SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



ESPRESSO MACHINE / ESPRESSOMASCHINE / MACHINE À EXPRESSO SEMR 1400 B1

(GB) (MT)
ESPRESSO MACHINE
Operating instructions and safety instructions

(FR) (BE) (CH)
MACHINE À EXPRESSO
Mode d'emploi et consignes de sécurité

(IT) (CH) (MT)
MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO
Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

(PT)
MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO
Manual de instruções e instruções de segurança

(DE) (AT) (CH)
ESPRESSOMASCHINE
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

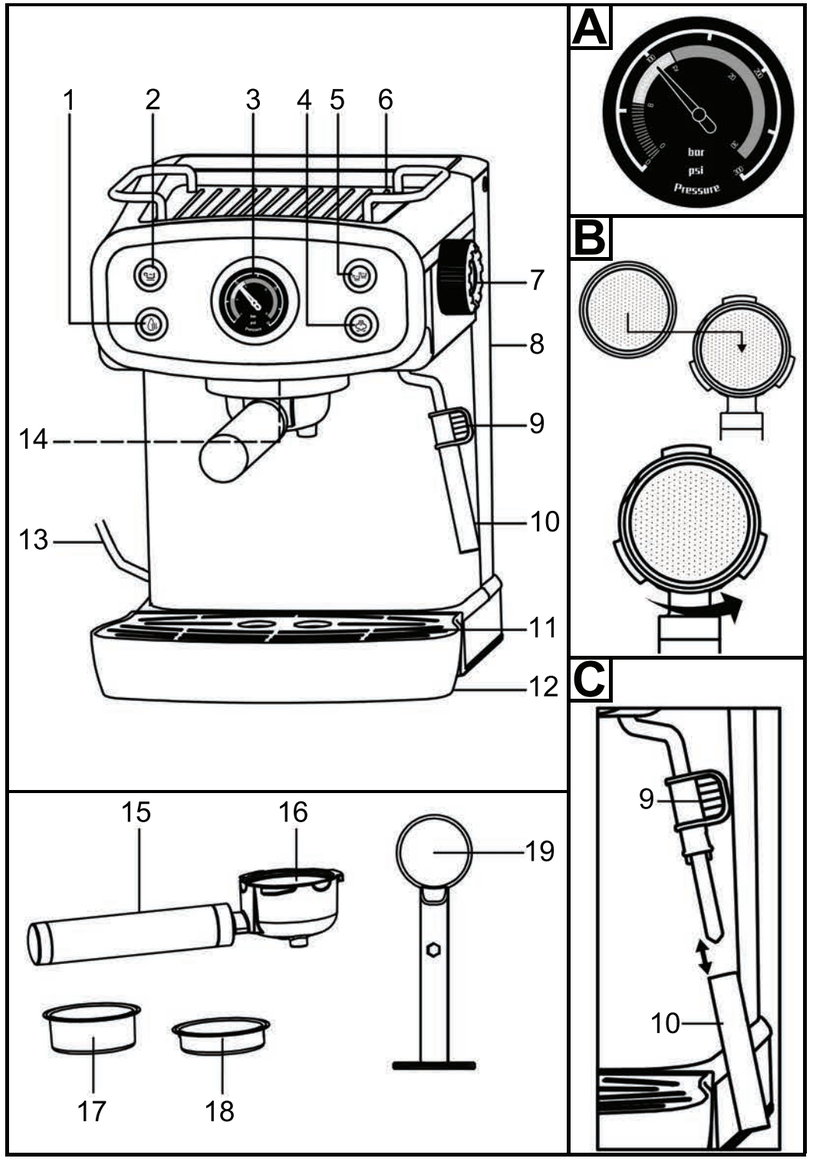
(NL) (BE)
PISTON KOFFIEMACHINE
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

(ES)
CAFETERA ESPRESSO
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Last information update
Stand der Informationen
Version des informations
Datum nieuwste versie
Versione delle informazioni
Última actualización del contenido
Última actualização do conteúdo:
03/2026 - Ident.-No.: SEMR 1400 B1 032026-1




1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
A
bar
psi
Pressure
B
C
9
10
D
E
F
1.
2.
G
STOP!
H
I
J
STOP!

English 2

Deutsch 15

Français 28

Nederlands 43

Italiano 56

Español 69

Português 82

Table of Contents

1. Intended use 2

2. Package contents 3

3. Technical specifications 3

4. Safety instructions 3

5. First-time setup 6
5.1 The pressure indicator (Figure A) 6

6. Operation 6
6.1 Filling the water reservoir (8) (Figure D) 6
6.2 Heating up 6
6.3 Procedure for starting up for the first time and after an extended period of disuse 6
6.4 Making espresso (Figures D to G) 7
6.5 Dispensing hot water 7
6.6 Dispensing steam, milk frothing (Figures H to J) 8
6.6.1 Tips for good milk froth 8
6.7 Making cappuccino 8

7. The perfect espresso 9
7.1 The right extraction time 9
7.2 Under-extraction 9
7.3 Over-extraction 9
7.4 Tips for making good espresso 9

8. Maintenance/cleaning 9
8.1 General information 9
8.2 Cleaning the milk frothing nozzle (10) 9
8.3 Cleaning the hot water outlet (14) 10
8.4 Cleaning the accessories 10
8.5 Descaling the appliance 10
8.6 Storage when not in use 11
8.7 Spare parts 11

9. Troubleshooting 11

10. Environmental regulations and disposal information 12

11. Conformity notes 13

12. Warranty information 13

1. Intended use

This appliance has been designed exclusively for making espresso/cappuccino and hot water and frothing milk. It is intended solely for domestic use. It must not be used for commercial purposes.
Any other or further use is considered improper use.

2. Package contents

Remove the espresso machine and all accessories from the packaging. Remove the packaging material and check that all components are complete and undamaged. If you find anything missing or damaged, please contact the manufacturer.

- **SilverCrest SEMR 1400 B1 espresso machine**
- **Portafilter**
- **Small coffee insert**
- **Large coffee insert**
- **Coffee spoon with tamper**
- **Operating instructions**

On the inside of the cover is a diagram of the espresso machine with all its control elements numbered. The meanings of the numbers are as follows:

1	Dispenser button (hot water)	**11**	Drip tray
2	Dispenser button (1 cup of espresso)	**12**	Drip collector
3	Pressure indicator	**13**	Power cable
4	Dispenser button (steam)	**14**	Hot water outlet
5	Dispenser button (2 cups of espresso)	**15**	Portafilter handle
6	Storage platform	**16**	Portafilter
7	Selector switch (espresso, hot water or steam dispensing)	**17**	Large filter insert
8	Water reservoir	**18**	Small filter insert
9	Handle	**19**	Coffee spoon/tamper
10	Milk frothing nozzle		

3. Technical specifications

Manufacturer	TARGA GmbH
Name	SilverCrest SEMR 1400 B1
Power supply	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz
Power consumption	1400 W
Power consumption when switched OFF	0.2 W
Max. pump pressure	20 bar

The technical specifications and design can be changed without prior notice.

4. Safety instructions

Before you use this appliance for the first time, please read the following notes in this manual and heed all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices and household appliances. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the appliance or pass it on, it is essential that you also hand over these operating instructions. The operating instructions are an integral part of the product.

Explanation of the symbols used

	**DANGER!** This signal word indicates a danger with a high risk, which will lead to death or serious injury if not avoided.		**WARNING!** This signal word indicates a danger with a moderate risk, which can lead to death or serious injury if not avoided.
	**ATTENTION!** This signal word indicates a danger with a low risk, which can lead to minor to moderate injury if not avoided.		**CAUTION!** This signal word indicates important instructions to prevent damage to property.

	**DANGER!** This symbol denotes danger to human health and risk of death and/or risk of damage to property due to electric shock.		This symbol points out that you should never immerse the espresso machine in water or other liquids.
	**DANGER!** This symbol denotes danger to human health from burning.		This symbol indicates other important information on the topic.
	Non-hazardous to health when used in contact with food in accordance with the requirements of Regulation EU 1935/2004.		This symbol designates parts which are dishwasher-safe.
	AC voltage		Manufacturer's address



WARNING! Risk of injury!

- Use the espresso machine as intended. Improper use of the appliance can cause injuries.
- This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory, or intellectual abilities or with limited experience or knowledge, if under supervision or if they have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers.
- Do not allow children to play with the appliance.
- User cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are aged 8 or over and are under supervision.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the power cable **(13)**.



DANGER! Packaging material is not a toy. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.

- Keep the appliance out of the reach of children.
- Always connect the induction hotplate to a properly installed, easily accessible mains socket whose mains voltage corresponds to that on the rating plate. No action is required by the user to set the product to 50 or 60 Hz. The product automatically adjusts to 50 or 60 Hz. After connecting the appliance, the mains socket must still be easily accessible so that you can remove the mains plug quickly in the event of an emergency.
- Do not allow liquid to spill onto the plug of the appliance.
- If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, switch the espresso machine off immediately and disconnect the mains plug from the socket. If this occurs, the espresso machine should not be used before it has been inspected by authorised service personnel. Never inhale smoke from a possible appliance fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Smoke inhalation can be damaging to your health.



DANGER: Risk of burns

- Some parts of the product can get very hot when in use. Risk of burns!
- The espresso machine produces clouds of hot steam when in use. Risk of burns!
- After use, the heating element retains some residual heat.



DANGER: Risk of electric shock

- If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person, in order to avoid any possible danger.
- Never open the housing on the espresso machine. Opening the housing can expose you to the risk of electric shock.
- Never touch the product with wet or damp hands.



Never immerse the espresso machine in water or other liquids. Risk of electric shock!



CAUTION! Damage to equipment!

- The espresso machine must not be used with an external timer or a separate remote control system.
- Make sure that the power cable **(13)** cannot get crushed, squashed or damaged by sharp edges.
- Protect the espresso machine from damp and fluid ingress.
- When disconnecting the power cable **(13)** from the mains socket, always pull on the mains plug and never on the power cable **(13)** itself.
- If you notice visible damage to the espresso machine or the power cable **(13)**, switch the espresso machine off immediately, disconnect the mains plug from the mains socket and contact our hotline.
- Do not operate the espresso machine at temperatures close to or below 0 °C. Freezing water in the hoses or water reservoir could damage the espresso machine.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Disconnect the espresso machine from the mains power if you do not intend to use it for an extended period. The espresso machine is live unless you disconnect the mains plug from the mains socket.
- Only operate the espresso machine on an even, stable and heat-resistant surface and never use it in a cupboard!
- Do not generate steam if you have put descaling liquid in the water reservoir **(8)**!
- Faulty components must always be replaced with original spare parts in order to maintain the safety requirements.

5. First-time setup

- Clean the portafilter **(16)**, the coffee spoon/tamper **(19)**, the filter inserts **(17, 18)**, the drip tray **(11)** and the water reservoir **(8)** as described in the chapter on "Maintenance/cleaning".
- Place the espresso machine on a firm, even and heat-resistant surface near a mains socket.
- Insert the drip tray **(11)**.
- Insert the portafilter **(16)** into the hot water outlet **(14)** from below. When you do this, the portafilter handle **(15)** must point towards the open padlock symbol. Turn the portafilter **(16)** anti-clockwise (Fig. B) until the portafilter handle **(15)** points forwards towards the closed padlock symbol.
- Insert the mains plug into a socket. A beep sounds and all the dispenser buttons **(1, 2, 4, 5)** flash once. The espresso machine now in standby mode.
- Before using it for the first time, run approx. 5 espresso cups of water through the appliance to clean the internal pipes and then generate steam for approx. 30 seconds. See also the chapter on "Operation".

There may be some strange noises during this process because of the air in the internal pipes.

5.1 The pressure indicator (Figure A)

While the espresso is dispensing, the pressure indicator **(3)** indicates the current operating pressure of the espresso machine.

6. Operation

6.1 Filling the water reservoir (8) (Figure D)

- Always use fresh drinking water!
- Flap the handle of the water reservoir **(8)** up and remove the water reservoir **(8)** by lifting it upwards and slightly backwards out of the holder.
- Fill the water reservoir **(8)** to between the **MIN** and **MAX** markings.
- Replace the water reservoir **(8)** by positioning it slightly at an angle from above and placing its water valve onto the corresponding valve opening. Make sure that the fixing bar at the top of the water reservoir **(8)** also engages in the corresponding recess on the espresso machine.
- Now press the water reservoir **(8)** down as far as it will go and fold in the handle.

6.2 Heating up

- The espresso machine has no ON/OFF switch.
- As soon as it is connected to the mains, a beep sounds and all the dispenser buttons **(1, 2, 4, 5)** flash once. The espresso machine now in standby mode.
- When you press any of the dispenser buttons **(1, 2, 4, 5)**, a beep sounds and the heating phase begins. During this heating phase, all the dispenser buttons **(1, 2, 4, 5)** flash. They stop flashing when the heating up phase is complete.
- Depending on which dispensing mode (espresso , hot water or steam) has been selected using the selector switch **(7)**, either the dispenser buttons **(2, 5)** or the dispenser buttons **(1, 4)** light up. The illuminated dispenser buttons indicate the current dispensing mode.
- The built-in instantaneous water heater has the advantage that it allows hot water to be dispensed after just 15 seconds of heating.

6.3 Procedure for starting up for the first time and after an extended period of disuse

Rinse the system through when using for the first time or after an extended period of disuse. Proceed as follows:

- Fill the water reservoir **(8)** with water.
- Place a filter insert **(17 or 18)** into the portafilter **(16)**.

- Insert the portafilter **(16)** into the hot water outlet **(14)** from below. When you do this, the handle must point towards the open padlock symbol. Turn the portafilter **(16)** anti-clockwise until the portafilter handle **(15)** points forwards towards the closed padlock symbol.
- Place a cup under the portafilter **(16)**.
- Press a dispenser button **(2, 5)** to dispense water and rinse the system. Then empty the cup and place it back under the portafilter **(16)**.
- Repeat this process 5 times. This completes the rinsing process.

6.4 Making espresso (Figures D to G)

We recommend using the hot water function first to fill the cup with hot water and only emptying the cup immediately before making the espresso. This keeps the espresso hot for longer.

- Set the selector switch **(7)** to (espresso).
- Before each use, ensure that the filter insert **(17, 18)** is clean and free from coffee residue. To avoid damage, it is best to remove coffee residues with a plastic spoon, not with a metal object.
- For one espresso, place the small filter insert **(18)** into the portafilter **(16)**, and use the large filter insert **(17)** for two espressos.
- Fill the selected filter insert **(17, 18)** with espresso powder. The small filter insert **(18)** takes approx. 7 grams of espresso powder and the large filter insert **(17)** takes approx. 14 grams.
- Then compact the espresso powder with the coffee spoon/tamper **(19)**. After compacting, the filter insert **(17, 18)** should be full of espresso powder. If necessary, add more espresso powder and then tamp down again.

Compacting the espresso powder is an important step when making an espresso. If the espresso powder is very compact, the espresso is dispensed more slowly and there is more crema. If the espresso powder is looser, the espresso is dispensed more quickly and less crema is produced.

- Insert the portafilter **(16)** into the hot water outlet **(14)** from below. When you do this, the handle must point towards the open padlock symbol. Turn the portafilter **(16)** anti-clockwise (Fig. B) until the portafilter handle **(15)** points forwards towards the closed padlock symbol.
- Place one or two cups under the portafilter openings as required.

You can store the cups on the storage platform **(6).**

- Press one of the dispenser buttons **(2, 5)**, depending on whether you want to prepare one or two cups of espresso.
- The cups are now filled with a specified amount of water. However, you can also stop dispensing manually. As soon as you have reached the desired amount of espresso in the cup(s), press the dispenser button **(2, 5)** again to stop the process. You can now enjoy your espresso.
- Do not remove the portafilter until dispensing is complete and no more hot water is being pumped. Otherwise there is a risk of burns from splashes of hot water!
- To remove the portafilter **(16)**, turn it clockwise until the handle points to the open padlock symbol on the hot water outlet **(14)** and then move it down.
- Then remove the filter insert **(17, 18)** and clean it as described in the chapter on "Maintenance/cleaning".

The appliance automatically switches to standby mode after about 8 minutes of inactivity.

6.5 Dispensing hot water

You can use this function to make hot drinks, e.g. tea.

- Place a cup or glass under the milk frothing nozzle **(10)** and then turn the selector switch **(7)** to (hot water or steam).

- The milk frothing nozzle **(10)** swivels and its immersion depth is vertically adjustable (Figure C). To minimise hot water splashing, adjust the milk frothing nozzle **(10)** so that it is inside the vessel and later the liquid.
- Start dispensing hot water by pressing dispenser button **(1**), which is lit up.
- After approx. 250 ml, dispensing stops automatically. You can also stop dispensing at any time by pressing one of the dispenser buttons **(1** , **4** **)**. Even after you have stopped the hot water dispensing, it may continue for a few seconds. Please leave the cup under the milk frothing nozzle **(10)** until the pressure has completely dissipated.

6.6 Dispensing steam, milk frothing (Figures H to J)

WARNING! Be careful when using steam to froth milk!

The hot steam or hot splashes can cause injuries!

Use this function to create milk froth from milk or plant-based milk alternatives, such as oat or soy milk.

- Move the milk frothing nozzle **(10)** to the side, holding it only by the handle **(9)**.
- Please note that, for technical reasons, water may escape from the milk frothing nozzle **(10)** immediately after turning the selector switch **(7)** to (hot water or steam supply) due to the pressure still in the pipes. So always place a cup under the nozzle before moving the selector switch **(7)** to catch any water that escapes. Remove the cup as soon as water or steam stops coming out.
- Fill a frothing jug (preferably stainless steel) one third full with cold milk.
- Next, hold the frothing jug in your hand to feel the milk temperature and gently guide the milk frothing nozzle **(10)** into the milk, holding the frothing container at a slight angle.
- Press the dispenser button **(4** **)** to start dispensing steam.
- Move the frothing container in a circular motion and hold the tip of the milk frothing nozzle **(10)** just below the surface of the milk, low enough so that the milk does not splash everywhere and high enough to produce a thick froth.
- When the milk froth rises, insert the milk frothing nozzle **(10)** a little deeper and continue to froth the milk.
- Gradually insert the milk frothing nozzle **(10)** fully and hold the frothing jug at a slight angle during the frothing process to create a kind of whirlpool in the milk.
- To stop the steam dispensing, press one of the dispenser buttons **(1** , **4** **)** once the milk froth has reached the consistency and temperature you want. Now wait a few seconds before taking the milk frothing nozzle **(10)** out of the frothing container. Even after you have stopped the steam dispensing, it may continue to run for a few seconds. Please leave the cup under the milk frothing nozzle **(10)** until the pressure has completely dissipated.
- Do not forget to clean the milk frothing nozzle **(10)** when you have finished. Proceed as described in the section on Maintenance/cleaning.

6.6.1 Tips for good milk froth

- In principle, any type of milk can be frothed, including soya, oat or rice milk. However, frothing is only possible to a limited extent with some types of milk.
- Skimmed milk does not burn as easily as whole milk, but is not as easy to froth due to its low fat content. Ideally, use milk with a fat content of 3.5 % or 1.5 %.
- Chilled milk is easier to froth than warmer milk. A temperature of about 7 °C is ideal for frothing.
- Do not froth the milk a second time, otherwise it could burn more easily.
- Rest the frothy milk for approx. 30 seconds before you pour the it onto the espresso. This causes the larger bubbles to burst and the liquid milk to sink to the bottom. Then you can add the fine froth to the espresso.

6.7 Making cappuccino

Use special cappuccino cups for cappuccino. These are much larger than espresso cups, as frothed milk is added to the espresso.

We recommend using the hot water function first to fill the cup with hot water and only emptying the cup immediately before making the espresso. This keeps the espresso hot for longer.

- Start frothing the quantity of milk you want as described in the previous chapter.
- Now prepare a simple espresso in the cappuccino cup with 25 to 30 ml of water.
- Then slowly pour the frothed milk into the espresso you have just prepared. Your cappuccino is ready.
- Sweeten to taste and/or sprinkle with cocoa powder.

7. The perfect espresso

7.1 The right extraction time

- Extraction time is key to making a good espresso. This refers to the contact time between the hot water and the coffee powder until the finished coffee has been poured into the cup.
- This extraction time depends on the grinding of the coffee powder and how well compacted the coffee powder is in the filter insert **(17, 18)** used.

You can adjusted either of these if your espresso is not up to your standards in terms of appearance or flavour.

7.2 Under-extraction

- The crema is very light, does not have much consistency and dissolves quickly. This indicates that the espresso has been brewed too quickly, which is known as under-extraction. The espresso tastes sour and watery and the flavour has not developed. This is normally because you have used too little of coffee powder, but it could also be be too coarsely ground or not tamped firmly enough. If necessary, use a finer ground coffee powder.

7.3 Over-extraction

- The crema is very dark and interspersed with light spots or holes in the centre. The coffee has probably been brewing for too long, this is known as over-extraction. The espresso tastes bitter. This is normally caused by the coffee being too finely ground or too much coffee powder. Alternatively, the coffee powder in the filter insert has been over-compacted.

7.4 Tips for making good espresso

- Use dark-roasted, very finely ground coffee powder, ideally a blend of Arabica and Robusta, to achieve a stable crema.
- Look for a specific espresso blend when buying coffee.
- You need approx. 7 grams of coffee powder for a cup of espresso and approx. 14 grams for a double espresso.
- Adjust the flavour by compacting the coffee powder in the filter insert **(17, 18)** accordingly. You can rely on your own experience here.

8. Maintenance/cleaning

Unplug the power cable! Risk of electric shock!

Allow the appliance to cool down! Risk of burns

8.1 General information

- To avoid damaging the product, never use abrasive, aggressive or chemical cleaning agents to clean its surfaces.
- Clean the appliance with a damp cloth. Put a little mild washing-up liquid on the cloth if required.
- Then use a cloth with clean water to remove all traces of washing-up liquid.
- Make sure that the appliance is completely dry before using it again.

8.2 Cleaning the milk frothing nozzle (10)

- Clean the milk frothing nozzle **(10)** after every use.
- To do so, place an empty container under the milk frothing nozzle **(10)**.
- Press the dispenser button **(4)** and allow steam to escape for a few seconds.

- Allow the milk frothing nozzle **(10)** to cool down.
- Pull off the milk frothing nozzle **(10)** (Fig. C) and rinse it thoroughly with hot water.
- Also clean the steam outlet under the milk frothing nozzle **(10)** with a damp cloth. Put a little mild washing-up liquid on the cloth if required. Wipe with clean water and make sure that all residual washing-up liquid is removed from the steam outlet.
- Slide the milk frothing nozzle **(10)** back over the steam outlet (Figure C).

8.3 Cleaning the hot water outlet (14)

- Clean the hot water outlet **(14)** after every use.
- Remove the portafilter **(16)** and clean the entire hot water outlet **(14)** with a damp cloth. Take care to remove as much coffee residue as possible.
- Reinsert the portafilter **(16)** without the filter inserts **(17, 18)**.
- Place an empty cup under the portafilter **(16)**, set the selector switch **(7)** to espresso and press the dispenser button **(2 ☕)**. Water comes out of the hot water outlet **(14)** and loosens the last coffee residues.
- Then remove the portafilter **(16)** and rinse away any coffee residue with water.

8.4 Cleaning the accessories

- To avoid damage, it is best to remove coffee residues with a plastic spoon, not with a metal object.
- You can clean the portafilter **(16)**, filter inserts **(17, 18)**, water reservoir **(8)**, drip tray **(11)**, drip collector **(12)** and coffee spoon/tamper **(19)** in water with a little washing-up liquid.
- Then rinse with plenty of clean water to remove washing-up liquid residues, as these would have a negative effect on the flavour of the espresso.
- Then dry all parts carefully.



The filter inserts **(17, 18)**, drip tray **(11)** and coffee spoon/tamper **(19)** are also dishwasher safe.

8.5 Descaling the appliance

These are step by step instructions for how to descale your coffee machine correctly. Regular descaling ensures optimum flavour, extends the service life of the appliance and reduces faults.

When does descaling need to be carried out?

- After approx. 300 coffees have been made, the machine will automatically remind you to descale it.
- The dispenser buttons **(2 ☕, 5 ☕☕)** flash simultaneously.
- You can continue to make espresso, but you should descale the machine soon.

Important information before starting

- Use a citric acid-based descaler.
- Do not use vinegar.
- Descaling takes approx. 30 minutes.
- The descaling process cannot be interrupted.

Preparation

- Plug in the mains plug to switch the espresso machine to standby mode. You can also descale the espresso machine before you have made 300 coffees by pressing and holding both coffee dispenser buttons **(2 ☕, 5 ☕☕)** simultaneously for 5 seconds.
- Remove the portafilter **(16)**, if fitted.
- Empty the water reservoir **(8)**.
- Fill the water reservoir **(8)** with...
  - ...fresh water up to the ½-MAX mark (approx. 0.85 litres),
  - ...the recommended amount of descaler (according to the manufacturer's instructions).
- Place a container of a suitable size underneath the hot water outlet **(14)**.

Starting the descaling programme

- In standby mode, press and hold the dispenser buttons **(2 ☕, 5 ☕☕)** simultaneously for 5 seconds.

- The espresso machine emits two beeps.
- The dispenser buttons **(2 , 5)** flash and the descaling programme starts.

Descaling phase (approx. 25 minutes)

- The machine automatically pumps the descaling solution through the system. After approx. 250 ml, the machine stops to let the solution take effect, then pumps another 250 ml through, followed by another 10 minutes wait. After this, the remaining descaling solution washes through.
- The dispenser buttons **(2 , 5)** flash throughout the entire descaling process.

Important:

- Do not press any buttons during the descaling process.
- Do not switch the machine off.

A beep sounds when the descaling phase is complete.

Starting the rinsing process

After descaling, the dispenser buttons **(1 , 4)** flash, prompting you to rinse the appliance. You cannot make espresso or hot water until the rinsing process is complete.

- Empty the collection container.
- Rinse the water reservoir **(8)** thoroughly.
- Refill the water reservoir **(8)** with fresh water up to the ½-MAX mark.
- Press the dispenser buttons **(1 , 4)** simultaneously to start the rinsing process.

Rinsing phase (approx. 3 to 4 minutes)

- The espresso machine automatically rinses the system with clean water.
- This removes all descaler residues.
- After finishing, the espresso machine automatically switches to standby mode.

Descaling complete

- The descaling process is now complete.
- The descaling counter resets automatically.
- The espresso machine is ready for use again.

Tips for a longer service life

- Descale the espresso machine regularly, especially if you have hard water.
- If possible, use filtered water.
- Complete the entire descaling process.

8.6 Storage when not in use

- Empty the water reservoir **(8)** and the drip collector **(12)**. To do this, pull the drip collector **(12)** forward and out.
- Clean the espresso machine and all accessories as described and allow all parts to dry thoroughly.
- Store the espresso machine in a safe place away from dust.

8.7 Spare parts

You can order spare parts and consumables at www.shop.targa.de .

9. Troubleshooting

The espresso machine does not work.

- The mains plug is not plugged in. Insert the mains plug into a mains socket.
- The mains socket is faulty. Test the appliance in a different mains socket that you are certain is working.

No water or steam is dispensed.

- Check that the water reservoir **(8)** is full. Top up the water if necessary.
- Check whether the selector switch **(7)** is in the correct position.

No espresso comes out.

- The coffee powder has been over-compacted. Fill the filter insert **(17, 18)** with fresh coffee powder and tamp it down less firmly.
- The portafilter **(16)** openings are blocked. Clean the portafilter **(16)**.

The espresso drips over the edges of the portafilter (16) instead of running through the openings.

- The portafilter **(16)** is not fitted correctly. Fit it properly.
- The portafilter **(16)** openings are blocked or the edge of the portafilter **(16)** is dirty. Clean the portafilter **(16)**.

The quality and flavour of the espresso is not satisfactory.

- Follow the instructions on extraction time and the tips on making a good espresso in chapter 7.

10. Environmental regulations and disposal information

	Appliances marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic appliances must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the appliance properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the appliance.
	Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.

Only relevant for France:





This product and its packaging components are subject to specific sorting regulations in France. Please follow the local disposal guidelines.

 	Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations (a) and numbers (b), the meanings of which are as follows: 1-7: plastic / 20–22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.

Only relevant for Spain and Portugal:

Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging:



Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
	Polyvinyl chloride	Adhesive strips
	Low density polyethylene	Internal plastic bag as product packaging
	Other cardboard	Inside box
	Corrugated cardboard	Sales packaging

11. Conformity notes



The product complies with the requirements of the applicable European and national directives. Evidence of conformity has been provided. The manufacturer has the relevant declarations and documentation.



The product complies with the requirements of the applicable national directives of the Republic of Serbia.

The complete EU Declaration of Conformity and any other conformity declaration (where applicable) are available for download from this link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/516937-41-42_2510.pdf

Contact address in accordance with 2023/988 Product Safety Regulation: ce@targa.de

12. Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



Service

GB Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk

IE Phone: 1800 101010
E-Mail: targa@lidl.ie

MT Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

CY Phone: 8009 4241
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 516937_2510 / 516941_2510 / 516942_2510



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 15

2. Lieferumfang 16

3. Technische Daten 16

4. Sicherheitshinweise 16

5. Erstinbetriebnahme 19
5.1 Der Druckanzeiger (Abbildung A) 19

6. Betrieb 19
6.1 Wassertank (8) befüllen (Abbildung D) 19
6.2 Aufheizen 19
6.3 Vorgehensweise bei erster Inbetriebnahme und nach längerer Standzeit 20
6.4 Espresso zubereiten (Abbildungen D bis G) 20
6.5 Heißwasser-Bezug 21
6.6 Dampf-Bezug/Milch aufschäumen (Abbildungen H bis J) 21
6.6.1 Tipps für guten Milchschaum 22
6.7 Cappuccino zubereiten 22

7. Der perfekte Espresso 22
7.1 Die richtige Extraktionszeit 22
7.2 Unterextraktion 22
7.3 Überextraktion 22
7.4 Tipps für einen guten Espresso 23

8. Wartung/Reinigung 23
8.1 Allgemeine Hinweise 23
8.2 Milchaufschäumerdüse (10) reinigen 23
8.3 Heißwasserauslass (14) reinigen 23
8.4 Zubehörteile reinigen 23
8.5 Gerät entkalken 24
8.6 Lagerung bei Nichtbenutzung 25
8.7 Ersatzteile 25

9. Problemlösung 25

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben 25

11. Konformitätsvermerke 26

12. Garantiehinweise 27

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten von Espresso/Cappuccino, der Heißwasserzubereitung und dem Aufschäumen von Milch. Es ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten bestimmt. Es darf nicht gewerblich genutzt werden.
Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

2. Lieferumfang

Nehmen Sie die Espressomaschine und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- **Espressomaschine SilverCrest SEMR 1400 B1**
- **Siebträger**
- **kleiner Siebeinsatz**
- **großer Siebeinsatz**
- **Kaffeelöffel mit Stopfer**
- **Bedienungsanleitung**

Auf der Innenseite des Umschlags dieser Bedienungsanleitung sind die Espressomaschine und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Bezugtaste (heißes Wasser)	**11**	Abtropfgitter
2	Bezugtaste (1 Tasse Espresso)	**12**	Abtropfschale
3	Druckanzeiger	**13**	Netzkabel
4	Bezugtaste (Dampf)	**14**	Heißwasserauslass
5	Bezugtaste (2 Tassen Espresso)	**15**	Siebträgergriff
6	Abstellfläche	**16**	Siebträger
7	Umschalter (Espressobezug / Heißwasser - bzw. Dampfbezug)	**17**	Großer Siebeinsatz
8	Wassertank	**18**	Kleiner Siebeinsatz
9	Griff	**19**	Kaffeelöffel/Stopfer
10	Milchaufschäumerdüse		

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SEMR 1400 B1
Spannungsversorgung	220 – 240 V~, 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W
Leistungsaufnahme im AUS-Zustand	0,2 W
Max. Pumpendruck	20 bar

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produktes.

Erläuterung der verwendeten Symbole

	**GEFAHR!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.		**WARNUNG!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.

	**VORSICHT!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.			**ACHTUNG!** Dieses Signalwort kennzeichnet wichtige Hinweise zum Schutz vor Sachschäden.
	**GEFAHR!** Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit bis zur Lebensgefahr und/oder Sachschäden durch elektrischen Schlag.			Dieses Symbol weist darauf hin, dass Sie die Espressomaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen dürfen.
	**GEFAHR!** Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit durch Verbrennungen.			Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.
	Gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln.			Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.
	Wechselspannung			Herstelleradresse



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

- Verwenden Sie die Espressomaschine bestimmungsgemäß. Bei einer Fehlanwendung des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. 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 Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Netzkabel (13) fernzuhalten.



GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schließen Sie die Espressomaschine nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung laufen.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie die Espressomaschine sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen

darf die Espressomaschine nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.



GEFAHR von Verbrennungen

- Einige Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
- Beim Betrieb der Espressomaschine entstehen heiße Dampfschwaden. Verbrennungsgefahr!
- Nach der Verwendung kann das Heizelement noch über Restwärme verfügen.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Espressomaschine. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Fassen Sie das Gerät niemals mit feuchten oder nassen Händen an.



Tauchen Sie die Espressomaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!



ACHTUNG! Sachschaden!

- Die Espressomaschine darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel **(13)** nicht eingeklemmt oder gequetscht wird und nicht durch scharfe Kanten beschädigt werden kann.
- Schützen Sie die Espressomaschine vor Feuchtigkeit und dem Endringen von Flüssigkeiten..
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Netzstecker selbst und niemals am Netzkabel **(13)**.
- Wenn Sie sichtbare Beschädigungen an der Espressomaschine oder am Netzkabel **(13)** feststellen, schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
- Betreiben Sie die Espressomaschine nicht in Räumen, in denen die Temperatur um oder unter 0° C liegt. Gefrierendes Wasser in Schläuchen oder Wassertank könnte die Espressomaschine beschädigen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.

- Trennen Sie die Espressomaschine vom Stromnetz, wenn Sie diese für einen längeren Zeitraum nicht nutzen. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist die Espressomaschine vollständig stromfrei.
- Betreiben Sie die Espressomaschine nur auf einer ebenen, stabilen, feuerfesten Oberfläche und niemals in einem Schrank!
- Erzeugen Sie keinen Dampf, wenn sich Entkalkerflüssigkeit im Wassertank **(8)** befindet!
- Defekte Bauteile dürfen zum Erhalt der Sicherheitsanforderungen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.

5. Erstinbetriebnahme

- Reinigen Sie den Siebträger **(16)**, den Kaffeelöffel/Stopfer **(19)**, die Siebeinsätze **(17, 18)**, das Abtropfgitter (11) und den Wassertank **(8)**, wie im Kapitel „Wartung/Reinigung" beschrieben.
- Stellen Sie die Espressomaschine auf eine ebene und hitzbeständige Unterlage in erreichbarer Nähe einer Steckdose.
- Setzen Sie das Abtropfgitter **(11)** ein.
- Setzen Sie den Siebträger **(16)** von unten in den Heißwasserauslass **(14)** ein. Beim Einsetzen weist der Siebträgergriff **(15)** in Richtung des geöffneten Schlosses. Drehen Sie Siebträger **(16)** gegen den Uhrzeigersinn (Abbildung B), bis der Siebträgergriff **(15)** nach vorne auf das geschlossene Schloss weist.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Es ertönt ein Signalton und alle Bezugtasten **(1, 2, 4, 5)** leuchten einmal kurz auf. Die Espressomaschine befindet sich nun im Standby-Modus.
- Vor der ersten Verwendung lassen Sie nun Wasser für ca. 5 Tassen Espresso durch das Gerät laufen, um die innenliegenden Leitungen zu reinigen und erzeugen Sie anschließend für ca. 30 Sekunden Dampf. Lesen Sie dazu das Kapitel „Betrieb".

Bei der ersten Verwendung kann es bedingt durch Luft in den innnenliegenden Leitungen zu Geräuschen kommen.

5.1 Der Druckanzeiger (Abbildung A)

Während des Espressobezugs zeigt der Druckanzeiger **(3)** den aktuellen Betriebsdruck der Espressomaschine an.

6. Betrieb

6.1 Wassertank (8) befüllen (Abbildung D)

- Verwenden Sie ausschließlich frisches Trinkwasser!
- Klappen Sie den Griff des Wassertanks **(8)** aus und nehmen Sie den Wassertank **(8)** ab, indem Sie ihn nach oben mit leichtem Zug nach hinten aus der Halterung herausziehen.
- Befüllen Sie den Wassertank **(8)**. Beachten Sie die **MIN**- und die **MAX**-Markierung.
- Setzen Sie den Wassertank **(8)** wieder ein, indem Sie ihn mit dem Wasserventil leicht schräg von oben auf die entsprechende Ventilöffnung aufsetzen. Achten Sie darauf, dass auch der Fixiersteg oben am Wassertank **(8)** in die entsprechende Aussparung an der Espressomaschine greifen muss.
- Drücken Sie den Wassertank **(8)** nun bis zum Anschlag nach unten und klappen Sie den Griff ein.

6.2 Aufheizen

- Die Espressomaschine verfügt nicht über einen EIN-/AUS-Schalter.
- Wenn Die Stromversorgung hergestellt wird, ertönt ein Signalton und alle Bezugtasten **(1, 2, 4, 5)** leuchten einmal kurz auf. Die Espressomaschine befindet sich nun im Standby-Modus.
- Sobald eine beliebige Bezugtaste **(1, 2, 4, 5)** gedrückt wird, ertönt ein Signalton und die Aufheizphase beginnt. Während dieser Aufheizphase blinken alle Bezugstasten **(1, 2, 4, 5)**. Sobald sie aufhören zu blinken, ist die Aufheizphase abgeschlossen.

- Je nachdem, welche Betriebsart (Espresso-Bezug oder Heißwasser- bzw. Dampfbezug) mit dem Umschalter **(7)** gewählt wurde, leuchten die Bezugtasten **(2, 5)** oder die Bezugtasten **(1, 4)**. Die leuchtenden Bezugtasten geben die aktuelle Bezug-Möglichkeit wieder.
- Der eingebaute Durchlauferhitzer bietet den Vorteil, dass der Bezug schon nach ca. 15 Sekunden Aufheizzeit möglich ist.

6.3 Vorgehensweise bei erster Inbetriebnahme und nach längerer Standzeit

Bei der ersten Inbtriebnahme oder längerer Standzeit sollte das System gespült werden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Füllen Sie Wasser in den Wassertank **(8)**.
- Legen Sie einen Siebeinsatz **(17, 18)** in den Siebträger **(16)**.
- Setzen Sie den Siebträger **(16)** von unten in den Heißwasserauslass **(14)** ein. Beim Einsetzen weist der Griff in Richtung des geöffneten Schlosses. Drehen Sie den Siebträger **(16)** gegen den Uhrzeigersinn, bis der Siebträgergriff **(15)** nach vorne auf das geschlossene Schloss weist.
- Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **(16)**.
- Drücken Sie eine Bezugtaste **(2, 5)**, um Wasser auszugeben und das System zu spülen. Leeren Sie anschließend die Tasse und stellen Sie diese wieder unter den Siebträger **(16)**.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang 5 Mal. Danach ist der Spülvorgang beendet.

6.4 Espresso zubereiten (Abbildungen D bis G)

Es wird empfohlen, die Tasse über den Heißwasserbezug vorher vollständig mit heißem Wasser zu befüllen und erst unmittelbar vor dem Espressobezug zu leeren, so bleibt der Espresso länger heiß.

- Stellen Sie den Umschalter **(7)** auf (Espresso-Bezug)
- Sorgen Sie vor jeder Zubereitung dafür, dass der verwendete Siebeinsatz **(17, 18)** sauber und frei von Kaffeeresten ist. Um Beschädigungen zu vermeiden, entfernen Sie Kaffeereste am besten mit einem Plastik-Löffel und niemals mit einem Metallgegenstand.
- Für einen Espresso setzen Sie den kleinen Siebeinsatz **(18)**, für 2 Espressi setzen Sie den großen Siebeinsatz **(17)** in den Siebträger **(16)** ein.
- Füllen Sie den verwendeten Siebeinsatz **(17, 18)** mit Espressopulver. Für den kleinen Siebeinsatz **(18)** benötigen Sie ca. 7 Gramm Espressopulver, für den großen Siebeinsatz **(17)** ca. 14 Gramm.
- Verdichten Sie das Espressopulver anschließend mit dem Kaffeelöffel/Stopfer **(19)**. Nach dem Verdichten sollte der verwendete Siebeinsatz **(17, 18)** mit Espressopulver gefüllt sein. Füllen Sie ggf. Espressopulver nach und verdichten Sie anschließend erneut.

Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wichtiger Vorgang bei der Zubereitung eines Espressos. Wird das Espressopulver sehr stark gepresst, läuft der Espressobezug langsam ab und es gibt mehr Crema. Ist das Espressopulver weniger stark verdichtet, läuft der Espressobezug schneller ab und es entsteht weniger Crema.

- Setzen Sie den Siebträger **(16)** von unten in den Heißwasserauslass **(14)** ein. Beim Einsetzen weist der Griff in Richtung des geöffneten Schlosses. Drehen Sie Siebträger **(16)** gegen den Uhrzeigersinn, bis der Siebträgergriff **(15)** nach vorne auf das geschlossene Schloss weist (Abbildung F).
- Stellen Sie je nach Bedarf eine oder 2 Tassen unter die Siebträgeröffnungen.

Tassen können auf der Abstellfläche **(6)** aufbewahrt werden.

- Drücken Sie eine der Bezugtasten **(2, 5)**, abhängig davon, ob Sie eine oder 2 Tassen Espresso zubereiten wollen.
- Die Tassen werden nun mit einer vorgegebenen Wassermenge gefüllt. Sie können den Bezug auch manuell stoppen. Sobald die von Ihnen gewünschte Espressomenge in der bzw. den Tassen erreicht ist, drücken Sie die Bezugtaste **(2, 5)** erneut, um die Zubereitung zu beenden. Sie können den Espresso nun genießen.
- Entfernen Sie den Siebträger erst dann, wenn die Zubereitung beendet ist und kein heißes Wasser mehr gepumpt wird. Ansonsten besteht Verbrennungsgefahr durch spritzendes, heißes Wasser!

- Um den Siebträger **(16)** zu entfernen drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, bis der Griff auf das geöffnete Schloss am Heißwasserauslass **(14)** weist und bewegen Sie ihn dann nach unten.
- Entnehmen Sie anschließend den verwendeten Siebeinsatz **(17, 18)** und reinigen Sie diesen, wie im Kapitel Wartung/Reinigung beschrieben.

Nach ca. 8 Minuten Inaktivität schaltet die Espressomaschine automatisch in den Standby-Modus.

6.5 Heißwasser-Bezug

Nutzen Sie diese Funktion zur Herstellung von Heißgetränken, z. B. von Tee.

- Stellen Sie eine Tasse oder ein Glas unter die Milchaufschäumerdüse **(10)** und drehen Sie erst dann den Umschalter **(7)** auf (Heißwasser- bzw. Dampfbezug).
- Die Milchaufschäumerdüse **(10)** ist schwenkbar und ihre Eintauchtiefe vertikal einstellbar (Abbildung C). Um ein Herausspritzen des heißen Wassers zu minimieren, stellen Sie die Milchaufschäumerdüse **(10)** so ein, dass diese in das Gefäß und später in die Flüssigkeit hineinragt.
- Starten Sie den Heißwasserbezug durch Drücken der leuchtenden Bezugtaste **(1)**.
- Nach Ausgabe von ca. 250 ml stoppt der Bezug automatisch. Sie können den Bezug auch jederzeit durch Drücken einer der Bezugtasten **(1 , 4)** stoppen. Auch nach dem Bezug von Heißwasser kann es noch einige Sekunden lang zu einem Nachlaufen kommen. Lassen Sie die Tasse deshalb bitte so lange unter der Milchaufschäumerdüse **(10)** stehen, bis sich der Druck vollständig abgebaut hat.

6.6 Dampf-Bezug/Milch aufschäumen (Abbildungen H bis J)

WARNUNG! Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!
Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

Nutzen Sie diese Funktion zur Erzeugung von Milchschaum aus Milch oder aus pflanzlichen Milchalternativen, z. B. Hafer- oder Sojamilch.

- Führen Sie die Milchaufschäumerdüse **(10)** zur Seite, fassen Sie diese dabei nur am Griff **(9)** an.
- Bitte beachten Sie, dass es aus technischen Gründen unmittelbar nach dem Drehen des Umschalters **(7)** auf (Heißwasser- bzw. Dampfbezug) dazu kommen kann, dass aufgrund des noch vorhandenen Leitungsdrucks Wasser aus der Milchaufschäumerdüse **(10)** austritt. Stellen Sie daher vor der Betätigung des Umschalters **(7)** stets eine Tasse unter die Düse, um eventuell austretendes Wasser aufzufangen. Entfernen Sie die Tasse, sobald kein Wasser bzw. Dampf mehr austritt.
- Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Edelstahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
- Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen und führen Sie die Milchaufschäumdüse **(10)** leicht in die Milch, während Sie den Aufschäumbehälter ein wenig schräg halten.
- Drücken Sie die Bezugtaste **(4)**, um den Dampfbezug zu starten.
- Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Milchaufschäumerdüse **(10)** knapp unter die Milchoberfläche, aber tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dickflüssiger Schaum erzeugt wird.
- Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Milchaufschäumerdüse **(10)** etwas tiefer ein und fahren Sie mit der Erzeugung des Milchschaumes fort.
- Führen Sie nach und nach die Milchaufschäumerdüse **(10)** vollständig ein und halten Sie während des Aufschäumvorganges den Aufschäumbehälter etwas schräg, um eine Art Wirbel in der Milch zu erzeugen.
- Um den Dampfbezug zu stoppen, drücken Sie eine der Bezugtasten **(1 , 4)**, wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur erreicht hat. Warten Sie nun noch ein paar Sekunden, bevor Sie die Milchaufschäumerdüse **(10)** aus dem Aufschäumbehälter herausziehen. Auch nach dem Bezug von Wasserdampf kann es noch einige Sekunden lang zu

einem Nachlaufen kommen. Lassen Sie die Tasse deshalb bitte so lange unter der Milchaufschäumerdüse **(10)** stehen, bis sich der Druck vollständig abgebaut hat.
- Vergessen Sie nicht, abschließend die Milchaufschäumerdüse **(10)** zu reinigen. Gehen Sie vor, wie im Kapitel Wartung/Reinigung beschrieben.

6.6.1 Tipps für guten Milchschaum

- Grundsätzlich kann jede Art Milch aufgeschäumt werden, auch Soja-, Hafer- oder Reismilch. Allerdings ist bei einigen Milchsorten das Aufschäumen nur mit Einschränkungen möglich.
- Entrahmte Milch (Magermilch) brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, lässt sich aber wegen des geringen Fettgehaltes nicht so gut aufschäumen. Benutzen Sie idealerweise eine Milch mit 3,5 % oder 1,5 % Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger gekühlte Milch. Zum Aufschäumen eignet sich eine Temperatur von ca. 7 °C optimal.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst leichter anbrennen kann.
- Aufgeschäumte Milch sollte ca. 30 Sekunden ruhen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Dann können Sie den feinen Schaum auf den Espresso geben.

6.7 Cappuccino zubereiten

Verwenden Sie für Cappuccino spezielle Cappuccino-Tassen. Diese sind wesentlich größer als Espresso-Tassen, da dem Espresso noch aufgeschäumte Milch hinzugefügt wird.

Es wird empfohlen, die Tasse über den Heißwasserbezug vorher vollständig mit heißem Wasser zu befüllen und erst unmittelbar vor dem Espressobezug zu leeren, so bleibt der Espresso länger heiß.

- Schäumen Sie zunächst die gewünschte Menge Milch auf, wie im vorherigen Kapitel beschrieben.
- Bereiten Sie nun in der Cappuccino-Tasse einen einfachen Espresso mit einer Wassermenge von 25 bis 30 ml vor.
- Geben Sie nun die aufgeschäumte Milch langsam in den gerade vorbereiteten Espresso. Der Cappuccino ist nun fertig.
- Zuckern Sie nach Geschmack und/oder bestreuen Sie ihn mit Kakaopulver.

7. Der perfekte Espresso

7.1 Die richtige Extraktionszeit

- Der entscheidende Faktor bei der Zubereitung eines guten Espressos ist die Extraktionszeit. Diese bezeichnet die Kontaktzeit des heißen Wassers mit dem Kaffeepulver, bis der fertige Kaffee in die Tasse gelaufen ist.
- Diese Extraktionszeit ist abhängig vom Mahlgrad des Kaffeepulvers und der Verdichtung des Kaffeepulvers im verwendeten Siebeinsatz **(17, 18)**.

Sie haben die Möglichkeit, auf beide vorgenannten Zustände Einfluss zu nehmen, wenn der Espresso optisch oder geschmacklich nicht Ihrer Vorstellung entspricht.

7.2 Unterextraktion

- Die Crema ist besonders hell, hat wenig Konsistenz hat und löst sich schnell auf. Das deutet darauf hin, dass der Espresso zu schnell durchgelaufen ist, man spricht in diesem Fall von Unterextraktion. Der Espresso schmeckt sauer und wässrig und das Aroma kommt nicht zur Geltung. Grund dafür ist in der Regel eine zu geringe Menge Kaffeepulver, welches eventuell auch noch zu grob gemahlen ist oder nicht fest genug gepresst wurde. Verwenden Sie ggf. ein feiner gemahlenes Kaffeepulver

7.3 Überextraktion

- Die Crema ist sehr dunkel und in der Mitte mit hellen Flecken durchsetzt oder löchrig. Vermutlich ist der Kaffee zu lange durchgelaufen, man spricht hier von Überextraktion. Der Espresso schmeckt bitter. Ursache ist meistens ein zu fein gemahlenes oder eine zu große Menge Kaffeepulver. Oder das Kaffeepulver ist im Siebeinsatz zu stark verdichtet worden.

7.4 Tipps für einen guten Espresso

- Verwenden Sie dunkel geröstetes, sehr fein gemahlenes Kaffeepulver, idealerweise eine Mischung aus Arabica und Robusta, um eine stabile Crema zu erzielen.
- Achten Sie beim Kauf des Kaffeepulvers auf die Bezeichnung "Espresso".
- Für eine Tasse Espresso verwenden Sie ca. 7 Gramm, für einen doppelten Espresso ca. 14 Gramm Kaffeepulver.
- Regulieren Sie den Geschmack durch eine entsprechende Verdichtung des Kaffeepulvers im Siebeinsatz **(17, 18)**. Verlassen Sie sich hierbei auf Ihre selbst gemachten Erfahrungswerte.

8. Wartung/Reinigung

Netzstecker ziehen! Stromschlaggefahr!

Gerät abkühlen lassen! Verbrennungsgefahr

8.1 Allgemeine Hinweise

- Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung der Geräteoberflächen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls etwas Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie mit klarem Wasser nach und entfernen Sie alle Spülmittelreste.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig abgetrocknet ist.

8.2 Milchaufschäumerdüse (10) reinigen

- Reinigen Sie die Milchaufschäumerdüse **(10)** nach jedem Gebrauch.
- Stellen Sie dazu einen leeren Behälter unter die Milchaufschäumerdüse **(10)**.
- Drücken Sie die Bezugtaste **(4)** und lassen Sie für einige Sekunden Dampf entweichen.
- Lassen Sie die Milchaufschäumerdüse **(10)** abkühlen.
- Ziehen Sie die Milchaufschäumerdüse **(10)** ab (Abbildung C) und spülen Sie diese sorgfältigt mit heißem Wasser durch.
- Reinigen auch den Dampfauslass unter der Milchaufschäumerdüse **(10)** gründlich mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls etwas Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und stellen Sie sicher, dass alle Spülmittelreste am Dampfauslass entfernt sind.
- Schieben Sie die Milchaufschäumerdüse **(10)** wieder über den Dampfauslass (Abbildung C).

8.3 Heißwasserauslass (14) reinigen

- Reinigen Sie den Heißwasserauslass **(14)** nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie den Siebträger **(16)** ab und reinigen Sie den kompletten Heißwasserauslass **(14)** mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie insbesondere alle Kaffeepulverreste.
- Setzen Sie den Siebträger **(16)** ohne Siebeinsätze **(17, 18)** wieder ein.
- Stellen Sie eine leere Tasse unter den Siebträger **(16)**, stellen Sie den Umschalter **(7)** auf Espressobezug und drücken Sie die Bezugtaste **(2)**. Wasser tritt aus dem Heißwasserauslass **(14)** aus und spült letzte Pulverreste heraus.
- Nehmen Sie anschließend den Siebträger **(16)** ab und entfernen Sie evtl. Pulverreste mit Wasser.

8.4 Zubehörteile reinigen

- Um Beschädigungen an den Siebeinsätzen **(17, 18)** zu vermeiden, entfernen Sie Kaffeereste am besten mit einem Plastik-Löffel und niemals mit einem Metallgegenstand.
- Siebträger **(16)**, Siebeinsätze **(17, 18)**, Wassertank **(8)**, Abtropfgitter **(11)**, Abtropfschale **(12)**, Kaffeelöffel/Stopfer **(19)** können Sie im Spülbad mit etwas Spülmittel reinigen.
- Spülen Sie anschließend mit reichlich klarem Wasser nach, um Spülmittelreste zu entfernen. Spülmittelreste würden den Espressogeschmack ansonsten negativ beeinflussen.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab.

Siebeinsätze **(17, 18)**, Abtropfgitter **(11)** und Kaffeelöffel/Stopfer **(19)** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

8.5 Gerät entkalken

Diese Anleitung beschreibt Schritt für Schritt, wie Sie Ihre Kaffeemaschine korrekt entkalken. Regelmäßiges Entkalken sorgt für optimalen Geschmack, verlängert die Lebensdauer des Geräts und reduziert Störungen.

Wann muss entkalkt werden?

- Nach ca. 300 Getränkezubereitungen erinnert Sie die Maschine automatisch an das Entkalken.
- Die Bezugtasten **(2 , 5)** blinken gleichzeitig.
- Sie können Espresso weiterhin zubereiten, sollten die Entkalkung jedoch zeitnah durchführen.

Wichtige Hinweise vor dem Start

- Verwenden Sie einen Entkalker auf Zitronensäurebasis.
- Verwenden Sie keinen Essig.
- Der Entkalkungsvorgang dauert insgesamt ca. 30 Minuten.
- Während des Entkalkens kann der Vorgang nicht unterbrochen werden.

Vorbereitung

- Stecken Sie den Netzstecker ein, somit wird die Espressomaschine in den Standby-Modus versetzt. Sie können die Espressomaschine auch früher als nach 300 Getränkezubereitungen entkalken, indem Sie beide Kaffee-Bezugstasten **(2 , 5)** gleichzeitig für 5 Sekunden drücken.
- Entfernen Sie den Siebträger **(16)**, falls montiert.
- Leeren Sie den Wassertank **(8)**.
- Füllen Sie den Wassertank **(8)** mit...
  - ...frischem Wasser bis zur ½-MAX-Markierung (ca. 0,85 Liter)
  - ...der empfohlenen Menge Entkalker (gemäß Herstellerangabe)
- Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß unter den Heißwasserauslass **(14)**.

Entkalkungsprogramm starten

- Drücken Sie im Standby-Modus gleichzeitig die Bezugtasten **(2 , 5)** für 5 Sekunden.
- Die Espressomaschine gibt zwei Signaltöne aus.
- Die Die Bezugtasten **(2 , 5)** blinken und das Entkalkungsprogramm startet.

Entkalkungsphase (ca. 25 Minuten)

- Die Maschine pumpt die Entkalkerlösung automatisch durch das System. Nach ca. 250 ml folgt eine Einwirkphase, danach werden erneut 250 ml durchgepumpt, anschließend folgt erneut eine Einwirkphase von 10 Minuten. Im Anschluss läuft die restliche Entkalkerlösung durch.
- Während des gesamten Entkalkungsvorgangs blinken die Bezugtasten **(2 , 5)**.

Wichtig:

- Drücken Sie während der Entkalkung keine Tasten.
- Schalten Sie die Maschine nicht aus.

Nach Abschluss der Entkalkungsphase ertönt ein Signalton.

Spülvorgang starten

Nach der Entkalkung blinken die Bezugtasten **(1 , 4)** und fordern damit zum Spülen auf. Bis der Spülvorgang vollzogen wurde, ist eine Zubereitung von Espresso oder Heißwasser nicht möglich.

- Leeren Sie das Auffanggefäß.
- Spülen Sie den Wassertank **(8)** gründlich aus.
- Füllen Sie den Wassertank **(8)** erneut mit frischem Wasser bis zur ½-MAX-Markierung.
- Drücken Sie gleichzeitig Bezugtasten **(1 , 4)**, um den Spülvorgang zu starten.

Spülphase (ca. 3–4 Minuten)

- Die Espressomaschine spült das System automatisch mit klarem Wasser.
- Dadurch werden alle Entkalkerreste entfernt.

- Nach Abschluss stoppt die Espressomaschine selbstständig und wechselt in den Standby-Modus.

Entkalkung abgeschlossen

- Die Entkalkung ist nun vollständig beendet.
- Der Entkalkungszähler wird automatisch zurückgesetzt.
- Die Espressomaschine ist wieder betriebsbereit.

Tipps für eine lange Lebensdauer

- Entkalken Sie die Espressomaschine regelmäßig, besonders bei hartem Wasser.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit vorgefiltertes Wasser.
- Führen Sie den Entkalkungsvorgang vollständig durch.

8.6 Lagerung bei Nichtbenutzung

- Leeren Sie den Wassertank **(8)** und die Abtropfschale **(12)**. Ziehen Sie dazu die Abtropfschale **(12)** nach vorne heraus.
- Reinigen Sie die Espressomaschine und alle Zubehörteile wie beschrieben und lassen Sie alle Teile gut trocknen.
- Lagern Sie die Espressomaschine an einem sicheren und staubfreien Ort.

8.7 Ersatzteile

Ersatzteile und Verbrauchsmaterialien können Sie über www.shop.targa.de bestellen.

9. Problemlösung

Die Espressomaschine hat keine Funktion

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie das Gerät an einer anderen Netzsteckdose, von der Sie sicher wissen, dass diese in Ordnung ist.

Es wird kein Wasser bzw. Dampf ausgegeben

- Prüfen Sie, ob der Wassertank **(8)** gefüllt ist. Füllen Sie ggf. Wasser nach.
- Prüfen Sie, ob der Umschalter **(7)** in der korrekten Position steht.

Espresso läuft nicht mehr heraus

- Das Kaffeepulver ist zu stark verdichtet. Befüllen Sie den verwendeten Siebeinsatz **(17, 18)** mit frischem Kaffeepulver und verdichten Sie dieses weniger stark.
- Die Öffnungen des Siebträgers **(16)** sind verstopft. Reinigen Sie den Siebträger **(16)**.

Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers (16) anstatt durch die Öffnungen zu laufen

- Der Siebträger **(16)** ist nicht korrekt eingesetzt. Setzen Sie ihn korrekt ein.
- Die Öffnungen des Siebträgers **(16)** sind verstopft oder der Rand des Siebträgers **(16)** ist verschmutzt. Reinigen Sie den Siebträger **(16)**.

Die Qualität bzw. der Geschmack des Espressos ist nicht zufriedenstellend

- Beachten Sie die Hinweise zur Extraktionszeit und die Tipps zur Herstellung eines guten Espressos in Kapitel 7.

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber 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.

Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

Nur relevant für Frankreich:





Dieses Produkt und seine Verpackungsbestandteile unterliegen in Frankreich besonderen Sortiervorschriften. Bitte beachten Sie die örtlichen Entsorgungshinweise.





Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:
1-7: Kunststoffe / 20-22: Papier und Pappe / 80-98: Verbundstoffe.

Nur relevant für Spanien und Portugal:
Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:



Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyvinylchlorid	Klebestreifen
	Polyethylen Low-Density	Innenliegende Kunststofftüte für Verpackung des Gerätes
	Sonstige Pappe	Innenkarton
	Wellpappe	Verkaufsverpackung

11. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung und ggf. weitere Konformitätserklärungen können unter folgendem Link heruntergeladen werden:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/516937-41-42_2510.pdf

Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: ce@targa.de

12. Garantiehinweise

Garantie der TARGA 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 originalen 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.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.

Service

DE	Telefon:	0800 5435111
	E-Mail:	targa@lidl.de
AT	Telefon:	0800 447744
	E-Mail:	targa@lidl.at
CH	Telefon:	0800 56 44 33
	E-Mail:	targa@lidl.ch

IAN: 516937_2510 / 516941_2510 / 516942_2510

Hersteller

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

TARGA GmbH; Coesterweg 45, 59494 Soest; DEUTSCHLAND

Table des matières

1. Utilisation prévue 28

2. Contenu de l'emballage 29

3. Spécifications techniques 29

4. Instructions de sécurité 29

5. Avant la première utilisation 32
5.1 L'indicateur de pression (Figure A) 32

6. Utilisation 32
6.1 Remplissage du réservoir d'eau (8) (Figure D) 32
6.2 Préchauffage 32
6.3 Procédure pour la première mise en service et après une période de stockage prolongée 33
6.4 Préparation d'expresso (Figures D à G) 33
6.5 Distribution d'eau chaude 34
6.6 Utilisation de la vapeur pour faire mousser du lait (Figures H à J) 34
6.6.1 Conseils pour obtenir une belle mousse de lait 35
6.7 Préparation de cappuccino 35

7. L'expresso parfait 35
7.1 Le temps d'extraction idéal 35
7.2 Sous-extraction 35
7.3 Sur-extraction 35
7.4 Conseils pour faire un bon expresso 36

8. Entretien/nettoyage 36
8.1 Informations générales 36
8.2 Nettoyage de la buse vapeur (10) 36
8.3 Nettoyage du groupe d'extraction (14) 36
8.4 Nettoyage des accessoires 36
8.5 Détartrage de l'appareil 37
8.6 Stockage en cas de non-utilisation 38
8.7 Pièces de rechange 38

9. Résolution des problèmes 38

10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut 38

11. Avis de conformité 39

12. Informations concernant la garantie 40

1. Utilisation prévue

Cet appareil a été conçu exclusivement pour préparer de l'expresso et du cappuccino, distribuer de l'eau chaude et faire mousser le lait. Il est destiné uniquement à une utilisation domestique. Il ne doit pas être utilisé dans un cadre commercial.
Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée.

2. Contenu de l'emballage

Sortez la machine à expresso et tous ses accessoires de l'emballage. Retirez les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont complets et intacts. Si un ou plusieurs composants sont manquants ou endommagés, veuillez contacter le fabricant.

- **Machine à expresso SilverCrest SEMR 1400 B1**
- **Porte-filtre**
- **Filtre une tasse**
- **Filtre deux tasses**
- **Cuillère doseuse avec tasseur**
- **Manuel d'utilisation**

Vous trouverez, à l'intérieur de la couverture, un schéma de la machine à expresso avec tous ses éléments de commande numérotés. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

1	Bouton de distribution (eau chaude)	**11**	Grille du bac de récupération
2	Bouton de distribution (1 tasse d'expresso)	**12**	Bac de récupération
3	Indicateur de pression	**13**	Cordon d'alimentation
4	Bouton de distribution (vapeur)	**14**	Groupe d'extraction
5	Bouton de distribution (2 tasses d'expresso)	**15**	Poignée du porte-filtre
6	Plateau porte-tasses	**16**	Porte-filtre
7	Sélecteur de mode (expresso, eau chaude ou vapeur)	**17**	Filtre deux tasses
8	Réservoir d'eau	**18**	Filtre une tasse
9	Poignée	**19**	Cuillère doseuse avec tasseur
10	Buse vapeur		

3. Spécifications techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Nom	SilverCrest SEMR 1400 B1
Alimentation	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Consommation électrique	1400 W
Consommation électrique hors tension	0,2 W
Pression maximale de la pompe	20 bar

Les données techniques et le design peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

4. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques de ce manuel et prendre en compte tous les avertissements qui y figurent, même si vous êtes habitué(e) à manipuler des appareils électroniques et électroménagers. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veillez à lui remettre également ce manuel. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.

Explication des symboles utilisés

	**DANGER !** Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque élevé, qui entraînera la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.		**AVERTISSEMENT !** Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque modéré, qui peut entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.
	**MISE EN GARDE !** Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque faible, qui peut mener à des blessures légères ou modérées s'il n'est pas évité.		**ATTENTION !** Ce mot d'avertissement indique des instructions importantes à respecter pour éviter les dommages matériels.

	**DANGER !** Ce symbole signale un risque d'électrocution représentant un danger pour la santé des individus, un risque de mort et/ou un risque de dommages matériels.			Ce symbole vous signale qu'il ne faut jamais immerger la machine à expresso dans l'eau ou dans d'autres liquides.
	**DANGER !** Ce symbole indique un risque de brûlure.			Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.
	Non dangereux pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du règlement UE 1935/2004.			Ce symbole désigne les parties qui peuvent être lavées dans un lave-vaisselle.
	Tension CA			Adresse du fabricant



AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !

- Utilisez la machine à expresso de la manière prévue. Une utilisation incorrecte de l'appareil peut causer des blessures.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou qui ne possèdent que peu d'expérience ou de connaissances en la matière, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers impliqués.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Les enfants âgés de 8 ans et plus doivent être supervisés pendant ces opérations.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation **(13)**.



DANGER ! L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Risque d'asphyxie.

- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne branchez la machine à expresso que sur une prise murale correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Aucune action de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit à 50 ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 ou 60 Hz. Une fois l'appareil branché, la prise de courant doit être facilement accessible afin que vous puissiez le débrancher rapidement en cas d'urgence.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit renversé sur la fiche de l'appareil.
- En cas de fumée, d'odeur ou de bruit inhabituel, éteignez immédiatement la machine à expresso et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Si une telle situation se produit, cessez d'utiliser la machine à expresso jusqu'à ce qu'elle ait été inspectée par un service technique agréé.

Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée est dangereuse pour la santé.



DANGER : risques de brûlure

- Certaines parties du produit peuvent devenir très chaudes lors de son utilisation. Risques de brûlure !
- Des nuages de vapeur chaude sont produits lors du fonctionnement de la machine à expresso. Risques de brûlure !
- Après l'utilisation, l'élément chauffant reste chaud.



DANGER : risque d'électrocution

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel.
- N'ouvrez jamais le boîtier de la machine à expresso. L'ouverture du boîtier peut vous exposer à un risque d'électrocution.
- Ne touchez jamais le produit avec les mains mouillées ou humides.



Ne plongez jamais la machine à expresso dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !



ATTENTION ! Dommage matériel !

- La machine à expresso ne peut pas être utilisée avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation **(13)** ne puisse pas être écrasé ou aplati et à ce qu'il ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes.
- Protégez la machine à expresso de toute pénétration d'humidité et de fluides.
- Pour débrancher le cordon d'alimentation **(13)** de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche d'alimentation et jamais sur le cordon d'alimentation **(13)** lui-même.
- Si vous remarquez des dégâts visibles sur la machine à expresso ou le cordon d'alimentation **(13)**, éteignez immédiatement la machine à expresso, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et contactez notre assistance téléphonique.
- N'utilisez pas la machine à expresso dans des pièces où la température est proche de 0 °C ou inférieure. L'eau pourrait geler dans les tuyaux ou le réservoir d'eau et endommager la machine à expresso.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

- Si vous n'avez pas prévu d'utiliser la machine à expresso pendant une période prolongée, débranchez-la de la prise de courant. La machine à expresso reste alimentée en électricité, à moins que vous ne débranchiez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Placez toujours la machine à expresso sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Ne l'utilisez jamais dans une armoire !
- N'utilisez pas la fonction vapeur s'il y a du liquide de détartrage dans le réservoir d'eau **(8)** !
- Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces de rechange d'origine pour que les normes de sécurité continuent d'être respectées.

5. Avant la première utilisation

- Nettoyez le porte-filtre **(16)**, la cuillère doseuse avec tasseur **(19)**, les filtres **(17, 18)**, la grille du bac de récupération **(11)** et le réservoir d'eau **(8)** comme indiqué dans le chapitre « Entretien/nettoyage ».
- Placez la machine à expresso sur une surface ferme, plane et résistante à la chaleur à proximité d'une prise de courant.
- Installez la grille du bac de récupération **(11)**.
- Insérez le porte-filtre **(16)** dans le groupe d'extraction **(14)** par le dessous. Lors de l'insertion, la poignée du porte-filtre **(15)** doit être orientée vers le symbole du cadenas ouvert. Tournez le porte-filtre **(16)** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. B) jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **(15)** soit orientée vers l'avant, alignée avec le symbole du cadenas fermé.
- Branchez la fiche d'alimentation dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et tous les boutons de distribution **(1 ,2 ,4 ,5)** s'allument brièvement une fois. La machine à expresso est désormais en mode veille.
- Avant la première utilisation, faites couler l'équivalent de 5 tasses à expresso d'eau dans l'appareil afin de nettoyer les tuyaux internes, puis générez de la vapeur pendant environ 30 secondes. Consultez également le chapitre « Utilisation ».

Des bruits peuvent apparaître lors de la première utilisation en raison de la présence d'air dans les tuyaux internes.

5.1 L'indicateur de pression (Figure A)

Lors de la distribution de café expresso, l'indicateur de pression **(3)** indique la pression de fonctionnement actuelle de la machine à expresso.

6. Utilisation

6.1 Remplissage du réservoir d'eau (8) (Figure D)

- Utilisez toujours de l'eau potable fraîche !
- Dépliez la poignée du réservoir d'eau **(8)** et retirez le réservoir d'eau **(8)** en le tirant vers le haut et légèrement vers l'arrière pour le faire sortir de son support.
- Remplissez le réservoir d'eau **(8)**. Faites attention aux repères **MIN** et **MAX**.
- Remettez en place le réservoir d'eau **(8)** par le haut en l'inclinant légèrement et en veillant à bien faire coïncider l'orifice de sortie du réservoir avec le raccord d'arrivée d'eau de la machine. Assurez-vous que la barre de fixation située au sommet du réservoir d'eau **(8)** s'engage également dans le logement correspondant situé sur la machine à expresso.
- Maintenant, enfoncez le réservoir d'eau **(8)** au maximum et repliez la poignée.

6.2 Préchauffage

- La machine à expresso ne possède pas d'interrupteur ON/OFF.
- Dès qu'elle est branchée sur le secteur, un signal sonore retentit et tous les boutons de distribution **(1 , 2 , 4 , 5)** s'allument brièvement une fois. La machine à expresso est désormais en mode veille.

- Lorsque l'on appuie sur l'un des boutons de distribution **(1, 2, 4, 5)**, un signal sonore retentit et la phase de préchauffage commence. Pendant cette phase de préchauffage, tous les boutons de distribution **(1, 2, 4, 5)** clignotent. Lorsqu'ils cessent de clignoter, la phase de préchauffage est terminée.
- Selon le mode de fonctionnement (expresso, eau chaude ou vapeur) sélectionné à l'aide du sélecteur de mode **(7)**, les boutons de distribution **(2, 5)** ou les boutons de distribution **(1, 4)** s'allument. Les boutons de distribution allumés indiquent le mode choisi.
- La chaudière instantanée intégrée présente l'avantage de permettre la distribution après seulement 15 secondes de préchauffage.

6.3 Procédure pour la première mise en service et après une période de stockage prolongée

Le système doit être rincé lors de sa première mise en service ou après une longue période d'inactivité. Dans ce cas, procédez comme suit :

- Remplissez le réservoir d'eau **(8)** avec de l'eau.
- Placez le filtre **(17, 18)** dans le porte-filtre **(16)**.
- Insérez le porte-filtre **(16)** dans le groupe d'extraction **(14)** par le dessous. Lors de l'insertion, la poignée doit être orientée vers le symbole du cadenas ouvert. Tournez le porte-filtre **(16)** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **(15)** soit orientée vers l'avant, alignée avec le symbole du cadenas fermé.
- Placez une tasse sous le porte-filtre **(16)**.
- Appuyez sur un bouton de distribution **(2, 5)** pour distribuer de l'eau et rincer le système. Videz ensuite la tasse et replacez-la sous le porte-filtre **(16)**.
- Répétez l'opération 5 fois. Après cela, la procédure de rinçage est terminée.

6.4 Préparation d'expresso (Figures D à G)

Nous vous recommandons de remplir complètement la tasse d'eau chaude avant d'utiliser la fonction de distribution d'eau chaude et de ne vider la tasse que juste avant de préparer votre expresso. Ainsi, votre expresso restera chaud plus longtemps.

- Mettez le sélecteur de mode **(7)** dans la position (expresso).
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le filtre **(17, 18)** est propre et qu'il n'y reste aucun résidu de café. Pour éviter de l'endommager, il est préférable d'enlever les résidus de café avec une cuillère en plastique. N'utilisez jamais d'objets métalliques.
- Pour préparer un expresso, installez le filtre une tasse **(18)** dans le porte-filtre **(16)**. Pour deux expressos, installez le filtre deux tasses **(17)** .
- Remplissez le filtre **(17, 18)** utilisé de café moulu. Il vous faudra environ 7 grammes de café moulu pour le filtre une tasse **(18)** et environ 14 grammes pour le filtre deux tasses **(17)**.
- Ensuite, tassez le café moulu à l'aide de la cuillère doseuse avec tasseur **(19)**. Une fois le café moulu tassé dans le filtre **(17, 18)**, il peut être nécessaire d'en rajouter. Si nécessaire, ajoutez du café moulu, puis tassez-le à nouveau.

Il est important de tasser le café moulu lors de la préparation d'un expresso. Si le café moulu est très tassé, l'expresso s'écoule lentement et la crème est plus abondante. Si le café moulu est moins dense, l'expresso s'écoule plus rapidement et il y a moins de crème.

- Insérez le porte-filtre **(16)** dans le groupe d'extraction **(14)** par le dessous. Lors de l'insertion, la poignée doit être orientée vers le symbole du cadenas ouvert. Tournez le porte-filtre **(16)** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre **(15)** soit orientée vers l'avant, alignée avec le symbole du cadenas fermé (Figure F).
- Placez une ou deux tasses sous les orifices du porte-filtre, en fonction des besoins.

Vous pouvez ranger les tasses sur le plateau porte-tasses **(6).**

- Appuyez sur l'un des boutons de distribution **(2, 5)**, selon que vous souhaitez préparer une ou deux tasses d'expresso.

- Les tasses sont alors remplies d'une quantité d'eau spécifique. Vous pouvez néanmoins arrêter la distribution manuellement. Dès que le niveau d'expresso souhaité est atteint dans la ou les tasse(s), appuyez sur le bouton de distribution **(2 , 5)** pour arrêter la distribution. Vous pouvez maintenant déguster votre expresso.
- Ne retirez le porte-filtre que lorsque la préparation est terminée et que l'eau chaude n'est plus pompée. Sinon, vous risqueriez de vous brûler à cause des éclaboussures d'eau chaude !
- Pour retirer le porte-filtre **(16)**, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée soit alignée avec le symbole du cadenas ouvert situé sur le groupe d'extraction **(14)**, puis dégagez-le vers le bas.
- Ensuite, retirez le filtre **(17, 18)** utilisé et nettoyez-le comme indiqué dans le chapitre « Entretien/nettoyage ».

L'appareil passe automatiquement en mode veille au bout d'environ 8 minutes d'inactivité.

6.5 Distribution d'eau chaude

Vous pouvez utiliser cette fonction pour préparer des boissons chaudes, par exemple, du thé.

- Placez d'abord une tasse ou un verre sous la buse vapeur **(10)**, puis tournez le sélecteur de mode **(7)** dans la position (distribution d'eau chaude ou de vapeur).
- Il est possible de faire pivoter la buse vapeur **(10)** et sa profondeur d'immersion peut être ajustée verticalement (Figure C). Pour minimiser les éclaboussures d'eau chaude, insérez d'abord la buse **(10)** dans le récipient, puis plongez-la dans le liquide.
- Lancez la distribution d'eau chaude en appuyant sur le bouton de distribution **(1)** qui est allumé.
- Après avoir distribué environ 250 ml d'eau chaude, la procédure de distribution s'arrête automatiquement. Vous pouvez également arrêter la distribution à n'importe quel moment en appuyant sur l'un des boutons de distribution **(1 , 4)**. L'eau chaude peut continuer de s'écouler pendant quelques secondes après la fin de la distribution. Par conséquent, veuillez laisser la tasse sous la buse vapeur **(10)** jusqu'à ce que la pression se soit complètement dissipée.

6.6 Utilisation de la vapeur pour faire mousser du lait (Figures H à J)

AVERTISSEMENT ! Soyez prudent lorsque vous utilisez la vapeur pour faire mousser du lait !

La vapeur chaude et les éclaboussures peuvent causer des blessures !

Utilisez cette fonction pour faire de la mousse de lait à partir de lait ou de substituts de lait à base de plantes, tels que le lait d'avoine ou de soja.

- Déplacez la buse vapeur **(10)** sur le côté, en la tenant uniquement par la poignée **(9)**.
- Veuillez noter que, pour des raisons techniques, de l'eau peut s'échapper de la buse vapeur **(10)** dès que vous tournez le sélecteur de mode **(7)** dans la position (distribution d'eau chaude ou vapeur) en raison de la pression encore présente dans les tuyaux. Par conséquent, placez toujours une tasse sous la buse avant de tourner le sélecteur de mode **(7)** afin de récupérer l'eau qui s'en écoule. Retirez la tasse dès qu'il n'y a plus d'eau ou de vapeur qui s'écoule.
- Remplissez un pot à lait (de préférence en acier inoxydable) au tiers avec du lait froid.
- Ensuite, tenez le pot à lait dans votre main afin de sentir la température du lait et guidez doucement la buse vapeur **(10)** dans le lait avec le pot légèrement incliné.
- Appuyez sur le bouton de distribution **(4)** pour amorcer la distribution de vapeur.
- Effectuez des mouvements circulaires avec le pot à lait et maintenez l'extrémité de la buse vapeur **(10)** juste en dessous de la surface du lait, mais suffisamment bas pour que le lait n'éclabousse pas dans toutes les directions et suffisamment haut pour produire une mousse épaisse.
- Au fur et à mesure que la mousse de lait monte, insérez la buse vapeur **(10)** un peu plus profondément et poursuivez l'opération.
- Insérez progressivement la buse vapeur **(10)** jusqu'au fond en tenant le pot légèrement incliné pendant l'opération afin de créer une sorte de tourbillon dans le lait.

- Pour arrêter la distribution de vapeur, appuyez sur l'un des boutons de distribution **(1** , **4** **)** lorsque la mousse de lait a atteint la consistance et la température souhaitées. Attendez quelques secondes avant de retirer la buse vapeur **(10)** du pot. La vapeur peut continuer de sortir pendant quelques secondes après la fin de la distribution. Par conséquent, veuillez laisser la tasse sous la buse vapeur **(10)** jusqu'à ce que la pression se soit complètement dissipée.
- N'oubliez pas de nettoyer la buse vapeur **(10)** lorsque vous avez terminé. Procédez comme indiqué dans la section Entretien/nettoyage.

6.6.1 Conseils pour obtenir une belle mousse de lait

- En principe, il est possible de faire mousser n'importe quel type de lait, y compris le lait de soja, d'avoine ou de riz. Cependant, il n'est pas possible d'obtenir autant de mousse avec tous les types de lait.
- Le lait écrémé ne brûle pas aussi facilement que le lait entier, mais il n'est pas aussi facile à faire mousser en raison de sa faible teneur en matière grasse. L'idéal est d'utiliser du lait qui contient 3,5 % ou 1,5 % de matière grasse.
- Le lait bien refroidi est plus facile à faire mousser que le lait moins refroidi. Une température d'environ 7 °C est idéale pour faire mousser le lait.
- Ne faites pas mousser le lait une deuxième fois, sinon il risque de brûler plus facilement.
- La mousse de lait doit reposer pendant environ 30 secondes avant d'être versée sur l'expresso. Ainsi, les bulles les plus grosses éclateront et le lait liquide coulera au fond du récipient. Vous pourrez alors ajouter votre fine mousse de lait à l'expresso.

6.7 Préparation de cappuccino

Utilisez des tasses spéciales pour cappuccino. Ces tasses sont beaucoup plus grandes que les tasses à expresso, car il faut ajouter de la mousse de lait à l'expresso.

Nous vous recommandons de remplir complètement la tasse d'eau chaude avant d'utiliser la fonction de distribution d'eau chaude et de ne vider la tasse que juste avant de préparer votre expresso. Ainsi, votre expresso restera chaud plus longtemps.

- Commencez par faire mousser la quantité de lait souhaitée, comme indiqué dans le chapitre précédent.
- Préparez maintenant un expresso dans la tasse à cappuccino, avec 25 à 30 ml d'eau.
- Versez ensuite lentement la mousse de lait dans l'expresso que vous venez de préparer. Votre cappuccino est prêt.
- Sucrez selon votre goût et/ou saupoudrez de cacao en poudre.

7. L'expresso parfait

7.1 Le temps d'extraction idéal

- Le facteur décisif pour préparer un bon expresso est le temps d'extraction. Il s'agit du temps de contact de l'eau chaude avec le café moulu jusqu'à ce que le café coule dans la tasse.
- Ce temps d'extraction dépend du degré de mouture du café et de la manière dont le café moulu a été tassé dans le filtre **(17, 18)** utilisé.

Si l'expresso ne répond pas à vos attentes en termes d'aspect ou de goût, vous avez la possibilité d'agir sur les deux facteurs ci-dessus.

7.2 Sous-extraction

- La crème est particulièrement légère, peu consistante et disparaît rapidement. Cela indique que l'infusion du café a été trop rapide. On parle alors de sous-extraction. L'expresso est acide, léger et peu aromatique. Cela est généralement dû à une quantité insuffisante de café moulu, qui peut également être moulu trop grossièrement ou ne pas avoir été suffisamment tassé. Si nécessaire, utilisez un café dont la mouture est plus fine.

7.3 Sur-extraction

- La crème est très foncée et parsemée de taches claires ou de trous au centre. Le café a probablement été infusé trop longtemps. On parle alors de sur-extraction. L'expresso a un goût amer. Cela est généralement dû à une mouture trop fine ou à une quantité trop importante de café moulu. Il est également possible que le café moulu ait été trop tassé dans le filtre.

7.4 Conseils pour faire un bon expresso

- Utilisez un café à mouture très fine et torréfaction foncée, idéalement un mélange d'Arabica et de Robusta, pour obtenir une crème stable.
- Lorsque vous achetez du café moulu, recherchez la mention « Expresso ».
- Il faut environ 7 grammes de café moulu pour une tasse d'expresso et environ 14 grammes pour un double expresso.
- Pour ajuster le goût, tassez plus ou moins le café moulu dans le filtre **(17, 18)**. Pour ce faire, vous pouvez vous fier à votre propre expérience.

8. Entretien/nettoyage



Débranchez le cordon d'alimentation ! Risque d'électrocution !



Laissez l'appareil refroidir ! Risques de brûlure

8.1 Informations générales

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, agressifs ou chimiques pour nettoyer les surfaces de l'appareil, sous peine de les détériorer.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de détergent doux sur le chiffon.
- Ensuite, utilisez un chiffon imbibé d'eau claire pour éliminer toute trace de liquide vaisselle.
- Attendez que l'appareil soit complètement sec avant de le réutiliser.

8.2 Nettoyage de la buse vapeur (10)

- Nettoyez la buse vapeur **(10)** après chaque utilisation.
- Pour ce faire, placez un récipient vide sous la buse vapeur **(10)**.
- Appuyez sur le bouton de distribution **(4**  **)** et laissez sortir la vapeur pendant quelques secondes.
- Laissez la buse vapeur **(10)** refroidir.
- Retirez la buse vapeur **(10)** (Fig. C) et rincez-la abondamment à l'eau chaude.
- Nettoyez également la sortie de vapeur située sous la buse vapeur **(10)** avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de détergent doux sur le chiffon. Essuyez avec de l'eau propre et assurez-vous que tous les résidus de détergent ont été éliminés de la sortie de vapeur.
- Faites glisser la buse vapeur **(10)** sur la sortie de vapeur pour la remettre en place (Figure C).

8.3 Nettoyage du groupe d'extraction (14)

- Nettoyez le groupe d'extraction **(14)** après chaque utilisation.
- Retirez le porte-filtre **(16)** et nettoyez l'intégralité du groupe d'extraction **(14)** avec un chiffon humide. En particulier, éliminez tous les résidus de café moulu.
- Remettez le porte-filtre **(16)** en place sans les filtres **(17, 18)**.
- Placez une tasse vide sous le porte-filtre **(16)**, tournez le sélecteur de mode **(7)** dans la position expresso et appuyez sur le bouton de distribution **(2**  **)**. De l'eau sort du groupe d'extraction **(14)** et rince les derniers résidus de café moulu.
- Ensuite, retirez le porte-filtre **(16)** et rincez les résidus de café moulu à l'eau claire.

8.4 Nettoyage des accessoires

- Pour éviter d'endommager les filtres **(17, 18)**, il est préférable d'éliminer les résidus de café avec une cuillère en plastique. N'utilisez jamais d'objets métalliques.
- Vous pouvez nettoyer le porte-filtre **(16)**, les filtres **(17, 18)**, le réservoir d'eau **(8)**, la grille du bac de récupération **(11)**, le bac de récupération **(12)** et la cuillère doseuse avec tasseur **(19)** dans de l'eau additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- Rincez ensuite abondamment à l'eau claire afin d'éliminer tous les résidus de détergent. Si vous ne le faites pas, les résidus de détergent donneront un mauvais goût à l'expresso.
- Ensuite, séchez toutes les pièces avec soin.



Les filtres **(17, 18)**, la grille du bac de récupération **(11)** et la cuillère doseuse avec tasseur **(19)** peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

8.5 Détartrage de l'appareil

Ces instructions décrivent étape par étape comment détartrer correctement votre machine à café. Un détartrage régulier garantit une saveur optimale, prolonge la durée de vie de l'appareil et réduit le risque de panne.

Quand faut-il effectuer le détartrage ?

- Après environ 300 cafés, la machine vous rappellera automatiquement qu'il faut la détartrer.
- Les boutons de distribution **(2 , 5)** clignoteront alors simultanément.
- Vous pourrez continuer de préparer des expressos, mais vous devrez détartrer la machine rapidement.

Information importante à lire avant de commencer

- Utilisez un détartrant à base d'acide citrique.
- N'utilisez pas de vinaigre.
- Le détartrage dure environ 30 minutes.
- La procédure de détartrage ne peut pas être interrompue.

Préparation

- Branchez la fiche d'alimentation pour mettre la machine à expresso en mode veille. Si vous voulez détartrer la machine à expresso avant 300 cafés, vous pouvez le faire en appuyant simultanément sur les deux boutons de distribution de café **(2 , 5)** et en les maintenant enfoncés pendant 5 secondes.
- Si le porte-filtre **(16)** est installé, retirez-le.
- Videz le réservoir d'eau **(8)**.
- Remplissez le réservoir d'eau **(8)** avec...
  - ...de l'eau fraîche jusqu'au repère ½-MAX (environ 0,85 litre),
  - ...la quantité de produit de détartrage recommandée (conformément aux instructions du fabricant).
- Placez un récipient suffisamment grand sous le groupe d'extraction **(14)**.

Lancement du programme de détartrage

- En mode veille, appuyez simultanément sur les boutons de distribution **(2 , 5)** et maintenez-les enfoncés pendant 5 secondes.
- La machine à expresso émet deux bips.
- Les boutons de distribution **(2 , 5)** clignotent et le programme de détartrage démarre.

Phase de détartrage (environ 25 minutes)

- La machine pompe automatiquement la solution de détartrage pour la faire circuler dans le système. Après environ 250 ml, la machine laisse le produit agir. Puis, 250 ml supplémentaires sont pompés et la machine laisse le produit agir de nouveau pendant 10 minutes. Ensuite, le reste de la solution de détartrage circule dans la machine.
- Les boutons de distribution **(2 , 5)** clignotent pendant toute la durée de la procédure de détartrage.

Important :

- N'appuyez sur aucun bouton pendant la procédure de détartrage.
- N'éteignez pas la machine.

Un signal sonore retentit lorsque la phase de détartrage est terminée.

Lancement de la procédure de rinçage

Après le détartrage, les boutons de distribution **(1 , 4)** clignotent pour vous inviter à rincer l'appareil. Il n'est pas possible de préparer de l'expresso ou de l'eau chaude tant que la procédure de rinçage n'est pas terminée.

- Videz le récipient.
- Rincez abondamment le réservoir d'eau **(8)**.
- Remplissez le réservoir d'eau **(8)** avec de l'eau fraîche jusqu'au repère ½-MAX.
- Appuyez simultanément sur les boutons de distribution **(1 , 4)** pour démarrer le rinçage.

Phase de rinçage (environ 3 à 4 minutes)

- La machine à expresso rince automatiquement le système à l'eau claire.

- Cela élimine tous les résidus de calcaire.
- Une fois l'opération terminée, la machine à expresso bascule automatiquement en mode veille.

Fin du détartrage

- La procédure de détartrage est désormais terminée.
- Le compteur de détartrage est automatiquement réinitialisé.
- La machine à expresso est prête à être réutilisée.

Conseils pour prolonger la durée de vie de votre appareil

- Détartrez régulièrement la machine à expresso, surtout si votre eau est calcaire.
- Si possible, utilisez de l'eau filtrée.
- Allez bien jusqu'au bout de la procédure de détartrage.

8.6 Stockage en cas de non-utilisation

- Videz le réservoir d'eau **(8)** et le bac de récupération **(12)**. Pour ce faire, tirez le bac de récupération **(12)** vers vous pour le sortir.
- Nettoyez la machine à expresso et tous ses accessoires comme indiqué et laissez toutes les pièces sécher complètement.
- Rangez la machine à expresso dans un endroit sûr à l'abri de la poussière.

8.7 Pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées et des consommables sur le site www.shop.targa.de .

9. Résolution des problèmes

La machine à expresso ne fonctionne pas.

- La fiche d'alimentation n'est pas branchée. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant.
- La prise de courant est défectueuse. Testez l'appareil avec une autre prise de courant qui fonctionne correctement.

La machine ne distribue ni eau ni vapeur.

- Vérifiez que le réservoir d'eau **(8)** est plein. Remettez de l'eau si nécessaire.
- Vérifiez que le sélecteur de mode **(7)** est dans la bonne position.

L'expresso ne sort plus.

- Le café moulu a été trop tassé. Remettez du café moulu frais dans le filtre **(17, 18)** et tassez-le moins.
- Les orifices du porte-filtre **(16)** sont obstrués. Nettoyez le porte-filtre **(16)**.

Le café sort par les bords du porte-filtre (16) au lieu de s'écouler par les orifices.

- Le porte-filtre **(16)** n'est pas bien mis. Installez-le correctement.
- Les orifices du porte-filtre **(16)** sont obstrués ou le bord du porte-filtre **(16)** est sale. Nettoyez le porte-filtre **(16)**.

La qualité et le goût de l'expresso ne sont pas satisfaisants.

- Suivez les instructions relatives au temps d'extraction et les conseils pour faire un bon expresso se trouvant dans le chapitre 7.

10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

	Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.
	Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.

Valable uniquement pour la France :





Ce produit et ses emballages sont soumis à des règles de tri spécifiques en France. Veuillez respecter les consignes locales en matière d'élimination des déchets.





Veuillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante :
1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.

Applicable uniquement pour l'Espagne et le Portugal :
Veuillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles figurant sur l'emballage :



Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Polychlorure de vinyle	Bandes adhésives
	Polyéthylène faible densité	Sac en plastique intérieur servant à emballer le produit
	Autre carton	Boîte intérieure
	Carton ondulé	Emballage de vente

11. Avis de conformité



Le produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. La preuve de la conformité a été fournie. Le fabricant possède les déclarations et la documentation correspondantes.



Le produit est conforme aux exigences des directives nationales applicables de la République de Serbie.

Vous pouvez vous télécharger la déclaration de conformité UE complète et toute autre déclaration de conformité (le cas échéant) à partir de ce lien:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/516937-41-42_2510.pdf

Coordonnées de contact conformément au règlement 2023/988 sur la sécurité des produits : ce@targa.de

12. Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH (FR)

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

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.

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



Service

FR Téléphone : 0800 919270
E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 516937_2510 / 516941_2510 / 516942_2510



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest, ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH BE CH

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Service

BE Téléphone : 0800 12089
E-Mail : targa@lidl.be

CH Téléphone : 0800 56 44 33
E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 516937_2510 / 516941_2510 / 516942_2510

Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest, ALLEMAGNE

Inhoud

1. Beoogd gebruik 43

2. Inhoud van de verpakking 44

3. Technische specificaties 44

4. Veiligheidsinstructies 44

5. Eerste installatie 47
5.1 De drukindicator (afbeelding A) 47

6. Bediening 47
6.1 Het waterreservoir (8) vullen (afbeelding D) 47
6.2 Opwarmen 47
6.3 Procedure voor eerste inbedrijfstelling en na langere opslagtijd 48
6.4 Espresso bereiden (afbeeldingen D t/m G) 48
6.5 Heet water tappen 49
6.6 Stoomafgifte, melk opschuimen (afb. H t/m J) 49
6.6.1 Tips voor goed melkschuim 49
6.7 Cappuccino bereiden 50

7. De perfecte espresso 50
7.1 De juiste extractietijd 50
7.2 Onderextractie 50
7.3 Overextractie 50
7.4 Tips voor het zetten van goede espresso 50

8. Onderhoud/reiniging 50
8.1 Algemene informatie 51
8.2 Het melkopschuimerpijpje (10) reinigen 51
8.3 De heetwateruitloop (14) reinigen 51
8.4 De accessoires reinigen 51
8.5 Het apparaat ontkalken 51
8.6 Opslag indien niet in gebruik 52
8.7 Reserveonderdelen 53

9. Problemen oplossen 53

10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking 53

11. Conformiteit 54

12. Garantie 55

1. Beoogd gebruik

Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor het maken van espresso/cappuccino, het bereiden van heet water en het opschuimen van melk. Het is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.
Elk ander of verdergaand gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik.

2. Inhoud van de verpakking

Haal de espressomachine en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is.

- **SilverCrest SEMR 1400 B1-espressomachine**
- **Portafilter**
- **Klein filterinzetstuk**
- **Groot filterinzetstuk**
- **Koffielepel met stamper**
- **Gebruikershandleiding**

Aan de binnenkant van de omslag vindt u een afbeelding van de espressomachine met alle genummerde onderdelen. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

1	Doseerknop (heet water)	**11**	Lekbak
2	Doseerknop (1 kopje espresso)	**12**	Druppelvanger
3	Drukindicator	**13**	Netsnoer
4	Doseerknop (stoom)	**14**	Heetwateruitloop
5	Doseerknop (2 kopjes espresso)	**15**	Handgreep portafilter
6	Opbergruimte	**16**	Portafilter
7	Keuzeschakelaar (espresso-, heetwater- of stoomdosering)	**17**	Groot filterinzetstuk
8	Waterreservoir	**18**	Klein filterinzetstuk
9	Handgreep	**19**	Koffielepel/stamper
10	Melkopschuimerpijpje		

3. Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Naam	SilverCrest SEMR 1400 B1
Stroomvoorziening	220- 240 V~, 50- 60 Hz
Stroomverbruik	1400 W
Stroomverbruik indien uitgeschakeld	0,2 W
Max. pompdruk	20 bar

Technische data en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

4. Veiligheidsinstructies

Voordat u dit apparaat voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische en huishoudelijke apparatuur. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, dient u deze handleiding erbij te geven. Deze handleiding maakt integraal deel uit van het product.

Verklaring van de gebruikte symbolen

	**GEVAAR!** Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een hoog risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel leidt, als het niet wordt vermeden.		**WAARSCHUWING!** Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel kan leiden, als het niet wordt vermeden.
	**LET OP!** Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een laag risico dat tot licht of middelzwaar letsel kan leiden, als het niet wordt vermeden.		**VOORZICHTIG!** Dit signaalwoord staat bij belangrijke instructies ter voorkoming van schade aan eigendommen.

	**GEVAAR!** Dit symbool duidt op gevaar voor de menselijke gezondheid en het risico van overlijden en/of het risico van schade aan de eigendommen als gevolg van een elektrische schok.			Dit symbool wijst erop dat u de espressomachine nooit in water of andere vloeistoffen mag onderdompelen.
	**GEVAAR!** Dit symbool duidt op gevaar voor de menselijke gezondheid vanwege letsel door verbranding.			Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.
	Niet gevaarlijk voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen in overeenstemming met de vereisten van Verordening EU 1935/2004.			Dit symbool betekent dat de betreffende onderdelen vaatwasmachinebestendig zijn.
	Wisselspanning			Adres van de fabrikant



WAARSCHUWING! Risico op letsel!

- Gebruik de espressomachine alleen zoals deze bedoeld is. Onjuist gebruik van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, mits er toezicht op hen wordt gehouden of ze instructies hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en ze eventuele risico's begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen onder de leeftijd van 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het netsnoer **(13)**.



GEVAAR! Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Laat kinderen niet met plastic zakken spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking.

- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Sluit de espressomachine alleen aan op een correct geïnstalleerd, gemakkelijk bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje. De gebruiker hoeft geen actie te ondernemen om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. De aanpassing naar 50 of 60 Hz vindt automatisch plaats. Na het aansluiten van het apparaat moet het stopcontact nog steeds gemakkelijk bereikbaar zijn, zodat u de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken bij een noodsituatie.
- Mors geen vloeistof op de stekker van het apparaat.
- Als u merkt dat de espressomachine rook, een vreemde geur of vreemde geluiden produceert, schakelt u de espressomachine onmiddellijk uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. In dat geval mag u de espressomachine pas gebruiken nadat deze is nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus.

Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. De ingeademde rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid.



GEVAAR: Kans op brandwonden

- Sommige onderdelen van het product kunnen zeer heet worden tijdens gebruik. Kans op brandwonden!
- Tijdens het gebruik van de espressomachine ontstaan hete stoomwolken. Kans op brandwonden!
- Na gebruik blijft het verwarmingselement nog enige tijd warm.



GEVAAR: risico op elektrische schok

- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet u dit laten vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere bevoegde persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden.
- Open nooit de behuizing van de espressomachine. Als u de behuizing opent, kunt u worden blootgesteld aan een elektrische schok.
- Raak het product nooit aan met natte of vochtige handen.



Dompel de espressomachine nooit onder in water of andere vloeistoffen. Risico op elektrische schok!



VOORZICHTIG! Schade aan apparatuur!

- De espressomachine mag niet worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Zorg ervoor dat het netsnoer **(13)** niet bekneld of geplet kan raken of beschadigd kan worden door scherpe randen.
- Bescherm de espressomachine tegen het binnendringen van vocht en vloeistof.
- Trek bij het loskoppelen van het netsnoer **(13)** uit het stopcontact altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer **(13)** zelf.
- Als u zichtbare schade aan de espressomachine of het netsnoer **(13)** opmerkt, schakelt u de espressomachine onmiddellijk uit, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice.
- Gebruik de espressomachine niet in ruimtes waar de temperatuur rond of onder 0 °C ligt. Bevriezend water in de slangen of het waterreservoir kan de espressomachine beschadigen.
- Er dient altijd iemand aanwezig te zijn als de het apparaat wordt gebruikt.
- Trek de stekker van de espressomachine uit het stopcontact als u deze langere tijd niet gebruikt. De espressomachine staat onder spanning, tenzij u de stekker uit het stopcontact trekt.

- Gebruik de espressomachine alleen op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Genereer geen stoom als er ontkalkingsvloeistof in het waterreservoir **(8)** zit.
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele reserveonderdelen om aan de veiligheidseisen te blijven voldoen.

5. Eerste installatie

- Reinig het portafilter **(16)**, de koffielepel/stamper **(19)**, de filterinzetstukken **(17, 18)**, de lekbak **(11)** en het waterreservoir **(8)** zoals beschreven in het hoofdstuk "Onderhoud/reinigen".
- Plaats de espressomachine op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond in de buurt van een stopcontact.
- Plaats de lekbak **(11)**.
- Steek het portafilter **(16)** van onderaf in de heetwateruitloop **(14)**. Bij het plaatsen moet de handgreep van het portafilter **(15)** in de richting van het geopende slot wijzen. Draai het portafilter **(16)** tegen de klok in (afb. B) totdat de handgreep van het portafilter **(15)** naar voren wijst in de richting van het gesloten slot.
- Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een pieptoon en alle doseerknoppen **(1 ,2 ,4 ,5)** lichten eenmaal kort op. De espressomachine staat nu in de stand-bystand.
- Laat voor het eerste gebruik water voor ca. 5 kopjes espresso door het apparaat lopen om de interne leidingen te reinigen en genereer vervolgens ca. 30 seconden stoom. Zie ook het hoofdstuk "Bediening".

Tijdens het eerste gebruik kan er geluid ontstaan door lucht in de interne leidingen.

5.1 De drukindicator (afbeelding A)

Tijdens de espressodosering geeft de drukindicator **(3)** de huidige bedrijfsdruk van de espressomachine aan.

6. Bediening

6.1 Het waterreservoir (8) vullen (afbeelding D)

- Gebruik altijd vers drinkwater!
- Klap de handgreep van het waterreservoir **(8)** open en verwijder het waterreservoir **(8)** door het omhoog en iets naar achteren uit de houder te trekken.
- Vul het waterreservoir **(8)**. Let op de markeringen **MIN** en **MAX**.
- Plaats het waterreservoir **(8)** terug door het van bovenaf enigszins schuin met de waterklep op de bijbehorende klepopening te plaatsen. Zorg ervoor dat de bevestigingsstang aan de bovenkant van het waterreservoir **(8)** ook in de overeenkomstige uitsparing op de espressomachine grijpt.
- Druk nu het waterreservoir **(8)** helemaal naar beneden en klap de handgreep in.

6.2 Opwarmen

- De espressomachine heeft geen AAN/UIT-schakelaar.
- Zodra het apparaat op het lichtnet is aangesloten, klinkt er een pieptoon en lichten alle doseerknoppen **(1 ,2 ,4 ,5)** één keer kort op. De espressomachine staat nu in de stand-bystand.
- Als u op een van de doseerknoppen **(1 ,2 ,4 ,5)** drukt, klinkt er een geluidssignaal en begint de opwarmfase. Tijdens deze opwarmfase knipperen alle doseerknoppen **(1 ,2 ,4 ,5)**. Zodra ze stoppen met knipperen, is de opwarmfase voltooid.
- Afhankelijk van welke bedieningsmodus (espresso-, heetwater- of stoomdosering) is geselecteerd met de keuzeschakelaar **(7)**, gaan de doseerkoppen **(2 ,5)** of de doseerknoppen **(1 ,4)** branden. De verlichte doseerknoppen geven de huidige doseeroptie aan.
- De ingebouwde doorstroomverwarmer heeft als voordeel dat er al na 15 seconden opwarmen kan worden gedoseerd.

6.3 Procedure voor eerste inbedrijfstelling en na langere opslagtijd

Het systeem moet worden doorgespoeld wanneer het voor het eerst in gebruik wordt genomen of na een lange periode van inactiviteit. De procedure is als volgt:

- Vul het waterreservoir **(8)** met water.
- Plaats het filterinzetstuk **(17, 18)** in het portafilter **(16)**.
- Steek het portafilter **(16)** van onderaf in de heetwateruitloop **(14)**. Bij het plaatsen moet de handgreep in de richting van het geopende slot wijzen. Draai het portafilter **(16)** tegen de klok in totdat de handgreep van het portafilter **(15)** naar voren wijst in de richting van het gesloten slot.
- Plaats een kopje onder het portafilter **(16)**.
- Druk op een doseerknop **(2 , 5)** om water te doseren en het systeem te spoelen. Leeg vervolgens het kopje en plaats het terug onder het portafilter **(16)**.
- Herhaal dit proces vijf keer. Hierna is het spoelproces voltooid.

6.4 Espresso bereiden (afbeeldingen D t/m G)

Wij raden u aan het kopje volledig te vullen met heet water voordat u de heetwaterdoseerfunctie gebruikt en het kopje pas te legen vlak voordat u de espresso maakt. Hierdoor blijft de espresso langer heet.

- Zet de keuzeschakelaar **(7)** op (espresso).
- Controleer voor elk gebruik of het filterinzetstuk **(17, 18)** schoon is en geen koffieresten bevat. Voorkom schade door koffieresten te verwijderen met een plastic lepel en nooit met metalen voorwerpen.
- Voor één espresso plaatst u het kleine filterinzetstuk **(18)**, voor 2 espresso's plaatst u het grote filterinzetstuk **(17)** in het portafilter **(16)**.
- Vul het gebruikte filterinzetstuk **(17, 18)** met espressokoffiepoeder. U hebt ongeveer 7 gram espressopoeder nodig voor het kleine filterinzetstuk (**18)** en ongeveer 14 gram voor het grote filterinzetstuk **(17)**.
- Druk vervolgens het espressopoeder aan met de koffielepel/stamper **(19)**. Na het aandrukken moet het filterinzetstuk **(17, 18)** met espressopoeder zijn gevuld. Voeg indien nodig meer espressopoeder toe en druk het vervolgens opnieuw aan.

Het aanstampen van het espressopoeder is een belangrijk proces bij de bereiding van een espresso. Als het espressopoeder zeer compact is, loopt de espresso langzaam door en ontstaat er meer crema. Als het espressopoeder minder compact is, loopt de espresso sneller door en ontstaat er minder crema.

- Steek het portafilter **(16)** van onderaf in de heetwateruitloop **(14)**. Bij het plaatsen moet de handgreep in de richting van het geopende slot wijzen. Draai het portafilter **(16)** tegen de klok in totdat de handgreep van het portafilter **(15)** naar voren wijst in de richting van het gesloten slot (afb. F).
- Plaats naar behoefte één of twee kopjes onder de openingen van het portafilter.

U kunt de kopjes op het opbergplatform **(6)** bewaren.

- Druk op een van de doseerknoppen **(2 ,5)**, afhankelijk van of u één of twee kopjes espresso wilt bereiden.
- De kopjes worden nu gevuld met een bepaalde hoeveelheid water. U kunt de dosering echter ook handmatig stoppen. Zodra u de gewenste hoeveelheid espresso in het kopje (de kopjes) hebt bereikt, drukt u nogmaals op de doseerknop **(2 , 5)** om de bereiding te stoppen. Geniet nu van uw espresso.
- Verwijder het portafilter pas nadat de bereiding klaar is en er geen heet water meer wordt gepompt. Zo niet, dan is er kans op brandwonden door spatten heet water!
- Draai het portafilter **(16)** met de klok mee totdat de handgreep naar het open slot op de heetwateruitloop **(14)** en beweeg het dan naar beneden.
- Verwijder vervolgens het gebruikte filterinzetstuk **(17, 18)** en reinig het zoals beschreven in het hoofdstuk “Onderhoud/reinigen”.

De espressomachine schakelt na ca. 8 minuten naar de stand-bymodus.

6.5 Heet water tappen

U kunt deze functie gebruiken om warme dranken te maken, bijv. thee.

- Plaats een kopje of glas onder het melkopschuimerpijpje **(10)** en draai dan pas de keuzeschakelaar **(7)** naar (heetwater- of stoomdosering).
- Het melkopschuimerpijpje **(10)** kan worden gedraaid en de dompeldiepte kan verticaal worden ingesteld (afb. C). Beperk het opspatten van heet water tot een minimum en stel het melkopschuimerpijpje **(10)** zo in dat het in de houder en later in de vloeistof steekt.
- Begin met het tappen van heet water door op de verlichte doseerknop **(1)** te drukken.
- Na afgifte van ca. 250 ml stopt het doseerproces automatisch. U kunt de uitgifte ook op elk moment stoppen door op een van de doseerknoppen **(1 , 4)** te drukken. Zelfs nadat u de heetwaterafgifte hebt gestopt, kan deze nog enkele seconden blijven lopen. Laat het kopje daarom onder het melkopschuimerpijpje **(10)** staan totdat de druk volledig verwenen is.

6.6 Stoomafgifte, melk opschuimen (afb. H t/m J)

WAARSCHUWING! Wees voorzichtig bij het gebruik van stoom om melk op te schuimen!
De hete stoom of hete spatten kunnen letsel veroorzaken!

Gebruik deze functie om melkschuim te maken van melk of plantaardige melkalternatieven, zoals haver- of sojamelk.

- Schuif het melkopschuimerpijpje **(10)** opzij en houd het alleen vast aan de handgreep **(9)**.
- Houd er rekening mee dat er om technische redenen water uit het melkopschuimerpijpje **(10)** kan ontsnappen onmiddellijk nadat u de keuzeschakelaar **(7)** op (toevoer van heet water of stoom) hebt gezet, vanwege de druk die nog in de leidingen aanwezig is. Plaats daarom altijd een kopje onder het pijpje voordat u de keuzeschakelaar **(7)** verplaatst, om eventueel ontsnappend water op te vangen. Verwijder het kopje zodra er geen water of stoom meer uit komt.
- Vul een opschuimkannetje (bij voorkeur van roestvrij staal) voor een derde met koude melk.
- Houd vervolgens het opschuimkannetje in uw hand om de melktemperatuur te voelen en leid het melkopschuimerpijpje **(10)** voorzichtig in de melk terwijl u de opschuimhouder onder een lichte hoek houdt.
- Druk op de doseerknop **(4)** om stoom af te geven.
- Beweeg het opschuimkannetje in een cirkelvormige beweging en houd de punt van het melkopschuimerpijpje **(10)** net onder het melkoppervlak, maar laag genoeg zodat de melk niet in alle richtingen spettert en hoog genoeg om een dik schuim te produceren.
- Als het melkschuim opstijgt, steekt u het melkopschuimerpijpje **(10)** er iets dieper in en blijft u melkschuim produceren.
- Steek het melkopschuimerpijpje **(10)** er geleidelijk helemaal in en houd het opschuimkannetje tijdens het opschuimen een beetje schuin om een soort draaikolk in de melk te creëren.
- Als u de stoomdosering wilt stoppen, drukt u op een van de doseerknoppen **(1 ,4)** wanneer het melkschuim de gewenste consistentie en temperatuur heeft bereikt. Wacht nu een paar seconden voordat u het melkopschuimerpijpje **(10)** uit het opschuimkannetje trekt. Zelfs nadat u de stoomdosering hebt gestopt, kan deze nog enkele seconden doorgaan. Laat het kopje daarom onder het melkopschuimerpijpje **(10)** staan totdat de druk volledig verdwenen is.
- Vergeet niet om het melkopschuimerpijpje **(10)** schoon te maken als u klaar bent. Reinig deze zoals beschreven in het hoofdstuk “Onderhoud/reinigen”.

6.6.1 Tips voor goed melkschuim

- In principe kan elk type melk opgeschuimd worden, inclusief soja-, haver- of rijstmelk. Bij sommige melksoorten is opschuimen echter slechts in beperkte mate mogelijk.
- Magere melk verbrandt niet zo snel als volle melk, maar is minder gemakkelijk op te schuimen door het lage vetgehalte. Gebruik bij voorkeur melk met een vetgehalte van 3,5% of 1,5%.
- Goed gekoelde melk is gemakkelijker op te schuimen dan minder gekoelde melk. Een temperatuur van ongeveer 7 °C is ideaal om op te schuimen.

- Schuim de melk geen tweede keer op, anders kan deze makkelijker aanbranden.
- Opgeschuimde melk moet ongeveer 30 seconden rusten voordat u het schuim op de espresso giet. Hierdoor barsten grotere bellen en zakt de vloeibare melk naar de bodem. Vervolgens kunt u het fijne schuim aan de espresso toevoegen.

6.7 Cappuccino bereiden



Gebruik speciale cappuccinokopjes voor cappuccino. Deze zijn veel groter dan espressokopjes, omdat er opgeschuimde melk aan de espresso moet worden toegevoegd.



Wij raden u aan het kopje volledig te vullen met heet water voordat u de heetwaterdoseerfunctie gebruikt en het kopje pas te legen vlak voordat u de espresso maakt. Hierdoor blijft de espresso langer heet.

- Begin met het opschuimen van de gewenste hoeveelheid melk zoals beschreven in het vorige hoofdstuk.
- Bereid nu een eenvoudige espresso in het cappuccinokopje met 25 tot 30 ml water.
- Giet de opgeschuimde melk vervolgens langzaam in de espresso die u zojuist hebt bereid. Uw cappuccino is klaar.
- Zoet naar smaak en/of bestrooi met cacaopoeder.

7. De perfecte espresso

7.1 De juiste extractietijd

- De beslissende factor bij de bereiding van een goede espresso is de extractietijd. Dit heeft betrekking op de contacttijd van het hete water met het koffiepoeder totdat de afgewerkte koffie in het kopje loopt.
- Deze extractietijd hangt af van de maalgraad van het koffiepoeder en de verdichting van het koffiepoeder in het gebruikte filterinzetstuk **(17, 18)** .

U hebt de mogelijkheid om beide bovengenoemde voorwaarden te beïnvloeden als de espresso qua uiterlijk of smaak niet aan uw verwachtingen voldoet.

7.2 Onderextractie

- De crema is bijzonder licht, heeft weinig consistentie en lost snel op. Dit geeft aan dat de espresso te snel gezet is, wat onderextractie genoemd wordt. De espresso smaakt zuur en waterig en de smaak komt niet tot zijn recht. De reden hiervoor is meestal een te kleine hoeveelheid koffiepoeder, die ook te grof gemalen kan zijn of niet stevig genoeg aangestampt. Gebruik indien nodig fijner gemalen koffiepoeder.

7.3 Overextractie

- De crema is erg donker en afgewisseld met lichte vlekken of gaatjes in het midden. De koffie is waarschijnlijk te lang getrokken; dit wordt over-extractie genoemd. De espresso smaakt bitter. De oorzaak is meestal een te fijn gemalen of te grote hoeveelheid koffiepoeder. Of het koffiepoeder is te veel aangestampt in het filterinzetstuk.

7.4 Tips voor het zetten van goede espresso

- Gebruik donkergebrand, zeer fijn gemalen koffiepoeder, idealiter een melange van Arabica en Robusta, om een stabiele crema te verkrijgen.
- Als u koffiepoeder koopt, let dan op het etiket "Espresso".
- U hebt ongeveer 7 gram koffiepoeder nodig voor een kopje espresso en ongeveer 14 gram voor een dubbele espresso.
- Pas de smaak aan door het koffiepoeder in het filterinzetstuk **(17, 18)** dienovereenkomstig aan te stampen. Vertrouw hierbij op uw eigen ervaring.

8. Onderhoud/reiniging



Trek de stekker uit het stopcontact! Risico op elektrische schok!



Laat het apparaat afkoelen! Kans op brandwonden

8.1 Algemene informatie

- Gebruik nooit schurende, agressieve of chemische reinigingsmiddelen om de oppervlakken van het product te reinigen, om schade te voorkomen.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Spuit indien nodig een beetje mild afwasmiddel op de doek.
- Gebruik vervolgens een doek met schoon water en verwijder alle sporen van afwasmiddel.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is voordat u het weer gebruikt.

8.2 Het melkopschuimerpijpje (10) reinigen

- Reinig het melkopschuimerpijpje **(10)** na elk gebruik.
- Plaats hiervoor een lege bak onder het melkopschuimerpijpje **(10)**.
- Druk op de doseerknop **(4)** en laat enkele seconden stoom ontsnappen.
- Laat het melkopschuimerpijpje **(10)** afkoelen.
- Trek het melkopschuimerpijpje **(10)** (afb. C) eraf en spoel het grondig met heet water.
- Reinig ook de stoomuitlaat onder het melkopschuimerpijpje **(10)** met een vochtige doek. Spuit indien nodig een beetje mild afwasmiddel op de doek. Veeg af met schoon water en zorg ervoor dat alle reinigingsmiddelresten van de stoomuitlaat verwijderd zijn.
- Schuif het melkopschuimerpijpje **(10)** terug over de stoomuitlaat (afb. C).

8.3 De heetwateruitloop (14) reinigen

- Reinig de heetwateruitloop **(14)** na elk gebruik.
- Verwijder het portafilter **(16)** en reinig de gehele heetwateruitloop **(14)** met een vochtige doek. Verwijder met name alle koffiepoederresten.
- Plaats het portafilter **(16)** terug zonder de filterinzetstukken **(17, 18)**.
- Plaats een leeg kopje onder het portafilter **(16)**, zet de keuzeschakelaar **(7)** op espressodosering en druk op de doseerknop **(2)**. Er komt water uit de heetwateruitloop **(14)** om de laatste poederresten weg te spoelen.
- Verwijder vervolgens het portafilter **(16)** en spoel eventuele poederresten weg met water.

8.4 De accessoires reinigen

- Voorkom beschadiging van de filterinzetstukken **(17, 18)**; daarom kunt u het koffieresten het beste verwijderen met een plastic lepel en nooit met metalen voorwerpen.
- U kunt het portafilter **(16)**, de filterinzetstukken **(17, 18)**, het waterreservoir **(8)**, de lekbak **(11)**, de druppelvanger **(12)** en de koffielepel/stamper **(19)** in water met een beetje afwasmiddel reinigen.
- Spoel na het reinigen af met veel schoon water om resten afwasmiddel te verwijderen. Zo niet, dan hebben resten van afwasmiddel een negatief effect op de smaak van de espresso.
- Maak alle onderdelen goed droog.



De filterinzetstukken **(17, 18)**, lekbak **(11)** en koffielepel/stamper **(19)** kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

8.5 Het apparaat ontkalken

In deze instructies wordt stap voor stap beschreven hoe u uw koffiezetapparaat op de juiste manier ontkalkt. Regelmatig ontkalken zorgt voor een optimale smaak, verlengt de levensduur van het apparaat en vermindert storingen.

Wanneer moet er worden ontkalkt?

- Na ongeveer 300 koffiebereidingen herinnert de machine u er automatisch aan om te ontkalken.
- De doseerknoppen **(2 ,5)** knipperen tegelijkertijd.
- U kunt doorgaan met het bereiden van espresso, maar u moet de machine snel ontkalken.

Belangrijke informatie voordat u begint

- Gebruik een ontkalker op basis van citroenzuur.
- Gebruik geen azijn.
- Het ontkalken duurt ongeveer 30 minuten.

- Het ontkalkingsproces kan niet worden onderbroken.

Voorbereiding

- Steek de stekker in het stopcontact om de espressomachine in de stand-bymodus te zetten. U kunt de espressomachine ook eerder ontkalken dan na 300 koffiebereidingen door beide koffiedoseerknoppen **(2 , 5)** tegelijkertijd 5 seconden ingedrukt te houden.
- Verwijder het portafilter **(16)**, indien geplaatst.
- Leeg het waterreservoir **(8)**.
- Vul het waterreservoir **(8)** met:
  - ...vers water tot aan de ½-MAX-markering (ongeveer 0,85 liter);
  - ...de aanbevolen hoeveelheid ontkalkingsmiddel (volgens de instructies van de fabrikant).
- Plaats een voldoende grote bak onder de heetwateruitloop **(14)**.

Het ontkalkingsprogramma starten

- Houd in de stand-bymodus de doseerknoppen **(2 , 5)** gelijktijdig 5 seconden ingedrukt.
- Er klinken twee pieptonen op de espressomachine.
- De doseertoetsen **(2 ,5)** knipperen en het ontkalkingsprogramma start.

Ontkalkingsfase (ongeveer 25 minuten)

- De machine pompt automatisch de ontkalkingsoplossing door het systeem. Na ongeveer 250 ml volgt een reactiefase, waarna nog eens 250 ml wordt doorgepompt, gevolgd door nog een reactiefase van 10 minuten. Hierna loopt de resterende ontkalkingsoplossing door.
- De doseerknoppen **(2 ,5)** knipperen gedurende het hele ontkalkingsproces.

Belangrijk:

- Druk tijdens het ontkalkingsproces op geen enkele knop.
- Zet het apparaat niet uit.

Er klinkt een geluidssignaal wanneer de ontkalkingsfase is voltooid.

Het spoelproces starten

Na het ontkalken knipperen de doseerknoppen **(1 ,4)** om u te vragen het apparaat door te spoelen. Het is niet mogelijk om espresso of heet water te bereiden totdat het spoelproces is voltooid.

- Leeg de opvangbak.
- Spoel het waterreservoir **(8)** grondig uit.
- Vul het waterreservoir **(8)** opnieuw met vers water tot aan de ½-MAX-markering.
- Druk tegelijkertijd op de doseerknoppen **(1 , 4)** om het spoelproces te starten.

Spoelfase (ca. 3 tot 4 minuten)

- De espressomachine spoelt het systeem automatisch door met schoon water.
- Hierdoor worden alle kalkaanslagresten verwijderd.
- Na afloop schakelt de espressomachine automatisch over naar de stand-bymodus.

Ontkalkt

- Het ontkalkingsproces is nu voltooid.
- De ontkalkingsteller wordt automatisch gereset.
- De espressomachine is weer klaar voor gebruik.

Tips voor een langere levensduur

- Ontkalk de espressomachine regelmatig, vooral als u hard water hebt.
- Gebruik indien mogelijk voorgefilterd water.
- Voltooi het volledige ontkalkingsproces.

8.6 Opslag indien niet in gebruik

- Leeg het waterreservoir **(8)** en de druppelvanger **(12)**. Trek hiervoor de druppelvanger **(12)** naar voren en naar buiten.

- Reinig de espressomachine en alle accessoires zoals beschreven en laat alle onderdelen goed drogen.
- Zet de espressomachine stofvrij weg op een veilige plaats.

8.7 Reserveonderdelen

U kunt reserveonderdelen en verbruiksartikelen bestellen op www.shop.targa.de .

9. Problemen oplossen

De espressomachine werkt niet.

- De stekker is niet in het stopcontact gestoken. Steek de stekker in een stopcontact.
- Het stopcontact is defect. Test het apparaat op een ander stopcontact waarvan u zeker weet dat het werkt.

Er komt geen water of stoom uit.

- Controleer of het waterreservoir **(8)** vol is. Vul het water indien nodig bij.
- Controleer of de keuzeschakelaar **(7)** in de juiste stand staat.

Er komt geen espresso meer uit.

- Het koffiepoeder is te sterkt aangestampt. Vul het gebruikte filterinzetstuk **(17, 18)** met vers gemalen koffie en stamp het minder stevig aan.
- De openingen van het portafilter **(16)** zijn geblokkeerd. Reinig het portafilter **(16)**.

De espresso druppelt over de randen van het portafilter (16) in plaats van door de openingen te lopen.

- Het portafilter **(16)** is niet correct geplaatst. Plaats het op de juiste manier.
- De openingen van het portafilter **(16)** zijn verstopt of de rand van het portafilter (**16)** is vuil. Reinig het portafilter **(16)**.

De kwaliteit en smaak van de espresso zijn niet naar wens.

- Volg de instructies over de extractietijd en de tips voor het zetten van een goede espresso in hoofdstuk 7.

10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

	Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
	Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.

Alleen relevant voor Frankrijk:





Voor dit product en de verpakkingsonderdelen gelden in Frankrijk specifieke sorteervoorschriften. Houd u alstublieft aan de plaatselijke afvalverwerkingsrichtlijnen.

 	Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: samengestelde materialen.

Alleen relevant voor Spanje en Portugal:
Scheid het verpakkingsmateriaal en voer het af in de daarvoor bestemde verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:



Symbool	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Polyvinylchloride	Zelfklevende strips
	Polyethyleen met een lage dichtheid	Kunststof tas binnenin als productverpakking
	Ander karton	Binnendoos
	Golfkarton	Verkoopverpakking

11. Conformiteit



Het product voldoet aan de vereisten van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. Er is bewijs van conformiteit verstrekt. De fabrikant beschikt over de relevante verklaringen en documentatie.



Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.

De volledige EU-conformiteitsverklaring en alle andere conformiteitsverklaringen (indien van toepassing) kunt u downloaden via deze link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/516937-41-42_2510.pdf

Contactadres overeenkomstig Verordening 2023/988 inzake productveiligheid: ce@targa.de

12. Garantie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd . Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.

Service

NL Telefoon: 0800 0249630
E-Mail: targa@lidl.nl

BE Telefoon: 0800 12089
E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 516937_2510 / 516941_2510 / 516942_2510

Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest, DUITSLAND

Indice

1. Utilizzo previsto **56**

2. Contenuto della confezione **57**

3. Specifiche tecniche **57**

4. Istruzioni di sicurezza **57**

5. Impostazione iniziale **60**
5.1 L'indicatore di pressione (Fig. A) 60

6. Funzionamento **60**
6.1 Riempimento del serbatoio dell'acqua (8) (Fig. D) 60
6.2 Riscaldamento 60
6.3 Procedura per la messa in funzione iniziale e dopo un periodo di stoccaggio più lungo 61
6.4 Preparazione dell'espresso (figure da D a G) 61
6.5 Erogazione di acqua calda 62
6.6 Erogazione di vapore, schiumatura del latte (figure da H a J) 62
6.6.1 Suggerimenti per una buona schiumatura del latte 62
6.7 Preparazione del cappuccino 63

7. L'espresso perfetto **63**
7.1 Il tempo di estrazione corretto 63
7.2 Sottoestrazione 63
7.3 Sovraestrazione 63
7.4 Suggerimenti per un buon espresso 63

8. Manutenzione/pulizia **64**
8.1 Informazioni generali 64
8.2 Pulizia dell'ugello per schiumare il latte (10) 64
8.3 Pulizia dell'uscita dell'acqua calda (14) 64
8.4 Pulizia degli accessori 64
8.5 Decalcificazione del dispositivo 64
8.6 Conservazione del dispositivo inutilizzato 66
8.7 Pezzi di ricambio 66

9. Risoluzione dei problemi **66**

10. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento **66**

11. Note di conformità **67**

12. Informazioni sulla garanzia **67**

1. Utilizzo previsto

Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per preparare espresso/cappuccino, preparare l'acqua calda e montare il latte. Il dispositivo è progettato per un uso esclusivamente domestico. Non deve essere utilizzato a scopo commerciale.
Ogni altro utilizzo deve essere considerato un uso improprio.

2. Contenuto della confezione

Estrarre la macchina per espresso e tutti gli accessori dalla confezione. Rimuovere i materiali d'imballaggio e controllare che tutti i componenti siano completi e integri. In presenza di componenti danneggiati o mancanti, contattare il produttore.

- **Macchina per espresso SilverCrest SEMR 1400 B1**
- **Portafiltro**
- **Setaccio per caffè piccolo**
- **Setaccio per caffè grande**
- **Cucchiaio per caffè con pressino**
- **Manuale dell'utente**

Sulla parte interna della copertina è presente un'illustrazione della macchina per espresso con tutti i comandi numerati. Il significato dei numeri è il seguente:

1	Pulsante di erogazione (acqua calda)	**11**	Vassoio di raccolta
2	Pulsante di erogazione (1 tazzina di espresso)	**12**	Vaschetta di raccolta
3	Indicatore di pressione	**13**	Cavo d'alimentazione
4	Pulsante di erogazione (vapore)	**14**	Uscita dell'acqua calda
5	Pulsante di erogazione (2 tazze di espresso)	**15**	Manico del portafiltro
6	Ripiano per le tazze	**16**	Portafiltro
7	Selettore (erogazione di espresso, acqua calda o vapore)	**17**	Filtro grande
8	Serbatoio dell'acqua	**18**	Filtro piccolo
9	Maniglia	**19**	Cucchiaio per caffè/pressino
10	Ugello per schiumare il latte		

3. Specifiche tecniche

Produttore	TARGA GmbH
Nome	SilverCrest SEMR 1400 B1
Alimentazione	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz
Consumo elettrico	1400 W
Consumo elettrico da spento	0,2 W
Pressione massima della pompa	20 bar

I dati tecnici e il design sono soggetti a cambiamenti senza preavviso.

4. Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti note contenute in questo manuale e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si ha dimestichezza con i dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione del dispositivo, è importante che queste istruzioni operative vi siano allegate. Le istruzioni operative sono parte integrante del prodotto.

Spiegazione dei simboli

	**PERICOLO!** Questo segnale indica un pericolo ad alto rischio di morte o ferite gravi.		**ATTENZIONE!** Questo segnale indica un pericolo a medio rischio di morte o ferite gravi.
	**ATTENZIONE!** Questo segnale indica un pericolo a basso rischio di ferite leggere o di moderata gravità.		**AVVERTENZA!** Questo segnale indica istruzioni importanti per evitare danni agli oggetti.

	**PERICOLO!** Questo simbolo indica pericolo per la salute e rischio di morte e/o di danni a oggetti a causa di scosse elettriche.		Questo simbolo indica che la macchina per espresso non deve mai essere immersa in acqua o altri liquidi.
	**PERICOLO!** Questo simbolo indica un pericolo per la salute derivante da alte temperature.		Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.
	Non nocivo per la salute se utilizzato in contatto con gli alimenti, in base ai requisiti del Regolamento UE 1935/2004.		Questo simbolo indica parti lavabili in lavastoviglie.
	Tensione CA		Indirizzo del produttore



ATTENZIONE! Rischio di lesioni personali!

- Utilizzare la macchina per espresso secondo gli usi previsti. Un uso improprio del dispositivo può causare danni alle persone.
- Questo dispositivo può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte e da persone inesperte solo sotto la supervisione di un adulto o dopo essere stati istruiti sull'utilizzo sicuro del prodotto e dopo averne compreso i potenziali rischi.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate dai bambini solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dal dispositivo e dal cavo d'alimentazione **(13)**.



PERICOLO! Il materiale da imballaggio non è un gioco. Non permettere ai bambini di giocare con le buste di plastica. Rischio di soffocamento.

- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Collegare la macchina per espresso unicamente a una presa a muro correttamente installata e facilmente raggiungibile, la cui tensione corrisponda a quella presente sull'etichetta di classificazione. Non deve essere eseguita alcuna azione per impostare il prodotto su 50 o 60 Hz. Il dispositivo si regola automaticamente su 50 o 60 Hz. Una volta collegata l'apparecchiatura, la presa deve rimanere facilmente accessibile, in modo tale da poter staccare la spina rapidamente in caso di emergenza.
- Prestare attenzione a non rovesciare liquidi sulla spina del dispositivo.
- In presenza di fumo, rumori od odori insoliti, spegnere immediatamente la macchina per espresso e scollegare la spina dalla presa. In questo caso, non utilizzare ulteriormente la macchina per espresso fino a quando non viene controllata da personale dell'assistenza autorizzato. Non inalare mai il fumo derivante da un possibile incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale, consultare immediatamente un medico. L'inalazione di fumo può arrecare danni alla salute.



PERICOLO: Rischio di ustioni

- Durante l'uso, alcune parti del dispositivo possono diventare molto calde. Rischio di ustioni!
- Quando la macchina per espresso è in funzione, vengono prodotte nuvole di vapore caldo. Rischio di ustioni!
- Dopo l'uso, gli elementi riscaldanti trattengono il calore residuo.



PERICOLO: Rischio di scossa elettrica

- Nel caso in cui il cavo d'alimentazione risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'assistenza clienti o da personale qualificato, onde evitare possibili rischi.
- Non smontare mai la macchina per espresso. L'apertura della parte esterna può causare scosse elettriche.
- Non toccare il dispositivo con le mani bagnate o umide.



Non immergere la macchina per espresso in acqua o altri liquidi. Rischio di scossa elettrica!



AVVERTENZA! Danni al dispositivo!

- Non utilizzare la macchina per espresso con un timer o un telecomando separati.
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione **(13)** con venga schiacciato, piegato o danneggiato da bordi taglienti.
- Proteggere la macchina per espresso dall'ingresso di fluidi o di umidità.
- Per staccare il cavo d'alimentazione **(13)** dalla presa, tirare sempre la spina e mai il cavo d'alimentazione **(13)** stesso.
- In presenza di danni visibili alla macchina per espresso o al cavo d'alimentazione **(13)**, spegnere immediatamente il dispositivo, staccare la spina dalla presa e contattare la nostra Hotline.
- Non mettere in funzione la macchina per espresso in ambienti con una temperatura intorno o inferiore a 0°C. Il congelamento dell'acqua nei tubi o nel serbatoio dell'acqua potrebbe danneggiare la macchina per espresso.
- Durante il funzionamento non lasciare mai il dispositivo incustodito.
- Se non si intende utilizzare la macchina per espresso per un lungo periodo di tempo, scollegarla dall'alimentazione di rete. La macchina per espresso è completamente spenta solo quando si stacca la spina dalla presa.
- Mettere in funzione il dispositivo unicamente su una superficie piana, stabile e resistente al calore, e mai in una credenza!

- In presenza di liquido decalcificante nel serbatoio dell'acqua **(8)**, non generare vapore!
- I componenti difettosi possono essere sostituiti solo con ricambi originali, al fine di mantenere i requisiti di sicurezza.

5. Impostazione iniziale

- Pulire il portafiltro **(16)**, il cucchiaio per caffè/pressino **(19)**, i filtri **(17, 18)**, il vassoio di raccolta **(11)** e il serbatoio dell'acqua **(8)** come descritto nel capitolo "Manutenzione/pulizia".
- Posizionare la macchina per espresso su una superficie stabile, piana e resistente al calore, vicino a una presa elettrica.
- Inserire il vassoio di raccolta **(11)**.
- Inserire il portafiltro **(16)** nell'uscita dell'acqua calda **(14)** dal basso. Durante l'inserimento,il manico del portafiltro **(15)** deve essere rivolto in direzione del lucchetto aperto. Girare il portafiltro **(16)** in senso antiorario (Fig. B) fino a quando il manico del portafiltro **(15)** è rivolto in avanti verso il lucchetto chiuso.
- Inserire la spina in una presa. Viene emesso un segnale acustico e tutti i pulsanti di erogazione **(1 ,2 ,4 ,5)** si illuminano brevemente una volta. A questo punto, la macchina per espresso si trova in modalità standby.
- Prima di utilizzarla per la prima volta, far scorrere l'acqua nell'apparecchio per circa 5 tazze di espresso, per pulire i tubi interni, e poi generare vapore per circa 30 sec. Fare riferimento al capitolo "Funzionamento".

Durante l'utilizzo iniziale può verificarsi rumore a causa della presenza di aria nei tubi interni.

5.1 L'indicatore di pressione (Fig. A)

Durante l'erogazione dell'espresso, l'indicatore di pressione **(3)** indica la pressione di funzionamento attuale della macchina per espresso.

6. Funzionamento

6.1 Riempimento del serbatoio dell'acqua (8) (Fig. D)

- Utilizzare sempre acqua dolce potabile!
- Aprire la maniglia del serbatoio dell'acqua **(8)** e rimuovere il serbatoio dell'acqua **(8)** tirandolo verso l'alto e leggermente all'indietro dal supporto.
- Riempire il serbatoio dell'acqua **(8)**. Prestare attenzione ai segni **MIN** e **MAX.**
- Riposizionare il serbatoio dell'acqua **(8)** posizionandolo leggermente ad angolo dall'alto, con la sua valvola dell'acqua sull'apertura della valvola corrispondente. Assicurarsi che la barra di fissaggio nella parte superiore del serbatoio dell'acqua **(8)** si innesti anche nell'incavo corrispondente sulla macchina per espresso.
- Spingere quindi il serbatoio dell'acqua **(8)** verso il basso e ripiegare la maniglia.

6.2 Riscaldamento

- La macchina per espresso è dotata di un interruttore ON/OFF.
- Non appena viene collegata alla rete elettrica, viene emesso un segnale acustico e tutti i pulsanti di erogazione **(1 ,2 ,4 ,5)** si illuminano brevemente una volta. A questo punto, la macchina per espresso si trova in modalità standby.
- Premendo uno dei pulsanti di erogazione **(1 , 2 , 4 , 5)**, viene emesso un segnale acustico e inizia la fase di riscaldamento. Durante questa fase di riscaldamento, tutti i pulsanti di erogazione **(1 ,2 ,4 ,5)** lampeggiano. Quando smettono di lampeggiare, la fase di riscaldamento è completata.
- A seconda della modalità operativa (erogazione di espresso o erogazione di acqua calda o vapore) selezionata con il selettore **(7)**, si accendono i pulsanti di erogazione **(2 , 5)** o i pulsanti di erogazione **(1 , 4)**. I pulsanti di erogazione illuminati indicano l'opzione di erogazione corrente.
- Il riscaldatore d'acqua istantaneo incorporato ha il vantaggio che l'erogazione è possibile dopo soli 15 sec di riscaldamento.

6.3 Procedura per la messa in funzione iniziale e dopo un periodo di stoccaggio più lungo

Il dispositivo deve essere risciacquato quando viene messo in funzione per la prima volta o dopo un lungo periodo di inattività. Procedere come segue:

- Riempire il serbatoio dell'acqua **(8)** con acqua.
- Posizionare i filtri **(17, 18)** nel portafiltro (16).
- Inserire il portafiltro **(16)** nell'uscita dell'acqua calda **(14)** dal basso. Durante l'inserimento, il manico deve essere rivolto verso il lucchetto aperto. Ruotare il portafiltro **(16)** in senso antiorario fino a quando il manico del portafiltro **(15)** punta verso il lucchetto chiuso.
- Posizionare una tazza sotto al portafiltro **(16)**.
- Premere un pulsante di erogazione **(2, 5)** per erogare acqua e sciacquare il sistema. Quindi svuotare la tazza e rimetterla sotto al portafiltro **(16).**
- Ripetere questo processo per 5 volte. A quel punto il processo di risciacquo sarà completo.

6.4 Preparazione dell'espresso (figure da D a G)

Si consiglia di riempire completamente la tazza con acqua calda prima di utilizzare la funzione di erogazione dell'acqua calda e di svuotarla solo prima di preparare l'espresso. Ciò permetterà all'espresso di rimanere caldo più a lungo.

- Impostare il selettore **(7)** su (erogazione di espresso).
- Prima di ogni uso, assicurarsi che il filtro **(17, 18)** sia pulito e libero da residui di caffè. Per evitare danni, è meglio rimuovere i residui di caffè con un cucchiaio di plastica e mai con oggetti metallici.
- Per un espresso, inserire nel portafiltro **(16)** il filtro piccolo **(18)**, per 2 espressi il filtro grande **(17)**.
- Riempire il filtro **(17, 18)** in uso con la polvere di caffè per espresso. Sono necessari circa 7 g di polvere di caffè per espresso per il filtro piccolo **(18)** e circa 14 g per il filtro grande **(17)**.
- Compattare quindi la polvere di caffè con il cucchiaio per caffè/pressino **(19)**. Dopo la compattazione, il filtro **(17, 18)** deve essere pieno di polvere di caffè. Se necessario, aggiungere altra polvere di caffè per espresso e pressarlo nuovamente.

La compattazione della polvere di caffè per espresso è un processo importante nella preparazione di un espresso. Se la polvere di caffè è molto compatta, l'espresso esce lentamente e c'è più crema. Se la polvere di caffè è meno densa, l'espresso esce più rapidamente e si produce meno crema.

- Inserire il portafiltro **(16)** nell'uscita dell'acqua calda **(14)** dal basso. Durante l'inserimento, il manico deve essere rivolto verso il lucchetto aperto. Ruotare il portafiltro **(16)** in senso antiorario fino a quando il manico del portafiltro **(15)** è rivolto verso il lucchetto chiuso (Fig. F).
- Collocare una o due tazze sotto le aperture del portafiltro, a seconda delle esigenze.

Le tazze possono essere riposte nel ripiano per le tazze **(6)**.

- Premere uno dei pulsanti di erogazione **(2,5)**, a seconda che si desideri preparare una o due tazze di espresso.
- Ora le tazze sono piene di una determinata quantità di acqua. Tuttavia, è possibile interrompere l'erogazione anche manualmente. Quando nella tazza si raggiunge la quantità di espresso desiderata, premere nuovamente il pulsante di erogazione **(2, 5)** per interrompere l'erogazione. A questo punto, l'espresso è pronto per essere assaporato.
- Rimuovere il portafiltro solo al termine della preparazione, quando non viene più pompata acqua calda. In caso contrario c'è il rischio di ustionarsi con schizzi di acqua calda!
- Per rimuovere il portafiltro **(16)**, ruotarlo in senso orario fino a quando il manico punta verso il lucchetto aperto sull'uscita dell'acqua calda **(14)** e poi spostarlo verso il basso.
- Rimuovere quindi il filtro **(17, 18)** utilizzato e pulirlo come descritto nel capitolo "Manutenzione/pulizia".

Dopo circa 8 min di inattività il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.

6.5 Erogazione di acqua calda

Questa funzione può essere utilizzata per preparare bevande calde come, per esempio, il tè.

- Collocare una tazza o un bicchiere sotto l'ugello per schiumare il latte **(10)** e solo allora girare il selettore **(7)** su (erogazione di acqua calda o vapore).
- L'ugello per schiumare il latte **(10)** può essere orientato e la sua profondità di immersione può essere regolata verticalmente (Fig. C). Per ridurre al minimo gli spruzzi di acqua calda, regolare l'ugello per schiumare il latte **(10)** in modo che sporga nel recipiente e poi nel liquido.
- Avviare l'erogazione dell'acqua calda premendo il pulsante di erogazione **(1** **)** illuminato.
- Dopo aver erogato circa 250 ml, il processo di erogazione si interrompe automaticamente. L'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo uno dei pulsanti di erogazione **(1** **, 4** **)**. Anche dopo aver interrotto l'erogazione dell'acqua calda, questa potrebbe continuare a funzionare per alcuni secondi. Pertanto, lasciare la tazza sotto l'ugello per schiumare il latte **(10)** fino a quando la pressione non si sarà completamente dissipata.

6.6 Erogazione di vapore, schiumatura del latte (figure da H a J)

ATTENZIONE! Quando si utilizza il vapore per schiumare il latte, prestare molta attenzione!

Il vapore o gli spruzzi caldi possono arrecare danni alle persone!

Utilizzare questa funzione per creare la schiuma di latte dal latte o da alternative di latte a base vegetale, come il latte di avena o di soia.

- Spostare l'ugello per schiumare il latte **(10)** di lato, tenendolo solo per la maniglia **(9)**.
- Tenere a mente che, per ragioni tecniche, l'acqua può fuoriuscire dall'ugello per schiumare il latte **(10)** subito dopo aver girato il selettore **(7)** su (erogazione di acqua calda o vapore) a causa della pressione ancora presente nei tubi. Pertanto, prima di spostare il selettore **(7)** , mettere sempre una tazza sotto l'ugello per raccogliere l'acqua che fuoriesce. Rimuovere la tazza non appena non esce più acqua o vapore.
- Riempire un contenitore per la schiuma (preferibilmente in acciaio inox) per un terzo con latte freddo.
- Poi, tenere il contenitore per la schiuma in mano per sentire la temperatura del latte e guidare delicatamente l'ugello per schiumare il latte **(10)** nel latte, tenendo il contenitore per la schiuma con una leggera angolazione.
- Premere il pulsante di erogazione **(4** **)** per avviare l'emissione del vapore.
- Muovere il contenitore per la schiuma con un movimento circolare e tenere la punta dell'ugello per schiumare il latte **(10)** appena sotto la superficie del latte, abbastanza in basso da evitare che il latte schizzi in tutte le direzioni e abbastanza in alto per produrre una schiuma densa.
- Quando la schiuma di latte sale, inserire l'ugello per schiumare il latte **(10)** un po' più in profondità e continuare a produrre la schiuma di latte.
- Inserire gradualmente fino in fondo l'ugello per schiumare il latte **(10)** e tenere il contenitore per la schiuma leggermente inclinato durante il processo di schiumatura, per creare una sorta di vortice nel latte.
- Quando la schiuma di latte ha raggiunto la consistenza e la temperatura desiderate, per interrompere l'erogazione di vapore premere uno dei pulsanti di erogazione **(1** **,4** **)**. Attendere qualche secondo prima di estrarre l'ugello per schiumare il latte **(10)** dal contenitore della schiuma. Anche dopo aver interrotto l'erogazione del vapore, questo potrebbe continuare a funzionare per alcuni secondi. Pertanto, lasciare la tazza sotto l'ugello per schiumare il latte **(10)** fino a quando la pressione non si sarà completamente dissipata.
- Non dimenticare di pulire l'ugello per schiumare il latte **(10)** una volta terminato. Procedere come descritto nel capitolo Manutenzione/pulizia.

6.6.1 Suggerimenti per una buona schiumatura del latte

- In linea di principio, si può schiumare qualsiasi tipo di latte, compreso il latte di soia, di avena o di riso. Tuttavia, con alcuni tipi di latte la schiumatura è possibile solo fino a un certo punto.

- Il latte scremato non brucia facilmente come il latte intero, ma non è altrettanto facile da schiumare a causa del suo basso contenuto di grassi. L'ideale è utilizzare latte con un contenuto di grassi del 3,5% o 1,5%.
- Il latte ben freddo è più facile da schiumare rispetto al latte meno freddo. Una temperatura di circa 7°C è ideale per la formazione della schiuma.
- Non schiumare il latte una seconda volta, o potrebbe bruciarsi più facilmente.
- Il latte schiumato deve riposare per circa 30 sec prima di versare la schiuma sull'espresso. Questo fa sì che le bolle più grandi scoppino e che il latte liquido affondi sul fondo. A questo punto sarà possibile aggiungere all'espresso un'ottima schiuma.

6.7 Preparazione del cappuccino



Per il cappuccino utilizzare tazze speciali, molto più grandi delle tazze da espresso, perché il latte schiumato deve essere aggiunto all'espresso.



Si consiglia di riempire completamente la tazza con acqua calda prima di utilizzare la funzione di erogazione dell'acqua calda e di svuotarla solo prima di preparare l'espresso. Ciò permetterà all'espresso di rimanere caldo più a lungo.

- Iniziare schiumando la quantità di latte desiderata, come descritto nel capitolo precedente.
- Preparare quindi un espresso semplice nella tazza da cappuccino con 25-30 ml di acqua.
- Versare poi lentamente il latte schiumato nell'espresso appena preparato. Il cappuccino è pronto.
- Addolcirlo a piacere e/o cospargerlo di cacao in polvere.

7. L'espresso perfetto

7.1 Il tempo di estrazione corretto

- Il fattore decisivo nella preparazione di un buon espresso è il tempo di estrazione. Il tempo di estrazione è il tempo di contatto dell'acqua calda con la polvere di caffè, fino a quando il caffè finito non scorre nella tazza.
- Questo tempo di estrazione dipende dal grado di macinatura della polvere di caffè e dalla compattazione della polvere di caffè nel filtro **(17, 18)** utilizzato.

Entrambe le condizioni sopra citate possono essere modificate se l'espresso non soddisfa le aspettative in termini di aspetto o di sapore.

7.2 Sottoestrazione

- La crema è particolarmente leggera, ha poca consistenza e si scioglie rapidamente. Questo indica che l'espresso è stato preparato troppo velocemente, il che viene definito sottoestrazione. L'espresso ha un sapore aspro e acquoso e l'aroma non si fa sentire. La ragione di ciò è solitamente una quantità insufficiente di polvere di caffè, che potrebbe anche essere macinata troppo grossolanamente o non essere stata premuta con sufficiente forza. Se necessario, utilizzare una polvere di caffè più sottile.

7.3 Sovraestrazione

- La crema è molto scura e intervallata da macchie chiare o buchi al centro. Il caffè è stato probabilmente fermentato per troppo tempo - questo si chiama sovraestrazione. L'espresso ha un sapore amaro. La causa è solitamente una macinatura troppo fine o una quantità eccessiva di polvere di caffè. Oppure la polvere di caffè è stata premuta troppo nel filtro.

7.4 Suggerimenti per un buon espresso

- Per ottenere una crema stabile, utilizzare caffè in polvere tostato scuro e macinato molto finemente, idealmente una miscela di Arabica e Robusta.
- Quando si acquista la polvere di caffè, cercare l'etichetta "Espresso".
- Sono necessari circa 7 g di polvere di caffè per una tazza di espresso e circa 14 g per un doppio espresso.
- Regolare l'aroma compattando la polvere di caffè nel filtro **(17, 18).** Fare affidamento sulla propria esperienza.

8. Manutenzione/pulizia

Scollegare il cavo d'alimentazione! Rischio di scossa elettrica!

Lasciar raffreddare completamente il dispositivo! Rischio di ustioni

8.1 Informazioni generali

- Non utilizzare mai detergenti abrasivi, aggressivi o chimici per pulire le superfici del dispositivo per evitare di danneggiarlo.
- Pulire il dispositivo con un panno umido. Se necessario, versare un po' di detergente delicato su un panno.
- Utilizzare quindi un panno bagnato con acqua pulita per rimuovere tutte le tracce di detergente.
- Accertarsi che il dispositivo sia completamente asciutto prima di utilizzarlo nuovamente.

8.2 Pulizia dell'ugello per schiumare il latte (10)

- Pulire l'ugello per schiumare il latte **(10)** dopo ogni utilizzo.
- A questo scopo, posizionare un contenitore vuoto sotto all'ugello per schiumare il latte **(10)**.
- Premere il pulsante di erogazione **(4)** e lasciar fuoriuscire il vapore per alcuni secondi.
- Lasciar raffreddare completamente l'ugello per schiumare il latte **(10)**.
- Estrarre l'ugello per schiumare il latte **(10)** (Fig. C) e sciacquarlo accuratamente con acqua calda.
- Pulire anche il foro di uscita del vapore sotto all'ugello per schiumare il latte **(10)** con un panno umido. Se necessario, versare un po' di detergente delicato su un panno. Risciacquare con acqua pulita e assicurarsi che tutti i residui di detergente siano rimossi dal foro di uscita del vapore.
- Far scorrere l'ugello per schiumare il latte **(10)** indietro sul foro di uscita del vapore (Fig. C).

8.3 Pulizia dell'uscita dell'acqua calda (14)

- Pulire l'uscita dell'acqua calda **(14)** dopo ogni uso.
- Rimuovere il portafiltro **(16)** e pulire tutta l'uscita dell'acqua calda **(14)** con un panno inumidito. In particolare, rimuovere tutti i residui di polvere di caffè.
- Reinserire il portafiltro **(16)** senza i filtri **(17, 18)**.
- Posizionare una tazza vuota sotto il portafiltro **(16)**, impostare il selettore **(7)** sull'erogazione dell'espresso e premere il pulsante di erogazione **(2)**. L'acqua esce dall'uscita dell'acqua calda **(14)** e risciacqua gli ultimi residui di polvere.
- Rimuovere poi il portafiltro **(16)** e risciacquare i residui di polvere con acqua.

8.4 Pulizia degli accessori

- Per evitare di danneggiare i filtri **(17, 18)**, è meglio rimuovere i residui di caffè con un cucchiaio di plastica e mai con oggetti metallici.
- Il portafiltro **(16)**, gli inserti del filtro **(17, 18)**, il serbatoio dell'acqua **(8)**, il vassoio di raccolta **(11)**, la vaschetta di raccolta **(12)** e il cucchiaio per caffè/pressino **(19)** possono essere puliti in acqua con un po' di detersivo.
- Risciacquare quindi con acqua pulita per rimuovere i residui di detersivo. Altrimenti, i residui di detergente avrebbero un effetto negativo sul sapore dell'espresso.
- Asciugare quindi attentamente tutte le parti.



I filtri **(17, 18)**, il vassoio di raccolta **(11)** e il cucchiaio per caffè/pressino **(19)** possono essere puliti anche il lavastoviglie.

8.5 Decalcificazione del dispositivo

Queste istruzioni descrivono passo dopo passo come decalcificare correttamente la macchina da caffè. Una decalcificazione regolare assicura un sapore ottimale, prolunga la durata di vita dell'apparecchio e riduce i guasti.

Quando è necessario eseguire una decalcificazione?

- Dopo aver preparato circa 300 caffè, la macchina ricorderà automaticamente di eseguire la decalcificazione.
- I pulsanti di erogazione **(2 , 5)** lampeggiano simultaneamente.
- Si può continuare a preparare l'espresso, ma si dovrebbe decalcificare la macchina al più presto.

Informazioni importanti prima di iniziare

- Usare un decalcificatore a base di acido citrico.
- Non impiegare aceto.
- L'operazione di decalcificazione dura circa 30 min.
- Il processo di decalcificazione non può essere interrotto.

Preparazione

- Inserire la spina per far entrare la macchina per espresso in modalità standby. La macchina per espresso può essere decalcificata anche prima di 300 preparazioni di caffè, tenendo premuti entrambi i pulsanti di erogazione del caffè **(2 , 5)** contemporaneamente per 5 sec.
- Se presente, rimuovere il portafiltro **(16)**.
- Vuotare il serbatoio dell'acqua **(8)**.
- Riempire il serbatoio dell'acqua **(8)** con...
  - ...acqua dolce fino al segno ½-MAX (circa 0,85 litri),
  - ...la quantità di decalcificante consigliata (in base alle istruzioni del produttore).
- Posizionare un contenitore sufficientemente grande sotto all'uscita dell'acqua calda **(14)**.

Avvio del programma di decalcificazione

- In modalità standby, tenere premuti contemporaneamente i pulsanti di erogazione **(2 , 5)** per 5 sec.
- La macchina per espresso emette due segnali acustici.
- I pulsanti di erogazione **(2 , 5)** lampeggiano e si avvia il programma di decalcificazione.

Fase di decalcificazione (circa 25 min)

- La macchina pompa automaticamente la soluzione decalcificante attraverso il sistema. Dopo circa 250 ml, segue una fase di reazione, poi vengono pompati altri 250 ml, seguiti da un'altra fase di reazione di 10 min. Dopodiché, scorre la soluzione decalcificante rimanente.
- I pulsanti di erogazione **(2 , 5)** lampeggiano durante l'intero processo di decalcificazione.

Importante:

- Durante il processo di decalcificazione non premere alcun pulsante.
- Non spegnere la macchina.

Quando la fase di decalcificazione è completa si ode un segnale acustico.

Avvio del processo di risciacquo

Dopo la decalcificazione, i pulsanti di erogazione **(1 , 4)** lampeggiano, invitando a risciacquare l'apparecchio. Non è possibile preparare l'espresso o l'acqua calda fino a quando il processo di risciacquo non è completo.

- Vuotare il contenitore di raccolta.
- Risciacquare a fondo il serbatoio dell'acqua **(8)**.
- Riempire il serbatoio dell'acqua **(8)** con acqua potabile, fino al segno ½-MAX.
- Premere contemporaneamente i pulsanti di erogazione **(1 , 4)** per avviare il processo di risciacquo.

Fase di risciacquo (circa da 3 a 4 min)

- La macchina per espresso risciacqua automaticamente il sistema con acqua pulita.
- Ciò rimuove tutti i residui di calcare.
- Una volta terminato, la macchina per caffè passa automaticamente in modalità standby.

Decalcificazione completata

- A questo punto, il processo di decalcificazione è completo.
- Il conto della decalcificazione si resetta automaticamente.
- La macchina per espresso è nuovamente pronta all'uso.

Suggerimenti per una durata maggiore

- Decalcificare regolarmente la macchina per espresso, soprattutto se l'acqua è dura.

- Se possibile, utilizzare acqua prefiltrata.
- Completare l'intero processo di decalcificazione.

8.6 Conservazione del dispositivo inutilizzato

- Vuotare il serbatoio dell'acqua **(8)** e la vaschetta di raccolta **(12)**. Per farlo, tirare la vaschetta di raccolta **(12)** in avanti e fuori.
- Pulire la macchina per espresso e tutti gli accessori come descritto e lasciar asciugare completamente tutte le parti.
- Riporre la macchina per espresso in un luogo sicuro, al riparo dalla polvere.

8.7 Pezzi di ricambio

I pezzi di ricambio e quelli di consumo possono essere ordinati su www.shop.targa.de .

9. Risoluzione dei problemi

La macchina per espresso non funziona.

- La spina non è collegata all'alimentazione di rete. Inserirla in una presa.
- La presa non funziona. Collegare per prova il dispositivo a un'altra presa di corrente del cui funzionamento si è certi.

Non vengono erogati acqua o vapore.

- Controllare che il serbatoio dell'acqua **(8)** sia pieno. Se necessario, rabboccare l'acqua.
- Controllare che il selettore **(7)** sia in posizione corretta.

L'espresso non esce più.

- La polvere per caffè è stata premuta troppo. Riempire il filtro **(17, 18)** utilizzato con polvere di caffè fresca e premerlo con meno forza.
- I fori del portafiltro **(16)** sono bloccati. Pulire il portafiltro **(16)**.

L'espresso gocciola dai bordi del portafiltro (16) invece di scorrere attraverso le aperture.

- Il portafiltro **(16)** non è riempito correttamente. Riempirlo in maniera adeguata.
- I fori del portafiltro **(16)** sono bloccati o il bordo del portafiltro **(16)** è sporco. Pulire il portafiltro **(16)**.

La qualità e l'aroma dell'espresso risultano insoddisfacenti.

- Seguire le istruzioni sul tempo di estrazione e i suggerimenti su come preparare un buon espresso nel capitolo 7.

10. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

	I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.
	Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.

Valido solo per la Francia:





Questo prodotto e i suoi imballaggi sono soggetti a specifiche norme di raccolta differenziata in Francia. Si prega di attenersi alle linee guida locali in materia di smaltimento.

 	In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni (a) e numeri (b), i cui significati sono i seguenti: 1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.

Valido solo per Spagna e Portogallo:
Separare i materiali d'imballaggio e smaltirli nei relativi contenitori per la raccolta differenziata, in base ai simboli sull'imballaggio:



Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Polivinilcloruro	Strisce adesive
	Polietilene a bassa densità	Busta di plastica interna come imballaggio del prodotto
	Altro cartone	Contenitore interno
	Cartone ondulato	Confezione di vendita

11. Note di conformità



Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive europee e nazionali applicabili. L'attestato di conformità è stato fornito. Il produttore è in possesso delle relative dichiarazioni e della documentazione in materia.



Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive nazionali della Repubblica Serba in materia.

La Dichiarazione di conformità UE completa e qualsiasi altra dichiarazione di conformità (ove applicabile) sono disponibili per il download a questo link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/516937-41-42_2510.pdf
Indirizzo di contatto ai sensi del Regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: ce@targa.de

12. Informazioni sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. 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 presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.

Assistenza

IT Telefono: 800781188
E-Mail: targa@lidl.it

CH Telefono: 0800 56 44 33
E-Mail: targa@lidl.ch

MT Telefono: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 516937_2510 / 516941_2510 / 516942_2510

Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Índice

1. Uso destinado 69

2. Contenido del paquete 70

3. Datos técnicos 70

4. Instrucciones de seguridad 70

5. Primera puesta en servicio 73
5.1 Indicador de presión (fig. A) 73

6. Funcionamiento 73
6.1 Llenado del depósito de agua (8) (fig. D) 73
6.2 Calentamiento 73
6.3 Procedimiento para la puesta en marcha inicial y tras un tiempo de almacenamiento más prolongado 74
6.4 Preparación de café expreso (fig. D a G) 74
6.5 Dispensación de agua caliente 75
6.6 Dispensación de vapor, espumado de leche (fig. H a J) 75
6.6.1 Consejos para obtener una buena espuma de leche 76
6.7 Preparación de capuchino 76

7. El café expreso perfecto 76
7.1 Tiempo de extracción óptimo 76
7.2 Subextracción 76
7.3 Sobreextracción 76
7.4 Sugerencias para obtener un buen café expreso 77

8. Mantenimiento/limpieza 77
8.1 Información general 77
8.2 Limpieza de la boquilla para espumar leche (10) 77
8.3 Limpieza de la salida de agua caliente (14) 77
8.4 Limpieza de los accesorios 77
8.5 Descalcificación del aparato 78
8.6 Almacenamiento cuando no se utilice 79
8.7 Recambios 79

9. Resolución de problemas 79

10. Normativa medioambiental e información sobre el desecho 79

11. Notas sobre la conformidad 80

12. Información sobre la garantía 81

1. Uso destinado

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para preparar café expreso/capuchino, preparar agua caliente y espumar leche. Solo está diseñado para uso doméstico. No ha sido diseñado para uso comercial.
Cualquier otro uso no se corresponde al uso destinado.

2. Contenido del paquete

Desembale la cafetera expreso y todos los accesorios. Quite el material de embalaje y compruebe que no falta nada y que ninguna pieza presenta daños. En el caso de que alguna pieza faltase o estuviera dañada, póngase en contacto con el fabricante.

- **Cafetera expreso SilverCrest SEMR 1400 B1**
- **Portafiltro**
- **Filtro de café pequeño**
- **Filtro de café grande**
- **Cuchara de café con prensador**
- **Manual del usuario**

En la contraportada encontrará un diagrama de la cafetera expreso con todos los accesorios y los elementos de control enumerados. A continuación se muestra el significado de los números:

1	Botón de dispensación (agua caliente)	**11**	Rejilla de goteo
2	Botón de dispensación (1 taza de café expreso)	**12**	Bandeja de goteo
3	Indicador de presión	**13**	Cable de alimentación
4	Botón de dispensación (vapor)	**14**	Salida de agua caliente
5	Botón de dispensación (2 tazas de café expreso)	**15**	Asa del portafiltro
6	Plataforma de almacenamiento	**16**	Portafiltro
7	Selector (dispensación de café expreso, agua caliente o vapor)	**17**	Filtro de café grande
8	Depósito de agua	**18**	Filtro de café pequeño
9	Asa	**19**	Cuchara de café/prensador
10	Boquilla para espumar leche		

3. Datos técnicos

Fabricante	TARGA GmbH
Nombre	SilverCrest SEMR 1400 B1
Alimentación	de 220 a 240 V~, 50–60 Hz
Consumo	1400 W
Consumo en modo OFF	0,2 W
Presión máx. de bombeo	20 bares

Los datos técnicos y el diseño son susceptibles de cambios sin previo aviso.

4. Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea detenidamente las instrucciones correspondientes en este manual y siga todas las advertencias, incluso si está acostumbrado a manejar dispositivos eléctricos y electrodomésticos pequeños de cocina. Conserve este manual en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa el aparato, acompáñelo siempre del presente manual. Las instrucciones de funcionamiento forman parte del producto.

Explicación de los símbolos empleados en este manual

	**¡PELIGRO!** Este símbolo indica un peligro de alto riesgo que causará la muerte o heridas graves si no se evita.		**¡ADVERTENCIA!** Este símbolo indica un peligro de riesgo medio que puede causar la muerte o heridas graves si no se evita.
	**¡ATENCIÓN!** Esta palabra indica un peligro de riesgo bajo que puede causar heridas leves o medianas si no se evita.		**¡ATENCIÓN!** Esta palabra le advierte de instrucciones importantes que sirven para prevenir daños materiales.

	**¡PELIGRO!** Este símbolo indica que existe un peligro para la salud humana o incluso peligro de muerte o el riesgo de que puedan producirse daños materiales debido a descargas eléctricas.		Este símbolo indica que la cafetera expreso no debe sumergirse en agua.
	**¡PELIGRO!** Este símbolo indica un peligro para la salud humana debido a posibles quemaduras.		Este símbolo indica más información sobre el tema.
	Sin riesgo para la salud cuando está en contacto con los alimentos, según los requisitos del Reglamento CE 1935/2004.		Este símbolo designa partes que se pueden lavar en un lavavajillas eléctrico.
	Corriente alterna		Dirección del fabricante



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!

- Emplee la cafetera expreso solo para los fines intencionados. El uso inadecuado del aparato puede causar daños.
- Este aparato lo pueden utilizar los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, si lo hacen bajo supervisión o si han recibido todas las instrucciones sobre un uso seguro del producto y han entendido los daños que pueden ocasionar.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben ser efectuados por los niños, a no ser que sean mayores de 8 años o se encuentren bajo supervisión.
- Los niños menores que 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación **(13)**.



¡PELIGRO! El material de embalaje no es un juguete. No deje que los niños jueguen con las bolsas de plástico. Hay peligro de asfixia.

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Solo debe conectar la cafetera expreso a una toma eléctrica debidamente instalada y fácilmente accesible. Además, la tensión de la red eléctrica debe coincidir con la indicada en la etiqueta de características. Para cambiar el ajuste del producto a 50 o 60 Hz no se requiere ninguna acción por parte del usuario. El producto se ajusta automáticamente en 50 o en 60 Hz. Después de conectar el aparato, la toma eléctrica debe permanecer fácilmente accesible de manera que pueda desconectar el enchufe rápidamente en caso de emergencia.
- El enchufe del aparato no debe mojarse.
- Si observa humo, ruidos u olores extraños, apague la cafetera expreso y desenchufe el cable de alimentación. En estos casos, deje de utilizar la cafetera expreso hasta que la compruebe un técnico

autorizado. No inhale el humo procedente de un posible incendio del aparato. Si inhala humo sin querer, acuda inmediatamente a un médico. La inhalación de humo puede ser nociva para la salud.



PELIGRO: Peligro de quemaduras

- Algunas partes del producto pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras!
- Cuando la cafetera expreso está en funcionamiento, se liberan nubes calientes de vapor. ¡Peligro de quemaduras!
- Después de su empleo, la resistencia eléctrica del aparato sigue estando caliente.



PELIGRO: Peligro de descarga eléctrica

- Si el cable de alimentación de este aparato sufre daños, el fabricante, el servicio posventa o un técnico cualificado deberán sustituirlo para evitar cualquier peligro.
- No abra nunca la carcasa de la cafetera expreso. Si abre la carcasa, existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- No toque nunca el producto con las manos mojadas o húmedas.



No sumerja la cafetera expreso en el agua u otro líquido. ¡Peligro de sacudidas eléctricas!



¡ATENCIÓN! Daños materiales

- La cafetera expreso no está diseñada para ser controlada con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia o domótica.
- Asegúrese de que el cable de alimentación **(13)** no quede atrapado ni aplastado y que no pueda dañarse con bordes afilados.
- Proteja la cafetera expreso de forma que no puedan entrar humedad o líquidos.
- Al desconectar el cable de alimentación **(13)** de la toma eléctrica, tire siempre del enchufe y nunca del cable **(13)**.
- Si percibe daños visibles en la cafetera expreso o en el cable de alimentación **(13)**, apague la cafetera expreso inmediatamente, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y póngase en contacto con el servicio posventa.
- No haga funcionar la cafetera expreso en lugares donde la temperatura sea igual o inferior a 0 °C. La congelación del agua en los circuitos o en el depósito de agua podría dañar la cafetera expreso.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté funcionando.

- Desconecte la cafetera expreso de la red eléctrica cuando no la vaya a utilizar durante un periodo prolongado. La cafetera expreso sigue conectada a la red eléctrica a no ser que desconecte su enchufe de la toma eléctrica.
- Solo debe emplear la cafetera expreso en una superficie plana, estable y resistente al calor y nunca en un armario o estantería de cocina.
- No genere vapor si en el depósito de agua **(8)** no queda suficiente líquido.
- Los componentes defectuosos solo deben sustituirse por recambios originales para seguir cumpliendo los requisitos de seguridad.

5. Primera puesta en servicio

- Limpie el portafiltro **(16)**, la cuchara de café/prensador **(19)**, los filtros de café **(17, 18)**, la rejilla de goteo **(11)** y el depósito de agua **(8)** tal y como se describe en el capítulo "Mantenimiento/limpieza".
- Coloque la cafetera expreso sobre una superficie estable y resistente al calor, cerca de una toma eléctrica.
- Inserte la rejilla de goteo **(11)**.
- Introduzca el portafiltro **(16)** en la salida de agua caliente **(14)** desde abajo. En el momento de introducirlo, el asa del portafiltro **(15)** debe apuntar en la dirección del candado abierto. Gire el portafiltro **(16)** en sentido contrario a las agujas del reloj (fig. B) hasta que el asa del portafiltro **(15)** apunte hacia delante, al candado cerrado.
- Inserte el enchufe en una toma eléctrica. Suena una señal acústica y todos los botones de dispensación **(1 ,2 ,4 ,5)** se iluminan brevemente una vez. Con ello, la cafetera expreso está en modo de espera.
- Antes de utilizarla por primera vez, haga correr agua para unas 5 tazas de café expreso por el aparato para limpiar sus conductos internos y, a continuación, genere vapor durante unos 30 segundos. Consulte el capítulo “Funcionamiento”.

Es posible que durante la puesta en servicio inicial se produzca algo de ruido debido al aire en los conductos internos.

5.1 Indicador de presión (fig. A)

Durante la dispensación de café expreso, el indicador de presión **(3)** muestra la presión de funcionamiento actual de la cafetera expreso.

6. Funcionamiento

6.1 Llenado del depósito de agua (8) (fig. D)

- Siempre debe utilizar agua potable fresca.
- Despliegue el asa del depósito de agua **(8)** y sáquelo del soporte tirando de él hacia arriba y ligeramente hacia atrás.
- Llene el depósito de agua **(8)**. Tenga en cuenta las marcas **MIN** y **MAX**.
- Vuelva a introducir el depósito de agua **(8).** Para ello, insértelo ligeramente inclinado desde arriba, con la válvula de agua en la abertura correspondiente para la válvula. Asegúrese de que la barra de fijación situada en la parte superior del depósito de agua **(8)** encaje también en el hueco correspondiente de la cafetera expreso.
- A continuación, presione el depósito de agua **(8)** hacia abajo hasta el tope y pliegue el asa.

6.2 Calentamiento

- La cafetera expreso no tiene ningún interruptor de encendido/apagado.
- Tan pronto como la conecte a la red eléctrica, suena una señal acústica y todos los botones de dispensación **(1 ,2 ,4 ,5)** se iluminan brevemente una vez. Con ello, la cafetera expreso está en modo de espera.
- Al pulsar cualquiera de los botones de dispensación **(1 ,2 ,4 ,5)**, suena una señal acústica y comienza la fase de calentamiento. Durante esta fase, todos los botones de dispensación **(1 ,2 ,4 ,5)** parpadean. Cuando dejen de parpadear, la fase de calentamiento habrá finalizado.

- Dependiendo del modo de funcionamiento (dispensación de café expreso o dispensación de agua caliente o vapor) que haya escogido con el selector **(7)**, se iluminarán los botones de dispensación **(2 ☕, 5☕)** o los botones de dispensación **(1 ♨,4 ♨)**. Los botones de dispensación iluminados indican la opción de dispensación actual.
- El calentador de agua instantáneo incorporado tiene la ventaja de que la dispensación es posible tras solo 15 segundos de calentamiento.

6.3 Procedimiento para la puesta en marcha inicial y tras un tiempo de almacenamiento más prolongado

El sistema debe enjuagarse cuando se ponga en marcha por primera vez o después de un largo periodo de inactividad. Siga los pasos que se indican a continuación:

- Llene el depósito de agua **(8)** con agua.
- Coloque el filtro de café **(17, 18)** en el portafiltro **(16)**.
- Inserte el portafiltro **(16)** en la salida de agua caliente **(14)** desde abajo. En el momento de introducirlo, el asa debe apuntar en la dirección del candado abierto 🔓. Gire el portafiltro **(16)** en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el asa del portafiltro **(15)** apunte hacia delante, hacia el candado cerrado 🔒.
- Coloque una taza debajo del portafiltro **(16)**.
- Pulse un botón dispensador **(2 ☕,5 ☕)** para dispensar agua y enjuagar el sistema. A continuación, vacíe la taza y vuelva a colocarla debajo del portafiltro **(16)**.
- Repita este procedimiento 5 veces. Después de esto, el proceso de enjuague ha concluido.

6.4 Preparación de café expreso (fig. D a G)

Recomendamos llenar completamente la taza con agua caliente primero con la función de dispensador de agua caliente y vaciar la taza solo inmediatamente antes de preparar el café expreso. Esto permite que el café se mantenga caliente durante más tiempo.

- Coloque el selector **(7)** en la posición ☕ (dispensación de café expreso).
- Antes de cada uso, asegúrese de que el filtro **(17, 18)** está limpio y libre de restos de café. Para evitar daños, conviene retirar los restos de café con una cuchara de plástico y nunca con objetos metálicos.
- Para un café expreso, coloque el filtro pequeño **(18)**, para 2 cafés expreso, coloque el filtro grande **(17)** en el portafiltro **(16)**.
- Llene el filtro de café **(17, 18)** con café molido. Se necesitan aproximadamente 7 gramos de café expreso molido para el filtro de café pequeño **(18)** y unos 14 gramos para el filtro de café grande **(17)**.
- A continuación, compacte el polvo del café expreso molido con la cuchara de café/prensador **(19)**. Después de compactarlo, el filtro **(17, 18)** debería haber quedado lleno de café expreso molido. Si fuera necesario, añada más café expreso molido y vuelva compactarlo.

La compactación del café expreso molido es un proceso importante en la preparación del café expreso. Si el polvo de café es muy compacto, el café expreso se escurre lentamente y produce más crema. Si el polvo de café expreso es menos denso, el café expreso se escurre más rápidamente y se produce menos crema.

- Inserte el portafiltro **(16)** en la salida de agua caliente **(14)** desde abajo. En el momento de introducirlo, el asa debe apuntar en la dirección del candado abierto 🔓. Gire el portafiltro **(16)** en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el asa del portafiltro **(15)** apunte hacia delante, hacia el candado cerrado 🔒 (fig. F).
- Según se requiera, coloque una o dos tazas debajo de los agujeros del portafiltro **(16)**.

Puede guardar las tazas en la plataforma de almacenamiento **(6)**.

- Pulse uno de los botones de dispensación **(2 ☕,5 ☕)**, en función de si desea preparar una o dos tazas de café expreso.
- A continuación, las tazas se llenan de la cantidad de agua deseada. Pero también puede detener la dispensación manualmente. En cuanto la(s) taza(s) se haya(n) llenado con la cantidad de café expreso deseada, pulse de nuevo el botón de dispensación **(2 ☕,5 ☕)** para detener la preparación. A continuación puede disfrutar de su café expreso.

- Retire el portafiltro solo cuando haya terminado la preparación y ya no se bombee más agua caliente. De lo contrario hay riesgo de quemaduras por los salpicones del agua caliente.
- Para extraer el portafiltro **(16)**, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el asa apunte al candado abierto de la salida de agua caliente **(14)** y, a continuación, muévalo hacia abajo.
- Después, quite el filtro **(17, 18)** y límpielo siguiendo los pasos de la sección "Mantenimiento/limpieza".

El aparato pasa automáticamente al reposo después de no haber sido utilizado durante unos 8 minutos.

6.5 Dispensación de agua caliente

Puede utilizar esta función para preparar bebidas calientes, por ejemplo té.

- Coloque una taza o un vaso bajo la boquilla para espumar leche **(10)** y solo entonces gire el selector **(7)** a la posición (dispensación de agua caliente o vapor).
- La boquilla para espumar leche **(10)** puede girarse y su profundidad de inmersión puede ajustarse verticalmente (fig. C). Para reducir al mínimo las salpicaduras de agua caliente, introduzca la boquilla para espumar leche **(10)** en el recipiente y, posteriormente, en el líquido.
- Pulse el botón iluminado de dispensación **(1)** para comenzar a dispensar agua caliente.
- Tras dispensar unos 250 ml, el proceso de dispensación se detiene automáticamente. También puede detener la dispensación en cualquier momento pulsando uno de los botones de dispensación **(1 , 4)**. Incluso después de haber detenido la dispensación de agua caliente, ésta puede seguir durante unos segundos. Por lo tanto, deje la taza bajo la boquilla para espumar leche **(10)** hasta que la presión se haya disipado por completo.

6.6 Dispensación de vapor, espumado de leche (fig. H a J)

¡ADVERTENCIA! ¡Tenga cuidado al usar vapor para espumar la leche!

El vapor saliente o las salpicaduras pueden lesionarle.

Utilice esta función para crear espuma de leche a partir de leche o de alternativas a la leche de origen animal, como las leches de avena o de soja.

- Mueva la boquilla para espumar leche **(10)** hacia un lado, sujetándola solo por el asa **(9)**.
- Tenga en cuenta que, por motivos técnicos, puede salir agua de la boquilla para espumar leche **(10)** inmediatamente después de girar el selector **(7)** a la posición (suministro de agua caliente o vapor) debido a la presión que aún existe en las tuberías. Por lo tanto, antes de mover el selector **(7)**, coloque siempre una taza debajo de la boquilla para recoger el agua que se escape. Retire la taza en cuanto deje de salir agua o vapor.
- Llene un recipiente espumador (preferiblemente de acero inoxidable) hasta un tercio con leche fría.
- A continuación, sostenga el recipiente espumador en la mano para sentir la temperatura de la leche y guíe suavemente la boquilla para espumar leche **(10)** hacia la leche al mismo tiempo que sostiene el recipiente espumador ligeramente inclinado.
- Pulse el botón de dispensación **(4)** para iniciar la dispensación de vapor.
- Mueva el recipiente espumador en círculo y mantenga la punta de la boquilla para espumar leche **(10)** justo por debajo de la superficie de la leche, pero lo suficientemente baja para que la leche no salpique en todas direcciones, y al mismo tiempo lo suficientemente alta para producir una espuma espesa.
- Cuando la espuma de leche suba, introduzca la boquilla para espumar leche **(10)** un poco más profundo y siga produciendo espuma de leche.
- Introduzca gradualmente la boquilla para espumar leche **(10)** hasta el fondo y mantenga el recipiente espumador ligeramente inclinado durante el proceso de espumado para crear una especie de torbellino en la leche.
- Para detener la dispensación de vapor, pulse uno de los botones de dispensación **(1 ,4)** cuando la espuma de leche haya alcanzado la consistencia y temperatura deseadas. Después, espere unos segundos antes de sacar la boquilla para espumar leche **(10)** del recipiente de espumado. Incluso después de haber detenido la dispensación de vapor, ésta puede seguir durante

unos segundos. Por lo tanto, deje la taza bajo la boquilla para espumar leche **(10)** hasta que la presión se haya disipado por completo.

- No se olvide de limpiar la boquilla para espumar leche **(10)** cuando haya terminado. Proceda como descrito en la sección Mantenimiento/limpieza.

6.6.1 Consejos para obtener una buena espuma de leche

- En principio puede espumarse cualquier tipo de leche, incluida la de soja, avena o arroz. Sin embargo, la espuma solo se puede obtener en cierta medida con algunos tipos de leche.
- La leche desnatada no se quema tan fácilmente como la entera, pero no es tan fácil de espumar debido a su bajo contenido en grasa. Lo ideal es utilizar leche con un contenido de grasa del 3,5 % o del 1,5 %.
- La leche bien fría es más fácil de espumar que la leche menos fría. Una temperatura de unos 7 °C es ideal para la formación de espuma.
- No espume la leche por segunda vez. De lo contrario, ésta podría quemarse más fácilmente.
- Conviene dejar reposar la leche espumada unos 30 segundos antes de verter la espuma sobre el café expreso. Esto hace que las burbujas más grandes estallen y la leche líquida se hunda hasta el fondo. Después podrá añadir la espuma fina al café expreso.

6.7 Preparación de capuchino



Emplee tazas especiales para capuchino. Éstas son mucho más grandes que las tazas de expreso, ya que la leche espumada se añade al café expreso.



Recomendamos llenar completamente la taza con agua caliente primero con la función de dispensador de agua caliente y vaciar la taza solo inmediatamente antes de preparar el café expreso. Esto permite que el café se mantenga caliente durante más tiempo.

- Comience a espumar la cantidad de leche deseada tal y como se describe en el capítulo anterior.
- A continuación, prepare un café expreso normal en la taza de capuchino con 25 ó 30 ml de agua.
- A continuación, vierta lentamente la leche espumada en el café expreso que acaba de preparar. Su capuchino está listo.
- Ahora lo puede endulzar al gusto y/o espolvorear con cacao en polvo.

7. El café expreso perfecto

7.1 Tiempo de extracción óptimo

- El factor decisivo en la preparación de un buen café expreso es el tiempo de extracción. Esto se refiere al tiempo de contacto del agua caliente con el café molido hasta que el café resultante ha llegado a la taza.
- Este tiempo de extracción depende del grado de molienda del café y de la compactación del café molido en el filtro de café **(17, 18)** utilizado.

Tiene la posibilidad de influir en las dos condiciones mencionadas si el café expreso no satisface sus expectativas en cuanto a aspecto o sabor.

7.2 Subextracción

- La crema es especialmente ligera, tiene poca consistencia y se disuelve rápidamente. Esto indica que el café expreso se ha preparado demasiado rápido, lo que se denomina subextracción. El café sabe agrio y aguado y el sabor no llega a su punto. El motivo suele ser una cantidad insuficiente de café molido, o los granos se han molido demasiado gruesos o el café molido no se ha compactado con la suficiente firmeza. Si fuese necesario, puede utilizar un café de un grado de molienda más fino.

7.3 Sobreextracción

- La crema es muy oscura y presenta manchas claras o huecos en el centro. El café expreso posiblemente ha tardado mucho tiempo elaborándose, lo que se denomina sobreextracción. El café expreso sabe amargo. La causa suele ser un grado de molienda demasiado fino o una cantidad demasiado grande de café molido. O el café molido ha sido compactado demasiado en el filtro.

7.4 Sugerencias para obtener un buen café expreso

- Utilice café molido de tueste oscuro y grado de molienda muy fino, idealmente una mezcla de Arábica y Robusta, para obtener una crema estable.
- Cuando compre café molido, busque la etiqueta "Espresso".
- Se necesitan aproximadamente 7 gramos de café molido para una taza de café expreso y unos 14 gramos para un café expreso doble.
- Puede ajustar el sabor compactando el café molido en el filtro **(17, 18)** según desee. Aquí puede guiarse de su propia experiencia.

8. Mantenimiento/limpieza



¡Desconecte el cable de alimentación! ¡Peligro de sacudidas eléctricas!



¡Deje que el aparato se enfríe! Peligro de quemaduras

8.1 Información general

- Para evitar daños materiales, no utilice productos de limpieza abrasivos, agresivos o químicos para limpiar las superficies de los productos.
- Limpie el aparato con un paño humedecido. Si fuera necesario, eche algo de detergente suave en un paño.
- A continuación, emplee un paño con agua limpia y elimine los restos del detergente lavavajillas.
- Antes de volver a utilizar el aparato, asegúrese de que se ha secado completamente.

8.2 Limpieza de la boquilla para espumar leche (10)

- Limpie la boquilla para espumar leche **(10)** después de cada uso.
- Para ello, coloque un recipiente adecuado bajo la boquilla para espumar leche **(10)**.
- Pulse el botón de dispensación **(4)** y deje que salga vapor durante unos segundos.
- Espere hasta que la boquilla para espumar leche **(10)** se haya enfriado.
- Retire la boquilla para espumar leche **(10)** (fig. C) y enjuáguela bien con agua caliente.
- Limpie también la salida de vapor, situada debajo de la boquilla para espumar leche **(10)**, con un paño húmedo. Si fuera necesario, eche algo de detergente suave en un paño. Frote la salida de vapor con un paño con agua limpia y asegúrese de eliminar todos los restos de detergente.
- Vuelva a deslizar la boquilla para espumar leche **(10)** encima de la salida de vapor (fig. C).

8.3 Limpieza de la salida de agua caliente (14)

- Limpie la salida de agua caliente **(14)** después de cada uso.
- Retire el portafiltro **(16)** y limpie la salida de agua caliente **(14)** completa con un paño húmedo. En particular, elimine todos los restos de café molido.
- Vuelva a instalar el portafiltro **(16)** sin los filtros de café **(17, 18)**.
- Coloque una taza vacía debajo del portafiltro **(16)**, ponga el selector **(7)** en la posición de dispensación de café expreso y pulse el botón de dispensación **(2)**. El agua sale por la salida de agua caliente **(14)** y se lleva los últimos residuos de café molido.
- A continuación, retire el portafiltro **(16)** y elimine cualquier resto de café molido con agua limpia.

8.4 Limpieza de los accesorios

- Para evitar daños en los filtros de café **(17, 18)**, conviene eliminar los restos de café con una cuchara de plástico y nunca con objetos metálicos.
- Puede lavar el portafiltro **(16)**, los filtros de café **(17, 18)**, el depósito de agua **(8)**, la rejilla de goteo **(11)**, la bandeja de goteo **(12)** y la cuchara de café/prensador **(19)** en agua con un poco de detergente líquido.
- Después, aclárelo todo con mucha agua limpia para eliminar los residuos de detergente. De lo contrario, los residuos de detergente tendrían un efecto negativo en el sabor del café expreso.
- A continuación, seque todas las partes con cuidado.



Los filtros de café **(17, 18)**, la rejilla de goteo **(11)** y la cuchara de café/prensador **(19)** también se pueden lavar en el lavavajillas eléctrico.

8.5 Descalcificación del aparato

Las siguientes instrucciones describen paso a paso cómo descalcificar correctamente su cafetera. Si la descalcifica regularmente, se garantiza un sabor óptimo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen las averías.

¿Cuándo hay que descalcificar el aparato?

- Después de preparar unos 300 cafés, la máquina le recordará automáticamente que debe descalcificarla.
- Los botones de dispensación **(2 ☕, 5 ☕☕)** parpadean simultáneamente.
- Puede seguir preparando café expreso, pero debería descalcificar la máquina cuanto antes.

Información importante antes de empezar

- Utilice un desincrustante a base de ácido cítrico.
- No emplee vinagre.
- La descalcificación dura aprox. 30 minutos.
- La descalcificación no se puede interrumpir.

Preparación

- Conecte el enchufe a la red eléctrica para poner la cafetera expreso en modo de espera. También puede descalcificar la cafetera expreso antes de preparar 300 cafés. Para ello, mantenga pulsados los dos botones de dispensación de café **(2 ☕, 5 ☕☕)** simultáneamente durante 5 segundos.
- Quite el portafiltro **(16)** si estuviera instalado.
- Vacíe el depósito de agua **(8)**.
- Llene el depósito de agua **(8)** con...
  - ...agua fresca hasta la marca ½-MAX (aprox. 0,85 litros),
  - ...la cantidad recomendada de desincrustante (en conformidad con las instrucciones del fabricante).
- Coloque un recipiente suficientemente grande bajo la salida de agua caliente **(14)**.

Inicio del programa de descalcificación

- En modo de espera, mantenga pulsados los botones de dispensación **(2 ☕, 5 ☕☕)** simultáneamente durante 5 segundos.
- La cafetera expreso emite dos señales acústicas.
- Los botones de dispensación **(2 ☕, 5 ☕☕)** parpadean y el programa de descalcificación se inicia.

Fase de descalcificación (aprox. 25 minutos)

- La máquina bombea automáticamente la solución desincrustante por el sistema. Después de unos 250 ml, se inicia una fase de reacción. Después, se bombean otros 250 ml, seguidos de otra fase de reacción de 10 minutos. A continuación, hace circular el resto de la solución desincrustante.
- Los botones de dispensación **(2 ☕, 5 ☕☕)** parpadean durante todo el proceso de descalcificación.

Importante:

- No pulse ningún botón durante el proceso de descalcificación.
- No apague el aparato.

Cuando la fase de descalcificación haya concluido, se emite una señal acústica.

Inicio del proceso de enjuague

Después de la descalcificación, los botones de dispensación **(1 💧, 4 ♨)** parpadean para advertirle que debe realizar el enjuague del aparato. No es posible preparar café expreso ni agua caliente hasta que haya finalizado el proceso de enjuague.

- Vacíe el recipiente recolector.
- Enjuague abundantemente el depósito de agua **(8)**.
- Rellene el depósito de agua **(8)** con agua fresca hasta la marca ½-MAX.
- Pulse los botones de dispensación **(1 💧, 4 ♨)** para iniciar el proceso de enjuague.

Fase de enjuague (aprox. 3 a 4 minutos)

- La cafetera expreso enjuaga automáticamente el sistema con agua limpia.
- Esto elimina los restos de cal.
- Al finalizar, la cafetera expreso pasa automáticamente al modo de espera.

Descalcificación completada

- La descalcificación ha concluido.
- El contador de descalcificación se restablece de forma automática.
- La cafetera expreso está lista para seguir preparando café.

Sugerencias para obtener una mayor vida útil

- Descalcifique la cafetera expreso regularmente, sobre todo, si emplea agua dura.
- Si fuera posible, emplee agua prefiltrada.
- Complete todo el proceso de descalcificación.

8.6 Almacenamiento cuando no se utilice

- Vacíe el depósito de agua **(8)** y la bandeja de goteo **(12)**. Para hacerlo, tire de la bandeja de goteo hacia delante **(12)** y sáquela.
- Limpie la cafetera expreso y todos los accesorios tal y como se ha descrito y espérese hasta que todas las partes se hayan secado bien.
- Guarde la cafetera expreso en un lugar seguro a salvo del polvo.

8.7 Recambios

Puede pedir recambios y consumibles en www.shop.targa.de .

9. Resolución de problemas

La cafetera expreso no funciona.

- No se ha enchufado el aparato; enchúfelo a una toma eléctrica.
- La toma eléctrica no funciona. Pruebe el aparato con otra toma eléctrica de la cual sepa que funciona.

No se dispensa agua o vapor.

- Compruebe si el depósito de agua **(8)** está lleno. Si fuera necesario, añada agua.
- Verifique que el selector **(7)** se halla en la posición correcta.

Ya no sale café expreso.

- El café molido ha sido compactado demasiado. Llene el filtro de café **(17, 18)** con café molido fresco y prénselo menos.
- Las aberturas del portafiltro **(16)** están bloqueadas. Limpie el portafiltro **(16)**.

El café expreso se derrama por los bordes del portafiltro (16) en lugar de salir por las aberturas.

- El portafiltro **(16)** no está instalado correctamente. Instálelo bien.
- Las aberturas del portafiltro **(16)** están obstruidas o el borde del portafiltro **(16)** está sucio. Limpie el portafiltro **(16)**.

La calidad y el sabor del café expreso no son satisfactorios.

- Siga las instrucciones sobre el tiempo de extracción y los consejos para preparar un buen café expreso del capítulo 7.

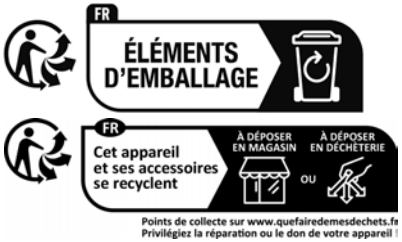
10. Normativa medioambiental e información sobre el desecho



Los aparatos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medio ambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.

Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.

Solo para Francia:





Este producto y sus componentes de embalaje están sujetos a normas específicas de clasificación en Francia. Siga las directrices locales de eliminación de residuos.





Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas (a) y los números (b) significan lo siguiente:
1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

Solo para España y Portugal:
Por favor, separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes de acuerdo con los símbolos del embalaje:



Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
	Cloruro de polivinilo	Tiras adhesivas
	Polietileno de baja densidad	Bolsa de plástico interior para envolver el producto
	Otro tipo de cartón	Caja interior
	Cartón corrugado	Paquete de venta del producto

11. Notas sobre la conformidad



El producto cumple los requisitos de las Directivas Europeas y nacionales aplicables. Para demostrar la conformidad, se han realizado las pruebas pertinentes. El fabricante posee las declaraciones y la documentación al respecto.



Este producto cumple los requisitos de las directivas nacionales de la República de Serbia.

Puede descargarse la declaración de conformidad de la UE completa y cualquier otra declaración de conformidad (si procede) en el siguiente enlace:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/516937-41-42_2510.pdf

Dirección de contacto de acuerdo con el Reglamento 2023/988 sobre la seguridad de los productos: ce@targa.de

12. Información sobre la garantía

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.



Servicio

ES Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 516937_2510 / 516941_2510 / 516942_2510



Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest, ALEMANIA

Índice

1. Fins a que se destina 82

2. Conteúdo da embalagem 83

3. Especificações técnicas 83

4. Instruções de segurança 83

5. Utilizar pela primeira vez 86
5.1 O indicador de pressão (Figura A) 86

6. Utilização 86
6.1 Encher o reservatório de água (8) (Figura D) 86
6.2. Aquecer 87
6.3 Procedimento para utilização inicial ou após um longo tempo de armazenamento 87
6.4 Preparar um expresso (Figuras D a G) 87
6.5 Dispensar água quente 88
6.6 Dispensar vapor e leite com espuma (Figuras H a J) 88
6.6.1 Dicas para boa espuma no leite 89
6.7 Preparar um capuchino 89

7. O expresso perfeito 89
7.1 O tempo de extração correto 89
7.2 Subextração 89
7.3 Sobreextração 90
7.4 Dicas para fazer um bom expresso 90

8. Manutenção/limpeza 90
8.1 Informação geral 90
8.2 Limpar o bocal para espumar leite (10) 90
8.3 Limpar a saída de água quente (14) 90
8.4 Limpar os acessórios 91
8.5 Descalcificar o eletrodoméstico 91
8.6 Armazenamento quando não estiver a ser utilizada 92
8.7 Peças sobresselentes 92

9. Resolução de problemas 92

10. Regulamentos ambientais e informação de descarte 93

11. Notas relativas à conformidade 94

12. Informação relativa à garantia 94

1. Fins a que se destina

Este dispositivo foi exclusivamente concebido para fazer expresso/capuchino, preparar água quente e espumar leite. Destina-se apenas para uso doméstico. Ele não deve ser utilizado para fins comerciais.
Qualquer outra utilização, ou utilização para além desta, é considerada utilização indevida.

2. Conteúdo da embalagem

Retire da embalagem a máquina de café expresso e todos os acessórios. Remova o material de embalamento, e verifique que os componentes estão todos presentes e completos, e que não se encontram danificados. Se estiver algo em falta ou danificado, contacte o fabricante.

- **Máquina de café expresso SilverCrest SEMR 1400 B1**
- **Porta-filtro**
- **Filtro pequeno**
- **Filtro grande**
- **Colher de café/compactador**
- **Manual do Utilizador**

Na parte interior da capa, encontra-se um diagrama da máquina de café expresso, com todos os seus elementos de controlo numerados. O significado desses números é o seguinte:

1	Botão para dispensar (água quente)	**11**	Grelha apara-pingos
2	Botão para dispensar (1 chávena de expresso)	**12**	Base coletora de pingos
3	Indicador de pressão	**13**	Cabo elétrico
4	Botão para dispensar (vapor)	**14**	Saída de água quente
5	Botão para dispensar (2 chávenas de expresso)	**15**	Pega do porta-filtro
6	Plataforma de armazenamento	**16**	Porta-filtro
7	Botão seletor (dispensar expresso, água quente, ou vapor)	**17**	Filtro grande
8	Reservatório de água	**18**	Filtro pequeno
9	Pega	**19**	Colher de café/compactador
10	Bocal para espumar leite		

3. Especificações técnicas

Fabricante	TARGA GmbH
Nome	SilverCrest SEMR 1400 B1
Fonte de energia	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz
Consumo de energia	1400 W
Consumo de energia quando desligado	0,2 W
Pressão máxima da bomba	20 bar

Os dados técnicos e o *design* podem ser alterados sem aviso prévio.

4. Instruções de segurança

Antes de utilizar este eletrodoméstico pela primeira vez, leia as notas que se seguem e respeite todos os avisos, mesmo se estiver habituado/a a lidar com dispositivos eletrónicos e eletrodomésticos. Guarde estas instruções de utilização num local seguro, para futura referência. Se vender ou oferecer o eletrodoméstico a alguém, é imperativo que o faça acompanhar destas instruções de utilização. As instruções de utilização são parte integrante do produto.

Descrição dos símbolos utilizados

	**PERIGO!** Esta palavra-sinal identifica uma situação perigosa de elevado risco, que será fatal ou causará sérios ferimentos, se não for evitada.		**AVISO!** Esta palavra-sinal identifica uma situação perigosa de moderado risco, que pode ser fatal ou resultar em sérios ferimentos, se não for evitada.

	**ATENÇÃO!** Esta palavra-sinal identifica uma situação perigosa de baixo risco, que pode resultar em ferimentos ligeiros ou médios, se não for evitada.			**CUIDADO!** Esta palavra-sinal identifica instruções importantes para evitar danos materiais.
	**PERIGO!** Este símbolo identifica perigo para a sua saúde e risco de morte e/ou risco de danos materiais devido a choque elétrico.			Este símbolo indica que nunca deve submergir a máquina de café expresso em água ou outros líquidos.
	**PERIGO!** Este símbolo identifica perigo para a sua saúde devido à possibilidade de queimaduras.			Este símbolo identifica informação adicional sobre o tópico em questão.
	Não é perigoso para a saúde quando utilizado em contacto com alimentos, em conformidade com os requisitos do Regulamento UE 1935/2004.			Este símbolo identifica componentes que podem ser lavados numa máquina de lavar louça.
	Tensão AC (corrente alterna)			Endereço do fabricante



AVISO! Risco de ferimentos!

- Utilize a máquina de café expresso para os fins a que se destina. Utilizar o eletrodoméstico de forma indevida pode causar ferimentos.
- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, bem como por pessoas com reduzidas faculdades físicas, sensoriais ou intelectuais, ou com experiência ou conhecimento limitados, desde que estejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções sobre como utilizar o eletrodoméstico com segurança, e que tenham compreendido os riscos associados.
- Não permita que crianças brinquem com o eletrodoméstico.
- A limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham 8 ou mais anos de idade, e que sejam supervisionadas.
- Mantenha o eletrodoméstico e o cabo elétrico **(13)** afastados de crianças com menos de 8 anos de idade.



PERIGO! O material de embalamento não é um brinquedo. Não permita que crianças brinquem com sacos de plástico. Há risco de asfixia.

- Mantenha o eletrodoméstico fora do alcance das crianças.
- Apenas ligue a máquina de café expresso a uma tomada elétrica na parede devidamente instalada e de fácil acesso, e cuja tensão corresponda à tensão indicada na placa de características da máquina de café expresso. O utilizador não precisa de fazer nada para o produto funcionar a 50 ou 60 Hz. Ele ajusta-se automaticamente para 50 ou 60 Hz. Depois de ligar o eletrodoméstico, deve ser possível aceder facilmente à tomada elétrica, para poder desligar a ficha elétrica rapidamente, em caso de emergência.
- Não permita que se derrame líquido na ficha elétrica do eletrodoméstico.

- Se observar fumo, ruídos estranhos, ou odores estranhos, desligue imediatamente a máquina de café expresso, e desligue a ficha elétrica da tomada elétrica. Se tal acontecer, a máquina de café expresso só deve voltar a ser utilizada depois de ter sido inspecionada por técnicos de reparação devidamente autorizados. Nunca inale fumo proveniente dum potencial incêndio no eletrodoméstico. Se inalar fumo inadvertidamente, procure assistência médica. Inalar fumo pode ser prejudicial para a sua saúde.



PERIGO: Risco de queimaduras

- Alguns componentes do produto podem aquecer substancialmente quando ele estiver a ser utilizado. Risco de queimaduras!
- São produzidas nuvens de vapor quente quando a máquina de café expresso está a ser utilizada. Risco de queimaduras!
- Depois de ter sido utilizado, o elemento de aquecimento retém algum calor residual.



PERIGO: Risco de choque elétrico

- Para evitar situações perigosas, se o cabo elétrico deste eletrodoméstico estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de apoio ao cliente, ou por outrem com qualificações semelhantes.
- Nunca remova a cobertura da máquina de café expresso. Remover a cobertura pode expô-lo/a ao risco de choque elétrico.
- Nunca toque no produto com as mãos molhadas ou húmidas.



Nunca submerja a máquina de café expresso em água ou outros líquidos. Risco de choque elétrico!



CUIDADO! Danos materiais!

- A máquina de café expresso não deve ser utilizada com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto isolado.
- Assegure-se que o cabo elétrico **(13)** não pode ser esmagado ou comprimido ou danificado por arestas afiadas.
- Proteja a máquina de café expresso contra a humidade e a ingestão de líquidos.
- Quando desligar o cabo elétrico **(13)** da tomada elétrica, puxe sempre pela ficha do cabo, nunca pelo cabo elétrico **(13)** em si.
- Se a máquina de café expresso, ou o cabo elétrico **(13)**, estiver visivelmente danificada, desligue imediatamente a máquina de café expresso, desligue a ficha elétrica da tomada elétrica, e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

- Não utilize a máquina de café expresso em ambientes onde a temperatura é cerca de ou inferior a 0 °C. Água congelada nos tubos ou no reservatório de água pode danificar a máquina de café expresso.
- Nunca deixe o eletrodoméstico não supervisionado quando o utilizar.
- Se não tencionar utilizar a máquina de café expresso durante um longo período de tempo, desligue-a da rede elétrica. A máquina de café expresso continua a ser alimentada por eletricidade, a menos que desligue a ficha elétrica da tomada elétrica.
- Apenas utilize a máquina de café expresso numa superfície plana, estável, e resistente ao calor, e nunca dentro dum armário!
- Não produza vapor se houver líquido descalcificante no reservatório de água **(8)**!
- Os componentes defeituosos apenas podem ser substituídos por componentes sobresselentes originais, para que os requisitos de segurança se mantenham.

5. Utilizar pela primeira vez

- Limpe o porta-filtro **(16)**, a colher de café/compactador **(19)**, os filtros **(17, 18)**, a grelha apara-pingos **(11)**, e o reservatório de água **(8)**, consoante descrito no capítulo "8. Manutenção/limpeza".
- Coloque a máquina de café expresso numa superfície firme, plana, e resistente ao calor, perto duma tomada elétrica.
- Instale a grelha apara-pingos **(11)**.
- Insira o porta-filtro **(16)** na saída de água quente **(14)** a partir de baixo. Quando inserir o porta-filtro **(16)**, a pega do porta-filtro **(15)** deve apontar na direção do cadeado aberto. Rode o porta-filtro **(16)** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (Fig. B), até a pega do porta-filtro **(15)** apontar para o cadeado fechado.
- Insira a ficha elétrica numa tomada elétrica. Ouve-se um sinal sonoro, e os botões para dispensar **(1, 2, 4, 5)** acendem-se todos brevemente uma vez. A máquina de café expresso está agora no modo "em espera".
- Antes de o utilizar pela primeira vez, faça correr pelo eletrodoméstico água equivalente a cerca de 5 chávenas de expresso, para limpar os tubos interiores, e de seguida produza vapor durante cerca de 30 segundos. Consulte também o capítulo "6. Utilização".

Pode ouvir-se ruído durante a utilização inicial, devido à presença de ar nos tubos internos.

5.1 O indicador de pressão (Figura A)

Durante a dispensação de expresso, o indicador de pressão **(3)** mostra a pressão de utilização atual da máquina de café expresso.

6. Utilização

6.1 Encher o reservatório de água (8) (Figura D)

- Utilize sempre água potável fresca!
- Desdobre a pega do reservatório de água **(8)**, e remova o reservatório de água **(8)**, empurrando-o para cima e ligeiramente para trás, para fora do seu suporte.
- Encha o reservatório da água **(8)**. Note as marcas **MIN** e **MAX**.
- Volte a inserir o reservatório de água **(8)**, colocando-o orientado a um ângulo, a partir de cima, com a válvula de água na respetiva abertura da válvula. Assegure-se que a barra de fixação na parte de cima do reservatório de água **(8)** também engata na respetiva reentrância na máquina de café expresso.
- Agora, empurre o reservatório de água **(8)** para baixo, tanto quanto possível, e dobre a pega para dentro.

6.2. Aquecer

- A máquina de café expresso não tem interruptor para ligar/desligar.
- Assim que ela for ligada à rede elétrica, ouve-se um sinal sonoro, e os botões para dispensar **(1, 2, 4, 5)** acendem-se todos brevemente uma vez. A máquina de café expresso está agora no modo "em espera".
- Quando premir um dos botões para dispensar **(1, 2, 4, 5)**, ouve-se um sinal sonoro, e a fase de aquecimento começa. Durante esta fase de aquecimento, os botões para dispensar **(1, 2, 4, 5)** piscam todos. Assim que pararem de piscar, a fase de aquecimento terminou.
- Dependendo do modo de funcionamento (dispensação de expresso ou água quente ou vapor) que foi selecionado com o botão seletor **(7)**, acendem-se os botões para dispensar **(2, 5)** ou os botões para dispensar **(1, 4)**. Os botões de dispensação iluminados indicam a opção de dispensação de momento selecionada.
- O aquecedor instantâneo de água integrado oferece a vantagem de começar com a dispensação após apenas 15 segundos de aquecimento.

6.3 Procedimento para utilização inicial ou após um longo tempo de armazenamento

O sistema deve ser lavado quando ele for utilizado pela primeira vez, ou após um longo período de inatividade. Proceda da seguinte forma:

- Encha o reservatório de água **(8)** com água.
- Insira o filtro **(17, 18)** no porta-filtro **(16)**.
- Insira o porta-filtro **(16)** na saída de água quente **(14)** a partir de baixo. Quando inserir o porta-filtro **(16)**, a pega do porta-filtro **(15)** deve apontar na direção do cadeado aberto. Rode o porta-filtro **(16)** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até a pega do porta-filtro **(15)** apontar para o cadeado fechado.
- Coloque uma chávena sob o porta-filtro **(16)**.
- Prima um dos botões para dispensar **(2, 5)** para dispensar água, e lavar o sistema. De seguida, esvazie a chávena, e volte a colocá-la sob o porta-filtro **(16)**.
- Repita este processo 5 vezes. Depois disto, o processo de lavagem terminou.

6.4 Preparar um expresso (Figuras D a G)

Recomendamos encher a chávena antes completamente com água quente, utilizando a função de dispensação de água quente, e apenas esvaziar a chávena imediatamente antes de fazer o expresso. Tal faz com que o expresso fique quente durante mais tempo.

- Coloque o botão seletor **(7)** na posição (dispensação de expresso).
- Antes de cada utilização, assegure-se que o filtro **(17, 18)** está limpo e sem resíduos de café. Para evitar danos, é melhor remover os resíduos de café com uma colher de plástico, e nunca com objetos metálicos.
- Para 1 expresso, coloque o filtro pequeno **(18)** – para 2 expressos, coloque o filtro grande **(17)** – no porta-filtro **(16)**.
- Encha o filtro **(17, 18)** utilizado com café para expresso moído. Precisa cerca de 7 gramas de café para expresso moído para o filtro pequeno **(18)**, e cerca de 14 gramas para o filtro grande **(17)**.
- De seguida, compacte o café para expresso moído com a colher de café/compactador **(19)**. Depois de compactar, o filtro **(17, 18)** deve estar cheio de café para expresso moído. Se necessário, adicione mais café para expresso moído, e de seguida compacte novamente.

Compactar o café para expresso moído é um passo importante na preparação de um expresso. Se o café para expresso moído estiver muito compacto, o expresso forma-se mais devagar, e é mais cremoso. Se o café para expresso estiver menos denso, o expresso forma-se mais depressa, e é menos cremoso.

- Insira o porta-filtro **(16)** na saída de água quente **(14)** a partir de baixo. Quando inserir o porta-filtro **(16)**, a pega do porta-filtro **(15)** deve apontar na direção do cadeado aberto. Rode o porta-filtro **(16)** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até a pega do porta-filtro **(15)** apontar para o cadeado fechado (Figura F).
- Coloque uma ou duas chávenas sob as aberturas do porta-filtro, consoante necessário.

Pode armazenar as chávenas na plataforma de armazenamento **(6)**.

- Prima um dos botões para dispensar **(2 , 5)**, dependendo de quantas chávenas de expresso quer preparar.
- As chávenas são agora cheias com uma determinada quantidade de água. Pode, contudo, parar de dispensar manualmente. Assim que tiver atingida a quantidade de expresso desejada na(s) chávena(s), prima novamente o botão para dispensar **(2 , 5)** para interromper a preparação. Pode agora desfrutar do seu expresso.
- Apenas remova o porta-filtro **(16)** quando a preparação terminar, e já não estiver a ser bombeada água quente. Caso contrário, há risco de queimaduras devidas a salpicos de água quente!
- Para remover o porta-filtro **(16)**, rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até a pega apontar para o cadeado aberto na saída de água quente **(14)**, e de seguida mova-o para baixo.
- Remova de seguida o filtro **(17, 18)** utilizado, e limpe-o da forma descrita no capítulo "8. Manutenção/limpeza".

O dispositivo coloca-se automaticamente no modo "em espera" passados 8 minutos de inatividade.

6.5 Dispensar água quente

Pode utilizar esta função para fazer bebidas quentes, como chá.

- Coloque uma chávena ou um copo sob o bocal para espumar leite **(10)**, e apenas depois rode o botão seletor **(7)** para (dispensar água quente ou vapor).
- O bocal para espumar leite **(10)** pode agora ser girado e pode ajustar quanto o deseja submergir verticalmente (Figura C). Para minimizar a quantidade de água quente que salpica, ajuste o bocal para espumar leite **(10)** para que ele entre no recipiente e mais tarde no líquido.
- Comece a dispensar água quente premindo o botão para dispensar iluminado **(1).**
- Depois de dispensar cerca de 250 ml, o processo de dispensação termina automaticamente. Também pode parar de dispensar a qualquer momento, premindo um dos botões para dispensar **(1 , 4)**. Mesmo depois de ter parado de dispensar água quente, ela pode continuar durante uns poucos segundos mais. Por conseguinte, deixe a chávena sob o bocal para espumar leite **(10)** até a pressão ter dissipado completamente.

6.6 Dispensar vapor e leite com espuma (Figuras H a J)

AVISO! Tenha cuidado ao utilizar o bocal para espumar leite!

O vapor quente ou os salpicos quentes podem causar ferimentos!

Utilize esta função para fazer leite com espuma a partir de leite ou alternativas de leite à base de plantas, tais como leite de aveia ou leite de soja.

- Desloque o bocal para espumar leite **(10)** para o lado, segurando-o apenas pela pega **(9).**
- Note que, por motivos técnicos, pode escapar-se água pelo bocal para espumar leite **(10)** imediatamente depois de rodar o botão seletor **(7)** para (dispensar água quente ou vapor), devido à pressão ainda presente nos tubos. Por conseguinte, coloque sempre uma chávena sob o bocal, antes de rodar o botão seletor **(7)**, para recolher qualquer água que se escape. Remova a chávena assim que já não sair mais água ou vapor.
- Encha um recipiente para espumar (feito, de preferência, de aço inoxidável) com até 1/3 com leite frio.
- De seguida, segure o recipiente para espumar na sua mão, para sentir a temperatura do leite, e guie com cuidado o bocal para espumar leite **(10)** para dentro do leite, enquanto segurar o recipiente para espumar ligeiramente inclinado.
- Prima o botão para dispensar **(4)** para começar a dispensar vapor.
- Desloque o recipiente para espumar num movimento circular, e mantenha a ponta do bocal para espumar leite **(10)** imediatamente sob a superfície do leite – mas suficientemente baixo para o leite não salpicar, e suficientemente alto para se produzir uma espuma espessa.

- Quando a espuma do leite subir, insira o bocal para espumar leite **(10)** um pouco mais para baixo, e continue a produzir a espuma do leite.
- Insira gradualmente o bocal para espumar leite **(10)** completamente para dentro, e segure o recipiente para espumar ligeiramente inclinado, durante a criação da espuma, para criar uma espécie de vórtice no leite.
- Para parar de dispensar vapor, prima um dos botões para dispensar **(1 , 4)** quando a espuma do leite tiver atingido a consistência e temperatura desejadas. Agora, espere alguns segundos antes de retirar o bocal para espumar leite **(10)** do recipiente para espumar. Mesmo depois de ter parado de dispensar vapor, ele pode continuar durante uns poucos segundos mais. Por conseguinte, deixe a chávena sob o bocal para espumar leite **(10)** até a pressão ter dissipado completamente.
- Não se esqueça de limpar o bocal para espumar leite **(10)** quando terminar. Proceda consoante descrito na seção "8. Manutenção/limpeza".

6.6.1 Dicas para boa espuma no leite

- Em princípio, qualquer tipo de leite pode fazer espuma, incluindo leite de soja, aveia, ou arroz. No entanto, a produção de espuma apenas é possível até certo grau com alguns tipos de leite.
- Leite magro não queima tão facilmente quanto leite gordo, mas não é tão fácil produzir espuma com ele, devido ao seu baixo teor de gordura. Utilize, de preferência, leite com um teor de gordura de 3,5 % ou 1,5 %.
- É mais fácil produzir espuma com leite bem arrefecido, do que com leite menos arrefecido. Uma temperatura de cerca de 7 °C é ideal para produzir espuma.
- Não produza espuma no mesmo leite uma segunda vez, ou ele pode queimar mais facilmente.
- Leite com espuma deve repousar durante cerca de 30 segundos antes de deitar a espuma no expresso. Tal faz com que as bolhas maiores rebentem, e que o leite líquido se deposite no fundo. Pode, de seguida, adicionar ao expresso a espuma de boa qualidade.

6.7 Preparar um capuchino

Utilize chávenas especiais para capuchino quando preparar um capuchino. Elas são muito maiores do que chávenas para expresso, pois deve ser adicionado leite com espuma ao expresso.

Recomendamos encher a chávena antes completamente com água quente, utilizando a função de dispensação de água, e apenas esvaziar a chávena imediatamente antes de fazer o expresso. Tal faz com que o expresso fique quente durante mais tempo.

- Comece a produzir espuma na quantidade de leite desejada, como descrito no capítulo anterior.
- Agora, prepare um expresso normal na chávena para capuchino, com 25 a 30 ml de água.
- De seguida, deite o leite com espuma devagar no expresso que acabou de preparar. O seu capuchino está pronto.
- Adoce a gosto e/ou polvilhe-o com chocolate em pó.

7. O expresso perfeito

7.1 O tempo de extração correto

- O fator decisivo na preparação de um bom expresso é o tempo de extração. Tal refere-se ao tempo de contacto entre a água quente e o café moído, até o café preparado estar todo na chávena.
- O tempo de extração depende do grau de moagem do café, e da compactação do café moído no filtro **(17, 18)** utilizado.

Pode influenciar ambas os fatores acima mencionados, se o expresso que foi preparado não for de encontro às suas expectativas em termos de aparência ou sabor.

7.2 Subextração

- O creme é particularmente ligeiro, tem pouca consistência, e dissolve-se depressa. Tal indica que o expresso foi preparado demasiado depressa, a que se chama "subextração". O expresso é azedo e aguado, e o sabor não se desenvolve. A razão para

tal é normalmente uma quantidade insuficiente de café moído, que pode também ter sido moído muito grosseiramente, ou insuficientemente compactado. Se necessário, utilize café com uma moagem mais fina.

7.3 Sobreextração

- O creme é muito escuro, e intercalado com áreas claras, ou vazios no centro. O café foi provavelmente preparado durante tempo demais – a que se chama "sobreextração". O expresso tem um sabor amargo. A causa é normalmente café com uma moagem demasiado fina, ou uma grande quantidade de café moído. Pode também ter acontecido que o café foi demasiado compactado no filtro.

7.4 Dicas para fazer um bom expresso

- Utilize grãos de café de torra escura, moídos muito finamente, de preferência uma mistura de Arábica e Robusta, para obter um creme estável.
- Quando comprar café moído, procure a designação "Expresso".
- Necessita de cerca de 7 gramas de café moído para uma chávena de expresso, e cerca de 14 gramas para um expresso duplo.
- Ajuste o sabor compactando adequadamente o café moído no filtro **(17, 18)**. Aqui, apenas pode confiar na sua própria experiência.

8. Manutenção/limpeza



Desligue o cabo elétrico! Risco de choque elétrico!



Deixe o eletrodoméstico arrefecer! Risco de queimaduras

8.1 Informação geral

- Para evitar danos materiais, nunca utilize agentes de limpeza abrasivos, agressivos, ou químicos, para limpar as superfícies do produto.
- Limpe o eletrodoméstico com um pano húmido. Coloque um pouco de detergente suave no pano, se necessário.
- De seguida, utilize um pano com água limpa para remover todos os vestígios de líquido de lavar pratos.
- Assegure-se que o eletrodoméstico está completamente seco antes de o utilizar novamente.

8.2 Limpar o bocal para espumar leite (10)

- Limpe o bocal para espumar leite **(10)** depois de cada utilização.
- Para tal, coloque um recipiente vazio sob o bocal para espumar leite **(10)**.
- Prima o botão para dispensar **(4)** e deixe libertar-se vapor durante alguns segundos.
- Deixe o bocal para espumar leite **(10)** arrefecer.
- Remova o bocal para espumar leite **(10)** (Fig. C), e enxagúe-o bem com água quente.
- Limpe também a saída de vapor sob o bocal para espumar leite **(10)** com um pano húmido. Coloque um pouco de detergente suave no pano, se necessário. Limpe com água quente e assegure-se que todo o resíduo de detergente é removido da saída de vapor.
- Deslize o bocal para espumar leite **(10)** de volta para cima da saída de vapor (Figura C).

8.3 Limpar a saída de água quente (14)

- Limpe a saída de água quente **(14)** depois de cada utilização.
- Remova o porta-filtro **(16)** e limpe a totalidade da saída de água quente **(14)** com um pano húmido. Em particular, remova todos os resíduos de café moído.
- Volte a inserir o porta-filtro **(16)** sem o filtro **(17, 18)**.
- Coloque uma chávena vazia sob o porta-filtro **(16)**, coloque o botão seletor **(7)** na posição para dispensar expresso, e prima o botão para dispensar **(2)**. Sai água da saída de água quente **(14)**, o que enxagua os últimos resíduos de café moído.
- De seguida, remova o porta-filtro **(16)**, e enxagúe qualquer resíduo com água.

8.4 Limpar os acessórios

- Para evitar danos materiais aos filtros **(17, 18)**, é melhor remover os resíduos de café com uma colher de plástico, e nunca com objetos metálicos.
- Pode limpar o porta-filtro **(16)**, filtros **(17, 18)**, reservatório de água **(8)**, grelha apara-pingos **(11)**, base coletora de pingos **(12)**, e colher de café/compactador **(19)** em água com um pouco de detergente para lavar pratos.
- De seguida, passe por bastante de água para remover resíduos de detergente. Caso contrário, os resíduos de detergente terão um efeito negativo no sabor do expresso.
- De seguida, seque cuidadosamente todos os componentes.



Os filtros **(17, 18)**, grelha apara-pingos **(11)**, e a colher de café/compactador **(19)** também podem ser lavados na máquina de lavar louça.

8.5 Descalcificar o eletrodoméstico

Estas instruções descrevem um processo, passo a passo, para descalcificar corretamente a sua máquina de café. A descalcificação periódica garante um sabor ideal, prolonga a vida útil do eletrodoméstico, e reduz o número de avarias.

Quando é necessário descalcificar?

- Depois de terem sido preparados cerca de 300 cafés, a máquina de café lembra-o automaticamente para a descalcificar.
- Os botões para dispensar **(2 ☕, 5 ☕)** piscam simultaneamente.
- Pode continuar a preparar expresso, mas deve descalcificar a máquina de café em breve.

Informação importante antes de começar

- Utilize um descalcificador à base de ácido cítrico.
- Não utilize vinagre.
- A descalcificação demora cerca de 30 minutos.
- O processo de descalcificação não pode ser interrompido.

Preparação

- Ligue a máquina de café expresso à rede elétrica, para colocar a máquina de café expresso no modo "em espera". Também pode descalcificar a máquina de café expresso antes de 300 preparações de café, premindo e mantendo premidos ambos os botões para dispensar **(2 ☕, 5 ☕)** simultaneamente durante 5 segundos.
- Remova o porta-filtro **(16)**, se instalado.
- Esvazie o reservatório de água **(8)**.
- Encha o reservatório de água **(8)** com...
  - ...água fresca até à marca ½-MAX (cerca de 0,85 litros),
  - ...o montante recomendado pelo descalcificador (conforme indicado nas instruções do fabricante).
- Coloque um recipiente suficientemente grande sob a saída de água quente **(14)**.

Inicie o programa de descalcificação

- No modo "em espera", prima e mantenha premidos os botões para dispensar **(2 ☕, 5 ☕)** simultaneamente durante 5 segundos.
- A máquina de café expresso emite dois sinais sonoros.
- Os botões para dispensar **(2 ☕, 5 ☕)** piscam, e o programa de descalcificação inicia.

Fase de descalcificação (cerca de 25 minutos)

- A máquina de café bombeia automaticamente a solução de descalcificação pelo sistema. Depois de cerca de 250 ml, segue-se uma fase de reação, e depois 250 ml mais são bombeados pelo sistema, seguindo-se outra fase de reação de 10 minutos. Depois disto, a solução de descalcificação restante percorre o sistema.
- Os botões para dispensar **(2 ☕, 5 ☕)** piscam durante a totalidade do processo de descalcificação.

Importante:

- Não prima botão algum durante o processo de descalcificação.

- Não desligue a máquina de café.

Ouve-se um sinal sonoro quando o processo de descalcificação terminar.

Iniciar o processo de lavagem

Depois da descalcificação, os botões para dispensar **(1 , 4)** piscam, solicitando-lhe que lave o eletrodoméstico. Não é possível preparar expresso ou água quente até o processo de lavagem ter terminado.

- Esvazie o recipiente de coleção.
- Lave bem o reservatório de água **(8)**.
- Volte a encher o reservatório de água **(8)** com água limpa até à marca ½-MAX.
- Prima simultaneamente os botões para dispensar **(1 , 4)** para iniciar o processo de lavagem.

Fase de lavagem (cerca de 3 a 4 minutos)

- A máquina de café expresso lava o sistema automaticamente com água limpa.
- Tal remove todos os resíduos de calcário.
- Depois de terminar, a máquina de café expresso coloca-se automaticamente no modo "em espera".

Descalcificação completa

- O processo de descalcificação está agora completo.
- O contador da descalcificação volta automaticamente a zero.
- A máquina de café expresso está pronta para ser novamente utilizada.

Dicas para uma mais longa vida útil

- Descalcifique periodicamente a máquina de café expresso, em particular se utilizar água dura.
- Se possível, utilize água pré-filtrada.
- Complete a totalidade do processo de descalcificação.

8.6 Armazenamento quando não estiver a ser utilizada

- Esvazie o reservatório de água **(8)** e a base coletora de pingos **(12)**. Para tal, puxe a base coletora de pingos **(12)** para a frente e para fora.
- Limpe a máquina de café expresso, e todos os acessórios, consoante descrito, e deixe todos os componentes secar completamente.
- Guarde a máquina de café expresso num local seguro e sem poeiras.

8.7 Peças sobresselentes

Pode encomendar peças sobresselentes em www.shop.targa.de/pt.

9. Resolução de problemas

A máquina de café expresso não funciona.

- A ficha elétrica não está ligada à rede elétrica. Insira a ficha elétrica numa tomada elétrica.
- A tomada elétrica está avariada. Teste o eletrodoméstico numa tomada elétrica diferente, que tenha a certeza que está a funcionar devidamente.

Não é dispensada água ou vapor.

- Verifique se o reservatório de água **(8)** está cheio. Encha com água, se necessário.
- Verifique se o botão seletor **(7)** está na posição correta.

O expresso não é dispensado mais.

- O café moído foi demasiado compactado. Encha o filtro **(17, 18)** que utilizou com café moído novo, e compacte-o menos.
- As aberturas do porta-filtro **(16)** estão bloqueadas. Limpe o porta-filtro **(16)**.

O expresso pinga pela borda do porta-filtro (16) em vez de sair pelas aberturas.

- O porta-filtro **(16)** não foi devidamente inserido. Insira-o devidamente.
- As aberturas do porta-filtro **(16)** estão bloqueadas ou a borda do porta-filtro **(16)** está suja. Limpe o porta-filtro **(16)**.

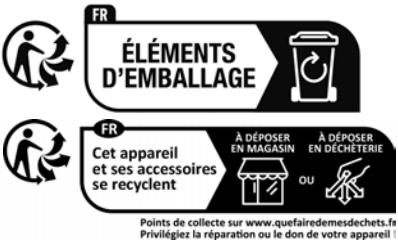
A qualidade ou o sabor do expresso não é satisfatória.

- Siga as instruções relativas ao tempo de extração, e as dicas sobre como fazer um bom expresso, no capítulo "7. O expresso perfeito".

10. Regulamentos ambientais e informação de descarte

	Dispositivos marcados com este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/UE. O descarte de todos os dispositivos elétricos e eletrónicos deve ser efetuado separadamente do lixo doméstico, em centros de descarte oficiais. Descarte-se devidamente do eletrodoméstico, evitando assim prejudicar o ambiente e colocar em risco a sua saúde. Para mais informação sobre como se descartar devidamente do eletrodoméstico, contacte as agências governamentais locais, organizações envolvidas no descarte, ou a loja onde o adquiriu.
	Descarte-se de todo o material de embalamento duma forma que respeite o ambiente. O papelão do material de embalamento pode ser depositado em centros de reciclagem de papel ou em pontos de recolha públicos para reciclagem. Descarte-se de quaisquer películas ou plásticos que façam parte do material de embalamento num ponto de recolha público adequado.

Apenas relevante para a França:





Este produto e os seus componentes de embalagem estão sujeitos a regulamentos específicos de triagem na França. Por favor, siga as orientações locais relativas à eliminação de resíduos.

 	Preste atenção às indicações no material de embalamento quando dele se descartar. Ele está rotulado com abreviações (a) e números (b), que significam o seguinte: 1-7: plástico / 20–22: papel e papelão / 80–98: materiais compósitos.

Apenas relevante para Espanha e Portugal:

Separe o material de embalamento, e descarte-se dele nos respetivos contentores de recolha, de acordo com os símbolos no material de embalamento:



Símbolo	Material	Contido nos seguintes elementos do material de embalamento deste produto
	Policloreto de vinilo	Tiras adesivas
	Polietileno de baixa densidade	Saco de plástico do material de embalamento do produto
	Outro papelão	Interior da caixa
	Papelão corrugado	Material de embalamento

11. Notas relativas à conformidade



O produto está em conformidade com os requisitos das diretivas europeias e nacionais aplicáveis. Foi fornecida prova de conformidade. O fabricante possui as declarações e documentação relevantes.



O produto está em conformidade com os requisitos das diretivas nacionais aplicáveis da República da Sérvia.

A Declaração de Conformidade da UE completa, e qualquer outra declaração de conformidade (onde aplicável), estão disponíveis para descarga a partir desta hiperligação:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/516937-41-42_2510.pdf

Endereço de contacto, de acordo com o Regulamento (UE) 2023/988 relativo à segurança geral dos produtos: ce@targa.de

12. Informação relativa à garantia

Garantia da TARGA GmbH

Estimado(a) cliente,

Com este aparelho, usufrui de 3 anos de garantia a partir da data de compra. Em caso de defeitos neste produto, estão-lhe garantidos os direitos legais do consumidor. Estes direitos legais não são limitados pela garantia de seguida apresentada.

Condições da garantia

O prazo da garantia tem início na data da compra. Guarde o recibo original, pois será necessário como comprovativo de compra. Se no prazo de três anos da data de compra se verificarem falhas de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído, à nossa discrição, sem custos para o comprador.

Período da garantia e reclamação devido a defeitos

Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003. Eventuais danos e defeitos já existentes aquando da compra deverão ser comunicados logo após o desembalamento. As reparações que ocorram após o fim do período da garantia estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo as normas de qualidade mais rígidas e devidamente verificado antes de ser expedido. A prestação da garantia é válida para falhas de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto que estão sujeitas a desgaste normal e que, por isso, poderão ser consideradas peças de desgaste, nem a danos em peças frágeis como, por exemplo, interruptores, baterias ou artigos de vidro. Esta garantia expira se o produto for danificado, incorretamente utilizado ou se não for submetido a manutenção adequada. Para uma utilização correta do produto, devem ser seguidas, de forma precisa, todas as indicações constantes do manual de instruções. Utilizações e manuseamentos expressamente desaconselhados e proibidos no manual de instruções devem ser evitados sem exceções. O produto destina-se exclusivamente a utilização privada e não comercial. O manuseamento abusivo e incorreto, o exercício de violência e intervenções não realizadas pelas nossas filiais de assistência técnica autorizadas resultam na anulação da garantia.

Processo de ativação da garantia

De forma a assegurar um processamento rápido do seu pedido, siga as seguintes indicações:

- Antes de utilizar o produto, leia atentamente a documentação fornecida. Caso ocorra algum problema que não possa ser resolvido com estas informações, contacte a nossa linha de apoio ao cliente.
- Para qualquer pedido, tenha a postos o recibo e o número de referência ou, se disponível, o número de série, como comprovativo de compra.
- Caso não seja possível conseguir uma solução por via telefónica, a nossa linha de apoio ao cliente fará o encaminhamento para um serviço de assistência técnica complementar, consoante a causa do erro.



Serviço

PT Telefone: 800849000
E-Mail: targa@lidl.pt

IAN: 516937_2510 / 516941_2510 / 516942_2510



Fabricante

Tenha em atenção que o seguinte endereço não é o endereço do serviço de assistência técnica. Contacte, antes de mais, o ponto de assistência técnica acima mencionado.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALEMANHA