



ESPRESSOMASCHINE SEML 1050 A1

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen:
01/2023 ID: SEML 1050 A1_23_V1.1

DE Kurzanleitung

ESPRESSOMASCHINE

IAN

442597_2210
442598_2210

DE

IAN

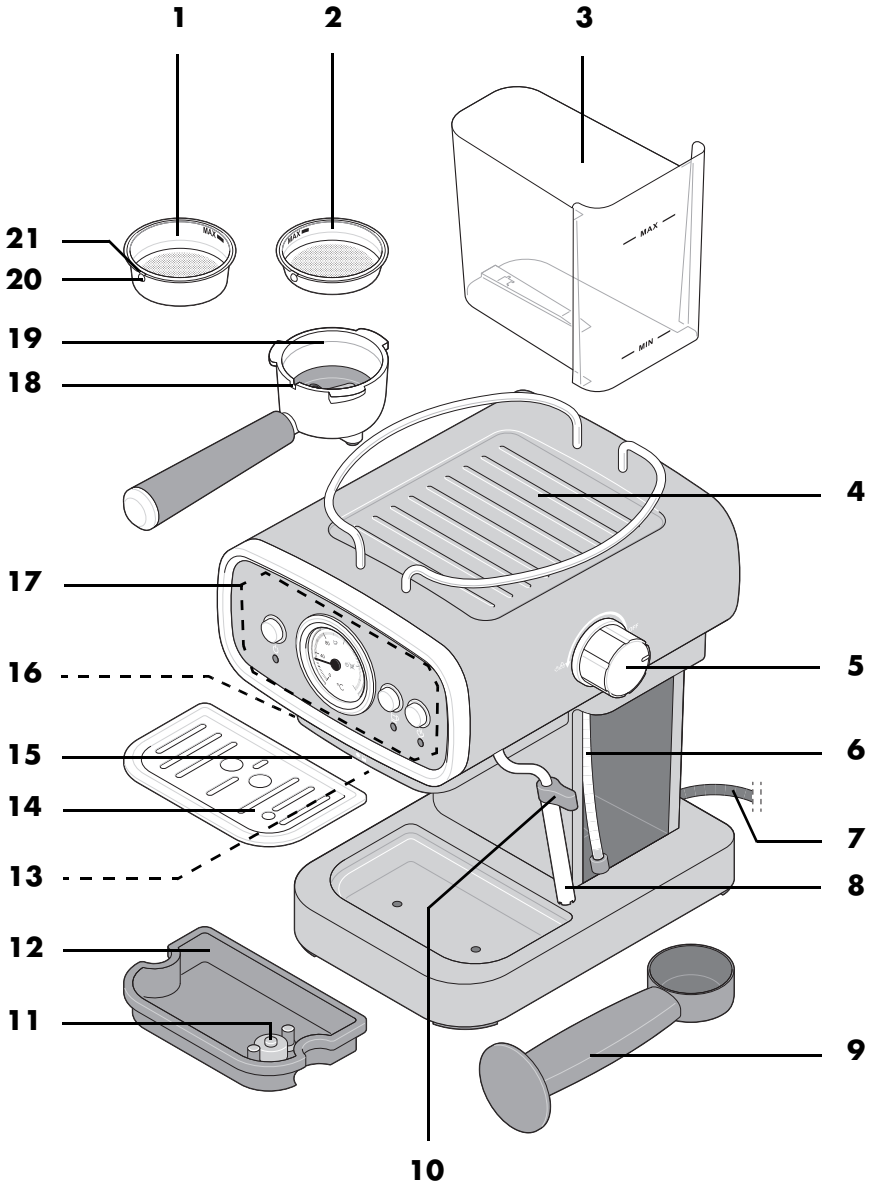
442597_2210
442598_2210



Deutsch..... 2



Übersicht



Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **442597_2210 / 442598_2210** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG! Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produktes mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

Symbole am Gerät



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

Lieferumfang

- 1 Espressomaschine
- 1 Siebträger **19**
- 1 Sieb für einfachen Espresso **2**
- 1 Sieb für doppelten Espresso **1**
- 1 Kaffeelöffel mit Tamper **9**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

Technische Daten

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

Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch.

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!

Übersicht

- | | |
|---|---|
| 1 | Sieb für doppelten Espresso |
| 2 | Sieb für einfachen Espresso |
| 3 | Wassertank (1,2 L) |
| 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 |

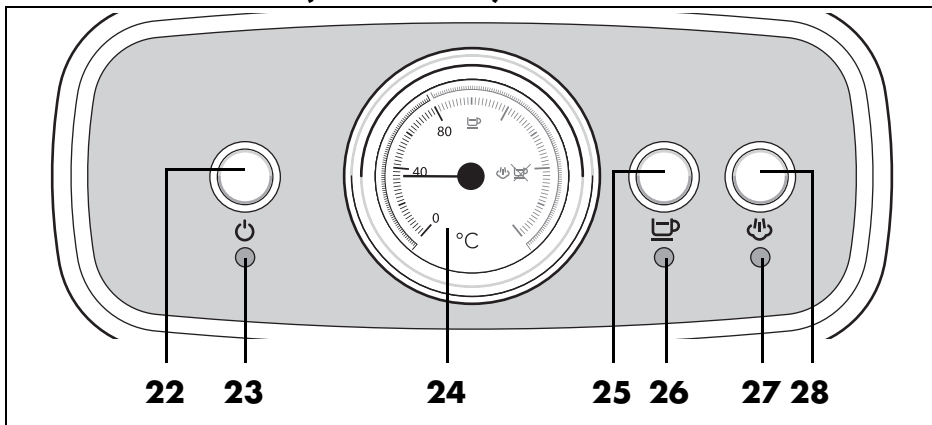
Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ 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 hausähnlichen 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 Fernwirkssystem 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Das Gerät darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in 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, hitzeempfindliche Arbeitsplatte.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Setzen Sie das Gerät nicht Temperaturen unter dem Gefrierpunkt aus.

Bedienelemente (Frontseite)



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

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 Temperatur 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. Das Abkühlen wird dadurch angezeigt, dass alle drei LEDs **23, 26, 27** blinken.

Vorbereitung

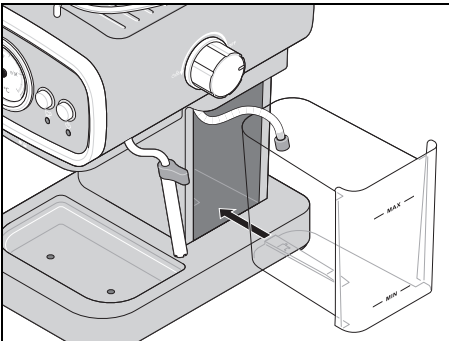
Wassertank füllen

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

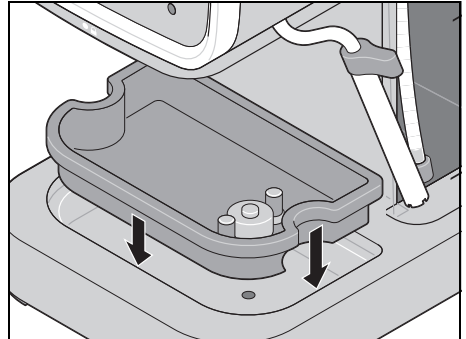
WARNUNG vor Sachschäden!

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

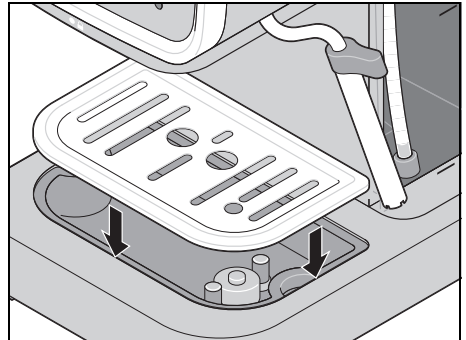
Behalten Sie stets im Blick, dass der Wassertank **3** mindestens bis zur Markierung **MIN** gefüllt ist.

Abtropfschale und Abtropfgitter einsetzen

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

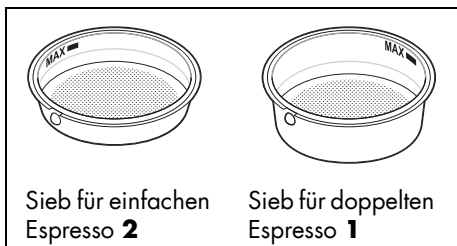


2. Legen Sie das Abtropfgitter **14** so auf die Abtropfschale **12**, dass das kleine runde Loch über dem Schwimmer **11** liegt.

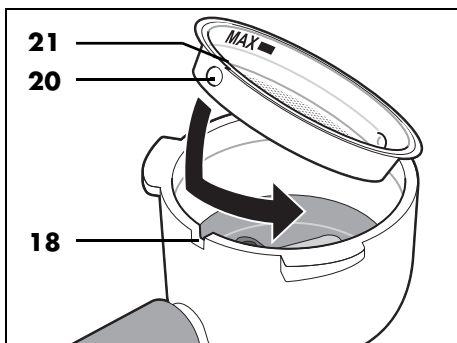


Sieb einsetzen/tauschen

Zu Ihrer Espressomaschine gehören zwei Siebe:





1. Wählen Sie das gewünschte Sieb **1** oder **2** aus.
2. 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, sodass es nicht herausfallen kann.

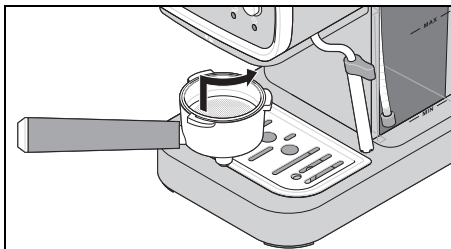


Zum Herausnehmen des Siebes **1/2** aus dem Siebträger **19** drehen Sie das Sieb so, dass die beiden Kerben **21** und **18** wieder übereinander liegen. In dieser Position lässt sich das Sieb herausnehmen.

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.

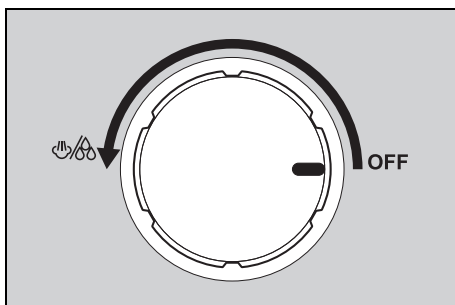
Anschließen und Ein-/Ausschalten



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.
3. Stecken Sie den Netzstecker **7** in eine Steckdose.
4. Drücken Sie auf den Ein-/Ausschalter **22**. 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**. Alle LEDs erlöschen.

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 Dampf-düse **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 Dampf-düse laufen.
 5. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste **25**, um 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 das Wasser zu stoppen.
 11. Schütten Sie das Spülwasser weg.
 12. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **19** nach links bis zum Symbol
 13. Spülen Sie den Siebträger **19** mit dem Sieb **1/2** mit klarem Wasser und trocknen 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.

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.

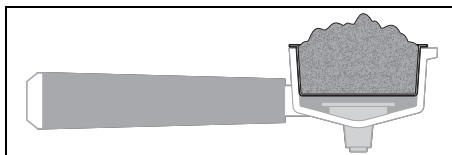
Voraussetzungen:

- 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 Espressopulver 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 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.

Espressopulver abmessen und tampen

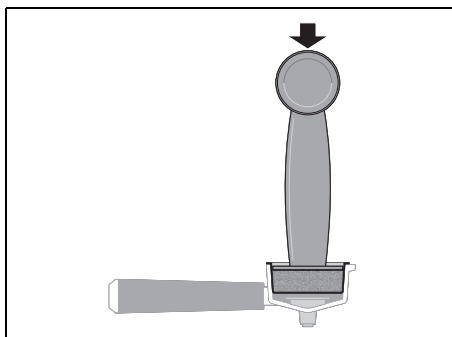
1. Mit dem Kaffeelöffel **9** messen Sie ca. 1 knappen Löffel voll für einen einfachen Espresso ab. Für einen doppelten oder 2 Tassen Espresso sind es dementsprechend knapp 2 Löffel. Das Sieb **1/2** sollte leicht gehäuft gefüllt sein.



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.



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

Espresso zubereiten



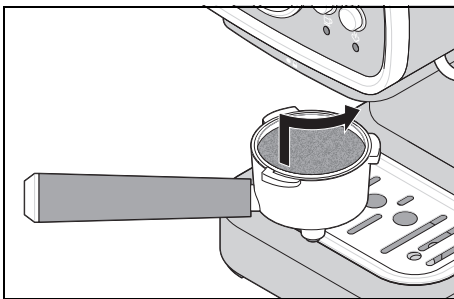
GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!


- ⊙ 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 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.

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 Tampern 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.

Heißwasser beziehen

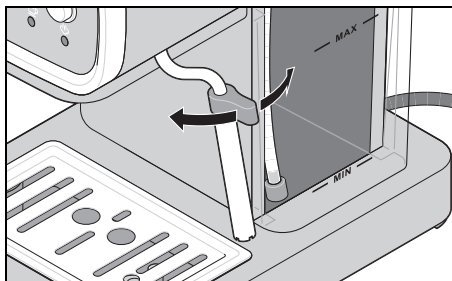


GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ 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 für Americano 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.
 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.

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.

Voraussetzungen:

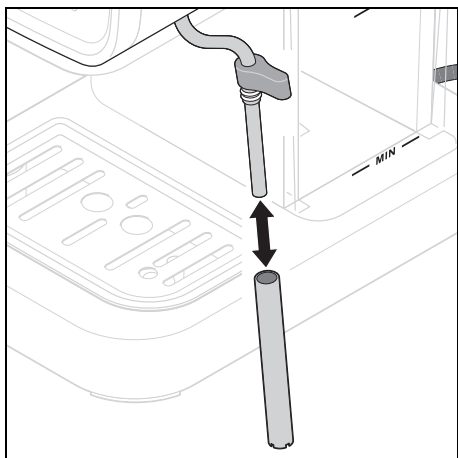
- Das Gerät ist betriebsbereit. Die Espresso-LED **26** leuchtet dauerhaft.
 - Der Drehschalter **5** steht auf **OFF**.
1. Füllen Sie ein Gefäß bis maximal zur Hälfte mit kalter Milch.
 2. Drücken Sie die Dampf-Taste ☹ **28**.
 - Die Dampf-LED **27** blinkt.
 - Das Gerät heizt für die Dampfproduktion 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 ☹☹.
 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**.
 9. Wischen Sie die Dampfdüse **8** sofort nach jedem Milchschaumen mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
 10. 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.
 11. Am Ende stellen Sie den Drehschalter **5** auf **OFF**.
 12. Drücken Sie die Dampf-Taste ☹ **28**, um 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.

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.
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**.

Zusätzliche Informationen zur Reinigung und Pflege des Geräts und der Zubehörteile entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.

Entsorgen

Verpackung und Gerät müssen gemäß den Umweltvorschriften Ihres Landes entsorgt werden.

Gerät entsorgen in Deutschland

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.



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

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







Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Online-Bedienungsanleitung.

Verwendete Symbole

	<p>Gepürfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.</p>
	<p>Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.</p>
	<p>Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Wechselspannung</p>
	<p>Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.</p>

Technische Änderungen vorbehalten.

Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser Service Center:

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

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

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

IAN: 442597_2210 / 442598_2210