Wasserdampf am Getränkeauslauf. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.
- ⊙ Beim Arbeiten mit der Dampfdüse entweicht heißer Dampf und heißes Wasser. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

- ⊙ Halten Sie während des Mahlvorganges keine Gegenstände in den Bohnenbehälter. Halten Sie auch z. B. lange Haare fern.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Änderungen des Mahlgrades dürfen nur bei laufendem Mahlwerk vorgenommen werden.
- ⊙ 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 Stoffe Bestandteile 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 den Kaffeevollautomaten!
- ⊙ 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, Kaffee und Kaffeepulver 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 Kaffeevollautomat **8**
- 1 Reinigungspinsel **23**
- 1 Bedienungsanleitung

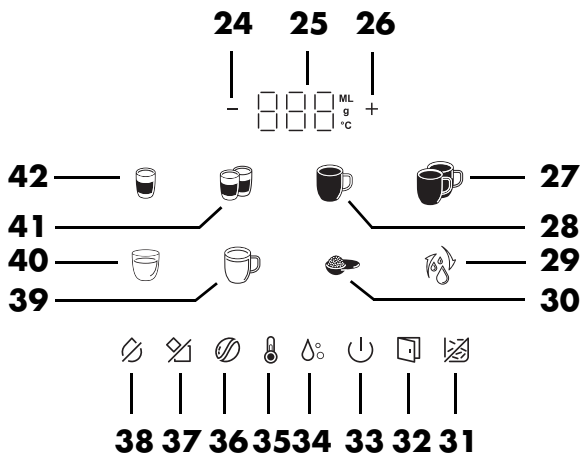
5. Auspacken und aufstellen

















1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie den Plastikschutz von den Kontakten des Netzsteckers **11**.
3. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
4. **Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch** (siehe "Reinigen" auf Seite 19).
5. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

6. Das Touchdisplay im Überblick



- 24** - Werte verringern (gedrückt halten, um Werte schneller zu ändern)
- 25** Anzeige von Buchstaben und Zahlen: zeigt Betriebszustand und veränderbare Werte an
- 26** + Werte erhöhen (gedrückt halten, um Werte schneller zu ändern)
- 27**  Taste: Doppelter Café Crema
- 28**  Taste: Café Crema
- 29**  Taste: kurz drücken: Reinigen / lange drücken: Entkalkungsprogramm
- 30**  Taste: Pulverkaffee
- 31**  Symbol: Behälter für Kaffeesatz **16** voll / Abtropfschale **19** entfernt
- 32**  Symbol: Serviceklappe **10** offen
- 33**  Taste: Gerät aus Standby einschalten / in Standby schalten
- 34**  Taste: Wassermenge / Volumen ändern
- 35**  Taste: Temperatur ändern
- 36**  Taste: Menge der Kaffeebohnen ändern / Symbol: Blinkt, wenn der Bohnenbehälter leer ist
- 37**  Symbol: Brüheinheit **13** fehlt / ist falsch eingesetzt
- 38**  Symbol: Wasser fehlt
- 39**  Taste: Milchschaum zubereiten
- 40**  Taste: Heißes Wasser beziehen
- 41**  Taste: Doppelter Espresso
- 42**  Taste: Espresso

7. Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch muss der Kaffeevollautomat durchgespült werden.



GEFAHR durch Stromschlag!

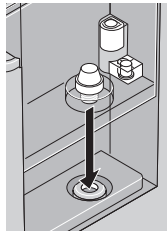
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in den Wassertank **7**!

Wassertank füllen

1. Klappen Sie den Deckel **5** vom Wassertank **7** auf.
2. Nehmen Sie den Wassertank **7** nach oben ab.
3. Spülen Sie den Wassertank **7** mehrmals gründlich mit klarem Wasser aus.
4. Füllen Sie den Wassertank **7** höchstens bis zur Markierung **MAX 1600ml** mit frischem kaltem Leitungswasser.




5. Setzen Sie den Wassertank **7** wieder in die Maschine ein. Der Wassertank soll bündig mit der Geräterückseite abschließen. Der Wassertank muss unten richtig aufsitzen.

6. Schließen Sie den Deckel **5** des Wassertanks **7**.

Anschließen und erstes Einschalten

1. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
2. Schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter **12** auf **I**. Auf dem Display **22** erscheinen **OFF** und die Taste **33**.

HINWEIS: Um ein frühzeitiges Überfüllen der Abtropfschale **19** zu vermeiden, stellen Sie z. B. eine Tasse unter den Getränkeauslauf und drehen die Dampfdüse in Richtung Tasse. Das Spülwasser kann so auch zum Erwärmen der Tasse genutzt werden. Schütten Sie das Wasser vor dem Bezug eines Getränks weg.

3. Drücken Sie die Taste  **33**. Auf dem Display **22** wird während der Vorbereitungsphase eine kleine kreisförmig laufende Animation abgespielt.
 - Das Gerät pumpt zum Spülen Wasser durch die Dampfdüse **21** und durch die Brühleinheit **13**.
 - Wenn dieser Vorgang beendet ist, erlischt die Animation und die farbigen Funktionssymbole werden angezeigt. Das Gerät ist betriebsbereit.
4. Schütten Sie das Spülwasser weg.

8. Vorbereitung

8.1 Kaffeebohnen einfüllen

WARNUNG vor Sachschäden!


- ⊙ Verwenden Sie keine karamellisierten Kaffeebohnen. Diese können das Mahlwerk verkleben.

1. Nehmen Sie den Deckel **4** vom Bohnenbehälter **6** ab.
2. Füllen Sie etwa so viele Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter **6**, wie Sie an einem Tag verbrauchen.
3. Setzen Sie den Deckel **4** wieder auf.

8.2 Wasser nachfüllen

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in den Wassertank **7**!

Wenn Sie eine Funktion starten und zu wenig Wasser im Tank ist, erscheint im Display das Symbol  **38**.


- Füllen Sie Wasser nach. Zum Nachfüllen kann der Wassertank **7** auch im Gerät eingesetzt bleiben.

8.3 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. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
 2. Schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter **12** auf **I**. Auf dem Display **22** erscheinen **OFF** und die Taste  **33**.
-

HINWEIS: Um ein frühzeitiges Überfüllen der Abtropfschale **19** zu vermeiden, stellen Sie z. B. eine Tasse unter den Getränkeauslauf **20** und drehen die Dampfdüse **21** in Richtung Tasse. Das Spülwasser kann so auch zum Erwärmen der Tasse genutzt werden. Schütten Sie das Wasser vor dem Bezug eines Getränks weg.

3. Drücken Sie die Taste  **33**. Auf dem Display **22** wird während der Vorbereitungsphase eine kleine kreisförmig laufende Animation abgespielt.
 - Das Gerät pumpt zum Spülen Wasser durch die Dampfdüse **21** und durch die Brüheinheit **13**.
 - Nach der Vorbereitungsphase erlischt die Animation und die farbigen Funktionssymbole werden angezeigt. Das Gerät ist betriebsbereit.
 4. Zum Ausschalten drücken Sie die Taste  **33**. Die Dampfdüse **21** und die Brüheinheit **13** werden abschließend durchgespült und das Gerät in den Standby-Modus geschaltet. **OFF** erscheint auf dem Display. Stellen Sie auch hier ggf. eine Tasse unter den Getränkeauslauf **20** und drehen die Dampfdüse **21** in Richtung Tasse.
-

HINWEIS: Der Kaffeevollautomat schaltet sich automatisch aus, wenn 15 Minuten lang keine Taste gedrückt wurde.

9. Getränke zubereiten



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!


- ⊙ Während der Kaffeezubereitung entweicht heißer Wasserdampf am Getränkeauslauf. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.
-

9.1 Das Touchdisplay

Auf dem Touchdisplay **22** gibt es Symbole, die nur Zustände anzeigen, z. B. das Symbol Serviceklappe offen









32.

Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Taste  **33**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

9.2 Die Getränkewahl

Folgende Getränke können Sie mit den dazu passend farbig gestalteten Tasten zubereiten:

- Espresso  **42**
 - Doppelter Espresso (Doppio)  **41**
 - Café Crema  **28**
 - Doppelter Café Crema  **27**
 - Pulverkaffee  **30**
 - Heißes Wasser  **40**
1. Verschieben Sie den Getränkeauslauf **20** in die passende Position.
 2. Stellen Sie ein oder zwei Gefäße in passender Größe unter den Getränkeauslauf **20**.
 3. Drücken Sie die Taste auf dem Touchdisplay **22** für das gewünsch-

te Getränk. Die Zubereitung des Getränks beginnt. Nacheinander werden oben im Display die Voreinstellungen für die Bohnenmenge und das Volumen angezeigt.

HINWEISE:

- Heißes Wasser für Tee wird über die Dampfdüse **21** bezogen. Berücksichtigen Sie dies bei der Ausrichtung der Dampfdüse und des Gefäßes.
 - Der Brühvorgang kann jederzeit durch erneutes Drücken der jeweiligen Taste abgebrochen werden.
-

9.3 Milch schäumen



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Arbeiten mit der Dampfdüse **21** entweichen heißer Dampf und heißes Wasser. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.
-







Mit der Dampfdüse **21** 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 - 7 °C).
- Beim Schäumen soll die Milch nicht kochend heiß werden. Höhere Tem-

peraturen verändern den Geschmack und bringen den Milchschaum zum Zerfallen. Ein Anhaltspunkt: Die richtige Temperatur ist dann erreicht, wenn die Seitenwände des Milchkännchens (nicht im Lieferumfang enthalten) 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.

1. Füllen Sie ein Milchkännchen (nicht im Lieferumfang enthalten) mit kalter Milch.
2. Drücken Sie die Taste  **39**. Das Symbol  blinkt. Nach einiger Zeit ist die Taste  als einzige Wahl taste auf dem Display zu sehen.
3. Drücken Sie die Taste  **39**. Der Dampfaustritt beginnt und auf dem Display startet ein Timer, der von 120 Sekunden herunterzählt. Lassen Sie etwas Dampf austreten und stoppen den Vorgang, indem Sie die Taste  **39** erneut drücken.
4. Tauchen Sie die Dampfdüse **21** in die Milch. Drücken Sie die Taste  **39**.


Tipps:

- Dampfdüse **21** nur knapp unter die Oberfläche eintauchen, so dass Luft in die Milch eingearbeitet wird („Ziehphase“).
 - Nicht in die Mitte, sondern seitlich eintauchen, sodass ein Wirbel entsteht.
5. Wenn das Volumen der Milch sichtbar zugenommen hat (ca. um 50 %), tauchen Sie die Dampfdüse

se **21** etwas tiefer ein. Der Wirbel soll bestehen bleiben. Nun werden die Luftbläschen feiner verteilt („Rollphase“).

6. Wenn die Seitenwände des Milchkännchens zu heiß sind, um es in der Hand zu halten, drücken Sie die Taste  **39**.

Tipp: Auch wenn das Milchschaumergebnis noch nicht zufriedenstellend ist, brechen Sie auf jeden Fall ab, damit die Milch nicht zu heiß wird.

7. Klopfen Sie mit dem Boden des Milchkännchens mehrmals leicht auf die Arbeitsplatte, um größere Bläschen zum Platzen zu bringen. Geben Sie möglichst rasch den Milchschaum zum Espresso.
8. Wischen Sie die Dampfdüse **21** sofort nach jedem Milchschaumen mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
9. Drücken Sie die Taste  **33**. Es tritt noch Dampf aus. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse **21** entfernt.

HINWEISE:

- Die maximale Zeit für die Dampfproduktion sind 120 Sekunden. Danach stoppt die Funktion automatisch.
 - Beachten Sie die Reinigungshinweise (siehe „Nach jedem Milchschaumen“ auf Seite 21).
-




9.4 Heißes Wasser beziehen




GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Arbeiten mit der Dampfdüse **21** entweichen heißer Dampf und heißes Wasser. Die Dampfdüse wird sehr heiß. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.





Über die Dampfdüse **21** können Sie heißes Wasser beziehen, zum Beispiel um Tee zuzubereiten.

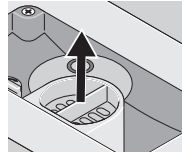
1. Halten Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **21** und drücken die Taste  **40**. Der Wasserbezug beginnt. Das Symbol  blinkt und auf dem Display startet ein Timer.
2. Der Wasserbezug endet automatisch nach 70 Sekunden oder durch Drücken der Taste  **40**.

HINWEIS: Die maximale Zeit für die Heißwasserentnahme sind 70 Sekunden. Danach stoppt die Funktion automatisch. Durch Drücken der Taste  **40** starten Sie den Vorgang bei Bedarf erneut.

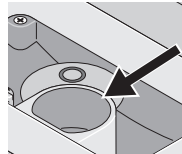
9.5 Espresso/Kaffee mit gemahlene Bohnen zubereiten

Sie können sich Ihren Kaffee auch mit bereits gemahlene Kaffeebohnen zubereiten.

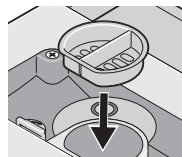
1. Drücken Sie am betriebsbereiten Kaffeevollautomaten die Taste  **30**. Im Display erscheinen die Tasten für Espresso  **42** und Café Crema  **28**. Das Symbol  blinkt.
2. Nehmen Sie den Deckel **4** des Bohnenbehälters **6** ab.





3. Ziehen Sie das Gitter vom Schacht ab.



4. Geben Sie die gewünschte Menge an gemahlene Kaffee (max. 12 g) in den Schacht im Bohnenbehälter **6**.



5. Setzen Sie das Gitter wieder auf den Schacht. Es verhindert das Eindringen von ganzen Bohnen in den Schacht.
6. Drücken Sie die Taste für Espresso  **42** oder Café Crema  **28**. Die Zubereitung beginnt.

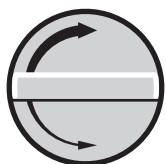
10. Einstellungen

Je nach Art des verwendeten Kaffees können dessen Mahlgrad, die Menge, die Brühtemperatur und die verwendete Wassermenge variiert werden.

10.1 Mahlgrad einstellen

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Änderungen des Mahlgrades dürfen nur bei laufendem Mahlwerk vorgenommen werden.



Im Bohnenbehälter **6** befindet sich der Mahlgradregler **2**.

- Drehen Sie den Mahlgradregler **2** bei laufendem Mahlwerk im Uhrzeigersinn, um einen größeren Mahlgrad der Kaffeebohnen zu erzielen. Der Kaffee fließt nun schneller und ist nicht mehr so stark im Geschmack. Sollte ihr Kaffee säuerlich schmecken, hilft womöglich ein größerer Mahlgrad.
- Drehen Sie den Mahlgradregler **2** bei laufendem Mahlwerk gegen den Uhrzeigersinn, um einen feineren Mahlgrad der Kaffeebohnen zu erzielen. Der Kaffee fließt nun langsamer und ist stärker im Geschmack.

HINWEISE:

- Ist der Mahlgrad zu fein eingestellt, fließt der Kaffee sehr langsam oder auch gar nicht mehr heraus. Drehen Sie den Mahlgradregler im Uhrzeigersinn, um einen größeren Mahlgrad einzustellen.
- Nach dem Einstellen des Mahlgrads wird sich die Wirkung erst bei ca. der dritten Tasse Kaffee einstellen.

10.2 Bohnenmenge


Ist der Kaffee mit mehr Bohnen zubereitet, wird er stärker schmecken. Der voreingestellte Ausgangswert ist 8,5 g auf der Stufe 3.

1. Drücken Sie am betriebsbereiten Kaffeevollautomaten die Taste **36**. Das Symbol blinkt.
2. Ändern Sie den Wert mit den Tasten **- 24/+ 26** (1, ..., 5). Die Werte entsprechen Mengen von 6,5 - 10,5 g Kaffeebohnen.
3. Drücken Sie die Taste **36**, um die Änderung zu speichern.

10.3 Temperatur












Die Temperatur des Wassers beim Extrahieren des Kaffees kann verändert werden, um sie an verschiedene Kaffeesorten und Ihren Geschmack anzupassen. Bei dunkler Röstung sollte die Temperatur eher niedriger sein, bei heller Röstung eher höher.

1. Drücken Sie am betriebsbereiten Kaffeevollautomaten die Taste **35**. Das Symbol blinkt.

- Ändern Sie den Temperaturwert mit den Tasten **- 24/+ 26** (1, ..., 5). Die Werte entsprechen Temperaturen von 75 - 95 °C (5 °C-Schritte).
- Drücken Sie die Taste  **35**, um die Änderung zu speichern.

10.4 Volumen

Mit dieser Funktion können Sie die Menge des ausgegebenen Getränkevolumens an Ihre Tassen und Ihre Vorlieben anpassen.

- Drücken Sie am betriebsbereiten Kaffeevollautomaten die Taste  **34**. Im Display erscheinen die Tasten für Espresso  **42**, Doppelter Espresso (Doppio)  **41**, Café Crema  **28** und Doppelter Café Crema  **27**. Das Symbol  blinkt.
- Drücken Sie eine der Tasten  **42**,  **41**,  **28** oder  **27**.
- Ändern Sie das Volumen mit den Tasten **- 24/+ 26**:
Espresso/Doppelter Espresso:
30, ... , 60 ml
(Voreinstellung: 60 ml)
Café Crema/
Doppelter Café Crema:
60, ... , 250 ml
(Voreinstellung: 150 ml)
- Drücken Sie die Taste  **34**, um die Änderung zu speichern.

11. Tipps für die Zubereitung

11.1 Die richtigen Bohnen

Ihre persönlichen Kaffeavorlieben entscheiden darüber, welche Bohnen für Sie die besten sind. Die beiden für diesen Kaffeevollautomaten empfohlenen Röstmischungen können Sie ebenfalls bei Lidl erwerben.

Empfehlung Espresso

Für die Zubereitung eines klassischen Espressos empfehlen wir z. B. die Sorte Bellarom Espresso Cremoso. Seine Röstung und Stärke entfalten sich in der geballten Wucht eines Espresso und geben eine solide aromatische Basis für jeden Milchkaffee, Cappuccino und Latte macchiato.

Empfehlung Café Crema

Für die Zubereitung eines klassischen Café Crema empfehlen wir die Röstmischung Bellarom Caffè Crema Classico: Der elegante Kaffee mit Crema.

11.2 Cappuccino zubereiten

Für die Zubereitung eines Cappuccinos benötigen Sie:

- Espressobohnen (z. B. Bellarom Espresso Cremoso)
- Milch
- eine Tasse ausreichender Größe

- Wärmen Sie die Tasse vor, indem Sie diese mit heißem Wasser aus der Dampfdüse füllen.
- Gießen Sie das Wasser nach dem Aufwärmen der Tasse aus. Bereiten Sie in der warmen Tasse den Espresso zu.

3. Schäumen Sie ca. 150 ml Milch auf.
 4. Geben Sie den Milchschaum zum Espresso in die Tasse.
- Genießen Sie Ihren Cappuccino!

11.3 Latte macchiato zubereiten

Für die Zubereitung eines Latte macchiatos benötigen Sie:

- Espressobohnen (z. B. Bellarom Espresso Cremoso)
 - Milch
 - ein ausreichend großes Milchkännchen (mindestens 500 ml)
 - ein Latte macchiato-Glas
1. Schäumen Sie ca. 300 ml Milch auf. Da der Milchschaum etwas fester sein soll, verlängern Sie die Ziehphase. Dabei vergrößert sich das Volumen des Milchschaums erheblich. Verwenden Sie ein entsprechend großes Milchkännchen.
 2. Gießen Sie den Milchschaum ins Glas. Im Glas trennt sich nun die warme Milch vom Milchschaum.
 3. Bereiten Sie den Espresso zu.
 4. Gießen Sie den Espresso vorsichtig ins Glas.
- Genießen Sie Ihren Latte macchiato!

12. Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

Mit dieser Funktion können Sie alle über das Display getätigten Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen.

1. Drücken Sie am betriebsbereiten Kaffeevollautomaten ca. 5 Sekunden gleichzeitig die Tasten für Pulverkaffee ☉ **30** und für das Entkalkungsprogramm ☕ **29**.
2. Wenn alle Displayanzeigen blinken, sind die Einstellungen auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

13. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- Der Kaffeevollautomat **8** und die Anschlussleitung mit Netzstecker **11** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- Viele Bestandteile und Zubehörteile des Kaffeevollautomaten **8** 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:
 - Behälter für Kaffeesatz **16**
 - das Abtropfgitter **18**
 - die Abtropfschale **19**
 - Folgende Zubehörteile können von Hand mit mildem Spülmittel abgewaschen werden:
 - der Wassertank **7** mit Deckel **5**
 - Auffangschale **14**
 - die Dampfdüse **21**
 - Folgende Zubehörteile sollten nur mit heißem Wasser gespült werden:
 - die Brüheinheit **13**
-

Behälter für Kaffeesatz und Auffangschale leeren

HINWEISE:

- Wenn das Symbol  **31** blinkt, muss der Behälter für Kaffeesatz **16** entleert werden.
 - Öffnen Sie die Serviceklappe nur dann, wenn keine Funktion am Kaffeevollautomat aktiv ist.
-

1. Öffnen Sie die Serviceklappe **10**.
2. Ziehen Sie den Behälter für Kaffeesatz **16** und die Auffangschale **14** aus dem Seitenfach **9** heraus.
3. Schütten Sie den Kaffeesatz weg und reinigen ggf. den Behälter und die Auffangschale von Hand mit mildem Spülmittel.
4. Entfernen Sie lose Kaffeepulverrückstände ggf. mit dem Reinigungspinsel **23** aus dem Seitenfach **9**.
5. Schieben Sie den Behälter für Kaffeesatz **16** und die Auffangschale **14** zurück in das Seitenfach **9**.

Tägliches Reinigen

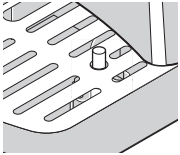


GEFAHR durch Stromschlag!

- Ziehen Sie den Netzstecker **11** aus der Steckdose, bevor Sie den Kaffeevollautomaten **8** reinigen.
- Leeren Sie den Wassertank **7** und spülen Sie diesen mehrfach mit klarem Wasser aus.
- Wischen Sie den Getränkeauslauf **20** mit einem feuchten Spültuch mit mildem Spülmittel ab und wischen feucht nach.

- Wischen Sie das Gerät **8** mit einem angefeuchteten Tuch ab. Hartnäckige Verschmutzungen entfernen Sie mit einem feuchten Spültuch mit mildem Spülmittel und wischen feucht nach.
- Wischen Sie alle Teile trocken.

Abtropfschale leeren und reinigen



Spätestens dann, wenn der Schwimmer **17** nach oben durch das Abtropfgitter **18** herausguckt, muss die Abtropfschale **19** geleert werden.

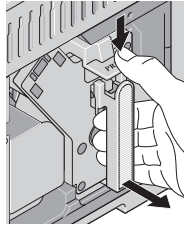
In jedem Fall sollten Sie die Abtropfschale einmal täglich reinigen.

1. Ziehen Sie die Abtropfschale **19** heraus.
2. Nehmen Sie das Abtropfgitter **18** ab.
3. Leeren und reinigen Sie diese Zubehörteile von Hand mit mildem Spülmittel oder in der Spülmaschine.
4. Trocknen Sie alle Teile ab, bevor Sie diese wieder einsetzen.

Brüheinheit reinigen

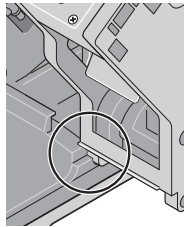
Die Brüheinheit sollten Sie mindestens 1x pro Woche reinigen.

1. Öffnen Sie die Serviceklappe **10**.
2. Ziehen Sie die Auffangschale **14** und den Behälter für Kaffeesatz **16** aus dem Seitenfach **9** heraus und reinigen diese.

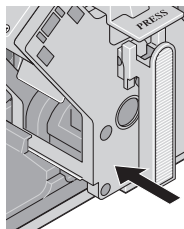


3. Drücken Sie mit dem Daumen die Fläche „PRESS“ herunter und ziehen die Brüheinheit **13** heraus.

4. Loses, trockenes Kaffeepulver im Seitenfach **9** können Sie mit dem Reinigungspinsel **23** entfernen. Reinigen Sie das Seitenfach ggf. mit einem Spültuch mit mildem Spülmittel und wischen feucht nach.
5. Reinigen Sie die Brüheinheit **13** unter fließend warmem Wasser.
6. Lassen Sie alle Teile gut trocknen.



7. Schieben Sie die Brüheinheit **13** zurück in das Seitenfach **9**. Setzen Sie dazu die linke untere Kante auf die Schiene im Seitenfach **9**.



8. Fassen Sie die Brüheinheit nicht am Griff an, sondern schieben diese mit den Fingerspitzen zurück ins Seitenfach **9**.

9. Setzen Sie die Auffangschale **14** und den Behälter für Kaffeesatz **16** ein.
10. Schließen Sie die Serviceklappe **10**.

Nach jedem Milchsäumen

HINWEIS: Achten Sie stets darauf, dass die Öffnung der Dampfdüse **21** sauber bleibt. Nicht beseitigte Milchreste sind nicht nur unhygienisch, sie können die kleine Öffnung auch verstopfen.

1. Drehen Sie die Tülle nach dem Abkühlen leicht gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie nach unten von der Dampfdüse **21** ab.
2. Reinigen Sie die Tülle mit mildem Spülmittel im Spülwasser.
3. Wischen Sie die Dampfdüse **21** mit einem feuchten Spültuch mit mildem Spülmittel ab und wischen feucht nach.
4. Lassen Sie die Teile ganz trocknen, bevor Sie die Tülle aufstecken.



14. Entkalken

Wie jedes Heißwassergerät muss auch dieser Kaffeevollautomat regelmäßig entkalkt werden. Kalk setzt sich im Inneren des Gerätes und an kleinen Öffnungen (z. B. an der Dampfdüse **21**) ab. Dies beeinträchtigt die Funktionen und langfristig nimmt das Gerät Schaden. Entkalken Sie deshalb Ihren Kaffeevollautomat regelmäßig. Dies erhöht die Lebensdauer.

Wie oft das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab und davon, wie viele Tassen Sie trinken. Auch der Bezug von heißem Wasser und Wasserdampf trägt zum Verkalken bei.

Wenn Sie gefiltertes Wasser verwenden, wird die Wasserhärte reduziert. Die Maschine wird geschont und Sie müssen nicht so häufig entkalken.

Anzeige für das Entkalken



Dieser Kaffeevollautomat registriert die verbrauchte Wassermenge. Nach dem Verbrauch von ca. 20 l Wasser **blinkt** im Display das Symbol für das Entkalkungsprogramm  **29**. Wenn Sie den Kaffeevollautomaten weiter nutzen, **leuchtet** nach einem Verbrauch von weiteren ca. 2 l Wasser das Symbol für das Entkalkungsprogramm  **29** dauerhaft. Alle Funktionen sind gesperrt. Das Entkalkungsprogramm muss nun gestartet werden.




Entkalkungsprogramm




GEFAHR von Augenreizungen!

- ⊙ Beachten Sie bei der Handhabung eines Entkalkungsmittels die mitgelieferten Informationen, z. B. auf der Verpackung.

HINWEIS: Spätestens wenn das Symbol  **29** blinkt, sollten Sie das Entkalkungsprogramm laufen lassen. Sie können dieses aber auch unabhängig davon jederzeit starten. Um das Programm zu starten, drücken Sie ca. 4 Sekunden die Taste  **29**.

1. Leeren Sie den Wassertank **7**.
2. Verwenden Sie handelsüblichen Entkalker, z. B. Kaffeemaschinen-Entkalker. Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung des Entkalkers. Die weiteren Schritte entnehmen Sie der Bedienungsanleitung des Entkalkers.
3. Setzen Sie den Wassertank **7** ein.
4. Zum Auffangen der Entkalkerlösung stellen Sie jeweils ein größeres Gefäß unter den Getränkeauslauf **20** und unter die Dampfdüse **21**.
5. Drücken Sie die Taste  **29**. Das Entkalken des Kaffeefullautomaten beginnt. Während des Vorgangs **blinken** *CLE* und  **33** im Display **22**. Der komplette Vorgang kann bis zu 20 Minuten dauern und ist beendet, wenn *CLE* und  **29** im Display anhaltend **leuchten**.
6. Schütten Sie das Spülwasser weg und stellen die Gefäße wieder unter den Getränkeauslauf **20** und unter die Dampfdüse **21**. Entneh-

men und reinigen Sie den Wassertank.

7. Füllen Sie den Wassertank mit mindestens 1 l Wasser und setzen ihn ein.
8. Drücken Sie erneut die Taste  **29**. Das Durchspülen des Kaffeefullautomaten beginnt. Während des Vorgangs blinkt *CLE* im Display.
9. Am Ende des Vorgangs werden wieder alle Symbole im Display **20** angezeigt. Der Kaffeefullautomat ist betriebsbereit.
10. Schütten Sie das Spülwasser weg.

15. 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 den gereinigten Kaffeefüllautomaten und das gereinigte Zubehör trocknen, bevor Sie es zusammensetzen und wegräumen.
- Wenn Sie den Kaffeefüllautomaten transportieren wollen, leeren Sie vorher den Wassertank **7** und die Abtropfschale **19**.

16. Zubehörteile bestellen

Auf unserer Webseite erhalten Sie die Information, welche Zubehörteile nachbestellt werden können.

Bestellung online

<https://shop.hoyerhandel.com/de/>

17. 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 Müllsammlung 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.

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.






18. 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.
 blinkt	Bohnenbehälter 6 leer: füllen Sie Kaffeebohnen nach
 leuchtet	Wassertank 7 leer: Wasser nachfüllen und Wassertank richtig einsetzen
 blinkt	Behälter für Kaffeesatz 16 muss geleert werden
 leuchtet	Abtropfschale 19 ist entfernt und muss eingeschoben werden
 leuchtet	Brüheinheit 13 fehlt / ist falsch eingesetzt

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
 leuchtet	Serviceklappe 10 ist geöffnet und muss geschlossen werden
 blinkt/ leuchtet	Kaffeevollautomat muss entkalkt werden

19. Technische Daten

Modell:	SKVA 1450 A2
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.200 – 1.450 W
Füllmenge Wassertank:	maximal 1.600 ml (MAX)
Automatisches Ab- schalten:	nach ≤ 30 Minu- ten
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	0 Watt
Leistungsaufnahme im Standby-Modus:	≤ 0,8 Watt

Verwendete Symbole

	G eprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	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.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

20. 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, 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: 508332_2601** und den Kassensbon 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 (Kassensbon) 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)

508332_2601 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

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

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 508332_2601



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
Deutschland

Contents

1. Overview	29
2. Intended purpose	30
3. Safety information	31
4. Items supplied	33
5. Unpacking and setting up	33
6. The touch display at a glance	34
7. Before using for the first time	35
8. Preparation	35
8.1 Adding coffee beans	35
8.2 Refilling the water	36
8.3 Connecting and switching on/off	36
9. Preparing drinks	37
9.1 The touch display	37
9.2 Drink selection	37
9.3 Frothing the milk	37
9.4 Dispensing hot water	38
9.5 Preparing espresso/coffee with ground beans	39
10. Settings	39
10.1 Setting the grinding level	39
10.2 Bean quantity	40
10.3 Temperature	40
10.4 Volume	40
11. Preparation tips	41
11.1 The correct beans	41
11.2 Preparing a cappuccino	41
11.3 Preparing a latte macchiato	41
12. Resetting to factory settings	41
13. Cleaning	42
14. Descaling	44
15. Storage and transport	45
16. Ordering accessories	45
17. Disposal	45
18. Trouble-shooting	46
19. Technical specifications	46
20. Warranty of the HOYER Handel GmbH	47

1. Overview

- 1 Hot plate for cups
- 2 Grinding level control with coarser/finer arrow marking
- 3 Opening for adding coffee powder
- 4 Lid (of the bean hopper)
- 5 Lid (of the water tank)
- 6 Bean hopper
- 7 Water tank with marking **MAX 1600ml**
- 8 Device/bean-to-cup coffee machine
- 9 Side compartment
- 10 Service flap with magnetic closure
- 11 Power cable with mains plug
- 12 **O/I** On/off switch
- 13 Brewing unit
- 14 Collector for ground coffee residue
- 15 Recessed grip
- 16 Coffee grounds container
- 17 Float (indicator: empty drip tray)
- 18 Drip grid
- 19 Drip tray
- 20 Drinks outlet for 2 cups, height-adjustable
- 21 Steam nozzle: swivelling, with removable spout
- 22 Touch display / display

No image:

- 23 Cleaning brush

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new bean-to-cup coffee machine.

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

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

We hope you enjoy your new bean-to-cup coffee machine!

The bean-to-cup coffee machine is intended exclusively for the following uses:

- for grinding coffee beans in the integrated grinder,
- for preparing coffee beverages from ground coffee beans,
- 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!
 - ⊙ Do not use caramelised coffee beans. These can cause the grinder to stick together.
-

Symbols on the device



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

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in these operating 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: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

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 a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they have understood the resulting dangers.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
- ⊙ The device must be disconnected from the power supply if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.
- ⊙ 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 bean-to-cup coffee machine, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any 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 42).
- ⊙ Make sure that no liquid overflows onto the device plug connection.
- ⊙ Please note that the following surfaces still have residual heat after use: steam nozzle and hot plate.
- ⊙ Please observe the safety information in these instructions, as injuries are possible if the device is used incorrectly.
- ⊙ The device must not be placed in a cupboard when in use.



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.

- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the bean-to-cup coffee machine
 - before cleaning the bean-to-cup coffee machine
 - during thunderstorms
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.



DANGER! Risk of injury through scalding!

- ⊙ Do not touch the hot parts of the device.
- ⊙ During the heating phase, hot water escapes from the steam nozzle and the drinks outlet. Never put your hands or other body parts in the hot water.
- ⊙ When preparing coffee, hot steam escapes from the drinks outlet. Never put hands or other parts of your body in the steam.
- ⊙ Hot steam and hot water are released when using the steam nozzle. Never put hands or other parts of your body in the steam.

WARNING! Risk of injury by turning parts!

- ⊙ Do not hold any objects in the bean hopper during the grinding process. Keep long hair out of the way.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The grinding level may only be changed when the grinder is running.
- ⊙ 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.
- ⊙ Never put liquids other than fresh, cold drinking water into the bean-to-cup coffee 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, coffee and coffee 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 bean-to-cup coffee machine **8**
- 1 cleaning brush **23**
- 1 copy of the operating instructions

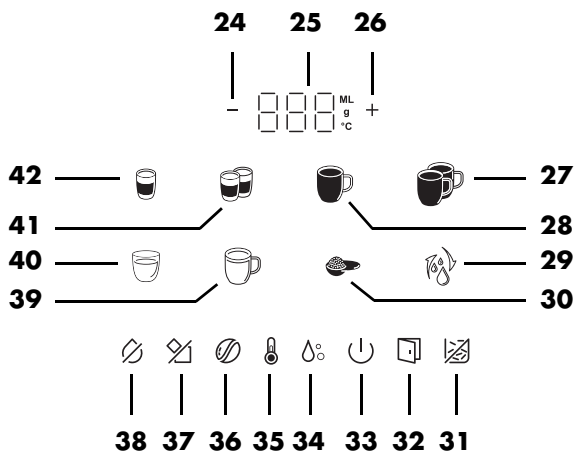
5. Unpacking and setting up

1. Remove all packing material.
2. Remove the plastic protection from the contacts of the mains plug **11**.
3. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
4. **Clean all parts before the first use** (see "Cleaning" on page 42).
5. Place the device on a dry, level, non-slip surface.

WARNING! Risk of material damage!

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

6. The touch display at a glance



- 24** - Decrease values (press and hold to change values more quickly)
- 25** Display of letters and numbers: shows operating condition and changeable values
- 26** + Increase values (press and hold to change values more quickly)
- 27** Button: double Café Crema
- 28** Button: Café Crema
- 29** Button: press briefly: cleaning / press and hold: descaling programme
- 30** Button: ground coffee
- 31** Symbol: coffee grounds container **16** full / drip tray **19** removed
- 32** Symbol: service flap **10** open
- 33** Button: switch device on from standby / switch to standby
- 34** Button: change water quantity/volume
- 35** Button: change temperature
- 36** Button: change the amount of coffee beans / symbol: flashes when the bean hopper is empty
- 37** Symbol: brewing unit **13** is missing / incorrectly inserted
- 38** Symbol: water missing
- 39** Button: prepare milk froth
- 40** Button: dispensing hot water
- 41** Button: double espresso
- 42** Button: espresso

7. Before using for the first time

The bean-to-cup coffee machine must be rinsed through before first use.



DANGER! Risk of electric shock!

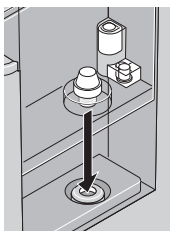
- ⊙ Only connect the device to an easily accessible wall socket with earthing contacts whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never put liquids other than fresh, cold drinking water into the water tank **7**!

Filling the water tank


1. Open the lid **5** of the water tank **7**.
2. Remove the water tank **7** upwards.
3. Rinse the water tank **7** several times thoroughly with clean water.
4. Fill the water tank **7** with fresh cold tap water at most up to the **MAX 1600ml** marking.




5. Put the water tank **7** back in the machine. The water tank should be flush with the rear of the device. The water tank must sit correctly at the bottom.

6. Close the lid **5** of the water tank **7**.

Connecting and switching on for the first time

1. Connect the mains plug **11** to a wall socket.
2. Switch the on/off switch **12** to **I. OFF** and the button  **33** appear on the display **22**.

NOTE: to prevent early overflow of the drip tray **19**, place a cup under the drinks outlet and turn the steam nozzle towards the cup. The rinsing water can also be used to warm up the cup. Pour the water away before dispensing a beverage.

3. Press the button  **33**. A small circular animation is played on the display **22** during the preparation phase.
 - The device pumps water through the steam nozzle **21** and through the brewing unit **13** for rinsing.
 - When this process is complete, the animation will disappear, and the coloured function symbols will be displayed. The device is ready to be used.
4. Pour away the rinsing water.

8. Preparation

8.1 Adding coffee beans

WARNING! Risk of material damage!


- ⊙ Do not use caramelised coffee beans. These can cause the grinder to stick together.
-

1. Remove the lid **4** from the bean hopper **6**.
2. Pour about as many coffee beans into the bean hopper **6** as you use in one day.
3. Put the lid **4** back on.

8.2 Refilling the water

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never put liquids other than fresh, cold drinking water into the water tank **7**!
-

If you start a function and there is not enough water in the tank, the symbol  **38** will appear on the display.


- Top up the water. The water tank **7** can also remain in the device while refilling.

8.3 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. Connect the mains plug **11** to a wall socket.
 2. Switch the on/off switch **12** to **I**. *OFF* and the button  **33** appear on the display **22**.
-

NOTE: to prevent early overflow of the drip tray **19**, place a cup under the drinks outlet **20** and turn the steam nozzle **21** towards the cup. The rinsing water can also be used to warm up the cup. Pour the water away before dispensing a beverage.

3. Press the button  **33**. A small circular animation is played on the display **22** during the preparation phase.
 - The device pumps water through the steam nozzle **21** and through the brewing unit **13** for rinsing.
 - After the preparation phase, the animation will disappear, and the coloured function symbols will be displayed. The device is ready to be used.
 4. Switch off by pressing the button  **33**. The steam nozzle **21** and the brewing unit **13** are rinsed and the device is switched to standby mode. *OFF* appears on the display. If necessary, place a cup under the drinks outlet **20** and turn the steam nozzle **21** towards the cup.
-

NOTE: the bean-to-cup coffee machine switches off automatically if no button has been pressed for 15 minutes.


9. Preparing drinks




DANGER! Risk of injury through scalding!

- ⊙ When preparing coffee, hot steam escapes from the drinks outlet. Never put hands or other parts of your body in the steam.







9.1 The touch display

The touch display **22** has symbols that only indicate states, e.g. the service flap open symbol  **32**.

Other symbols (also) represent a button, e.g. the button  **33**. The term 'buttons' is used in this instructions for buttons and keys to make the text easier to read.

9.2 Drink selection

You can prepare the following drinks using the colour-coded buttons:

- Espresso  **42**
 - Double espresso (Doppio)  **41**
 - Café Crema  **28**
 - Double Café Crema  **27**
 - Ground coffee  **30**
 - Hot water  **40**
1. Move the drinks outlet **20** to the appropriate position.
 2. Place one or two suitably sized containers under the drinks outlet **20**.
 3. Press the button on the touch display **22** for the desired drink. The preparation of the drink begins. The default settings for the bean quantity and volume are shown in sequence at the top of the display.

NOTES:

- Hot water for tea is dispensed via the steam nozzle **21**. Take this into account when aligning the steam nozzle and the container.
- The brewing process can be cancelled at any time by pressing the respective button again.

9.3 Frothing the milk









DANGER! Risk of injury through scalding!

- ⊙ Hot steam and hot water are released when using the steam nozzle **21**. Never put hands or other parts of your body in the steam.



You can froth milk with the steam nozzle **21**. This requires a bit of practice.

Tips:

- Try milk from different producers.
- Milk with higher protein content froths more.
- A higher fat content results in a creamier milk froth.
- Always use cold milk from the refrigerator (approx. 5 - 7 °C).
- When frothing, the milk should not become boiling hot. Higher temperatures change the taste and cause the milk froth to disintegrate. An indication: the correct temperature is reached when the sides of the milk jug (not included in the items supplied) are too hot to hold in your hand.
- When the milk has finished foaming, do not wait too long. Otherwise some of the milk froth will begin to dissolve again.

1. Fill a milk jug (not included in the items supplied) with cold milk.
2. Press the button  **39**. The symbol  flashes. After a while, the button  will be the only selection button visible on the display.
3. Press the button  **39**. Steam starts to be released and a timer starts on the display, counting down from 120 seconds. Allow some steam to escape and stop the process by pressing the button  **39** again.
4. Dip the steam nozzle **21** into the milk. Press the button  **39**.

Tips:

- Immerse the steam nozzle **21** just below the surface so that air is introduced into the milk ("drawing phase").
 - Do not dip the steam nozzle into the centre of the jug, but to the side, so that a vortex is created.
5. When the volume of the milk has visibly increased (approx. 50%), immerse the steam nozzle **21** a little deeper. The vortex should remain. Now the air bubbles are distributed more finely ("rolling phase").
 6. If the sides of the milk jug are too hot to hold in your hand, press the button  **39**.
Tip: even if the milk froth result is not yet satisfactory, stop anyway so that the milk does not get too hot.
 7. Tap the bottom of the milk jug lightly on the worktop several times to burst larger bubbles. Add the milk froth to the espresso as quickly as possible.
 8. Wipe the steam nozzle **21** with a clean cloth immediately after frothing milk to remove any milk residue.
 9. Press the button  **33**. Steam is still escaping. This removes milk residues from inside the steam nozzle **21**.

NOTES:

- The maximum time for steam production is 120 seconds. The function then stops automatically.
 - Observe the cleaning guidelines (see "After frothing milk" on page 43).
-




9.4 Dispensing hot water




DANGER! Risk of injury through scalding!

- ⊙ Hot steam and hot water are released when using the steam nozzle **21**. The steam nozzle becomes very hot. Never put hands or other parts of your body in the steam.
-





You can dispense hot water through the steam nozzle **21**, for example, to prepare tea.

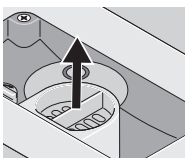
1. Hold a container under the steam nozzle **21** and press the button  **40**. The water dispensing begins. The symbol  flashes and a timer starts on the display.
 2. The water dispensing ends automatically after 70 seconds or by pressing the button  **40**.
-

NOTE: the maximum time for hot water extraction is 70 seconds. The function then stops automatically. Press the button  **40** to restart the process if required.

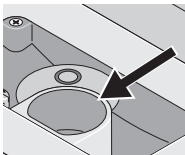
9.5 Preparing espresso/ coffee with ground beans

You can also prepare your coffee using pre-ground coffee beans.

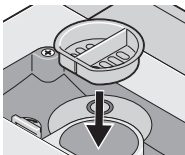
1. Press the button  **30** on the bean-to-cup coffee machine when it is ready for operation. The buttons for Espresso  **42** and Café Crema  **28** appear on the display. The symbol  flashes.
2. Remove the lid **4** of the bean hopper **6**.





3. Pull the grid off the shaft.



4. Pour the desired amount of ground coffee (max. 12 g) into the shaft in the bean hopper **6**.



5. Place the grid back on the shaft. It prevents whole beans from entering the shaft.

6. Press the button for Espresso  **42** or Café Crema  **28**. Preparation begins.

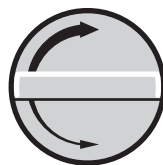
10. Settings

The grinding level, the quantity, the brewing temperature and the water volume can be adjusted to suit the type of coffee being used.

10.1 Setting the grinding level

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The grinding level may only be changed when the grinder is running.



The grinding level control **2** is located in the bean hopper **6**.




- Turn the grinding level control **2** clockwise while the grinder is running to achieve a coarser grinding level of the coffee beans. The coffee now flows faster and no longer has such a strong flavour. If your coffee tastes sour, a coarser grinding level may help.
- Turn the grinding level control **2** anti-clockwise while the grinder is running to achieve a finer grinding level of the coffee beans. The coffee now flows more slowly and has a stronger flavour.

NOTES:

- If the grinding level is set too fine, the coffee will flow out very slowly or not at all. Turn the grinding level control clockwise to set a coarser grinding level.
- After adjusting the grinding level, the effect will only be noticeable after approx. the third cup of coffee.




10.2 Bean quantity

If the coffee is made with more beans, it will taste stronger. The default setting is 8.5 g at level 3.

1. Press the button  **36** on the bean-to-cup coffee machine when it is ready for operation. The symbol  flashes.
2. Change the value with the buttons **- 24/+ 26** (1, ..., 5). The values correspond to quantities of 6.5 - 10.5 g of coffee beans.
3. Press the button  **36** to save the change.












10.3 Temperature

The temperature of the water when extracting the coffee can be modified to adapt it to different types of coffee and to your taste. For dark roasting the temperature should be lower and for light roasting higher.

1. Press the button  **35** on the bean-to-cup coffee machine when it is ready for operation. The symbol  flashes.
2. Change the temperature value with the buttons **- 24/+ 26** (1, ..., 5). The values correspond to temperatures ranging from 75 °C to 95 °C (in 5 °C increments).
3. Press the button  **35** to save the change.

10.4 Volume

This memory function allows you to adjust the amount of drink volume dispensed according to your cups and preferences.

1. Press the button  **34** on the bean-to-cup coffee machine when it is ready for operation. The buttons for Espresso  **42**, Double espresso (Doppio)  **41**, Café Crema  **28** and Double Café Crema  **27** appear on the display. The symbol  flashes.
2. Press one of the buttons  **42**,  **41**,  **28** or  **27**.
3. Change the volume with the buttons **- 24/+ 26**:
Espresso/double espresso:
30, ... , 60 ml (default setting: 60 ml)
Café Crema/double Café Crema:
60, ... , 250 ml (default setting: 150 ml)
4. Press the button  **34** to save the change.

11. Preparation tips

11.1 The correct beans

Your personal coffee preferences determine which beans are the best for you. The two roast blends recommended for this bean-to-cup coffee machine can also be purchased from Lidl.

Espresso recommendation

For a classic espresso, we recommend the Bellarom Espresso Cremoso. Its roast and strength unfold with the concentrated power of an espresso and provide a solid aromatic basis for every latte, cappuccino and latte macchiato.

Café Crema recommendation

For preparing a classic Café Crema, we recommend the Bellarom Caffè Crema Classico roast blend: the elegant coffee with crema.

11.2 Preparing a cappuccino

To make a cappuccino, you will need:

- espresso beans (e.g. Bellarom Espresso Cremoso)
 - milk
 - a sufficiently sized cup
1. Preheat the cup by filling it with hot water from the steam nozzle.
 2. Pour out the water after the cup has warmed up. Prepare the espresso in the warm cup.
 3. Froth up approx. 150 ml of milk.
 4. Add the milk froth to the espresso in the cup.
- Enjoy your cappuccino!

11.3 Preparing a latte macchiato



To make a latte macchiato, you will need:

- espresso beans (e.g. Bellarom Espresso Cremoso)
 - milk
 - a sufficiently large milk jug (at least 500 ml)
 - a latte macchiato glass
1. Froth up approx. 300 ml of milk. As you want the milk froth to be a little firmer, prolong the infusion phase. This increases the volume of the milk froth considerably. Use an appropriately sized milk jug.
 2. Pour the milk froth into the glass. The warm milk now separates from the milk froth in the glass.
 3. Prepare the espresso.
 4. Carefully pour the espresso into the glass.

Enjoy your latte macchiato!

12. Resetting to factory settings

You can use this function to reset all settings made via the display to the factory settings.

1. Press the buttons for ground coffee  **30** and for the descaling programme  **29** simultaneously for approx. 5 seconds on the bean-to-cup coffee machine when it is ready for operation.
2. If all display indicators flash, the settings have been reset to the factory settings.

13. Cleaning



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ The bean-to-cup coffee machine **8** and the power cable with mains plug **11** must not be immersed into water or other liquids.



DANGER! Risk of injury through scalding!

- ⊙ Many components and accessories of the bean-to-cup coffee machine **8** 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:
 - coffee grounds container **16**
 - the drip grid **18**
 - the drip tray **19**
 - The following accessories can be washed by hand with mild detergent:
 - the water tank **7** with lid **5**
 - Collector **14**
 - the steam nozzle **21**
 - The following accessories should only be rinsed with warm water:
 - the brewing unit **13**
-

Emptying the coffee grounds container and collector

NOTES:

- If the symbol  **31** flashes, the coffee grounds container **16** must be emptied.
 - Only open the service flap when no function is active on the bean-to-cup coffee machine.
-
1. Open the service flap **10**.
 2. Pull the coffee grounds container **16** and the collector **14** out of the side compartment **9**.
 3. Pour away the coffee grounds and, if necessary, clean the container and collector by hand with a mild detergent.
 4. If necessary, remove loose coffee powder residues from the side compartment **9** using the cleaning brush **23**.
 5. Slide the coffee grounds container **16** and collector **14** back into the side compartment **9**.

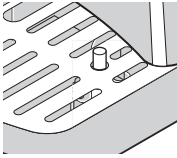
Daily cleaning



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Disconnect the mains plug **11** from the wall socket before cleaning the bean-to-cup coffee machine **8**.
-
- Empty the water tank **7** and rinse it several times with clean water.
 - Wipe the drinks outlet **20** with a damp cloth with mild detergent and then wipe again with a damp cloth.
 - Wipe the device **8** with a damp cloth. Remove stubborn dirt using a damp dishcloth with mild detergent, then wipe again with a damp cloth.
 - Dry all parts with a cloth.

Emptying and cleaning the drip tray



The drip tray **19** must be emptied at the latest when the float **17** protrudes upwards through the drip grid **18**.

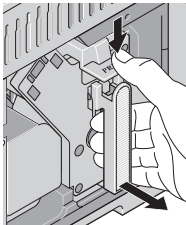
In any case, you should clean the drip tray once a day.

1. Pull out the drip tray **19**.
2. Remove the drip grid **18**.
3. Empty and clean these accessories by hand with mild detergent or in the dishwasher.
4. Dry all parts before reinserting them.

Cleaning the brewing unit

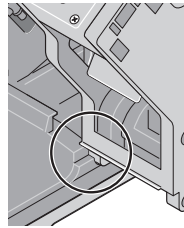
You should clean the brewing unit at least once a week.

1. Open the service flap **10**.
2. Pull the collector **14** and the coffee grounds container **16** out of the side compartment **9** and clean them.

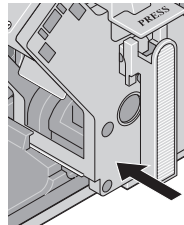


3. Press down the area labelled "PRESS" with your thumb and pull out the brewing unit **13**.

4. Loose, dry coffee powder in the side compartment **9** can be removed with the cleaning brush **23**. If necessary, clean the side compartment using a dishcloth with mild detergent and wipe with a damp cloth.
5. Clean the brewing unit **13** under warm running water.
6. Allow all parts to dry thoroughly.



7. Slide the brewing unit **13** back into the side compartment **9**. To do this, place the bottom left edge on the rail in the side compartment **9**.



8. Do not hold the brewing unit by the handle, instead push it back into the side compartment **9** with your fingertips.
9. Insert the collector **14** and the coffee grounds container **16**.
10. Close the service flap **10**.

After frothing milk

NOTE: always ensure that the opening of the steam nozzle **21** remains clean. Unremoved milk residues are not only unhygienic, they can also block the small opening.

1. After cooling down, turn the spout slightly anticlockwise and pull it downwards from the steam nozzle **21**.
2. Clean the spout with a mild detergent in dishwasher.
3. Wipe the steam nozzle **21** with a damp cloth using a mild detergent and then wipe again with a damp cloth.
4. Allow the parts to dry completely before attaching the spout.



14. Descaling

Like any hot water appliance, this bean-to-cup coffee machine must be descaled regularly. Lime deposits form inside the device and on small openings (e.g. on the steam nozzle **21**). This impairs the functionality and damages the device in the long run. You should therefore descale your bean-to-cup coffee machine regularly. This increases the service life of the device.

How often the device needs to be descaled depends on the hardness of the water that is used and how many cups you drink. The presence of hot water and steam also contributes to calcification.

The water hardness is reduced if you use filtered water. The machine will be protected and you will not have to descale as often.

Display for descaling



This bean-to-cup coffee machine registers the amount of water used. After approx. 20 litres of water have been used, the symbol for the descaling programme  **29** **flashes** on the display. If you continue to use the bean-to-cup coffee machine, the symbol for the descaling programme  **29** will **be lit** permanently after a further approx. 2 litres of water have been used. The functions are locked. The descaling programme must now be started.





Descaling programme



DANGER! Risk of eye irritation!

- ⓘ When handling a descaling agent, observe the information provided, e.g. on the packaging.

NOTE: the latest you should run the descaling programme is when the symbol  **29** flashes. However, you can also start it at any time. To start the program, press the  **29** button for approx. 4 seconds.

1. Empty the water tank **7**.
2. Use a commercially available descaling agent, e.g. descaling agent for coffee machines. Comply with the instructions on the packaging of the descaling agent. You can find the next steps in the copy of the operating instructions of the descaling agent.
3. Insert the water tank **7**.
4. To collect the descaling solution, place a larger container under the drinks outlet **20** and under the steam nozzle **21** respectively.
5. Press the button  **29**. The descaling of the bean-to-cup coffee machine begins. During the process, **CLE** and  **33 flash** in the display **22**. The entire process can take up to 20 minutes and is complete when **CLE** and  **29** are lit continuously in the display.
6. Pour away the rinsing water and place the containers back under the drinks outlet **20** and under the steam nozzle **21**. Remove and clean the water tank.
7. Fill the water tank with at least 1 litre of water and insert it.
8. Press the button  **29** again. The rinsing of the bean-to-cup coffee machine begins. **CLE** flashes in the display during the process.
9. At the end of the process, all symbols are shown on the display **20** again. The bean-to-cup coffee machine is ready for use.
10. Pour away the rinsing water.

15. 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 bean-to-cup coffee machine and the cleaned accessories to dry before you assemble them and put them away.
 - If you want to transport the bean-to-cup coffee machine, empty the water tank **7** and drip tray **19** first.

16. Ordering accessories

On our website you will find information on which accessories can be reordered.

Ordering online

<https://shop.hoyerhandel.com/gb/>

17. 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.








18. 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.
 flashes	Bean hopper 6 empty: refill coffee beans
 is lit	Water tank 7 empty: top up water and insert water tank correctly
 flashes	Coffee grounds container 16 must be emptied
 is lit	Drip tray 19 is removed and must be inserted
 is lit	Brewing unit 13 is missing / incorrectly inserted
 is lit	Service flap 10 is open and must be closed
 flashes/ is lit	The bean-to-cup coffee machine must be descaled

19. Technical specifications

Model:	SKVA 1450 A2
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1,200 – 1,450 W
Filling volume of the water tank:	maximum 1,600 ml (MAX)
Automatic switch off:	after ≤ 30 minutes
Power consumption when switched off:	0 watt
Power consumption in standby mode:	≤ 0.8 watt

Symbols used

	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)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	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).
~	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

20. 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, 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: 508332_2601** 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) **508332_2601** to open your user instructions.



Service Centre

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

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

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

IAN: 508332_2601



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	51
2. Utilisation conforme	52
3. Consignes de sécurité	53
4. Éléments livrés	56
5. Déballage de l'appareil et mise en place	56
6. Vue d'ensemble de l'écran tactile	57
7. Avant la première utilisation	58
8. Préparation	59
8.1 Remplissage du bac à grains	59
8.2 Rajout d'eau	59
8.3 Branchement, mise en marche/arrêt	59
9. Préparation des boissons	60
9.1 L'écran tactile	60
9.2 La sélection des boissons	60
9.3 Mousser le lait	60
9.4 Prélever de l'eau très chaude	61
9.5 Préparer un expresso/café avec des grains déjà moulus	62
10. Réglages	62
10.1 Régler le degré de mouture	62
10.2 Quantité de grains	63
10.3 Température	63
10.4 Volume	63
11. Astuces pour la préparation	64
11.1 Choisir les grains adaptés	64
11.2 Préparer un cappuccino	64
11.3 Préparer un latte macchiato	64
12. Rétablir les réglages d'usine	64
13. Nettoyage	65
14. Détartrage	67
15. Rangement et transport	68
16. Commander des accessoires	68
17. Mise au rebut	68
18. Dépannage	69
19. Caractéristiques techniques	69
20. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	70
21. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	73

1. Aperçu de l'appareil

- 1** Plaque chauffante pour tasses
- 2** Molette de réglage du degré de mouture avec flèches repères gros/fin
- 3** Orifice pour ajouter le café moulu
- 4** Couvercle (du bac à grains)
- 5** Couvercle (du réservoir d'eau)
- 6** Bac à grains
- 7** Réservoir d'eau avec repère **MAX 1600ml**
- 8** Appareil/machine à café
- 9** Compartiment latéral
- 10** Cache entretien avec fermeture magnétique
- 11** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 12 O/I** Interrupteur Marche/Arrêt
- 13** Unité de percolation
- 14** Bac récupérateur des résidus de café moulu
- 15** Poignée encastrée
- 16** Récipient pour le marc de café
- 17** Flotteur (affichage : vider le plateau d'égouttement)
- 18** Grille d'égouttement
- 19** Plateau d'égouttement
- 20** Bec verseur pour deux tasses, réglable en hauteur
- 21** Buse vapeur : pivotante, avec manchon de remplissage amovible
- 22** Écran tactile / écran

Non illustré :

- 23** Pinceau de nettoyage

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvelle machine à café.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle machine à café !

2. Utilisation conforme

La machine à café est exclusivement destinée aux utilisations suivantes :

- pour le broyage des grains de café dans un broyeur intégré,
- pour la préparation de boissons au café à partir de grains de café moulus,
- pour le prélèvement d'eau très chaude ou de vapeur à la buse vapeur.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Il est strictement interdit de verser des liquides autres que de l'eau potable fraîche et froide dans le réservoir d'eau !
 - ⊙ N'utilisez pas de grains de café caramélisés. Ceux-ci peuvent coller au broyeur.
-

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : faits et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sauf s'ils sont âgés 8 ans ou plus et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être assemblé, désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être éteint et débranché du secteur.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit-déjeuner.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

- ⊙ La machine à café, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 65).
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Veuillez noter que les surfaces suivantes continuent de présenter une chaleur résiduelle après utilisation : buse vapeur et plaque chauffante.
- ⊙ Respectez les consignes de sécurité contenues dans ce mode d'emploi car des blessures sont possibles en cas de mauvaise utilisation.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil dans une armoire pendant l'utilisation.



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau : le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.
- ⊙ Remplissez le réservoir d'eau au maximum jusqu'au repère **MAX**.
- ⊙ Videz le plateau d'égouttement au plus tard quand le flotteur l'affiche.
- ⊙ Si des liquides pénètrent dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - lorsqu'une panne survient,
 - lorsque vous n'utilisez pas la machine à café,
 - avant de nettoyer la machine à café,
 - en cas d'orage.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne touchez pas les pièces de l'appareil très chaudes.
- ⊙ Pendant la phase de préchauffage, de l'eau très chaude s'échappe de la buse vapeur et du bec verseur. Ne passez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps sous cette eau très chaude.
- ⊙ Pendant la préparation du café, de la vapeur d'eau très chaude s'échappe du bec verseur. Ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.
- ⊙ Lors de l'utilisation de la buse vapeur, de la vapeur très chaude et de l'eau très chaude s'échappent. Ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.

AVERTISSEMENT : les pièces en rotation peuvent vous blesser !

- ⊙ Ne placez aucun objet dans le bac à grains pendant le processus de broyage. Écartez aussi p. ex. les cheveux longs.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Le degré de mouture ne doit être modifié que pendant le fonctionnement du broyeur.
- ⊙ L'appareil est doté de pieds en silicone antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en silicone. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ Il est strictement interdit de verser des liquides autres que de l'eau potable fraîche et froide dans la machine à café !
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir d'eau afin d'éviter des endommagements de l'élément chauffant.
- ⊙ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine.
- ⊙ Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- ⊙ Pendant le fonctionnement, de l'eau (chaude) et de la vapeur, du café et du café moulu peuvent pénétrer dans la base. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un plan de travail résistant à l'eau et à la forte chaleur.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ N'exposez pas l'appareil à des températures inférieures au point de congélation.

4. Éléments livrés

- 1 machine à café **8**
- 1 pinceau de nettoyage **23**
- 1 mode d'emploi

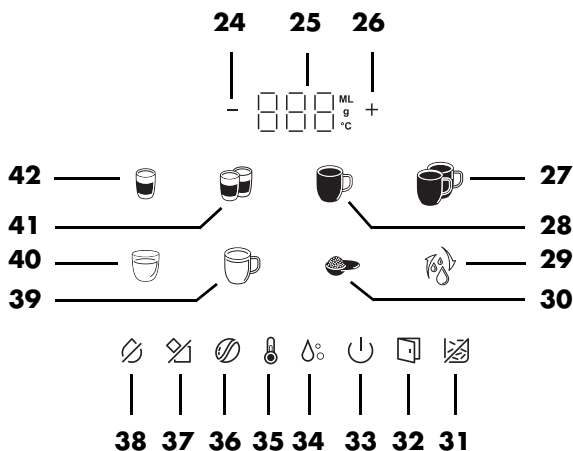
5. Déballage de l'appareil et mise en place

















1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez la protection en plastique des contacts de la fiche secteur **11**.
3. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
4. **Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation** (voir « Nettoyage » à la page 65).
5. Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, de l'eau (chaude) et de la vapeur, de l'expresso et du café moulu peuvent pénétrer dans la base. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un plan de travail résistant à l'eau et à la forte chaleur.
-

6. Vue d'ensemble de l'écran tactile



- 24 -** Réduire les valeurs (maintenir appuyé pour modifier plus rapidement les valeurs)
- 25** Affichage de lettres et de chiffres : indique l'état de fonctionnement et les valeurs modifiables
- 26 +** Augmenter les valeurs (maintenir appuyé pour modifier plus rapidement les valeurs)
- 27**  Bouton : café crème double
- 28**  Bouton : café crème
- 29**  Appuyer brièvement sur le bouton : nettoyage / appuyer longtemps sur le bouton : programme de détartrage
- 30**  Bouton : café moulu
- 31**  Symbole : récipient pour le marc de café **16** plein / plateau d'égouttement **19** retiré
- 32**  Symbole : cache entretien **10** ouvert
- 33**  Bouton : commuter l'appareil en mode veille / à partir du mode veille
- 34**  Bouton : modifier la quantité d'eau/le volume
- 35**  Bouton : modifier la température
- 36**  Bouton : modifier la quantité des grains de café / symbole : clignote lorsque le bac à grains est vide
- 37**  Symbole : unité de percolation **13** absente / mal insérée
- 38**  Symbole : manque d'eau
- 39**  Bouton : préparer de la mousse de lait
- 40**  Bouton : prélever de l'eau très chaude
- 41**  Bouton : double espresso
- 42**  Bouton : espresso

7. Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, la machine à café doit être rincée.



DANGER ! Risque d'électrocution !

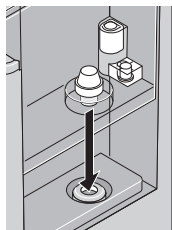
- ⊙ Raccordez la fiche secteur de l'appareil uniquement à une prise de courant facilement accessible disposant de contacts de protection, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Il est strictement interdit de verser des liquides autres que de l'eau potable fraîche et froide dans le réservoir d'eau **7** !

Remplissage du réservoir d'eau

1. Relevez le couvercle **5** du réservoir d'eau **7**.
2. Retirez le réservoir d'eau **7** en le soulevant.
3. Rincez plusieurs fois et abondamment le réservoir d'eau **7** à l'eau claire.
4. Remplissez le réservoir d'eau **7** au maximum jusqu'au repère **MAX 1600ml** avec de l'eau du robinet fraîche et froide.



5. Remettez le réservoir d'eau **7** dans la machine. Le réservoir d'eau doit être à fleur de la partie arrière de l'appareil. Le bas du réservoir d'eau doit être bien en place.

6. Fermez le couvercle **5** du réservoir d'eau **7**.

Branchement et première mise en marche

1. Branchez la fiche secteur **11** dans une prise de courant.
2. Mettez l'interrupteur Marche/Arrêt **12** sur **I**. L'écran **22** affiche **OFF** et le bouton **33**.

REMARQUE : pour éviter que le plateau d'égouttement **19** ne déborde trop rapidement, vous pouvez placer une tasse sous le bec verseur et faire pivoter la buse vapeur en direction de la tasse. Ainsi, l'eau de rinçage peut également servir à réchauffer la tasse. Jetez cette eau avant de faire couler une boisson.

3. Appuyez sur le bouton **33**. Pendant la phase de préparation, l'écran **22** affiche une petite animation circulaire.
 - Pour le rinçage, l'appareil pompe de l'eau à travers la buse vapeur **21** et l'unité de percolation **13**.
 - Lorsque ce processus est terminé, l'animation disparaît et les symboles de fonction colorés sont affichés. L'appareil est prêt à fonctionner.
4. Jetez l'eau de rinçage.

8. Préparation

8.1 Remplissage du bac à grains

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !


- ⊙ N'utilisez pas de grains de café caramélisés. Ceux-ci peuvent coller au broyeur.

1. Retirez le couvercle **4** du bac à grains **6**.
2. Versez dans le bac à grains **6** environ la quantité de grains de café correspondant à votre consommation quotidienne.
3. Remplacez le couvercle **4**.

8.2 Rajout d'eau

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Il est strictement interdit de verser des liquides autres que de l'eau potable fraîche et froide dans le réservoir d'eau **7** !

Lorsque vous démarrez une fonction et que le réservoir ne contient pas suffisamment d'eau, l'écran affiche le symbole  **38**.

- Ajoutez de l'eau. Le réservoir d'eau **7** peut rester en place dans l'appareil pour le rajout d'eau.


8.3 Branchement, mise en marche/arrêt





DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Raccordez la fiche secteur de l'appareil uniquement à une prise de courant facilement accessible disposant de contacts de protection, dont la tension correspond aux indications figurant sur la

plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

1. Branchez la fiche secteur **11** dans une prise de courant.
2. Mettez l'interrupteur Marche/Arrêt **12** sur **I**. L'écran **22** affiche *OFF* et le bouton  **33**.

REMARQUE : pour éviter que le plateau d'égouttement **19** ne déborde trop rapidement, vous pouvez placer une tasse sous le bec verseur **20** et faire pivoter la buse vapeur **21** en direction de la tasse. Ainsi, l'eau de rinçage peut également servir à réchauffer la tasse. Jetez cette eau avant de faire couler une boisson.

3. Appuyez sur le bouton  **33**. Pendant la phase de préparation, l'écran **22** affiche une petite animation circulaire.
 - Pour le rinçage, l'appareil pompe de l'eau à travers la buse vapeur **21** et l'unité de percolation **13**.
 - Lorsque la phase de préparation est terminée, l'animation disparaît et les symboles de fonction colorés sont affichés. L'appareil est prêt à fonctionner.
4. Pour arrêter, appuyez sur le bouton  **33**. La buse vapeur **21** et l'unité de percolation **13** sont rincées à la fin et l'appareil passe en mode veille. L'écran affiche *OFF*. Ici aussi, vous pouvez placer une tasse sous le bec verseur **20** et faire pivoter la buse vapeur **21** en direction de la tasse.

REMARQUE : la machine à café s'arrête automatiquement quand aucun bouton n'a été appuyé pendant 15 minutes.


9. Préparation des boissons




DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant la préparation du café, de la vapeur d'eau très chaude s'échappe du bec verseur. Ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.







9.1 L'écran tactile

L'écran tactile **22** contient des symboles n'affichant que des états, p. ex. le symbole cache entretien ouvert  **32**.

D'autres symboles représentent (également) un bouton, p. ex. le bouton  **33**. Dans ce mode d'emploi, ces touches sont qualifiées de boutons en vue d'une meilleure lisibilité.

9.2 La sélection des boissons

Vous pouvez préparer les boissons suivantes en appuyant sur les boutons colorés correspondants :

- Espresso  **42**
 - Double espresso (Doppio)  **41**
 - Café crème  **28**
 - Café crème double  **27**
 - Café moulu  **30**
 - Eau chaude  **40**
1. Déplacez le bec verseur **20** dans la position souhaitée.
 2. Placez un ou deux récipients de taille adaptée sous le bec verseur **20**.
 3. Sélectionnez la boisson souhaitée en appuyant sur le bouton situé sur l'écran tactile **22**. La préparation de la boisson est lancée. En haut de l'écran sont affichés successivement les réglages par défaut pour la quantité de grains et le volume.

REMARQUES :

- La buse vapeur **21** permet de faire couler de l'eau chaude pour préparer un thé. Tenez-en compte lorsque vous faites pivoter la buse vapeur et mettez en place le récipient.
- La percolation peut-être interrompue à tout moment en appuyant à nouveau sur le bouton correspondant.

9.3 Mousser le lait









DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Lors de l'utilisation de la buse vapeur **21**, de la vapeur très chaude et de l'eau très chaude s'échappent. Ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.


Vous pouvez faire mousser du lait avec la buse vapeur **21**. Cela demande un peu d'exercice.

Astuces :


- Testez le lait de différents fabricants.
- Le lait à plus forte teneur en protéine mousse mieux.
- Une plus forte teneur en lipides donne une mousse plus crémeuse.
- Utilisez toujours du lait froid sortant du réfrigérateur (env. 5-7 °C).
- Lors du moussage, la température du lait ne doit pas être brûlante. Des températures plus élevées altèrent le goût et font retomber la mousse de lait. Un point de référence : la bonne température est atteinte lorsque les parois latérales du pot à lait (non inclus dans la livraison) sont trop chaudes pour être tenues en main.

- N'attendez pas trop longtemps quand le lait moussé est prêt. Sinon, une partie de la mousse de lait retombe.
1. Remplissez le pot à lait (non inclus dans la livraison) avec du lait froid.
 2. Appuyez sur le bouton  **39**. Le symbole  clignote. Après un certain temps, seul le bouton  apparaît sur l'écran.
 3. Appuyez sur le bouton  **39**. La vapeur commence à sortir et une minuterie apparaît sur l'écran, laquelle démarre à 120 secondes. Laissez échapper un peu de vapeur et arrêtez le processus en appuyant à nouveau sur le bouton  **39**.
 4. Plongez la buse vapeur **21** dans le lait. Appuyez sur le bouton  **39**.

Astuces :

- Plongez la buse vapeur **21** juste en dessous de la surface de manière à incorporer de l'air dans le lait (« phase d'infusion »).
 - Ne la plongez pas au milieu mais sur le côté de manière à provoquer un tourbillon.
5. Quand le volume du lait a visiblement augmenté (env. de 50 %), plongez la buse vapeur **21** un peu plus profondément. Le tourbillon doit perdurer. À présent, les petites bulles d'air sont finement réparties (« phase de roulement »).
 6. Lorsque les parois latérales du pot à lait sont trop chaudes pour être tenues en main, appuyez sur le bouton  **39**.
Astuce : même si le résultat de la mousse de lait n'est pas encore satisfaisant, arrêtez quand même pour que le lait ne chauffe pas trop.
 7. Tapotez plusieurs fois légèrement le fond du pot à lait sur le plan de travail pour faire éclater de plus grosses

bulles. Ajoutez le plus rapidement possible la mousse de lait à l'expresso.

8. Essayez la buse vapeur **21** immédiatement après chaque moussage de lait avec un chiffon propre pour éliminer les résidus de lait.
9. Appuyez sur le bouton  **33**. La vapeur s'échappe toujours. Cela permet d'éliminer les résidus de lait de l'intérieur de la buse vapeur **21**.

REMARQUES :

- La durée maximale de production de vapeur est de 120 secondes. Ensuite la fonction s'arrête automatiquement.
 - Respectez les consignes de nettoyage (voir « Après chaque moussage de lait » à la page 66).
-



9.4 Prélever de l'eau très chaude





DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Lors de l'utilisation de la buse vapeur **21**, de la vapeur très chaude et de l'eau très chaude s'échappent. La buse vapeur atteint une température très élevée. Ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.
-

Vous pouvez tirer de l'eau chaude avec la buse vapeur **21**, par exemple pour préparer du thé.





1. Placez un récipient sous la buse vapeur **21** et appuyez sur le bouton  **40**. L'eau commence à couler. Le symbole  clignote et une minuterie démarre sur l'écran.

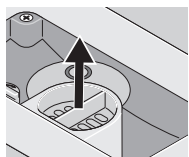
2. L'eau arrête de couler automatiquement au bout de 70 secondes ou en appuyant sur le bouton  **40**.

REMARQUE : la durée maximale de distribution d'eau chaude est de 70 secondes. Ensuite la fonction s'arrête automatiquement. En appuyant sur le bouton  **40**, vous pouvez redémarrer le processus.

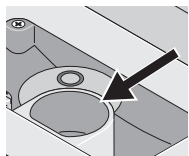
9.5 Préparer un espresso/café avec des grains déjà moulus

Vous pouvez également préparer votre café avec des grains de café déjà moulus.

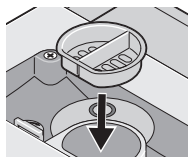
1. Appuyez sur le bouton  **30** de la machine à café prête à fonctionner. L'écran affiche les boutons pour l'espresso  **42** et le café crème  **28**. Le symbole  clignote.
2. Retirez le couvercle **4** du bac à grains **6**.





3. Retirez la grille du compartiment.



4. Versez la quantité souhaitée de café moulu (max. 12 g) dans le compartiment du bac à grains **6**.



5. Remplacez la grille sur le compartiment. Cela permet d'éviter que des grains entiers ne tombent dans le compartiment.

6. Appuyez sur le bouton pour l'espresso  **42** ou le café crème  **28**. La préparation est lancée.

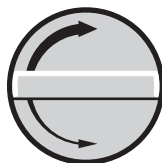
10. Réglages

En fonction du café utilisé, il est possible de régler le degré de mouture, la quantité, la température de percolation et la quantité d'eau.

10.1 Régler le degré de mouture

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Le degré de mouture ne doit être modifié que pendant le fonctionnement du broyeur.



La molette de réglage du degré de mouture **2** se trouve dans le bac à grains **6**.




- Tournez la molette de réglage du degré de mouture **2** pendant que le broyeur est en fonctionnement dans le sens horaire, afin d'obtenir un degré de mouture des grains de café plus grossier. Le café s'écoule plus rapidement et n'est plus aussi fort. Si le café a un goût acide, il peut être utile d'opter pour un degré de mouture plus grossier.
- Tournez la molette de réglage du degré de mouture **2** pendant que le broyeur est en fonctionnement dans le sens antihoraire, afin d'obtenir un degré de mouture des grains de café plus fin. Le café s'écoule plus lentement et est plus fort.

REMARQUES :

- Si le degré de mouture est trop fin, le café s'écoule très lentement ou n'arrive plus du tout à s'écouler. Tournez la molette de réglage du degré de mouture dans le sens horaire, afin d'obtenir un degré de mouture plus grossier.
 - Après avoir réglé le degré de mouture, il faut attendre en moyenne la troisième tasse de café pour sentir l'effet du réglage.
-



10.2 Quantité de grains


Si le café est préparé avec plus de grains, il sera plus fort. La valeur de départ est prédéfinie sur 8,5 g et sur le niveau 3.

1. Appuyez sur le bouton  **36** de la machine à café prête à fonctionner. Le symbole  clignote.
2. Modifiez la valeur à l'aide des boutons **- 24/+ 26** (1, ..., 5). Les valeurs correspondent à des quantités de 6,5-10,5 g de grains de café.
3. Appuyez sur le bouton  **36** pour enregistrer la modification.

10.3 Température












La température de l'eau lors de l'extraction du café peut être modifiée pour l'adapter aux différents types de café et à votre goût. Si la torréfaction est foncée, il est recommandé que la température soit plus basse et plus haute si la torréfaction est plus claire.

1. Appuyez sur le bouton  **35** de la machine à café prête à fonctionner. Le symbole  clignote.
2. Modifiez la valeur de la température à l'aide des boutons **- 24/+ 26** (1, ..., 5). Les valeurs correspondent à des températures de 75-95 °C (paliers de 5 °C).

3. Appuyez sur le bouton  **35** pour enregistrer la modification.

10.4 Volume

Avec cette fonction vous pouvez adapter la quantité de boisson obtenue à vos tasses et vos préférences.

1. Appuyez sur le bouton  **34** de la machine à café prête à fonctionner. L'écran affiche les boutons pour l'expresso  **42**, le double expresso (Doppio)  **41**, le café crème  **28** et le café crème double  **27**. Le symbole  clignote.
2. Appuyez sur l'un des boutons  **42**,  **41**,  **28** ou  **27**.
3. Modifiez le volume à l'aide des boutons **- 24/+ 26** :
Expresso/double expresso :
30, ... , 60 ml (réglage par défaut : 60 ml)
Café crème/café crème double :
60, ... , 250 ml (réglage par défaut : 150 ml)
4. Appuyez sur le bouton  **34** pour enregistrer la modification.

11. Astuces pour la préparation

11.1 Choisir les grains adaptés

Choisissez les grains en fonction de vos préférences personnelles en matière de café. Les deux mélanges recommandés pour cette machine à café sont disponibles chez Lidl.

Recommandation expresso

Pour la préparation d'un expresso classique, nous pouvons vous recommander Bellarom Espresso Cremoso. Sa torréfaction et son intensité se déploient avec puissance dans un expresso et apportent une base aromatique solide à un café au lait, à un cappuccino ou à un latte macchiato.

Recommandation café crème

Pour la préparation d'un café crème classique, nous pouvons vous recommander le mélange Bellarom Caffè Crema Classico : le café crème élégant.

11.2 Préparer un cappuccino

Pour préparer un cappuccino, vous avez besoin de ce qui suit :

- grains d'expresso (p. ex. Bellarom expresso Cremoso)
- lait
- une tasse suffisamment grande

1. Préchauffez la tasse en faisant couler de l'eau chaude de la buse vapeur.
2. Une fois la tasse chaude, jetez l'eau. Faites couler l'expresso dans la tasse chaude.
3. Faites mousser env. 150 ml de lait.
4. Versez la mousse de lait dans l'expresso dans la tasse.

Savourez votre cappuccino !

11.3 Préparer un latte macchiato



Pour préparer un latte macchiato, vous avez besoin de ce qui suit :

- grains d'expresso (p. ex. Bellarom expresso Cremoso)
 - lait
 - un pot à lait suffisamment grand (au moins 500 ml)
 - un verre à latte macchiato
1. Faites mousser env. 300 ml de lait. Dans la mesure où la mousse de lait doit être un peu plus compacte, prolongez la phase d'infusion. Cela permet d'augmenter nettement le volume de la mousse de lait. Utilisez un pot à lait suffisamment grand.
 2. Versez la mousse de lait dans le verre. Dans le verre, le lait chaud se sépare de la mousse de lait.
 3. Préparez l'expresso.
 4. Versez doucement l'expresso dans le verre.

Savourez votre latte macchiato !

12. Rétablir les réglages d'usine

Avec cette fonction, vous pouvez réinitialiser sur les réglages d'usine tous les réglages effectués par le biais de l'écran.

1. Sur la machine à café prête à fonctionner, appuyez simultanément sur le bouton pour le café moulu  **30** et le bouton pour le programme de détartrage  **29** pendant 5 secondes.
2. Si tous les affichages de l'écran cliquent, cela signifie que les réglages ont été réinitialisés sur les réglages d'usine.

13. Nettoyage



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ La machine à café **8** et le câble de raccordement avec fiche secteur **11** ne doivent pas être immergés dans l'eau ou d'autres liquides.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, de nombreux composants et accessoires de la machine à café **8** atteignent une température très élevée. Laissez ceux-ci refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !


- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

REMARQUES :

- Les accessoires suivants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à la main :
 - le récipient pour le marc de café **16**
 - la grille d'égouttement **18**
 - le plateau d'égouttement **19**
 - Les accessoires suivants peuvent être lavés à la main avec un produit vaisselle doux :
 - le réservoir d'eau **7** avec couvercle **5**
 - le bac récupérateur **14**
 - la buse vapeur **21**
 - Les accessoires suivants ne doivent être rincés qu'à l'eau chaude :
 - l'unité de percolation **13**
-

Vider le récipient pour le marc de café et le bac récupérateur

REMARQUES :

- Lorsque le symbole  **31** clignote, le récipient pour le marc de café **16** doit être vidé.
 - Ouvrez le cache entretien uniquement si aucune fonction de la machine à café n'est activée.
-

1. Ouvrez le cache entretien **10**.
2. Retirez le récipient pour le marc de café **16** et le bac récupérateur **14** du compartiment latéral **9**.
3. Jetez le marc de café et nettoyez, si besoin, le récipient et le bac récupérateur à la main avec un produit vaisselle doux.
4. Retirez les restes de café moulu se trouvant le cas échéant dans le compartiment latéral **9** à l'aide du pinceau de nettoyage **23**.
5. Remettez le récipient pour le marc de café **16** et le bac récupérateur **14** dans le compartiment latéral **9**.

Nettoyage quotidien

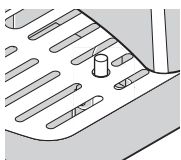


DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **11** de la prise de courant avant de nettoyer la machine à café **8**.
-

- Videz le réservoir d'eau **7** et rincez-le plusieurs fois à l'eau claire.
- Essuyez le bec verseur **20** avec une lavette humide et du produit vaisselle doux, puis essuyez à nouveau juste avec une lavette humide.
- Essuyez l'appareil **8** avec un chiffon humecté. Retirez les saletés tenaces avec une lavette humide et du produit vaisselle doux, puis essuyez à nouveau juste avec une lavette humide.
- Séchez toutes les pièces.

Vider et nettoyer le plateau d'égouttement



Le plateau d'égouttement **19** doit être vidé au plus tard lorsque le flotteur **17** pointe vers le haut à travers la grille d'égouttement **18**.

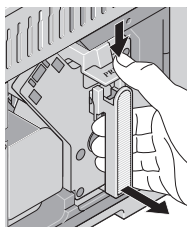
En tout cas, il est recommandé de nettoyer une fois chaque jour le plateau d'égouttement.

1. Retirez le plateau d'égouttement **19**.
2. Sortez la grille d'égouttement **18**.
3. Videz et nettoyez ces accessoires à la main avec un produit vaisselle doux ou au lave-vaisselle.
4. Séchez toutes les pièces avant de les remettre en place.

Nettoyer l'unité de percolation

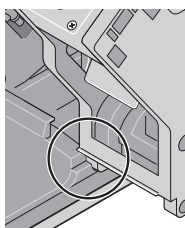
Nous vous recommandons de nettoyer l'unité de percolation au moins une fois par semaine.

1. Ouvrez le cache entretien **10**.
2. Retirez le bac récupérateur **14** et le récipient pour le marc de café **16** du compartiment latéral **9**, puis nettoyez-les.

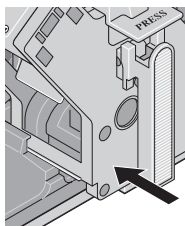


3. Appuyez avec le pouce sur la partie « PRESS » et retirez l'unité de percolation **13**.

4. Retirez les restes de café moulu sec se trouvant dans le compartiment latéral **9** à l'aide du pinceau de nettoyage **23**. Nettoyez le compartiment latéral à l'aide d'une lavette et du produit vaisselle doux, puis essuyez à nouveau juste avec une lavette humide.
5. Nettoyez l'unité de percolation **13** sous l'eau chaude.
6. Laissez sécher toutes les pièces.



7. Remettez l'unité de percolation **13** dans le compartiment latéral **9**. Pour ce faire, placez le bord inférieur gauche sur le rail situé dans le compartiment latéral **9**.



8. Ne saisissez pas l'unité de percolation à l'aide de la poignée, mais glissez-la dans le compartiment latéral **9** du bout des doigts.

9. Remettez le bac récupérateur **14** et le récipient pour le marc de café **16**.
10. Fermez le cache entretien **10**.

Après chaque moussage de lait

REMARQUE : veillez à ce que l'orifice de la buse vapeur **21** soit toujours propre. Non seulement les résidus de lait non éliminés ne sont pas hygiéniques, mais peuvent aussi rapidement obstruer le petit orifice.

1. Une fois l'appareil refroidi, tournez le manchon de remplissage dans le sens antihoraire et retirez-le de la buse vapeur **21** par le bas.
2. Nettoyez le manchon de remplissage avec du produit vaisselle doux et l'eau de rinçage.
3. Essuyez la buse vapeur **21** avec une lavette humide et du produit vaisselle doux, puis essuyez à nouveau juste avec une lavette humide.
4. Laissez complètement sécher les pièces avant d'emboîter le manchon de remplissage.



14. Détartrage

Comme chaque appareil à eau chaude, cette machine à café doit aussi être d  tartr  e régulièrement. Le calcaire se dépose à l'intérieur de l'appareil et sur les petits orifices (p. ex. sur la buse vapeur **21**). Cela perturbe les fonctions et endommage l'appareil à long terme. D  tartr  z régulièrement votre machine à café. Cela permet d'augmenter sa durée de vie.

La fréquence à laquelle l'appareil doit être d  tartr   dépend de la dureté de l'eau utilisée et du nombre de tasses que vous buvez. La distribution d'eau chaude et de vapeur d'eau contribue également à la formation de tartre.

Si vous utilisez de l'eau filtrée, la dureté de l'eau est réduite. La machine est protégée et vous n'avez pas besoin de la détartrer aussi souvent.

Affichage pour le détartrage



Cette machine à café précise la quantit   d'eau utilisée. Après avoir utilisé environ 20 l d'eau, le symbole correspondant au programme de détartrage  **29 clignote** sur l'écran. Si vous continuez d'utiliser la machine à café, le symbole correspondant au programme de détartrage  **29** reste **allumé** après avoir utilisé 2 l d'eau supplémentaires. Toutes les fonctions sont alors verrouillées. Le programme de détartrage doit être démarré.

Programme de détartrage







DANGER ! Risque d'irritations des yeux !

-    Respectez les consignes d'utilisation de l'anticalcaire fournies, figurant p. ex. sur l'emballage.

REMARQUE : vous devez exécuter le programme de détartrage au plus tard lorsque le symbole  **29** clignote. Vous pouvez toutefois le lancer indépendamment à tout moment. Appuyez sur le bouton  **29** pen-

dant 4 secondes environ pour démarrer le programme.

1. Videz le réservoir d'eau **7**.
2. Utilisez un détartrant classique disponible dans le commerce, par ex. un détartrant pour machines à café. Observez les remarques indiquées sur l'emballage du détartrant. Vous trouverez une description des étapes suivantes dans le mode d'emploi du détartrant.
3. Mettez le réservoir d'eau **7** en place.
4. Pour récupérer la solution de détartrage, placez un récipient plus grand sous le bec verseur **20** et sous la buse vapeur **21**.
5. Appuyez sur le bouton  **29**. Le détartrage de la machine à café est lancé. Pendant le processus, **CLE** et  **33 clignotent** sur l'écran **22**. Le processus peut durer jusqu'à 20 minutes au total. Il est terminé lorsque **CLE** et  **29** restent **allumés** sur l'écran.
6. Jetez l'eau de rinçage et placez à nouveau les récipients sous le bec verseur **20** et sous la buse vapeur **21**. Retirez et nettoyez le réservoir d'eau.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec au moins 1 l d'eau et remettez-le en place.
8. Appuyez de nouveau sur le bouton  **29**. Le rinçage de la machine à café est lancé. Pendant le processus, **CLE** clignote sur l'écran.
9. Une fois le processus terminé, tous les symboles sont à nouveau affichés sur l'écran **20**. La machine à café est prête à fonctionner.
10. Jetez l'eau de rinçage.

15. Rangement et transport



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'exposez pas l'appareil à des températures inférieures au point de congélation.

- Une fois qu'ils sont nettoyés, laissez sécher la machine à café et ses accessoires avant de les réassembler et de les ranger.
- Si vous voulez transporter la machine à café, videz le réservoir d'eau **7** et le plateau d'égouttement **19**.

16. Commander des accessoires

Sur notre site Web, vous trouverez les informations concernant les accessoires qui peuvent être commandés.

Commande en ligne

<https://shop.hoyerhandel.com/fr/>

17. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un



point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.

Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle



À DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefaireendechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

ou



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.








18. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
 clignote	Bac à grains 6 vide : remplissez-le de grains de café
 s'allume	Réservoir d'eau 7 vide : rajoutez de l'eau et remettez en place le réservoir d'eau
 clignote	Récipient pour le marc de café 16 doit être vidé
 s'allume	Plateau d'égouttement 19 a été retiré et doit être remis en place
 s'allume	Unité de percolation 13 absente / mal insérée
 s'allume	Cache entretien 10 est ouvert et doit être fermé
 clignote / s'allume	Machine à café doit être détartrée

19. Caractéristiques techniques

Modèle :	SKVA 1450 A2
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1200 – 1450 W
Contenance du réservoir d'eau :	maximum 1600 ml (MAX)
Arrêt automatique :	après ≤ 30 minutes
Puissance absorbée en mode éteint :	0 watt
Puissance absorbée en mode veille :	≤ 0,8 watt

Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Ne s'applique pas à la Suisse.
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

20. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 508332_2601** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **508332_2601**.



Centre de service

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 508332_2601



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

21. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 508332_2601** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **508332_2601**.



Centre de service

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 508332_2601



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	77
2. Correct gebruik	78
3. Veiligheidsinstructies	79
4. Levering	82
5. Uitpakken en plaatsen	82
6. Een overzicht van het touchdisplay	83
7. Vóór het eerste gebruik	84
8. Voorbereiding	85
8.1 Koffiebonen vullen	85
8.2 Water bijvullen	85
8.3 Aansluiten en in-/uitschakelen	85
9. Dranken bereiden	86
9.1 Het touchdisplay	86
9.2 Drinkkeuze	86
9.3 Melk schuimen	86
9.4 Heet water aftappen	87
9.5 Espresso/koffie met gemalen koffiebonen bereiden	88
10. Instellingen	88
10.1 De maalgraad instellen	88
10.2 Hoeveelheid koffiebonen	89
10.3 Temperatuur	89
10.4 Volume	89
11. Tips voor de bereiding	90
11.1 De juiste koffiebonen	90
11.2 Cappuccino bereiden	90
11.3 Latte macchiato bereiden	90
12. Naar fabrieksinstellingen resetten	90
13. Reinigen	91
14. Ontkalken	93
15. Bewaren en vervoeren	94
16. Accessoires bestellen	94
17. Weggooien	94
18. Problemen oplossen	95
19. Technische gegevens	95
20. Garantie van HOYER Handel GmbH	96

1. Overzicht

- 1 Warmhoudplaat voor koppen
- 2 Maalgraadregelaar met markeringspijlen grover/fijner
- 3 Opening voor toevoeging van gemalen koffie
- 4 Deksel (van het bonenreservoir)
- 5 Deksel (van het waterreservoir)
- 6 Bonenreservoir
- 7 Waterreservoir met markering **MAX 1600ml**
- 8 Apparaat/volautomatische koffiemachine
- 9 Zijvak
- 10 Serviceklep met magneetsluiting
- 11 Aansluitsnoer met stekker
- 12 O/I In-/uitschakelknop
- 13 Zeteenheid
- 14 Opvangbak voor koffiedik
- 15 Grijpuitparing
- 16 Reservoir voor koffiedik
- 17 Vlotter (weergave: lekbak leegmaken)
- 18 Lekrooster
- 19 Lekbak
- 20 Drankuitloop voor 2 koppen, in hoogte verstelbaar
- 21 Stoompijp: draaibaar, met afneembare tuit
- 22 Touchdisplay / display

Zonder afbeelding:

- 23 Reinigingsborsteltje

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Gefeliciteerd met uw nieuwe volautomatische koffiemachine.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze gebruiksaanwijzing vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven.**
- **Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze gebruiksaanwijzing bij te voegen. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe volautomatische koffiemachine!

Symbolen op het apparaat



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

De volautomatische koffiemachine is uitsluitend bedoeld voor de volgende gebruiksdoeleinden:

- het malen van koffiebonen met het geïntegreerde maalwerk;
- voor het bereiden van koffiedranken van gemalen koffiebonen;
- voor de afname van heet water of stoom uit de stoompijp.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Vul het waterreservoir in geen geval met andere vloeistoffen dan met vers, koud drinkwater!
 - ⊙ Gebruik geen gekaramelliseerde koffiebonen. Deze kunnen in het maalwerk vastplakken.
-

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Alvorens accessoires of toebehoren te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële sectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.

- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ De volautomatische koffiemachine, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 91) in acht.
- ⊙ Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding van het apparaat loopt.
- ⊙ Denk eraan dat de volgende oppervlakken ook na het gebruik nog warm zijn: stoompijp en warmhoudplaat.
- ⊙ Neem de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing in acht, omdat bij onjuist gebruik verwondingen mogelijk zijn.
- ⊙ Het apparaat mag bij gebruik niet in een kast worden gezet.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater: anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ⊙ Vul het waterreservoir hoogstens tot aan de markering **MAX**.
- ⊙ Maak de lekbak uiterlijk leeg als de vlotter dat aangeeft.
- ⊙ Wanneer er vloeistoffen binnenin het apparaat terechtkomen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbare schade vertoont of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- ⊙ De stroomtoevoer naar het apparaat is ook na het uitschakelen niet volledig onderbroken. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
 - wanneer er zich een storing voordoet;
 - wanneer u de volautomatische koffiemachine niet gebruikt;
 - voordat u de volautomatische koffiemachine reinigt;
 - bij onweer.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.



GEVAAR van verwondingen door verbranden aan kokend water!

- ⊙ Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- ⊙ Gedurende de opwarmfase ontsnapt er heet water uit de stoompijp en de drankuitloop. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in het hete water.
- ⊙ Tijdens de koffiebereiding ontsnapt er hete waterdamp uit de drankuitloop. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.
- ⊙ Bij het werken met de stoompijp ontsnapt hete stoom en heet water. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.

WAARSCHUWING voor verwondingen door ronddraaiende onderdelen!

- ⊙ Houd tijdens het malen geen voorwerpen in de buurt van het bonenreservoir. Houd bijv. ook lange haren uit de buurt.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Veranderingen in de maalgraad mogen alleen bij een lopend maalwerk worden doorgevoerd.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van antislip siliconen pootjes. Omdat meubels met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen gecoat zijn en met verschillende onderhoudsmiddelen worden behandeld, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de siliconen pootjes aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Vul de volautomatische koffiemachine nooit met andere vloeistoffen dan met vers, koud drinkwater!
- ⊙ Gebruik het apparaat niet zonder water in het waterreservoir om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.
- ⊙ Gebruik het apparaat alleen met de originele accessoires.
- ⊙ Zet het apparaat op een stevig, vlak oppervlak.
- ⊙ Bij het bedienen kunnen (heet) water en stoom, koffie en gemalen koffie op de ondergrond terechtkomen. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte en voor warmte ongevoelige ondergrond.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Stel het apparaat niet bloot aan temperaturen onder het vriespunt.

4. Levering

- 1 volautomatische koffiemachine **8**
- 1 reinigingsborsteltje **23**
- 1 gebruiksaanwijzing

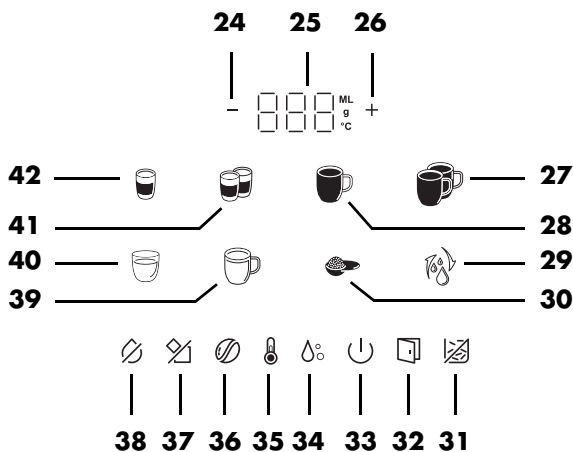
5. Uitpakken en plaatsen

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder de plastic bescherming van de contacten van de stekker **11**.
3. Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
4. **Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik** (zie "Reinigen" op pagina 91).
5. Plaats het apparaat op een droog, vlak antislipmatje.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Bij het bedienen kunnen (heet) water en stoom, espresso en gemalen koffie op de ondergrond terechtkomen. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte en voor warmte ongevoelige ondergrond.
-

6. Een overzicht van het touchdisplay



- 24 -** Waarden verlagen (ingedrukt houden om waarden sneller te wijzigen)
- 25** Weergave van letters en cijfers: geeft de bedrijfsstatus en veranderbare waarden weer
- 26 +** Waarden verhogen (ingedrukt houden om waarden sneller te wijzigen)
- 27** Toets: dubbele Café Crema
- 28** Toets: Café Crema
- 29** Toets: kort indrukken: reinigen/lang indrukken: ontkalkingsprogramma
- 30** Toets: gemalen koffie
- 31** Symbool: reservoir voor koffiedik **16** vol / lekbak **19** verwijderd
- 32** Symbool: serviceklep **10** open
- 33** Toets: apparaat uit stand-by inschakelen/naar stand-by schakelen
- 34** Toets: water/volume wijzigen
- 35** Toets: temperatuur wijzigen
- 36** Toets: hoeveelheid koffiebonen wijzigen / symbool: knippert wanneer het bonenreservoir leeg is
- 37** Symbool: zeteenheid **13** ontbreekt / is verkeerd geplaatst
- 38** Symbool: water ontbreekt
- 39** Toets: melkschuim bereiden
- 40** Toets: heet water aftappen
- 41** Toets: dubbele espresso
- 42** Toets: espresso

7. Vóór het eerste gebruik

Vóór het eerste gebruik moet de volautomatische koffiemachine worden doorgespoeld.



GEVAAR voor een elektrische schok!

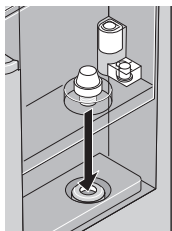
- ⊙ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een goed toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten verder goed toegankelijk blijven.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Vul het waterreservoir **7** in geen geval met andere vloeistoffen dan met vers, koud drinkwater!

Waterreservoir vullen

1. Klap het deksel **5** van het waterreservoir **7** omhoog.
2. Neem het waterreservoir **7** naar boven af.
3. Spoel het waterreservoir **7** verschillende keren goed uit met schoon water.
4. Vul het waterreservoir **7** hoogstens tot aan de markering **MAX 1600ml** met schoon, koud kraanwater.



5. Plaats het waterreservoir **7** weer terug in de machine. Het waterreservoir dient afsluitend met de achterkant van het apparaat te sluiten. Het waterreservoir moet aan de onderkant goed passen.

6. Sluit het deksel **5** van het waterreservoir **7**.

Aansluiten en voor de eerste keer inschakelen

1. Steek de stekker **11** in een stopcontact.
2. Schakel de in-/uitschakelknop **12** naar **I**. Op het display **22** verschijnen **OFF** en de toets **⏻ 33**.

AANWIJZING: om te vermijden dat de lekbak **19** te vroeg te vol raakt, zet u bijv. een kop onder de drankuitloop en draait u de stoompijp in de richting van de kop. Zo kan het spoelwater ook worden gebruikt om de kop op te warmen. Giet het water vóór het aftappen van een drank weg.

3. Druk op de toets **⏻ 33**. Op het display **22** wordt tijdens de voorbereidingsfase een kleine, cirkelvormig lopende animatie afgespeeld.
 - Het apparaat pompt voor het spoelen water door de stoompijp **21** en door de zeteenheid **13**.
 - Wanneer dit proces is beëindigd, gaat de animatie uit en worden de gekleurde functiesymbolen weergegeven. Het apparaat is gebruiksklaar.
4. Giet het spoelwater weg.

8. Voorbereiding

8.1 Koffiebonen vullen

WAARSCHUWING voor materiële schade!


- ⊙ Gebruik geen gekaramelliseerde koffiebonen. Deze kunnen in het maalwerk vastplakken.

1. Neem het deksel **4** van het bonenreservoir **6**.
2. Vul het bonenreservoir **6** met de hoeveelheid koffiebonen die u op een dag verbruikt.
3. Plaats het deksel **4** weer terug.

8.2 Water bijvullen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Vul het waterreservoir **7** in geen geval met andere vloeistoffen dan met vers, koud drinkwater!

Wanneer u een functie start en er te weinig water in het reservoir is, verschijnt op het display het symbool  **38**.

- Vul water bij. Voor het bijvullen kan het waterreservoir **7** ook in het apparaat blijven zitten.


8.3 Aansluiten en in-/uitschakelen





GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een goed toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na

het aansluiten verder goed toegankelijk blijven.

1. Steek de stekker **11** in een stopcontact.
2. Schakel de in-/uitschakelknop **12** naar **I**. Op het display **22** verschijnen **OFF** en de toets  **33**.

AANWIJZING: om te vermijden dat de lekbak **19** te vroeg te vol raakt, zet u bijv. een kop onder de drankuitloop **20** en draait u de stoompijp **21** in de richting van de kop. Zo kan het spoelwater ook worden gebruikt om de kop op te warmen. Giet het water vóór het aftappen van een drank weg.

3. Druk op de toets  **33**. Op het display **22** wordt tijdens de voorbereidingsfase een kleine, cirkelvormig lopende animatie afgespeeld.
 - Het apparaat pompt voor het spoelen water door de stoompijp **21** en door de zeteenheid **13**.
 - Na de voorbereidingsfase gaat de animatie uit en worden de gekleurde functiesymbolen weergegeven. Het apparaat is gebruiksklaar.
4. Om uit te schakelen drukt u op de toets  **33**. De stoompijp **21** en de zeteenheid **13** worden tot slot doorgespoeld en het apparaat wordt naar de standbymodus geschakeld. **OFF** verschijnt op het display. Zet hier ook evt. een kop onder de drankuitloop **20** en draai de stoompijp **21** in de richting van de kop.

AANWIJZING: de volautomatische koffiemachine schakelt zichzelf automatisch uit wanneer er gedurende 15 minuten geen toets werd ingedrukt.


9. Dranken bereiden




GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Tijdens de koffiebereiding ontsnapt er hete waterdamp uit de drankuitloop. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.







9.1 Het touchdisplay

Op het touchdisplay **22** staan symbolen die alleen toestanden weergeven, bijv. het symbool Serviceklep openen  **32**.

Andere symbolen geven (ook) een knop weer, bijv. de toets  **33**. Voor betere leesbaarheid worden de knoppen in deze gebruiksaanwijzing Toetsen genoemd.

9.2 Drinkkeuze

De volgende dranken kunt u met de bijbehorende in kleur gemarkeerde toetsen bereiden:

- Espresso  **42**
 - Dubbele espresso (Doppio)  **41**
 - Café Crema  **28**
 - Dubbele Café Crema  **27**
 - Gemalen koffie  **30**
 - Heet water  **40**
1. Verplaats de drankuitloop **20** naar de geschikte positie.
 2. Plaats één of twee bakjes met de passende grootte onder de drankuitloop **20**.
 3. Druk op de toets op het touchdisplay **22** voor de gewenste drank. De bereiding van de drank begint. Achtereenvolgens worden boven op het display de standaardinstellingen voor de hoeveelheid koffiebonen en het volume weergegeven.

AANWIJZINGEN:

- Heet water voor thee wordt via de stoompijp **21** afgetapt. Houd hiermee rekening bij de uitlijning van de stoompijp en het bakje.
- Het bereidingsproces kan te allen tijde worden afgebroken door de betreffende toets opnieuw in te drukken.

9.3 Melk schuimen









GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Bij het werken met de stoompijp **21** ontsnappen hete stoom en heet water. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.

Met de stoompijp **21** kunt u melk opschuimen. Daarvoor moet u eerst een beetje oefenen.


Tips:

- Probeer melk van verschillende fabrikanten.
- Melk met een hoger eiwitgehalte schuimt meer.
- Een hoger vetgehalte levert een romiger schuim op.
- Gebruik altijd koude melk uit de koelkast (ca. 5 - 7 °C).
- Bij het schuimen mag de melk niet koken heet worden. Hogere temperaturen veranderen de smaak en laten het melkschuim inzakken. Een aanwijzing: de juiste temperatuur is bereikt, wanneer de zijwanden van het melkkanntje (niet inbegrepen) te heet zijn om het kanntje vast te houden.
- Wanneer de melk is opgeschuimd, moet u niet te lang wachten. Een deel van het melkschuim zakt anders weer in.

1. Vul een melkkannetje (niet inbegrepen) met koude melk.
2. Druk op de toets  **39**. Het symbool  knippert. Na enige tijd is de toets  als enige keuzetoets op het display te zien.
3. Druk op de toets  **39**. De stoomuitlaat begint en op het display start een timer die vanaf 120 seconden aftelt. Tap een beetje stoom af en stop het proces door opnieuw op de toets  **39** te drukken.
4. Dompel eerst de stoompijp **21** in de melk. Druk op de toets  **39**.

Tips:

- Dompel de stoompijp **21** net onder het oppervlak zodat lucht in de melk wordt opgenomen ("trekfase").
 - Niet in het midden maar in de zijkant onderdompelen, zodat een draaikolkje ontstaat.
5. Wanneer het volume van de melk zichtbaar is toegenomen (ongeveer 50%) dompelt u de stoompijp **21** iets dieper onder. Het draaikolkje moet aanwezig blijven. Nu worden de luchtbelletjes fijner verdeeld ("rolfase").
 6. Wanneer de zijwanden van het melkkannetje te heet zijn om het kannetje in de hand te houden, drukt u op de toets  **39**.
TIP: ook wanneer het melkschuim nog niet de juiste consistentie heeft, moet u in elk geval stoppen om te voorkomen dat de melk te heet wordt.
 7. Tik met de bodem van het melkkannetje een aantal keren lichtjes op het werkblad om ervoor te zorgen dat de wat grotere belletjes knappen. Voeg het melkschuim zo snel mogelijk toe aan de espresso.
 8. Veeg de stoompijp **21** telkens na het opschuimen van melk met een schone doek af, om melkresten te verwijderen.

9. Druk op de toets  **33**. Er ontsnapt nog steeds stoom. Zo worden melkresten uit het binnenste van de stoompijp **21** verwijderd.

AANWIJZINGEN:

- De maximale tijd voor het produceren van stoom is 120 seconden. Daarna stopt de functie automatisch.
 - Neem de reinigingsinstructies (zie "Telkens na het opschuimen van melk" op pagina 92) in acht.
-

9.4 Heet water aftappen




GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Bij het werken met de stoompijp **21** ontsnappen hete stoom en heet water. De stoompijp wordt erg heet. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.
-

Via de stoompijp **21** kunt u heet water aftappen, bijvoorbeeld om thee te bereiden.

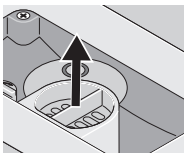
1. Zet een bakje onder de stoompijp **21** en druk op de toets  **40**. Het water wordt afgenomen. Het symbool  knippert en op het display start een timer.
 2. Het afnemen van het water eindigt automatisch na 70 seconden of door op de toets  **40** te drukken.
-

AANWIJZING: de maximale tijd voor de afname van heet water is 70 seconden. Daarna stopt de functie automatisch. Door te drukken op de toets  **40** start u het proces, indien nodig, opnieuw.

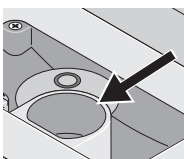
9.5 Espresso/koffie met gemalen koffiebonen bereiden

U kunt uw koffie ook met reeds gemalen koffiebonen bereiden.

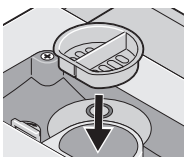
1. Druk op de volautomatische koffiemachine op de toets  **30** wanneer deze gebruiksklaar is. Op het display verschijnen de toetsen voor espresso  **42** en Café Crema  **28**. Het symbool  knippert.
2. Neem het deksel **4** van het bonenreservoir **6** af.



3. Trek het rooster van de schacht af.



4. Vul de schacht in het bonenreservoir **6** met de gewenste hoeveelheid gemalen koffie (max. 12 g).



5. Plaats het rooster weer op de schacht. Dat voorkomt dat er hele koffiebonen in de schacht binnendringen.

6. Druk op de toets voor espresso  **42** of Café Crema  **28**. De bereiding begint.

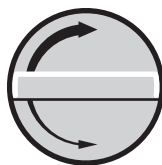
10. Instellingen

Afhankelijk van het gebruikte soort koffie kunt u de maalgraad, de hoeveelheid, de zettemperatuur en de gebruikte waterhoeveelheid variëren.

10.1 De maalgraad instellen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Veranderingen in de maalgraad mogen alleen bij een lopend maalwerk worden doorgevoerd.



In het bonenreservoir **6** bevindt zich de maalgraadregelaar **2**.




- Draai de maalgraadregelaar **2** bij een werkend maalwerk met de wijzers van de klok mee om de koffiebonen grover te malen. De koffie stroomt nu sneller en heeft niet meer zo'n sterke smaak. Als uw koffie zuurachtig smaakt, kunt u wellicht een grovere maalgraad instellen.
- Draai de maalgraadregelaar **2** bij een werkend maalwerk tegen de wijzers van de klok in om de koffiebonen fijner te malen. De koffie stroomt nu langzamer en heeft een sterkere smaak.

AANWIJZINGEN:

- Als de maalgraad te fijn is ingesteld, stroomt de koffie zeer langzaam of in het geheel niet meer naar buiten. Draai de maalgraadregelaar met de wijzers van de klok mee om de koffiebonen grover te malen.
- Na het instellen van de maalgraad zal het effect pas bij ca. de derde kop koffie zijn ingesteld.




10.2 Hoeveelheid koffiebonen

Als de koffie met meer koffiebonen is bereid, zal deze sterker smaken. De vooraf ingestelde uitgangswaarde is 8,5 g op stand 3.

1. Druk op de volautomatische koffiemachine op de toets  **36** wanneer deze gebruiksklaar is. Het symbool  knippert.
2. Wijzig de waarde met de toetsen **- 24/+ 26** (1, ..., 5). De waarden komen overeen met hoeveelheden van 6,5 - 10,5 g koffiebonen.
3. Druk op de toets  **36** om de wijziging op te slaan.












10.3 Temperatuur

De temperatuur van het water bij het extraheren van de koffie is instelbaar, zodat u deze kunt aanpassen aan andere soorten koffie en aan uw smaak. Bij donkere bonen moet de temperatuur eerder laag zijn, bij lichte eerder hoger.

1. Druk op de volautomatische koffiemachine op de toets  **35** wanneer deze gebruiksklaar is. Het symbool  knippert.
2. Wijzig de temperatuur met de toetsen **- 24/+ 26** (1, ..., 5). De waarden komen overeen met temperaturen van 75 - 95 °C (5 °C-stappen).
3. Druk op de toets  **35** om de wijziging op te slaan.

10.4 Volume

Met deze functie kunt u de hoeveelheid van het af te tappen drankvolume aan uw koppen en uw voorkeuren aanpassen.

1. Druk op de volautomatische koffiemachine op de toets  **34** wanneer deze gebruiksklaar is. Op het display verschijnen de toetsen voor espresso  **42**, dubbele espresso (Doppio)  **41**, Café Crema  **28** en dubbele Café Crema  **27**. Het symbool  knippert.
2. Druk op één van de toetsen  **42**,  **41**,  **28** of  **27**.
3. Wijzig het volume met de toetsen **- 24/+ 26**:
Espresso/dubbele espresso:
30, ... , 60 ml (standaardinstelling: 60 ml)
Café Crema/dubbele Café Crema:
60, ... , 250 ml (standaardinstelling: 150 ml)
4. Druk op de toets  **34** om de wijziging op te slaan.

11. Tips voor de bereiding

11.1 De juiste koffiebonen

Uw persoonlijke koffievoorkeuren beslissen welke koffiebonen voor u het beste zijn. De beide voor deze volautomatische koffiemachine aanbevolen brandingsmengsels kunt u ook bij Lidl kopen.

Aanbeveling espresso

Voor de bereiding van een klassieke espresso adviseren we bijv. het soort Bellarom Espresso Cremoso. Zijn branding en sterkte ontplooiën zich in de gebalde kracht van een espresso en zorgen voor een solide, aromatische basis voor elke koffie met melk, cappuccino en Latte macchiato.

Aanbeveling Café Crema

Voor de bereiding van een klassieke Café Crema adviseren we het brandingsmengsel Bellarom Caffè Crema Classico: de elegante koffie met crema.

11.2 Cappuccino bereiden

Voor de bereiding van een cappuccino heeft u het volgende nodig:

- espressobonen (bijv. Bellarom espresso Cremoso)
 - melk
 - een kop van voldoende grootte
1. Warm de kop voor door deze met heet water uit de stoompijp te vullen.
 2. Giet het water na het opwarmen van de kop weg. Bereid de espresso in de warme kop.
 3. Schuim ca. 150 ml melk op.
 4. Voeg het melkschuim bij de espresso in de kop.

Geniet van uw cappuccino!

11.3 Latte macchiato bereiden



Voor de bereiding van een Latte macchiato heeft u het volgende nodig:

- espressobonen (bijv. Bellarom espresso Cremoso)
 - melk
 - een melkkannetje van voldoende grootte (ten minste 500 ml)
 - een Latte macchiato-glas
1. Schuim ca. 300 ml melk op. Verleng de trekfase, omdat het melkschuim iets steviger dient te zijn. Daarbij wordt het volume van het melkschuim aanzienlijk groter. Gebruik een melkkannetje van overeenkomstige grootte.
 2. Giet het melkschuim in het glas. In het glas scheidt zich nu de warme melk van het melkschuim.
 3. Bereid de espresso.
 4. Giet de espresso voorzichtig in het glas.

Geniet van uw Latte macchiato!

12. Naar fabrieksinstellingen resetten

Met deze functie kunt u via het display ingevoerde instellingen resetten naar de fabrieksinstellingen.

1. Druk op de volautomatische koffiemachine die gebruiksklaar is, ca. 5 seconden tegelijkertijd de toetsen voor gemalen koffie  **30** en voor het ontkalkingsprogramma  **29** in.
2. Wanneer alle displayweergaven knipperen, zijn de instellingen naar de fabrieksinstelling gereset.

13. Reinigen



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ De volautomatische koffiemachine **8** en het aansluitsnoer met stekker **11** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Veel onderdelen en accessoires van de volautomatische koffiemachine **8** worden door het gebruik zeer heet. Laat deze afkoelen alvorens ze te reinigen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!


- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

AANWIJZINGEN:

- De volgende accessoires kunnen in de vaatwasser of met de hand worden gereinigd:
 - reservoir voor koffiedik **16**;
 - het lekrooster **18**;
 - de lekbak **19**.
 - De volgende accessoires kunnen ook met de hand worden afgewassen met een mild afwasmiddel:
 - het waterreservoir **7** met deksel **5**;
 - opvangbak **14**;
 - de stoompijp **21**.
 - De volgende accessoires mogen alleen met heet water worden gereinigd:
 - de zeteenheid **13**
-

Reservoir voor koffiedik en opvangbak leegmaken

AANWIJZINGEN:

- Wanneer het symbool  **31** knippert, moet het reservoir voor koffiedik **16** worden leeggemaakt.
 - Open de serviceklep alleen wanneer er geen functie op de volautomatische koffiemachine actief is.
-

1. Open de serviceklep **10**.
2. Trek het reservoir voor koffiedik **16** en de opvangbak **14** uit het zijvak **9**.
3. Gooi het koffiedik weg en reinig het reservoir en de opvangbak evt. met de hand en met mild afwasmiddel.
4. Verwijder losse gemalen koffieresten evt. met het reinigingsborsteltje **23** uit het zijvak **9**.
5. Schuif het reservoir voor koffiedik **16** en de opvangbak **14** terug in het zijvak **9**.

Dagelijks reinigen

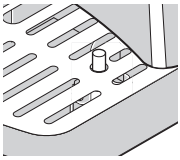


GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **11** uit het stopcontact voordat u de volautomatische koffiemachine **8** reinigt.
-

- Giet het waterreservoir **7** leeg en spoel deze meerdere malen om met schoon water.
- Veeg de drankuitloop **20** met een vochtige vaatdoek met mild afwasmiddel af en veeg vochtig na.
- Veeg het apparaat **8** af met een vochtige doek. Hardnekkige verontreinigingen verwijdert u met een vochtige vaatdoek met mild afwasmiddel en dan veegt u vochtig na.
- Veeg alle onderdelen af tot ze droog zijn.

Lekbak leegmaken en reinigen



Uiterlijk wanneer de vlotter **17** naar boven door het lekrooster **18** te zien is, moet de lekbak **19** worden leeggemaakt.

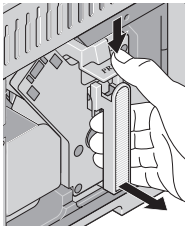
In elk geval moet u de lekbak dagelijks reinigen.

1. Trek de lekbak **19** eruit.
2. Verwijder het lekrooster **18**.
3. Leeg en reinig deze accessoires met de hand met een mild afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
4. Droog alle onderdelen af voordat u ze weer terugplaatst.

Zeteenheid reinigen

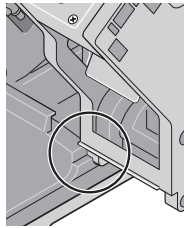
U dient de zeteenheid ten minste 1x per week te reinigen.

1. Open de serviceklep **10**.
2. Trek de opvangbak **14** en het reservoir voor koffiedik **16** uit het zijvak **9** en reinig deze.

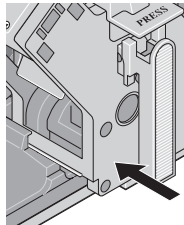


3. Druk met de duimen het vlak "PRESS" omhoog en trek de zeteenheid **13** eruit.

4. Losse, gedroogde gemalen koffie in het zijvak **9** kunt u met het reinigingsborsteltje **23** verwijderen. Reinig het zijvak evt. met een vaatdoek met een mild afwasmiddel en veeg het vochtig na.
5. Reinig de zeteenheid **13** onder stromend, warm water.
6. Laat alle onderdelen goed drogen.



7. Schuif de zeteenheid **13** terug in het zijvak **9**. Plaats daarvoor de linker onderste rand op de geleider in het zijvak **9**.



8. Pak de zeteenheid niet bij de greep vast, maar schuif deze met de vingertoppen terug in het zijvak **9**.

9. Plaats de opvangbak **14** en het reservoir voor koffiedik **16** erin.
10. Sluit de serviceklep **10**.

Telkens na het opschuimen van melk

AANWIJZING: let er altijd op dat de opening van de stoompijp **21** schoon blijft. Niet-opgeruimde melkresten zijn niet alleen onhygiënisch, maar deze kunnen de kleine opening ook verstoppen.

1. Draai na het afkoelen de tuit licht tegen de wijzers van de klok in en trek deze naar beneden van de stoompijp **21** af.
2. Reinig de tuit met mild afwasmiddel in het afwaswater.
3. Veeg de stoompijp **21** met een vochtige vaatdoek met mild afwasmiddel af en veeg vochtig na.
4. Laat de onderdelen volledig drogen voordat u de tuit er weer opsteekt.

14. Ontkalken

Net als elk warmwaterapparaat moet ook deze volautomatische koffiemachine regelmatig worden ontkalkt. Kalk zet zich af in het binnenste van het apparaat en in kleine openingen (bijv. in de stoompijp **21**). Dat beïnvloedt de werking en op langere termijn loopt het apparaat schade op. Ontkalk uw volautomatische koffiemachine daarom regelmatig. Dit verlengt de levensduur. Hoe vaak het apparaat moet worden ontkalkt, hangt af van de waterhardheid van het gebruikte water en van het aantal koppen dat u bereidt. Ook de bereiding van heet water en waterdamp draagt bij aan kalkaanslag.

Als u gefilterd water gebruikt, neemt de waterhardheid af. De machine wordt gespaard en u hoeft het niet zo vaak te ontkalken.

Weergave voor ontkalken


Deze volautomatische koffiemachine registreert de verbruikte hoeveelheid water. Na het verbruik van ca. 20 l water **knippert** op het display het symbool voor het ontkalkingsprogramma  **29**. Wanneer u de volautomatische koffiemachine verder gebruikt, **brandt** na een verbruik van nog eens ca. 2 l water het symbool voor het ontkalkingsprogramma  **29** continu. Alle functies zijn geblokkeerd. Nu moet het ontkalkingsprogramma worden gestart.


Ontkalkingsprogramma







GEVAAR voor oogletsel!

⊙ Let bij het gebruik van een ontkalkingsmiddel op de meegeleverde informatie, bijv. op de verpakking.

AANWIJZING: uiterlijk wanneer het symbool  **29** knippert, dient u het ontkalkingsprogramma uit te voeren. U kunt dit natuurlijk ook los daarvan op elk gewenst

moment starten. Druk om het programma te starten gedurende ca. 4 seconden op de toets  **29**.

1. Maak het waterreservoir **7** leeg.
2. Gebruik een in de handel gebruikelijk ontkalkingsmiddel, bijv. ontkalkingsmiddel voor koffiezetapparaten. Neem de aanwijzingen op de verpakking van het ontkalkingsmiddel in acht. De verdere stappen kunt u vinden in de gebruiksaanwijzing van het ontkalkingsmiddel.
3. Plaats het waterreservoir **7** terug.
4. Plaats voor het opvangen van de ontkalkingsmiddeloplossing een grotere bak onder de drankuitloop **20** en onder de stoompijp **21**.
5. Druk op de toets  **29**. Het ontkalken van de volautomatische koffiemachine begint. Tijdens het proces **knipperen** **CLE** en  **33** op het display **22**. Het volledige proces kan max. 20 minuten duren en is beëindigd wanneer **CLE** en  **29** op het display voortdurend **branden**.
6. Giet het spoelwater weg en zet de bakjes weer onder de drankuitloop **20** en onder de stoompijp **21**. Verwijder en reinig het waterreservoir.
7. Vul het waterreservoir met ten minste 1 l water en plaats dit erin.
8. Druk opnieuw op de toets  **29**. Het doorspoelen van de volautomatische koffiemachine begint. Tijdens het proces knippert **CLE** op het display.
9. Aan het einde van het proces worden weer alle symbolen op het display **20** weergegeven. De volautomatische koffiemachine is gebruiksklaar.
10. Giet het spoelwater weg.

15. Bewaren en ver-voeren



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Stel het apparaat niet bloot aan temperaturen onder het vriespunt.
-

- Laat de gereinigde volautomatische koffiemachine en de gereinigde accessoires drogen voordat u deze in elkaar zet en opbergt.
- Wanneer u de volautomatische koffiemachine wilt transporteren, maakt u eerst het waterreservoir **7** en de lekbak **19** leeg.

16. Accessoires bestellen

Op onze website vindt u informatie over welke accessoires er kunnen worden nabesteld.

Bestelling online

<https://shop.hoyerhandel.com/nl/>

17. Weggoien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de



Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

18. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> • Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
 knippert	Bonenreservoir 6 leeg: vul koffiebonen bij
 brandt	Waterreservoir 7 leeg: vul water bij en plaats het waterreservoir er correct in
 knippert	Reservoir voor koffiedik 16 moet worden leeggemaakt
 brandt	Lekbak 19 is verwijderd en moet erin worden geschoven
 brandt	Zeteenheid 13 ontbreekt/ is verkeerd geplaatst
 brandt	Serviceklep 10 is geopend en moet worden gesloten
 knippert/ brandt	Volautomatische koffiemachine moet worden ontkalkt

19. Technische gegevens

Model:	SKVA 1450 A2
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1200 – 1450 W
Vulhoeveelheid waterreservoir:	maximaal 1600 ml (MAX)
Automatisch uitschakelen:	na ≤ 30 minuten
Verbruik in uitgeschakelde toestand:	0 watt
Verbruik in stand-bymodus:	≤ 0,8 watt

Gebruikte symbolen

	Geprüfte Sicherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
~	Wisselspanning

	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de product-fabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

20. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt

overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantietaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verboden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 508332_2601** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.
- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **508332_2601** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 508332_2601



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Przegląd	99
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	100
3. Zasady bezpieczeństwa	101
4. Zakres dostawy	104
5. Rozpakowanie i ustawienie	104
6. Budowa dotykowego wyświetlacza	105
7. Przed pierwszym użyciem	106
8. Przygotowanie	107
8.1 Wsypanie ziaren kawy	107
8.2 Uzupelnianie wody	107
8.3 Podłączanie i włączanie/wyłączenie	107
9. Przygotowanie napojów	108
9.1 Wyświetlacz dotykowy	108
9.2 Wybór napojów	108
9.3 Spienianie mleka	108
9.4 Pobieranie gorącej wody	109
9.5 Przygotowanie espresso/kawy z mielonych ziaren	110
10. Ustawienia	110
10.1 Ustawianie stopnia zmielenia	110
10.2 Ilość ziaren kawy	111
10.3 Temperatura	111
10.4 Objętość	111
11. Porady dotyczące przygotowania kawy	112
11.1 Prawidłowe ziarna	112
11.2 Przyrządzanie cappuccino	112
11.3 Przyrządzanie latte macchiato	112
12. Przywracanie ustawień fabrycznych	112
13. Czyszczenie	113
14. Odkamienianie	115
15. Przechowywanie i transport	116
16. Zamawianie akcesoriów	116
17. Utylizacja	116
18. Rozwiązywanie problemów	117
19. Dane techniczne	117
20. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	118

1. Przegląd

- 1 Płyta grzejna do filiżanek
- 2 Regulator stopnia zmielenia ze strzałkami do oznaczania (grube/drobne)
- 3 Otwór do dodawania zmielonej kawy
- 4 Pokrywa (pojemnika na ziarna kawy)
- 5 Pokrywa (zbiornika na wodę)
- 6 Pojemnik na ziarna kawy
- 7 Zbiornik na wodę z oznaczeniem **MAX 1600ml**
- 8 Urządzenie / automatyczny ekspres do kawy
- 9 Komora boczna
- 10 Kłapka serwisowa z zatrzaskiem magnetycznym
- 11 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 12 O/I Włącznik/wyłącznik
- 13 Jednostka zaparzająca
- 14 Tacka na resztki zmielonej kawy
- 15 Wgłębienie do chwytania
- 16 Pojemnik na fusy po kawie
- 17 Pływak (wyświetlacz: opróżnienie tacki ociekowej)
- 18 Kratka ociekowa
- 19 Tacka ociekowa
- 20 Wylewka na 2 filiżanki, regulowana wysokość
- 21 Dysza pary: obrotowa, ze zdejmowaną wylewką
- 22 Wyświetlacz dotykowy / wyświetlacz

Niewidoczne na rysunku:

- 23 Pędzelek do czyszczenia

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowego, w pełni automatycznego ekspresu do kawy.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Przed wszystkim należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.**
- **Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.**
- **W przypadku przekazania urządzenia należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Mamy nadzieję, że w pełni automatyczny ekspres do kawy spełni Państwa oczekiwania!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol informuje, że wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

2. Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem

W pełni automatyczny ekspres do kawy jest przeznaczony wyłącznie do następujących zastosowań:

- mielenie ziaren kawy w zintegrowanym młynku,
- przygotowywanie napojów kawowych ze zmielonych ziaren kawy,
- pobieranie gorącej wody lub pary z dyszy pary.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Urządzenia można używać wyłącznie w pomieszczeniach.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed uszkodzonymi materiałami!

- ⊙ Do zbiornika na wodę wolno wlewać wyłącznie świeżą zimną wodę pitną!
- ⊙ Nie używać karmelizowanych ziaren kawy. Mogą one zakleić młynek.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE! Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i szczegóły, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Dzieci nie mogą czyścić urządzenia ani przeprowadzać w nim prac konserwacyjnych, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- ⊙ Dzieci poniżej 8. roku życia nie należy dopuszczać do urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- ⊙ Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci.
- ⊙ Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- ⊙ Urządzenie jest również przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych obiektach, np.
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;

... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;

... w pensjonatach.

- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Ekspresu do kawy, przewodu zasilającego i wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, serwisowi producenta lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 113).
- ⊙ Należy uważać, aby do złączy urządzenia nie przedostały się ciecze.
- ⊙ Należy pamiętać, że powierzchnie również po użyciu wciąż pozostają ciepłe: dysza pary i płyta grzejna.
- ⊙ Przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji, ponieważ nieprawidłowe użycie może spowodować urazy.
- ⊙ Urządzenie nie może być umieszczone w szafie podczas jego używania.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Materiały opakowaniowe nie są przeznaczone do zabawy dla dzieci. Dzieciom nie wolno bawić się workami foliowymi. Istnieje ryzyko uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być niebezpieczne dla zwierząt domowych i hodowlanych. Zwierzęta mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kapiącą i rozpryskiwaną wodą: Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- ⊙ Napełnić zbiornik na wodę maksymalnie do znaku **MAX**.
- ⊙ Tackę ociekową opróżnić najpóźniej wtedy, gdy zasygnalizuje to pływak.
- ⊙ W przypadku dostania się cieczy do urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na kablu przyłączeniowym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ Wtyczkę sieciową podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka z zestykami ochronnymi, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami.
- ⊙ Po wyłączeniu urządzenie wciąż nie jest całkowicie odłączone od zasilania sieciowego. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Podczas używania urządzenia należy zwrócić uwagę, aby przewód przyłączeniowy nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - w przypadku wystąpienia usterki
 - w przypadku nieużywania w pełni automatycznego ekspresu do kawy
 - przed czyszczeniem automatycznego ekspresu do kawy
 - podczas burzy
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Nie dotykać gorących elementów urządzenia.
- ⊙ Podczas fazy podgrzewania gorąca woda wydostaje się z dyszy pary i wylewki. Nie wolno wkładać rąk ani innych części ciała pod gorącą wodę.
- ⊙ Podczas przygotowywania kawy z wylewki wydostaje się gorąca para wodna. Nie wolno trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.
- ⊙ Podczas pracy dyszy pary wydobywa się z niej gorąca para i gorąca woda. Nie wolno trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.

OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ze strony obrcających się części!

- ⊙ W trakcie mielenia nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemnika na ziarna kawy. Należy również uważać, aby w pobliżu nie znajdowały się długie włosy.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Stopień mielenia można zmienić tylko podczas pracy młynka.
- ⊙ Urządzenie posiada antypoślizgowe stopki silikonowe. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić silikonowe stopki i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Nigdy nie napełniać ekspresu do kawy płynami innymi niż świeża, zimna woda pitna!

- ⊙ Nie używać urządzenia bez wody w zbiorniku na wodę, by uniknąć uszkodzenia grzałki.
- ⊙ Używać urządzenia tylko z oryginalnymi akcesoriami.
- ⊙ Ustawić urządzenie na stabilnej i równej powierzchni.
- ⊙ Podczas użytkowania na podkładkę może dostać się (gorąca) woda i para, kawa oraz jej zmielone ziarna. Dlatego urządzenie należy postawić na blacie roboczym odpornym na wodę i wysoką temperaturę.
- ⊙ Nie stosować ściernych środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię.
- ⊙ Nie poddawać urządzenia działaniu temperatury poniżej temperatury krzepnięcia.

4. Zakres dostawy

- 1 w pełni zautomatyzowany ekspres do kawy **8**
- 1 pędzelek do czyszczenia **23**
- 1 instrukcja obsługi

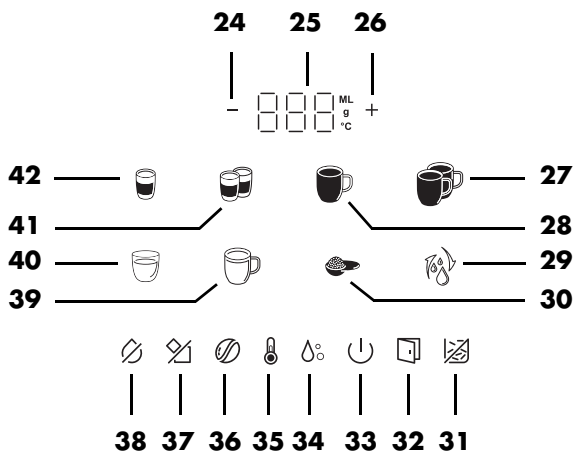
5. Rozpakowanie i ustawienie

1. Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
2. Usunąć plastikowe zabezpieczenie ze styków wtyczki sieciowej **11**.
3. Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
4. **Oczyścić wszystkie części przed pierwszym użyciem** (patrz „Czyszczenie” na stronie 113).
5. Postawić urządzenie na suchym, równym i antypoślizgowym podłożu.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Podczas użytkowania na podkładkę może dostać się (gorąca) woda i para, espresso oraz zmielona kawa. Dlatego urządzenie należy postawić na blacie roboczym odpornym na wodę i wysoką temperaturę.
-

6. Budowa dotykowego wyświetlacza



- 24** - Zmniejszanie wartości (naciśnąć i przytrzymać, aby szybciej zmieniać wartości)
- 25** Wyświetlacz z literami i cyframi: pokazuje stan pracy i wartości, które można zmienić
- 26** + Zwiększanie wartości (naciśnąć i przytrzymać, aby szybciej zmieniać wartości)
- 27** Przycisk: Podwójna Café Crema
- 28** Przycisk: Café Crema
- 29** Przycisk: krótkie naciśnięcie: Czyszczenie / długie naciśnięcie: Program odkamieniania
- 30** Przycisk: Kawa mielona
- 31** Symbol: Pojemnik na fusy po kawie **16** pełny / opróżnić tackę ociekową **19**
- 32** Symbol: Kłapka serwisowa **10** otwarta
- 33** Przycisk: Przełączyć urządzenie z trybu gotowości / przełączyć do trybu gotowości
- 34** Przycisk: Zmiana ilości/objętości wody
- 35** Przycisk: Zmiana temperatury
- 36** Przycisk: Zmiana ilości ziaren kawy / Symbol: miga, gdy pojemnik na ziarna kawy jest pusty
- 37** Symbol: Brak jednostki zaparzającej **13** / jest ona nieprawidłowo włożona
- 38** Symbol: Brak wody
- 39** Przycisk: Przygotowanie pianki mlecznej
- 40** Przycisk: Pobieranie gorącej wody
- 41** Przycisk: Podwójne espresso
- 42** Przycisk: Espresso

7. Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem ekspres do kawy należy przepłukać.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

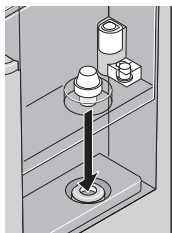
- ⊙ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka z zestykami ochronnymi, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Do zbiornika na wodę **7** wolno wlewać wyłącznie świeżą zimną wodę pitną!

Napełnianie zbiornika na wodę

1. Otworzyć pokrywę **5** zbiornika na wodę **7**.
2. Wyjąć zbiornik na wodę **7**, podnosząc go do góry.
3. Dokładnie wypłukać kilkakrotnie zbiornik na wodę **7** czystą wodą.
4. Napełnić zbiornik na wodę **7** maksymalnie do znaku **MAX 1600ml** świeżą zimną wodą z kranu.



5. Włożyć zbiornik na wodę **7** z powrotem do ekspresu. Zbiornik na wodę powinien znajdować się w jednej płaszczyźnie z tylną ścianą urządzenia. Zbiornik na wodę musi być prawidłowo osadzony.

6. Zamknąć pokrywę **5** zbiornika na wodę **7**.

Podłączenie i pierwsze włączenie

1. Włożyć wtyczkę sieciową **11** do gniazdka.
2. Aby wyłączyć urządzenie, należy przełączyć włącznik/wyłącznik **12** na pozycję **I**. Na wyświetlaczu **22** pojawi się **OFF** i przycisk **33**.

WSKAZÓWKA: Aby zapobiec przedwczesnemu przepelnieniu tacki ociekowej **19**, warto umieścić filiżankę pod wylewką i obrócić dyszę pary w kierunku filiżanki. Woda z procesu płukania może być również używana do podgrzewania filiżanki. Przed nalaniem do niej kawy należy jednak wylać z niej tę wodę.

3. Nacisnąć przycisk **33**. Podczas fazy przygotowawczej na wyświetlaczu **22** odtwarzana jest niewielka, okrągła animacja.
 - Urządzenie pompuje wodę przez dyszę pary **21** i przez jednostkę zaparzającą **13** w celu ich przepłukania.
 - Po zakończeniu tego procesu animacja znika i wyświetlane są kolorowe symbole przycisków funkcyjnych. Urządzenie jest gotowe do pracy.
4. Wylać wodę użytą do przepłukania.

8. Przygotowanie

8.1 Wsypanywanie ziaren kawy

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!


- ⊙ Nie używać karmelizowanych ziaren kawy. Mogą one zakleić młynek.

1. Zdjąć pokrywę **4** z pojemnika na ziarna kawy **6**.
2. Wsypanąć do pojemnika na ziarna kawy **6** ilość kawy odpowiadającą dziennemu zużyciu.
3. Ponownie założyć pokrywę **4**.

8.2 Uzupelnianie wody

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Do zbiornika na wodę **7** wolno wlewać wyłącznie świeżą zimną wodę pitną!

Jeśli po uruchomieniu funkcji w zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody, na wyświetlaczu pojawi się symbol  **38**.

- Dolać wody. W celu uzupełnienia wody zbiornik **7** może również pozostać w urządzeniu.


8.3 Podłączanie i włączanie/wyłączanie





NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka z zestykami ochronnymi, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na ta-

bliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.

1. Włożyć wtyczkę sieciową **11** do gniazdka.
2. Aby wyłączyć urządzenie, należy przełączyć włącznik/wyłącznik **12** na pozycję **I**. Na wyświetlaczu **22** pojawi się **OFF** i przycisk  **33**.

WSKAZÓWKA: Aby zapobiec przedwczesnemu przepiętniu tacki ociekowej **19**, warto umieścić filiżankę pod wylewką **20** i obrócić dyszę pary **21** w kierunku filiżanki. Woda z procesu płukania może być również używana do podgrzewania filiżanki. Przed nalaniem do niej kawy należy jednak wylać z niej tę wodę.

3. Nacisnąć przycisk  **33**. Podczas fazy przygotowawczej na wyświetlaczu **22** odtwarzana jest niewielka, okrągła animacja.
 - Urządzenie pompuje wodę przez dyszę pary **21** i przez jednostkę zaparzającą **13** w celu ich przepłukania.
 - Po zakończeniu fazy przygotowawczej animacja znika i wyświetlane są kolorowe symbole przycisków funkcyjnych. Urządzenie jest gotowe do pracy.
4. Aby wyłączyć, należy nacisnąć przycisk  **33**. Na koniec dysza pary **21** i jednostka zaparzająca **13** są płukane, a urządzenie jest przełączane w tryb gotowości. Na wyświetlaczu pojawi się **OFF**. W razie potrzeby umieścić filiżankę pod wylewką **20** i obrócić dyszę pary **21** w kierunku filiżanki.

WSKAZÓWKA: Ekspres do kawy wyłącza się automatycznie, jeśli przez 15 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.


9. Przygotowanie napojów




NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Podczas przygotowywania kawy z wylewki wydostaje się gorąca para wodna. Nie wolno trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.

9.1 Wyświetlacz dotykowy

Na wyświetlaczu dotykowym **22** znajdują się symbole, które wskazują wyłącznie na status pracy urządzenia, np. symbol otwartej klapki serwisowej  **32**.

Pozostałe symbole (również) mają charakter przycisków, np. przycisk  **33**. Dla ujednolicenia i zwiększenia czytelności one również będą nazywane w niniejszej instrukcji przyciskami.

9.2 Wybór napojów

Za pomocą odpowiednich kolorowych przycisków można przygotować następujące napoje:

- Espresso  **42**
- Podwójne espresso (Doppio)  **41**
- Café Crema  **28**
- Podwójna Café Crema  **27**
- Kawa mielona  **30**
- Gorąca woda  **40**

1. Ustawić wylewkę **20** w odpowiedniej pozycji.
2. Umieścić jedną lub dwie odpowiedniej wielkości filiżanki/kubki pod wylewką **20**.
3. Nacisnąć przycisk na wyświetlaczu dotykowym **22** odpowiadający wybranemu napojowi. Rozpoczyna się

przygotowanie napoju. Domyślne ustawienia ilości i objętości ziaren kawy są wyświetlane jedno po drugim w górnej części wyświetlacza.

WSKAZÓWKI:

- Gorąca woda na herbatę jest pobierana z dyszy pary **21**. Należy wziąć to pod uwagę podczas ustawiania dyszy pary oraz filiżanki.
- Proces parzenia można anulować w dowolnym momencie, naciskając ponownie odpowiedni przycisk.

9.3 Spienianie mleka



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń na skutek oparzenia!







- ⊙ Podczas pracy dyszy pary **21** wydobywa się z niej gorąca para i gorąca woda. Nie wolno trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.

Za pomocą dyszy pary **21** można spienić mleko. Wymaga to pewnego doświadczenia.


Porady:

- Wypróbować mleko różnych producentów.
- Mleko o wyższej zawartości białka bardziej się spienia.
- Wyższa zawartość tłuszczu daje bardziej kremową piankę.
- Należy zawsze używać zimnego mleka z lodówki (ok. 5–7°C).
- Podczas spieniania mleko nie powinno mieć temperatury wrzenia. Wyższa temperatura zmienia smak i powoduje rozpad mlecznej pianki. Punkt odniesienia: Prawidłowa temperatura jest osiągnięta, gdy ścianki boczne dzbanka na

mleko (brak w zestawie) są zbyt gorące, aby trzymać go w dłoni.


- Gdy mleko się całkowicie spieni, nie należy czekać zbyt długo. W przeciwnym razie część mlecznej pianki ponownie się rozpadnie.
1. Napełnić dzbanek na mleko (brak w zestawie) zimnym mlekiem.
 2. Nacisnąć przycisk  **39**. Symbol  miga. Po chwili przycisk  będzie jedynym przyciskiem wyświetlanym na wyświetlaczu.
 3. Nacisnąć przycisk  **39**. Z urządzenia zacznie wydobywać się para, a na wyświetlaczu pojawi się licznik odliczający 120 sekund. Poczekać, aż para się wydostanie, i zatrzymać proces, ponownie naciskając przycisk  **39**.
 4. Zanurzyć dyszę pary **21** w mleku. Nacisnąć przycisk  **39**.

Porady:

- Dyszę parową **21** zanurzyć tuż pod powierzchnię, aby powietrze zostało zmieszane z mlekiem („faza napowietrzania”).
 - Nie zanurzać w środku, tylko z boku, aby powstał wir.
5. Jeśli objętość mleka wyraźnie się zwiększy (o ok. 50%), zanurzyć dyszę parową **21** nieco głębiej. Wir powinien się nadal utrzymywać. Następnie bąbelki powietrza zostaną dokładniej rozprowadzone („faza polerowania”).
 6. Jeśli ścianki dzbanka na mleko są zbyt gorące, aby trzymać go w dłoni, należy nacisnąć przycisk  **39**.

Rada: Nawet jeżeli wynik spieniania mleka nie będzie jeszcze zadowalający, należy przerwać operację, aby nie doszło do zbyt długiego nagrzania mleka.

7. Kilkakrotnie postukać dnem pojemnika na mleko o blat roboczy w celu zlikwidowania większych pęcherzyków. Jak najszybciej wlać pianę do espresso.

8. Po każdym spienieniu mleka natychmiast wytrzeć dyszę parową **21** czystą szmatką, aby usunąć resztki mleka.
9. Nacisnąć przycisk  **33**. Para nadal ucieka. W ten sposób można usunąć resztki mleka z wnętrza dyszy parowej **21**.

WSKAZÓWKI:

- Maksymalny czas dla produkcji pary wynosi 120 sekund. Następnie funkcja ta automatycznie się wyłącza.
- Należy postępować zgodnie z instrukcjami czyszczenia (patrz „Po każdym spienieniu mleka” na stronie 114).




9.4 Pobieranie gorącej wody




NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Podczas pracy dyszy pary **21** wydobywa się z niej gorąca para i gorąca woda. Dysza parowa bardzo się nagrzewa. Nie wolno trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.

Dyszy pary **21** można używać do pobierania gorącej wody, na przykład do parzenia herbaty.





1. Podstawić filiżankę pod dyszę pary **21** i nacisnąć przycisk  **40**. Rozpoczyna się dostarczanie wody. Symbol  miga, a na wyświetlaczu pojawia się licznik czasu.
2. Dopływ wody zatrzymuje się automatycznie po 70 sekundach lub po naciśnięciu przycisku  **40**.

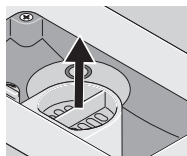
WSKAZÓWKA: Maksymalny czas dla poboru gorącej wody wynosi 70 sekund. Na-

stępnie funkcja ta automatycznie się wyłącza. Nacisnąć przycisk  **40**, aby w razie potrzeby ponownie uruchomić proces.

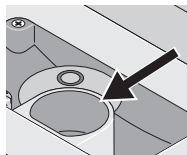
9.5 Przygotowanie espresso/kawy z mielonych ziaren

Kawę można również przygotować z już wcześniej zmielonych ziaren.

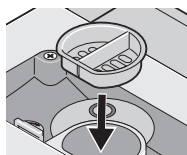
1. Nacisnąć przycisk  **30** na w pełni automatycznym ekspresie do kawy, gdy jest on gotowy do pracy. Na wyświetlaczu pojawią się przyciski Espresso  **42** i Café Crema  **28**. Symbol  miga.
2. Zdjąć pokrywę **4** pojemnika na ziarna kawy **6**.





3. Zdjąć kratkę.



4. Umieścić odpowiednią ilość zmielonej kawy (maks. 12 g) w otworze zsywowym w pojemniku na ziarna kawy **6**.



5. Umieścić z powrotem kratkę. Zapobiega ona przedostawaniu się całych ziaren do zsypu.

6. Nacisnąć przycisk Espresso  **42** lub Café Crema  **28**. Rozpocznie się przyrządzanie.

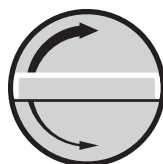
10. Ustawienia

W zależności od rodzaju użytej kawy, można zmieniać stopień jej zmielenia, ilość, temperaturę parzenia i ilość użytej wody.

10.1 Ustawianie stopnia zmielenia

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Stopień mielenia można zmienić tylko podczas pracy młynka.



W pojemniku na ziarna kawy **6** znajduje się regulator mielenia **2**.

- Obrócić regulator mielenia **2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara podczas pracy młynka, aby uzyskać grubsze zmielenie ziaren kawy. Kawa będzie przepływać szybciej i nie będzie miała już tak mocnego smaku. Jeśli kawa ma kwaśny smak, pomocne może być grubsze zmielenie.
- Obrócić regulator mielenia **2** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara podczas pracy młynka, aby uzyskać drobniejsze zmielenie ziaren kawy. Kawa będzie przepływać wolniej i będzie mocniejsza w smaku.




WSKAZÓWKI:

- Jeśli stopień zmielenia jest zbyt drobny, kawa będzie wypływać bardzo powoli lub wcale. Obrócić regulator stopnia zmielenia w prawo, aby ustawić grubszy stopień zmielenia.

- Po dostosowaniu stopnia zmielenia efekt będzie zauważalny dopiero po około trzeciej filiżance kawy.




10.2 Ilość ziaren kawy

Jeśli kawa zostanie przygotowana z większej ilości ziaren, będzie miała mocniejszy smak. Wstępnie ustawiona wartość wyjściowa wynosi 8,5 g na poziomie 3.

1. Nacisnąć przycisk  **36** na w pełni automatycznym ekspresie do kawy, gdy jest on gotowy do pracy. Symbol  miga.
2. Zmienić wartość za pomocą przycisków **- 24/+ 26** (1–5). Wartości te odpowiadają ilości 6,5–10,5 g ziaren kawy.
3. Nacisnąć przycisk  **36**, aby zapisać zmianę.












10.3 Temperatura

Temperaturę wody używanej do ekstrakcji kawy można dostosować do różnych rodzajów kawy i gustu użytkownika. W przypadku ciemnego ziarna temperatura powinna być raczej niższa, a w przypadku jasnego ziarna — wyższa.

1. Nacisnąć przycisk  **35** na w pełni automatycznym ekspresie do kawy, gdy jest on gotowy do pracy. Symbol  miga.
2. Zmienić wartość temperatury za pomocą przycisków **- 24/+ 26** (1–5). Wartości odpowiadają temperaturom 75–95°C (co 5°C).
3. Nacisnąć przycisk  **35**, aby zapisać zmianę.

10.4 Objętość

Za pomocą tej funkcji można dostosować objętość wydawanych napojów do dostępnych w domu filiżanek i kubków oraz preferencji użytkownika.

1. Nacisnąć przycisk  **34** na w pełni automatycznym ekspresie do kawy, gdy jest on gotowy do pracy. Na wyświetlaczu pojawią się przyciski Espresso  **42**, podwójne Espresso (Doppio)  **41**, Café Crema  **28** i podwójna Café Crema  **27**. Symbol  miga.
2. Nacisnąć jeden z przycisków espresso  **42**,  **41**,  **28** lub  **27**.
3. Zmienić objętość można za pomocą przycisków **- 24/+ 26**:
Espresso/podwójne espresso:
30–60 ml (ustawienie domyślne: 60 ml)
Café Crema / podwójna Café Crema:
60–250 ml (ustawienie domyślne: 150 ml)
4. Nacisnąć przycisk  **34**, aby zapisać zmianę.

11. Porady dotyczące przygotowania kawy

11.1 Prawidłowe ziarna

O tym, które ziarna są dla Państwa najlepsze, decydują przede wszystkim osobiste preferencje dotyczące kawy. Dwie mieszanki palone zalecane dla tego w pełni automatycznego ekspresu do kawy można również kupić w Lidlu.

Polecane ziarna do espresso

Do przygotowania klasycznego espresso polecamy na przykład odmianę Bellarom Espresso Cremoso. Jej palenie i moc rozwijają się ze skoncentrowaną mocą espresso i zapewniają solidną aromatyczną podstawę dla każdego latte, cappuccino i latte macchiato.

Polecane ziarna do Café Crema

Do przygotowania klasycznej kawy Café Crema polecamy mieszankę palonych ziaren Bellarom Caffè Crema Classico: Elegancka kawa z pianką.

11.2 Przyrządzanie cappuccino

Do przygotowania cappuccino potrzebne będą:

- Ziarna na kawę espresso (np. Bellarom Espresso Cremoso)
 - Mleko
 - filiżanka o wystarczającej wielkości
1. Podgrzać kubek, napełniając go gorącą wodą z dyszy pary.
 2. Wylać wodę po podgrzaniu kubka. Przygotować espresso w ciepłej filiżance.
 3. Spienić ok. 150 ml mleka.
 4. Dodać mleczną piankę do espresso w filiżance.

I cappuccino gotowe!

11.3 Przyrządzanie latte macchiato



Do przygotowania latte macchiato potrzebne będą:

- Ziarna na kawę espresso (np. Bellarom Espresso Cremoso)
- Mleko
- wystarczająco duży dzbanek na mleko (co najmniej 500 ml)
- szklanka do latte macchiato

1. Spienić ok. 300 ml mleka. Aby mleczna pianka była nieco bardziej gęsta, należy wydłużyć fazę napowietrzania. Zwiększy to znacznie objętość mlecznej pianki. Należy używać odpowiedniej wielkości dzbanka na mleko.
2. Wlać mleczną piankę do szklanki. Następnie ciepłe mleko oddzieli się od mlecznej pianki w szklance.
3. Przygotować espresso.
4. Ostrożnie wlać espresso do szklanki. I latte macchiato gotowe!

12. Przywracanie ustawień fabrycznych

Za pomocą tej funkcji można zresetować wszystkie ustawienia wprowadzone za pomocą wyświetlacza do ustawień fabrycznych.

1. Naciśnąć jednocześnie przyciski kawy zmielonej  **30** i programu odkamieniania  **29** na około 5 sekund, gdy w pełni automatyczny ekspres do kawy jest gotowy do pracy.
2. Jeśli wszystkie wskaźniki wyświetlacza migają, ustawienia zostały zresetowane do ustawień fabrycznych.

13. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Ekspresu do kawy **8** i kabla połączeniowego z wtyczką sieciową **11** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Wiele elementów i akcesoriów w pełni automatycznego ekspresu do kawy **8** nagrzewa się podczas pracy. Przed czyszczeniem urządzenie musi ostygnąć.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materiałnymi!


- ⊙ Nie stosować ściernych środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię.

WSKAZÓWKI:

- Następujące akcesoria można czyścić w zmywarce lub ręcznie:
 - pojemnik na fusy z kawy **16**
 - kratka ociekowa **18**
 - tacka ociekowa **19**
 - Następujące akcesoria można również przemywać ręcznie przy użyciu łagodnego płynu do mycia naczyń:
 - zbiornik na wodę **7** z pokrywą **5**
 - tacka **14**
 - dysza pary **21**
 - Następujące akcesoria należy przemywać tylko gorącą wodą:
 - jednostka zaparząjąca **13**
-

Pojemnik oraz tacka na fusy po kawie

WSKAZÓWKI:

- Jeśli symbol  **31** miga, należy opróżnić pojemnik na fusy **16**.
 - Klapkę serwisową należy otwierać tylko wtedy, gdy nie jest aktywna żadna funkcja w pełni automatycznego ekspresu do kawy.
1. Otworzyć klapkę serwisową **10**.
 2. Wyciągnąć pojemnik na fusy z kawy **16** i tackę **14** z bocznej komory **9**.
 3. Usunąć fusy z kawy i w razie potrzeby ręcznie wyczyścić pojemnik i tackę łagodnym płynem do mycia naczyń.
 4. Użyć pędzelka do czyszczenia **23**, aby usunąć luźne pozostałości kawy w proszku z bocznej komory **9**.
 5. Wsunąć pojemnik na fusy z kawy **16** i tackę **14** z powrotem do komory bocznej **9**.

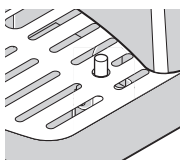
Codziennie czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia ekspresu do kawy **8** należy wyjąć wtyczkę sieciową **11** z gniazdka.
-
- Opróżnić zbiornik na wodę **7** i wypłukać go kilkakrotnie czystą wodą.
 - Przetrzeć wylewkę **20** wilgotną ściereczką z łagodnym płynem do mycia naczyń i wytrzeć wilgotną ściereczką.
 - Urządzenie **8** należy czyścić przy pomocy zwilżonej ściereczki. Uporczywie plamy usuwać wilgotną ściereczką z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
 - Wytrzeć do sucha wszystkie elementy.

Opróżnienie i czyszczenie tacki ociekowej



Najpóźniej w momencie, kiedy pływak **17** wypłynie przez kratkę ociekową **18**, należy opróżnić tackę ociekową **19**.

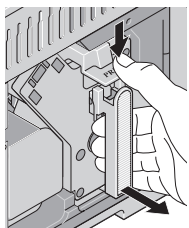
Tackę ociekową należy czyścić co najmniej raz dziennie.

1. Wyciągnąć tackę ociekową **19**.
2. Zdjąć kratkę ociekową **18**.
3. Opróżnić i wyczyścić te akcesoria ręcznie z użyciem łagodnego płynu do naczyń lub w zmywarce do naczyń.
4. Przed ponownym włożeniem należy osuszyć wszystkie elementy.

Czyszczenie jednostki zaparzającej

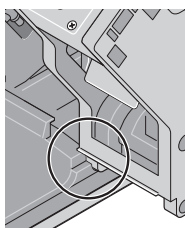
Jednostkę zaparzającą należy czyścić co najmniej raz w tygodniu.

1. Otworzyć klapy serwisową **10**.
2. Wyciągnąć tackę **14** i pojemnik na fusy **16** z bocznej komory **9** i wyczyścić je.

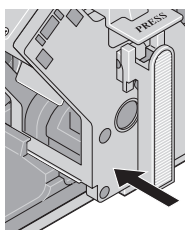


3. Nacisnąć kciukiem obszar „PRESS” i wyciągnąć jednostkę zaparzającą **13**.

4. Luźną, suchą zmieloną kawę w bocznej komorze **9** można usunąć za pomocą pędzelka do czyszczenia **23**. W razie potrzeby wyczyścić komorę boczną za pomocą ściereczki do naczyń z łagodnym detergentem i przetrzeć wilgotną szmatką.
5. Wyczyścić jednostkę zaparzającą **13** pod ciepłą bieżącą wodą.
6. Poczekać, aż wszystkie części dokładnie wyschną.



7. Wsunąć jednostkę zaparzającą **13** z powrotem do komory bocznej **9**. Aby to zrobić, należy umieścić lewą dolną krawędź na szynie w komorze bocznej **9**.



8. Nie należy trzymać jednostki zaparzającej za uchwyt, lecz wsunąć ją opuszkami palców z powrotem do komory bocznej **9**.

9. Włożyć ponownie tackę **14** i pojemnik na fusy **16**.
10. Zamknąć klapy serwisową **10**.

Po każdym spienianiu mleka

WSKAZÓWKA: Otwór dyszy parowej **21** musi być zawsze czysty. Pozostałości mleka, które nie są usuwane, są nie tylko niehigieniczne, ale mogą również blokadować mały otwór.

1. Po wystygnięciu końcówki wylotowej obrócić ją lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć z dyszy parowej **21**, pociągając w dół.
2. Wyczyścić wylewkę łagodnym detergentem w wodzie do mycia naczyń.
3. Przetrzeć dyszę pary **21** wilgotną ściereczką z łagodnym płynem do mycia naczyń i wytrzeć wilgotną ściereczką.
4. Przed zamocowaniem wylewki należy odczekać, aż części całkowicie wyschną.


14. Odkamienianie


Jak każde urządzenie wykorzystujące gorącą wodę, ten w pełni automatyczny ekspres do kawy również wymaga regularnego odkamieniania. Kamień osadza się we wnętrzu urządzenia i w małych otworach (np. dyszy pary **21**). Ma to negatywny wpływ na działanie, a w dłuższej perspektywie może uszkodzić urządzenie. Dlatego należy regularnie odkamieniać ten w pełni automatyczny ekspres do kawy. To pozwoli zwiększyć jego żywotność.

Częstotliwość odkamieniania urządzenia zależy od twardości używanej wody oraz od liczby wypijanych filiżanek kawy. Również gorąca woda i para wodną przyczyniają się do tworzenia się kamienia.

Jeśli używana jest filtrowana woda, twardość wody można zredukować. To chroni urządzenie i nie ma konieczności jego tak częstego odkamieniania.

Informacja o konieczności odkamieniania

Ten w pełni automatyczny ekspres do kawy rejestruje ilość zużytej wody. Po zużyciu ok. 20 litrów wody na wyświetlaczu **miga** symbol programu odkamieniania  **29**.

W przypadku dalszego korzystania z ekspresu do kawy, symbol programu odkamieniania  **29 zaświeci się** na stałe po zużyciu kolejnych ok. 2 litrów wody.



Wszystkie funkcje są zablokowane. Teraz należy uruchomić program odkamieniania.





Program odkamieniania



NIEBEZPIECZEŃSTWO podrażnienia oczu!

- ⊙ Podczas używania środka odkamienającego należy zwrócić uwagę na podane przez producenta informacje, np. na opakowaniu.

WSKAZÓWKA: Program odkamieniania należy uruchomić najpóźniej w momencie, kiedy zacznie migać symbol  **29**. Można go również uruchomić niezależnie w dowolnym momencie. Aby uruchomić program, należy nacisnąć przycisk  **29** i przytrzymać go przez około 4 sekundy.

1. Opróżnić zbiornik na wodę **7**.
2. Należy używać dostępnego w sklepach odkamieniacza, np. do ekspresów do kawy. Stosować się do wskazówek zawartych na opakowaniu odkamieniacza. Dalsze czynności opisane są w instrukcji użycia odkamieniacza.
3. Włożyć zbiornik na wodę **7**.
4. W celu zebrania roztworu należy podstawić większe naczynie pod wylewkę **20** i dyszę pary **21**.
5. Nacisnąć przycisk  **29**. Rozpoczyna się odkamienianie w pełni automatycznego ekspresu do kawy. Podczas procesu **CLE** i  **33 migają** na wyświetlaczu **22**. Cały proces może potrwać do 20 minut i zostanie zakończony, gdy **CLE** i  **29** będą na stałe **podświetlone** na wyświetlaczu.
6. Wylać wodę z płukania i umieścić pojemniki z powrotem pod wylewką **20** i pod dyszą pary **21**. Wyjąć i wyczyścić zbiornik na wodę.
7. Napęlnić zbiornik na wodę co najmniej 1 litrem wody i włożyć go z powrotem.
8. Ponownie nacisnąć przycisk  **29**. Rozpoczyna się płukanie w pełni auto-

matycznego ekspresu do kawy. Podczas procesu na wyświetlaczu miga **CLE**.

9. Po zakończeniu procesu wszystkie symbole są ponownie wyświetlane na wyświetlaczu **20**. W pełni automatyczny ekspres do kawy jest gotowy do użycia.
10. Wylać wodę użytą do przepłukania.

15. Przechowywanie i transport



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie poddawać urządzenia działaniu temperatury poniżej temperatury krzepnięcia.
- Przed złożeniem i odłożeniem wyczyszczonego ekspresu do kawy i akcesoriów należy pozostawić je do wyschnięcia.
- W przypadku transportu ekspresu do kawy należy wcześniej opróżnić zbiornik na wodę **7** i tackę ociekową **19**.

16. Zamawianie akcesoriów

Na naszej stronie internetowej można uzyskać informacje o dostępnych akcesoriach.

Zamawianie online

<https://shop.hoyerhandel.com/pl/>

17. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.








18. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!







- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błędy	Możliwe przyczyny / działania
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none"> • Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
 miga	Pusty pojemnik na ziarna kawy 6 : uzupełnić ziarna kawy
 świeci	Zbiornik na wodę 7 pusty: Uzupełnić wodę i prawidłowo włożyć zbiornik na wodę
 miga	Pojemnik na fusy po kawie 16 musi zostać opróżniony
 świeci	Tacka ociekowa 19 została usunięta i musi zostać ponownie zamontowana
 świeci	Brak jednostki zaparzającej 13 / jest ona nieprawidłowo włożona
 świeci	Kłapka serwisowa 10 jest otwarta i musi zostać zamknięta
 miga / świeci	W pełni automatyczny ekspres do kawy musi zostać odkamieniony

19. Dane techniczne

Model:	SKVA 1450 A2
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	1200 – 1450 W
Pojemność zbiornika na wodę:	maks. 1600 ml (MAX)
Automatyczne wyłączenie:	po ≤30 min
Pobór mocy w stanie wyłączonym:	0 W
Pobór mocy w trybie czuwania:	≤0,8 W

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

20. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu. Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony. Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia. Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 508332_2601** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Postępując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **508332_2601**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 508332_2601



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	123
2. Použití k určenému účelu	124
3. Bezpečnostní pokyny	125
4. Obsah balení	127
5. Vybalení a sestavení	127
6. Dotykový displej	128
7. Před prvním použitím	129
8. Příprava	130
8.1 Naplnění zrnkové kávy	130
8.2 Doplnění vody	130
8.3 Připojení a zapnutí/vypnutí	130
9. Příprava nápojů	131
9.1 Dotykový displej	131
9.2 Výběr nápojů	131
9.3 Napěnění mléka	131
9.4 Odebrání horké vody	132
9.5 Příprava espressa / kávy z mletých zrn	132
10. Nastavení	133
10.1 Nastavení stupně namletí	133
10.2 Množství zrn	134
10.3 Teplota	134
10.4 Objem	134
11. Tipy pro přípravu	135
11.1 Správná zrna	135
11.2 Příprava cappuccina	135
11.3 Příprava latte macchiato	135
12. Obnovení továrního nastavení	135
13. Čištění	136
14. Odvápnění	138
15. Uložení a přeprava	139
16. Objednání dílů příslušenství	139
17. Likvidace	139
18. Řešení problémů	140
19. Technické údaje	140
20. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	141

1. Přehled

- 1 Ohřívací deska pro šálky
- 2 Regulátor stupně mletí s šípkami pro hrubou/jemnou kávu
- 3 Otvor pro přidání mleté kávy
- 4 Víko (zásobníku na zrnkovou kávu)
- 5 Víko (nádržky na vodu)
- 6 Zásobník na zrnkovou kávu
- 7 Nádržka na vodu se značkou **MAX 1600ml**
- 8 Přístroj / plně automatický kávovar
- 9 Boční přihrádka
- 10 Servisní kryt s magnetickým uzávěrem
- 11 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 12 **O/I** Vypínač
- 13 Varná jednotka
- 14 Nádobka na zbytky kávy
- 15 Prohlubeň k uchopení
- 16 Nádobka na kávovou sedlinu
- 17 Plovák (ukazatel: vyprázdnění odkapávací misky)
- 18 Odkapávací mřížka
- 19 Odkapávací miska
- 20 Nápojová hubice na 2 šálky, možnost nastavení výšky
- 21 Parní tryska: otočná, s odnímatelným hrdlem
- 22 Dotykový displej / displej

bez obrázku:

- 23 Čisticí štěteček

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému plně automatickému kávovaru.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte vědět:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj můžete obsluhovat jen tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým plně automatickým kávovarem!

Symboly na přístroji



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potraviny.

2. Použití k určenému účelu

Plně automatický kávovar je určen výhradně k následujícím účelům použití:

- pro mletí kávových zrn v zabudovaném mlýnku,
- pro přípravu kávy z mletých kávových zrn,
- pro odběr horké vody nebo páry z parní trysky.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ V žádném případě neplňte do nádržky na vodu jiné tekutiny než čerstvou, studenou pitnou vodu!
- ⊙ Nepoužívejte karamelizovaná kávová zrna. Mohlo by dojít k ucpání mlýnku.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR! Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- ⊙ Přístroj vždy odpojte z elektrické sítě, pokud není pod dohledem, před složením, rozložením nebo čištěním.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například ...
 - ... v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších komerčních prostor;
 - ... v zemědělských objektech;
 - ... zákaznicky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Plně automatický kávovar, napájecí vedení a síťová zástrčka se nesmí vkládat do vody nebo jiných kapalin.

- ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 136).
- ⊙ Dbejte na to, aby žádná tekutina nepřetekla na zástrčky a zásuvky přístroje.
- ⊙ Respektujte, že následující povrchy disponují i po použití ještě zbytkovým teplem: Parní tryska a ohřívací deska.
- ⊙ Dbejte bezpečnostních pokynů v tomto návodu, protože při chybném použití může dojít ke zranění.
- ⊙ Přístroj nesmí být během provozu umístěn ve skříni.



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Obalové materiály nejsou dětskými hračkami. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Proto vždy udržujte zvířata mimo dosah elektrických spotřebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti!

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo sřikající vodou: hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- ⊙ Naplňte nádržku na vodu nejvýše po značku **MAX**.
- ⊙ Vyprázdňte odkapávací misku nejpozději, když to ukazuje plovák.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostanou tekutiny, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytažování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - pokud došlo k poruše
 - pokud plně automatický kávovar nepoužíváte
 - před čištěním plně automatického kávovaru
 - při bouřce

- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.



NEBEZPEČÍ úrazu v důsledku opaření!

- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje.
- ⊙ Během fáze ohřívání uniká horká voda z parní trysky a z nápojové hubice. Do horké vody nikdy nevkládejte ruce ani jiné části těla.
- ⊙ Během přípravy kávy uniká z nápojové hubice horká vodní pára. Do vodní páry nikdy nevkládejte ruce ani jiné části těla.
- ⊙ Při práci s parní tryskou uniká horká pára a horká voda. Do vodní páry nikdy nevkládejte ruce ani jiné části těla.

VÝSTRAHA před zraněním otáčejícími se částmi!

- ⊙ Během mletí nedávejte do zásobníku na zrnkovou kávu žádné předměty. Dávejte pozor např. na dlouhé vlasy.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Stupeň mletí lze měnit pouze za chodu mlýnku.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými silikonovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které silikonové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Do plně automatického kávovaru nikdy nenalévejte jiné tekutiny než čerstvou studenou pitnou vodu!
- ⊙ Nepoužívejte přístroj bez vody v nádrži na vodu, aby nedošlo k poškození topného článku.
- ⊙ Používejte přístroj pouze s originálními díly příslušenství.
- ⊙ Postavte přístroj na stabilní, rovný povrch.

- ⊙ Během obsluhy se na podložku může dostat (horká) voda a pára, zrnka kávy a mletá káva. Postavte proto přístroj na voděodolnou, žáruvzdornou pracovní desku.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Nevystavujte přístroj teplotám pod bod mrazu.

4. Obsah balení

- 1 plně automatický kávovar **8**
- 1 čisticí štěteček **23**
- 1 návod k obsluze

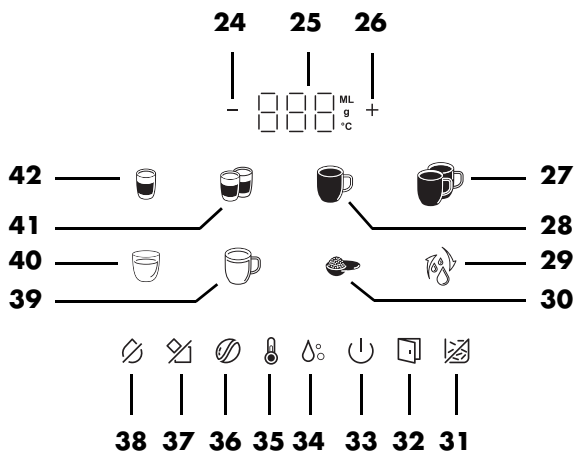
5. Vybalení a sestavení

















1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Odstraňte plastovou ochranu z kontaktů síťové zástrčky **11**.
3. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
4. **Před prvním použitím všechny díly vyčistěte** (viz „Čištění“ na straně 136).
5. Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou podložku.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Během obsluhy se na podložku může dostat (horká) voda a pára, espresso a mletá káva. Postavte proto přístroj na voděodolnou, žáruvzdornou pracovní desku.
-

6. Dotykový displej



- 24 -** Snížení hodnot (stisknutím a podržením změníte hodnoty rychleji)
- 25** Zobrazení písmen a číslic: zobrazuje se provozní stav a měnitelné hodnoty
- 26 +** Zvýšení hodnot (stisknutím a podržením změníte hodnoty rychleji)
- 27**  Tlačítko: dvojité caffè crema
- 28**  Tlačítko: café crema
- 29**  Tlačítko: krátké stisknutí: čištění / dlouhé stisknutí: odvápnovací program
- 30**  Tlačítko: mletou kávu
- 31**  Symbol: plná nádobka na kávovou sedlinu **16** / odstraněná odkapávací miska **19**
- 32**  Symbol: otevřený servisní kryt **10**
- 33**  Tlačítko: zapnutí přístroje z pohotovostního režimu / přepnutí do pohotovostního režimu
- 34**  Tlačítko: změna množství/objemu vody
- 35**  Tlačítko: změna teploty
- 36**  Tlačítko: změna množství zrnkové kávy / symbol: bliká, když je zásobník na zrnkovou kávu prázdný
- 37**  Symbol: varná jednotka **13** chybí / je špatně nasazená
- 38**  Symbol: chybí voda
- 39**  Tlačítko: příprava mléčné pěny
- 40**  Tlačítko: odebrání horké vody
- 41**  Tlačítko: dvojité espresso
- 42**  Tlačítko: espresso

7. Před prvním použitím

Před prvním použitím je nutné plně automatický kávovar propláchnout.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

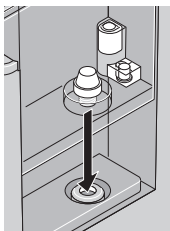
- ⊙ Připojujte přístroj pouze k dobře přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ V žádném případě neplněte do nádržky na vodu **7** jiné tekutiny než čerstvou, studenou pitnou vodu!

Naplnění nádržky na vodu

1. Otevřete víko **5** nádržky na vodu **7**.
2. Vyjměte nádržku na vodu **7** směrem nahoru.
3. Nádržku na vodu **7** několikrát důkladně vypláchněte čistou vodou.
4. Naplňte nádržku na vodu **7** čerstvou, studenou vodou z vodovodu maximálně po značku **MAX 1600ml**.



5. Nasadte nádržku na vodu **7** opět do přístroje. Nádržka na vodu by měla být v jedné rovině se zadní stranou přístroje. Nádržka na vodu musí dole správně dosednout.

6. Zavřete víko **5** nádržky na vodu **7**.

Zapojení a první zapnutí

1. Zapojte síťovou zástrčku **11** do zásuvky.
2. Přepněte vypínač **12** do polohy **I**. Na displeji **22** se zobrazí **OFF** a tlačítko **⏻ 33**.

UPOZORNĚNÍ: Abyste zabránili předčasnému přeplnění odkapávací misky **19**, umístěte například pod nápojovou hubici šálek a otočte parní trysku ve směru šálku. Oplachovací vodu lze použít také k ohřívání šálku. Před použitím nápoje vodu vylijte.

3. Stiskněte tlačítko **⏻ 33**. Během přípravné fáze se na displeji **22** přehrává malá kruhová animace.
 - Přístroj čerpá vodu přes parní trysku **21** a varnou jednotku **13**.
 - Po dokončení tohoto procesu animace zmizí a zobrazí se barevné symboly funkcí. Přístroj je připraven k provozu.
4. Vylijte vodu z proplachování.

8. Příprava

8.1 Naplnění zrnkové kávy

VÝSTRAHA před věcnými škodami!


⊙ Nepoužívejte karamelizovaná kávová zrna. Mohlo by dojít k ucpání mlýnku.

1. Sejměte víko **4** ze zásobníku na zrnkovou kávu **6**.
2. Naplňte zásobník na zrnkovou kávu **6** přibližně takovým množstvím zrnkové kávy, jaké spotřebujete za den.
3. Víko **4** opět nasadte.

8.2 Doplnění vody

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

⊙ V žádném případě neplňte do nádržky na vodu **7** jiné tekutiny než čerstvou, studenou pitnou vodu!

Pokud spustíte některou z funkcí a v nádržce není dostatek vody, zobrazí se na displeji symbol  **38**.

- Doplněte vodu. Při doplňování může nádržka na vodu **7** také zůstat nasazená v přístroji.


8.3 Připojení a zapnutí/vypnutí





NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

⊙ Připojujte přístroj pouze k dobře přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.

1. Zapojte síťovou zástrčku **11** do zásuvky.

2. Přepněte vypínač **12** do polohy **I**. Na displeji **22** se zobrazí *OFF* a tlačítko  **33**.

UPOZORNĚNÍ: Abyste zabránili předčasnému přeplnění odkapávací misky **19**, umístěte například pod nápojovou hubici **20** šálek a otočte parní trysku **21** ve směru šálku. Oplachovací vodu lze použít také k ohřívání šálku. Před použitím nápoje vodu vylijte.

3. Stiskněte tlačítko  **33**. Během přípravné fáze se na displeji **22** přehrává malá kruhová animace.
 - Přístroj čerpá vodu přes parní trysku **21** a varnou jednotku **13**.
 - Po přípravné fázi animace zmizí a zobrazí se barevné symboly funkcí. Přístroj je připraven k provozu.
4. Pro vypnutí stiskněte tlačítko  **33**. Nakonec se parní tryska **21** a varná jednotka **13** propláchnou a přístroj se přepne do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí *OFF*. Umístěte i v tomto případě pod nápojovou hubici **20** šálek a otočte parní trysku **21** ve směru šálku.

UPOZORNĚNÍ: Plně automatický kávovar se automaticky vypne, pokud po dobu 15 minut nestisknete žádné tlačítko.


9. Příprava nápojů




NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- Během přípravy kávy uniká z nápojové hubice horká vodní pára. Do vodní páry nikdy nevládejte ruce ani jiné části těla.







9.1 Dotykový displej

Na dotykovém displeji **22** jsou symboly, které zobrazují jen stavy, např. symbol otevřeného servisního krytu  **32**.

Jiné symboly znázorňují (také) stisknutelné tlačítko, např. tlačítko  **33**. Stisknutelná tlačítka jsou v tomto návodu pro lepší čitelnost označována jen jako tlačítka.

9.2 Výběr nápojů

Pomocí odpovídajících barevných tlačítek můžete připravit následující nápoje:

- Espresso  **42**
 - Dvojité espresso (doppio)  **41**
 - Café crema  **28**
 - Dvojité caffè crema  **27**
 - Mletou kávu  **30**
 - Horkou vodu  **40**
1. Přesuňte nápojovou hubici **20** do příslušné polohy.
 2. Pod nápojovou hubici **20** umístěte jeden nebo dva šálky vhodné velikosti.
 3. Stiskněte tlačítko na dotykovém displeji **22** pro požadovaný nápoj. Začíná příprava nápoje. Výchozí nastavení množství a objemu zrnkové kávy se postupně zobrazují v horní části displeje.

UPOZORNĚNÍ:

- Horká voda na čaj se odebírá z parní trysky **21**. Při nastavování parní trysky a šálku to berte na vědomí.

- Proces přípravy kávy lze kdykoli zrušit opětovným stisknutím příslušného tlačítka.

9.3 Napěnění mléka








NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- Při práci s parní tryskou **21** uniká horká pára a horká voda. Do vodní páry nikdy nevládejte ruce ani jiné části těla.

Parní tryskou **21** můžete napěnit mléko. To vyžaduje trochu cviku.



Tipy:

- Vyzkoušejte mléko od různých výrobců.
 - Mléko s vyšším obsahem bílkovin pění více.
 - Vyšší obsah tuku zajistí krémovější pěnu.
 - Používejte vždy studené mléko z chladničky (cca 5–7 °C).
 - Při pění by mléko nemělo začít vřít. Vyšší teploty změní chuť a způsobují rozpadání mléčné pěny. Vodítko: Správné teploty je dosaženo, když jsou boční stěny konvičky na mléko (není součástí balení) příliš horké na to, abyste ji mohli držet v ruce.
 - Když je mléko napěněné, příliš dlouho nečekejte. Část mléčné pěny se jinak rychle ztratí.
1. Naplňte konvičku na mléko (není součástí balení) studeným mlékem.
 2. Stiskněte tlačítko  **39**. Symbol  bliká. Po chvíli je tlačítko  jediným tlačítkem volby na displeji.
 3. Stiskněte tlačítko  **39**. Začne unikat pára a na displeji se zobrazí časovač, který odpočítává 120 sekund. Nechte

- trochu páry uniknout a proces zastavte opětovným stisknutím tlačítka  **39**.
4. Ponořte parní trysku **21** do mléka.

Stiskněte tlačítka  **39**.

Tipy:

- Parní trysku **21** ponořte pouze těsně pod povrch, aby se vzduch zapracoval do mléka („fáze natahování“).
 - Ponořte ji nikoliv doprostřed, nýbrž ke straně, aby vznikl vír.
5. Když viditelně vzroste objem mléka (cca o 50 %), ponořte parní trysku **21** o trochu níže. Vír by měl přetrvávat. Nyní se vzduchové bublinky šíří jemněji („fáze válení“).
6. Když jsou boční strany konvičky na mléko příliš horké na to, abyste ji mohli držet v ruce, stiskněte tlačítka  **39**.
Tip: I když výsledek mléčné pěny ještě není uspokojivý, měli byste určitě přestat, aby se mléko příliš nezahřálo.
7. Několikrát lehce klepněte dnem konvičky na mléko o pracovní desku, aby praskly větší bubliny. Co nejrychleji přidejte mléčnou pěnu do espressa.
8. Otřete parní trysku **21** ihned po každém napěnění mléka čistou utěrkou, abyste odstranili zbytky mléka.
9. Stiskněte tlačítka  **33**. Pára stále uniká. Tím se odstraní zbytky mléka z vnitřní strany parní trysky **21**.

UPOZORNĚNÍ:

- Maximální doba tvorby páry je 120 sekund. Poté se funkce automaticky vypne.
- Dodržujte pokyny k čištění (viz „Po každém napěnění mléka“ na straně 137).




9.4 Odebrání horké vody




NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Při práci s parní tryskou **21** uniká horká pára a horká voda. Parní tryska je velmi horká. Do vodní páry nikdy nevkládejte ruce ani jiné části těla.





Parní tryskou **21** můžete odebrat horkou vodu, například k přípravě čaje.

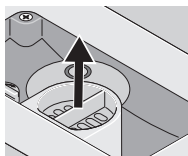
1. Postavte šálek pod parní trysku **21** a stiskněte tlačítka  **40**. Začíná odběr vody. Symbol  bliká a na displeji se spustí časovač.
2. Odběr vody se zastaví automaticky po 70 sekundách nebo stisknutím tlačítka  **40**.

UPOZORNĚNÍ: Maximální doba pro odebrání horké vody činí 70 sekund. Poté se funkce automaticky vypne. Stisknutím tlačítka  **40** proces v případě potřeby znovu spustíte.

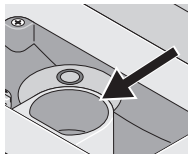
9.5 Příprava espressa / kávy z mletých zrn

Kávu si můžete připravit také z předem namletých kávových zrn.

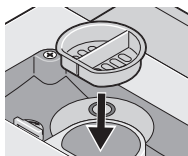
1. Když je plně automatický kávovar připraven k provozu, stiskněte tlačítka  **30**. Na displeji se zobrazí tlačítka pro espresso  **42** a café crema  **28**. Symbol  bliká.
2. Sejměte víko **4** zásobníku na zrnkovou kávu **6**.





3. Odstraňte mřížku nad otvorem.



4. Nasype požadované množství mleté kávy (max. 12 g) do otvoru v nádobě na kávová zrna **6**.



5. Nasadíte mřížku zpět na otvor. Zabraňuje vniknutí celých zrn do otvoru.

6. Stiskněte tlačítko pro espresso  **42** nebo café crema  **28**. Příprava začíná.

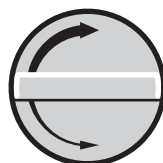
10. Nastavení

V závislosti na druhu použité kávy lze měnit její stupeň namletí, množství, teplotu spaření a množství použité vody.

10.1 Nastavení stupně namletí

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Stupeň mletí lze měnit pouze za chodu mlýnku.



Regulátor stupně mletí **2** je umístěn v zásobníku na zrnkovou kávu **6**.




- Otáčením regulátoru stupně mletí **2** ve směru hodinových ručiček za chodu mlýnku dosáhnete hrubšího mletí kávových zrn. Káva nyní teče rychleji a nemá již tak výraznou chuť. Pokud má mít vaše káva kyselejší chuť, může pomoci hrubší stupeň mletí.
- Otáčením regulátoru stupně mletí **2** proti směru hodinových ručiček za chodu mlýnku dosáhnete jemnějšího mletí kávových zrn. Káva nyní teče pomaleji a má výraznější chuť.

UPOZORNĚNÍ:

- Pokud je stupeň mletí nastaven příliš jemno, káva vytéká velmi pomalu nebo nevytéká vůbec. Otočením regulátoru stupně mletí ve směru hodinových ručiček nastavte hrubší stupeň mletí.
- Po nastavení stupně mletí se účinek projeví až zhruba po třetí šálku kávy.




10.2 Množství zrn

Pokud je káva připravena z většího množství zrn, bude mít silnější chuť. Přednastavená výstupní hodnota je 8,5 g na stupeň 3.

1. Když je plně automatický kávovar připraven k provozu, stiskněte tlačítko  **36**. Symbol  bliká.
2. Změňte hodnotu pomocí tlačítek **- 24/+ 26** (1, ..., 5). Hodnoty odpovídají množství kávových zrn 6,5 – 10,5 g.
3. Stisknutím tlačítka  **36** uložte změnu.












10.3 Teplota

Teplota vody při extrahování kávy se může měnit, abyste ji přizpůsobili různým druhům kávy a vaší chuti. Při tmavém pražení by měla být teplota spíše nižší, při světlejším pražení spíše vyšší.

1. Když je plně automatický kávovar připraven k provozu, stiskněte tlačítko  **35**. Symbol  bliká.
2. Změňte hodnotu teploty pomocí tlačítek **- 24/+ 26** (1, ..., 5). Hodnoty odpovídají teplotám 75 – 95 °C (po 5 °C).
3. Stisknutím tlačítka  **35** uložte změnu.

10.4 Objem

Tato funkce umožňuje přizpůsobit objem vydávaných nápojů podle vašich šálků a vašich preferencí.

1. Když je plně automatický kávovar připraven k provozu, stiskněte tlačítko  **34**. Na displeji se zobrazí tlačítko pro espresso  **42**, dvojité espresso (doppio)  **41**, café crema  **28** a dvojité café crema  **27**. Symbol  bliká.
2. Stiskněte jedno z tlačítek  **28**,  **27**,  **42** nebo  **41**.
3. Změňte objem pomocí tlačítek **- 24/+ 26**:
espresso / dvojité espresso:
30, ... , 60 ml (výchozí nastavení: 60 ml)
café crema / dvojité café crema:
60, ... , 250 ml (výchozí nastavení: 150 ml)
4. Stisknutím tlačítka  **34** uložte změnu.

11. Tipy pro přípravu

11.1 Správná zrna

Vaše osobní preference určují, jaká kávová zrna jsou pro vás nejlepší. Obě pražené směsi doporučené pro tento plně automatický kávovar lze zakoupit také v Lidlu.

Doporučení pro espresso

Pro přípravu klasického espressa doporučujeme například kávu Bellarom Espresso Cremoso. Její pražení a síla se rozvine s koncentrovanou silou espressa a poskytnou pevný aromatický základ pro každé latte, cappuccino a latte macchiato.

Doporučení pro café crema

Pro přípravu klasické kávy café crema doporučujeme praženou směs Bellarom Caffè Crema Classico: Elegantní káva s pěnou.

11.2 Příprava cappuccina

Pro přípravu cappuccina budete potřebovat:

- zrnkové espresso (např. Bellarom Espresso Cremoso)
 - mléko
 - dostatečně velký šálek
1. Předehřejte šálek naplněním horkou vodou z parní trysky.
 2. Po zahřátí šálku vodu vylijte. Připravte si espresso do horkého šálku.
 3. Napěňte cca 150 ml mléka.
 4. Přidejte mléčnou pěnu do espressa v šáلكu.

Vychutnejte si své cappuccino!



11.3 Příprava latte macchiato

Pro přípravu latte macchiato budete potřebovat:

- zrnkové espresso (např. Bellarom Espresso Cremoso)
 - mléko
 - dostatečně velkou konvičku na mléko (alespoň 500 ml)
 - sklenici na latte macchiato
1. Napěňte cca 300 ml mléka. Protože má být mléčná pěna o něco pevnější, prodlužte fázi napěnění. Tím se výrazně zvětší objem mléčné pěny. Použijte přiměřeně velkou konvičku na mléko.
 2. Nalijte mléčnou pěnu do sklenice. Teplé mléko se nyní oddělí od mléčné pěny ve sklenici.
 3. Připravte espresso.
 4. Nalijte espresso opatrně do sklenice. Vychutnejte si své latte macchiato!

12. Obnovení továrního nastavení

Tuto funkci můžete použít k obnovení všech nastavení provedených prostřednictvím displeje do továrního nastavení.

1. Když je plně automatický kávovar připraven k provozu, stiskněte současně tlačítka pro mletou kávu  **30** a pro odvápnovací program  **29** na dobu přibližně 5 sekund.
2. Pokud všechny kontrolky na displeji blikají, bylo nastavení obnoveno na tovární nastavení.

13. Čištění



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Plně automatický kávovar **8** ani napájecí vedení se síťovou zástrčkou **11** se nesmí vkládat do vody nebo jiných kapalin.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Mnoho dílů a příslušenství plně automatického kávovaru **8** se během provozu velmi zahřívá. Nechejte je před čišťením vychladnout.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!


- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

UPOZORNĚNÍ:

- V myčce na nádobí nebo v ruce lze umývat následující díly příslušenství:
 - nádobku na kávovou sedlinu **16**
 - odkapávací mřížku **18**
 - odkapávací misku **19**
- Následující díly příslušenství lze mýt v ruce s trochou jemného čisticího prostředku:
 - nádržku na vodu **7** s víkem **5**
 - nádobku na zbytky kávy **14**
 - parní trysku **21**
- Následující díly příslušenství byste měli mýt pouze horkou vodou:
 - varná jednotka **13**

Vyprázdnění nádobky na kávovou sedlinu a nádobky na zbytky kávy

UPOZORNĚNÍ:

- Pokud bliká symbol  **31**, je třeba vyprázdnit nádobku na kávovou sedlinu **16**.
- Servisní kryt otevírejte pouze tehdy, když není aktivní žádná funkce plně automatického kávovaru.

1. Otevřete servisní kryt **10**.
2. Vytáhněte nádobku na kávovou sedlinu **16** a nádobku na zbytky kávy **14** z boční přihrádky **9**.
3. Vysypte kávovou sedlinu a v případě potřeby ručně vyčistěte nádobku na kávovou sedlinu a nádobku na zbytky kávy jemným čisticím prostředkem.
4. Pomocí čisticího štetěčku **23** odstraňte z boční přihrádky **9** všechny uvolněné zbytky mleté kávy.
5. Zasuňte nádobku na kávovou sedlinu **16** a nádobku na zbytky kávy **14** zpět do boční přihrádky **9**.

Každodenní čištění

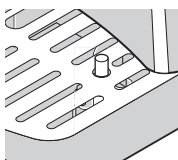


NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Před čištěním plně automatického kávovaru **8** odpojte síťovou zástrčku **11** od elektrické zásuvky.

- Vyprázdněte nádržku na vodu **7** a vypláchněte ji několikrát čistou vodou.
- Očistěte nápojovou hubici **20** vlhkou utěrkou s jemným čisticím prostředkem a pak ji otřete vlhkou utěrkou.
- Otřete přístroj **8** vlhkou utěrkou. Odolné nečistoty odstraňte vlhkou utěrkou s jemným čisticím prostředkem a pak otřete vlhkou utěrkou.
- Otřete všechny díly do sucha.

Vyprázdnění a vyčištění odkapávací misky



Odkapávací misku **19** je třeba vyprázdnit nejdříve v okamžiku, kdy se plovák **17** objeví nad odkapávací mřížkou **18**.

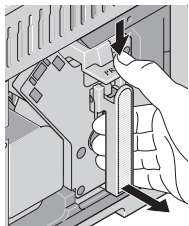
V každém případě byste měli odkapávací misku čistit jednou denně.

1. Vyjměte odkapávací misku **19**.
2. Odeberte odkapávací mřížku **18**.
3. Vyprázdněte a umyjte tyto díly příslušenství v ruce s jemným čisticím prostředkem nebo v myčce.
4. Před opětovným nasazením všechny části vysušte.

Čištění varné jednotky

Varnou jednotku byste měli čistit alespoň 1x týdně.

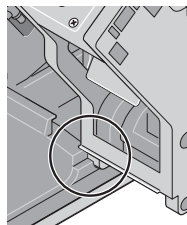
1. Otevřete servisní kryt **10**.
2. Vytáhněte nádobku na zbytky kávy **14** a nádobku na kávovou sedlinu **16** z boční přihrádky **9**.



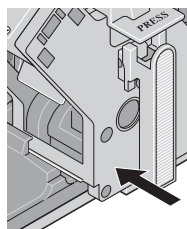
3. Palcem stiskněte plochu „PRESS“ a vytáhněte varnou jednotku **13**.

4. Volný, suchý kávový prášek v boční přihrádce **9** můžete odstranit čisticím štětečkem **23**. V případě potřeby vyčistěte boční přihrádku utěrkou s jemným čisticím prostředkem a pak ji otřete vlhkou utěrkou.
5. Umyjte varnou jednotku **13** pod tekoucí vodou.

6. Nechte všechny díly dobře uschnout.



7. Zasuňte varnou jednotku **13** zpět do boční přihrádky **9**. Za tímto účelem umístěte levou spodní hranu na kolejničku v boční přihrádce **9**.



8. Nedržte varnou jednotku za úchyt, ale konečky prstů ji zatlačte zpět do boční přihrádky **9**.

9. Vložte nádobku na zbytky kávy **14** a nádobku na kávovou sedlinu **16**.
10. Zavřete servisní kryt **10**.

Po každém napěnění mléka

UPOZORNĚNÍ: Dbejte vždy na to, aby zůstal otvor parní trysky **21** čistý. Neodstraněné zbytky mléka jsou nejen nehygienické, ale mohou také ucpat malý otvor.



1. Po vychladnutí otočte hrdlo mírně proti směru hodinových ručiček a stáhněte ho dolů z parní trysky **21**.
2. Vyčistěte hrdlo jemným čisticím prostředkem a vodou.
3. Očistěte parní trysku **21** vlhkou utěrkou s jemným čisticím prostředkem a pak ji otřete vlhkou utěrkou.
4. Před připevněním hrdla nechte díly zcela vyschnout.

14. Odvápňení

Jako každé zařízení na horkou vodu musíte i tento plně automatický kávovar pravidelně odvápnovat. Vodní kámen se usazuje uvnitř přístroje a u malých otvorů (např. u parní trysky **21**). To ovlivňuje funkce a z dlouhodobého hlediska poškozuje přístroj. Proto byste měli plně automatický kávovar pravidelně odvápnovat. To zvyšuje životnost. Četnost odstraňování vodního kamene závisí na tvrdosti používané vody a na počtu vypitých šálků. Rovněž odběr horké vody a vodní páry přispívá k usazování vodního kamene.

Když používáte filtrovanou vodu, tvrdost vody se sníží. Přístroj se tím chrání a vy nemusíte tak často odvápnovat.

Ukazatel pro odvápnění



Tento plně automatický kávovar zaznamenává množství použité vody. Po spotřebování cca 20 l vody **bliká** na displeji bliká symbol pro odvápnovací program  **29**. Pokud budete kávovar používat i nadále, symbol pro odvápnovací program  **29** bude **svítit** nepřetržitě po spotřebování dalších přibližně 2 litrů vody. Všechny funkce budou zablokovány. Nyní je třeba spustit odvápnovací program.





Odvápňovací program



NEBEZPEČÍ podráždění očí!

☉ Při manipulaci s prostředkem na odstraňování vodního kamene dodržujte informace uvedené např. na obalu.

UPOZORNĚNÍ: Odvápnovací program byste měli spustit nejpозději ve chvíli, kdy začne blikat symbol  **29**. Program můžete ale také kdykoli spustit samostatně. Program spustíte stisknutím tlačítka  **29** přibližně na 4 sekundy.

1. Vyprázdněte nádržku na vodu **7**.
2. Použijte běžně dostupný prostředek na odstraňování vodního kamene, např. prostředek na odstraňování vodního kamene pro kávovary. Postupujte podle pokynů na obalu prostředku na odstraňování vodního kamene. Další postup naleznete v návodu k použití prostředku na odstraňování vodního kamene.
3. Nasadte nádržku na vodu **7**.
4. K zachycení odvápnovacího roztoku postavte jednu větší nádobu pod nápojovou hubici **20** a jednu pod parní trysku **21**.
5. Stiskněte tlačítko  **29**. Začíná proces odvápnování plně automatického kávovaru. Během procesu na displeji **22** **bliká** **CLE** a  **33**. Celý proces může trvat až 20 minut a je dokončen, když symboly **CLE** a  **29** na displeji nepřetržitě **svítí**.
6. Vylijte vodu z proplachování a nádoby umístěte zpět pod nápojovou hubici **20** a pod parní trysku **21**. Vyjměte a vyčistěte nádržku na vodu.
7. Naplňte nádržku na vodu alespoň 1 litrem vody a nasadte ji.
8. Stiskněte opět tlačítko  **29**. Začíná proplachování plně automatického kávovaru. Během procesu na displeji **bliká** **CLE**.
9. Na konci procesu se na displeji **20** opět zobrazí všechny symboly. Plně automatický kávovar je připraven k provozu.
10. Vylijte vodu z proplachování.

15. Uložení a přeprava



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Příklad: Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nevystavujte přístroj teplotám pod bod mrazu.

- Vyčištěný plně automatický kávovar a vyčištěné příslušenství nechejte uschnout předtím, než je složíte a sklídíte.
- Pokud chcete plně automatický kávovar přepravovat, vyprázdněte nádržku na vodu **7** a odkapávací misku **19**.

16. Objednání dílů příslušenství

Informace o tom, které příslušenství lze doobjednat, najdete na našich webových stránkách.

Objednávka online

<https://shop.hoyerhandel.com/cs/>

17. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.








18. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!










- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none">• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?• Zkontrolujte připojení.
 bliká	Zásobník na zrnkovou kávu 6 je prázdný: doplňte zrnkovou kávu
 svítí	Nádržka na vodu 7 je prázdná: doplňte vodu a správně nasadte nádržku na vodu
 bliká	Nádoba na kávovou sedlinu 16 se musí vyprázdnit
 svítí	Odkapávací miska 19 byla odstraněna a musí být zasunuta zpět
 svítí	varná jednotka 13 chybí / je špatně nasazená
 svítí	Servisní kryt 10 je otevřený a musí se zavřít
 bliká/svítí	Plně automatický kávovar se musí odvápnit

19. Technické údaje

Model:	SKVA 1450 A2
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1 200 – 1 450 W
Kapacita nádržky na vodu:	maximálně 1 600 ml (MAX)
Automatické vypnutí:	po ≤ 30 minutách
Příkon ve vypnutém stavu:	0 W
Příkon v pohotovostním režimu:	≤ 0,8 W

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídávavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

20. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Ušchovete si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebením, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásazích, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 508332_2601** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **508332_2601** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 508332_2601



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	145
2. Účel použitia	146
3. Bezpečnostné pokyny	147
4. Obsah balenia	149
5. Vybalenie a umiestnenie	149
6. Prehľad dotykového displeja	150
7. Pred prvým použitím	151
8. Príprava	152
8.1 Naplnenie kávových zŕn	152
8.2 Doplnenie vody	152
8.3 Pripojenie a zapnutie/vypnutie	152
9. Príprava nápojov	153
9.1 Dotykový displej	153
9.2 Voľba nápoja	153
9.3 Spenenie mlieka	153
9.4 Odber horúcej vody	154
9.5 Príprava espressa/kávy s mletými zrnkami	154
10. Nastavenia	155
10.1 Nastavenie stupňa mletia	155
10.2 Množstvo zŕn	156
10.3 Teplota	156
10.4 Objem	156
11. Tipy na prípravu	157
11.1 Správne zrná	157
11.2 Príprava cappuccina	157
11.3 Príprava latte macchiato	157
12. Obnovenie výrobných nastavení	157
13. Čistenie	158
14. Odstránenie vodného kameňa	160
15. Uskladnenie a preprava	161
16. Objednanie dielov príslušenstva	161
17. Likvidácia	161
18. Riešenie problémov	162
19. Technické údaje	162
20. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	163

1. **Prehľad**

- 1 Ohrievacia platnička na šálky
- 2 Regulátor stupňa mletia s označujúcimi šípkami hrubší/jemnejší
- 3 Otvor na prídanie mletej kávy
- 4 Veko (nádoby na zrná)
- 5 Veko (nádržky na vodu)
- 6 Nádobka na zrná
- 7 Nádržka na vodu so značkou **MAX 1600ml**
- 8 Prístroj/automatický kávovar
- 9 Bočná priehradka
- 10 Servisná klapka s magnetickým uzáverom
- 11 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 12 **O/I** zapínač/vypínač
- 13 Sparovacia jednotka
- 14 Zachytávacia miska na zvyšky mletej kávy
- 15 Priehlbina
- 16 Nádobka na kávovú usadeninu
- 17 Plavák (indikátor: vyprázdniť odkvapkávaciu misku)
- 18 Odkvapkávacia mriežka
- 19 Odkvapkávacia miska
- 20 Výstup nápoja na 2 šálky, výškovo nastaviteľný
- 21 Parná dýza: otočná, s hrdlom na odobratie
- 22 Dotykový displej/displej

bez obrázka:

- 23 Čistiaci štetec

Ďakujeme vám za dôveru!

Blahoželáme vám k vášmu novému automatickému kávovaru.

Na bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s celým rozsahom funkcií:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovajte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa spokojnosti s vaším novým automatickým kávovarom!

Symbols na prístroji



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemia chuť ani vôňu potravín.

2. Účel použitia

Automatický kávovar je určený výlučne na nasledujúce účely použitia:

- na mletie kávových zŕn v integrovanom mlynčeku,
- na prípravu kávových nápojov z mletých kávových zŕn,
- na odber horúcej vody alebo pary z parnej dýzy.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ V žiadnom prípade nenaplnajte nádržku na vodu inými tekutinami ako čerstvou, studenou pitnou vodou!
- ⊙ Nepoužívajte karamelizované kávové zrná. Tieto môžu zlepiť mlynček.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo závažné vecné škody.

POZOR! Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Fakty a osobitosti, ktoré je potrebné vziať do úvahy pri používaní prístroja.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Deti smú vykonávať používateľské čistenie a údržbu prístroja len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.
- ⊙ Prístroj a pripojovacie vedenie uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ⊙ Keď prístroj nie je pod dohľadom, a tiež pred jeho zložením, rozložením alebo čistením, prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externými spínacími hodinami alebo separátnym diaľkovým systémom.

- ⊙ Automatický kávovar, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- ⊙ Prečítajte si kapitolu Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 158).
- ⊙ Dbajte na to, aby do zástrčkového spoja prístroja nepretekala žiadna tekutina.
- ⊙ Upozorňujeme, že nasledujúce povrchy aj po použití ešte disponujú zvyškovým teplom: parná dýza a vyhrievacia platnička.
- ⊙ Dodržiavajte bezpečnostné upozornenia v tomto návode, pretože v prípade nesprávnych použití sú možné poranenia.
- ⊙ Prístroj sa pri použití nesmie postaviť do skrine.



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte prbližiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou: Existuje nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- ⊙ Nádržku na vodu naplňte maximálne po značku **MAX**.
- ⊙ Odkvapkávaciu misku vyprázdnite najneskôr vtedy, keď to indikuje plavák.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostali kvapaliny, ihneď vyťahnite zástrčku. Pred opätov-

ným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochranným kontaktom, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vyťahnite zástrčku.
- ⊙ Pri použití prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezacviklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.

- ⊙ Zástrčku vyťahnite zo zásuvky:
 - v prípade poruchy,
 - keď automatický kávovar nepoužívate,
 - pred čistením automatického kávovaru,
 - počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajúte na prístroji žiadne zmeny.



NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja.
- ⊙ Počas fázy zohrievania uniká z parnej dýzy a výpustu nápoja horúca voda. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do horúcej vody.
- ⊙ Počas prípravy kávy uniká z výpustu nápoja horúca vodná para. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.
- ⊙ Pri práci s parnou dýzou uniká horúca para a horúca voda. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.

VÝSTRAHA pred poraneniami spôsobenými rotujúcimi dielmi!

- ⊙ Počas mletia nedávajte do nádoby na zrná žiadne predmety. Do blízkosti by sa tiež nemali dostať, napr. dlhé vlasy.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Zmeny stupňa mletia sa môžu vykonať len na idúcom mlynčeku.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými silikónovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť silikónové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Do automatického kávovaru v žiadnom prípade neplňte iné kvapaliny, ako čerstvú, studenú pitnú vodu!

- ⊙ Prístroj neprevádzkujte bez vody v nádržke na vodu, aby ste predišli poškodeniam na vyhrievacom prvku.
- ⊙ Prístroj používajte len s originálnym príslušenstvom.
- ⊙ Prístroj postavte na stabilný, rovný povrch.
- ⊙ Pri obsluhu sa môže na podložku dostať (horúca) voda a para, káva a mletá káva. Preto prístroj postavte na pracovnú dosku odolnú voči vode a teplu.
- ⊙ Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj nevystavujte teplotám pod bodom mrazu.

4. Obsah balenia

- 1 automatický kávovar **8**
- 1 čistiaci štetec **23**
- 1 návod na obsluhu

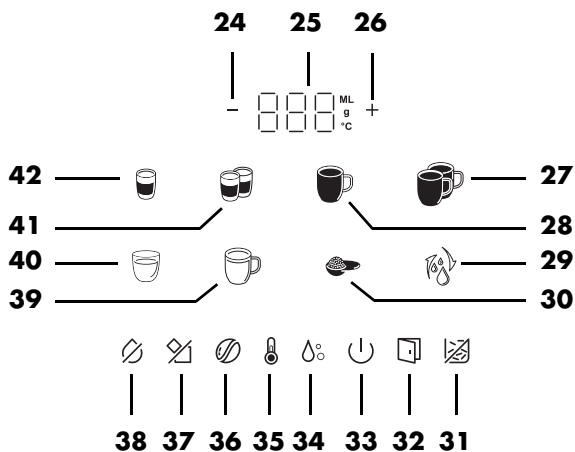
5. Vybavenie a umiestnenie

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Z kontaktov zástrčky **11** odstráňte plastovú ochranu.
3. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
4. **Pred prvým použitím vyčistite všetky časti** (pozri „Čistenie“ na strane 158).
5. Prístroj postavte na suchú, rovnú, protišmykovú podložku.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Pri obsluhu sa môže na podložku dostať (horúca) voda a para, espresso a mletá káva. Preto prístroj postavte na pracovnú dosku odolnú voči vode a teplu.
-

6. Prehľad dotykového displeja



- 24 -** Zníženie hodnôt (hodnoty sa menia rýchlejšie, keď podržíte stlačené)
- 25** Zobrazenie písmen a číslíc: zobrazuje prevádzkový stav a meniteľné hodnoty
- 26 +** Zvýšenie hodnôt (hodnoty sa menia rýchlejšie, keď podržíte stlačené)
- 27** Tlačidlo: dvojité café crema
- 28** Tlačidlo: café crema
- 29** Tlačidlo: krátke stlačenie: čistenie / dlhé stlačenie: Program odvápenia
- 30** Tlačidlo: mletá káva
- 31** Symbol: Nádobka na kávovú usadeninu **16** plná / odkvapkávacia miska **19** odstránená
- 32** Symbol: servisná klapka **10** otvorená
- 33** Tlačidlo: zapnutie prístroja z pohotovostného režimu / prepnutie do pohotovostného režimu
- 34** Tlačidlo: zmena množstva vody/objemu
- 35** Tlačidlo: zmena teploty
- 36** Tlačidlo: zmena množstva kávových zŕn / symbol: bliká, keď je nádoba na zrná prázdna
- 37** Symbol: sparovacia jednotka **13** chýba / je nesprávne vložená
- 38** Symbol: chýba voda
- 39** Tlačidlo: príprava mliečnej peny
- 40** Tlačidlo: odber horúcej vody
- 41** Tlačidlo: Dvojité espresso
- 42** Tlačidlo: espresso

7. Pred prvým použitím

Pred prvým použitím sa musí automatický kávovar prepláchnuť.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

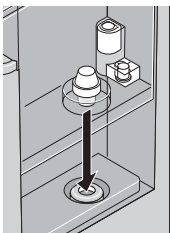
- ⊙ Prístroj pripojte len do dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ V žiadnom prípade nenapĺňajte nádržku na vodu **7** inými tekutinami ako čerstvou, studenou pitnou vodou!

Naplnenie nádržky na vodu


1. Vyklopte veko **5** nádržky na vodu **7**.
2. Nádržku na vodu **7** vyberte nahor.
3. Nádržku na vodu **7** viackrát dôkladne vypláchnite čistou vodou.
4. Nádržku na vodu **7** naplňte maximálne po značku **MAX 1600ml** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.




5. Znovu vložte nádržku na vodu **7** do prístroja. Nádržka na vodu má končiť zarovno so zadnou stranou prístroja. Nádržka na vodu musí dole správne sedieť.

6. Zatvorte veko **5** nádržky na vodu **7**.

Pripojenie a prvé zapnutie

1. Zasuňte sieťovú zástrčku **11** do zásuvky.
2. Zapínač/vypínač **12** prepnite na **I**. Na displeji **22** sa zobrazí **OFF** a tlačidlo  **33**.

UPOZORNENIE: Aby ste predišli predčasnému preplneniu odkvapkávacej misky **19**, postavte napr. šálku pod výpusť nápoja a otočte parnú dýzu smerom k šálke. Preplachovacia voda sa tak môže použiť na zahriatie šálky. Pred prípravou nápoja vodu vylejte.

3. Stlačte tlačidlo  **33**. Na displeji **22** sa počas fázy prípravy prehráva malá kruhová animácia.
 - Prístroj pumpuje vodu na vypláchnutie cez parnú dýzu **21** a sparovaciu jednotku **13**.
 - Po skončení tohto procesu animácia zhasne a zobrazia sa farebné symboly funkcií. Prístroj je pripravený na prevádzku.
4. Vylejte preplachovaciu vodu.

8. Príprava

8.1 Naplnenie kávových zrn

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!


⊙ Nepoužívajte karamelizované kávové zrná. Tieto môžu zlepiť mlynček.

1. Zložte veko **4** z nádoby na zrná **6**.
2. Do nádoby na zrná naplňte asi toľko kávových zrn **6**, koľko spotrebujete za deň.
3. Opäť nasadte veko **4**.

8.2 Doplnenie vody

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

⊙ V žiadnom prípade nenapĺňajte nádržku na vodu **7** inými tekutinami ako čerstvou, studenou pitnou vodou!

Keď spustíte nejakú funkciu a v nádržke je málo vody, zobrazí sa na displeji symbol  **33**.

- Doplnite vodu. Pri naplnení môže nádržka na vodu **7** tiež zostať v prístroji.


8.3 Pripojenie a zapnutie/vypnutie





NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

⊙ Prístroj pripojte len do dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.

1. Zasuňte sieťovú zástrčku **11** do zásuvky.

2. Zapínač/vypínač **12** prepnite na **I**. Na displeji **22** sa zobrazí **OFF** a tlačidlo  **33**.

UPOZORNENIE: Aby ste predišli predčasnému preplneniu odkvapkávacej misky **19**, postavte napr. šálku pod výpusť nápoja **20** a otočte parnú dýzu **21** smerom k šálke. Preplachovacia voda sa tak môže použiť na zahriatie šálky. Pred prípravou nápoja vodu vylejte.

3. Stlačte tlačidlo  **33**. Na displeji **22** sa počas fázy prípravy prehráva malá kruhová animácia.
 - Prístroj pumpuje vodu na vypláchnutie cez parnú dýzu **21** a sparovaciu jednotku **13**.
 - Po prípravnej fáze animácia zhasne a zobrazia sa farebné symboly funkcií. Prístroj je pripravený na prevádzku.
4. Na vypnutie stlačte tlačidlo  **33**. Následne sa prepláchne parná dýza **21** a sparovacia jednotka **13** a prístroj sa prepne do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí **OFF**. Aj tu prípadne postavte šálku pod výpusť nápoja **20** a otočte parnú dýzu **21** smerom k šálke.

UPOZORNENIE: Automatický kávovar sa automaticky vypne, keď sa 15 minút nestlačí žiadne tlačidlo.


9. Príprava nápojov




NEBEZPEČENSTVO poraneniaobarením!

- ⊙ Počas prípravy kávy uniká z výpustu nápoja horúca vodná para. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.


9.1 Dotykový displej

Na dotykovom displeji **22** sú symboly, ktoré zobrazujú len určité stavy, napr. symbol servisná klapka otvorená  **32**.

Iné symboly predstavujú (aj) ikonu, napr. tlačidlo  **33**. Ikony sú v tomto návode kvôli lepšej čitateľnosti označené ako tlačidlá.

9.2 Voľba nápoja

Nasledujúce nápoje môžete pripraviť pomocou farebne ladiacich tlačidiel:

- espresso  **42**
- dvojité espresso (Doppio)  **41**
- café crema  **28**
- dvojité café crema  **27**
- mletá káva  **30**
- horúca voda  **40**

1. Presuňte výpust nápoja **20** do vhodnej polohy.
2. Pod výpust nápoja **20** postavte jednu alebo dve nádoby vhodnej veľkosti.
3. Stlačte tlačidlo požadovaného nápoja na dotykovom displeji **22**. Príprava nápoja začína. Postupne sa hore na displeji zobrazujú prednastavenia pre množstvo kávy a objem.

UPOZORNENIA:

- Horúca voda na čaj sa odoberá cez parnú dýzu **21**. Zohľadnite to pri nasmerovaní parnej dýzy a nádoby.

- Proces sparovania je možné kedykoľvek prerušiť opakovaným stlačením príslušného tlačidla.

9.3 Spenenie mlieka







NEBEZPEČENSTVO poraneniaobarením!

- ⊙ Pri práci s parnou dýzou **21** uniká horúca para a horúca voda. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.

Pomocou parnej dýzy **21** môžete napeniť mlieko. To si vyžaduje trocha cviku.

Tipy:

- Vyskúšajte mlieko rôznych výrobcov.
 - S väčším obsahom bielkovín viac pení.
 - Vyšší obsah tuku dáva krémovejšiu penu.
 - Použite vždy studené mlieko z chladničky (cca 5 – 7 °C).
 - Pri speňovaní by sa mlieko nemalo zovrieť. Vyššie teploty menia chuť a spôsobia rozpad mliečnej peny. Orientačný bod: Správna teplota je dosiahnutá vtedy, keď sú bočné steny kanvičky na mlieko (nie je súčasťou balenia) príliš horúce, aby ste ju udržali v ruke.
 - Keď je mlieko hotovo napenené, nečakajte príliš dlho. Inak sa časť mliečnej peny znovu rozpadne.
1. Naplňte kanvičku na mlieko (nie je súčasťou balenia) studeným mliekom.
 2. Stlačte tlačidlo  **39**. Bliká symbol . Po určitom čase je na displeji viditeľné tlačidlo  ako jediné výberové tlačidlo.
 3. Stlačte tlačidlo  **39**. Para začína vystupovať a na displeji sa spustí časovač, ktorý odpočítava od 120 sekúnd.

Nechajte uniknúť trochu pary a proces zastavte opätovným stlačením tlačidla





39.

4. Ponorte parnú dýzu **21** do mlieka.

Stlačte tlačidlo  **39.**

Tipy:

- Parnú dýzu **21** ponorte len tesne pod povrch, aby sa do mlieka zapracoval vzduch („fáza ťahania“).
 - Neponárajte do stredu, ale z boku, aby vznikol vír.
5. Keď sa objem mlieka viditeľne zvýši (cca o 50 %), ponorte parnú dýzu **21** trochu hlbšie. Vír by mal zostať. Teraz sa vzduchové bublinky jemnejšie rozdelia („fáza rolovania“).
6. Keď sú bočné steny kanvičky na mlieko príliš horúce, aby ste ju udržali v ruke, stlačte tlačidlo  **39.**
Tip: Aj keď výsledná mliečna pena ešte nie je uspokojivá, speňovanie v každom prípade prerušte, aby mlieko nebolo príliš horúce.
7. Dnom kanvičky na mlieko viackrát zľahka klepnite o pracovnú dosku, aby popraskali väčšie bublinky. Mliečnu penu pridajte čo najrýchlejšie do espressa.
8. Parnú dýzu **21** ihneď po každom speňovaní mlieka utrite čistou handričkou, aby ste odstránili zvyšky mlieka.
9. Stlačte tlačidlo  **33.** Para stále uniká. Tak sa odstránia zvyšky mlieka z vnútra parnej dýzy **21**.

UPOZORNENIA:

- Maximálna doba na výrobu pary je 120 sekúnd. Potom sa funkcia automaticky zastaví.
- Dodržiavajte pokyny na čistenie (pozri „Po každom speňovaní mlieka“ na strane 159).




9.4 Odber horúcej vody




NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- ⊗ Pri práci s parnou dýzou **21** uniká horúca para a horúca voda. Parná dýza je veľmi horúca. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.





Cez parnú dýzu **21** môžete získať horúcu vodu, napríklad na prípravu čaju.

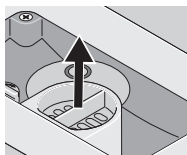
1. Podržte nádobu pod parnou dýzou **21** a stlačte tlačidlo  **40.** Začne odber vody. Bliká symbol  a na displeji sa spustí časovač.
2. Odber vody skončí automaticky po 70 sekundách alebo stlačením tlačidla  **40.**

UPOZORNENIE: Maximálna doba na odber horúcej vody je 70 sekúnd. Potom sa funkcia automaticky zastaví. V prípade potreby proces znovu spustíte stlačením tlačidla  **40.**

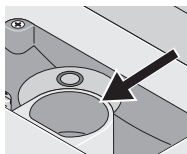
9.5 Príprava espressa/kávy s mletými zrnkami

Kávu si môžete pripraviť aj s už namletými kávovými zrnami.

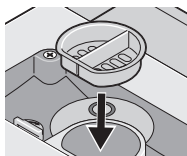
1. Na pripravenom automatickom kávovare stlačte tlačidlo  **30.** Na displeji sa zobrazia šálky pre espresso  **42** a café crema  **28.** Bliká symbol .
2. Zložte veko **4** nádoby na zrná **6.**



3. Stiahnite mriežku zo šachty.



4. Dajte požadované množstvo mletej kávy (max. 12 g) do šachty v nádobe na zrná **6**.



5. Mriežku znovu nasadíte na šachtu. Zabráni vniknutiu celých zŕn do šachty.

6. Stlačte tlačidlo pre espresso ☕ **42** alebo café crema ☕ **28**. Príprava začne.

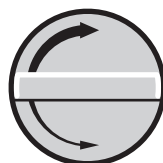
10. Nastavenia

V závislosti od typu použitej kávy sa môže líšiť mletie, množstvo, teplota sparovania a množstvo použitej vody.

10.1 Nastavenie stupňa mletia

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Zmeny stupňa mletia sa môžu vykonávať len na idúcom mlynčeku.



V nádobe na zrná **6** sa nachádza regulátor stupňa mletia **2**.




- Počas chodu mlynčeka otáčajte regulátor stupňa mletia **2** v smere hodinových ručičiek, aby ste dosiahli hrubší stupeň mletia kávových zŕn. Káva teraz tečie rýchlejšie a už nemá takú silnú chuť. Ak má vaša káva kyslú chuť, môže pomôcť hrubšie mletie.
- Počas chodu mlynčeka otáčajte regulátor stupňa mletia **2** proti smeru hodinových ručičiek, aby ste dosiahli jemnejší stupeň mletia kávových zŕn. Káva teraz tečie pomalšie a už má silnejšiu chuť.

UPOZORNENIA:

- Ak je stupeň mletia nastavený príliš jemne, káva vyteká veľmi pomaly alebo vôbec. Otáčajte regulátor stupňa mletia v smere hodinových ručičiek, aby ste nastavili hrubší stupeň mletia kávových zŕn.
- Po nastavení stupňa mletia sa účinnok nastaví až asi pri tretej šálke kávy.




10.2 Množstvo zŕn

Keď je káva pripravená s väčším množstvom zŕn, bude chuť silnejšie. Prednastavená východisková hodnota je 8,5 g na stupni 3.

1. Na pripravenom automatickom kávovare stlačte tlačidlo  **36**. Bliká symbol .
2. Hodnotu zmeníte tlačidlami **- 24/+ 26** (1, ..., 5). Hodnoty zodpovedajú množstvám 6,5 – 10,5 g kávových zŕn.
3. Stlačte tlačidlo  **36**, aby ste uložili zmenu.












10.3 Teplota

Teplota vody pri extrahovaní kávy sa môže zmeniť na prispôsobenie na rôzne druhy kávy a chuti. Teplota by mala byť nižšia pre tmavom pražení a vyššia pri svetlom pražení.

1. Na pripravenom automatickom kávovare stlačte tlačidlo  **35**. Bliká symbol .
2. Hodnotu teploty zmeníte tlačidlami **- 24/+ 26** (1, ..., 5). Hodnoty zodpovedajú teplotám 75 – 95 °C (po 5 °C).
3. Stlačte tlačidlo  **35**, aby ste uložili zmenu.

10.4 Objem

Pomocou tejto funkcie môžete prispôbiť množstvo vydaného nápoja svojim šálkam a preferenciám.

1. Na pripravenom automatickom kávovare stlačte tlačidlo  **34**. Na displeji sa zobrazia šálky pre espresso  **42**, dvojité espresso (Doppio)  **41**, café crema  **28** a dvojitú café crema  **27**. Bliká symbol .
2. Stlačte jedno z tlačidiel  **42**,  **41**,  **28** alebo  **27**.
3. Objem zmeníte tlačidlami **- 24/+ 26**:
Espresso/dvojité espresso:
30, ... , 60 ml (prednastavenie: 60 ml)
café crema/dvojitá café crema:
60, ... , 250 ml (prednastavenie: 150 ml)
4. Stlačte tlačidlo  **34**, aby ste uložili zmenu.

11. Tipy na prípravu

11.1 Správne zrná

Vaše osobné preferencie kávy určujú, ktoré zrná sú pre vás najlepšie. Obidve zmesi na praženie odporúčané pre tento automatický kávovar je možné zakúpiť aj v Lidli.

Odporúčanie pre espresso

Na prípravu klasického espressa odporúčame napr. odrodu Bellarom Espresso Cremoso. Jeho praženie a sila sa rozvinú v koncentrovanej sile espressa a poskytujú solidný aromatický základ pre každú mliečnu kávu, cappuccino a latte macchiato.

Odporúčanie pre café crema

Na prípravu klasickej café crema odporúčame praženú zmes Bellarom Caffè Crema Classico: Elegantná káva s penou.

11.2 Príprava cappuccina

Na prípravu cappuccina potrebujete:

- espresso zrná (napr. Bellarom Espresso Cremoso)
- mlieko
- šálka dostatočnej veľkosti

1. Šálku predhrejte tak, že ju naplníte horúcou vodou z parnej dýzy.
2. Po zahriatí vodu zo šálky vylejte. Do teplej šálky pripravte espresso.
3. Napeňte cca 150 ml mlieka.
4. Mliečnu penu pridajte do espressa v šálke.

Vychutnajte si svoje cappuccino!

11.3 Príprava latte macchiato



Na prípravu latte macchiato potrebujete:

- espresso zrná (napr. Bellarom Espresso Cremoso)
- mlieko
- dostatočne veľkú kanvičku na mlieko (aspoň 500 ml)
- pohár na latte macchiato

1. Napeňte cca 300 ml mlieka. Mliečna pena má byť trochu pevnejšia, preto predĺžte fázu ťahania. Pritom sa výrazne zväčší objem mliečnej peny. Použite zodpovedajúco veľkú kanvičku na mlieko.
2. Vylejte mliečnu penu do pohára. V pohári sa teraz oddelí teplé mlieko od mliečnej peny.
3. Pripravte espresso.
4. Espresso opatrne nalejte do pohára. Vychutnajte si svoje latte macchiato!

12. Obnovenie výrobných nastavení

Pomocou tejto funkcie môžete všetky nastavenia vykonané na displeji obnoviť na výrobné nastavenia.

1. Na pripravenom automatickom kávovare stlačte na cca 5 sekúnd súčasne tlačidlá pre mletú kávu  **30** a pre program odvápnenia  **29**.
2. Keď blikajú všetky indikátory na displeji, boli nastavenia obnovené na výrobné nastavenie.

13. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Automatický kávovar **8** a pripojovacie vedenie so zástrčkou **11** sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.



NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- ⊙ Mnohé súčasti a diely príslušenstva sa pri prevádzke automatického kávovaru **8** veľmi zohrejú. Pred čistením ich nechajte vychladnúť.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!


- ⊙ Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

UPOZORNENIA:

- Nasledujúce diely príslušenstva sa môžu umývať v umývačke riadu alebo ručne:
 - nádobka na kávovú usadeninu **16**
 - odvkapkávacia mriežka **18**
 - odvkapkávacia miska **19**
- Nasledujúce diely príslušenstva sa môžu umývať ručne jemným prostriedkom na umývanie:
 - nádržka na vodu **7** s vekom **5**
 - zachytávacia miska **14**
 - parná dýza **21**
- Nasledujúce diely príslušenstva by sa mali umývať len horúcou vodou:
 - sparovacia jednotka **13**

Vyprázdnenie nádobky na kávovú usadeninu a zachytávacej misky

UPOZORNENIA:

- Keď bliká symbol  **31**, musí sa vyprázdniť nádobka na kávovú usadeninu **16**.
- Servisnú klapku otvárajte len vtedy, keď na automatickom kávovare nie je aktívna žiadna funkcia.

1. Otvorte servisnú klapku **10**.
2. Vytiahnite nádobku na kávovú usadeninu **16** a zachytávaciu misku **14** z bočnej priehradky **9**.
3. Vysypte kávovú usadeninu a nádobku a zachytávaciu misku ručne vyčistíte jemným prostriedkom na riad.
4. Zvyšky mletej kávy odstráňte z bočnej priehradky **9** čistiacim štetcom **23**.
5. Zasuňte nádobku na kávovú usadeninu **16** a zachytávaciu misku **14** do bočnej priehradky **9**.

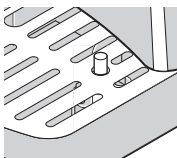
Každodenné čistenie



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením automatického kávovaru **8** vytiahnite zástrčku **11** zo zásuvky.
- Nádržku na vodu **7** vyprázdňte a viackrát vypláchnite čistou vodou.
- Výstup nápoja **20** utrite vlhkou handričkou s jemným prostriedkom na riad a potom utrite vlhkou handričkou.
- Prístroj **8** utrite navlhčenou handrou. Odolné nečistoty odstráňte vlhkou handričkou s jemným prostriedkom na riad a potom utrite vlhkou handričkou.
- Všetky diely dosucha utrite.

Vyprázdenie a čistenie odkvapkávacej misky



Odkvapkávaciu misku **19** je potrebné vyprázdiť najneskôr vtedy, keď plavák **17** vykukne cez odkvapkávaciu mriežku **18**.

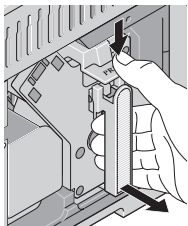
V každom prípade by ste mali odkvapkávaciu misku čistiť raz denne.

1. Vytiahnite odkvapkávaciu misku **19**.
2. Odoberte odkvapkávaciu mriežku **18**.
3. Tieto diely príslušenstva vyprázdnite a vyčistite ručne s jemným prostriedkom na umývanie alebo v umývačke riadu.
4. Pred ich opätovným vložením všetky diely vysušte.

Čistenie sparovacej jednotky

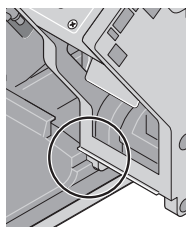
Sparovacia jednotka by sa mala čistiť aspoň 1x za týždeň.

1. Otvorte servisnú klapku **10**.
2. Vytiahnite zachytávaciu misku **14** a nádobku na kávovú usadeninu **16** z bočnej priehradky **9**.

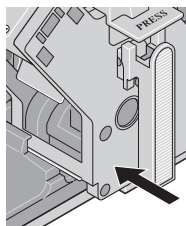


3. Palcom zatlačte plošku „PRESS“ a vytiahnite sparovaciu jednotku **13**.

4. Voľnú, suchú mletú kávu v bočnej priehradke **9** môžete odstrániť čistiacim štetcom **23**. Bočnú priehradku vyčistíte handričkou s jemným prostriedkom na riad a potom utrite vlhkou handričkou.
5. Sparovaciu jednotku **13** vyčistíte pod tečúcou teplou vodou.
6. Všetky diely nechajte dobre vyschnúť.



7. Sparovaciu jednotku **13** zasunúť späť do bočnej priehradky **9**. Pritom nasadíte ľavý spodný okraj do kolajničky v bočnej priehradke **9**.



8. Sparovaciu jednotku nechytajte za rukoväť, ale posuňte ju špičkami prstov späť do bočnej priehradky **9**.

9. Vložte zachytávaciu misku **14** a nádobku na kávovú usadeninu **16** do bočnej priehradky.
10. Zatvorte servisnú klapku **10**.

Po každom speňovaní mlieka

UPOZORNENIE: Vždy dbajte o to, aby ostal otvor parnej dýzy **21** čistý. Neodstránené zvyšky mlieka sú nielen nehygienické, ale tiež môžu upchať malý otvor.

1. Po vychladnutí otočte násadec mierne proti smeru hodinových ručičiek a stiahnite ho nadol z parnej dýzy **21**.
2. Hrdlo dôkladne ručne umyte s jemným prostriedkom na riad vo vode.
3. Parnú dýzu **21** utrite vlhkou handričkou s jemným prostriedkom na riad a potom utrite vlhkou handričkou.
4. Pred nasunutím hrdla nechajte všetky diely úplne vyschnúť.



14. Odstránenie vodného kameňa

Ako každý prístroj na prípravu horúcej vody musí sa aj tento automatický kávovar pravidelne odvápnovať. Vodný kameň sa usadzuje vnútri prístroja na malých otvoroch (napr. na parnej dýze **21**). Toto zhoršuje funkcie a spôsobuje dlhodobé poškodenie prístroja. Preto pravidelne automatický kávovar odvápnujte. To zvyšuje životnosť.

Ako často je potrebné prístroj odvápnovať, závisí od tvrdosti vody, ktorú používate, a od toho, koľko šálok vypijete. Aj príprava horúcej vody a vodnej pary prispieva k vápenatenu.

Keď používate filtrovanú vodu, tvrdosť vody sa zodpovedajúco zníži. Stroj sa šetrí a vy nemusíte tak často odvápnovať.

Indikátor pre odstránenie vodného kameňa



Tento automatický kávovar registruje spotrebované množstvo vody. Po spotrebovaní cca 20 l vody **bliká** na displeji symbol programu odvápnenia  **29**. Ak budete pokračovať v používaní automatického kávovaru, symbol programu odvápnenia  **29** bude trvalo **svietiť** po spotrebovaní ďalších približne 2 litrov vody. Všetky funkcie sú zablokované. Program odvápnenia sa teraz musí spustiť.





Program odvápnenia



NEBEZPEČENSTVO podráždení očí!

- ⊙ Pri manipulácii s prostriedkom na odvápnenie dodržiavajte s ním dodané informácie, napr. na obale.

UPOZORNENIE: Najneskôr vtedy, keď bliká symbol  **29**, by ste mali spustiť program odvápnenia. Môžete to však urobiť kedykoľvek nezávisle od toho. Na spustenie programu stlačte na cca 4 sekundy tlačidlo  **29**.

1. Vyprázdňte nádržku na vodu **7**.
2. Použite bežný odvápnovací prostriedok, napr. odvápnovací prostriedok na kávovary. Rešpektujte pokyny na obale odvápnovacieho prostriedku. Ďalej postupujte podľa návodu na použitie odvápnovacieho prostriedku.
3. Nasadzte nádržku na vodu **7**.
4. Na zachytávanie odvápnovacieho roztoku postavte jednu väčšiu nádobu pod výpusť nápoja **20** a jednu pod parnú dýzu **21**.
5. Stlačte tlačidlo  **29**. Odstránenie vodného kameňa z automatického kávovaru začne. Počas procesu **blikajú** na displeji **22 CLE** a  **33**. Celý proces môže trvať až 20 minút a je ukončený, keď na displeji nepretržite **svietia** **CLE** a  **29**.
6. Vylejte oplachovaciu vodu a nádoby umiestnite späť pod výpusť nápoja **20** a pod parnú dýzu **21**. Vyberte a vyčistite nádržku na vodu.
7. Do nádržky na vodu naplňte aspoň 1 l vody a vložte ju.
8. Znovu stlačte tlačidlo  **29**. Preplachovanie automatického kávovaru začne. Počas procesu blikajú na displeji **CLE**.
9. Na konci procesu sa na displeji **20** zobrazia znovu všetky symboly. Automatický kávovar je pripravený na prevádzku.
10. Vylejte preplachovaciu vodu.

15. Uskladnenie a preprava



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nevystavujte teplotám pod bodom mrazu.

- Vyčistený automatický kávovar a vyčistené príslušenstvo pred poskladaním a odložením vysušte.
- Keď chcete automatický kávovar prepravovať, vyprázdňte nádržku na vodu **7** a odkvapkávaciu misku **19**.

16. Objednanie dielov príslušenstva

Na našej webovej stránke získate informácie o tom, ktoré diely príslušenstva si môžete doobjednať.

Objednávka online

<https://shop.hoyerhandel.com/sk/>

17. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolečkách znamená, že produkt musí byť

odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

18. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.










NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa prístroj nepokúšajte svojpomocne opravovať.

19. Technické údaje

Model:	SKVA 1450 A2
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1 200 – 1 450 W
Množstvo náplne nádržky na vodu:	maximálne 1 600 ml (MAX)
Automatické vypnutie:	po ≤ 30 minútach
Príkon vo vypnutom stave:	0 W
Príkon v pohotovostnom režime:	≤ 0,8 W

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadna funkcia	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom?• Skontrolujte pripojenie.
 bliká	Nádoba na zrná 6 prázdna: doplňte kávové zrná
 svieti	Nádržka na vodu 7 prázdna: Doplňte vodu a správne vložte nádržku na vodu
 bliká	Musí sa vyprázdniť nádobka na kávovú usadeninu 16
 svieti	Odkvapkávací miska 19 je odstránená a musí sa zasunúť
 svieti	sparovacia jednotka 13 chýba/je nesprávne vložená
 svieti	Servisná klapka 10 je otvorená a musí sa zatvoriť
 bliká/svieti	Automatický kávovar sa musí odvápníť

Použité symboly

	Gepüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípk) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
~	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

20. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spolplatené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prírodných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odbornou. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 508332_2601** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **508332_2601** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 508332_2601



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Índice

1. Vista general	167
2. Uso adecuado	168
3. Indicaciones de seguridad	169
4. Volumen de suministro	172
5. Desembalaje e instalación	172
6. Resumen de la pantalla táctil	173
7. Antes del primer uso	174
8. Preparación	175
8.1 Llenar con granos de café	175
8.2 Rellenar con agua	175
8.3 Conexión, encendido y apagado	175
9. Preparación de bebidas	176
9.1 La pantalla táctil	176
9.2 La selección de bebidas	176
9.3 Hacer espuma de leche	176
9.4 Suministrar agua caliente	178
9.5 Preparar un expreso/café con granos de café molidos	178
10. Ajustes	179
10.1 Ajuste del grado de molienda	179
10.2 Cantidad de granos de café	179
10.3 Temperatura	179
10.4 Volumen	180
11. Consejos para la preparación	180
11.1 Los granos de café adecuados	180
11.2 Preparar un cappuccino	180
11.3 Preparar un latte macchiato	180
12. Restablecer la configuración de fábrica	181
13. Limpieza	181
14. Descalcificación	183
15. Conservación y transporte	184
16. Solicitar accesorios	184
17. Eliminación	185
18. Solución de problemas	185
19. Datos técnicos	186
20. Garantía de HOYER Handel GmbH	187

1. Vista general

- 1** Placa calefactora para tazas
- 2** Regulador de grado de molienda con flechas indicadoras más grueso/más fino
- 3** Abertura para añadir café molido
- 4** Tapa (del depósito para granos de café)
- 5** Tapa (del depósito de agua)
- 6** Depósito para granos de café
- 7** Depósito de agua con marca **MAX 1600ml**
- 8** Aparato/cafétera automática
- 9** Compartimento lateral
- 10** Tapa de mantenimiento con cierre magnético
- 11** Cable de conexión con enchufe
- 12 O/I** Interruptor de encendido/apagado
- 13** Unidad de grupo
- 14** Bandeja de recogida de restos de café molido
- 15** Hendidura
- 16** Recipiente para posos de café
- 17** Flotador (indicación: vaciar la bandeja de goteo)
- 18** Rejilla de goteo
- 19** Bandeja de goteo
- 20** Salida de bebida para 2 tazas, regulable en altura
- 21** Boquilla de vapor: giratoria, con pitorro para retirar
- 22** Pantalla táctil / pantalla

Sin ilustración:

- 23** Cepillo de limpieza

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta cafetera automática.

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

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

¡Esperamos que disfrute de su nueva cafetera automática!

2. Uso adecuado

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

- para moler granos de café en el mecanismo triturador integrado,
- para preparar bebidas de café a partir de granos de café molidos,
- 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!
 - ⊙ No utilice granos de café caramelizados. Estos pueden pegarse al mecanismo triturador.
-

Símbolos en el aparato



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

3. **Indicaciones de seguridad**

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en estas instrucciones de servicio 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 sin supervisión 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.
- ⊙ Desenchufe siempre el aparato de la red cuando no esté bajo supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
- ⊙ 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 automática, 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 181).
- ⊙ Procure que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ No olvide que las siguientes superficies aún conservan calor residual después de su uso: boquilla de vapor y placa calefactora.
- ⊙ Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad contenidas en estas instrucciones, ya que el uso erróneo puede provocar lesiones.
- ⊙ El aparato no debe colocarse en un armario durante su uso.



¡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 del conector, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - si se produce una avería
 - si no está utilizando la cafetera automática
 - antes de limpiar la cafetera automática
 - en caso de tormenta
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ No toque las piezas calientes del aparato.
- ⊙ Durante la fase de calentamiento sale agua caliente por la boquilla de vapor y la salida de bebida. No acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al agua caliente.
- ⊙ Durante la preparación de café sale vapor de agua caliente por la salida de bebida. No acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.
- ⊙ Al manejar la boquilla de vapor saldrá vapor caliente y agua caliente. No acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.

¡ADVERTENCIA sobre lesiones por piezas en rotación!

- ⊙ No introduzca ningún objeto en el depósito para granos de café durante el proceso de molienda. Mantenga también, p. ej., el cabello largo alejado.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Las modificaciones del grado de molienda deben realizarse únicamente mientras el mecanismo triturador esté en funcionamiento.
- ⊙ 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 es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ ¡Nunca introduzca en la cafetera automática 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), café y café molido. 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 automática **8**
- 1 cepillo de limpieza **23**
- 1 instrucciones de servicio

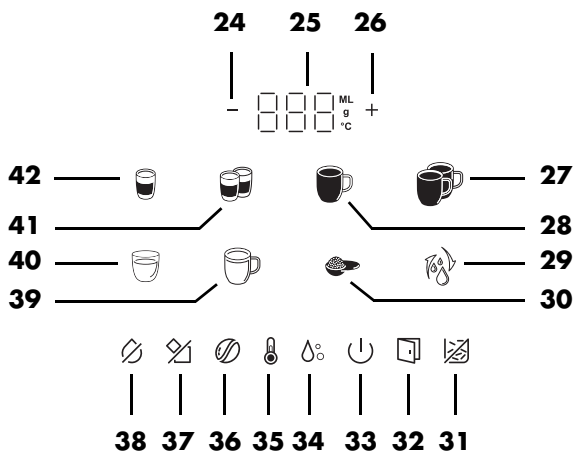
5. Desembalaje e instalación

















1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire la protección de plástico de los contactos del enchufe **11**.
3. Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
4. **Limpie todas las piezas antes del primer uso** (véase "Limpieza" en la página 181).
5. Coloque el aparato sobre una base de apoyo 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 molido. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una encimera impermeable que no sea sensible al calor.
-

6. Resumen de la pantalla táctil



- 24** - Disminuir el valor (mantener pulsado para modificar más rápidamente los valores)
- 25** Indicación de letras y números: muestra el estado operativo y los valores modificables
- 26** + Aumentar el valor (mantener pulsado para modificar más rápidamente los valores)
- 27**  Tecla: doble café crema
- 28**  Tecla: café crema
- 29**  Tecla: pulsar brevemente: limpiar / pulsar prolongadamente: programa de descalcificación
- 30**  Tecla: café en polvo
- 31**  Símbolo: recipiente para posos de café **16** lleno / bandeja de goteo **19** quitada
- 32**  Símbolo: tapa de mantenimiento **10** abierta
- 33**  Tecla: encender el aparato desde el modo de espera / poner en modo de espera
- 34**  Tecla: modificar cantidad de agua/volumen
- 35**  Tecla: modificar temperatura
- 36**  Tecla: modificar cantidad de los granos de café / símbolo: parpadea si el depósito para granos de café está vacío
- 37**  Símbolo: unidad de grupo **13** ausente / mal insertada
- 38**  Símbolo: falta agua
- 39**  Tecla: preparar espuma de leche
- 40**  Tecla: suministrar agua caliente
- 41**  Tecla: doble expreso
- 42**  Tecla: expreso

7. Antes del primer uso

Antes del primer uso es preciso enjuagar la cafetera automática.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

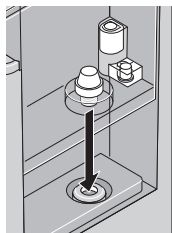
- ⊙ Conecte el aparato solo a una toma de corriente con toma de tierra fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ ¡Nunca introduzca en el depósito de agua **7** otros líquidos, utilice solo agua potable fresca y fría!

Llenado del depósito de agua

1. Abra la tapa **5** del depósito de agua **7**.
2. Retire el depósito de agua **7** hacia arriba.
3. Enjuague bien varias veces el depósito de agua **7** con agua limpia.
4. Llene el depósito de agua **7** como máximo hasta la marca **MAX 1600ml** con agua del grifo fresca y fría.



5. Vuelva a insertar el depósito de agua **7** en la cafetera. El depósito de agua debe quedar cerrado y al mismo nivel que la parte posterior del aparato. El depósito de agua debe quedar correctamente encajado por debajo.

6. Cierre la tapa **5** del depósito de agua **7**.

Conexión y primer encendido

1. Inserte el enchufe **11** en una toma de corriente.
2. Ponga el interruptor de encendido/apagado **12** en **I**. En la pantalla **22** aparecen **OFF** y la tecla **⏻ 33**.

NOTA: para evitar que la bandeja de goteo **19** se llene en exceso antes de tiempo, coloque p. ej. una taza por debajo de la salida de bebida y gire la boquilla de vapor en dirección a la taza. De esa forma es posible utilizar también el agua de lavado para calentar la taza. Deseche el agua antes de suministrar una bebida.

3. Pulse la tecla **⏻ 33**. Durante la fase de preparación se reproduce en la pantalla **22** una pequeña animación con un movimiento circular.
 - El aparato bombea agua para enjuagar por la boquilla de vapor **21** y a través de la unidad de grupo **13**.
 - Una vez finalizado ese proceso, la animación se apaga y se visualizan los símbolos de funciones en color. El aparato está listo para el servicio.
4. Deseche el agua de lavado.

8. Preparación

8.1 Llenar con granos de café

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!


- ⊙ No utilice granos de café caramelizados. Estos pueden pegarse al mecanismo triturador.

1. Quite la tapa **4** del depósito para granos de café **6**.
2. Añada en el depósito para granos de café **6** aproximadamente la cantidad de granos de café que consume en un día.
3. Coloque de nuevo la tapa **4**.

8.2 Rellenar con agua

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ ¡Nunca introduzca en el depósito de agua **7** otros líquidos, utilice solo agua potable fresca y fría!

Si inicia una función y hay una cantidad insuficiente de agua en el depósito, en la pantalla aparece el símbolo  **38**.

- Rellene con agua. Al rellenarlo, el depósito de agua **7** puede permanecer también insertado en el aparato.


8.3 Conexión, encendido y apagado





¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ 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. Inserte el enchufe **11** en una toma de corriente.
2. Ponga el interruptor de encendido/apagado **12** en **I**. En la pantalla **22** aparecen **OFF** y la tecla  **33**.

NOTA: para evitar que la bandeja de goteo **19** se llene en exceso antes de tiempo, coloque p. ej. una taza por debajo de la salida de bebida **20** y gire la boquilla de vapor **21** en dirección a la taza. De esa forma es posible utilizar también el agua de lavado para calentar la taza. Deseche el agua antes de suministrar una bebida.

3. Pulse la tecla  **33**. Durante la fase de preparación se reproduce en la pantalla **22** una pequeña animación con un movimiento circular.
 - El aparato bombea agua para enjuagar por la boquilla de vapor **21** y a través de la unidad de grupo **13**.
 - Tras la fase de preparación, la animación se apaga y se visualizan los símbolos de funciones en color. El aparato está listo para el servicio.
4. Para apagarlo, pulse la tecla  **33**. La boquilla de vapor **21** y la unidad de grupo **13** se enjuagan para terminar y el aparato pasa al modo de espera. En la pantalla aparece **OFF**. Si es necesario, coloque también en este caso una taza por debajo de la salida de bebida **20** y gire la boquilla de vapor **21** en dirección a la taza.

NOTA: la cafetera automática se desconecta automáticamente si no se ha tocado ninguna tecla durante 15 minutos.



9. Preparación de bebidas



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!







- ⊙ Durante la preparación de café sale vapor de agua caliente por la salida de bebida. No acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.

9.1 La pantalla táctil

En la pantalla táctil **22** aparecen símbolos que solo indican estados, p. ej., el símbolo de tapa de mantenimiento abierta  **32**. Otros símbolos representan (también) un botón, p. ej., la tecla  **33**. Para una mejor legibilidad, en estas instrucciones los botones se denominan teclas.

9.2 La selección de bebidas

Podrá preparar las siguientes bebidas por medio de las teclas correspondientes con un diseño en color:

- Espresso  **42**
 - Doble espresso (Doppio)  **41**
 - Café crema  **28**
 - Doble café crema  **27**
 - Café en polvo  **30**
 - Agua caliente  **40**
1. Desplace la salida de bebida **20** hasta la posición correspondiente.
 2. Coloque uno o dos recipientes del tamaño adecuado por debajo de la salida de bebida **20**.
 3. Pulse en la pantalla táctil **22** la tecla que corresponda a la bebida deseada. La preparación de la bebida dará comienzo. En la parte superior de la pantalla se visualizarán sucesivamente los ajustes previos para la cantidad de granos de café y el volumen.

NOTAS:

- El agua caliente para el té se suministra a través de la boquilla de vapor **21**. Tenga esto en cuenta al alinear la boquilla de vapor y el recipiente.
- El proceso de ebullición puede interrumpirse en cualquier momento pulsando de nuevo la tecla respectiva.

9.3 Hacer espuma de leche









¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Al manejar la boquilla de vapor **21** saldrán vapor caliente y agua caliente. No acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.


Con la boquilla de vapor **21** 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 a 7 °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: la temperatura adecuada se alcanza cuando las paredes laterales de la jarrita para la leche (no incluida en el volumen de suministro) 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.
1. Llene una jarrita para la leche (no incluida en el volumen de suministro) de leche fría.
 2. Pulse la tecla  **39**. El símbolo  parpadea. Al cabo de un tiempo, la tecla  es la única tecla de selección que puede verse en la pantalla.
 3. Pulse la tecla  **39**. Da comienzo la salida de vapor y en la pantalla se inicia un temporizador que realiza una cuenta atrás de 120 segundos. Deje que salga un poco de vapor y detenga el proceso pulsando de nuevo la tecla  **39**.
 4. Sumerja la boquilla de vapor **21** en la leche. Pulse la tecla  **39**.

Consejos:

- Sumerja la boquilla de vapor **21** 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.
5. Cuando el volumen de la leche haya aumentado visiblemente (aprox. un 50 %), sumerja la boquilla de vapor **21** un poco más profundamente. El remolino debe mantenerse. Ahora las burbujas de aire se distribuirán de manera más fina ("fase de giro").
 6. Cuando las paredes laterales de la jarrita para la leche estén demasiado calientes como para sujetarla en la mano, pulse la tecla  **39**.
Consejo: incluso si todavía no está satisfecho con la espuma de leche, interrumpa sin falta el proceso para que la leche no se caliente demasiado.

7. Golpee ligeramente varias veces la encimera con la parte inferior de la jarrita para la leche para reventar las burbujas de mayor tamaño. Añada la espuma de leche al expreso con la mayor rapidez.
8. Limpie la boquilla de vapor **21** cada vez inmediatamente después de hacer espuma pasando un paño limpio para eliminar los restos de leche.
9. Pulse la tecla  **33**. Sigue saliendo vapor. De esa forma se eliminarán los restos de leche del interior de la boquilla de vapor **21**.

NOTAS:

- El tiempo máximo para producir vapor es de 120 segundos. A continuación, la función se detiene automáticamente.
 - Tenga en cuenta las indicaciones de limpieza (véase "Después de hacer espuma de leche" en la página 183).
-




9.4 Suministrar agua caliente




¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Al manejar la boquilla de vapor **21** saldrán vapor caliente y agua caliente. La boquilla de vapor se calienta mucho. No acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.





Por medio de la boquilla de vapor **21** puede suministrar agua caliente, por ejemplo, para preparar té.

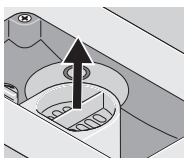
1. Mantenga un recipiente bajo la boquilla de vapor **21** y pulse la tecla  **40**. El suministro de agua dará comienzo. El símbolo  parpadea y en la pantalla se inicia un temporizador.
2. El suministro de agua finaliza automáticamente pasados 70 segundos o al pulsar la tecla  **40**.

NOTA: el tiempo máximo para extraer agua caliente es de 70 segundos. A continuación, la función se detiene automáticamente. Pulsando la tecla  **40** puede iniciar de nuevo el proceso si es necesario.

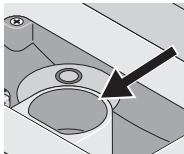
9.5 Preparar un expreso/ café con granos de café molidos

También puede prepararse un café con granos de café ya molidos.

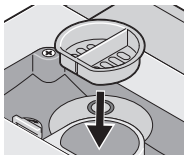
1. En la cafetera automática lista para el funcionamiento pulse la tecla  **30**. En la pantalla aparecen las teclas para expreso  **42** y café crema  **28**. El símbolo  parpadea.
2. Quite la tapa **4** del depósito para granos de café **6**.





3. Retire la rejilla de la ranura.



4. Añada la cantidad deseada de café molido (máx. 12 g) en la ranura del depósito para granos de café **6**.



5. Vuelva a colocar la rejilla en la ranura. Esta impide que penetren granos de café enteros en la ranura.

6. Pulse la tecla para expreso  **42** o café crema  **28**. La preparación dará comienzo.

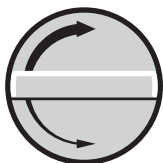
10. Ajustes

En función del tipo de café utilizado, es posible variar su grado de molienda, la cantidad, la temperatura de ebullición y la cantidad de agua empleada.

10.1 Ajuste del grado de molienda

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- Las modificaciones del grado de molienda deben realizarse únicamente mientras el mecanismo triturador esté en funcionamiento.



En el depósito para granos de café **6** se encuentra el regulador de grado de molienda **2**.

- Con el mecanismo triturador en funcionamiento, gire el regulador de grado de molienda **2** en sentido horario para obtener un grado de molienda más grueso de los granos de café. El café fluirá con mayor rapidez y ya no tendrá un sabor tan fuerte. Si desea que su café tenga un sabor ácido, tal vez ayude emplear un grado de molienda más grueso.
- Con el mecanismo triturador en funcionamiento, gire el regulador de grado de molienda **2** en sentido antihorario para obtener un grado de molienda más fino de los granos de café. El café fluirá más lentamente y tendrá un sabor más fuerte.

NOTAS:

- Si el grado de molienda se ha ajustado demasiado fino, el café fluirá muy lentamente o incluso dejará de salir. Gire

el regulador de grado de molienda en sentido horario para ajustar un grado de molienda más grueso.

- Tras ajustar el grado de molienda, el efecto no se aplica hasta aprox. la tercera taza de café.

10.2 Cantidad de granos de café

Si el café se prepara con más granos, su sabor será más fuerte. El valor inicial preajustado es de 8,5 g en el nivel 3.

- En la cafetera automática lista para el funcionamiento pulse la tecla **36**. El símbolo **36** parpadea.
- Modifique el valor con las teclas **- 24/+ 26** (1, ..., 5). Los valores corresponden a cantidades de 6,5 - 10,5 g de granos de café.
- Pulse la tecla **36** para guardar la modificación.









10.3 Temperatura

Es posible modificar la temperatura del agua durante la extracción del café para adaptarla a distintas variedades de café y a su propio gusto. Con un tueste oscuro, la temperatura debería ser más bien baja, con un tueste claro, más bien alta.

- En la cafetera automática lista para el funcionamiento pulse la tecla **35**. El símbolo **35** parpadea.
- Modifique el valor de temperatura con las teclas **- 24/+ 26** (1, ..., 5). Los valores corresponden a temperaturas de 75 - 95 °C (en intervalos de 5 °C).
- Pulse la tecla **35** para guardar la modificación.

10.4 Volumen

Mediante esta función puede adaptar la cantidad de volumen de bebida que sale a sus tazas y a sus preferencias.

1. En la cafetera automática lista para el funcionamiento pulse la tecla Δ 34. En la pantalla aparecen las teclas para expreso  42, doble expreso (Doppio)  41, café crema  28 y doble café crema  27. El símbolo Δ parpadea.
2. Presione una de las teclas  42,  41,  28 o  27.
3. Modifique el volumen con las teclas **- 24/+ 26**:
Expreso/doble expreso:
30, ... , 60 ml (ajuste previo: 60 ml)
Café crema/doble café crema:
60, ... , 250 ml (ajuste previo: 150 ml)
4. Pulse la tecla Δ 34 para guardar la modificación.

11. Consejos para la preparación

11.1 Los granos de café adecuados

Sus preferencias personales en materia de café son lo que determina qué granos son los mejores para usted. Las dos mezclas de café recomendadas para esta cafetera automática también pueden comprarse en Lidl.

Recomendación para el expreso

Para la preparación de un expreso clásico recomendamos, p. ej., la marca Bellarom Espresso Cremoso. Su tueste e intensidad se liberan en la fuerza concentrada de un expreso y proporcionan una sólida base aromática para cualquier café con leche, cappuccino y latte macchiato.

Recomendación para el café crema

Para la preparación de un café crema clásico recomendamos la mezcla Bellarom Caffè Crema Classico: el café crema elegante.

11.2 Preparar un cappuccino

Para la preparación de un cappuccino necesita:

- granos de café expreso (p. ej., Bellarom Espresso Cremoso)
 - leche
 - una taza con un tamaño suficiente
1. Precaliente la taza llenándola de agua caliente proveniente de la boquilla de vapor.
 2. Tras calentar la taza, vacíe el agua. En la taza caliente, prepare el expreso.
 3. Haga espuma con aprox. 150 ml de leche.
 4. Añada la espuma de leche al expreso en la taza.
- ¡Disfrute de su cappuccino!

11.3 Preparar un latte macchiato

Para la preparación de un latte macchiato necesita:



- granos de café expreso (p. ej., Bellarom Espresso Cremoso)
 - leche
 - una jarrita para la leche suficientemente grande (al menos 500 ml)
 - un vaso para latte macchiato
1. Haga espuma con aprox. 300 ml de leche. Dado que la espuma de leche debe estar algo más espesa, alargue la fase de tiro. Esto hace que el volumen de la espuma de leche aumente considerablemente. Utilice una jarrita para la leche que sea más grande en consonancia.

2. Vierta la espuma de leche en el vaso. La leche caliente se separará de la espuma de leche en el vaso.
3. Prepare el expreso.
4. Vierta el expreso cuidadosamente en el vaso.

¡Disfrute de su latte macchiato!

12. Restablecer la configuración de fábrica

Con esta función puede restablecer todos los ajustes efectuados a través de la pantalla a la configuración de fábrica.

1. En la cafetera automática lista para el funcionamiento pulse al mismo tiempo durante aprox. 5 segundos las teclas para el café en polvo  **30** y el programa de descalcificación  **29**.
2. Cuando parpadeen todos los indicadores de la pantalla, los ajustes se habrán restablecido a la configuración de fábrica.

13. Limpieza



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ La cafetera automática **8** y el cable de conexión con enchufe **11** no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Numerosos elementos y accesorios de la cafetera automática **8** 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:

- Los siguientes accesorios se pueden lavar en el lavavajillas o a mano:
 - el recipiente para posos de café **16**
 - la rejilla de goteo **18**
 - la bandeja de goteo **19**
- Los siguientes accesorios se pueden fregar a mano con detergente suave:
 - el depósito de agua **7** con tapa **5**
 - la bandeja de recogida **14**
 - la boquilla de vapor **21**
- Los siguientes accesorios deberían lavarse solo con agua caliente:
 - la unidad de grupo **13**

Vaciar el recipiente para posos de café y la bandeja de recogida

NOTAS:

- Cuando el símbolo  **31** parpadea, es preciso vaciar el recipiente para posos de café **16**.
- Abra la tapa de mantenimiento únicamente cuando no haya ninguna función activada en la cafetera automática.

1. Abra la tapa de mantenimiento **10**.
2. Retire el recipiente para posos de café **16** y la bandeja de recogida **14** del compartimento lateral **9**.
3. Deseche los posos de café y, si es necesario, limpie el recipiente y la bandeja de recogida a mano con un detergente suave.
4. Dado el caso, retire con el cepillo de limpieza **23** los restos sueltos de café molido que haya en el compartimento lateral **9**.
5. Vuelva a deslizar el recipiente para posos de café **16** y la bandeja de recogida **14** en el compartimento lateral **9**.

Limpeza diaria

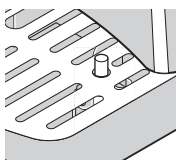


¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **11** de la toma de corriente antes de limpiar la cafetera automática **8**.

- Vacíe el depósito de agua **7** y enjuáguelo varias veces con agua limpia.
- Limpie la salida de bebida **20** con una bayeta húmeda con detergente suave y luego pase otro paño húmedo.
- Limpie el aparato **8** con un paño humedecido. Elimine la suciedad resistente con una bayeta húmeda con detergente suave y luego pase otro paño húmedo.
- Frote todas las piezas hasta que queden secas.

Vaciar y limpiar la bandeja de goteo



A más tardar cuando el flotador **17** asome hacia arriba a través de la rejilla de goteo **18**, se debe vaciar la bandeja de goteo **19**.

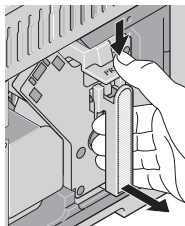
En cualquier caso, la bandeja de goteo debe limpiarse una vez al día.

1. Extraiga la bandeja de goteo **19**.
2. Desmonte la rejilla de goteo **18**.
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.

Limpiar la unidad de grupo

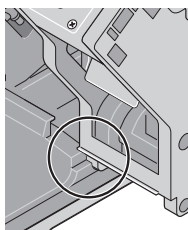
La unidad de grupo debe limpiarse al menos una vez a la semana.

1. Abra la tapa de mantenimiento **10**.
2. Retire la bandeja de recogida **14** y el recipiente para posos de café **16** del compartimento lateral **9** y límpielos.

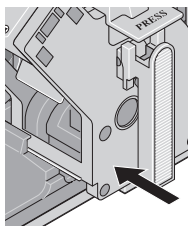


3. Presione hacia abajo con los dedos pulgares la superficie "PRESS" y retire la unidad de grupo **13**.

4. El café molido suelto y seco en el compartimento lateral **9** puede eliminarse con el cepillo de limpieza **23**. Si es necesario, limpie el compartimento lateral con una bayeta con detergente suave y luego pase otro paño húmedo.
5. Limpie la unidad de grupo **13** bajo el grifo con agua caliente.
6. Deje que todas las piezas se sequen bien.



7. Vuelva a deslizar la unidad de grupo **13** en el compartimento lateral **9**. Para ello, coloque el borde inferior izquierdo sobre el riel del compartimento lateral **9**.



8. No agarre la unidad de grupo por el asa, en lugar de ello, vuelva a deslizarla con la punta de los dedos en el compartimento lateral **9**.

9. Inserte la bandeja de recogida **14** y el recipiente para posos de café **16**.

10. Cierre la tapa de mantenimiento **10**.

Después de hacer espuma de leche

NOTA: procure siempre que el orificio de la boquilla de vapor **21** permanezca limpio. Los restos de leche que no se eliminen no solamente perjudican a la higiene, sino que también pueden obstruir el pequeño orificio.



1. Una vez enfriado, gire ligeramente el pitorro en sentido antihorario y retírelo de la boquilla de vapor **21** hacia abajo.
2. Limpie el pitorro con detergente suave en agua de lavado.
3. Limpie la boquilla de vapor **21** con una bayeta húmeda con detergente suave y luego pase otro paño húmedo.
4. Deje que las piezas se sequen por completo antes de colocar el pitorro.

14. Descalcificación

Como cualquier aparato que usa agua caliente, esta cafetera automática 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 **21**). Esto perjudica a las funciones y a largo plazo produce daños en el aparato. Por ello, descalcifique su cafetera automática con regularidad. Esto aumenta su vida útil.

La frecuencia con la que debería descalcificarse el aparato depende de la dureza del agua empleada y de cuántas tazas beba. También el suministro de agua caliente y vapor de agua contribuye a la calcificación. Si utiliza agua filtrada, la dureza del agua se reduce. La máquina se protege y no es necesario descalcificarla con tanta frecuencia.

Indicador de descalcificado


Esta cafetera automática registra la cantidad de agua consumida. Tras un consumo de aprox. 20 l de agua, en la pantalla **parpadea** el símbolo del programa de descalcificación  **29**. Si sigue usando la cafetera automática, tras un consumo de aprox. otros 2 l de agua **se ilumina** el símbolo del programa de descalcificación  **29** de forma duradera. Todas las funciones quedan bloqueadas. En ese momento es preciso iniciar el programa de descalcificación.


Programa de descalcificación







¡PELIGRO de irritación en los ojos!

⊙ Al manipular un producto descalcificador, tenga en cuenta la información suministrada, p. ej., en el embalaje.

NOTA: a más tardar cuando el símbolo  **29** parpadea, debería ponerse en funcionamiento el programa de descalcificación. No obstante, este se puede iniciar en

cualquier momento independientemente de ello. Para iniciar el programa, pulse durante aprox. 4 segundos la tecla  **29**.

1. Vacíe el depósito de agua **7**.
2. Utilice un descalcificador doméstico p. ej. el descalcificador para cafeteras. Siga las instrucciones que figuren en el embalaje del descalcificador. Las encontrará más detalladas en las instrucciones de servicio del descalcificador.
3. Inserte el depósito de agua **7**.
4. Para recoger la solución descalcificadora coloque un recipiente más grande debajo de la salida de bebida **20** y debajo de la boquilla de vapor **21**, respectivamente.
5. Pulse la tecla  **29**. La descalcificación de la cafetera automática dará comienzo. Durante el proceso **parpadean** *CLE* y  **33** en la pantalla **22**. El proceso completo puede durar hasta 20 minutos y finaliza cuando *CLE* y  **29 se iluminan** de forma duradera en la pantalla.
6. Deseche el agua de lavado y vuelva a colocar los recipientes debajo de la salida de bebida **20** y debajo de la boquilla de vapor **21**. Retire y limpie el depósito de agua.
7. Llene el depósito de agua con al menos 1 l de agua e insértelo.
8. Pulse de nuevo la tecla  **29**. El enjuague de la cafetera automática dará comienzo. Durante el proceso parpadea *CLE* en la pantalla.
9. Al finalizar el proceso, todos los símbolos vuelven a visualizarse en la pantalla **20**. La cafetera automática está lista para el funcionamiento.
10. Deseche el agua de lavado.

15. 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 automática y los accesorios antes de volver a montarlos y guardarlos.
- Si desea transportar la cafetera automática, vacíe previamente el depósito de agua **7** y la bandeja de goteo **19**.

16. Solicitar accesorios

En nuestro sitio web servicio encontrará información sobre los accesorios que puede solicitar de forma suplementaria.

Pedido en línea

<https://shop.hoyerhandel.com/es/>

17. 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.








18. 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.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión.
 parpadea	Depósito para granos de café 6 vacío: rellene con granos de café
 se ilumina	Depósito de agua 7 vacío: rellenar con agua e insertar correctamente el depósito de agua
 parpadea	Se debe vaciar el recipiente para posos de café 16
 se ilumina	La bandeja de goteo 19 está retirada y debe introducirse
 se ilumina	Unidad de grupo 13 ausente / mal insertada
 se ilumina	La tapa de mantenimiento 10 está abierta y se debe cerrar
 parpadea/se ilumina	Es preciso descalcificar la cafetera automática

19. Datos técnicos

Modelo:	SKVA 1450 A2
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1200 – 1450 W
Cantidad de llenado del depósito de agua:	máximo 1600 ml (MAX)
Apagado automático:	al cabo de ≤ 30 minutos
Consumo de potencia en estado apagado:	0 W
Consumo de potencia en modo de espera:	≤ 0,8 W

Símbolos empleados

	G epüferte 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.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el mercado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

20. 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, 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: 508332_2601 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.

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) **508332_2601**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 508332_2601



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
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Inhold

1. Oversigt	191
2. Tilsigtede anvendelse	192
3. Sikkerhedsanvisninger	193
4. Leveringsomfang	195
5. Udpakning og opstilling	195
6. Hurtigt overblik over touchdisplayet	196
7. Inden den første brug	197
8. Forberedelse	198
8.1 Påfyldning af kaffebønner	198
8.2 Genopfyldning af vand	198
8.3 Tilslutning og tænd/sluk	198
9. Tilberedning af drikkevarer	199
9.1 Touchdisplayet	199
9.2 Valg af drikke	199
9.3 Opskumning af mælk	199
9.4 Udtagning af varmt vand	200
9.5 Tilberedning af espresso/kaffe med malede bønner	201
10. Indstillinger	201
10.1 Indstilling af malegrad	201
10.2 Bønnemængde	202
10.3 Temperatur	202
10.4 Volumen	202
11. Tips om tilberedning	202
11.1 De rette bønner	202
11.2 Tilberedning af cappuccino	203
11.3 Tilberedning af latte macchiato	203
12. Reset på fabriksindstillinger	203
13. Rengøring	204
14. Afkalkning	206
15. Opbevaring og transport	207
16. Bestilling af tilbehørsdele	207
17. Bortskaffelse	207
18. Problemløsning	208
19. Tekniske data	208
20. HOYER Handel GmbHs garanti	209

1. **Oversigt**

- 1 Varmeplade til kopper
- 2 Malegradsregulator med markeringspile til grovere/finere maling
- 3 Åbning til påfyldning af kaffepulver
- 4 Låg (bønnebeholder)
- 5 Låg (vandtank)
- 6 Bønnebeholder
- 7 Vandtank med markering **MAX 1600ml**
- 8 Apparat/fuldautomatisk kaffemaskine
- 9 Siderum
- 10 Serviceklap med låsemagnet
- 11 Tilslutningsledning med netstik
- 12 **O/I** On-/Off-kontakt
- 13 Bryggeenhed
- 14 Opsamlingskål til kaffepulverrester
- 15 Håndtagsfordybning
- 16 Beholder til kaffegrums
- 17 Svømmer (indikation: tøm drypskål)
- 18 Drypgitter
- 19 Drypskål
- 20 Drikketud til 2 kopper, kan indstilles i højden
- 21 Dampdyse: drejelig, med aftagelig tud
- 22 Touchdisplay / display

Ikke afbildet:

- 23 Rengøringspensel

Mange tak for din tillid!

Vi ønsker dig tillykke med din nye fuldautomatiske kaffemaskine.

For at kunne håndtere apparatet sikkert og lære alle apparatets funktioner at kende:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden første ibrugtagning.**
- **Følg altid sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye fuldautomatiske kaffemaskine!

2. Tilsigtet anvendelse

Den fuldautomatiske kaffemaskine er udelukkende beregnet til følgende anvendelsesformål:

- til maling af kaffebønner i det integrerede maleværk,
- til tilberedning af kaffedrikke på malede kaffebønner,
- til udtagning af varmt vand eller damp fra dampdysen.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Fyld under ingen omstændigheder andre væsker end frisk, koldt drikkevand i vandtanken!
 - ⊙ Brug ikke karamelliserede kaffebønner. Disse kan tilklæbe maleværket.
-

Symboler på apparat



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.

FORSIGTIG! lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre personskader eller materielle skader.

ANVISNING! forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Anvisninger til en sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Når apparatet ikke er under opsyn, eller før det samles, skilles ad eller rengøres, skal apparatets netstik altid være taget ud af stikkontakten.
- ⊙ Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, som er i bevægelse under drift, skal apparatet afbrydes og stikket tages ud af stikkontakten.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks ...
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder;
 - ... i landbrugsejendomme;
 - ... af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer;
 - ... i bed and breakfast.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.

- ⊙ Den fuldautomatiske kaffemaskine, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Overhold anvisningerne i kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 204).
- ⊙ Vær opmærksom på, at der ikke løber væske på apparatets stikforbindelse.
- ⊙ Vær opmærksom på, at følgende overflader stadig har restvarme efter brugen: dampdyse og varmeplade.
- ⊙ Vær opmærksom på sikkerhedsanvisningerne i denne vejledning, da der er mulighed for kvæstelser ved fejlanvendelser.
- ⊙ Apparatet må ved brug ikke stilles ind i et skab.



FARE for børn!

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også beskadige apparatet. Hold derfor som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød på grund af fugt!

- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, vanddråber og stænkvand: der er fare for elektrisk stød.
- ⊙ Fyld højest vandtanken op til markering **MAX**.
- ⊙ Tøm senest drypskålen, når svømmeren indikerer dette.
- ⊙ Skulle der komme væsker ind i apparatet, skal du straks trække netstikket ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Tilslut kun netstikket til en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til den, der er angivet på typeskiltet. Stikkontakten skal også fortsat være let tilgængelig, når du har sat stikket i.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder.
- ⊙ Apparatet er stadig ikke helt afbrudt fra nettet, efter at det er blevet slukket. For at adskille det helt skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.

- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - hvis der opstår en fejl
 - når du ikke bruger den fuldautomatiske kaffemaskine
 - før du rengør den fuldautomatiske kaffemaskine
 - i tordenvej
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.



FARE for kvæstelser på grund af skoldning!

- ⊙ Berør ikke varme apparatdele.
- ⊙ Under opvarmningsfasen slipper der varmt vand ud af dampdysen og drikketuden. Hold under ingen omstændigheder hænder eller andre kropsdele ind under det varme vand.
- ⊙ Under kaffetilberedningen slipper der varm vanddamp ud af drikketuden. Hold under ingen omstændigheder hænder eller andre kropsdele ind i vanddampen.
- ⊙ Ved brug af dampdysen undviger der varm damp og varmt vand. Hold under ingen omstændigheder hænder eller andre kropsdele ind i vanddampen.

ADVARSEL mod kvæstelser på grund af roterende dele!

- ⊙ Hold ikke genstande ned i bønnebeholderen under maleprocessen. Hold f.eks. også langt hår væk.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Malegraden må kun ændres, mens maleværket kører.
- ⊙ Apparatet har skridsikre silikonefødder. Da møbler har mange forskellige lak- og plastoverflader og bliver behandlet med mange forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder bestanddele, som angriber og opløder silikonefødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

- ⊙ Fyld under ingen omstændigheder andre væsker end frisk, koldt drikkevand i den fuldautomatiske kaffemaskine!
- ⊙ Brug ikke apparatet uden vand i vandtanken for at undgå beskadigelser på varmeelementet.
- ⊙ Brug kun apparatet med originale tilbehørsdele.
- ⊙ Stil apparatet på en stabil og plan overflade.
- ⊙ Ved betjeningen kan der komme (varmt) vand og damp, kaffe og kaffepulver på underlaget. Stil derfor apparatet på en vandfast, varmebestandig arbejdsflade.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Udsæt ikke apparatet for temperaturer under frysepunktet.

4. Leveringsomfang

- 1 fuldautomatisk kaffemaskine **8**
- 1 rengøringspensel **23**
- 1 betjeningsvejledning

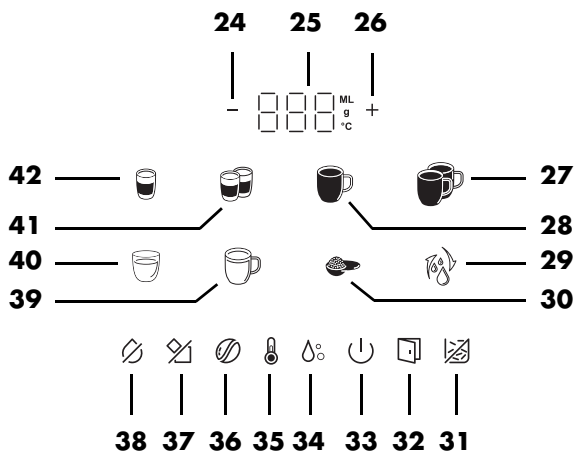
5. Udpakning og opstilling

1. Fjern al emballage.
2. Fjern plastikbeskyttelsen fra kontakterne på netstikket **11**.
3. Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
4. **Rengør alle dele inden den første brug** (se "Rengøring" på side 204).
5. Stil apparatet på et tørt, jævnt og skridsikkert underlag.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Ved betjeningen kan der komme (varmt) vand og damp, espresso og kaffepulver på underlaget. Stil derfor apparatet på en vandfast, varmebestandig arbejdsflade.
-

6. Hurtigt overblik over touchdisplayet



- 24 -** Reducering af værdier (hold nede for at ændre værdier hurtigere)
- 25** Indikator med bogstaver og tal: viser drifttilstand og værdier, der kan ændres
- 26 +** Forøgelse af værdier (hold nede for at ændre værdier hurtigere)
- 27** Knap: dobbelt café crema
- 28** Knap: café crema
- 29** Knap: kort tryk: rengøring / langt tryk: afkalkningsprogram
- 30** Knap: pulverkaffe
- 31** Symbol: beholder til kaffegrums **16** fuld / drypskål **19** fjernet
- 32** Symbol: åbn serviceklappen **10**
- 33** Knap: tilslut apparatet fra standby / sæt i standby
- 34** Knap: ændr vandmængde/volumen
- 35** Knap: ændr temperatur
- 36** Knap: ændr kaffebønne-mængde / symbol: blinker, når bønnebeholderen er tom
- 37** Symbol: bryggeenhed **13** mangler / er sat forkert i
- 38** Symbol: der mangler vand
- 39** Knap: tilberedning af mælkeskum
- 40** Knap: udtagning af varmt vand
- 41** Knap: dobbelt espresso
- 42** Knap: espresso

7. Inden den første brug

Den fuldautomatiske kaffemaskine skal skylles igennem inden den første brug.



FARE for elektrisk stød!

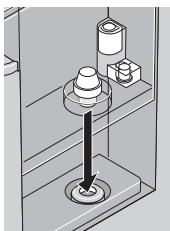
- ⊙ Tilslut kun apparatet til en let tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Fyld under ingen omstændigheder andre væsker end frisk, koldt drikkevand i vandtanken **7**!

Påfyldning af vandtanken

1. Klap låget **5** på vandtanken **7** op.
2. Tag vandtanken **7** af opad.
3. Skyl vandtanken **7** flere gange med rent vand.
4. Fyld vandtanken **7** op til markeringen **MAX 1600ml** med frisk, koldt postevand.



5. Sæt vandtanken **7** ind i maskinen igen. Vandtanken skal flugte med apparatets bagside. Vandtanken skal ligge rigtigt til forreden.

6. Luk vandtankens **7** låg **5**.

Tilslutning og første tilkobling

1. Sæt netstikket **11** i en stikkontakt.
2. Sæt On-/Off-kontakten **12** på **I**. På displayet **22** vises **OFF** og knappen **⏻ 33**.

ANVISNING: for at forhindre drypskålen **19** i at blive overfyldt for tidligt kan du f.eks. placere en kop under drikketuden og dreje dampdysen mod koppen. Skyllevandet kan på den måde også bruges til at opvarme koppen. Hæld vandet fra, før du tapper en drik.

3. Tryk på knappen **⏻ 33**. En lille cirkulær animation afspilles på displayet **22** under forberedelsen.
 - For at skylle pumper apparatet vand gennem dampdysen **21** og gennem bryggeenheden **13**.
 - Når denne proces er færdig, forsvinder animationen, og de farvede funktionssymboler vises. Apparatet er driftsklar.
4. Hæld skyllevandet væk.

8. Forberedelse

8.1 Påfyldning af kaffebønner

ADVARSEL mod materielle skader!


- ⊙ Brug ikke karamelliserede kaffebønner. Disse kan tilklæbe maleværket.
-

1. Tag låget **4** af bønnebeholderen **6**.
2. Fyld cirka så mange kaffebønner i bønnebeholderen **6**, som du forbruger på en dag.
3. Sæt låget **4** på igen.

8.2 Genopfyldning af vand

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Fyld under ingen omstændigheder andre væsker end frisk, koldt drikkevand i vandtanken **7**!
-

Hvis du starter en funktion, og der ikke er nok vand i tanken, vises symbolet  **38** på displayet.


- Fyld vand efter. Til genopfyldning kan vandtanken **7** også sættes ind i apparatet.

8.3 Tilslutning og tænd/sluk





FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tilslut kun apparatet til en let tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
-

1. Sæt netstikket **11** i en stikkontakt.
 2. Sæt On-/Off-kontakten **12** på **I**. På displayet **22** vises **OFF** og knappen  **33**.
-

ANVISNING: for at forhindre drypskålen **19** i at blive overfyldt for tidligt, kan du f.eks. placere en kop under drikketuden **20** og dreje dampdysen **21** mod koppen. Skyllevandet kan på den måde også bruges til at opvarme koppen. Hæld vandet fra, før du tapper en drik.

3. Tryk på knappen  **33**. En lille cirkulær animation afspilles på displayet **22** under forberedelsen.
 - For at skylle pumper apparatet vand gennem dampdysen **21** og gennem bryggeenheden **13**.
 - Efter forberedelsesfasen forsvinder animationen, og de farvede funktionsymboler vises. Apparatet er driftsklar.
 4. Tryk på knappen  **33** for at slukke. Til sidst skylles dampdysen **21** og bryggeenheden **13**, og apparatet skifter til standby-tilstand. **OFF** vises på displayet. Placer evt. også her en kop under drikketuden **20**, og drej dampdysen **21** mod koppen.
-

ANVISNING: den fuldautomatiske kaffemaskine slukker automatisk, hvis der ikke bliver trykket på nogen knap i 15 minutter.


9. Tilberedning af drikkevarer




FARE for kvæstelser på grund af skoldning!

- ⊙ Under kaffetilberedningen slipper der varm vanddamp ud af drikketuden. Hold under ingen omstændigheder hænder eller andre kropsdele ind i vanddampen.







9.1 Touchdisplayet

På touchdisplayet **22** er der symboler, der kun viser tilstande, f.eks. symbolet for åben serviceklap  **32**.

Andre symboler viser (også) en knap, f.eks. knappen  **33**. Knapfladerne bliver i denne vejledning betegnet som knapper for at sikre bedre læselighed.

9.2 Valg af drikke

Du kan tilberede følgende drikke med de matchende farvede knapper:

- Espresso  **42**
 - Dobbelt espresso (Doppio)  **41**
 - Café crema  **28**
 - Dobbelt café crema  **27**
 - Pulverkaffe  **30**
 - Varmt vand  **40**
1. Flyt drikketuden **20** til den rette position.
 2. Placer en eller to beholdere af passende størrelse under drikketuden **20**.
 3. Tryk på knappen på touchdisplayet **22** for den ønskede drik. Tilberedningen af drikken begynder. Forudindstillingerne for bønнемængde og volumen vises efter hinanden øverst på displayet.

ANVISNINGER:

- Varmt vand til te trækkes fra dampdysen **21**. Tag højde for dette, når du justerer dampdysen og beholderen.
- Brygningen kan til enhver tid afbrydes ved at trykke på den pågældende knap igen.

9.3 Opskumning af mælk









FARE for kvæstelser på grund af skoldning!

- ⊙ Ved brug af dampdysen **21** slipper der varm damp og varmt vand ud. Hold under ingen omstændigheder hænder eller andre kropsdele ind i vanddampen.


Med dampdysen **21** kan du opskumme mælk. Dette kræver en smule øvelse.

Tips:


- Prøv mælk fra forskellige producenter.
 - Mælk med højere proteinindhold skummer mere.
 - Et højere fedtindhold giver en mere cremet skum.
 - Brug altid kold mælk fra køleskabet (ca. 5-7 °C).
 - Ved opskumningen må mælken ikke blive kogende varm. Højere temperaturer ændrer smagen og nedbryder mælkeskummet. Et holdepunkt: den rigtige temperatur er nået, når mælkekandens sidevægge (medfølger ikke) er for varme til at den holde den i hånden.
 - Vent ikke for længe når mælken er færdig opskummet. Ellers nedbrydes en del af mælkeskummet igen.
1. Fyld en mælkekande (medfølger ikke) med kold mælk.
 2. Tryk på knappen  **39**. Symbolet  blinker. Efter et stykke tid er knappen  den eneste valgknap på displayet.

- Tryk på knappen  **39**. Der begynder at komme damp ud, og en timer starter på displayet og tæller ned fra 120 sekunder. Lad lidt damp slippe ud, og stop processen ved at trykke på knappen  **39** igen.
- Stik dampdysen **21** ned i mælken. Tryk på knappen  **39**.

Tips:

- Hold kun dampdysen **21** lige ned under overfladen, således at der arbejdes luft ind i mælken („trækfase“).
 - Hold den ikke i midten, men på siden, så der opstår en hvirvel.
- Når mælkemængden er øget synligt (ca. 50 %), holder du dampdysen **21** lidt længer ned i mælken. Hvirvlen skal opretholdes. Nu fordeles luftboblerne mere fint („rullefase“).
 - Hvis mælkekandens sidevægge er for varme til at holde den i hånden, skal du trykke på knappen  **39**.

Tip: også hvis opskumningsresultatet endnu ikke er tilfredsstillende, skal du i alle tilfælde afbryde, så mælken ikke bliver for varm.

- Bank bunden af mælkekanden flere gange let på arbejdspladen for at få større bobler til at bryde. Tilsæt mælkeskummet til espressoen så hurtigt som muligt.
- Tør dampdysen **21** af straks efter hver opskumning med en ren klud for at fjerne mælkerester.
- Tryk på knappen  **33**. Der slipper stadig damp ud. Således fjernes mælkerester indeni dampdysen **21**.

ANVISNINGER:

- Den maksimale tid for dampproduktionen er 120 sekunder. Derefter stopper funktionen automatisk.
 - Følg rengøringsanvisningerne (se “Efter hver mælkeopskumning” på side 205).
-




9.4 Udtagning af varmt vand




FARE for kvæstelser på grund af skoldning!

- ⊙ Ved brug af dampdysen **21** slipper der varm damp og varmt vand ud. Dampdysen bliver meget varm. Hold under ingen omstændigheder hænder eller andre kropsdele ind i vanddampen.
-





Du kan via dampdysen **21** udtage varmt vand til for eksempel at lave te.

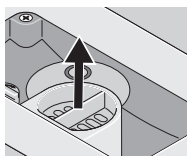
- Hold en beholder under dampdysen **21**, og tryk på knappen  **40**. Der trækkes vand. Symbolet  blinker, og en timer starter på displayet.
 - Vandudtagningen stopper automatisk efter 70 sekunder eller ved at trykke på knappen  **40**.
-

ANVISNING: den maksimale tid for udtagning af varmt vand er 70 sekunder. Derefter stopper funktionen automatisk. Tryk på knappen  **40** for at genstarte processen, hvis det er nødvendigt.

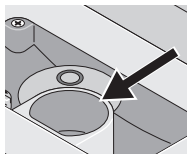
9.5 Tilberedning af espresso/kaffe med malede bønner

Du kan også tilberede din kaffe med færdig-malede kaffebønner.

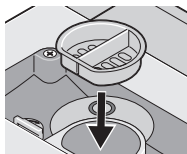
1. Tryk på knappen  **30** på den fuld-automatiske kaffemaskine, når den er klar til brug. Knapperne til espresso  **42** og café crema  **28** fremkommer på displayet. Symbolet  blinker.
2. Tag låget **4** på bønnebeholderen **6** af.





3. Træk gitteret af tragten.



4. Hæld den ønskede mængde malet kaffe (max. 12 g) i tragten i bønnebeholderen **6**.



5. Sæt gitteret tilbage på tragten. Det forhindrer hele bønner i at komme ind i tragten.

6. Tryk på knappen for espresso  **42** eller café crema  **28**. Tilberedningen begynder.

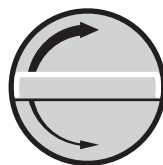
10. Indstillinger

Afhængigt af den anvendte kaffetype kan malegraden, mængden, bryggetemperaturen og den anvendte vandmængde varieres.

10.1 Indstilling af malegrad

ADVARSEL mod materielle skader!

- ☉ Malegraden må kun ændres, mens maleværket kører.



Malegradsregulatoren **2** er placeret i bønnebeholderen **6**.




- Drej malegradsregulatoren **2** med uret, mens maleværket kører, for at opnå en grovere malegrad af kaffebønnerne. Kaffen flyder nu hurtigere og er ikke længere så stærk i smagen. Hvis din kaffe smager surt, kan en grovere malegrad måske hjælpe.
- Drej malegradsregulatoren **2** mod uret, mens maleværket kører, for at opnå en finere malegrad af kaffebønnerne. Kaffen flyder nu langsommere og har en kraftigere smag.

ANVISNINGER:

- Hvis malegraden er indstillet for fint, flyder kaffen meget langsomt eller slet ikke ud. Drej malegradsregulatoren med uret for at indstille en grovere malegrad.
- Efter justering af malegraden vil effekten først kunne mærkes efter ca. den tredje kop kaffe.




10.2 Bønnemængde

Hvis kaffen er lavet med flere bønner, vil den smage stærkere. Den forudindstillede startværdi er 8,5 g på trin 3.

1. Tryk på knappen  **36** på den fuldautomatiske kaffemaskine, når den er klar til brug. Symbolet  blinker.
2. Ændr værdien med knapperne **- 24/+ 26** (1, ..., 5). Værdierne svarer til mængder på 6,5-10,5 g kaffe-bønner.
3. Tryk på knappen  **36** for at gemme ændringen.





10.3 Temperatur



Vandets temperatur ved tilberedning af kaffen kan ændres for at tilpasse den til forskellige kaffetyper og din smag. Ved en mørk ristning bør temperaturen være lavere, ved en lys ristning højere.






1. Tryk på knappen  **35** på den fuldautomatiske kaffemaskine, når den er klar til brug. Symbolet  blinker.
2. Ændr temperaturværdi med knapperne **- 24/+ 26** (1, ..., 5). Værdierne svarer til temperaturer på 75-95 °C (trin på 5 °C).
3. Tryk på knappen  **35** for at gemme ændringen.

10.4 Volumen

Med denne funktion kan du tilpasse mængden af de tilberedte drikkevarer til dine kop- og præferencer.

1. Tryk på knappen  **34** på den fuldautomatiske kaffemaskine, når den er klar til brug. På displayet vises knapperne for espresso  **42**, dobbelt espresso (Doppio)  **41**, café crema  **28**

og dobbelt café crema  **27**. Symbolet  blinker.

2. Tryk på en af knapperne  **42**,  **41**,  **28** eller  **27**.
3. Ændr volumen med knapperne **- 24/+ 26**:
Espresso/dobbelt espresso:
30, ... , 60 ml (forudindstilling: 60 ml)
Café crema/dobbelt café crema:
60, ... , 250 ml (forudindstilling: 150 ml)
4. Tryk på knappen  **34** for at gemme ændringen.

11. Tips om tilberedning

11.1 De rette bønner

Dine personlige kaffepræferencer afgør, hvilke bønner der er bedst for dig. Du kan også købe de to ristede blandinger, der anbefales til denne fuldautomatiske kaffemaskine, hos Lidl.

Anbefaling for espresso

Til tilberedning af en klassisk espresso anbefaler vi f.eks. sorten Bellarom Espresso Cremoso. Dens ristning og styrke udfolder sig med den koncentrerede kraft fra espressoen og giver et solidt aromatisk grundlag for enhver latte, cappuccino og latte macchiato.

Anbefaling for café crema

Til tilberedning af en klassisk café crema anbefaler vi den ristede blanding Bellarom Caffè Crema Classico: den elegante kaffe med crema.

11.2 Tilbredning af cappuccino

For at lave en cappuccino skal du bruge:

- espressobønner (f.eks. Bellarom Espresso Cremoso)
 - mælk
 - en kop af tilstrækkelig størrelse
1. Forvarm koppen ved at fylde den med varmt vand fra dampdysen.
 2. Hæld vandet ud, når koppen er varmet op. Tilbered espressoen i den varme kop.
 3. Skum ca. 150 ml mælk op.
 4. Tilsæt mælkeskummet til espressoen i koppen.

Nyd din cappuccino!



11.3 Tilberedning af latte macchiato

For at lave en latte macchiato skal du bruge:

- espressobønner (f.eks. Bellarom Espresso Cremoso)
 - mælk
 - en tilstrækkeligt stor mælkekande (mindst 500 ml)
 - et latte macchiato-glas
1. Skum ca. 300 ml mælk op. Hvis du ønsker, at mælkeskummet skal være lidt fastere, skal du forlænge trækfasen. Det øger mælkeskummets volumen betydeligt. Brug en mælkekande af passende størrelse.
 2. Hæld mælkeskummet i glasset. Den varme mælk vil nu adskille sig fra mælkeskummet i glasset.
 3. Tilbered espressoen.
 4. Hæld forsigtigt espressoen i glasset.
- Nyd din latte macchiato!

12. Reset på fabriksindstillinger

Med denne funktion kan du nulstille alle indstillinger, der er foretaget via displayet, til fabriksindstillinger.

1. Tryk på knapperne til pulverkaffe  **30** og til afkalkningsprogrammet  **29** samtidigt i ca. 5 sekunder på den fuldautomatiske kaffemaskine, når den er klar til brug.
2. Når alle displayindikatorerne blinker, er indstillingerne nulstillet til fabriksindstillingerne.

13. Rengøring



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Den fuldautomatiske kaffemaskine **8** og tilslutningsledningen med netstik **11** må ikke dyppes i vand eller andre væsker.



FARE for kvæstelser på grund af skoldning!

- ⊙ Mange af den fuldautomatiske kaffemaskines **8** komponenter og tilbehørsdele bliver meget varme i brug. Lad disse køle af, inden rengøring.

ADVARSEL mod materielle skader!


- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.

ANVISNINGER:

- Følgende tilbehørsdele kan rengøres i opvaskemaskinen eller i hånden:
 - beholder til kaffegrums **16**
 - drypgitter **18**
 - drypskål **19**
- Følgende tilbehørsdele kan du rengøre i hånden med mildt opvaskemiddel:
 - vandtank **7** med låg **5**
 - opsamlingskål **14**
 - dampdysen **21**
- Følgende tilbehørsdele bør kun skylles med varmt vand:
 - bryggeenheden **13**

Tømning af beholder til kaffegrums og opsamlingskål

ANVISNINGER:

- Hvis symbolet  **31** blinker, skal beholderen til kaffegrums **16** tømmes.
- Åbn kun serviceklappen, hvis ingen funktion er aktiv på den fuldautomatiske kaffemaskine.

1. Åbn serviceklappen **10**.
2. Træk beholderen til kaffegrums **16** og opsamlingskålen **14** ud af siderummet **9**.
3. Hæld kaffegrumset væk, og rengør om nødvendigt beholderen og opsamlingskålen i hånden med et mildt opvaskemiddel.
4. Fjern om nødvendigt løse kaffegrumsrester fra siderummet **9** ved hjælp af rengøringspenslen **23**.
5. Skub beholderen til kaffegrums **16** og opsamlingskålen **14** tilbage i siderummet **9**.

Daglig rengøring

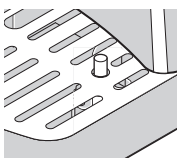


FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **11** ud af stikkontakten, før du rengør den fuldautomatiske kaffemaskine **8**.

- Tøm vandtanken **7** og skyl den flere gange med rent vand.
- Tør drikketuden **20** af med en fugtig klud med mildt opvaskemiddel, og tør efter med en fugtig klud.
- Tør apparatet **8** af med en fugtig klud. Fjern genstridige pletter med en fugtig karklud med mildt opvaskemiddel, og tør efter med en fugtig klud.
- Tør alle dele tørre.

Tømning og rengøring af drypskål



Senest når svømme-
ren **17** kigger ud foroven
af drypgitteret **18**, skal
drypskålen **19** tømmes.

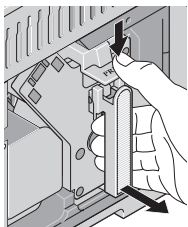
I alle tilfælde bør du tømme drypskålen en gang om dagen.

1. Træk drypskålen **19** ud.
2. Fjern drypgitteret **18**.
3. Tøm og rengør disse tilbehørsdele i opvaskemaskinen eller i hånden med et mildt opvaskemiddel.
4. Tør alle dele af, inden du sætter dem i igen.

Rengøring af bryggeenhed

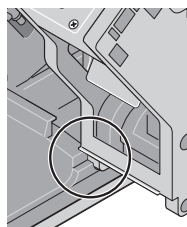
Du bør rengøre bryggeenheden mindst én gang om ugen.

1. Åbn serviceklappen **10**.
2. Træk opsamlingsskålen **14** og beholdere til kaffegrums **16** ud af siderummet **9**, og rengør dem.

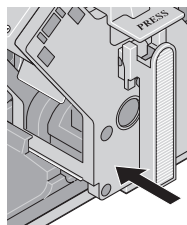


3. Tryk på fladen "PRESS" med tommelfingeren, og træk bryggeenheden **13** ud.

4. Løst, tørt kaffepulver i siderummet **9** kan fjernes med rengøringspenslen **23**. Rengør om nødvendigt siderummet med en karklud med mildt opvaskemiddel, og tør efter med en fugtig klud.
5. Rengør bryggeenheden **13** under rindende varmt vand.
6. Lad alle dele tørre grundigt.



7. Skub bryggeenheden **13** tilbage i siderummet **9**. Placer den nederste venstre kant på skinnen i siderummet **9**.



8. Hold ikke bryggeenheden i håndtaget, men brug fingerspidserne til at skubbe den tilbage i siderummet **9**.

9. Sæt opsamlingskålen **14** og beholderen til kaffegrums **16** på plads.
10. Luk serviceklappen **10**.

Efter hver mælkeopskumning

ANVISNING: sørg altid for, at dampdysens **21** åbning er ren. Ikke fjernede mælkerester er ikke kun uhygiejniske – de kan også stoppe den lille åbning til.



1. Drej tuden let mod uret og træk den nedad fra dampdysen **21**, når den er kølet af.
2. Rengør tuden med et mildt opvaskemiddel i opvaskevand.
3. Tør dampdysen **21** af med en fugtig klud med mildt opvaskemiddel, og tør efter med en fugtig klud.
4. Lad delene tørre helt, før du sætter tuden fast.

14. Afkalkning

Som ethvert andet varmtvandsapparat skal denne fuldautomatiske kaffemaskine også afkalkes regelmæssigt. Der aflejres kalk indeni apparatet og i små åbninger (f.eks. på dampdysen **21**). Dette påvirker funktionerne og skader apparatet på lang sigt. Du bør derfor afkalke din fuldautomatiske kaffemaskine regelmæssigt. Dette øger levetiden. Hvor ofte apparatet skal afkalkes, afhænger af vandhårdheden på det anvendte vand og af, hvor mange kopper du drikker. Også udtagningen af varmt vand og vanddamp bidrager til forkalkning.

Hvis du bruger filteret vand, reduceres vandhårdheden. Maskinen skånes og du skal ikke afkalke så ofte.

Afkalkningsindikation



Denne fuldautomatiske kaffemaskine registrerer den anvendte vandmængde. Når der er brugt ca. 20 liter vand, **blinker** symbolet for afkalkningsprogrammet  **29** på displayet. Hvis du fortsætter med at bruge den fuldautomatiske kaffemaskine, vil symbolet for afkalkningsprogrammet  **29 lyse** permanent, når der er brugt yderligere ca. 2 liter vand. Alle funktioner er låst. Afkalkningsprogrammet skal nu startes.





Afkalkningsprogram



FARE for øjenirritation!

☉ Vær ved håndtering med et afkalkningsmiddel opmærksom på de medfølgende informationer, f.eks. på emballagen.

ANVISNING: senest når symbolet  **29** blinker, bør du køre afkalkningsprogrammet. Du kan dog også til enhver tid starte dette uafhængig af deraf. Tryk på knappen  **29** i ca. 4 sekunder for at starte programmet.

1. Tøm vandtank **7**.
2. Brug et almindeligt afkalkningsmiddel, f.eks. et afkalkningsmiddel til kaffemaskiner. Følg anvisningerne på afkalkningsmidlets emballage. Læs i betjeningsvejledningen til afkalkningsmidlet, hvordan du videre skal gå frem.
3. Indsæt vandtanken **7** igen.
4. Stil til opsamling af afkalkningsopløsningen en større beholder under drikketuden **20** og under dampdysen **21**.
5. Tryk på knappen  **29**. Afkalkningen af den fuldautomatiske kaffemaskine begynder. Under processen **blinker** *CLE* og  **33** på displayet **22**. Hele processen kan tage op til 20 minutter og er færdig, når *CLE* og  **29 lyser** på displayet.
6. Hæld skyllevandet væk, og sæt beholderne tilbage under drikketuden **20** og under dampdysen **21**. Fjern og rengør vandtanken.
7. Fyld vandtanken med mindst 1 liter vand, og sæt den i.
8. Tryk igen på knappen  **29**. Skylningen af den fuldautomatiske kaffemaskine begynder. Under processen blinker *CLE* på displayet.
9. Ved afslutningen af processen vises alle symboler igen i displayet **20**. Den fuldautomatiske kaffemaskine er klar til brug.
10. Hæld skyllevandet væk.

15. Opbevaring og transport



FARE for børn!

- ⊙ Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Udsæt ikke apparatet for temperaturer under frysepunktet.
-
- Lad den rengjorte fuldautomatiske kaffemaskine og det rengjorte tilbehør tørre, inden du samler og rydder det væk.
 - Hvis du vil transportere den fuldautomatiske kaffemaskine, skal vandtanken **7** og drypskålen **19** tømmes først.

16. Bestilling af tilbehørsdele

På vores hjemmeside kan du finde informationer om, hvilke tilbehørsdele du kan efterbestille.

Onlinebestilling

<https://shop.hoyerhandel.com/da/>

17. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

18. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none">• Er strømforsyningen tilsluttet?• Kontrollér tilslutningen.
 blinker	Bønnebeholder 6 tom: genopfyld kaffebønner
 lyser	Vandtank 7 tom: fyld vand på, og sæt vandtanken korrekt i
 blinker	Beholder til kaffegrums 16 skal tømmes
 lyser	Drypskål 19 er taget ud og skal sættes i
 lyser	Bryggeenhed 13 mangler / er sat forkert i
 lyser	Serviceklap 10 er åben og skal lukkes
 blinker/ lyser	Den fuldautomatiske kaffemaskine skal afkalkes

19. Tekniske data

Model:	SKVA 1450 A2
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1.200 – 1.450 W
Påfyldningsmængde vandtank:	maksimalt 1.600 ml (MAX)
Automatisk afbrydelse:	efter ≤ 30 minutter
Effektforbrug i slukket tilstand:	0 watt
Effektforbrug i standby-tilstand:	≤ 0,8 watt

Anvendte symboler

	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
~	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

20. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskifning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrollet samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssig brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 508332_2601** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **508332_2601** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 508332_2601



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	213
2. Uso conforme	214
3. Avvertenze di sicurezza	215
4. Materiale in dotazione	218
5. Disimballaggio e posizionamento	218
6. Panoramica del display touch	219
7. Prima del primo utilizzo	220
8. Preparazione	221
8.1 Versamento dei chicchi di caffè	221
8.2 Aggiunta di acqua	221
8.3 Collegamento e accensione/spegnimento	221
9. Preparazione di bevande	222
9.1 Il display touch	222
9.2 Scelta della bevanda	222
9.3 Creazione di schiuma di latte	222
9.4 Prelievo di acqua calda	223
9.5 Preparazione di caffè con chicchi macinati	224
10. Impostazioni	224
10.1 Impostazione del grado di macinazione	224
10.2 Quantità di chicchi	225
10.3 Temperatura	225
10.4 Volume	225
11. Suggerimenti per la preparazione	226
11.1 I chicchi giusti	226
11.2 Preparazione di un cappuccino	226
11.3 Preparazione di un latte macchiato	226
12. Ripristino delle impostazioni di fabbrica	226
13. Pulizia	227
14. Eliminazione del calcare	229
15. Conservazione e trasporto	230
16. Ordinazione degli accessori	230
17. Smaltimento	230
18. Risoluzione dei problemi	231
19. Dati tecnici	231
20. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	232
21. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	234

1. Panoramica

- 1** Piastra riscaldante per tazze
- 2** Regolatore del grado di macinazione con frecce più grosso/più fine
- 3** Apertura per l'aggiunta del caffè macinato
- 4** Coperchio (del contenitore dei chicchi)
- 5** Coperchio (della caldaia)
- 6** Contenitore dei chicchi
- 7** Caldaia con segno **MAX 1600ml**
- 8** Apparecchio/macchina da caffè
- 9** Scomparto laterale
- 10** Sportello di manutenzione con chiusura magnetica
- 11** Cavo di collegamento con spina
- 12 O/I** Interruttore on/off
- 13** Gruppo infusore
- 14** Vaschetta di raccolta per i resti di caffè macinato
- 15** Maniglia a gola
- 16** Contenitore per i fondi di caffè
- 17** Galleggiante (indicazione: svuotare la vaschetta)
- 18** Griglia di sgocciolamento
- 19** Vaschetta
- 20** Uscita bevanda per 2 tazze, regolabile in altezza
- 21** Lancia vapore: girevole, con bocchetta amovibile
- 22** Display touch / display

Non illustrato:

- 23** Pennello per pulizia

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

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

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

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

Ci auguriamo che la macchina da caffè possa darvi molte soddisfazioni!

2. Uso conforme

La macchina da caffè è destinata esclusivamente ai seguenti scopi:

- macinatura di chicchi di caffè nel macinino integrato
- preparazione di bevande a base di caffè da chicchi di caffè macinati
- prelievo di acqua calda o vapore dalla lancia vapore.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella caldaia!
 - ⊙ Non usare chicchi di caffè caramellati. Potrebbero restare attaccati al macinino bloccandolo.
-

Simboli presenti sull'apparecchio



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

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'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'utente non devono essere eseguite da bambini, salvo che siano di età pari o superiore a 8 anni e siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è sorvegliato e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- ⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- ⊙ 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.
- ⊙ Non immergere la macchina da caffè, il cavo di collegamento e la spina 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 227).
- ⊙ Assicurarsi di non riversare liquido sopra il connettore dell'apparecchio.
- ⊙ Si tenga presente che le seguenti superfici presentano ancora calore residuo dopo l'uso: lancia vapore e piastra riscaldante.
- ⊙ Attenersi alle avvertenze di sicurezza contenute in questo manuale, poiché l'utilizzo erraneo può causare lesioni.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio all'interno di un armadio.



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 schizzi d'acqua: pericolo di scossa elettrica.
- ⊙ Riempire la caldaia non oltre il segno **MAX**.
- ⊙ Svotare 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 omologazione. 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 scollegarlo 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 usa la macchina da caffè
 - prima di pulire la macchina da caffè
 - in caso di temporali
- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio.
- ⊙ Durante la fase di riscaldamento, dalla lancia vapore e dall'uscita della bevanda fuoriesce acqua bollente. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nell'acqua bollente.
- ⊙ Durante la preparazione del caffè fuoriesce vapore acqueo bollente dall'uscita della bevanda. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.
- ⊙ Quando si usa la lancia vapore, ne fuoriescono vapore caldo e acqua calda. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.

AVVERTENZA: rischio di lesioni a causa delle parti rotanti!

- ⊙ Non sostenere oggetti nel contenitore dei chicchi durante la macinazione. Tenere lontani tra l'altro anche i capelli lunghi.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ È consentito cambiare il grado di macinazione solo quando il macinino è in funzione.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di silicone. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con diversi prodotti per la manutenzione, 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 antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella macchina da caffè!
- ⊙ 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 e vapore (bollenti), 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 da caffè **8**
- 1 pennello per pulizia **23**
- 1 manuale di istruzioni per l'uso

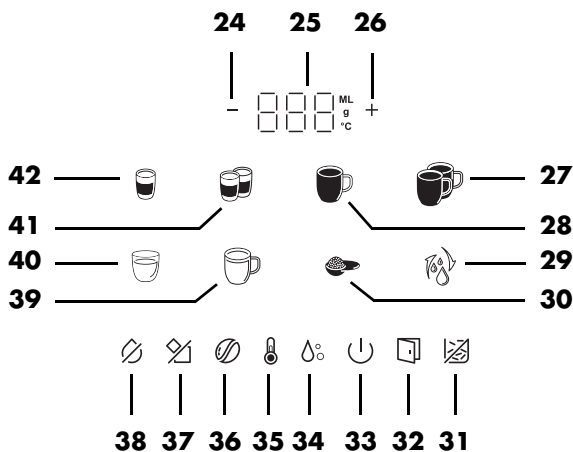
5. Disimballaggio e posizionamento

















1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere le protezioni di plastica dai contatti della spina **11**.
3. Verificare che tutte le parti siano presenti e integre.
4. **Pulire tutte le parti prima del primo utilizzo** (vedere "Pulizia" a pagina 227).
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. Panoramica del display touch



- 24** - Ridurre valori (mantenere premuto per modificare i valori più velocemente)
- 25** Indicazione di lettere e numeri: mostra lo stato operativo e i valori modificabili
- 26** + Aumentare valori (mantenere premuto per modificare i valori più velocemente)
- 27**  Tasto: café crème doppio
- 28**  Tasto: café crème
- 29**  Tasto: premere brevemente: pulire / premere a lungo: programma per l'eliminazione del calcare
- 30**  Tasto: caffè in polvere
- 31**  Simbolo: contenitore per i fondi di caffè **16** pieno / vaschetta **19** rimossa
- 32**  Simbolo: sportello di manutenzione **10** aperto
- 33**  Tasto: accendere l'apparecchio dallo standby / metterlo in standby
- 34**  Tasto: modificare la quantità d'acqua/il volume
- 35**  Tasto: modificare la temperatura
- 36**  Tasto: modificare la quantità di chicchi di caffè / simbolo: lampeggia quando il contenitore dei chicchi è vuoto
- 37**  Simbolo: il gruppo infusore **13** manca / è mal inserito
- 38**  Simbolo: manca acqua
- 39**  Tasto: preparare schiuma di latte
- 40**  Tasto: prelevare acqua calda
- 41**  Tasto: caffè doppio
- 42**  Tasto: caffè

7. Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo è necessario lavare a fondo la macchina da caffè.



PERICOLO di scossa elettrica!

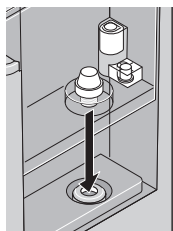
- ⊙ Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente ben accessibile e dotata di contatti di terra la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella caldaia **7**!

Riempimento della caldaia

1. Aprire il coperchio **5** della caldaia **7**.
2. Togliere la caldaia **7** verso l'alto.
3. Sciacquare più volte la caldaia **7** con acqua pulita.
4. Riempire la caldaia **7** non oltre il segno **MAX 1600ml** di acqua di rubinetto fredda e pulita.



5. Reinserire la caldaia **7** nella macchina. La caldaia deve terminare a filo con il lato posteriore dell'apparecchio. La caldaia deve poggiare correttamente in basso.

6. Chiudere il coperchio **5** della caldaia **7**.

Collegamento e prima accensione

1. Inserire la spina **11** in una presa di corrente.
2. Portare l'interruttore on/off **12** su **I**. Sul display **22** compaiono **OFF** e il tasto **33**.

NOTA: per evitare che la vaschetta **19** si riempia troppo e troppo presto, collocare ad es. una tazza sotto l'uscita della bevanda e girare la lancia vapore verso la tazza. In questo modo l'acqua usata per il lavaggio può essere usata anche per riscaldare la tazza. Gettare l'acqua prima di versare una bevanda.

3. Premere il tasto **33**. Durante la fase di preparazione, sul display **22** viene riprodotta una piccola animazione circolare.
 - Per effettuare il lavaggio, l'apparecchio pompa l'acqua attraverso la lancia vapore **21** e il gruppo infusore **13**.
 - Una volta terminato questo processo, l'animazione scompare e vengono mostrati i simboli di funzione colorati. L'apparecchio è pronto per l'uso.
4. Versare via l'acqua di governatura.

8. Preparazione

8.1 Versamento dei chicchi di caffè

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!


- ⊙ Non usare chicchi di caffè caramellati. Potrebbero restare attaccati al macinino bloccandolo.

1. Togliere il coperchio **4** dal contenitore dei chicchi **6**.
2. Versare nel contenitore dei chicchi **6** all'incirca la quantità di chicchi di caffè che si consumano in un giorno.
3. Collocare di nuovo il coperchio **4**.

8.2 Aggiunta di acqua

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella caldaia **7**!

Se si avvia una funzione quando la caldaia non contiene acqua sufficiente, sul display compare il simbolo  **38**.

- Aggiungere acqua. Per aggiungere acqua, la caldaia **7** può anche restare nell'apparecchio.


8.3 Collegamento e accensione/spegnimento





PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ 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. Inserire la spina **11** in una presa di corrente.
2. Portare l'interruttore on/off **12** su **I**. Sul display **22** compaiono *OFF* e il tasto  **33**.

NOTA: per evitare che la vaschetta **19** si riempia troppo e troppo presto, collocare ad es. una tazza sotto l'uscita della bevanda **20** e girare la lancia vapore **21** verso la tazza. In questo modo l'acqua usata per il lavaggio può essere usata anche per riscaldare la tazza. Gettare l'acqua prima di versare una bevanda.

3. Premere il tasto  **33**. Durante la fase di preparazione, sul display **22** viene riprodotta una piccola animazione circolare.
 - Per effettuare il lavaggio, l'apparecchio pompa l'acqua attraverso la lancia vapore **21** e il gruppo infusore **13**.
 - Dopo la fase di preparazione l'animazione scompare e vengono mostrati i simboli di funzione colorati. L'apparecchio è pronto per l'uso.
4. Per spegnere premere il tasto  **33**. Al termine vengono sciacquati la lancia vapore **21** e il gruppo infusore **13** e l'apparecchio passa alla modalità standby. Sul display compare *OFF*. Anche in questo caso, collocare eventualmente una tazza sotto l'uscita della bevanda **20** e girare la lancia vapore **21** verso la tazza.

NOTA: se non si preme alcun tasto per 15 minuti, la macchina da caffè si spegne automaticamente.


9. Preparazione di bevande




PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Durante la preparazione del caffè fuoriesce vapore acqueo bollente dall'uscita della bevanda. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.






9.1 Il display touch

Il display touch **22** presenta simboli che indicano solo stati, ad es. il simbolo di sportello di manutenzione aperto  **32**.

Altri simboli rappresentano (anche) un pulsante, ad es. il tasto  **33**. Per agevolare la leggibilità, in questo manuale i pulsanti vengono designati come tasti.

9.2 Scelta della bevanda

Con i corrispondenti tasti colorati è possibile preparare le seguenti bevande:

- Caffè  **42**
 - Caffè doppio (Doppio)  **41**
 - Café crème  **28**
 - Café crème doppio  **27**
 - Caffè in polvere  **30**
 - Acqua calda  **40**
1. Spostare l'uscita della bevanda **20** nella posizione del caso.
 2. Collocare uno o due recipienti di dimensioni adatte sotto l'uscita della bevanda **20**.
 3. Premere il tasto del display touch **22** per la bevanda desiderata. Inizia la preparazione della bevanda. Sul display compaiono in alto, successivamente, le impostazioni predefinite per la quantità di chicchi e il volume.

NOTE:

- L'acqua calda per il tè viene prelevata attraverso la lancia vapore **21**. Tenerne conto quando si allineano la lancia vapore e il recipiente.
- Il processo di infusione può essere interrotto in qualsiasi momento premendo di nuovo il tasto corrispondente.

9.3 Creazione di schiuma di latte









PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Quando si usa la lancia vapore **21**, ne fuoriescono vapore caldo e acqua calda. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.


Con la lancia vapore **21** 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 - 7 °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: la temperatura corretta si raggiunge quando le pareti del bricco del latte (non fornito) sono troppo calde per sostenere il bricco 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.

1. Riempire un bricco del latte (non fornito) di latte freddo.
2. Premere il tasto  **39**. Il simbolo  lampeggia. Dopo un poco, sul display si vedrà solo il tasto  come unico tasto selezionabile.
3. Premere il tasto  **39**. Inizia a uscire vapore e sul display si avvia un timer con un conto alla rovescia di 120 secondi. Fare uscire un poco di vapore e interrompere il processo premendo nuovamente il tasto  **39**.
4. Immergere la lancia vapore **21** nel latte. Premere il tasto  **39**.

Suggerimenti:

- Immergere la lancia vapore **21** 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.
5. Quando il volume del latte aumenta visibilmente (del 50% circa), immergere la lancia vapore **21** un poco più in profondità. Il vortice deve mantenersi. Ora le bollicine d'aria si distribuiscono con maggiore precisione ("fase di rimescolamento").
 6. Quando le pareti del bricco del latte sono troppo calde per sostenere il bricco con la mano, premere il tasto  **39**.
Suggerimento: anche se la schiuma di latte ottenuta non è ancora soddisfacente, interrompere in ogni caso per non riscaldare troppo il latte.
 7. Battere più volte leggermente con il bricco del latte sulla base di lavoro per fare scoppiare le bollicine più grandi. Aggiungere la schiuma di latte al caffè il più rapidamente possibile.
 8. Subito dopo aver creato la schiuma di latte pulire la lancia vapore **21** con un panno pulito per eliminarne i residui di latte.

9. Premere il tasto  **33**. Il vapore continua a fuoriuscire. In questo modo si rimuovono i residui di latte dall'interno della lancia vapore **21**.

NOTE:

- Il tempo massimo per la produzione di vapore è di 120 secondi. Poi la funzione si arresta automaticamente.
- Attenersi alle istruzioni di pulizia (vedere "Dopo aver creato schiuma di latte" a pagina 228).




9.4 Prelievo di acqua calda




PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Quando si usa la lancia vapore **21**, ne fuoriescono vapore caldo e acqua calda. La lancia vapore diventa molto calda. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.

Attraverso la lancia vapore **21** si può prelevare acqua calda, ad esempio per preparare tè.

1. Sostenere un recipiente sotto la lancia vapore **21** e premere il tasto  **40**. Inizia il prelievo di acqua. Il simbolo  lampeggia e sul display si avvia timer.
2. Il prelievo di acqua termina dopo 70 secondi automaticamente o premendo il tasto  **40**.

NOTA: la durata massima del prelievo di acqua calda è di 70 secondi. Poi la funzione si arresta automaticamente. Se necessario riavviare il processo premendo il tasto  **40**.

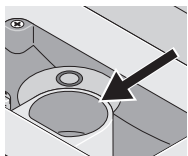
9.5 Preparazione di caffè con chicchi macinati

È anche possibile prepararsi un caffè con chicchi di caffè già macinati.

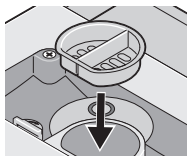
1. Premere il tasto ☞ **30** sulla macchina da caffè pronta per l'uso. Sul display compaiono i tasti per il caffè ☕ **42** e il café crème ☕ **28**. Il simbolo ☞ lampeggia.
2. Togliere il coperchio **4** del contenitore dei chicchi **6**.



3. Staccare la grata dal pozzetto.



4. Versare la quantità desiderata di caffè macinato (max. 12 g) nel pozzetto all'interno del contenitore dei chicchi **6**.



5. Riapplicare la grata al pozzetto. Essa impedisce che nel pozzetto penetrino chicchi interi.

6. Premere il tasto per il caffè ☕ **42** o il café crème ☕ **28**. Inizia la preparazione.

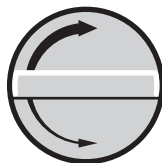
10. Impostazioni

In funzione del tipo di caffè utilizzato, è possibile variarne il grado di macinazione, la quantità, la temperatura di infusione e la quantità d'acqua usata.

10.1 Impostazione del grado di macinazione

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ È consentito cambiare il grado di macinazione solo quando il macinino è in funzione.



Nel contenitore dei chicchi **6** si trova il regolatore del grado di macinazione **2**.

- Quando il macinino è in funzione, girare il regolatore del grado di macinazione **2** in senso orario per ottenere un grado di macinazione più grosso dei chicchi di caffè. Ora il caffè scorre più velocemente e il suo gusto non è più tanto intenso. Se il caffè dovesse avere un sapore acidulo, potrebbe aiutare un grado di macinazione più grosso.
- Quando il macinino è in funzione, girare il regolatore del grado di macinazione **2** in senso antiorario per ottenere un grado di macinazione più fine dei chicchi di caffè. Ora il caffè scorre più lentamente e il suo gusto è più intenso.

NOTE:




- Se si è impostato un grado di macinazione troppo fine, il caffè scorre molto lentamente o addirittura non viene più fuori. Girare il regolatore del grado di

macinazione in senso orario per ottenere un grado di macinazione più grosso.

- Dopo aver impostato il grado di macinazione, l'effetto si farà sentire all'incirca alla terza tazza di caffè.




10.2 Quantità di chicchi

Se si prepara il caffè con più chicchi, il gusto sarà più intenso. Il valore iniziale preimpostato è di 8,5 g nel livello 3.

1. Premere il tasto  **36** sulla macchina da caffè pronta per l'uso. Il simbolo  lampeggia.
2. Modificare il valore con i tasti **- 24/+ 26** (1, ..., 5). I valori corrispondono a quantità di 6,5 - 10,5 g di chicchi di caffè.
3. Premere il tasto  **36** per salvare la modifica.












10.3 Temperatura

È possibile cambiare la temperatura dell'acqua durante l'estrazione del caffè per adattarla ai vari tipi di caffè e al proprio gusto. Se la tostatura è scura, la temperatura dovrebbe essere più bassa; se invece è chiara, è preferibile una temperatura più alta.

1. Premere il tasto  **35** sulla macchina da caffè pronta per l'uso. Il simbolo  lampeggia.
2. Modificare il valore della temperatura con i tasti **- 24/+ 26** (1, ..., 5). I valori corrispondono a temperature di 75 - 95 °C (passi di 5 °C).
3. Premere il tasto  **35** per salvare la modifica.

10.4 Volume

Con questa funzione di memoria è possibile adattare la quantità del volume di bevanda erogato alle tazze in uso e alle proprie preferenze.

1. Premere il tasto  **34** sulla macchina da caffè pronta per l'uso. Sul display compaiono i tasti per caffè  **42**, caffè doppio (Doppio)  **41**, café crème  **28** e café crème doppio  **27**. Il simbolo  lampeggia.
2. Premere uno dei tasti  **42**,  **41**,  **28** o  **27**.
3. Modificare il volume con i tasti **- 24/+ 26**:
Caffè/café doppio:
30, ..., 60 ml (impostazione predefinita: 60 ml)
Café crème/café crème doppio:
60, ..., 250 ml (impostazione predefinita: 150 ml)
4. Premere il tasto  **34** per salvare la modifica.

11. Suggerimenti per la preparazione

11.1 I chicchi giusti

Saranno le proprie preferenze personali in fatto di caffè a decidere quali siano i chicchi migliori. Le due miscele di tostatura raccomandate per queste macchine da caffè possono essere acquistate anch'esse da Lidl.

Caffè consigliato

Per la preparazione di un caffè classico si consiglia la varietà Bellarom Espresso Cremoso. La sua tostatura e la sua intensità si dispiegano nella forza concentrata di un caffè espresso e forniscono una solida base aromatica per caffelatte, cappuccini e latte macchiato.

Café crème consigliato

Per la preparazione di un café crème classico si consiglia la miscela di tostature Bellarom Caffè Crema Classico: il caffè elegante con crema.

11.2 Preparazione di un cappuccino

Per preparare un cappuccino è necessario quanto segue:

- chicchi di caffè (ad es. Bellarom Espresso Cremoso)
 - latte
 - una tazza di dimensioni sufficienti
1. Preriscaldare la tazza riempiendola di acqua calda prelevata dalla lancia vapore.
 2. Gettare via l'acqua dopo aver riscaldato la tazza. Preparare il caffè nella tazza calda.
 3. Montare a schiuma circa 150 ml di latte.
 4. Aggiungere la schiuma di latte al caffè della tazza.

Il cappuccino è pronto!

11.3 Preparazione di un latte macchiato



Per preparare un latte macchiato è necessario quanto segue:

- chicchi di caffè (ad es. Bellarom Espresso Cremoso)
 - latte
 - un bricco del latte di dimensioni sufficienti (almeno 500 ml)
 - un bicchiere da latte macchiato
1. Montare a schiuma circa 300 ml di latte. Dato che la schiuma di latte dev'essere un poco più compatta, prolungare la fase di soffio. In questo modo il volume della schiuma di latte aumenta notevolmente. Utilizzare un bricco del latte di dimensioni adeguate.
 2. Versare la schiuma di latte nel bicchiere. A questo punto, nel bicchiere il latte caldo si separa dalla schiuma di latte.
 3. Preparare il caffè.
 4. Versare con cautela il caffè nel bicchiere.

Il latte macchiato è pronto!

12. Ripristino delle impostazioni di fabbrica

Questa funzione consente di ripristinare i valori di fabbrica di tutte le impostazioni effettuate mediante il display.

1. Sulla macchina da caffè pronta per l'uso, tenere premuti contemporaneamente per circa 5 secondi i tasti per il caffè in polvere  **30** e per il programma per l'eliminazione del calcare  **29**.
2. Le impostazioni di fabbrica sono state ripristinate quando tutte le indicazioni del display lampeggiano.

13. Pulizia



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non immergere la macchina da caffè **8** e il cavo di collegamento con spina **11** in acqua o altri liquidi.



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Molti componenti e accessori della macchina da caffè **8** diventano molto caldi durante il funzionamento. Lasciarli raffreddare prima di pulirli.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!


- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

NOTE:

- I seguenti accessori possono essere puliti in lavastoviglie o a mano:
 - il contenitore per i fondi di caffè **16**
 - la griglia di sgocciolamento **18**
 - la vaschetta **19**
- I seguenti accessori possono essere lavati a mano con un detersivo per piatti delicato:
 - la caldaia **7** con coperchio **5**
 - la vaschetta di raccolta **14**
 - la lancia vapore **21**
- I seguenti accessori vanno lavati preferibilmente con acqua calda:
 - il gruppo infusore **13**

Svuotamento della vaschetta di raccolta e del contenitore per i fondi di caffè

NOTE:

- Se il simbolo  **31** lampeggia, bisogna svuotare il contenitore per i fondi di caffè **16**.
- Aprire lo sportello di manutenzione solo se non è attiva nessuna funzione della macchina da caffè.

1. Aprire lo sportello di manutenzione **10**.
2. Estrarre il contenitore per i fondi di caffè **16** e la vaschetta di raccolta **14** dallo scomparto laterale **9**.
3. Scuotere via i fondi di caffè ed eventualmente pulire manualmente il contenitore e la vaschetta di raccolta con un detersivo per piatti delicato.
4. Se necessario rimuovere i residui di caffè macinato dallo scomparto laterale **9** con il pennello per pulizia **23**.
5. Reinserire il contenitore per i fondi di caffè **16** e la vaschetta di raccolta **14** nello scomparto laterale **9**.

Pulizia quotidiana



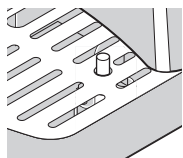
PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima di pulire la macchina da caffè **8**, staccare la spina **11** dalla presa di corrente.
- Svuotare la caldaia **7** e sciacquarla più volte con acqua pulita.
- Pulire l'uscita della bevanda **20** con uno straccio inumidito con detersivo per piatti delicato e passarvi sopra uno straccio inumidito con acqua.
- Pulire l'apparecchio **8** con un panno inumidito. Rimuovere lo sporco ostinato con uno straccio inumidito con deter-

sivo per piatti delicato e ripassare con uno straccio inumidito con acqua.

- Asciugare tutte le parti con uno straccio.

Svuotamento e pulizia della vaschetta



La vaschetta **19** va svuotata al più tardi quando il galleggiante **17** sporge in alto dalla griglia di sgocciolamento **18**.

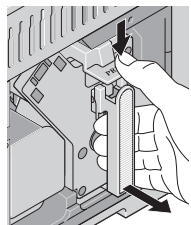
In ogni caso è preferibile pulire la vaschetta una volta al giorno.

1. Estrarre la vaschetta **19**.
2. Togliere la griglia di sgocciolamento **18**.
3. Svuotarla e pulire questi accessori a mano con un detersivo per piatti delicato o in lavastoviglie.
4. Asciugare tutte le parti prima di reinserirli.

Pulizia del gruppo infusore

È preferibile pulire il gruppo infusore almeno una volta alla settimana.

1. Aprire lo sportello di manutenzione **10**.
2. Estrarre la vaschetta di raccolta **14** e il contenitore per i fondi di caffè **16** dallo scomparto laterale **9** e pulirli.

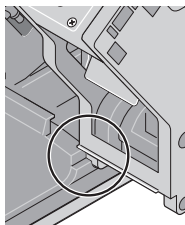


3. Premere con il pollice la superficie "PRESS" ed estrarre il gruppo infusore **13**.

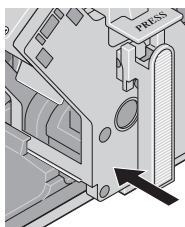
4. I resti di caffè macinato asciutto presenti nello scomparto laterale **9** possono essere rimossi con il pennello per pulizia **23**. Eventualmente pulire lo scomparto laterale con uno straccio

inumidito con detersivo per piatti delicato e ripassare con uno straccio inumidito con acqua.

5. Pulire il gruppo infusore **13** sotto l'acqua calda corrente.
6. Far asciugare bene tutte le parti.



7. Reinserire il gruppo infusore **13** nello scomparto laterale **9**. Per farlo, posizionare il bordo inferiore sinistro sulla guida all'interno dello scomparto laterale **9**.



8. Non prendere il gruppo infusore dall'impugnatura bensì spingerlo nello scomparto laterale **9** con la punta delle dita.

9. Inserire la vaschetta di raccolta **14** e il contenitore per i fondi di caffè **16**.
10. Chiudere lo sportello di manutenzione **10**.

Dopo aver creato schiuma di latte

NOTA: assicurarsi sempre che l'apertura della lancia vapore **21** resti pulita. I residui di latte non eliminati non sono solo antigienici, possono anche ostruire la piccola apertura.

1. Una volta che la bocchetta si è raffreddata, ruotarla leggermente in senso antiorario e staccarla dalla lancia vapore **21** tirandola verso il basso.
2. Pulire la bocchetta in acqua di rigovernatura con un detersivo per piatti delicato.

3. Pulire la lancia vapore **21** con uno straccio inumidito con detersivo per piatti delicato e passarvi sopra uno straccio inumidito con acqua.
4. Fare asciugare completamente le parti prima di applicare la bocchetta.



14. Eliminazione del calcare

Come in ogni apparecchio che funziona con acqua calda, anche in questa macchina da caffè 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 **21**). Ciò compromette le funzioni e a lungo andare causa danni all'apparecchio. Pertanto eliminare regolarmente il calcare dalla macchina da caffè. In questo modo se ne prolunga la durata.

La frequenza con la quale deve essere eliminato il calcare dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata e da quante tazze si bevono. All'accumulo di calcare contribuisce anche il prelievo di acqua calda e vapore acqueo.

Se si utilizza acqua filtrata, la durezza dell'acqua si riduce. La macchina viene trattata più delicatamente e non è necessario eliminarne tanto spesso il calcare.

Indicazione per l'eliminazione del calcare

Questa macchina da caffè registra la quantità d'acqua consumata. Dopo aver consumato circa 20 l d'acqua, sul display **lampeggia** il simbolo del programma per l'eliminazione del calcare  **29**. Se si continua ad usare la macchina da caffè, dopo aver consumato circa altri 2 l d'acqua il simbolo del programma per l'eliminazione del calcare  **29 resta acceso** in modo fisso. Tutte le funzioni sono bloccate. A questo



punto è necessario avviare il programma per l'eliminazione del calcare.




Programma per l'eliminazione del calcare




PERICOLO di irritazioni agli occhi!

- ⊙ Per l'uso di un prodotto anticalcare attenersi alle informazioni fornite, ad es. sulla confezione.

NOTA: è preferibile eseguire il programma per l'eliminazione del calcare non appena lampeggia il simbolo  **29**. È comunque possibile avviarlo in qualsiasi momento. Per avviare il programma, premere per circa 4 secondi il tasto  **29**.

1. Riempire la caldaia **7**.
2. Utilizzare decalcificante del tipo reperibile in commercio, ad es. anticalcare per caffettiere. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del decalcificante. Per gli ulteriori passi consultare il manuale di istruzioni per l'uso del decalcificante.
3. Inserire la caldaia **7**.
4. Per raccogliere la soluzione anticalcare posizionare un recipiente grande sotto l'uscita della bevanda **20** e uno sotto la lancia vapore **21**.
5. Premere il tasto  **29**. Inizia l'eliminazione del calcare della macchina da caffè. Durante il processo, sul display **22 lampeggiano** **CLE** e  **33**. Il processo completo può durare fino a 20 minuti ed è concluso quando **CLE** e  **29** restano **accesi** sul display.
6. Gettare via l'acqua di rigovernatura e posizionare nuovamente i recipienti sotto l'uscita della bevanda **20** e sotto la lancia vapore **21**. Estrarre e pulire la caldaia.
7. Riempire la caldaia con almeno 1 l d'acqua e inserirla.

8. Premere nuovamente il tasto  **29**. Inizia il risciacquo della macchina da caffè. Durante questo processo sul display lampeggia *CLE*.
9. Al termine dell'operazione, sul display **20** compaiono nuovamente tutti i simboli. La macchina da caffè è pronta per l'uso.
10. Versare via l'acqua di rigovernatura.

15. 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 da caffè pulita e gli accessori puliti prima di rimontare il tutto e di metterlo da parte.
- Se si desidera trasportare la macchina da caffè, svuotare la caldaia **7** e la vaschetta **19**.

16. Ordinazione degli accessori

Sul nostro sito web si possono ottenere informazioni sugli accessori che è possibile ordinare.

Ordinazione online

<https://shop.hoyerhandel.com/it/>

17. 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.




18. 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.

Errore	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
 lampeggia	Contenitore dei chicchi 6 vuoto: aggiungere chicchi di caffè
 è acceso	Caldaia 7 vuota: aggiungere acqua e inserire correttamente la caldaia
 lampeggia	È necessario svuotare il contenitore per i fondi di caffè 16
 è acceso	La vaschetta 19 è rimossa e deve essere inserita
 è acceso	Il gruppo infusore 13 manca / è mal inserito
 è acceso	Lo sportello di manutenzione 10 è aperto e deve essere chiuso
 lampeggia/è acceso	È necessario eliminare il calcare dalla macchina da caffè

19. Dati tecnici

Modello:	SKVA 1450 A2
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1.200 – 1.450 W
Capienza caldaia:	massimo 1.600 ml (MAX)
Spegnimento automatico:	dopo ≤ 30 minuti
Assorbimento di potenza nello stato di arresto:	0 watt
Assorbimento di potenza in modalità standby:	≤ 0,8 watt

Simboli utilizzati

	G eprüfte S icherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
	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.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

20. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

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.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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: 508332_2601** 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) **508332_2601** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 508332_2601



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**.
Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

21. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

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, 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: 508332_2601** 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) **508332_2601** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 508332_2601



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo

non è un indirizzo di assistenza.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Tartalom

1. Áttekintés	239
2. Rendeltetésszerű használat	240
3. Biztonsági tudnivalók	241
4. Szállítási terjedelem	244
5. Kicsomagolás és összeszerelés	244
6. Az érintőképernyő áttekintése	245
7. Az első használat előtt	246
8. Előkészítés	247
8.1 Kávészemek betöltése	247
8.2 Víz feltöltése	247
8.3 Csatlakoztatás és be-/kikapcsolás	247
9. Italok készítése	248
9.1 Az érintőképernyő	248
9.2 Ital kiválasztása	248
9.3 Tej habosítása	248
9.4 Forró víz vétele	249
9.5 Eszpresszó/kávé főzése örölt kávébabbal	250
10. Beállítások	250
10.1 Az őrlés finomságának beállítása	250
10.2 Kávemennyiség	251
10.3 Hőmérséklet	251
10.4 Mennyiség	251
11. Tippek az elkészítéshez	252
11.1 A megfelelő kávébabok	252
11.2 Cappuccino készítése	252
11.3 Latte macchiato készítése	252
12. Visszaállítás a gyári beállításokra	252
13. Tisztítás	253
14. Vízkömentesítés	255
15. Tárolás és szállítás	256
16. Alkatrészrendelés	256
17. Eltávolítás	256
18. Problémamegoldás	257
19. Műszaki adatok	257

1. **Áttekintés**

- 1 Melegítőtalp csészékhez
- 2 Darálás szabályozó durva/finom jelölőnyilakkal
- 3 Nyílás az őrölt kávé adagolásához
- 4 Fedél (a kávébab tartályé)
- 5 Fedél (víztartály)
- 6 Kávébab tartály
- 7 Víztartály **MAX 1600ml** jelöléssel
- 8 Készülék/automata kávéfőző
- 9 Oldalrekesz
- 10 Szervizfedél mágneses zárral
- 11 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 12 **O/I** Be-/Kikapcsoló
- 13 Főzőegység
- 14 Felfogótál őrölt kávé maradványhoz
- 15 Markolat
- 16 Kávézacc tartály
- 17 Úszó (kijelzés: Csepegtető tálca ürítése)
- 18 Csepegtetőrács
- 19 Csepegtető tálca
- 20 Ital kifolyó 2 csészéhez, állítható magasságú
- 21 Gőzfúvóka: elforgatható, csőszájjal a levételhez
- 22 Érintőképernyő/kijelző

ábra nélkül:

- 23 Tisztítóecset

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk új automata kávéfőzőjéhez.

A készülék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Mindenekelőtt tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót a termék részét képezni.**

Kívánjuk, hogy örömet lelje az új automata kávéfőző használatában!

Jelzések a készüléken



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetésszerű használat

Az automata kávégép kizárólag a következő felhasználási célokra készült:

- kávészemek beépített darálójával való darálásához,
- kávéitalok főzéséhez kávéőrleményből,
- forró víz vagy gőz vételére a gőzfűvőkán át.

A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak belső terekben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A víztartályt kizárólag friss, hideg ivóvízzel szabad feltölteni!
- ⊙ Ne használjon karamellizált kávébabot. Ezek miatt a daráló elakadhat.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYAZAT! Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használata során szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve, akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A készüléket nem tisztíthatják és tarthatják karban gyermekek, kivéve, ha már elmúltak 8 évesek, vagy közben felügyelet alatt állnak.
- ⊙ A 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől és annak csatlakozóvezetékétől.
- ⊙ Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, vagy összeszerelni, szét-szerelni vagy tisztítani akarja, előtte mindig válassza le az elektromos hálózatról.
- ⊙ A használat során mozgó tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⊙ A készüléket háztartási, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizőhelyeken való használatra.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.

- ⊙ A automata kávéfőzőt, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszély megelőzése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 253).
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék csatlakozójába.
- ⊙ Ne feledje, hogy a következő felületek használat után még meleg maradnak: gőzfúvóka és melegítőtalp.
- ⊙ Vegye figyelembe a jelen útmutató biztonsági utasításait, mivel hibás használat esetén sérülések fordulhatnak elő.
- ⊙ A készüléket használat közben nem szabad a szekrénybe tenni.



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.



VESZÉLY a házi- és haszonállatokra nézve!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, fröcsenő vagy csöpögő víztől: ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- ⊙ A víztartályt csak a **MAX** jelzésig szabad feltölteni.
- ⊙ Legkésőbb akkor ürítse ki a csepegtető tálcát, amikor az úszó ezt jelzi.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően még nincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozódugót.
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzataból:
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja az automata kávéfőzőt
 - mielőtt az automata kávéfőzőt megtisztítja
 - vihar idején
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken.



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Ne érjen a készülék forró alkatrészeihez.
- ⊙ A felfűtési fázis alatt forró víz távozik a gőzfűvőkából és az ital kifolyóból. Semmiképpen ne tartsa a kezét vagy más testrészeit a forró vízbe.
- ⊙ Kávéfőzés közben forró vízgőz távozik az ital kifolyóból. Semmiképpen ne tartsa a kezét vagy más testrészeit a vízgőzbe.
- ⊙ A gőzkivezető csővel való munkánál forró gőz és forró víz távozik. Semmiképpen ne tartsa a kezét vagy más testrészeit a vízgőzbe.

FIGYELMEZTETÉS a forgó részek okozta sérülésekre!

- ⊙ A darálási folyamat alatt ne tartson tárgyakat a kávébab tartályba. Tartsa távol tőle például a hosszú haját is.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Az őrlési szint módosításait csak működő darálónál szabad elvégezni.
- ⊙ A készülék csúszásmentes szilikonlábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a szilikonlábakat károsíthatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- ⊙ Az automata kávéfőzőt kizárólag friss, hideg ivóvízzel szabad feltölteni!
- ⊙ A fűtőelem sérülésének elkerülése érdekében ne üzemeltesse a készüléket, ha nincs víz a víztartályban.
- ⊙ A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.
- ⊙ A készüléket stabil, egyenes felületen állítsa fel.
- ⊙ A kezelésnél (forró) víz és gőz, kávé és őrölt kávé kerülhet az alátétre. Ezért a készüléket víz- és hőálló felületre kell helyezni.
- ⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószert.
- ⊙ Ne használja a készüléket fagypont alatti hőmérsékleten.

4. Szállítási terjedelem

- 1 Automata kávéfőző **8**
- 1 Tisztítóecset **23**
- 1 Kezelési útmutató

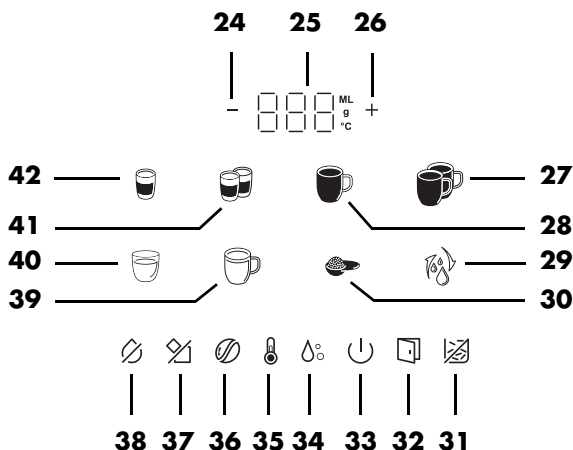
5. Kicsomagolás és összeszerelés

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Távolítsa el a műanyag védelmet a hálózati csatlakozódugó **11** érintkezőiről.
3. Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e.
4. **Tisztítsa meg mindegyik alkatrészt az első használat előtt** (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 253).
5. Helyezze a készüléket száraz, vízszintes és csúszásmentes felületre.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A kezelésnél (forró) víz és gőz, presszókávé és őrölt kávé kerülhet az alátétre. Ezért a készüléket víz- és hőálló felületre kell helyezni.
-

6. Az érintőképernyő áttekintése



- 24 -** értékek csökkentése (tartsa lenyomva az értékek gyorsabb módosításához)
- 25** betűk és számok kijelzése: az üzemi állapotot és a módosítható értékeket mutatja
- 26 +** értékek növelése (tartsa lenyomva az értékek gyorsabb módosításához)
- 27** gomb: Dupla Café Crema
- 28** gomb: Café Crema
- 29** gomb: röviden nyomja meg: Tisztítás/hosszan megnyomva: Vízkömentesítő program
- 30** gomb: Őrölt kávé
- 31** szimbólum: Kávézacc tartály **16** tele / felfogótál **19** eltávolítva
- 32** szimbólum: Szervizfedél **10** nyitva
- 33** gomb: A készülék bekapcsolása készenléti üzemmódból / készenléti üzemmódba bekapcsolása
- 34** gomb: Vízmennyiség/űrtartalom módosítása
- 35** gomb: Hőmérséklet módosítása
- 36** gomb: A kávészemek mennyiségének módosítása / szimbólum: Villog, ha a kávébab tartály üres
- 37** szimbólum: Főzőegység **13** hiányzik / hibásan van behelyezve
- 38** szimbólum: Nincs víz
- 39** gomb: Tejhab készítése
- 40** gomb: Forró víz vétele
- 41** gomb: Dupla eszpresszó
- 42** gomb: Eszpresszó

7. Az első használat előtt

Az első használat előtt át kell öblíteni az automata kávéfőzőt.



Áramütés VESZÉLYE!

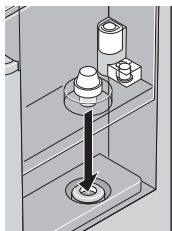
- ⊙ A hálózati csatlakozót kizárólag jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzatra csatlakoztassa, melynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A víztartályt **7** kizárólag friss, hideg ivóvízzel szabad feltölteni!

A víztartály feltöltése

1. Nyissa fel a víztartály **7** fedelét **5**.
2. Felülről vegye ki a víztartályt **7**.
3. Alaposan öblítse ki többször a víztartályt **7** tiszta vízzel.
4. Töltse fel a víztartályt **7** legfeljebb a **MAX 1600ml** jelölésig friss, hideg csapvízzel.
5. Helyezze vissza a víztartályt **7** a gépbe. A víztartálynak egy vonalban kell lennie a készülék hátoldalával. A víztartálynak lent megfelelően illeszkednie kell.
6. Zárja vissza a víztartály **7** fedelét **5**.



Csatlakoztatás és első bekapcsolás

1. Dugja a hálózati csatlakozódugót **11** a csatlakozóaljzatba.
2. Kapcsolja **I** állásba a főkapcsolót **12**. A kijelzőn **22** megjelenik az **OFF** és a(z) **33** gomb.

MEGJEGYZÉS: A csepegtető tálca **19** idő előtti túltöltésének elkerülése érdekében tegyen pl. egy csészét az ital kifolyó alá, és fordítsa el a gőzfúvókát a csésze irányába. Az öblítővíz így a csésze melegítéséhez is használható. Italfogyasztás előtt öntse ki a vizet.

3. Nyomja meg a **33** gombot. A kijelzőn **22** az előkészületi fázis alatt kis kör alakban mozgó animáció látható.
 - A készülék az öblítéshez vizet pumpál a gőzfúvókán **21** és a főzőegységben **13** keresztül.
 - Amikor ez a folyamat befejeződött, kialszik az animáció, és megjelennek a színes funkció szimbólumok. A készülék üzemkész.
4. Öntse ki az öblítővizet.

8. Előkészítés

8.1 Kávészemek betöltése

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!


⊙ Ne használjon karamellizált kávébabot. Ezek miatt a daráló elakadhat.

1. Vegye le a fedelet **4** a kávébab tartályról **6**.
2. Annyi kávébabot töltsön a kávébab tartályba **6**, amennyit egy nap alatt elhasznál.
3. Helyezze vissza a fedelet **4**.

8.2 Víz feltöltése

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

⊙ A víztartályt **7** kizárólag friss, hideg ivóvízzel szabad feltölteni!

Amikor elindít egy funkciót, és túl kevés víz van a tartályban, akkor a kijelzőn megjelenik a(z)  **38** szimbólum.


- Töltse fel vízzel. A feltöltéshez a víztartályt **7** a készülékbe behelyezve is lehet hagyni.

8.3 Csatlakoztatás és be-/kikapcsolás





Áramütés VESZÉLYE!

⊙ A hálózati csatlakozót kizárólag jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzatra csatlakoztassa, melynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

1. Dugja a hálózati csatlakozódugót **11** a csatlakozóaljzatba.
2. Kapcsolja **I** állásba a főkapcsolót **12**. A kijelzőn **22** megjelenik az *OFF* és a(z)  **33** gomb.

MEGJEGYZÉS: A csepegtető tálca **19** idő előtti túltöltésének elkerülése érdekében tegyen pl. egy csészét az ital kifolyó **20** alá, és fordítsa el a gőzfúvókát **21** a csésze irányába. Az öblítővíz így a csésze melegítéséhez is használható. Italfogyasztás előtt öntse ki a vizet.

3. Nyomja meg a  **33** gombot. A kijelzőn **22** az előkészületi fázis alatt kis kör alakban mozgó animáció látható.
 - A készülék az öblítéshez vizet pumpál a gőzfúvókán **21** és a főzőegységen **13** keresztül.
 - Az előkészületi fázis után kialszik az animáció, és megjelennek a színes funkció szimbólumok. A készülék üzemkész.
4. A kikapcsoláshoz nyomja meg a(z)  **33** gombot. A gép utána átöblíti a gőzfúvókát **21** és a főzőegységet **13**, és a készülék készenléti üzemmódba kapcsol. Az *OFF* jelenik meg a kijelzőn. Adott esetben tegyen egy csészét az ital kifolyó **20** alá, és fordítsa el a gőzfúvókát **21** a csésze irányába.

MEGJEGYZÉS: Az automata kávéfőző automatikusan kikapcsol, ha 15 percig nem nyomnak meg egyetlen gombot sem.


9. Italok készítése




Égési sérülések VESZÉLYE!

- ☉ Kávéfőzés közben forró vízgőz távozik az ital kifolyóból. Semmiképpen ne tartsa a kezét vagy más testrészeit a vízgőzbe.







9.1 Az érintőképernyő

Az érintőképernyőn **22** vannak olyan szimbólumok, amelyek csak állapotokat jeleznek, pl. a Szervizfedél nyitva  **32** szimbólum.

Más szimbólumok egy kapcsolási felületet (gombot) is megjelenítenek, pl. a(z)  **33** gomb. A kapcsolási felületeket ebben az útmutatóban a jobb olvashatóság érdekében gombnak nevezzük.

9.2 Ital kiválasztása

A következő italokat tudja elkészíteni a színben hozzáillően kialakított gombokkal:

- Eszpresszó  **42**
 - Dupla eszpresszó (doppio)  **41**
 - Café Crema  **28**
 - Dupla Café Crema  **27**
 - Őrölt kávé  **30**
 - Forró víz  **40**
1. Tolja az ital kifolyót **20** a megfelelő pozícióba.
 2. Tegyen egy vagy két megfelelő méretű edényt az ital kifolyó **20** alá.
 3. A kívánt italhoz nyomja meg a gombot az érintőképernyőn **22**. Az ital főzése elkezdődik. A kávémenyiség és az űrtartalom előbeállításai egymás után jelennek meg a kijelzőn.

MEGJEGYZÉSEK:

- Teához forró vizet a gőzfűvókával **21** lehet venni. Ezt vegye figyelembe a gőzfűvóka és az edény beállítása során.
- A főzési folyamat bármikor megszakítható az adott gomb újbóli megnyomásával.

9.3 Tej habosítása








Égési sérülések VESZÉLYE!

- ☉ A gőzfűvókával **21** való munkánál forró gőz és forró víz távozik. Semmiképpen ne tartsa a kezét vagy más testrészeit a vízgőzbe.

A gőzfűvókával **21** tud tejet habosítani. Ezt kicsit gyakorolni kell.



Típek:

- Próbálja ki különböző gyártótól származó tejet.
- A magasabb fehérjetartalmú tej jobban habosodik.
- A magasabb zsírtartalomtól krémebb lesz a hab.
- Mindig hideg (kb. 5–7 °C-os) tejet használjon a hűtőszekrényből.
- Habosításkor a tej nem forrhat fel. A magasabb hőmérsékletek megváltoztatják az ízt, és emiatt a tejhab szétesik. Viszonyítási alap: A megfelelő hőmérsékletet akkor éri el a gép, ha a tejeskanna (a kiszállított csomag nem tartalmazza) oldalfalai túl forrók ahhoz, hogy kézben lehessen tartani.
- Ha a tej kellően habos, ne várjon túl sokáig. Különben a tejhab egy része szétesik.

1. Töltse fel a tejköntőt (a kiszállított csomag nem tartalmazza) hideg vízzel.
2. Nyomja meg a  **39** gombot. A  szimbólum villog. Kis idő után a(z)  gomb egyetlen választó nyomógombként látható a kijelzőn.
3. Nyomja meg a  **39** gombot. Gőz kezd áramlani, és a kijelzőn elindul egy időzítő, ami 120 másodperctől viszsaszámol. Hagyjon kiáramlani kevés gőzt, és állítsa le a folyamatot, ehhez ismét nyomja meg a(z)  **39** gombot.
4. Merítse a gőzfűvókát **21** a tejsbe.

Nyomja meg a  **39** gombot.

Tipppek:

- A gőzfűvókát **21** csak alig a felszín alá merítse, hogy levegő kerüljön a tejsbe („beviteli fázis”).
 - Ne középen, hanem oldalt merítse be, hogy örvény keletkezzen.
5. Amikor a tej mennyisége láthatóan nagyobb (kb. 50%), merítse mélyebbre a gőzfűvókát **21**. Az örvénynek meg kell maradnia. Most a légbuborékok finomabban eloszlanak („eloszlási fázis”).
 6. Ha a tejköntő oldalfalai túl forrók ahhoz, hogy kézben lehessen tartani, nyomja meg a(z)  **39** gombot.
Tipp: Akkor is mindenképpen szakítsa meg, ha a tejs hab állaga még nem kielégítő, nehogy túl forró legyen a tej.
 7. Többször enyhén ütögesse meg a tejköntő aljával a munkalapot, hogy a nagyobb buborékok kipukkanjanak. Lehetőleg gyorsan tegye bele a tejs habot az eszpresszóba.
 8. Minden tejs habosítás után tiszta ruhával azonnal törölje le a gőzfűvókát **21** a tejs maradványok eltávolítása érdekében.
 9. Nyomja meg a  **33** gombot. Még mindig szabadul fel a gőz. Így eltávolítja a tejs maradványokat a gőzfűvóká **21** belsejéből.

MEGJEGYZÉSEK:

- A gőztermelés maximális ideje 120 másodperc. Majd a funkció automatikusan leáll.
 - Vegye figyelembe a tisztítási utasításokat (lásd „Minden tejs habosítás után” a következő oldalon 254).
-




9.4 Forró víz vétele




Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A gőzfűvókával **21** való munkánál forró gőz és forró víz távozik. A gőzfűvóká igen felforrósodik. Semmiképpen ne tartsa a kezét vagy más testrészeit a vízgőzbe.
-

A gőzfűvókán **21** keresztül forró vizet vehet például tea készítéséhez.

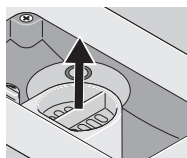
1. Tartsa az edényt a gőzfűvóká **21** alá, és nyomja meg a(z)  **40** gombot. Elkezdődik a vízvétel. A(z)  szimbólum villog, és a kijelzőn elindul az időzítő.
 2. A vízvétel 70 másodperc után, vagy a(z)  **40** gomb megnyomásával automatikusan befejeződik.
-

MEGJEGYZÉS: A forró víz vételének maximális ideje 70 másodperc. Majd a funkció automatikusan leáll. A(z)  **40** gomb megnyomásával szükség esetén újból elindítja a folyamatot.

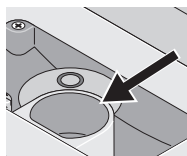
9.5 Eszpresszó/kávé főzése örlött kávébabbal

A kávé már örlött kávészemekkel is elkészíthető.

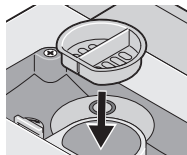
1. Az üzemkész automata kávéfőzőn nyomja meg a(z) ☞ **30** gombot. A kijelzőn megjelenik az eszpresszóhoz ☕ **42** vagy a Café Crema ☕ **28** gomb. A ☞ szimbólum villog.
2. Vegye le a fedelet **4** a kávébab tartályról **6**.



3. Húzza ki a rácst a nyílásból.



4. Tegye a kívánt mennyiségű örlött kávé (max. 12 g) a kávébab tartály **6** nyílásába.



5. Tegye vissza a rácst a nyílásba. Megakadályozza, hogy egész kávébabok a nyílásba essenek.

6. Nyomja meg a gombot az eszpresszóhoz ☕ **42** vagy a Café Crema-hoz ☕ **28**. A főzés elkezdődik.

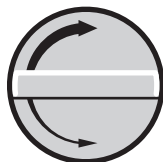
10. Beállítások

A használt kávé fajtájától függően változhat az őrlés finomsága, a mennyiség, a főzési hőmérséklet és a használt vízmennyiség.

10.1 Az őrlés finomságának beállítása

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ☉ Az őrlési szint módosításait csak működő darálónál szabad elvégezni.



A kávébab tartályban **6** található a darálás szabályozó **2**.

- Fordítsa el a darálás szabályozót **2** működésben lévő darálónál az óramutató járásával megegyező irányba a kávészemek durvább őrlés finomságának eléréséhez. A kávé ilyenkor gyorsabban folyik, és nem olyan erős az íze. Ha a kávé savanyú ízű, akkor a durvább őrlés finomság talán segít.
- Fordítsa el a darálás szabályozót **2** működésben lévő darálónál az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a kávészemek finomabb őrlés finomságát érje el. A kávé ilyenkor lassabban folyik, és erősebb az íze.




MEGJEGYZÉSEK:

- Ha az őrlés finomsága finomra van beállítva, akkor a kávé nagyon lassan, vagy egyáltalán nem folyik ki. Fordítsa el a darálás szabályozót az óramutató járásával megegyező irányba durvább őrlés finomság beállításához.

- Az őrlés finomságának beállítása után a hatás csak kb. a harmadik csésze kávé után áll be.




10.2 Kávémennyiség

Ha a kávé több kávébabbal készül, akkor az íze erősebb lesz. Az előre beállított kezdeti érték 8,5 g 3-as fokozaton.

1. Az üzembesz automata kávéfőzőn nyomja meg a(z)  **36** gombot. A  szimbólum villog.
2. Módosítsa az értéket a gombokkal **- 24/+ 26** (1, ..., 5). Az értékek 6,5–10,5 g kávébab mennyiségnek felelnek meg.
3. Nyomja meg a(z)  **36** gombot a módosítás mentéséhez.












10.3 Hőmérséklet

A víz hőmérséklete az kávé extrahálásánál módosítható, hogy a különböző kávéfajtákhoz és az Ön ízléséhez lehessen igazítani. Sötétebb pörkölésnél a hőmérsékletnek inkább alacsonyabbnak kell lennie, világosabb pörkölésnél inkább magasabbnak.

1. Az üzembesz automata kávéfőzőn nyomja meg a(z)  **35** gombot. A  szimbólum villog.
2. Módosítsa a hőmérséklet-értéket a **- 24/+ 26** gombokkal (1, ..., 5). Az értékek 75–95 °C (5 °C-os lépések) hőmérsékleteknek felelnek meg.
3. Nyomja meg a(z)  **35** gombot a módosítás mentéséhez.

10.4 Mennyiség

Ezzel a funkcióval a lefőzött italmennyiségét a csészékhez és az ízléséhez tudja igazítani.

1. Az üzembesz automata kávéfőzőn nyomja meg a(z)  **34** gombot. A kijelzőn megjelenik az eszpresszó  **42**, dupla eszpresszó (Doppio)  **41**, Café Crema  **28** és dupla Café Crema  **27** gomb. A  szimbólum villog.
2. Nyomja meg a(z)  **42**,  **41**,  **28** oder  **27** gombok egyikét.
3. Módosítsa a mennyiséget a **- 24/+ 26** gombokkal:
Eszpresszó/dupla eszpresszó: 30, ..., 60 ml (előbeállítás: 60 ml)
Café Crema/dupla Café Crema: 60, ..., 250 ml (előbeállítás: 150 ml)
4. Nyomja meg a(z)  **34** gombot a módosítás mentéséhez.

11. Tippek az elkészítéshez

11.1 A megfelelő kávébabok

Az Ön személyes kávé ízlése dönt arról, hogy mely kávébab a legjobb az Ön számára. Az ehhez az automata kávéfőzőhöz javasolt mindkét pörköltkávé keverék kapható a Lidl-ben.

Eszpresszó javaslat

Klasszikus eszpresszó készítéséhez pl. a Bellarom Espresso Cremoso fajtát javasoljuk. A pörkölés és az erőssége az eszpresszó koncentrált erejében bontakozik ki, és megadja minden tejeskávé, cappuccino és latte macchiato aromáját.

Café Crema javaslat

Klasszikus Café Crema készítéséhez a Bellarom Caffè Crema Classico pörköltkávé keveréket javasoljuk: Az elegáns kávé tejszínnel.

11.2 Cappuccino készítése

Cappuccino készítéséhez a következőkre van szüksége:

- Eszpresszókávébabok (pl. Bellarom Espresso Cremoso)
 - Tej
 - kellő méretű csésze
1. Melegítse elő a csészét, ehhez töltsse fel a gőzfúvókából áramló forró vízzel.
 2. Öntse ki a vizet a csésze felmelegítése után. Meleg csészében készítse el a presszókávé.
 3. Habosítson kb. 150 ml tejet.
 4. Tegyen tejhabet az eszpresszóhoz a csészébe.

Élvezetes Cappuccino fogyasztást!

11.3 Latte macchiato készítése



Latte macchiato készítéséhez a következőkre van szüksége:

- Eszpresszókávébabok (pl. Bellarom Espresso Cremoso)
 - Tej
 - egy kellően nagy tejeskanna (legalább 500 ml)
 - egy Latte macchiato pohár
1. Habosítson kb. 300 ml tejet. Mivel a tejhabnak kissé szilárdabbnak kell lennie, hosszabbítsa meg az időt. Közben jelentősen megnő a tejhab térfogata. Megfelelő méretű tejszínt használjon.
 2. Öntse a tejhabet a pohárba. A pohárban elválik a meleg tej a tejhabtól.
 3. Készítse el a presszókávé.
 4. Óvatosan öntse az eszpresszót a pohárba.

Élvezetes Latte macchiato fogyasztást!

12. Visszaállítás a gyári beállításokra

Ezzel a funkcióval az összes, a kijelzőn elvégzett beállítást vissza tudja állítani a gyári beállításokra.

1. Az üzemműködés automata kávéfőzőn kb. 5 másodpercig egyidejűleg nyomja az örölt kávé  **30** és a vízkömentesítő program  **29** gombot.
2. Ha a képernyő kijelzések villognak, a beállítások visszaálltak a gyári beállításra.

13. Tisztítás



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Az automata kávéfőzőt **8**, a csatlakozóvezetéket és a hálózati csatlakozódugót **11** nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Az automata kávéfőző **8** alkatrészei és tartozékai használat közben nagyon felforrósodnak. Tisztítás előtt hagyja őket lehűlni.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!


- ⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.

MEGJEGYZÉSEK:

- A termék következő tartozékait lehet mosogatógépben vagy kézzel mosogatni:
 - tartály a kávézacchoz **16**
 - a csepegtetőrácsot **18**
 - a csepegtető tálca **19**
- A következő kiegészítőket kézzel is lehet mosogatni enyhe mosogatószerrel:
 - a víztartályt **7** a fedéllel **5**
 - Felfogótál **14**
 - a gőzfúvóka **21**
- A következő tartozékokat csak forró vízzel szabad öblíteni:
 - a főzőegység **13**

Kávézacc tartály és felfogótál kiürítése

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha a(z)  **31** szimbólum villog, akkor a kávézacc tartályt **16** ki kell üríteni.
- Csak akkor nyissa ki a szervizfedelelet, ha egy funkció sem aktív az automata kávéfőzőben.

1. Nyissa ki a szervizfedelelet **10**.
2. Húzza ki a kávézacc tartályt **16** és a felfogótálat **14** az oldalrekeszből **9**.
3. Öntse ki a kávézaccot, és esetleg kézzel tisztítsa meg a tartályt és a felfogótálat kímélő mosogatószerrel.
4. Adott esetben tisztítóecsettel **23** távolítsa el a laza örlött kávé maradványokat az oldalrekeszből **9**.
5. Tolja vissza a kávézacc tartályt **16** és a felfogótálat **14** az oldalrekeszbe **9**.

Napi tisztítás

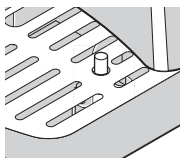


Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Az automata kávéfőző **8** tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **11** az aljzatból.

- Ürítse ki a víztartályt **7**, és többször öblítse ki tiszta vízzel.
- Törölje le az ital kifolyót **20** egy kímélő mosogatószerrel megnedvesített törölkendővel, és nedvesen törölje le.
- Törölje le a készüléket **8** egy megnedvesített nedves törölkendővel. Távolítsa el a makacs szennyeződések egy kímélő mosogatószerrel megnedvesített törölkendővel, és nedvesen törölje le.
- Töröljön szárazra minden alkatrészt.

Csepegtető tálcá üritése és tisztítása



A csepegtető tálcát **19** legkésőbb akkor ki kell üríteni, ha az úszó **17** kinéz a csepegtetőrácsra **18**.

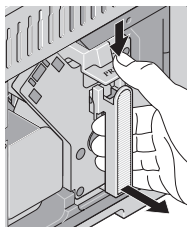
Minden esetben naponta egyszer tisztítsa meg a csepegtető tálcát.

1. Húzza ki a csepegtető tálcát **19**.
2. Vegye le a csepegtetőrácsot **18**.
3. Ürítse ki, és tisztítsa meg ezeket a tartozékokat kézzel, kímélő mosogatószerrel vagy mosogatógépben.
4. Szárítson meg minden alkatrészt, mielőtt visszahelyezi őket.

A főzőegység tisztítása

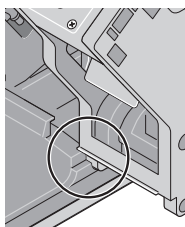
A főzőegységet hetente legalább 1x meg kellene tisztítani.

1. Nyissa ki a szervizfedelelet **10**.
2. Húzza ki a felfogótálat **14** és a kávézacc tartályt **16** az oldalrekeszből **9**, és tisztítsa meg őket.

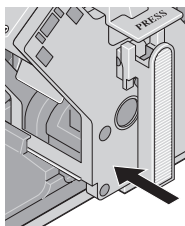


3. A hüvelykujjával nyomja meg a „PRESS” felületet, és húzza ki a főzőegységet **13**.

4. Az oldalrekeszen **9** lévő laza, száraz őrlött kávé tisztítóecsettel **23** tudja eltávolítani. Esetleg tisztítsa meg az oldalrekeszt egy kímélő mosogatószerrel megnedvesített törölkendővel, és nedvesen törölje le.
5. Tisztítsa meg a főzőegységet **13** folyó meleg víz alatt.
6. Hagyja az alkatrészeket jól megszáradni.



7. Tolja vissza a főzőegységet **13** az oldalrekeszbe **9**. Ehhez helyezze a bal alsó élt az oldalrekesz **9** sínjébe.



8. A főzőegységet ne a fogantyúnál fogja, hanem ujjhegygel tolja vissza az oldalrekeszbe **9**.

9. Helyezze fel a felfogótálat **14** és a kávézacc tartályt **16**.
10. Csukja be a szervizfedelelet **10**.

Minden tejhabosítás után

MEGJEGYZÉS: Mindig ügyeljen arra, hogy a gőzfűvóka **21** nyílása tiszta maradjon. A le nem mosott tejmaradványok nemcsak nem higiénikusak, hanem a kis nyílást el is tömíthetik.

1. Miután lehűlt, fordítsa el a csőszáját az óramutató járásával elletétesen és húzza lefelé a gőzfűvókáról **21**.
2. Tisztítsa meg a csőszáját kímélő mosogatószeres öblítővízzel.
3. Törölje le a gőzfűvókát **21** egy kímélő mosogatószerrel megnedvesített törölkendővel, és nedvesen törölje le.
4. Teljesen szárítsa meg az alkatrészeket, mielőtt felhelyezné a csőszáját.



14. Vízkömentesítés

Mint minden forró vizes készülék, ezt az automata kávéfőzőt is rendszeresen vízkömentesíteni kell. A vízkő lerakódik a készülék belsejében és a kis nyílásokban (pl. a gőzfúvókán **21**). Ez zavarja a funkciókat, és hosszú távon árt a készüléknek. Ezért rendszeresen vízkömentesítse az automata kávéfőzőt. Ez meghosszabbítja az élettartamot.

A használt víz keménységi fokától függ, hogy milyen gyakran kell vízkömentesíteni a készüléket, és attól, hogy hány csésze kávéét iszik. A forró víz vétele és a vízgőz is hozzájárul a vízkövesedéshez.

Ha szűrt vizet használ, akkor csökken a vízkeménység. Kíméli a gépet, és Önnek nem kell olyan gyakran vízkömentesíteni.

Kijelző vízkömentesítéshez



Az automata kávéfőző regisztrálja az elhasznált vízmennyiséget. Kb. 20 l víz: felhasználása után a kijelzőn a vízkömentesítő program  **29** szimbóluma **villog**. Ha tovább használja az automata kávéfőzőt, a vízkömentesítés szimbóluma  **29** kb. 2 l víz: felhasználása után folyamatosan **világít**. Minden funkció mentve van. A vízkömentesítő programot újra kell indítani.





Vízkömentesítő program



Szemirritáció VESZÉLYE!

- ☉ Vegye figyelembe a vízköoldó kezelése során a mellékelt információkat, pl. a csomagoláson.

MEGJEGYZÉS: A vízkömentesítő programot legkésőbb akkor le kell futtatni, amikor a(z)  **29** szimbólum villog. Ezt azonban ettől függetlenül is bármikor elindíthatja. A program indításához nyomja kb. 4 másodpercig a(z)  **29** gombot.

1. Ürítse ki a víztartályt **7**.
2. Használjon a kereskedelmi forgalomban kapható vízköoldót, például kávéfőzőhöz való vízköoldót. Kövesse a vízköoldó csomagolásán található utasításokat. A további lépések a vízkömentesítő használati útmutatójában találhatók.
3. Helyezze be a víztartályt **7**.
4. A vízköoldó felfogásához tegyen egy-egy nagyobb edényt az ital kifolyó **20** és a gőzfúvóka **21** alá.
5. Nyomja meg a  **29** gombot. Az automata kávéfőző vízkömentesítése elkezdődik. A folyamat alatt a **CLE** és a  **33** gomb **villog** a kijelzőn **22**. A teljes folyamat akár 20 percig is eltart, és befejeződik, ha a **CLE** és a(z)  **29** folyamatosan **világít** a kijelzőn.
6. Öntse ki az öblítővizet, és tegye vissza az edényeket az ital kifolyó **20** és a gőzfúvóka **21** alá. Vegye ki és tisztítsa meg a víztartályt.
7. Töltse fel a víztartályt legalább 1 l vízzel, és helyezze be.
8. Nyomja meg ismét a(z)  **29** gombot. Az automata kávéfőző öblítése elkezdődik. A folyamat alatt a **CLE** villog a kijelzőn.
9. A folyamat végén minden szimbólum újból megjelenik a kijelzőn **20**. Az automata kávéfőző üzemkész.
10. Öntse ki az öblítővizet.

15. Tárolás és szállítás



VESZÉLY gyermekekre nézve!

- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Ne használja a készüléket fagyponot alatti hőmérsékleten.

- Hagyja megszáradni a megtisztított automata kávéfőzőt és a tartozékait, mielőtt összerakná és eltenné őket.
- Ha az automata kávéfőzőt szállítani szeretné, akkor előtte ürítse ki a víztartályt **7** és a csepegtető tálcat **19**.

16. Alkatrészrendelés

A weboldalunkon elolvashatja, hogy melyik alkatrészeket lehet utánrendelni.

Online rendelés

<https://shop.hoyerhandel.com/hu/>

17. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerek szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg.

Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

18. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!









- Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	<ul style="list-style-type: none">• Van áram?• Ellenőrizze a csatlakozást.
 villog	Kávébab tartály 6 üres: töltsse fel kávébabbal
 világít	A víztartály 7 üres: Víz feltöltése és víztartály megfelelő behelyezése
 villog	A kávézacc tartályt 16 ki kell üríteni
 világít	A csepegtető tálcat 19 eltávolították, és be kell tolni
 világít	Főzőegység 13 hiányzik/hibásan van behelyezve
 világít	A szervizfedelelet 10 kinyitották, és be kell zárni
 villog/világít	Az automata kávéfőzőt vízkömentesíteni kell

19. Műszaki adatok


Modell:	SKVA 1450 A2
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1200 – 1450 W
Víztartály töltési mennyisége:	maximum 1600 ml (MAX)
Automatikus kikapcsolás:	≤ 30 perc után
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban:	0 Watt
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban:	≤ 0,8 Watt

Alkalmazott szimbólumok

	Gepřufte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott mőszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középen található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
~	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítógépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.
	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

A mőszaki változtatások joga fenntartva.

20. Garancia

 JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Automata kávéfőző
Gyártási szám:	508332_2601
A termék típusa:	SKVA 1450 A2
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Automata kávéfőző, Tisztítóecset
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának

bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervezetekben.

(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)

A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen

nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a javítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **508332_2601** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 508332_2601

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Índice

1. Vista geral	263
2. Utilização correta	264
3. Indicações de segurança	265
4. Material contido nesta embalagem	268
5. Desembalar e instalar	268
6. Vista geral do ecrã tátil	269
7. Antes da primeira utilização	270
8. Preparativos	271
8.1 Encher com grãos de café	271
8.2 Encher com água	271
8.3 Conectar e ligar/desligar	271
9. Preparar bebidas	272
9.1 O ecrã tátil	272
9.2 Seleção da bebida	272
9.3 Produzir espuma de leite	272
9.4 Obter água quente	273
9.5 Preparar café expresso/café com grãos de café moídos	274
10. Configurações	274
10.1 Definir o grau de moagem	274
10.2 Quantidade de grãos de café	275
10.3 Temperatura	275
10.4 Volume	275
11. Dicas para a preparação	276
11.1 Os grãos de café adequados	276
11.2 Preparar um cappuccino	276
11.3 Preparar um latte macchiato	276
12. Repor as configurações de fábrica	277
13. Limpar	277
14. Descalcificação	279
15. Armazenamento e transporte	280
16. Encomendar acessórios	280
17. Eliminar	280
18. Solução do problema	281
19. Dados técnicos	281
20. Garantia da HOYER Handel GmbH	282

1. Vista geral

- 1** Chapa térmica para chávenas
- 2** Regulador do grau de moagem com setas de marcação mais grosso/mais fino
- 3** Abertura para adição de café em pó
- 4** Tampa (do recipiente para grãos)
- 5** Tampa (do reservatório de água)
- 6** Recipiente para grãos
- 7** Reservatório de água com marcação **MAX 1600ml**
- 8** Aparelho/máquina de café automática
- 9** Compartimento lateral
- 10** Porta de serviço com fecho magnético
- 11** Cabo de ligação com ficha de alimentação
- 12 O/I** Interruptor de ligar/desligar
- 13** Unidade de infusão
- 14** Tabuleiro de recolha para resíduos de café em pó
- 15** Concavidade da pega
- 16** Recipiente para borras de café
- 17** Boia (indicação: esvaziar o tabuleiro recolhe-gotas)
- 18** Grelha do tabuleiro recolhe-gotas
- 19** Tabuleiro recolhe-gotas
- 20** Saída da bebida para 2 chávenas, regulável na altura
- 21** Ejetor de vapor: articulado, com bico para retirar
- 22** Ecrã tátil / visor

Sem figura:

- 23** Pincel de limpeza

Obrigado pela sua confiança!

Parabéns pela aquisição da sua nova máquina de café automática.

Para utilizar o aparelho com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente estas instruções de manejo antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito nestas instruções de manejo.**
- **Guarde estas instruções de manejo.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar estas instruções de manejo. As instruções de manejo são parte integrante do produto.**

Esperamos que a sua nova máquina de café automática seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho



○ símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.

2. Utilização correta

A máquina de café automática destina-se exclusivamente aos seguintes fins:

- moagem de grãos de café no mecanismo de moagem integrado,
- preparação de bebidas de café a partir de grãos de café moídos,
- dispensa de água quente ou de vapor a partir do ejetor de vapor.

○ aparelho foi concebido para o uso doméstico. ○ aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores.

Este aparelho não se destina à utilização comercial.

Uso indevido previsível

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Nunca utilize o reservatório de água com quaisquer outros líquidos além de água potável limpa e fria!
 - ⊙ Não use grãos de café caramelizados. Estes podem colar-se ao mecanismo de moagem.
-

3. *Indicações de segurança*

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso nestas instruções de manuseio:



PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode provocar lesões corporais ou morte.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter em conta durante a utilização do aparelho.

Instruções para um funcionamento seguro

- ⊙ O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho se estas forem supervisionadas ou depois de terem sido informadas sobre a sua utilização em segurança e terem compreendido os perigos resultantes.
- ⊙ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ⊙ A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam vigiadas.
- ⊙ Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ⊙ O aparelho deve ser sempre desligado da rede elétrica quando não está supervisionado e antes de ser montado, desmontado ou limpo.
- ⊙ O aparelho deve ser desligado e retirado da rede elétrica antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que se movam durante o funcionamento.
- ⊙ Este aparelho destina-se também ao uso doméstico ou semelhante como, por exemplo, ...
 - ... em cozinhas para utilização de funcionários em lojas, escritórios ou outros estabelecimentos comerciais;
 - ... em propriedades agrícolas;
 - ... para utilização de hóspedes em hotéis, motéis ou outros estabelecimentos residenciais;
 - ... em pensões com serviço de pequeno-almoço.

- ⊙ Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ⊙ A máquina de café automática, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser submersos em água ou em qualquer outro líquido.
- ⊙ Se o cabo de ligação deste aparelho for danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- ⊙ Consulte o capítulo referente à limpeza (ver “Limpar” na página 277).
- ⊙ Certifique-se de que não há nenhum líquido derramado na ligação de encaixar do aparelho.
- ⊙ Tenha em atenção que as seguintes superfícies ainda apresentam calor residual depois da utilização: ejetor de vapor e chapa térmica.
- ⊙ Respeite as indicações de segurança destas instruções, sob pena de ocorrerem ferimentos em caso de uso indevido.
- ⊙ O aparelho não pode ser colocado num armário durante a utilização.



PERIGO para crianças!

- ⊙ O material de embalagem não é um brinquedo de criança. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico. Existe perigo de asfixia.



PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação!

- ⊙ Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e animais de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Deve, portanto, manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.



PERIGO de choque elétrico devido a humidade!

- ⊙ Proteja o aparelho contra a humidade e contra gotas ou salpicos de água: existe o perigo de um choque elétrico.
- ⊙ Encha o reservatório de água no máximo até à marca **MAX**.
- ⊙ Esvazie o tabuleiro recolhe-gotas o mais tardar quando a boia dá a respetiva indicação.
- ⊙ Se entrarem líquidos no aparelho, desligue imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente. Solicitar a verificação do aparelho por um técnico antes de uma nova colocação em funcionamento.



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Não coloque o aparelho em funcionamento, se o aparelho ou o cabo de ligação apresentarem danos visíveis, ou se o aparelho tiver caído no chão.
- ⊙ Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente com contacto de ligação à terra devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.
- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos quentes.
- ⊙ Mesmo após ser desligado, o aparelho não estará completamente desligado da rede elétrica. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- ⊙ Ao utilizar o aparelho, tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou comprimido.
- ⊙ Ao desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente, nunca puxe pelo cabo.
- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente:
 - se surgir uma falha
 - se não utilizar a máquina de café automática
 - antes de limpar a máquina de café automática
 - em caso de trovoadas
- ⊙ Para evitar perigos, não faça quaisquer modificações no aparelho.



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Não toque nos componentes quentes do aparelho.
- ⊙ Durante a fase de aquecimento, ocorre a saída de água quente do ejetor de vapor e da saída da bebida. Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo à água quente.
- ⊙ Durante a preparação do café, ocorre a saída de vapor de água quente na saída da bebida. Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.
- ⊙ Ao trabalhar com o ejetor de vapor, sai vapor e água quentes. Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.

AVISO de ferimentos por peças rotativas!

- ⊙ Não coloque objetos no recipiente para grãos durante o processo de moagem. Também os cabelos compridos, por exemplo, devem ser mantidos afastados.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ As alterações ao grau de moagem só podem ser efetuadas com o mecanismo de moagem em funcionamento.
- ⊙ O aparelho tem pés em silicone antiderrapantes. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que ataquem ou amoleçam os pés em silicone. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.
- ⊙ Nunca encha a máquina de café automática com quaisquer outros líquidos que não água potável limpa e fria!

- ⊙ Não coloque o aparelho a funcionar sem água no reservatório de água, sob pena de danificar o elemento de aquecimento.
- ⊙ Utilize o aparelho apenas com os acessórios originais.
- ⊙ Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- ⊙ Durante a operação, pode cair água (quente) e vapor, café ou café em pó sobre a base. Por isso, coloque o aparelho sobre uma base de trabalho resistente à água e ao calor.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem abrasivos.
- ⊙ Não exponha o aparelho a temperaturas inferiores ao ponto de congelação.

4. Material contido nesta embalagem

- 1 máquina de café automática **8**
- 1 pincel de limpeza **23**
- 1 instruções de manejo

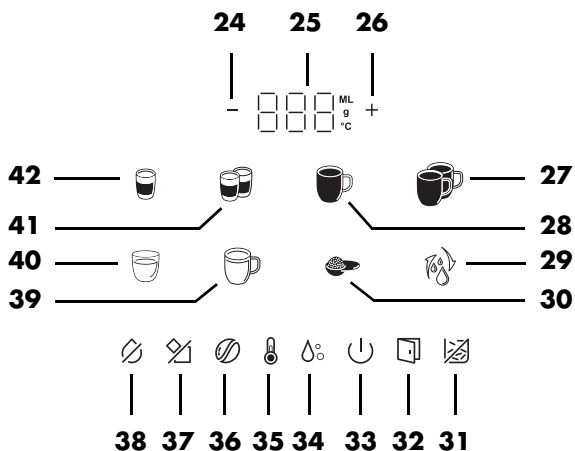
5. Desembalar e instalar

1. Remova todo o material de embalagem.
2. Remova a proteção de plástico dos contactos da ficha de alimentação **11**.
3. Verifique se todas as peças estão presentes e não apresentam danos.
4. **Limpe todas as peças antes da primeira utilização** (ver “Limpar” na página 277).
5. Coloque o aparelho sobre uma base seca, plana e antiderrapante.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Durante a operação, pode cair água (quente) e vapor, café expresso ou café em pó sobre a base. Por isso, coloque o aparelho sobre uma base de trabalho resistente à água e ao calor.
-

6. Vista geral do ecrã tátil



- 24 -** Reduzir os valores (manter premido para alterar os valores mais rapidamente)
- 25** Indicação de letras e números: indica o estado de operação e os valores que podem ser alterados
- 26 +** Aumentar os valores (manter premido para alterar os valores mais rapidamente)
- 27** Tecla: Café Crema duplo
- 28** Tecla: Café Crema
- 29** Tecla: premir brevemente: limpar / premir prolongadamente: programa de descalcificação
- 30** Tecla: café em pó
- 31** Símbolo: recipiente para borras de café **16** cheio / tabuleiro recolhe-gotas **19** removido
- 32** Símbolo: porta de serviço **10** aberta
- 33** Tecla: ligar o aparelho a partir do modo Standby / ligar no modo Standby
- 34** Tecla: alterar quantidade de água / volume
- 35** Tecla: alterar a temperatura
- 36** Tecla: alterar a quantidade dos grãos de café / símbolo: pisca quando o recipiente para grãos está vazio
- 37** Símbolo: unidade de infusão **13** em falta / colocada incorretamente
- 38** Símbolo: falta água
- 39** Tecla: preparar espuma do leite
- 40** Tecla: obter água quente
- 41** Tecla: café expresso duplo
- 42** Tecla: café expresso

7. Antes da primeira utilização

A máquina de café automática tem de ser lavada antes da primeira utilização.



PERIGO devido a choque elétrico!

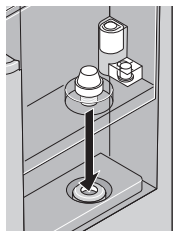
- ⊙ Ligue o aparelho apenas a uma tomada de corrente com contacto de ligação à terra com fácil acesso e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a conexão.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Nunca utilize o reservatório de água **7** com quaisquer outros líquidos além de água potável limpa e fria!

Encher o reservatório de água

1. Abra a tampa **5** do reservatório de água **7**.
2. Remova o reservatório de água **7** puxando-o para cima.
3. Lave bem o reservatório de água **7** várias vezes com água limpa.
4. Encha o reservatório de água **7** com água da torneira fria no máximo até à marca **MAX 1600ml**.



5. Coloque novamente o reservatório de água **7** na máquina. O reservatório de água deverá ficar alinhado com a parte traseira do aparelho. O reservatório de água deve ficar corretamente apoiado na parte inferior.

6. Feche a tampa **5** do reservatório de água **7**.

Conectar e ligar pela primeira vez

1. Ligue a ficha de alimentação **11** a uma tomada de corrente.
2. Coloque o interruptor de ligar/desligar **12** na posição **I**. No visor **22** aparecem a indicação **OFF** e a tecla **⏻ 33**.

NOTA: para evitar um enchimento excessivo precoce do tabuleiro recolhe-gotas **19**, coloque, p. ex., uma chávena sob a saída da bebida e rode o ejetor de vapor na direção da chávena. Desta forma, a água de lavagem também pode ser utilizada para aquecer a chávena. Deite a água fora antes de tirar uma bebida.

3. Prima a tecla **⏻ 33**. Durante a fase de preparação, é exibida uma pequena animação circular contínua no visor **22**.
 - Para a lavagem, o aparelho bombeia água através do ejetor de vapor **21** e da unidade de infusão **13**.
 - Quando este processo estiver concluído, a animação apaga-se e os símbolos de função coloridos são exibidos. O aparelho está operacional.
4. Deite fora a água de lavagem.

8. Preparativos

8.1 Encher com grãos de café

AVISO de danos materiais!


- ⊙ Não use grãos de café caramelizados. Estes podem colar-se ao mecanismo de moagem.

1. Retire a tampa **4** do recipiente para grãos **6**.
2. Encha o recipiente para grãos **6** com a quantidade de grãos de café que consume num dia.
3. Volte a colocar a tampa **4**.

8.2 Encher com água

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Nunca utilize o reservatório de água **7** com quaisquer outros líquidos além de água potável limpa e fria!

Se iniciar uma função e o reservatório tiver pouca água, será apresentado o símbolo  **38** no visor.

- Adicione água. Para reabastecer o reservatório de água **7**, este também pode permanecer colocado no aparelho.


8.3 Conectar e ligar/desligar





PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Ligue o aparelho apenas a uma tomada de corrente com contacto de ligação à terra com fácil acesso e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve

permanecer facilmente acessível depois de feita a conexão.

1. Ligue a ficha de alimentação **11** a uma tomada de corrente.
2. Coloque o interruptor de ligar/desligar **12** na posição **I**. No visor **22** aparecem a indicação *OFF* e a tecla  **33**.

NOTA: para evitar um enchimento excessivo precoce do tabuleiro recolhe-gotas **19**, coloque, p. ex., uma chávena sob a saída da bebida **20** e rode o ejetor de vapor **21** na direção da chávena. Desta forma, a água de lavagem também pode ser utilizada para aquecer a chávena. Deite a água fora antes de tirar uma bebida.

3. Prima a tecla  **33**. Durante a fase de preparação, é exibida uma pequena animação circular contínua no visor **22**.
 - Para a lavagem, o aparelho bombeia água através do ejetor de vapor **21** e da unidade de infusão **13**.
 - Após a fase de preparação, a animação apaga-se e os símbolos de função coloridos são exibidos. O aparelho está operacional.
4. Para desligar, prima a tecla  **33**. O ejetor de vapor **21** e a unidade de infusão **13** são então lavados e o aparelho entra no modo de Standby. No visor é exibida a indicação *OFF*. Se necessário, coloque também aqui uma chávena sob a saída da bebida **20** e rode o ejetor de vapor **21** na direção da chávena.

NOTA: a máquina de café automática desliga-se automaticamente se, durante 15 minutos, não for premida qualquer tecla.


9. Preparar bebidas




PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ☉ Durante a preparação do café, ocorre a saída de vapor de água quente na saída da bebida. Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.







9.1 O ecrã tátil

Existem símbolos no ecrã tátil **22** que só indicam estados, p. ex., o símbolo «Porta de serviço aberta»  **32**.

Outros símbolos representam (também) um botão, p. ex., a tecla  **33**. Para melhor legibilidade, nestas instruções, os botões são designados de teclas.

9.2 Seleção da bebida

Com as teclas de cor correspondente, poderá preparar as seguintes bebidas:

- Café expresso  **42**
- Café expresso duplo (Doppio)  **41**
- Café Crema  **28**
- Café Crema duplo  **27**
- Café em pó  **30**
- Água quente  **40**

1. Desloque a saída da bebida **20** para a posição adequada.
2. Coloque um ou dois recipientes de tamanho adequado sob a saída da bebida **20**.
3. Prima a tecla no ecrã tátil **22** para a bebida pretendida. A preparação da bebida é iniciada. As predefinições da quantidade de grãos de café e do volume são apresentadas de modo consecutivo no visor.

NOTAS:

- A água quente para fazer chá é obtida através do ejetor de vapor **21**. Tenha este aspeto em consideração ao alinhar o ejetor de vapor e o recipiente.
- O processo de preparação pode ser cancelado a qualquer momento premindo novamente a tecla correspondente.

9.3 Produzir espuma de leite



PERIGO de ferimentos por escaldadura!







- ☉ Ao trabalhar com o ejetor de vapor **21**, ocorre a libertação de vapor quente e de água quente. Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.

Pode produzir espuma de leite com o ejetor de vapor **21**. Esta operação exige algum treino.


Dicas:

- Experimente o leite de diferentes produtores.
- O leite com maior teor de proteína forma mais espuma.
- O teor de gordura mais elevado produz uma espuma mais cremosa.
- Utilize sempre leite frio vindo do frigorífico (aprox. 5 - 7 °C).
- Durante a produção de espuma, o leite não deve ferver. Temperaturas mais elevadas adulteram o sabor e não permitem a montagem da espuma do leite. Uma referência: a temperatura correta é atingida quando as paredes laterais da leiteira (não incluída no material contido nesta embalagem) ficam de tal


forma quentes que já não podem ser seguradas com as mãos.

- Depois de produzida a espuma de leite, não esperar demasiado tempo. Caso contrário, uma parte da espuma do leite desfaz-se novamente.
1. Encha uma leiteira (não incluída no material contido nesta embalagem) com leite frio.
 2. Prima a tecla  **39**. O símbolo  pisca. Após algum tempo, a tecla  é a única tecla de seleção visível no visor.
 3. Prima a tecla  **39**. A saída de vapor começa e, no visor, é iniciado um temporizador que faz uma contagem decrescente a partir dos 120 segundos. Deixe sair um pouco de vapor e pare o processo premindo novamente a tecla  **39**.
 4. Mergulhe o ejetor de vapor **21** no leite. Prima a tecla  **39**.

Dicas:

- Mergulhar apenas a ponta do ejetor de vapor **21** no leite para que o ar entre no leite («fase de extensão»).
 - Não mergulhar no meio do leite, mas sim de lado, de modo a formar um vórtice.
5. Após o volume do leite ter aumentado visivelmente (aprox. 50 %), mergulhe o ejetor de vapor **21** mais fundo. O vórtice deve ser mantido. Seguidamente, as bolhas de ar são mais bem distribuídas («fase de agitação»).
 6. Quando as paredes laterais da leiteira estiverem de tal forma quentes que já não possam ser seguradas com as mãos, prima a tecla  **39**.

Dica: mesmo que o resultado da espuma do leite ainda não seja satisfatório, interrompa o processo de qualquer forma, para que o leite não fique demasiado quente.

7. Bata ligeiramente com o fundo da leiteira várias vezes sobre a base de trabalho para fazer com que as bolhas maiores rebentem. Adicione a espuma do leite ao café expresso tão rapidamente quanto possível.
8. Logo após produzir a espuma do leite, limpe o ejetor de vapor **21** com um pano limpo, eliminando os resíduos de leite.
9. Prima a tecla  **33**. O vapor ainda está a escapar. Assim remove os resíduos de leite do interior do ejetor de vapor **21**.

NOTAS:

- O tempo máximo para a produção de vapor é de 120 segundos. A seguir a função para automaticamente.
 - Preste atenção às indicações de limpeza (ver “Após a produção de espuma do leite” na página 279).
-



9.4 Obter água quente





PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Ao trabalhar com o ejetor de vapor **21**, ocorre a libertação de vapor quente e de água quente. O ejetor de vapor fica muito quente. Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.
-

Através do ejetor de vapor **21**, é possível obter água quente, por exemplo, para fazer chá.





1. Mantenha um recipiente por baixo do ejetor de vapor **21** e prima a tecla  **40**. A tiragem de água é iniciada. O símbolo  pisca e, no visor, um temporizador começa a contar.

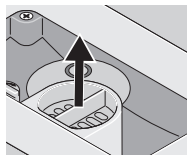
2. A tiragem de água termina automaticamente após 70 segundos ou premindo a tecla  **40**.

NOTA: o tempo máximo de tiragem de água quente é de 70 segundos. A seguir a função para automaticamente. Premindo a tecla  **40**, pode iniciar o processo novamente, se necessário.

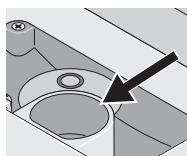
9.5 Preparar café expresso/café com grãos de café moídos

Também pode preparar o seu café com grãos de café já moídos.

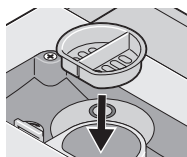
1. Prima a tecla  **30** na máquina de café automática operacional. No visor, aparecem as teclas para café expresso  **42** e Café Crema  **28**. O símbolo  pisca.
2. Remova a tampa **4** do recipiente para grãos **6**.





3. Retire a grelha da ranhura.



4. Introduza a quantidade pretendida de café (máx. 12g) moído na ranhura do recipiente para grãos **6**.



5. Volte a colocar a grelha na ranhura. Esta impede a entrada de grãos de café inteiros na ranhura.

6. Prima a tecla para café expresso  **42** ou Café Crema  **28**. A preparação é iniciada.

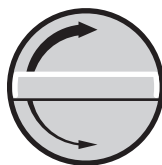
10. Configurações

Dependendo do tipo de café utilizado, é possível variar o respetivo grau de moagem, a quantidade, a temperatura de infusão e a quantidade de água utilizada.

10.1 Definir o grau de moagem

AVISO de danos materiais!

- ⊙ As alterações ao grau de moagem só podem ser efetuadas com o mecanismo de moagem em funcionamento.



No recipiente para grãos **6**, encontra-se o regulador do grau de moagem **2**.

- Com o mecanismo de moagem em funcionamento, rode o regulador do grau de moagem **2** no sentido dos ponteiros do relógio para obter um grau de moagem mais grosso dos grãos de café. O café flui então mais rapidamente e o seu sabor já não é tão forte. Se achar que o seu café está amargo, é possível que um grau de moagem mais grosso ajude.
- Com o mecanismo de moagem em funcionamento, rode o regulador do grau de moagem **2** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para obter um grau de moagem mais fino dos grãos de café. O café flui então mais lentamente e o seu sabor é mais forte.

NOTAS:




- Se o grau de moagem definido for demasiado fino, o café flui muito lentamente ou deixa mesmo de fluir. Rode o regulador do grau de moagem no senti-

do dos ponteiros do relógio para obter um grau de moagem mais grosso.

- Depois de regular o grau de moagem, o ajuste só surte efeito na terceira chávena de café.




10.2 Quantidade de grãos de café

Se o café for preparado com uma maior quantidade de grãos de café, o seu sabor será mais forte. O valor inicial predefinido é de 8,5 g no nível 3.

1. Prima a tecla  **36** na máquina de café automática operacional. O símbolo  pisca.
2. Altere o valor com as teclas **- 24/ + 26** (1, ..., 5). Os valores correspondem a quantidades de 6,5 - 10,5 g de grãos de café.
3. Prima a tecla  **36** para guardar a alteração.












10.3 Temperatura

A temperatura da água utilizada para a tiragem do café pode ser alterada para se adequar a diferentes tipos de café e ao seu gosto. Para uma torrefação mais escura, a temperatura deve ser mais baixa; para uma torrefação clara, mais alta.

1. Prima a tecla  **35** na máquina de café automática operacional. O símbolo  pisca.
2. Altere o valor da temperatura com as teclas **- 24/+ 26** (1, ..., 5). Os valores correspondem a temperaturas de 75 - 95 °C (incrementos de 5 °C).
3. Prima a tecla  **35** para guardar a alteração.

10.4 Volume

Com esta função, pode ajustar a quantidade do volume da bebida tirado às suas chávenas e ao seu gosto.

1. Prima a tecla  **34** na máquina de café automática operacional. No visor, aparecem as teclas para café expresso  **42**, café expresso duplo (Doppio)  **41**, Café Crema  **28** e Café Crema duplo  **27**. O símbolo  pisca.
2. Prima uma das teclas  **42**,  **41**,  **28** ou  **27**.
3. Altere o volume com as teclas **- 24/ + 26**:
Café expresso/café expresso duplo: 30, ..., 60 ml (predefinição: 60 ml)
Café Crema/Café Crema duplo: 60, ..., 250 ml (predefinição: 150 ml)
4. Prima a tecla  **34** para guardar a alteração.

11. Dicas para a preparação

11.1 Os grãos de café adequados

As suas preferências pessoais em termos de café determinam que tipo de grão de café é o melhor para si. As duas misturas de torrefação recomendadas para esta máquina de café automática também podem ser adquiridas no Lidl.

Sugestão para café expresso

Para a preparação de um café expresso clássico, recomendamos, p. ex., o tipo Bellarom Espresso Cremoso. A sua torrefação e intensidade desenvolvem-se na força concentrada de um café expresso e proporcionam uma base aromática sólida para qualquer café com leite, cappuccino e latte macchiato.

Sugestão para Café Crema

Para a preparação de um Café Crema clássico, recomendamos a mistura de torrefação Bellarom Caffè Crema Classico: o elegante café com espuma.

11.2 Preparar um cappuccino

Para a preparação de um cappuccino, são necessários:

- grãos de café para café expresso (p. ex. Bellarom Espresso Cremoso)
 - leite
 - uma chávena de tamanho adequado
1. Aqueça a chávena previamente, enchendo-a com água quente do ejetor de vapor.
 2. Depois de aquecer a chávena, deite a água fora. Prepare o café expresso na chávena quente.

3. Use aprox. 150 ml de leite para fazer espuma.
4. Adicione a espuma do leite ao café expresso na chávena.
Desfrute do seu cappuccino!

11.3 Preparar um latte macchiato

Para a preparação de um latte macchiato, são necessários:

- grãos de café para café expresso (p. ex. Bellarom Espresso Cremoso)
 - leite
 - uma leiteira suficientemente grande (com uma capacidade mín. de 500 ml)
 - um copo de latte macchiato
1. Use aprox. 300 ml de leite para fazer espuma. Visto que a espuma do leite deve ser um pouco mais sólida, prolongue a fase de incorporação de ar. Ao fazê-lo, o volume da espuma do leite aumenta consideravelmente. Use uma leiteira de tamanho adequado.
 2. Verta a espuma do leite num copo. No copo, o leite quente separa-se então da espuma do leite.
 3. Prepare o café expresso.
 4. Verta o café expresso cuidadosamente no copo.
Desfrute do seu latte macchiato!

12. Repor as configurações de fábrica

Com esta função, pode repor todas as configurações efetuadas através do visor para as configurações de fábrica.

1. Na máquina de café automática operacional, prima ao mesmo tempo as teclas para café em pó ☞ **30** e para o programa de descalcificação ☞ **29** durante 5 segundos.
2. Quando todas as indicações do visor começarem a piscar, isso significa que as configurações foram repostas para a configuração de fábrica.

13. Limpar



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ A máquina de café automática **8** e o cabo de ligação com ficha de alimentação **11** não podem ser mergulhados em água ou noutros líquidos.



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Muitos dos componentes e acessórios da máquina de café automática **8** ficam muito quentes durante o funcionamento. Deixe-os arrefecer antes da limpeza.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem abrasivos.

NOTAS:

- Os seguintes acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça ou manualmente:
 - recipiente para borras de café **16**
 - a grelha do tabuleiro recolhe-gotas **18**
 - o tabuleiro recolhe-gotas **19**

- Os seguintes acessórios podem ser lavados manualmente com um detergente neutro:
 - o reservatório de água **7** com tampa **5**
 - tabuleiro de recolha **14**
 - o ejetor de vapor **21**
- Os seguintes acessórios só deverão ser lavados com água quente:
 - A unidade de infusão **13**

Esvaziar o recipiente para borras de café e o tabuleiro de recolha

NOTAS:

- Quando o símbolo ☞ **31** começar a piscar, o recipiente para borras de café **16** tem de ser esvaziado.
 - Abra a porta de serviço apenas quando nenhuma função estiver ativa na máquina de café automática.
1. Abra a porta de serviço **10**.
 2. Retire o recipiente para borras de café **16** e o tabuleiro de recolha **14** do compartimento lateral **9**.
 3. Deite as borras de café fora e, se necessário, limpe o recipiente e o tabuleiro de recolha à mão, com um detergente suave.
 4. Se necessário, remova os resíduos de café em pó do compartimento lateral **9** com um pincel de limpeza **23**.
 5. Volte a inserir o recipiente para borras de café **16** e o tabuleiro de recolha **14** no compartimento lateral **9**.

Limpeza diária

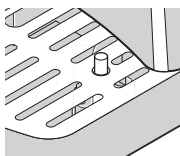


PERIGO devido a choque elétrico!

1. Puxe a ficha de alimentação **11** da tomada de corrente antes de limpar a máquina de café automática **8**.

- Esvazie o reservatório de água **7** e lave várias vezes com água limpa.
- Limpe a saída da bebida **20** com um pano húmido e um detergente suave e seque com um pano húmido.
- Limpe o aparelho **8** com um pano humedecido. Remova as sujidades persistentes com um pano húmido e um detergente suave e seque com um pano húmido.
- Seque todas as peças.

Esvaziar e limpar o tabuleiro recolhe-gotas



O mais tardar quando a boia **17** subir e passar através da grelha do tabuleiro recolhe-gotas **18**, o tabuleiro recolhe-gotas **19** tem de ser esvaziado.

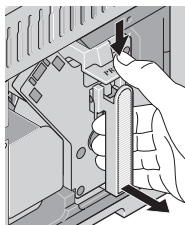
Em todo o caso, o tabuleiro recolhe-gotas deve ser limpo uma vez ao dia.

1. Retire o tabuleiro recolhe-gotas **19**.
2. Retire a grelha do tabuleiro recolhe-gotas **18**.
3. Esvazie e limpe os acessórios manualmente com um detergente neutro ou na máquina de lavar louça.
4. Seque todas as peças antes de as encaixar novamente.

Limpar a unidade de infusão

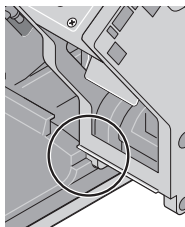
A unidade de infusão deverá ser limpa pelo menos 1x por semana.

1. Abra a porta de serviço **10**.
2. Retire o tabuleiro de recolha **14** e o recipiente para borras de café **16** do compartimento lateral **9** e limpe-os.

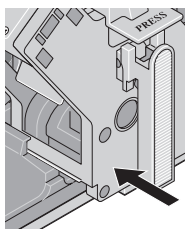


3. Com o polegar, prima a superfície «PRESS» e retire a unidade de infusão **13**.

4. Pode limpar o café em pó solto e seco no compartimento lateral **9** com um pincel de limpeza **23**. Se necessário, limpe o compartimento lateral com um pano húmido e um detergente suave e seque com um pano húmido.
5. Limpe a unidade de infusão **13** sob água corrente quente.
6. Deixe todas as peças secar bem.



7. Volte a inserir a unidade de infusão **13** no compartimento lateral **9**. Para o efeito, coloque o bordo inferior esquerdo na calha do compartimento lateral **9**.



8. Não pegue na unidade de infusão pela pega; em vez disso, use as pontas dos dedos para a inserir novamente no compartimento lateral **9**.

9. Introduza o tabuleiro de recolha **14** e o recipiente para borras de café **16**.
10. Feche a porta de serviço **10**.

Após a produção de espuma do leite

NOTA: certifique-se de que a abertura do ejetor de vapor **21** se mantém limpa. Os resíduos de leite não removidos não são apenas um problema de higiene, eles também podem obstruir a pequena abertura.

1. Depois de arrefecer, rode o bico ligeiramente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e puxe-o para baixo, para fora do ejetor de vapor **21**.
2. Limpe o bico em água de lavagem com um detergente suave.
3. Limpe o ejetor de vapor **21** com um pano húmido e um detergente suave e seque com um pano húmido.
4. Deixe as peças secar bem antes de encaixar o bico.



14. Descalcificação

À semelhança de qualquer outro aparelho de água quente, esta máquina de café automática também deve ser descalcificada regularmente. O calcário deposita-se no interior do aparelho e em aberturas pequenas (p. ex., no ejetor de vapor **21**). Este calcário interfere com o correto funcionamento e, a longo prazo, causa danos no aparelho. Por isso, proceda a uma descalcificação regular da sua máquina de café automática. Aumentará, assim, a vida útil da sua máquina.

A frequência com que o aparelho deverá ser descalcificado depende da dureza da água utilizada e do número de chávenas consumidas. A tiragem de água quente e de vapor de água também contribui para a calcificação.

Se utilizar água filtrada, a dureza da água diminui. A máquina fica protegida e não é necessária uma descalcificação tão frequente.

Indicação para a descalcificação



Esta máquina de café automática regista a quantidade de água consumida. Após o consumo de aprox. 20 l de água, o símbolo para o programa de descalcificação  **29** começa a piscar no visor. Se continuar a utilizar a máquina de café automática, o símbolo para o programa de descalcificação  **29 acende-se** permanentemente após o consumo de mais 2 l de água, aproximadamente. Todas as funções estão bloqueadas. O programa de descalcificação tem então de ser iniciado.


Programa de descalcificação



PERIGO de irritações nos olhos!

- ⊙ Antes do manuseamento de um produto de descalcificação, preste atenção às informações fornecidas, p. ex., na embalagem.

NOTA: o mais tardar quando o símbolo  **29** começar a piscar, deverá executar o programa de descalcificação. No entanto, também o pode fazer a qualquer momento, independentemente do símbolo. Para iniciar o programa, prima a tecla  **29** durante aprox. 4 segundos.

1. Esvazie o reservatório de água **7**.
2. Utilize um produto descalcificante vulgar disponível no mercado, p. ex., um produto descalcificante para máquinas de café. Siga as notas na embalagem do produto descalcificante. Os passos seguintes são descritos nas instruções de manejo do produto descalcificante.
3. Encaixe o reservatório de água **7**.
4. Para recolher a solução descalcificante, coloque um recipiente grande sob a saída da bebida **20** e sob o ejetor de vapor **21**.
5. Prima a tecla  **29**. A descalcificação da máquina de café automática é iniciada. Durante o processo, as indicações

CLE e ☺ **33 piscam** no visor **22**.

Todo o processo pode demorar até 20 minutos e está concluído quando as indicações CLE e ☺ **29 acenderem** permanentemente no visor.

- Deite fora a água de lavagem e volte a colocar o recipiente sob a saída da bebida **20** e sob o ejetor de vapor **21**. Retire e limpe o reservatório de água.
- Encha o reservatório de água com pelo menos 1 l de água e introduza-o.
- Prima novamente a tecla ☺ **29**. A lavagem da máquina de café automática é iniciada. Durante o processo, a indicação CLE pisca no visor.
- No fim do processo, todos os símbolos são novamente apresentados no visor **20**. A máquina de café automática está operacional.
- Deite fora a água de lavagem.

15. Armazenamento e transporte



PERIGO para crianças!

- ☉ Guarde o aparelho fora do alcance das crianças.

AVISO de danos materiais!

- ☉ Não exponha o aparelho a temperaturas inferiores ao ponto de congelação.

- Deixe a máquina de café automática limpa e os acessórios limpos secarem, antes de os montar e guardar.
- Caso pretenda transportar a máquina de café automática, esvazie previamente o reservatório de água **7** e o tabuleiro recolhe-gotas **19**.

16. Encomendar acessórios

No nosso sítio Web poderá informar-se sobre os acessórios que poderão ser encomendados posteriormente.

Encomenda online

<https://shop.hoyerhandel.com/pt/>

17. Eliminar

Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.

O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.



Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.








18. Solução do problema

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



PERIGO devido a choque elétrico!






- Nunca tente reparar o aparelho sozinho.




Falha	Causas possíveis / medidas
Não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • O aparelho está ligado à alimentação de corrente? • Verifique a ligação.
 pisca	O recipiente para grãos 6 está vazio: adicione grãos de café
 acende-se	Reservatório de água 7 vazio: adicionar água e encaixar o reservatório de água corretamente
 pisca	O recipiente para borras de café 16 tem de ser esvaziado
 acende-se	O tabuleiro recolhe-gotas 19 foi removido e tem de ser inserido
 acende-se	Unidade de infusão 13 em falta / colocada incorretamente
 acende-se	A porta de serviço 10 está aberta e tem de ser fechada
 pisca/ acende-se	A máquina de café automática tem de ser descalcificada

19. Dados técnicos

Modelo:	SKVA 1450 A2
Tensão nominal:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe de proteção:	I
Potência:	1200 – 1450 W
Capacidade do reservatório de água:	máximo 1600 ml (MAX)
Corte automático:	após ≤ 30 minutos
Consumo de potência no estado desligado:	0 watts
Consumo de potência no modo de Standby:	≤ 0,8 watts

Símbolos utilizados

	Geprüfte Sicherheit (segurança testada): os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
~	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
	Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido.
	O símbolo identifica o fabricante do produto.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

20. **Garantia da HOYER Handel GmbH**

Estimado Cliente,
A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.

A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.

O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento improprio, uso de força, e por intervenções

que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 508332_2601** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.
- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **508332_2601**.



Centro de Assistência Técnica



Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 508332_2601



Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA