

SILVERCREST®



ESPRESSOMASCHINE SEM 1050 A2

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen:
02/2023 ID: SEM 1050 A2_23_V1.1

DE AT

ESPRESSOMASCHINE
Bedienungsanleitung

IAN 419374_2210

AT

IAN 419374_2210

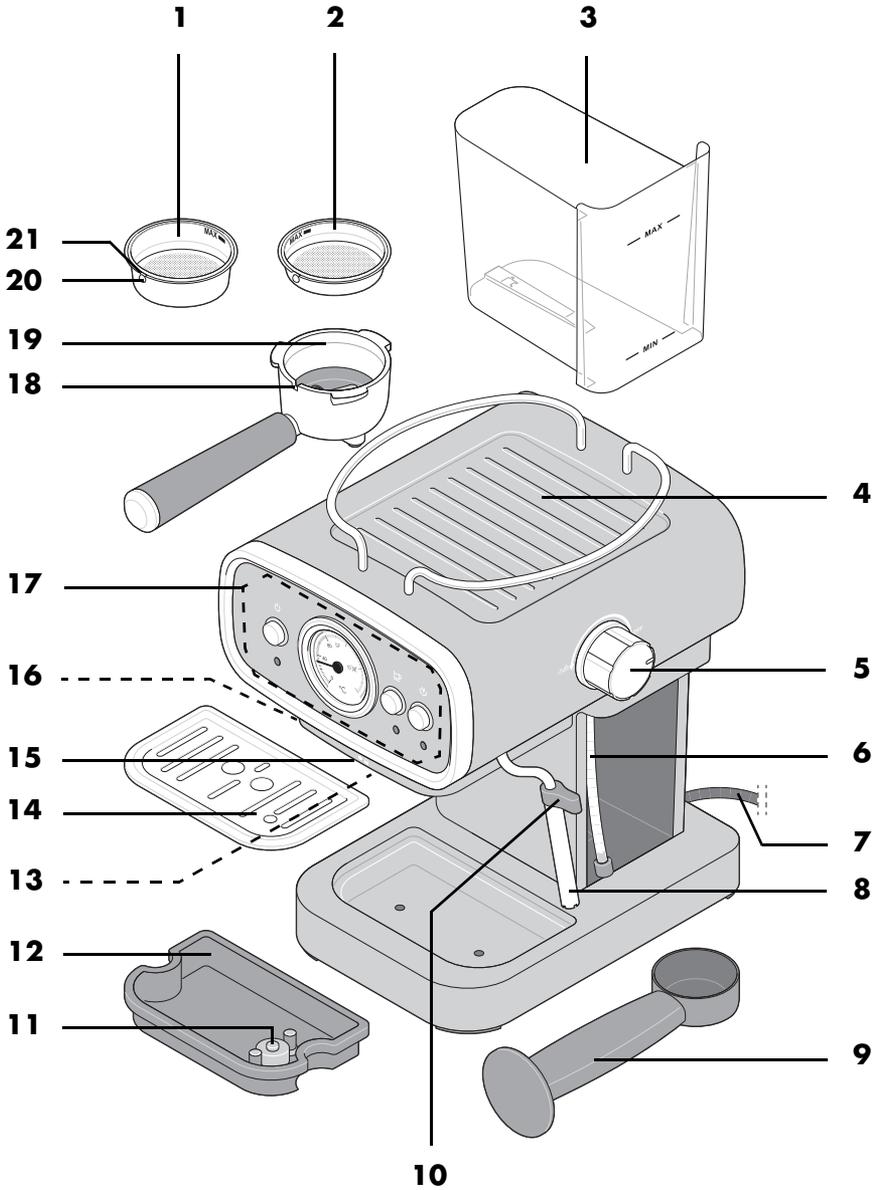
AT



Deutsch..... 2



Übersicht



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	7
5. Auspacken und aufstellen	7
6. Bedienelemente (Frontseite)	8
7. Temperaturanzeige und LED-Verhalten	8
8. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte	9
9. Vorbereitung	9
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)	13
10. Espressopulver abmessen und tampen	13
11. Espresso zubereiten	14
12. Tipps für den perfekten Espresso	15
13. Heißwasser beziehen	16
14. Milch schäumen	16
15. Reinigen	18
16. Entkalken	21
17. Aufbewahren und Transportieren	21
18. Entsorgen	22
19. Problemlösung	23
20. Technische Daten	24
21. Garantie der HOYER Handel GmbH	25

1. 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 Nöppe 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 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 (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.
- ⊙ Das Gerät darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht

zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie die Espressomaschine nicht benutzen
 - bevor Sie die Espressomaschine reinigen
 - 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 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

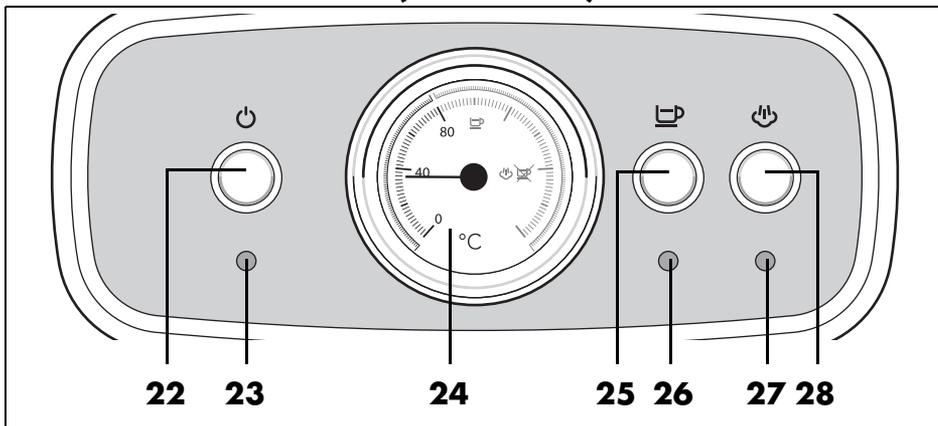
5. Auspacken und aufstellen

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!

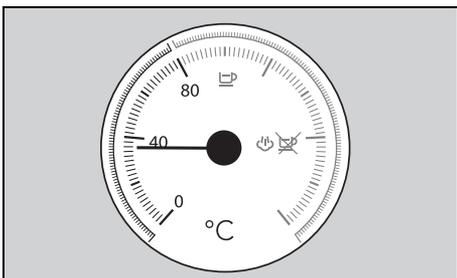
- ⊙ Bei der Bedienung können (heißes) Wasser und Dampf, Espresso und Espressopulver auf die Unterlage gelangen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste, hitzeunempfindliche Arbeitsplatte.
-

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. Das Abkühlen 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

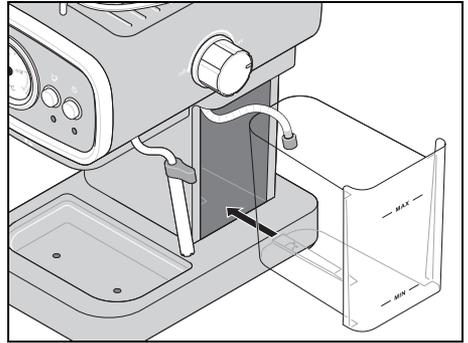
WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ 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

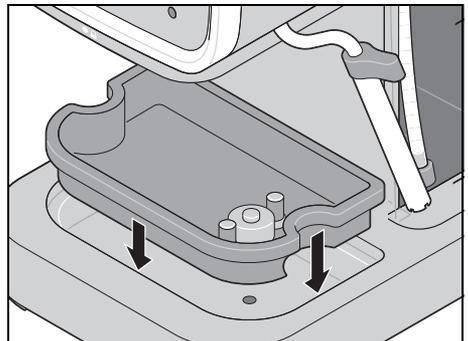
WARNUNG vor Sachschäden!

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

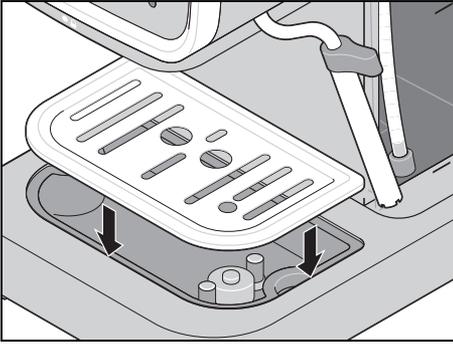
Behalten Sie stets im Blick, dass der Wassertank **3** mindestens bis zur Markierung **MIN** gefüllt ist.

9.2 Abtropfschale und Abtropfgitter einsetzen

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

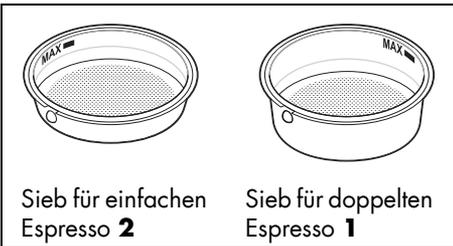


- Legen Sie das Abtropfgitter **14** so auf die Abtropfschale **12**, dass das kleine runde Loch über dem Schwimmer **11** liegt.



9.3 Sieb einsetzen/tauschen

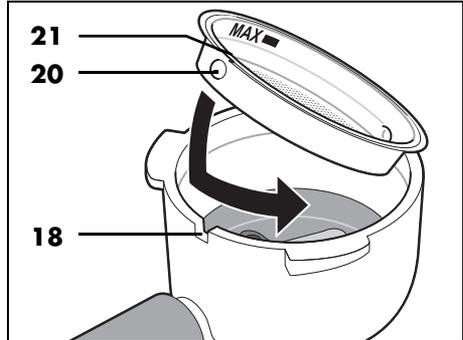
Zu Ihrer Espressomaschine gehören zwei Siebe:



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, sodass es nicht herausfallen kann.



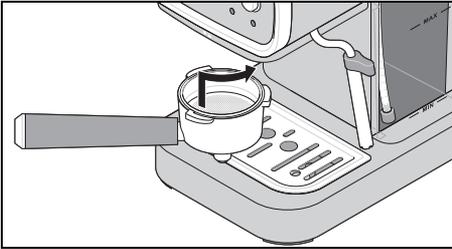
HINWEIS: Da das Sieb **1** nur eine Noppe **20** hat, kann es auch gerade in den Siebträger **19** eingesetzt werden.

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!

1. 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.

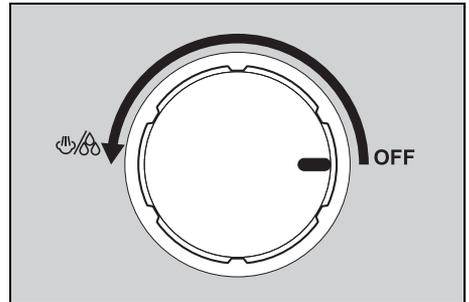
9.5 Anschließen und Ein-/ Ausschalten



GEFAHR durch Stromschlag!

1. 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.

HINWEISE:

- Wenn die Espressomaschine längere Zeit betriebsbereit ist, 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**.
-

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 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 stop-
pen.
 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 Abtropf-
gitter **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 stop-
pen.
 11. Schütten Sie das Spülwasser weg.
 12. Drehen Sie den Griff des Siebträ-
gers **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 trock-
nen 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 Wärme-
platte **4**, um sie vorzuwärmen.

Alternativ können Sie die Tasse, die Sie vor-
wärmen 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 Dampf-
düse **8**
(siehe "Heißwasser beziehen" auf
Seite 16).

9.8 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)

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

Voraussetzungen:

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

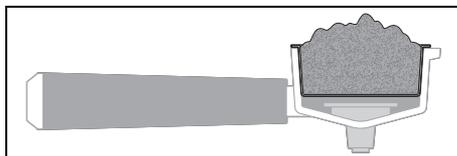
10. Esspressopulver abmessen und tampen

HINWEISE:

- Achten Sie beim Einkauf von Esspressopulver 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 Esspressopulver, für einen doppelten ca. 16 - 20 g.

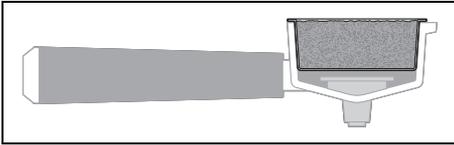
Das Ziel beim Tampen ist, das Esspressopulver gleichmäßig im Sieb **1/2** zu verdichten. Die Oberfläche des Esspressopulvers soll gerade und frei von Rissen sein, damit das Wasser bei der Extraktion gleichmäßig durch das Esspressopulver gedrückt wird. Risse oder dünne Stellen führen dazu, dass sich das 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 doppelten oder 2 Tassen Espresso sind es dementsprechend knapp 2 Löffel. Das Sieb **1/2** sollte leicht gehäuft gefüllt sein.

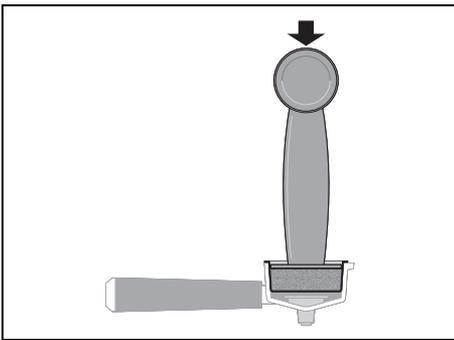


2. Verteilen Sie das Esspressopulver im Sieb **1/2** gleichmäßig, ohne es anzudrücken. Dazu können Sie den Siebträger **19** leicht auf die Arbeitsfläche

klopfen und z. B. mit einem Teelöffel ohne Druck verteilen.



3. Setzen Sie nun die Tamperseite des Kaffeelöffels **9** gerade von oben auf das Espresso pulver. Drücken Sie gleichmäßig auf das Espresso pulver, 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 Espresso pulver vom Rand des Siebes **1/2** ab.

11. Espresso zubereiten

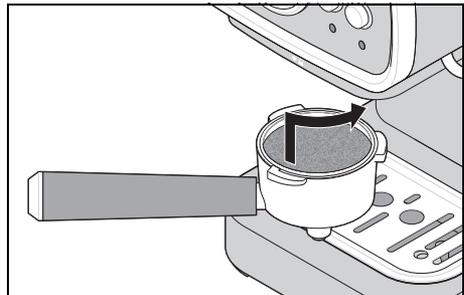


GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Der Siebträger **19**, die Siebe **1/2** und der Brühkopf **13** sind nach dem Spülen und nach dem Espresso bezug 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.

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.

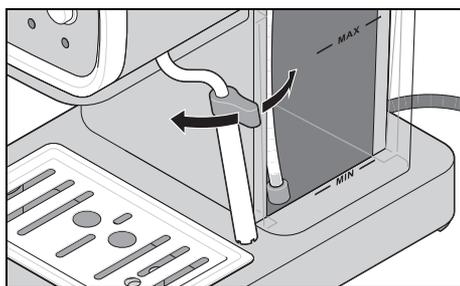
13. Heißwasser beziehen

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 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.

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 drücken 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 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 ☺☺.

Tipps:

- Die 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 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.

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. Nach Erlöschen der Dampf-LED **27** beim beschleunigten Abkühlvorgang drücken Sie die Espresso-Taste **☞ 25** erneut und drehen 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**
 - das Abtropfgitter **14**
- Folgende Zubehörteile können von Hand mit mildem Spülmittel abgewaschen werden:
 - der Wassertank **3**
 - der Siebträger **19**
 - die Tülle der Dampfdüse **8**
 - die Abtropfschale **12**
- 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

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

Nach jedem Milchschaümen

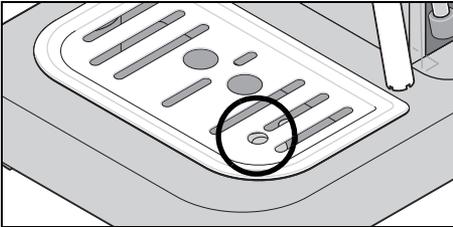
HINWEIS: Achten Sie stets darauf, dass die Öffnung der Dampfdüse **8** sauber bleibt. Nicht beseitigte Milchreste sind nicht nur unhygienisch. Sie können die kleine Öffnung auch schnell verstopfen.

1. Wischen Sie die Dampfdüse **8** mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.

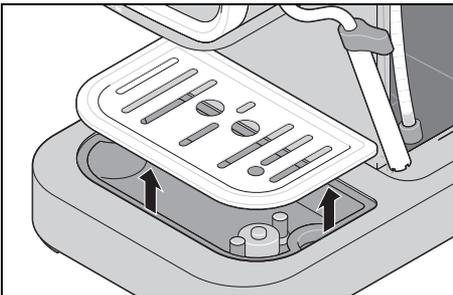
2. Drehen Sie den Drehschalter **5** langsam in Richtung des Symbols ☁️, bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse entfernt.

Abtropfschale

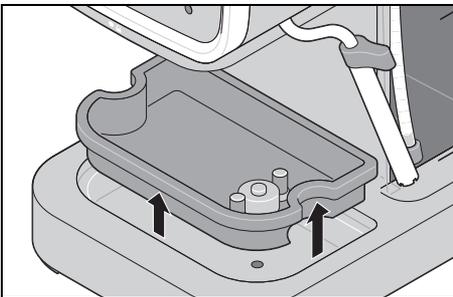
Bevor der Schwimmer **11** nach oben durch das kleine runde Loch im Abtropfgitter **14** herausguckt, muss die Abtropfschale **12** geleert werden. In jedem Fall sollten Sie die Abtropfschale einmal täglich reinigen.



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.
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.

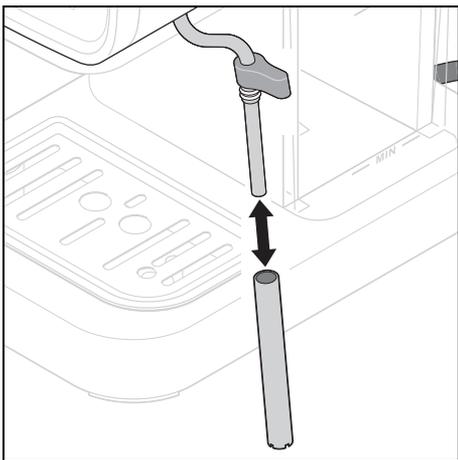
HINWEIS: Falls notwendig, verwenden Sie dabei etwas Spülmittel. Reinigen Sie mehrmals gründlich mit einem Tuch nach, dass nur mit klarem Wasser befeuchtet wurde.

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.
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 Entkalkungslösung) 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, kaltem 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 weg-räumen.
- Wenn Sie die Espressomaschine transportieren wollen oder länger nicht benutzen, leeren Sie den Wassertank **3** und die Abtropfschale **12**.

18. Entsorgen

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



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

19. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Die drei LEDs 23, 26, 27 blinken.	<ul style="list-style-type: none"> Nach dem Dampfbezug ist die Temperatur noch zu heiß für einen schmackhaften Espresso. Das Gerät kühlt ab. Diesen Abkühlvorgang können Sie beschleunigen (siehe "Abkühlvorgang beschleunigen" auf Seite 18).

20. Technische Daten

Modell:	SEM 1050 A2
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1050 W
Maximale Füllmenge Wassertank (MAX):	ca. 1,2 Liter
Druck:	15 bar
Automatisches Abschalten:	nach 30 Minuten

Verwendete Symbole

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

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, 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: 419374_2210** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **419374_2210** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 419374_2210



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND