

# SILVERCREST®



## ESPRESSOMASCHINE SEM 1050 A1

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:  
02/2021 ID: SEM 1050 A1\_21\_V1.4

DE AT CH

**ESPRESSOMASCHINE**

Bedienungsanleitung

FR CH

**MACHINE À EXPRESSO**

Mode d'emploi

IT CH

**MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO**

Manuale di istruzioni per l'uso

IAN 368615\_2010

AT CH

IAN 368615\_2010

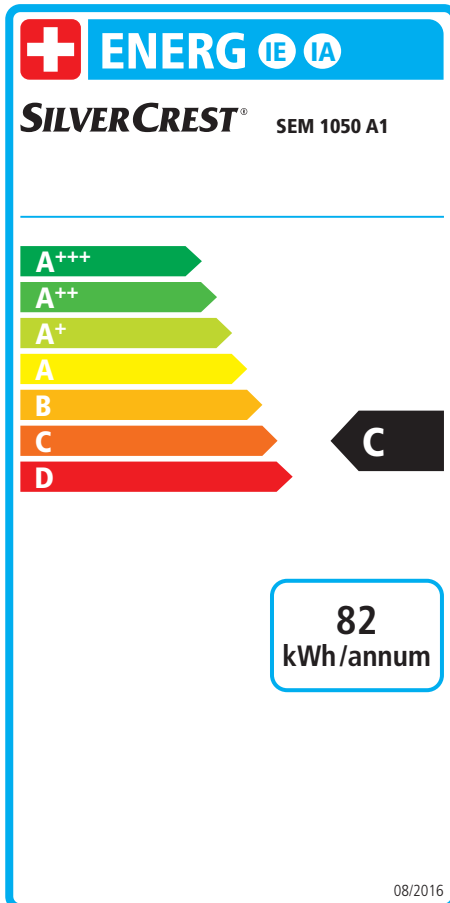
AT CH



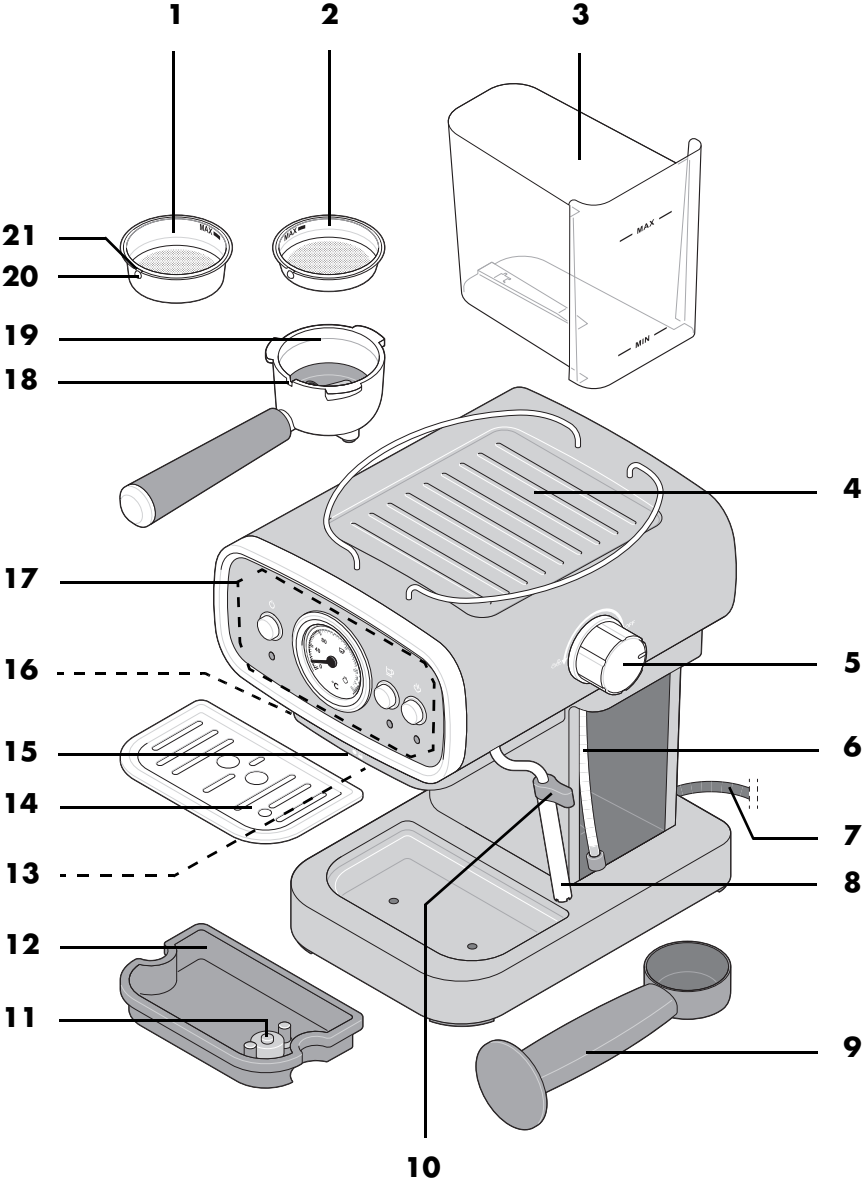
**Deutsch** ..... 2

**Français** ..... 26

**Italiano** ..... 52






**Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica**



# **Inhalt**

<b>1. Übersicht .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>4</b>
<b>4. Lieferumfang .....</b>	<b>7</b>
<b>5. Auspacken und aufstellen .....</b>	<b>7</b>
<b>6. Bedienelemente (Frontseite) .....</b>	<b>8</b>
<b>7. Temperaturanzeige und LED-Verhalten .....</b>	<b>8</b>
<b>8. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte .....</b>	<b>9</b>
<b>9. Vorbereitung .....</b>	<b>9</b>
9.1 Wassertank füllen .....	9
9.2 Abtropfschale und Abtropfgitter einsetzen .....	9
9.3 Sieb einsetzen/tauschen .....	10
9.4 Siebträger einsetzen/abnehmen .....	11
9.5 Anschließen und Ein-/Ausschalten .....	11
9.6 Gerät durchspülen .....	12
9.7 Tassen vorwärmen .....	12
9.8 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen) .....	12
<b>10. Espressopulver abmessen und tampen .....</b>	<b>13</b>
<b>11. Espresso zubereiten .....</b>	<b>14</b>
<b>12. Tipps für den perfekten Espresso .....</b>	<b>15</b>
<b>13. Heißwasser beziehen .....</b>	<b>15</b>
<b>14. Milch schäumen .....</b>	<b>16</b>
<b>15. Reinigen .....</b>	<b>18</b>
<b>16. Entkalken .....</b>	<b>20</b>
<b>17. Aufbewahren und Transportieren .....</b>	<b>21</b>
<b>18. Entsorgen .....</b>	<b>21</b>
<b>19. Problemlösung .....</b>	<b>22</b>
<b>20. Technische Daten .....</b>	<b>23</b>
<b>21. Garantie der HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>24</b>

# 1. Übersicht

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

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Espressomaschine.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Espressomaschine!

### Symbole am Gerät



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

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Espressomaschine ist ausschließlich zu folgenden Verwendungszwecken vorgesehen:

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### Vorhersehbarer Missbrauch

#### WARNUNG vor Sachschäden!

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

## 3. Sicherheitshinweise

### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Reinigung und eine Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
  - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Die Espressomaschine, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 18).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass nach der Anwendung die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme verfügt. Folgende Oberflächen können auch nach der Anwendung noch heiß sein: Sieb und Siebträger, Brühkopf und Dampfdüse.

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



### **GEFAHR für Kinder!**

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



### **GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!**

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



### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!**

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



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

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

Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

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



### **GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!**

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



### **GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!**

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



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

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

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

## **4. Lieferumfang**

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

## **5. Auspacken und aufstellen**

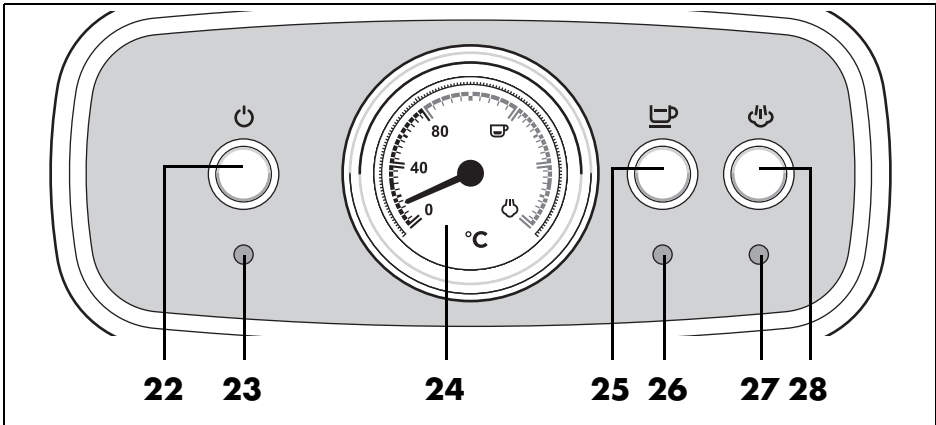
1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Entfernen Sie Klebestreifen und Aufkleber, allerdings nicht das Typenschild.
4. **Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch** (siehe "Reinigen" auf Seite 18).
5. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage.

---

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

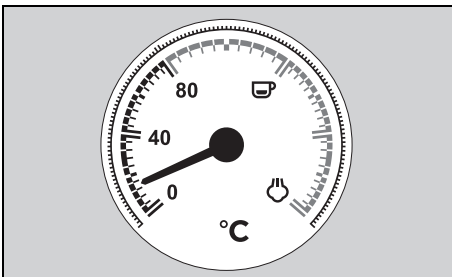
- ⊙ Bei der Bedienung können (heißes) Wasser und Dampf, Espresso und Espressopulver auf die Unterlage gelangen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste, hitzeunempfindliche Arbeitsplatte.
-

## 6. Bedienelemente (Frontseite)



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

## 7. Temperaturanzeige und LED-Verhalten



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

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

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

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

## 8. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte

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

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

## 9. Vorbereitung

### 9.1 Wassertank füllen

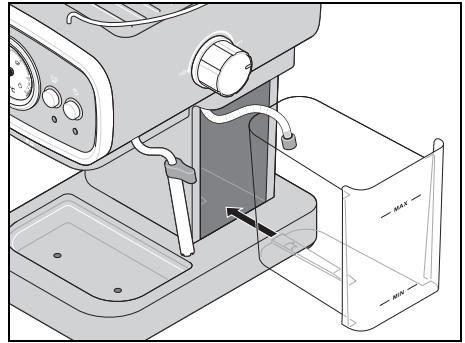
#### WARNUNG vor Sachschäden!

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

Verwenden Sie jeden Tag frisches Wasser.

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

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



#### Wasser rechtzeitig nachfüllen

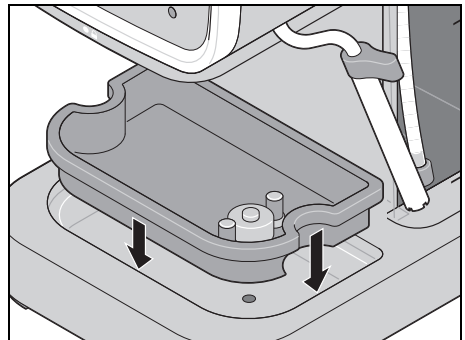
#### WARNUNG vor Sachschäden!

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

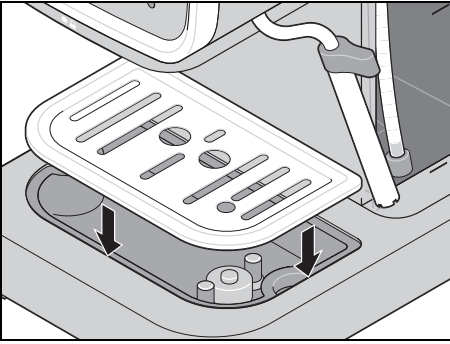
Behalten Sie stets im Blick, dass der Wassertank **3** mindestens bis zur Markierung **MIN** gefüllt ist.

### 9.2 Abtropfschale und Abtropfgitter einsetzen

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

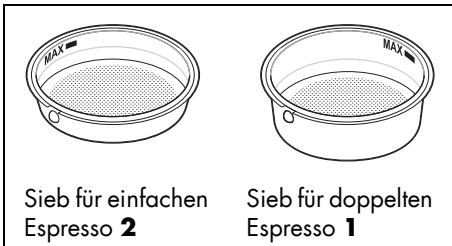


- Legen Sie das Abtropfgitter **14** so auf die Abtropfschale **12**, dass das kleine runde Loch über dem Schwimmer **11** liegt.



### 9.3 Sieb einsetzen/ tauschen

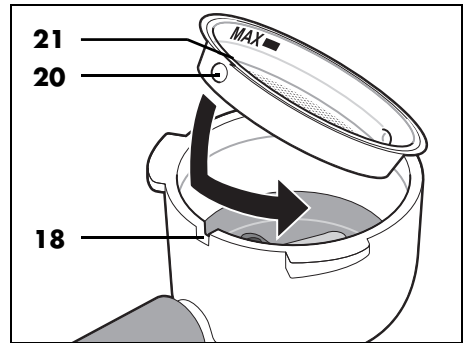
Zu Ihrer Espresso-Maschine gehören zwei Siebe:



Beachten Sie beim Einsetzen die folgenden Kennzeichnungen:

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

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





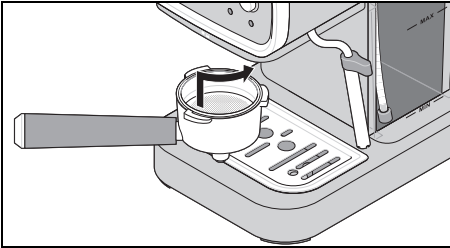
**HINWEIS:** Da das Sieb **1** nur eine Noppe **20** hat, kann es auch gerade in den Siebträger **19** eingesetzt werden.

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

## 9.4 Siebträger einsetzen/ abnehmen

### Einsetzen:


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



### Abnehmen:



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

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

## 9.5 Anschließen und Ein-/ Ausschalten

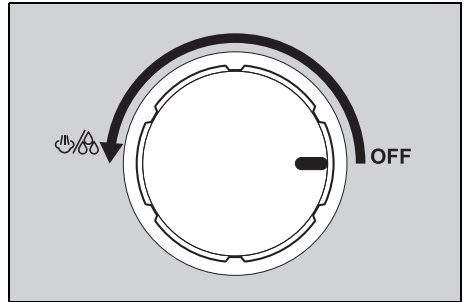





### GEFAHR durch Stromschlag!

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


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

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



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

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

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

### HINWEISE:






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


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

## 9.6 Gerät durchspülen

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

Voraussetzungen:

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

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

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

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

## 9.7 Tassen vorwärmen

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

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

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



Eine weitere Möglichkeit ist das Vorwärmen mit heißem Wasser aus der Dampfdüse **8** (siehe "Heißwasser beziehen" auf Seite 15).

## 9.8 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)

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

Voraussetzungen:

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

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

## 10. *Espressopulver abmessen und tampen*

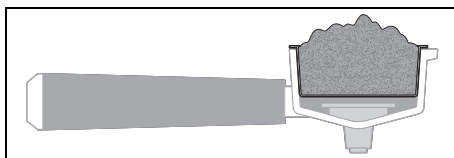
### HINWEISE:

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

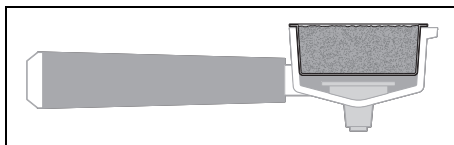
Das Ziel beim Tampen ist, das Espressopulver gleichmäßig im Sieb **1/2** zu verdichten. Die Oberfläche des Espressopulvers soll gerade und frei von Rissen sein, damit das Wasser bei der Extraktion gleichmäßig durch das Espressopulver gedrückt wird. Risse oder dünne Stellen führen dazu, dass sich das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

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

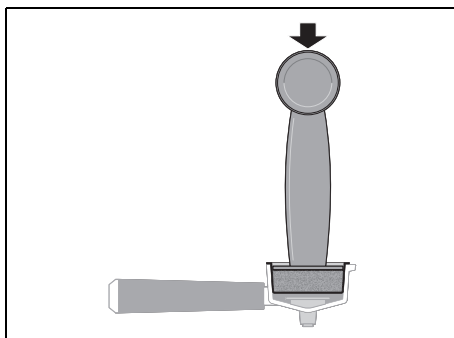
ten oder 2 Tassen Espresso sind es dementsprechend knapp 2 Löffel. Das Sieb **1/2** sollte leicht gehäuft gefüllt sein.



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



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



---

## HINWEISE:

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

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

## 11. Espresso zubereiten

---



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

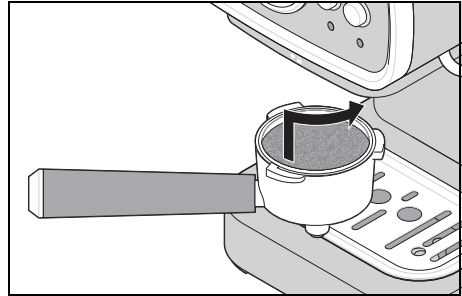
- ⊙ Der Siebträger **19**, die Siebe **1/2** und der Brühkopf **13** sind nach dem Spülen und nach dem Espressobezug heiß. Fassen Sie den heißen Siebträger nur am Griff an und lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie diese berühren.
- 




#### Voraussetzungen:

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

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

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



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



## 12. Tipps für den perfekten Espresso

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

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

Abhilfe:

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

- Eine **Überextraktion** erkennen Sie daran, dass der Espresso nur langsam in die Tasse tropft und bitter schmeckt.

Abhilfe:

  - Verwenden Sie weniger Espressopulver.
  - Üben Sie beim Tampen nicht so viel Druck aus.
- Reinigen Sie Ihre Espressomaschine regelmäßig. Kaffeerückstände oder verstopfte Poren verändern den Geschmack.
- Verwenden Sie immer frisches, nicht zu hartes Leitungswasser. Wenn Ihr Leitungswasser hart ist, können Sie gefiltertes Wasser aus einem handelsüblichen Wasserfilter verwenden.

## 13. Heißwasser beziehen

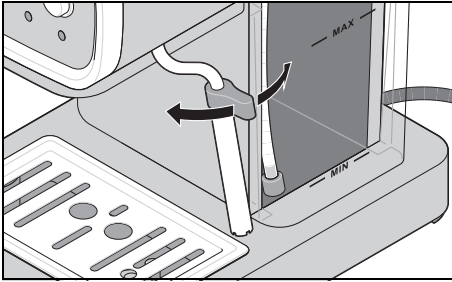


### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

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

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



Voraussetzungen:

- Das Gerät ist betriebsbereit. Die Espresso-LED **26** leuchtet dauerhaft.
- 1. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **8**.
- 2. Stellen Sie den Drehschalter **5** auf das Symbol ☕.
- 3. Drücken Sie die Espresso-Taste ☞ **25**. Heißes Wasser fließt aus der Dampfdüse **8**.
- 4. Spätestens, wenn 100 ml Wasser durchgelaufen sind, stoppen Sie den Vorgang, indem Sie erneut die Espresso-Taste ☞ **25** drücken, um sie zu lösen.
- 5. Stellen Sie den Drehschalter **5** zurück auf **OFF**.

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

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

## 14. Milch schäumen



### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

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

### Tipps:

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

#### Voraussetzungen:

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

#### Tipps:

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

---

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

---

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

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

#### Abkühlvorgang beschleunigen

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

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

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

## 15. Reinigen



### GEFAHR durch Stromschlag!

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



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

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

### WARNUNG vor Sachschäden!

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

### HINWEISE:

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


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

### Nach jedem Espresso

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

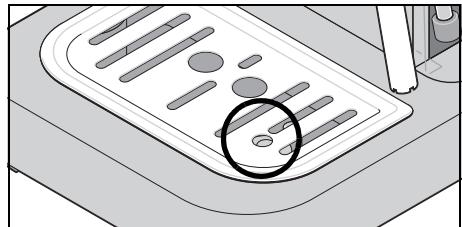
### Nach jedem Milchschaümen

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

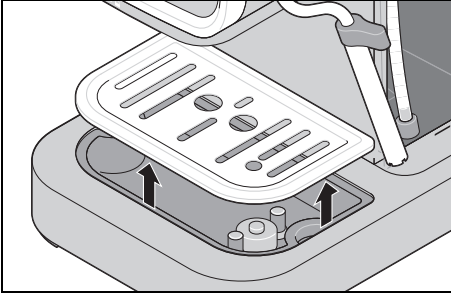
- Wischen Sie die Dampfdüse **8** mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
- Drehen Sie den Drehschalter **5** langsam in Richtung des Symbols , bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse entfernt.

### Abtropfschale

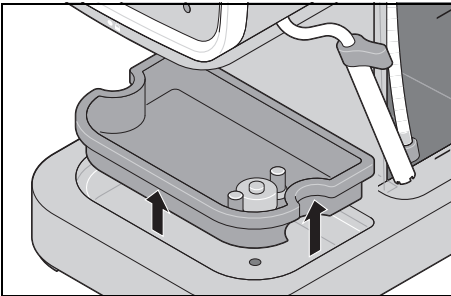
Bevor der Schwimmer **11** nach oben durch das kleine runde Loch im Abtropfgitter **14** herausguckt, muss die Abtropfschale **12** geleert werden. In jedem Fall sollten Sie die Abtropfschale einmal täglich reinigen.



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



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



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

### Täglich



#### **GEFAHR durch Stromschlag!**

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

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

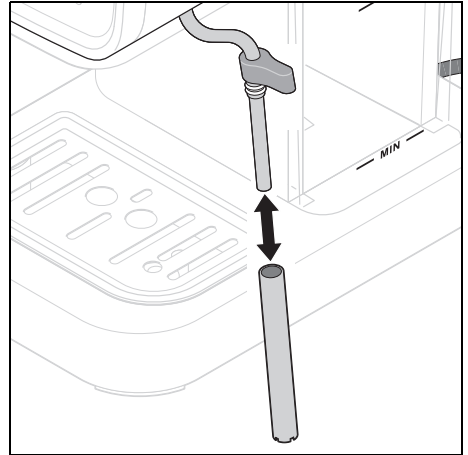
**HINWEIS:** Falls notwendig, verwenden Sie dabei etwas Spülmittel. Reinigen Sie mehrmals gründlich mit einem Tuch nach, dass nur mit klarem Wasser befeuchtet wurde.

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

### Dampfdüse

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

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



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

---

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

---

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

### **Siebe und Siebträger**


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

### **Wassertank**

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

## **16. Entkalken**

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

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

### **Spülvorgang**

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

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

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

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

## 17. Aufbewahren und Transportieren

---



### **GEFAHR für Kinder!**

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

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

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

## 18. Entsorgen

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



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



### **Verpackung**

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


## 19. Problemlösung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

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









Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Die drei LEDs <b>23, 26, 27</b> blinken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nach dem Dampfbezug ist die Temperatur noch zu heiß für einen schmackhaften Espresso. Das Gerät kühlt ab. Diesen Abkühlvorgang können Sie beschleunigen (siehe "Abkühlvorgang beschleunigen" auf Seite 17).</li> </ul>

## 20. Technische Daten

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

## Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

## **21. Garantie der HOYER Handel GmbH**

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

### **Garantiebedingungen**

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

### **Garantieumfang**

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

### **Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.**

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

### **Abwicklung im Garantiefall**

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 368615\_2010** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **368615\_2010** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service-Center

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

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

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

**IAN: 368615\_2010**



## Lieferant




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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND

# Sommaire

<b>1. Aperçu de l'appareil .....</b>	<b>27</b>
<b>2. Utilisation conforme .....</b>	<b>28</b>
<b>3. Consignes de sécurité .....</b>	<b>28</b>
<b>4. Éléments livrés .....</b>	<b>31</b>
<b>5. Déballage de l'appareil et mise en place .....</b>	<b>31</b>
<b>6. Éléments de commande (face avant) .....</b>	<b>32</b>
<b>7. Affichage de la température et comportement de DEL .....</b>	<b>32</b>
<b>8. Préparation d'expresso - les principales étapes .....</b>	<b>33</b>
<b>9. Préparation .....</b>	<b>33</b>
9.1 Remplissage du réservoir d'eau .....	33
9.2 Mettre en place le plateau d'égouttement et la grille d'égouttement .....	34
9.3 Mettre en place / remplacer le filtre .....	34
9.4 Mettre en place/retirer le porte-filtre .....	35
9.5 Branchement, mise en marche/arrêt .....	35
9.6 Rincer l'appareil .....	36
9.7 Préchauffage des tasses .....	36
9.8 Préchauffage du filtre et de la tête de percolateur (flush) .....	37
<b>10. Mesurer et tamber la poudre d'expresso .....</b>	<b>37</b>
<b>11. Préparation d'expresso .....</b>	<b>38</b>
<b>12. Astuces pour l'expresso parfait .....</b>	<b>39</b>
<b>13. Prélèvement d'eau très chaude .....</b>	<b>40</b>
<b>14. Mousse le lait .....</b>	<b>40</b>
<b>15. Nettoyage .....</b>	<b>42</b>
<b>16. Détartrage .....</b>	<b>44</b>
<b>17. Rangement et transport .....</b>	<b>45</b>
<b>18. Mise au rebut .....</b>	<b>46</b>
<b>19. Dépannage .....</b>	<b>46</b>
<b>20. Caractéristiques techniques .....</b>	<b>48</b>
<b>21. Garantie de HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>49</b>

## 1. *Aperçu de l'appareil*

- 1                      Filtre pour double expresso
- 2                      Filtre pour simple expresso
- 3                      Réservoir d'eau
- 4                      Plaque chauffante pour tasses
- 5     / **OFF**            Interrupteur rotatif pour alimentation en vapeur et en eau très chaude
- 6                      Flexible (pour le réservoir d'eau)
- 7                      Câble de raccordement avec fiche secteur
- 8                      Buse vapeur
- 9                      Cuillère de mesure de café avec tasseur
- 10                     Poignée (sur la buse vapeur)
- 11                     Flotteur (affichage : vider le plateau d'égouttement)
- 12                     Plateau d'égouttement
- 13                     Tête de percolateur
- 14                     Grille d'égouttement
- 15    ●                 Symbole (face avant) : caractérise la position dans laquelle le porte-filtre est verrouillé
- 16                    Symbole (côté gauche de l'appareil) : caractérise la position dans laquelle le porte-filtre peut être inséré et retiré
- 17                     Éléments de commande (face avant)
- 18                     Encoche sur le bord du porte-filtre **19**
- 19                     Porte-filtre
- 20                     Picot dans la paroi latérale du filtre **1/2**
- 21                     Encoche sur le bord du filtre **1/2**

## **Merci beaucoup pour votre confiance !**

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvelle machine à expresso.

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

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

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

### **Symboles sur l'appareil**



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

## **2. Utilisation conforme**

La machine à expresso est exclusivement destinée aux utilisations suivantes :

- préparation d'expresso à partir de poudre d'expresso moulu,
- prélèvement d'eau très chaude ou de vapeur à la buse vapeur.

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

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

### **Utilisation impropre prévisible**

#### **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

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

## **3. Consignes de sécurité**

### **Avertissements**

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



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

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

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

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

## **Instructions pour une utilisation en toute sécurité**

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Le nettoyage et un entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
  - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
  - ... dans des propriétés agricoles ;
  - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
  - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ La machine à espresso, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 42).
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Attention : la surface de l'élément chauffant reste encore chaude après l'utilisation. Les surfaces suivantes peuvent aussi rester très chaudes après l'utilisation : filtre et porte-filtre, tête de percolateur et buse vapeur.

⊙ Respectez les consignes de sécurité contenues dans ce mode d'emploi car des blessures sont possibles en cas de mauvaise utilisation.



### **DANGER pour les enfants !**

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



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

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



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

⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau : le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.

⊙ Remplissez le réservoir d'eau au maximum jusqu'au repère **MAX**.

⊙ Videz le plateau d'égouttement au plus tard quand le flotteur l'affiche.

⊙ Si des liquides pénètrent dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.



### **DANGER ! Risque d'électrocution !**

⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.

⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de

contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
  - ... lorsqu'une panne survient,
  - ... lorsque vous n'utilisez pas la machine à expresso,
  - ... avant de nettoyer la machine à expresso et
  - ... en cas d'orage.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

⊙ Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme p. ex. le filtre et le porte-filtre, la tête de percolateur et la buse vapeur. Ne prenez la buse vapeur et le porte-filtre que par les poignées.





## **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Lors de l'utilisation de la buse vapeur, de la vapeur très chaude et de l'eau très chaude s'échappent. La buse vapeur atteint une température très élevée. Touchez la buse vapeur uniquement au niveau de la poignée en matière plastique. Ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.
- ⊙ Lors du moussage de lait avec la buse vapeur : commencez par plonger la buse vapeur dans le lait avant de démarrer la fonction vapeur. Et arrêtez la fonction vapeur avant de ressortir la buse vapeur.
- ⊙ De la vapeur d'eau très chaude peut aussi s'échapper de la tête de percolateur.

## **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

- ⊙ L'appareil est doté de pieds en silicone antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en silicone. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.
- ⊙ Il est strictement interdit de verser des liquides autres que de l'eau potable fraîche et froide dans la machine à expresso !
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir d'eau afin d'éviter des endommagements de l'élément chauffant.
- ⊙ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine.
- ⊙ Placez l'appareil sur une surface stable et plane.

- ⊙ Lors de l'utilisation, de l'eau (très chaude) et de la vapeur, de l'expresso et de la poudre d'expresso peuvent se déverser sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un plan de travail résistant à l'eau et à la forte chaleur.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.
- ⊙ N'exposez pas l'appareil à des températures inférieures au point de congélation.

## **4. Éléments livrés**

- 1 machine à expresso
- 1 porte-filtre **19**
- 1 filtre pour simple expresso **2**
- 1 filtre pour double expresso **1**
- 1 cuillère de mesure de café avec tasseur **9**
- 1 mode d'emploi

## **5. Déballage de l'appareil et mise en place**

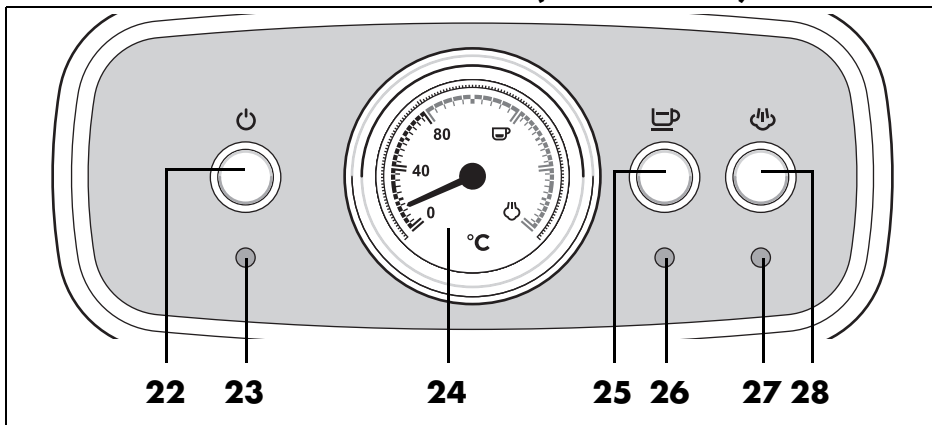
1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. Retirez les bandes adhésives et les autocollants mais pas la plaque signalétique.
4. **Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation** (voir « Nettoyage » à la page 42).
5. Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.

---

## **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

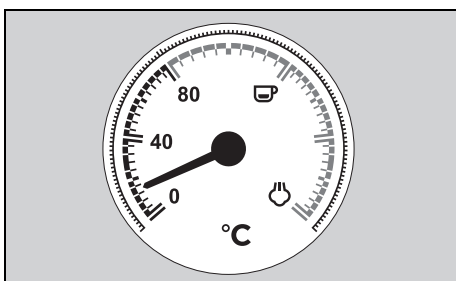
- ⊙ Lors de l'utilisation, de l'eau (très chaude) et de la vapeur, de l'expresso et de la poudre d'expresso peuvent se déverser sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un plan de travail résistant à l'eau et à la forte chaleur.
-

## 6. Éléments de commande (face avant)



22	☰	Interrupteur Marche/Arrêt
23		DEL rouge / voyant lumineux de fonctionnement
24		Affichage de la température
25	☰	Bouton expresso
26		DEL expresso
27		DEL vapeur
28	☰	Bouton de vapeur

## 7. Affichage de la température et comportement de DEL



L'affichage de la température **24** indique la température actuelle de la machine à espresso.

- Après la mise en marche, l'appareil préchauffe et la température augmente. La DEL expresso **26** clignote.

- La bonne température pour la préparation d'expresso est atteinte quand la température est comprise dans la zone rouge entre 80 °C et ☰. La DEL expresso **26** est allumée en continu.
- Quand vous appuyez sur le bouton de vapeur ☰ **28**, l'appareil continue de préchauffer et la température continue d'augmenter. La DEL vapeur **27** clignote.
- La bonne température pour la production de vapeur est atteinte quand la température est comprise dans la zone rouge entre ☰ et ☰. La DEL vapeur **27** est allumée en continu.
- La plage de température comprise entre ☰ et ☰ est trop chaude pour un espresso savoureux. L'appareil doit d'abord refroidir jusqu'à ce qu'une température inférieure à ☰ s'affiche à nouveau. Cela s'affiche par le fait que les trois DEL **23**, **26**, **27** clignent.

## 8. Préparation d'expresso - les principales étapes

Avant de découvrir en détail les différentes étapes de préparation avec tous les trucs et astuces dans les chapitres suivants, vous avez ici un aperçu des étapes nécessaires à tout bon expresso :

1. Sélectionner et mettre en place le filtre **1/2**
2. Préchauffage (flush) de la tasse, du filtre **1/2** et de la tête de percolateur **13**
3. Sécher le porte-filtre **19** et le filtre **1/2**
4. Mesurer la poudre d'expresso, égaliser et presser (tampage)
5. Retirer les résidus de poudre d'expresso du bord
6. Mettre le porte-filtre **19** en place
7. Extraire un simple ou double expresso
8. Selon le souhait : mousser le lait

## 9. Préparation

### 9.1 Remplissage du réservoir d'eau

---

#### AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

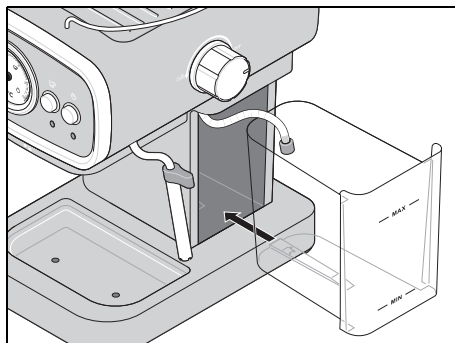
- ⊙ Il est strictement interdit de verser des liquides autres que de l'eau potable fraîche et froide dans le réservoir d'eau **3** !

Utilisez chaque jour de l'eau fraîche.

1. Retirez le réservoir d'eau **3**.
2. Le cas échéant, videz l'eau résiduelle du réservoir d'eau **3** et rincez soigneusement le réservoir d'eau plusieurs fois à l'eau claire.
3. Remplissez le réservoir d'eau **3** au minimum jusqu'au repère **MIN** et au

maximum jusqu'au repère **MAX** avec de l'eau du robinet fraîche et froide.

4. Poussez à nouveau le réservoir d'eau **3** dans la machine. Attention : le flexible **6** doit dépasser dans le réservoir d'eau.



#### Rajout d'eau en temps utile

---

#### AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

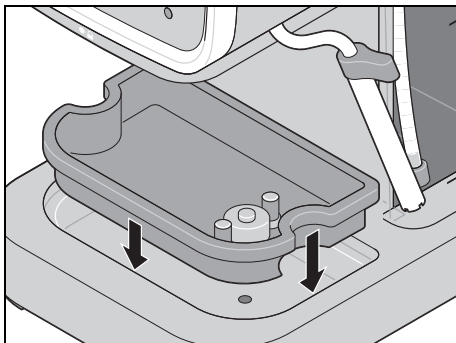
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir d'eau **3** afin d'éviter des endommagements de l'élément chauffant.

---

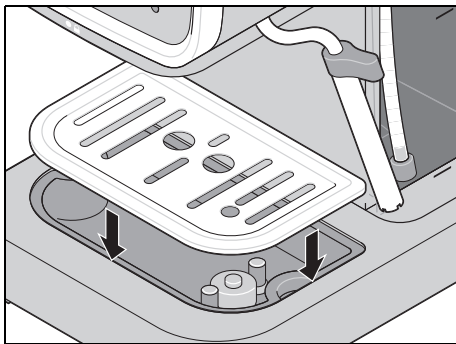
Gardez toujours à l'esprit que le réservoir d'eau **3** est rempli au minimum jusqu'au repère **MIN**.

## 9.2 Mettre en place le plateau d'égouttement et la grille d'égouttement

1. Insérez le plateau d'égouttement **12** dans le renforcement sur l'appareil.

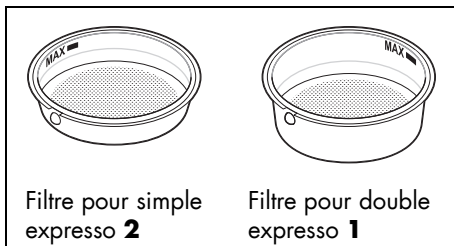


2. Placez la grille d'égouttement **14** sur le plateau d'égouttement **12**, de telle manière que le petit trou rond se trouve au-dessus du flotteur **11**.



## 9.3 Mettre en place / remplacer le filtre

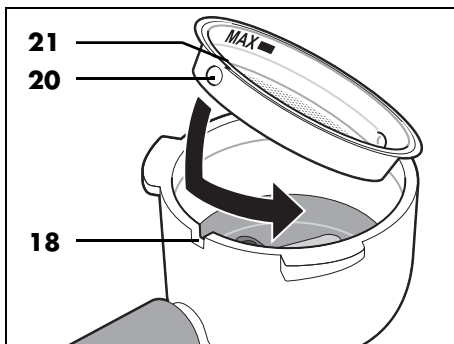
Votre machine à espresso est dotée de deux filtres :



Lors de la mise en place, faites attention aux marquages suivants :

- Le bord supérieur des deux filtres **1/2** présente une encoche **21** et un picot **20** en dessous. Sur le filtre **2** il y a encore un second picot sur la face opposée pour qu'il ne ressorte pas du porte-filtre **19**.
- Sur le bord du porte-filtre **19** il y a une encoche **18**.

1. Choisissez le filtre **1** ou **2** souhaité .
2. Placez le filtre **1/2** en oblique dans le porte-filtre **19** de sorte que l'encoche **21** et l'encoche **18** soient l'une au dessus de l'autre. Appuyez sur le filtre vers le bas et tournez-le un peu dans le porte-filtre de sorte qu'il ne puisse pas ressortir.





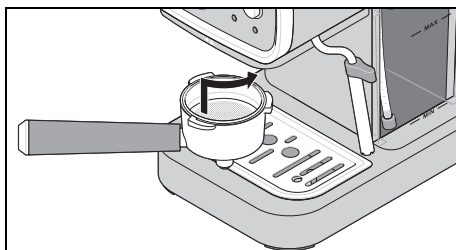
**REMARQUE :** étant donné que le filtre **1** n'a qu'un seul picot **20**, il peut aussi être inséré droit dans le porte-filtre **19**.

Pour retirer le filtre **1/2** du porte-filtre **19**, tournez le filtre de telle manière que les deux encoches **21** et **18** soient à nouveau l'une au dessus de l'autre. Le filtre peut être retiré dans cette position.

## 9.4 Mettre en place/retirer le porte-filtre

### Mettre en place :

1. Insérez le porte-filtre **19** avec la poignée au symbole  **16**.
2. Tournez la poignée du porte-filtre **19** vers la droite jusqu'au symbole  **15**.




### Retirer :



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Le porte-filtre **19**, les filtres **1/2** et la tête de percolateur **13** sont très chauds après le rinçage et après la préparation d'expresso. Prenez le porte-filtre très chaud uniquement par la poignée et laissez bien refroidir toutes les pièces avant de les toucher.

1. Tournez la poignée du porte-filtre **19** vers la gauche jusqu'au symbole  **16**.
2. Retirez le porte-filtre **19** vers le bas.

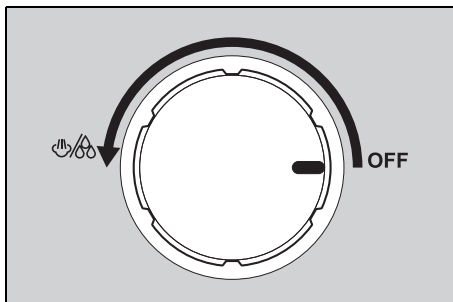
## 9.5 Branchement, mise en marche/arrêt






### **DANGER ! Risque d'électrocution !**

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

1. Tournez l'interrupteur rotatif **5** entièrement sur **OFF**.



2. Assurez-vous que le bouton expresso  **25** et le bouton de vapeur  **28** sont éteints. Cela signifie que les boutons ne sont pas enfoncés.
3. Branchez la fiche secteur **7** dans une prise de courant.
4. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt  **22**. L'interrupteur s'enclenche. La DEL rouge **23** s'allume. La DEL expresso **26** clignote.

L'appareil chauffe. Sur l'affichage de la température **24**, on voit comment la température monte. Quand la DEL expresso **26** est allumée en continu, l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner pour la préparation d'expresso.

5. Pour la mise à l'arrêt, appuyez à nouveau sur l'interrupteur Marche/Arrêt **22** afin qu'elle s'éteigne. Toutes les DEL s'éteignent.

---

#### REMARQUES :



- Quand la machine à expresso est prête à fonctionner pendant une période assez longue, elle se réchauffe entre-temps. La DEL expresso **26** clignote brièvement. Attendez que la DEL expresso **26** soit à nouveau allumée en continu.
- La machine à expresso s'arrête automatiquement quand aucun bouton n'a été appuyé pendant env. 30 minutes. Pour remettre en marche, appuyez une fois sur l'interrupteur Marche/Arrêt **22** pour le débloquent et une seconde fois pour remettre l'appareil en marche.





---

## 9.6 Rincer l'appareil

Si vous n'avez pas utilisé l'appareil, p. ex. pendant la nuit, ou si vous mettez l'appareil en service pour la première fois, nous recommandons de le rincer une fois pour remplir les conduites d'eau fraîche.

Conditions préalables :

- L'appareil est prêt à fonctionner. La DEL expresso **26** est allumée en continu.
  - L'interrupteur rotatif **5** se trouve sur **OFF**.
1. Versez de l'eau du robinet fraîche dans le réservoir d'eau **3**.
  2. Placez un récipient sous la buse vapeur **8**.
  3. Placez l'interrupteur rotatif **5** sur le symbole .
  4. Appuyez sur le bouton expresso  **25** et laissez couler env. 100 ml d'eau par la buse vapeur.

5. Appuyez à nouveau sur le bouton expresso  **25** pour le débloquent et couper l'arrivée d'eau.
6. Tournez l'interrupteur rotatif **5** pour revenir sur **OFF**.
7. Insérez le porte-filtre **19** avec le filtre **1/2** sélectionné, sans poudre d'expresso.
8. Placez un récipient sur la grille d'égouttement **14**.
9. Appuyez sur le bouton expresso  **25** et laissez couler env. 100 ml d'eau dans le récipient.
10. Appuyez à nouveau sur le bouton expresso  **25** pour le débloquent et couper l'arrivée d'eau.
11. Videz l'eau de vaisselle.
12. Tournez la poignée du porte-filtre **19** vers la gauche jusqu'au symbole  **16** et retirez-le vers le bas.
13. Rincez le porte-filtre **19** avec le filtre **1/2** à l'eau claire et séchez-le.

---

**REMARQUE :** si vous mettez l'appareil en service pour la première fois, préparez env. 5 tasses d'expresso et jetez-les. Ces premières tasses ne sont pas encore goûteuses.

---

## 9.7 Préchauffage des tasses

La plaque chauffante **4** se réchauffe lorsque l'appareil est prêt à fonctionner.

- Mettez la tasse sur la plaque chauffante **4** pour la préchauffer.

En variante, vous pouvez utiliser pour le flush la tasse que vous voulez préchauffer. Ainsi vous pouvez préchauffer en une seule étape la tête de percolateur **13**, le filtre **1/2** et le porte-filtre **19** et la tasse.

Une autre possibilité est de préchauffer avec de l'eau très chaude prélevée à la buse vapeur **8** (voir « Prélèvement d'eau très chaude » à la page 40).

## 9.8 Préchauffage du filtre et de la tête de percolateur (flush)

Rincez le filtre **1/2** et la tête de percolateur **13** à l'eau chaude juste avant chaque préparation. Ce préchauffage du filtre et de la tête de percolateur (flush) permet de donner plus de saveur à l'expresso.

Conditions préalables :

- L'appareil est prêt à fonctionner. La DEL expresso **26** est allumée en continu.
  - L'interrupteur rotatif **5** se trouve sur **OFF**.
1. Insérez le porte-filtre **19** avec le filtre **1/2** sélectionné, sans poudre d'expresso.
  2. Placez une tasse sous le porte-filtre **19**.
  3. Appuyez sur le bouton expresso **25** et laissez couler environ la quantité d'eau correspondant à un expresso (env. 40 ml) dans le récipient.
  4. Appuyez à nouveau sur le bouton expresso **25** pour le débloquent et couper l'arrivée d'eau.
  5. Laissez l'eau très chaude dans la tasse pour la préchauffer et jetez-la juste avant la percolation.
  6. Retirez le porte-filtre **19** avec filtre **1/2**.
  7. Séchez le porte-filtre **19** avec filtre **1/2**.

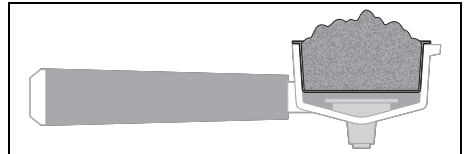
## 10. Mesurer et tamber la poudre d'expresso

### REMARQUES :

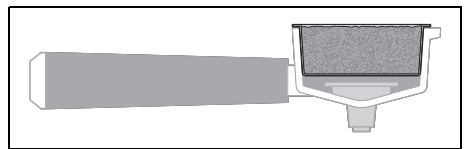
- Lorsque vous achetez de la poudre d'expresso, vérifiez que le degré de mouture convient aux machines à porte-filtre. Le degré de mouture doit être fin. Ceci est souvent indiqué sur l'emballage.
- Pour un simple expresso, vous avez besoin d'env. 8 - 10 g de poudre d'expresso et d'env. 16 - 20 g pour un double expresso.

L'objectif du tamping est de compacter la poudre d'expresso de manière homogène dans le filtre **1/2**. La surface de la poudre d'expresso doit être lisse et exempte de fissures pour que l'eau soit pressée de manière homogène à travers la poudre d'expresso lors de l'extraction. Des fissures ou des endroits minces font que l'eau peut trouver plus rapidement son chemin ici (« channeling ») - aux dépens du goût.

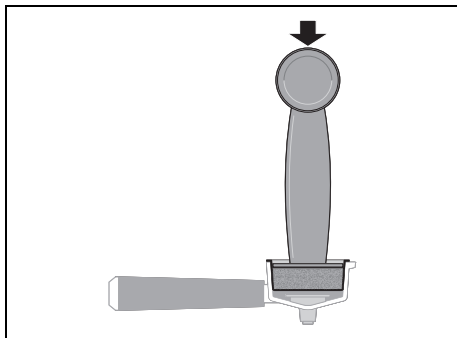
1. À l'aide d'une cuillère de mesure de café **9** mesurez env. 1 cuillère juste pleine pour un simple expresso. Pour un double ou 2 tasses d'expresso, il faut par conséquent juste 2 cuillères. Le filtre **1/2** doit être rempli en formant un léger amoncellement (bombé).



2. Distribuez la poudre d'expresso dans le filtre **1/2** de façon homogène, sans la presser. Pour ce faire, vous pouvez tapoter le porte-filtre **19** sur le plan de travail et répartir la poudre p. ex. avec une cuillère à café, sans pression.



3. Placez à présent le côté tasseur de la cuillère de mesure de café **9** directement du haut sur la poudre d'expresso. Appuyez de manière homogène sur la poudre d'expresso jusqu'à ce qu'elle atteigne à peu près le repère **MAX** dans le filtre **1/2**.



#### REMARQUES :

- Une pression homogène est plus importante qu'une forte pression !
- Une pression d'env. 15 kg est optimale. Aux fins d'exercice, vous pouvez utiliser un pèse-personne.
- Pour éviter les fissures : **après** le tampage, ne jamais taper contre le porte-filtre **19** !

4. Soulevez avec précaution le côté tasseur de la cuillère de mesure de café **9**.
5. Essuyez la poudre d'expresso répartie sur le bord du filtre **1/2**.

## 11. Préparation d'expresso



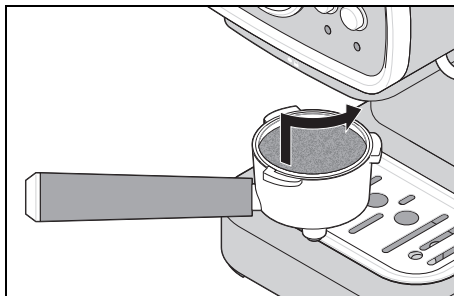
### DANGER ! Risque de brûlures !


- ⊙ Le porte-filtre **19**, les filtres **1/2** et la tête de percolateur **13** sont très chauds après le rinçage et après la préparation d'expresso. Prenez le porte-filtre très chaud uniquement par la poignée et laissez bien refroidir toutes les pièces avant de les toucher.

Conditions préalables :



- L'appareil est prêt à fonctionner. La DEL expresso **26** est allumée en continu.
- L'interrupteur rotatif **5** se trouve sur **OFF**.

1. Pour un simple expresso, utilisez le filtre **2**. Utilisez le filtre **1** pour un double expresso ou pour deux tasses d'expresso.
2. Insérez le porte-filtre **19** préparé sous la tête de percolateur **13**. Le porte-filtre doit être bien en place.



3. Placez la tasse préchauffée / les tasses préchauffées sous l'ouverture d'écoulement du porte-filtre **19**.
4. Appuyez sur le bouton expresso  **25**. L'extraction de l'expresso commence. La DEL expresso **26** clignote.
5. Laissez couler l'expresso dans la tasse / les tasses jusqu'à ce que la quantité souhaitée soit atteinte.



6. Appuyez à nouveau sur le bouton expresso  **25** pour le débloquent et arrêter l'extraction d'expresso.
7. La DEL expresso **26** clignote pendant que l'appareil chauffe à nouveau. Quand la DEL expresso est à nouveau allumée en continu, l'appareil est prêt à fonctionner pour le prochain expresso.
8. Tournez la poignée du porte-filtre **19** vers la gauche jusqu'au symbole  **16** et retirez-le vers le bas.
9. Tapotez pour faire sortir la poudre d'expresso du filtre **1/2** et jetez-la avec les déchets bio. Vous pouvez, si nécessaire, retirer les restes avec un cuillère à café.
10. Nettoyez le filtre **1/2** et le porte-filtre **19** et séchez-le.

## 12. Astuces pour l'expresso parfait

On ne parvient pas toujours à réussir tout de suite l'expresso parfait. C'est pourquoi vous osez expérimenter un peu jusqu'à ce que le résultat soit à votre goût. Voici quelques astuces concernant ce que vous pouvez observer :

- Il y a de grandes différences de qualité et de goût entre les poudres d'expresso. Testez différentes sortes.
- Lorsque vous achetez de la poudre d'expresso, vérifiez que le degré de mouture convient aux machines à porte-filtre. Le degré de mouture doit être fin. Ceci est souvent indiqué sur l'emballage.
- Modifier toujours un seul point à la fois, p. ex. uniquement la pression de tampage ou uniquement la quantité de poudre d'expresso afin de pouvoir retracer l'impact de cette modification.

- Vous reconnaissez l'**extraction parfaite** aux critères suivants :
  - L'expresso s'écoule lentement dans la tasse.
  - Une crème de couleur dorée à noisette se forme sur l'expresso.
- Vous reconnaissez une **sous-extraction** au fait que l'expresso s'égoutte aussi rapidement que de l'eau dans la tasse. Il a le goût d'eau, éventuellement aussi un peu acide.

Remède :

- Vérifiez si la mouture de la poudre d'expresso est suffisamment fine.
- Utilisez plus de poudre d'expresso.
- Veillez à compacter la poudre d'expresso de manière homogène sans fissures.
- Exercent plus de pression pour le tampage.
- Vous reconnaissez une **hyperextraction** au fait que l'expresso ne s'égoutte que lentement dans la tasse et a un goût amer.

Remède :

- Utilisez moins de poudre d'expresso.
- N'exercez pas une pression trop forte lors du tampage.
- Nettoyez régulièrement votre machine à expresso. Des résidus de café ou des pores obstrués altèrent le goût.
- Utilisez toujours de l'eau du robinet fraîche, pas trop dure. Si votre eau du robinet est trop dure, vous pouvez utiliser de l'eau filtrée dans un filtre à eau usuel dans le commerce.

## 13. Prélèvement d'eau très chaude

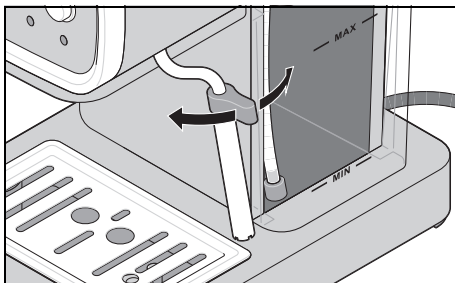


### DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Lors de l'utilisation de la buse vapeur **8**, de la vapeur très chaude et de l'eau très chaude s'échappent. La buse vapeur atteint une température très élevée. Touchez la buse vapeur uniquement au niveau de la poignée **10** en matière plastique. Ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.

Vous pouvez prélever de l'eau très chaude (env. 80 °C) via la buse vapeur **8**, par exemple pour un café américain ou pour préchauffer des tasses.

Vous pouvez tourner la buse vapeur **8** d'un côté puis de l'autre.



Conditions préalables :

- L'appareil est prêt à fonctionner. La DEL expresso **26** est allumée en continu.
- 1. Placez un récipient sous la buse vapeur **8**.
- 2. Placez l'interrupteur rotatif **5** sur le symbole ☕.
- 3. Appuyez sur le bouton expresso **25**. De l'eau très chaude s'écoule de la buse vapeur **8**.
- 4. Au plus tard, quand 100 ml d'eau ont coulé, arrêtez l'opération en appuyant à

nouveau sur le bouton expresso **25** pour le débloquer.

- 5. Tournez l'interrupteur rotatif **5** pour revenir sur **OFF**.

La DEL expresso **26** clignote et l'appareil chauffe à nouveau. Quand la DEL expresso est allumée en continu, l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner pour la préparation d'expresso.

**REMARQUE :** la durée maximale de distribution d'eau chaude est d'env. 80 secondes. Ensuite la fonction s'arrête automatiquement. Tournez l'interrupteur rotatif **5** pour revenir sur **OFF** et débloquez le bouton expresso **25**. Quand l'appareil est à nouveau préchauffé, il est à nouveau possible d'utiliser la fonction.

## 14. Mousseur le lait



### DANGER ! Risque de brûlures !



- ⊙ Lors de l'utilisation de la buse vapeur **8**, de la vapeur très chaude et de l'eau très chaude s'échappent. La buse vapeur atteint une température très élevée. Touchez la buse vapeur uniquement au niveau de la poignée **10** en matière plastique. Ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.
- ⊙ Lors du moussage de lait avec la buse vapeur **8** : commencez par plonger la buse vapeur dans le lait avant de démarrer la fonction vapeur. Et arrêtez la fonction vapeur avant de ressortir la buse vapeur.


Vous pouvez faire mousser du lait avec la buse vapeur **8**. Cela demande un peu d'exercice.

### Astuces :

- Testez le lait de différents fabricants.
- Le lait à plus forte teneur en protéine mousse mieux.
- Une plus forte teneur en lipides donne une mousse plus crémeuse.
- Utilisez toujours du lait froid sortant du réfrigérateur (env. 5 °C).
- Lors du moussage, la température du lait ne doit pas être brûlant. Des températures plus élevées altèrent le goût et font retomber la mousse de lait. Un point de référence : la bonne température est atteinte dans un pichet en métal quand les parois latérales du pichet sont trop chaudes pour le tenir dans la main.
- N'attendez pas trop longtemps quand le lait moussé est prêt. Sinon une partie de la mousse de lait retombe.

### Conditions préalables :

- L'appareil est prêt à fonctionner. La DEL expresso **26** est allumée en continu.
  - L'interrupteur rotatif **5** se trouve sur **OFF**.
1. Remplissez au maximum à la moitié un récipient de lait froid.
  2. Appuyez sur le bouton de vapeur  **28**.
    - La DEL vapeur **27** clignote.
    - L'appareil se réchauffe pour la production de vapeur.
  3. Quand la DEL vapeur **27** est allumée en continu, l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner pour la production de vapeur.
  4. Tenez un autre récipient sous la buse vapeur **8** et tournez lentement l'interrupteur rotatif **5** en direction du symbole 
    - De la vapeur s'échappe.
    - La DEL vapeur **27** clignote.
  5. Laissez s'échapper un peu de vapeur puis interrompez en mettant l'interrupteur rotatif **5** sur **OFF**.

6. Plongez la buse vapeur **8** dans le lait et tournez à nouveau lentement l'interrupteur rotatif **5** en direction du symbole .


### Astuces :


- Plongez la buse vapeur **8** juste en dessous de la surface de manière à incorporer de l'air dans le lait (« phase d'infusion »).
  - Ne pas plonger au milieu mais sur le côté de manière à provoquer un tourbillon.
7. Quand le volume du lait a visiblement augmenté (env. de 50 %), plongez la buse vapeur **8** un peu plus profondément. Le tourbillon doit perdurer. À présent, les petites bulles d'air sont finement réparties (« phase de roulement »).
  8. Lorsque la mousse de lait a la consistance souhaitée, réglez l'interrupteur rotatif **5** sur **OFF**.

---

**REMARQUE :** au total, le temps maximum de production de vapeur est d'env. 80 secondes. Ensuite la fonction s'arrête automatiquement. Tournez l'interrupteur rotatif **5** pour revenir sur **OFF**. Quand l'appareil est à nouveau préchauffé, il est à nouveau possible d'utiliser la fonction.

---

9. Versez aussi rapidement que possible la mousse de lait dans l'expresso.
10. Essuyez la buse vapeur **8** immédiatement après chaque moussage de lait avec un chiffon propre pour éliminer les résidus de lait.
11. Faites tourner encore une fois brièvement l'interrupteur rotatif **5** en direction du symbole  jusqu'à ce que de la vapeur sorte. Cela permet d'éliminer les résidus de lait de l'intérieur de la buse vapeur **8**.
12. À la fin, réglez l'interrupteur rotatif **5** sur **OFF**.



13. Appuyez sur le bouton de vapeur  **28** pour le débloquent afin de commuter à nouveau sur la fonction expresso.

- Les trois DEL **23**, **26**, **27** clignotent.
- L'appareil refroidit.

Quand la DEL rouge **23** et la DEL expresso **26** sont à nouveau allumées en continu, l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner pour la préparation d'expresso.

## Accélérer le processus de refroidissement

Ce processus de refroidissement dure quelques minutes. Si vous voulez préparer à nouveau rapidement un expresso, vous pouvez accélérer le processus de refroidissement en prélevant de l'eau très chaude :

1. Pendant que les trois DEL **23**, **26**, **27** clignotent, tournez l'interrupteur rotatif **5** en direction du symbole .
2. Appuyez sur le bouton expresso  **25**. Tout d'abord de la vapeur sort, puis de l'eau.
3. Lorsque que la DEL vapeur **27** s'éteint, tournez l'interrupteur rotatif **5** pour revenir sur **OFF**.

Quand la DEL rouge **23** et la DEL expresso **26** sont à nouveau allumées en continu, l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner pour la préparation d'expresso.

chine à expresso atteignent une température très élevée. Laissez ceux-ci refroidir avant le nettoyage.

## AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.

## REMARQUES :

- Les accessoires suivants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à la main :
  - la cuillère de mesure de café avec tasseur **9**
  - les filtres **1/2**
  - le manchon de remplissage de la buse vapeur **8**
  - la grille d'égouttement **14**
  - le plateau d'égouttement **12**
- Les accessoires suivants peuvent être lavés à la main avec un produit vaisselle doux :
  - le réservoir d'eau **3**
  - le porte-filtre **19**
- L'arôme de l'expresso peut être dénaturé lorsque des restes de produit vaisselle adhèrent sur des accessoires qui entrent en contact avec l'eau, l'expresso ou le lait. C'est pourquoi vous devez nettoyer ces pièces soigneusement à l'eau claire, même lorsqu'un nettoyage avec du produit vaisselle est nécessaire.

## 15. Nettoyage



### DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ La machine à expresso et le câble de raccordement avec fiche secteur **7** ne doivent pas être immergés dans l'eau ou d'autres liquides.



### DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, de nombreux composants et accessoires de la ma-

## Après chaque expresso

1. Retirez le porte-filtre **19** de la tête de percolateur **13**.
2. Tapotez pour faire sortir la poudre d'expresso du filtre **1/2** et jetez-la avec les déchets bio. Vous pouvez, si nécessaire, retirer les restes avec un cuillère à café.
3. Rincez le filtre **1/2** et le porte-filtre **19** à l'eau chaude et séchez-les.

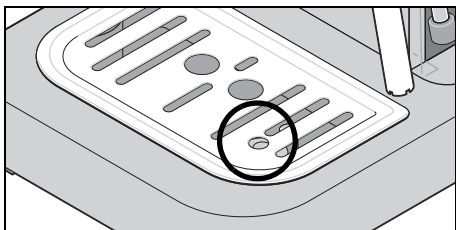
## Après chaque moussage de lait

**REMARQUE :** veillez à ce que l'orifice de la buse vapeur **8** soit toujours propre. Les résidus de lait non éliminés ne sont non seulement pas hygiéniques. Ils peuvent aussi rapidement obstruer le petit orifice.

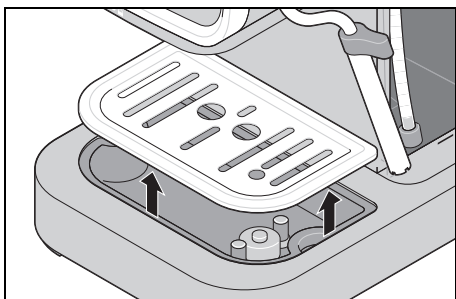
1. Essuyez la buse vapeur **8** avec un chiffon propre pour éliminer les résidus de lait.
2. Faites tourner lentement l'interrupteur rotatif **5** en direction du symbole ☞☞ jusqu'à ce que de la vapeur sorte. Cela permet d'éliminer les résidus de lait de l'intérieur de la buse vapeur.

## Plateau d'égouttement

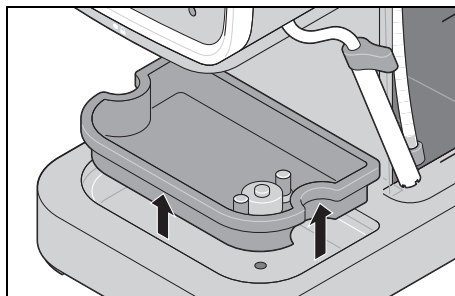
Avant que le flotteur **11** dépasse vers le haut par le petit trou rond dans la grille d'égouttement **14**, il faut vider le plateau d'égouttement **12**. En tout cas, il est recommandé de nettoyer une fois chaque jour le plateau d'égouttement.



1. Sortez la grille d'égouttement **14**.



2. Soulevez le plateau d'égouttement **12** vers le haut pour le sortir.



3. Videz et nettoyez ces accessoires à la main avec un produit vaisselle doux ou au lave-vaisselle.
4. Séchez toutes les pièces avant de les remettre en place.

## Chaque jour



### **DANGER ! Risque d'électrocution !**

- ☉ Débranchez la fiche secteur **7** de la prise de courant avant de nettoyer la machine à espresso.

1. Videz le réservoir d'eau **3** et rincez-le plusieurs fois à l'eau claire.
2. Essuyez la tête de percolateur **13** à l'aide d'un chiffon propre humide. Ce faisant, nettoyez aussi le bord entourant la tête de percolateur.

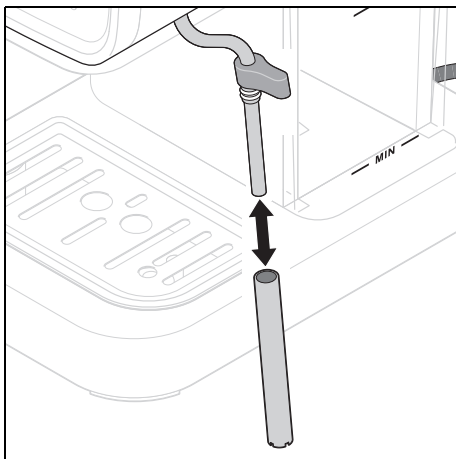
**REMARQUE :** si nécessaire, utilisez pour cela un peu de produit vaisselle. Nettoyez en essuyant soigneusement plusieurs fois avec un chiffon juste humecté à l'eau claire.

3. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humecté.
4. Séchez toutes les pièces.

## Buse vapeur

Il est recommandé de démonter la buse vapeur **8** une fois par jour pour la nettoyer soigneusement.

1. Laissez refroidir la buse vapeur **8**.
2. Retirez le manchon de remplissage de la buse vapeur **8**.



3. Lavez soigneusement le manchon de remplissage à la main avec un produit vaisselle doux. Rincez plusieurs fois à l'eau claire très chaude. Ou passez-le au lave-vaisselle (p. ex. dans le panier des couverts).
4. Essuyez soigneusement le tube intérieur de la buse vapeur **8** à l'aide d'un chiffon humide.

---

**REMARQUE :** si nécessaire, utilisez pour cela un peu de produit vaisselle. Nettoyez en essuyant soigneusement plusieurs fois avec un chiffon juste humecté à l'eau claire.

---

5. Remplacez le manchon de remplissage en le couissant sur la buse vapeur **8**.

## Filtres et porte-filtre

1. Même si vous utilisez toujours le même filtre **1/2**, vous devriez quand même le retirer au moins une fois par semaine du porte-filtre **19**.
2. Rincez soigneusement le porte-filtre **19** à l'eau chaude.
3. Vous pouvez laver les filtres **1/2** au lave-vaisselle.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.


## Réservoir d'eau

1. Env. toutes les 2 semaines, il est recommandé de nettoyer l'intérieur du réservoir d'eau **3** avec un peu de produit vaisselle doux.
2. Rincez-le ensuite soigneusement à l'eau du robinet claire.
3. Essuyez soigneusement le flexible **6** à l'aide d'un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle. Nettoyez en essuyant soigneusement plusieurs fois avec un chiffon juste humecté à l'eau claire.
4. Séchez l'extérieur du réservoir d'eau **3** avant de le mettre en place.

## 16. Détartrage

Comme chaque appareil à eau chaude, cette machine à espresso doit aussi être détartrée régulièrement. Le calcaire se dépose à l'intérieur de l'appareil et sur les petits orifices (p. ex. sur la buse vapeur **8**). Cela perturbe les fonctions et endommage l'appareil à long terme.

1. Remplissez le réservoir d'eau **3** jusqu'au repère **MAX** avec de l'eau du robinet froide.
2. Dissolvez dedans 2 cuillères à soupe rases (env. 30 grammes) d'acide citrique.
3. Insérez le réservoir d'eau **3** dans l'appareil.

4. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt **22** et faites-le préchauffer.
5. L'interrupteur rotatif **5** se trouve sur **OFF**.
6. Insérez le porte-filtre **19** sans filtre **1/2**.
7. Placez un récipient (env. 250 ml) sous le porte-filtre **19**.
8. Quand la DEL expresso **26** est allumée en continu, appuyez sur le bouton expresso **25**.
9. Laissez couler env. 250 ml de solution anticalcaire.
10. Appuyez à nouveau sur le bouton expresso **25** pour arrêter.
11. Videz le récipient et placez-le sous la buse vapeur **8**.
12. Attendez que la DEL expresso **26** soit à nouveau allumée en continu.
13. Placez l'interrupteur rotatif **5** sur le symbole  et appuyez à nouveau sur le bouton expresso **25**.
14. Laissez couler env. 250 ml de solution anticalcaire.
15. Appuyez à nouveau sur le bouton expresso **25** pour arrêter.
16. Réglez l'interrupteur rotatif **5** sur **OFF**.
17. Laissez la solution anticalcaire agir dans l'appareil pendant 15 minutes.
18. Répétez ces opérations.

### Rinçage

1. Retirez le réservoir d'eau **3** et déversez l'éventuel surplus de solution de détartrage.
2. Rincez le réservoir d'eau **3** plusieurs fois à l'eau claire.
3. Remplissez le réservoir d'eau **3** jusqu'au repère **MAX** avec de l'eau du robinet fraîche et froide et mettez-le en place.
4. Exécutez les deux opérations de rinçage (comme avec la solution de détartrage) avec respectivement 500 ml d'eau pour la tête de percolateur **13** et la buse vapeur **8**.

5. Ensuite, remplissez le réservoir d'eau **3** jusqu'au repère **MAX** avec de l'eau du robinet fraîche et froide.

L'appareil préchauffe à nouveau puis est prêt à fonctionner pour la préparation d'expresso.

## 17. Rangement et transport



### **DANGER pour les enfants !**

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

### **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

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

- Une fois qu'ils sont nettoyés, laissez sécher la machine à expresso et ses accessoires avant de les réassembler et de les ranger.
- Si vous voulez transporter la machine à expresso ou ne pas l'utiliser pendant longtemps, videz le réservoir d'eau **3** et le plateau d'égouttement **12**.

## 18. Mise au rebut

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



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



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



### Emballage

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

## 19. Dépannage

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



### **DANGER ! Risque d'électrocution !**

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

Problème	Causes possibles / solutions
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li><li>• Vérifiez le branchement.</li></ul>
Mauvaise qualité de l'expresso	Vous trouverez des astuces concernant la préparation d'expresso au chapitre « Astuces pour l'expresso parfait » à la page 39.
L'expresso est trop froid.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pas de préchauffage de la tasse ?</li><li>• Filtre <b>1/2</b>, porte-filtre <b>19</b> et tête de percolateur <b>13</b> non préchauffés ?</li></ul>









Problème	Causes possibles / solutions
L'expresso s'égoutte juste du porte-filtre <b>19</b> ou déborde aussi du bord du porte-filtre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mouture de poudre d'expresso trop fine ? Trop de poudre d'expresso ? Tampé trop fort ?</li> <li>• Poudre d'expresso sur le bord du filtre <b>1/2</b> ?</li> <li>• Vérifier si le trou sur la face inférieure du filtre <b>1/2</b> est obstrué.</li> <li>• Faut-il détartrer la machine / la tête de percolateur <b>13</b> ?</li> </ul>
L'expresso s'écoule trop rapidement du porte-filtre <b>19</b> et est trop clair.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mouture de poudre d'expresso trop grossière ? Trop peu de poudre d'expresso ? Poudre pas suffisamment ou irrégulièrement compacté ?</li> </ul>
Le porte-filtre <b>19</b> ne peut pas être complètement tourné jusqu'au symbole ● <b>15</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop de poudre d'expresso ?</li> <li>• Poudre d'expresso sur le bord du filtre <b>1/2</b> ?</li> </ul>
Fort bruit de pompe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Est-ce que le réservoir d'eau <b>3</b> est vide ?</li> <li>• Est-ce que le réservoir d'eau <b>3</b> ou le flexible <b>6</b> n'est pas correctement en place ?</li> <li>• Cela peut être normal lors de la première mise en service jusqu'à ce que le système soit rempli d'eau.</li> </ul>
Ni eau ni vapeur ne sort de la buse vapeur <b>8</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Est-ce que le réservoir d'eau <b>3</b> est vide ?</li> <li>• Est-ce que la buse vapeur <b>8</b> est obstruée ?</li> <li>• Faut-il détartrer la machine / la buse vapeur <b>8</b> ?</li> </ul>
Au bout d'env. 80 secondes, plus aucune eau/vapeur ne sort de la buse vapeur <b>8</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceci est normal. Ceci est une fonction de sécurité. Tournez l'interrupteur rotatif <b>5</b> pour revenir sur <b>OFF</b> et débloquez le bouton expresso ☰ <b>25</b> pour l'alimentation en eau très chaude. Vérifiez s'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau <b>3</b>. Quand l'appareil est à nouveau préchauffé, il est à nouveau possible d'utiliser la fonction.</li> </ul>
Les trois DEL <b>23</b> , <b>26</b> , <b>27</b> clignotent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Après l'alimentation en vapeur, la température est trop élevée pour un expresso savoureux. L'appareil refroidit. Vous pouvez accélérer ce processus de refroidissement (voir « Accélérer le processus de refroidissement » à la page 42).</li> </ul>

## 20. Caractéristiques techniques

Modèle :	SEM 1050 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1050 W
Contenance maximale du réservoir d'eau ( <b>MAX</b> ) :	env. 1,2 litres
Pression :	15 bar
Arrêt automatique :	après 30 minutes

## Symboles utilisés

	Gepüfte Sicherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

## 21. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

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

### **Conditions de garantie**

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

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

### **Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction**

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

### **Etendue de la garantie**

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

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

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

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

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

### **Déroutement en cas de garantie**

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 368615\_2010** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

### **Fournisseur**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
ALLEMAGNE

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **368615\_2010**.



### **Centre de service**

**CH** Service Suisse  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)





**IAN : 368615\_2010**



# Indice

<b>1. Panoramica</b>	<b>53</b>
<b>2. Uso conforme</b>	<b>54</b>
<b>3. Istruzioni per la sicurezza</b>	<b>54</b>
<b>4. Materiale in dotazione</b>	<b>57</b>
<b>5. Disimballaggio e posizionamento</b>	<b>57</b>
<b>6. Elementi di comando (lato anteriore)</b>	<b>58</b>
<b>7. Indicazione della temperatura e comportamento dei LED</b>	<b>58</b>
<b>8. Preparazione di un caffè: i passi più importanti</b>	<b>59</b>
<b>9. Preparazione</b>	<b>59</b>
9.1 Riempimento della caldaia	59
9.2 Inserimento della vaschetta e della griglia di sgocciolamento	59
9.3 Inserimento/sostituzione del filtro	60
9.4 Inserimento/rimozione del portafiltro	61
9.5 Collegamento e accensione/spegnimento	61
9.6 Lavaggio dell'apparecchio	62
9.7 Preriscaldamento delle tazze	62
9.8 Preriscaldamento di filtro e gruppo erogatore (risciacquo)	63
<b>10. Misurazione e pressatura del caffè macinato</b>	<b>63</b>
<b>11. Preparazione di un caffè</b>	<b>64</b>
<b>12. Suggerimenti per un caffè perfetto</b>	<b>65</b>
<b>13. Prelievo di acqua calda</b>	<b>65</b>
<b>14. Creazione di schiuma di latte</b>	<b>66</b>
<b>15. Pulizia</b>	<b>68</b>
<b>16. Eliminazione del calcare</b>	<b>70</b>
<b>17. Conservazione e trasporto</b>	<b>71</b>
<b>18. Smaltimento</b>	<b>71</b>
<b>19. Risoluzione dei problemi</b>	<b>71</b>
<b>20. Dati tecnici</b>	<b>73</b>
<b>21. Garanzia della HOYER Handel GmbH</b>	<b>74</b>

## 1. **Panoramica**

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

## ***Vi ringraziamo della vostra fiducia!***

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

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

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

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

### ***Simboli presenti sull'apparecchio***



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

## **2. Uso conforme**

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

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

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

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

### ***Uso indebito prevedibile***

#### **AVVERTENZA: rischio di danni materiali!**

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

## **3. Istruzioni per la sicurezza**

### **Avvertenze**

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



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

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

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

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



## **Istruzioni per un impiego sicuro**

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e non siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
  - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
  - ... in tenute rurali;
  - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
  - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ La macchina per caffè espresso, il cavo di collegamento e la spina non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 68).
- ⊙ Assicurarsi di non riversare liquido sopra il connettore dell'apparecchio.
- ⊙ Considerare che dopo l'uso la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora calore residuo. Le seguenti superfici possono essere ancora calde dopo l'uso: filtro e portafiltro, gruppo erogatore e lancia vapore.
- ⊙ Attenersi alle istruzioni per la sicurezza contenute in questo manuale, poiché l'utilizzo erraneo può causare lesioni.



### **PERICOLO per i bambini!**

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



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

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



### **PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!**

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



### **PERICOLO di scossa elettrica!**

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

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

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



### **PERICOLO di lesioni da scottature!**

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



### **PERICOLO di lesioni da scottature!**

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

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

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

### **AVVERTENZA: rischio di danni materiali!**

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

## **4. Materiale in dotazione**

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

## **5. Disimballaggio e posizionamento**

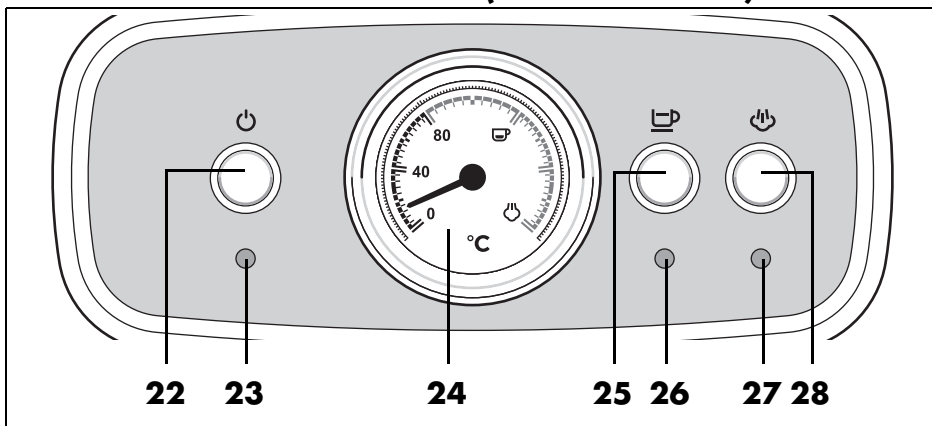
1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
3. Rimuovere le strisce adesive e gli adesivi, non però la targhetta.
4. **Pulire tutti i pezzi prima del primo utilizzo** (vedere "Pulizia" a pagina 68).
5. Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana e non scivolosa.

---

### **AVVERTENZA: rischio di danni materiali!**

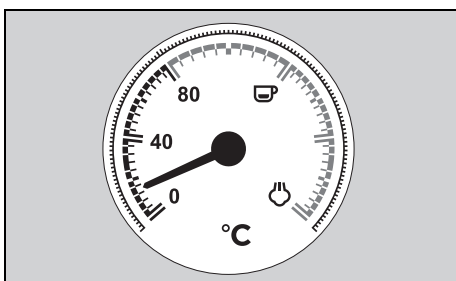
- ⊙ Durante l'uso possono giungere sulla superficie d'appoggio acqua (calda) e vapore, caffè e caffè macinato. Pertanto collocare l'apparecchio su una base di lavoro resistente all'acqua e al calore.
-

## 6. Elementi di comando (lato anteriore)



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

## 7. Indicazione della temperatura e comportamento dei LED



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

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

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

## 8. Preparazione di un caffè: i passi più importanti

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

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

## 9. Preparazione

### 9.1 Riempimento della caldaia

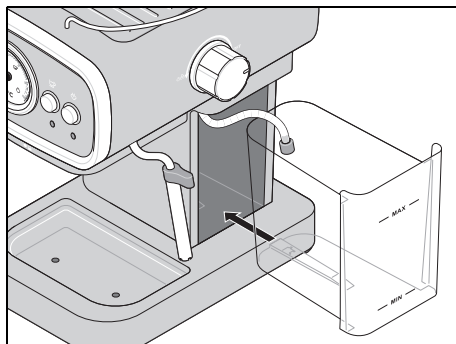
**AVVERTENZA: rischio di danni materiali!**

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

Utilizzare acqua pulita ogni giorno.

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

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



### Aggiunta tempestiva di acqua

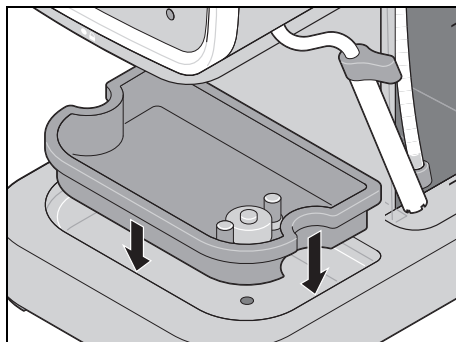
**AVVERTENZA: rischio di danni materiali!**

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

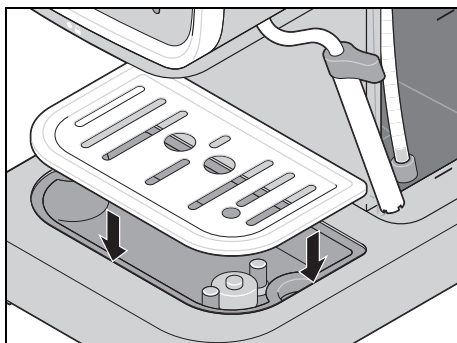
Controllare sempre che la caldaia **3** sia riempita almeno fino al segno **MIN**.

### 9.2 Inserimento della vaschetta e della griglia di sgocciolamento

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

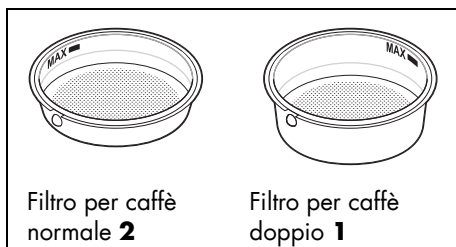


- Collocare la griglia di sgocciolamento **14** sulla vaschetta **12** in modo tale che il piccolo foro circolare venga a trovarsi sopra il galleggiante **11**.



### 9.3 Inserimento/ sostituzione del filtro

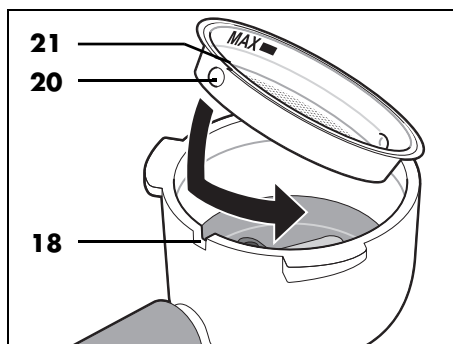
Della macchina per caffè espresso fanno parte due filtri:



Durante l'inserimento osservare le due identificazioni seguenti:

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

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





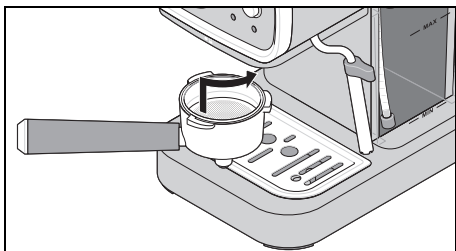
**NOTA:** dato che il filtro **1** presenta una sola sporgenza **20**, può anche essere inserito dritto nel portafiltro **19**.

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

## 9.4 Inserimento/rimozione del portafiltro

### Inserimento:


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



### Rimozione:



### PERICOLO di lesioni da scottature!

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

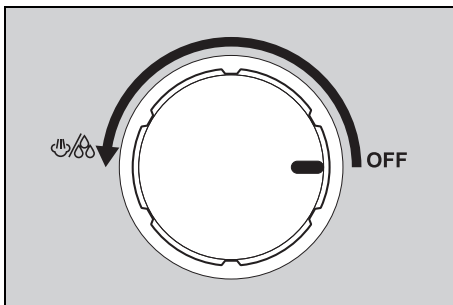
## 9.5 Collegamento e accensione/spengimento






### PERICOLO di scossa elettrica!


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

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



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

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

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

---




**NOTE:**




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

## 9.6 Lavaggio dell'apparecchio

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

Presupposti:

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

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

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

---

## 9.7 Preriscaldamento delle tazze

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

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

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

Un'ulteriore possibilità consiste nel preriscaldare con acqua calda prelevata dalla lancia vapore **8** (vedere "Prelievo di acqua calda" a pagina 65).



## 9.8 Preriscaldamento di filtro e gruppo erogatore (risciacquo)

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

Presupposti:

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

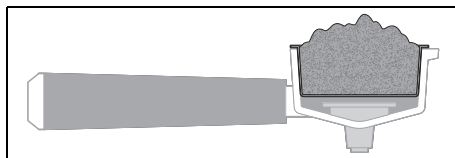
## 10. Misurazione e pressatura del caffè macinato

### NOTE:

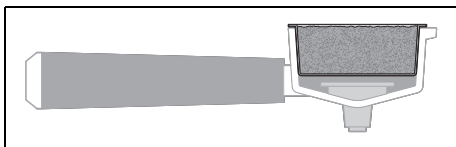
- Quando si compra il caffè macinato, assicurarsi che il grado di macinazione sia adatto alle macchine con portafiltro. Il grado di macinazione deve essere fine. Spesso ciò è indicato sulla confezione.
- Per un caffè normale ci vogliono circa 8-10 g di caffè macinato, per uno doppio circa 16-20 g.

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

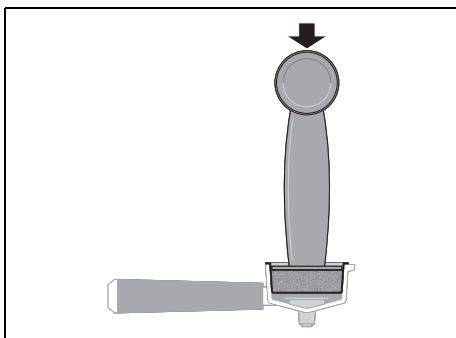
1. Con il misurino **9** misurare circa 1 cucchiaino raso per un caffè normale. Per un caffè doppio o per 2 tazze di caffè ci vorranno dunque 2 cucchiaini rasi. Il filtro **1/2** dovrebbe essere leggermente colmo.



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



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



#### NOTE:

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

## 11. Preparazione di un caffè



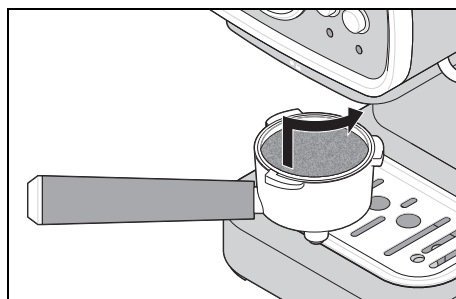
### PERICOLO di lesioni da scottature!

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



Presupposti:

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

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



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

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

## 12. Suggerimenti per un caffè perfetto

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

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

un sapore annacquato, eventualmente anche un poco acidulo.

Rimedio:

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

Rimedio:

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

## 13. Prelievo di acqua calda

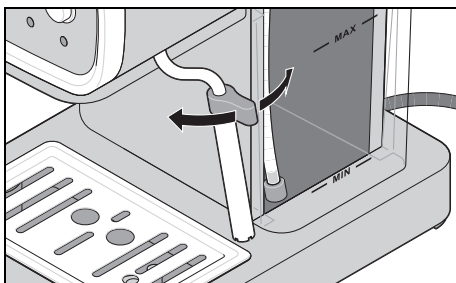


**PERICOLO di lesioni da scottature!**

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

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

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



Presupposti:

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

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

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

## 14. Creazione di schiuma di latte



### PERICOLO di lesioni da scottature!

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

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

### Suggerimenti:

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

Presupposti:

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

### Suggerimenti:

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

---

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

---

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

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

### Accelerazione del processo di raffreddamento

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

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

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

## 15. Pulizia



### PERICOLO di scossa elettrica!

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



### PERICOLO di lesioni da scottature!

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

### AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi.

### NOTE:


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

### Dopo ogni caffè

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

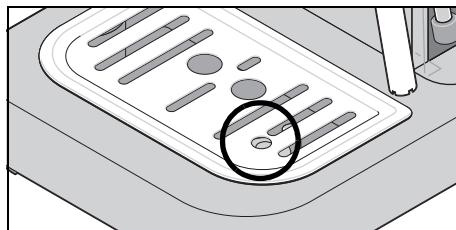
### Dopo aver creato schiuma di latte

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

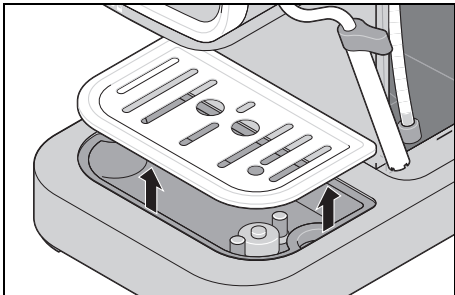
1. Pulire la lancia vapore **8** con un panno pulito per eliminarne i residui di latte.
2. Girare lentamente l'interruttore girevole **5** verso il simbolo  finché non esce vapore. In questo modo si rimuovono i residui di latte dall'interno della lancia vapore.

### Vaschetta

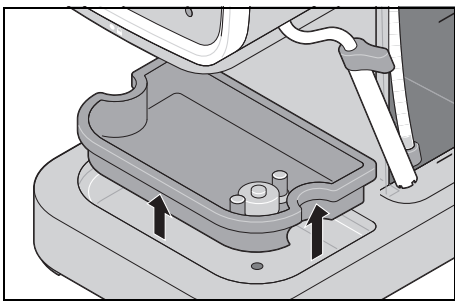
Prima che il galleggiante **11** sporga verso l'alto attraverso il piccolo foro circolare della griglia di sgocciolamento **14**, bisogna svuotare la vaschetta **12**. In ogni caso è preferibile pulire la vaschetta una volta al giorno.



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



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



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

## **Giornalmente**



### **PERICOLO di scossa elettrica!**

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

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

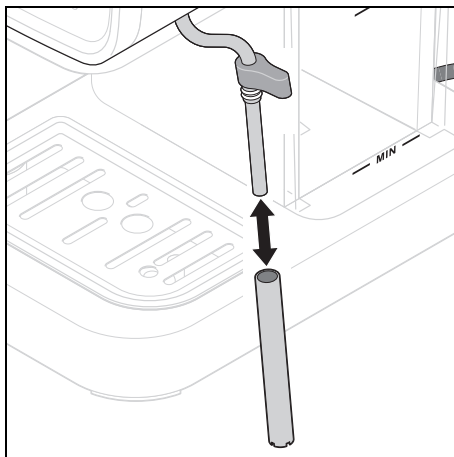
**NOTA:** se necessario usare un poco di detersivo per piatti. Pulire poi a fondo e ripetutamente con un panno inumidito solo con acqua pulita.

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

### **Lancia vapore**

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

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



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

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

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

## Filtri e portafiltro

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


## Caldaia

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

## 16. Eliminazione del calcare

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

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

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

## Lavaggio

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

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



## 17. Conservazione e trasporto



### PERICOLO per i bambini!

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

### AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

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

## 18. Smaltimento

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



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



### Confezione

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

## 19. Risoluzione dei problemi

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



### PERICOLO di scossa elettrica!

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


Guasto	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentazione di corrente è collegata?</li><li>• Verificare il collegamento.</li></ul>
Cattiva qualità del caffè	Per suggerimenti sulla preparazione del caffè vedere il capitolo "Suggerimenti per un caffè perfetto" a pagina 65.

<b>Guasto</b>	<b>Possibili cause / rimedi</b>
Il caffè è troppo freddo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tazza non preriscaldata?</li> <li>• Filtro <b>1/2</b>, portafiltro <b>19</b> e gruppo erogatore <b>13</b> non preriscaldati?</li> </ul>
Il caffè gocciola solo dal portafiltro <b>19</b> o scorre anche oltre il bordo del portafiltro?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il caffè è troppo macinato? Troppo caffè macinato? Caffè troppo pressato nel filtro?</li> <li>• Caffè macinato sul bordo del filtro <b>1/2</b>?</li> <li>• Controllare se il foro del lato inferiore del filtro <b>1/2</b> è ostruito.</li> <li>• È necessario eliminare il calcare dalla macchina/dal gruppo erogatore <b>13</b>?</li> </ul>
Il caffè scorre troppo velocemente attraverso il portafiltro <b>19</b> ed è troppo lungo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il caffè è troppo poco macinato? Caffè macinato insufficiente? Caffè troppo poco pressato nel filtro o pressato in modo non uniforme?</li> </ul>
Non è possibile girare completamente il portafiltro <b>19</b> sul simbolo ● <b>15</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troppo caffè macinato?</li> <li>• Caffè macinato sul bordo del filtro <b>1/2</b>?</li> </ul>
Forte rumore della pompa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La caldaia <b>3</b> è vuota?</li> <li>• La caldaia <b>3</b> o il tubo flessibile <b>6</b> non sono inseriti correttamente?</li> <li>• Alla prima messa in funzione può essere normale, finché il sistema non si riempie d'acqua.</li> </ul>
Dalla lancia vapore <b>8</b> non esce acqua né vapore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La caldaia <b>3</b> è vuota?</li> <li>• La lancia vapore <b>8</b> è ostruita?</li> <li>• È necessario eliminare il calcare dalla macchina/dalla lancia vapore <b>8</b>?</li> </ul>
Dopo circa 80 secondi non esce più acqua/vapore dalla lancia vapore <b>8</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciò è normale. Si tratta di una funzione di protezione. Riportare l'interruttore girevole <b>5</b> su <b>OFF</b> e disinserire il tasto caffè ☞ <b>25</b> in caso di prelievo di acqua calda. Controllare se nella caldaia <b>3</b> c'è acqua sufficiente. Dopo che l'apparecchio si è riscaldato nuovamente, è possibile utilizzare di nuovo la funzione.</li> </ul>
I tre LED <b>23</b> , <b>26</b> , <b>27</b> lampeggiano.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dopo il prelievo di vapore la temperatura è ancora troppo alta per un buon caffè. L'apparecchio si raffredda. È possibile accelerare questo processo di raffreddamento (vedere "Accelerazione del processo di raffreddamento" a pagina 67).</li> </ul>

## 20. Dati tecnici

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

## Simboli utilizzati

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

Con riserva di modifiche tecniche.

## **21. Garanzia della HOYER Handel GmbH**

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

### **Condizioni della garanzia**

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

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

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

### **Periodo di garanzia e diritti per i difetti**

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

### **Entità della garanzia**

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

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

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

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

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

### **Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia**

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 368615\_2010** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

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

All'indirizzo [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e digitando il numero di articolo (IAN) **368615\_2010** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



## Centri assistenza

**IT** Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: [hoyer@lidl.it](mailto:hoyer@lidl.it)

**CH** Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 368615\_2010**



## Fornitore

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

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

GERMANIA