

SILVERCREST®



MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE SKVA 1450 A1

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Version des informations · Stand der Informationen:
04/2025 ID: SKVA 1450 A1_24_V1.3

(FR)

MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE
Mode d'emploi

(DE)

KAFFEEVOLLAUTOMAT
Bedienungsanleitung

IAN 474708_2407



(FR)

IAN 474708_2407

(FR)

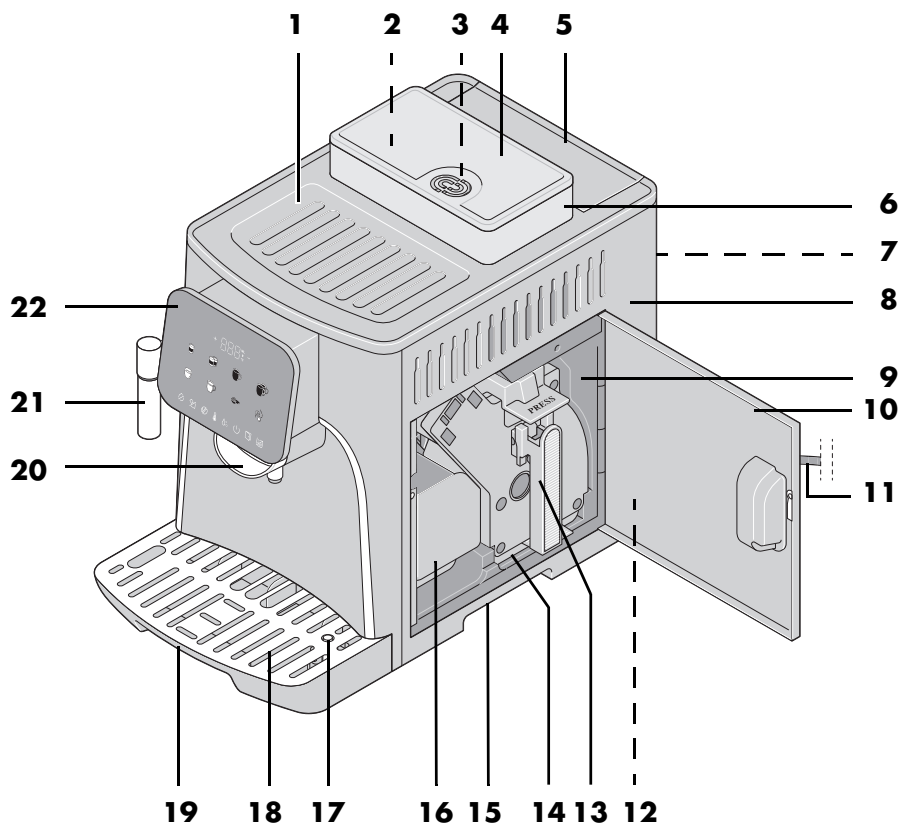


Français **2**

Deutsch **26**



Aperçu de l'appareil / Übersicht



Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	3
2. Utilisation conforme	4
3. Consignes de sécurité	5
4. Éléments livrés	8
5. Déballage de l'appareil et mise en place	8
6. Vue d'ensemble de l'écran tactile	9
7. Avant la première utilisation	10
8. Préparation	11
8.1 Remplissage du bac à grains	11
8.2 Rajout d'eau	11
8.3 Branchement, mise en marche/arrêt	11
9. Préparation des boissons	12
9.1 L'écran tactile	12
9.2 La sélection des boissons	12
9.3 Mousse le lait	12
9.4 Prélever de l'eau très chaude	13
9.5 Préparer un espresso/café avec des grains déjà moulus	14
10. Réglages	14
10.1 Régler le degré de mouture	14
10.2 Quantité de grains	15
10.3 Température	15
10.4 Volume	15
11. Astuces pour la préparation	16
11.1 Choisir les grains adaptés	16
11.2 Préparer un cappuccino	16
11.3 Préparer un latte macchiato	16
12. Rétablir les réglages d'usine	16
13. Nettoyage	17
14. Détartrage	19
15. Rangement et transport	20
16. Commander des accessoires	20
17. Mise au rebut	21
18. Dépannage	21
19. Caractéristiques techniques	22
20. Garantie de HOYER Handel GmbH	23

1. Aperçu de l'appareil

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

Non illustré :

- 23** Pinceau de nettoyage

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

2. Utilisation conforme

La machine à café est exclusivement destinée aux utilisations suivantes :

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

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

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

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

Symboles sur l'appareil



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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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

- ⊙ La machine à café, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 17).
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Veuillez noter que les surfaces suivantes continuent de présenter une chaleur résiduelle après utilisation : buse vapeur et plaque chauffante.
- ⊙ Respectez les consignes de sécurité contenues dans ce mode d'emploi car des blessures sont possibles en cas de mauvaise utilisation.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil dans une armoire pendant l'utilisation.



DANGER pour les enfants !

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



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

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



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

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

- ⊙ Remplissez le réservoir d'eau au maximum jusqu'au repère **MAX**.
- ⊙ Videz le plateau d'égouttement au plus tard quand le flotteur l'affiche.
- ⊙ Si des liquides pénètrent dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes.

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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

AVERTISSEMENT : les pièces en rotation peuvent vous blesser !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

4. **Éléments livrés**

- 1 machine à café **8**
- 1 pinceau de nettoyage **23**
- 1 mode d'emploi complet (disponible sur Internet)
- 1 notice succincte (jointe à l'appareil)

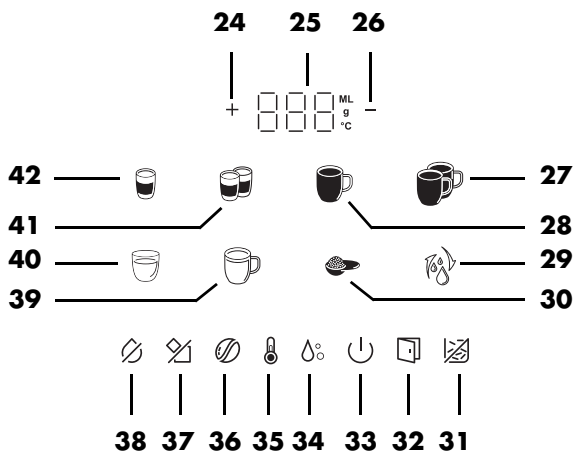
5. **Déballage de l'appareil et mise en place**

- 1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
 - 2. Retirez la protection en plastique des contacts de la fiche secteur **11**.
 - 3. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
 - 4. **Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation** (voir « Nettoyage » à la page 17).
 - 5. Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.
-

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

6. Vue d'ensemble de l'écran tactile



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

7. Avant la première utilisation

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

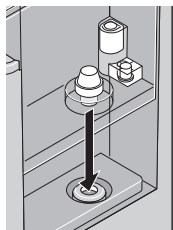
- ⊙ Raccordez la fiche secteur de l'appareil uniquement à une prise de courant facilement accessible disposant de contacts de protection, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

Remplissage du réservoir d'eau

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



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

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

Branchement et première mise en marche

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

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

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

8. Préparation

8.1 Remplissage du bac à grains

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

8.2 Rajout d'eau

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

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

8.3 Branchement, mise en marche/arrêt



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Raccordez la fiche secteur de l'appareil uniquement à une prise de courant facilement accessible disposant de contacts de protection, dont la tension corres-

pond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

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

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

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

REMARQUE : la machine à café s'arrête automatiquement quand aucun bouton n'a été appuyé pendant 25 minutes.

9. Préparation des boissons



DANGER ! Risque de brûlures !

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

9.1 L'écran tactile

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

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

9.2 La sélection des boissons

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

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

défaut pour la quantité de grains et le volume.

REMARQUES :

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

9.3 Mousse le lait



DANGER ! Risque de brûlures !

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

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

Astuces :

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

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

Astuces :

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

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

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

REMARQUES :

- La durée maximale de production de vapeur est de 120 secondes. Ensuite la fonction s'arrête automatiquement.
 - Respectez les consignes de nettoyage (voir « Après chaque moussage de lait » à la page 18).
-

9.4 Prélever de l'eau très chaude



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Lors de l'utilisation de la buse vapeur **21**, de la vapeur très chaude et de l'eau très chaude s'échappent. La buse vapeur atteint une température très élevée. 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.
-

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

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

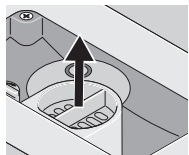
2. L'eau arrête de couler automatiquement au bout de 70 secondes ou en appuyant sur le bouton  **40**.

REMARQUE : la durée maximale de distribution d'eau chaude est de 60 secondes. Ensuite la fonction s'arrête automatiquement. En appuyant sur le bouton  **40**, vous pouvez redémarrer le processus.

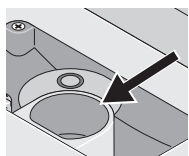
9.5 Préparer un expresso/café avec des grains déjà moulus

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

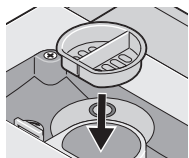
1. Appuyez sur le bouton  **30** de la machine à café prête à fonctionner. L'écran affiche les boutons pour l'expresso  **42** et le café crème  **28**. Le symbole  clignote.
2. Retirez le couvercle **4** du bac à grains **6**.



3. Retirez la grille du compartiment.



4. Versez la quantité souhaitée de café moulu dans le compartiment du bac à grains **6**.



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

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

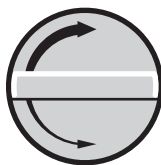
10. Réglages

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

10.1 Régler le degré de mouture

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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



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

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

REMARQUES :

- Si le degré de mouture est trop fin, le café s'écoule très lentement ou n'arrive plus du tout à s'écouler. Tournez la molette de réglage du degré de mouture

dans le sens horaire, afin d'obtenir un degré de mouture plus grossier.

- Après avoir réglé le degré de mouture, il faut attendre en moyenne la troisième tasse de café pour sentir l'effet du réglage.

10.2 Quantité de grains

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

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

10.3 Température

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

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

10.4 Volume

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

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

11. Astuces pour la préparation

11.1 Choisir les grains adaptés

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

Recommandation espresso

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

Recommandation café crème

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

11.2 Préparer un cappuccino

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

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

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

Savourez votre cappuccino !

11.3 Préparer un latte macchiato

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

- grains d'espresso (p. ex. Bellarom espresso Cremoso)
- lait
- un pot à lait suffisamment grand (au moins 500 ml)
- un verre à latte macchiato

1. Faites mousser env. 300 ml de lait. Dans la mesure où la mousse de lait doit être un peu plus compacte, prolongez la phase d'infusion. Cela permet d'augmenter nettement le volume de la mousse de lait. Utilisez un pot à lait suffisamment grand.
2. Versez la mousse de lait dans le verre. Dans le verre, le lait chaud se sépare de la mousse de lait.
3. Préparez l'espresso.
4. Versez doucement l'espresso dans le verre.

Savourez votre latte macchiato !

12. Rétablir les réglages d'usine

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

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

13. Nettoyage



DANGER ! Risque d'électrocution !

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

REMARQUES :

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

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

REMARQUES :

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

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

Nettoyage quotidien

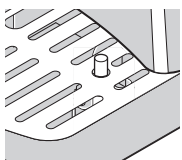


DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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

Vider et nettoyer le plateau d'égouttement



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

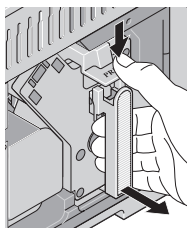
En tout cas, il est recommandé de nettoyer une fois chaque jour le plateau d'égouttement.

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

Nettoyer l'unité de percolation

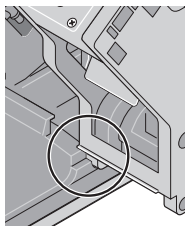
Nous vous recommandons de nettoyer l'unité de percolation au moins une fois par semaine.

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

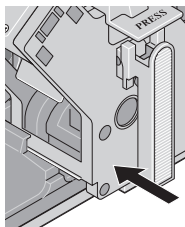


3. Appuyez avec le pouce sur la partie « PRESS » et retirez l'unité de percolation **13**.
4. Retirez les restes de café moulu sec se trouvant dans le compartiment latéral **9** à l'aide du pinceau de nettoyage **23**. Nettoyez le compartiment latéral à l'aide d'une lavette et du produit vaisselle doux, puis essuyez à nouveau juste avec une lavette humide.
5. Nettoyez l'unité de percolation **13** sous l'eau chaude.

6. Laissez sécher toutes les pièces.

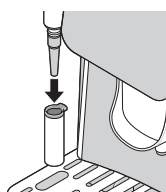


7. Remettez l'unité de percolation **13** dans le compartiment latéral **9**. Pour ce faire, placez le bord inférieur gauche sur le rail situé dans le compartiment latéral **9**.
8. Ne saisissez pas l'unité de percolation à l'aide de la poignée, mais glissez-la dans le compartiment latéral **9** du bout des doigts.
9. Remettez le bac récupérateur **14** et le récipient pour le marc de café **16**.
10. Fermez le cache entretien **10**.



Après chaque moussage de lait

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



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

14. Détartrage

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

La fréquence à laquelle l'appareil doit être d  tartr   dépend de la d  r  t   de l'eau utilisée et du nombre de tasses que vous buvez. La distribution d'eau chaude et de vapeur d'eau contribue également à la formation de tartre.

Si vous utilisez de l'eau filtrée, la d  r  t   de l'eau est réduite. La machine est protégée et vous n'avez pas besoin de la détartrer aussi souvent.

Affichage pour le détartrage

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

Programme de détartrage



DANGER ! Risque d'irritations des yeux !

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

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

dant 4 secondes environ pour démarrer le programme.

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

15. **Rangement et transport**



DANGER pour les enfants !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

16. **Commander des accessoires**

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

Commande en ligne

shop.hoyerhandel.com



1. Scannez le code QR avec votre smart-phone/tablette.
2. Le code QR vous permet d'accéder à un site Web sur lequel vous pouvez passer une commande.

17. Mise au rebut

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



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



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

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



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

OU



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

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

18. Dépannage

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



**DANGER ! Risque
d'électrocution !**

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

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas	- L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? - Vérifiez le branchement.
clignote	Bac à grains 6 vide : remplites-le de grains de café
s'allume	Réservoir d'eau 7 vide : rajoutez de l'eau et remettez en place le réservoir d'eau
clignote	Récipient pour le marc de café 16 doit être vidé
s'allume	Plateau d'égouttement 19 a été retiré et doit être remis en place
s'allume	Unité de percolation 13 absente / mal insérée
s'allume	Cache entretien 10 est ouvert et doit être fermé
clignote/ s'allume	Machine à café doit être détartrée

19. Caractéristiques techniques

Modèle :	SKVA 1450 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1200 – 1450 W
Contenance du réservoir d'eau :	maximum 1600 ml (MAX)
Arrêt automatique :	après 25 minutes

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

20. 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.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine de Lidl. Ce document sert de justificatif d'achat.

Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit. Il faut également qu'il y ait une plaque signalétique sur l'appareil. Si celle-ci a été retirée, la garantie est expirée.

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

Sont exclus de la garantie les bols brûlés ainsi que les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, les ampoules, les joints, le mélangeur à lames, le logement du couteau, le spatule, le batteur ou d'autres pièces en verre.

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 474708_2407** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y

joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



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

474708_2407.

Réparation sans recours aux droits en garantie légale et commerciale

Vous pouvez faire réparer votre appareil défectueux chez nous, même si la garantie a expiré. Par exemple, parce que la période de garantie a expiré ou que le dommage a été causé accidentellement par l'utilisateur.

Dans ce cas également, n'hésitez pas à nous contacter comme indiqué ci-dessus. Les frais d'expédition et de réparation sont à votre charge.



Centre de service

(FR) Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 474708_2407



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

ALLEMAGNE

Inhalt

1. Übersicht	27
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	28
3. Sicherheitshinweise	29
4. Lieferumfang	32
5. Auspacken und aufstellen	32
6. Das Touchdisplay im Überblick	33
7. Vor dem ersten Gebrauch	34
8. Vorbereitung	35
8.1 Kaffeebohnen einfüllen	35
8.2 Wasser nachfüllen	35
8.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten	35
9. Getränke zubereiten	36
9.1 Das Touchdisplay	36
9.2 Die Getränkewahl	36
9.3 Milch schäumen	36
9.4 Heißes Wasser beziehen	37
9.5 Espresso/Kaffee mit gemahlenden Bohnen zubereiten	38
10. Einstellungen	38
10.1 Mahlgrad einstellen	38
10.2 Bohnenmenge	39
10.3 Temperatur	39
10.4 Volumen	39
11. Tipps für die Zubereitung	40
11.1 Die richtigen Bohnen	40
11.2 Cappuccino zubereiten	40
11.3 Latte macchiato zubereiten	40
12. Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	40
13. Reinigen	41
14. Entkalken	43
15. Aufbewahren und Transportieren	44
16. Zubehörteile bestellen	44
17. Entsorgen	45
18. Problemlösung	46
19. Technische Daten	46
20. Garantie der HOYER Handel GmbH	47

1. Übersicht

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

ohne Abbildung:

- 23 Reinigungspinsel

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kaffeevollautomaten.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kaffeevollautomaten!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Kaffeevollautomat ist ausschließlich zu folgenden Verwendungszwecken vorgesehen:

- zum Mahlen von Kaffeebohnen im integrierten Mahlwerk,
- zum Zubereiten von Kaffeegetränken aus gemahlenden Kaffeebohnen,
- zur Entnahme von heißem Wasser oder Dampf aus der Dampfdüse.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in den Wassertank!
 - ⊙ Verwenden Sie keine karamellisierten Kaffeebohnen. Diese können das Mahlwerk verkleben.
-

Symbole am Gerät



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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in 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.
- ⊙ Der Kaffeevollautomat, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 41).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass folgende Oberflächen auch nach der Anwendung noch über Restwärme verfügen: Dampfdüse und Wärmeplatte.
- ⊙ Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung, da bei Fehlanwendungen Verletzungen möglich sind.
- ⊙ Das Gerät darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

- ⊙ Füllen Sie den Wassertank höchstens bis zur Markierung **MAX**.
- ⊙ Leeren Sie die Abtropfschale spätestens dann, wenn der Schwimmer dies anzeigt.
- ⊙ Sollten Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. **Lieferumfang**

- 1 Kaffeevollautomat **8**
- 1 Reinigungspinsel **23**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

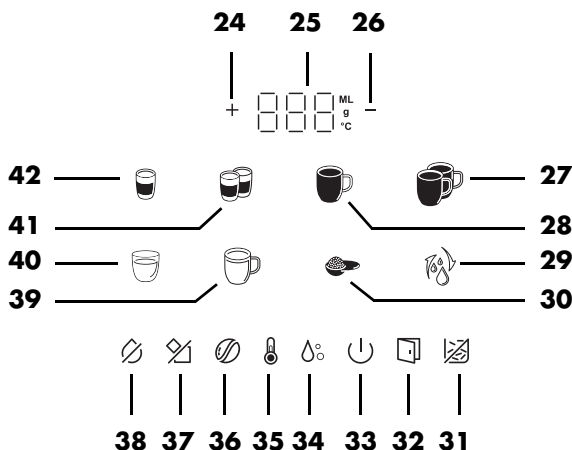
5. **Auspacken und aufstellen**

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie den Plastikschutz von den Kontakten des Netzsteckers **11**.
3. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
4. **Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch** (siehe "Reinigen" auf Seite 41).
5. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

6. Das Touchdisplay im Überblick



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

7. Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch muss der Kaffeevollautomat durchgespült werden.



GEFAHR durch Stromschlag!

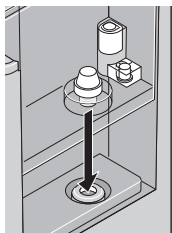
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Wassertank füllen

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



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

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

Anschließen und erstes Einschalten

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

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

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

8. Vorbereitung

8.1 Kaffeebohnen einfüllen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

8.2 Wasser nachfüllen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

8.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

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

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

HINWEIS: Der Kaffeevollautomat schaltet sich automatisch aus, wenn 25 Minuten lang keine Taste gedrückt wurde.

9. Getränke zubereiten



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

9.1 Das Touchdisplay

Auf dem Touchdisplay **22** gibt es Symbole, die nur Zustände anzeigen, z. B. das Symbol Serviceklappe offen  **32**.

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

9.2 Die Getränkewahl

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

- Espresso  **42**
 - Doppelter Espresso (Doppio)  **41**
 - Café Crema  **28**
 - Doppelter Café Crema  **27**
 - Pulverkaffee  **30**
 - Heißes Wasser  **40**
1. Verschieben Sie den Getränkeauslauf **20** in die passende Position.
 2. Stellen Sie ein oder zwei Gefäße in passender Größe unter den Getränkeauslauf **20**.
 3. Drücken Sie die Taste auf dem Touchdisplay **22** für das gewünschte Getränk. Die Zubereitung des Getränks beginnt. Nacheinander werden oben im Display

die Voreinstellungen für die Bohnenmenge und das Volumen angezeigt.

HINWEISE:

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

9.3 Milch schäumen



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

Mit der Dampfdüse **21** können Sie Milch aufschäumen. Dies verlangt ein bisschen Übung.

Tipps:

- Probieren Sie Milch verschiedener Hersteller aus.
- Milch mit höherem Eiweiß-Gehalt schäumt mehr.
- Ein höherer Fettgehalt ergibt einen cremigeren Schaum.
- Verwenden Sie immer kalte Milch aus dem Kühlschrank (ca. 5 - 7 °C).
- Beim Schäumen soll die Milch nicht kochend heiß werden. Höhere Temperaturen verändern den Geschmack und bringen den Milchschaum zum Zerfallen. Ein Anhaltspunkt: Die richtige Temperatur ist dann erreicht, wenn die Seitenwände des Milchkännchens (nicht im Lieferumfang enthalten) zu heiß sind, um es in der Hand zu halten.

- Wenn die Milch fertig geschäumt ist, warten Sie nicht zu lange. Ein Teil des Milchschaums zerfällt sonst wieder.
1. Füllen Sie ein Milchkännchen (nicht im Lieferumfang enthalten) mit kalter Milch.
 2. Drücken Sie die Taste  **39**. Das Symbol  blinkt. Nach einiger Zeit ist die Taste  als einzige Wahltaaste auf dem Display zu sehen.
 3. Drücken Sie die Taste  **39**. Der Dampfaustritt beginnt und auf dem Display startet ein Timer, der von 120 Sekunden herunterzählt. Lassen Sie etwas Dampf austreten und stoppen den Vorgang, indem Sie die Taste  **39** erneut drücken.
 4. Tauchen Sie die Dampfdüse **21** in die Milch. Drücken Sie die Taste  **39**.
Tipps:
 - Dampfdüse **21** nur knapp unter die Oberfläche eintauchen, sodass Luft in die Milch eingearbeitet wird („Ziehphase“).
 - Nicht in die Mitte, sondern seitlich eintauchen, sodass ein Wirbel entsteht.
 5. Wenn das Volumen der Milch sichtbar zugenommen hat (ca. um 50 %), tauchen Sie die Dampfdüse **21** etwas tiefer ein. Der Wirbel soll bestehen bleiben. Nun werden die Luftbläschen feiner verteilt („Rollphase“).
 6. Wenn die Seitenwände des Milchkännchens zu heiß sind, um es in der Hand zu halten, drücken Sie die Taste  **39**.
Tipp: Auch wenn das Milchschaumergebnis noch nicht zufriedenstellend ist, brechen Sie auf jeden Fall ab, damit die Milch nicht zu heiß wird.
 7. Klopfen Sie mit dem Boden des Milchkännchens mehrmals leicht auf die Arbeitsplatte, um größere Bläschen zum Platzen zu bringen. Geben Sie mög-

lichst rasch den Milchschaum zum Espresso.

8. Wischen Sie die Dampfdüse **21** sofort nach jedem Milchschaumen mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
9. Drücken Sie die Taste  **33**. Es tritt noch einmal kurz Dampf aus. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse **21** entfernt.

HINWEISE:

- Die maximale Zeit für die Dampfproduktion sind 120 Sekunden. Danach stoppt die Funktion automatisch.
 - Beachten Sie die Reinigungshinweise (siehe „Nach jedem Milchschaumen“ auf Seite 42).
-

9.4 Heißes Wasser beziehen



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

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

1. Halten Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **21** und drücken die Taste  **40**. Der Wasserbezug beginnt. Das Symbol  blinkt und auf dem Display startet ein Timer.

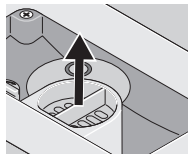
2. Der Wasserbezug endet automatisch nach 70 Sekunden oder durch Drücken der Taste  **40**.

HINWEIS: Die maximale Zeit für die Heißwasserentnahme sind 60 Sekunden. Danach stoppt die Funktion automatisch. Durch Drücken der Taste  **40** starten Sie den Vorgang bei Bedarf erneut.

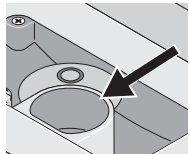
9.5 Espresso/Kaffee mit gemahlenen Bohnen zubereiten

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

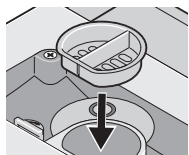
1. Drücken Sie am betriebsbereiten Kaffeevollautomaten die Taste  **30**. Im Display erscheinen die Tasten für Espresso  **42** und Café Crema  **28**. Das Symbol  blinkt.
2. Nehmen Sie den Deckel **4** des Bohnenbehälters **6** ab.



3. Ziehen Sie das Gitter vom Schacht ab.



4. Geben Sie die gewünschte Menge an gemahlenem Kaffee in den Schacht im Bohnenbehälter **6**.



5. Setzen Sie das Gitter wieder auf den Schacht. Es verhindert das Eindringen von ganzen Bohnen in den Schacht.

6. Drücken Sie die Taste für Espresso  **42** oder Café Crema  **28**. Die Zubereitung beginnt.

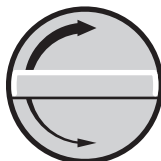
10. Einstellungen

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

10.1 Mahlgrad einstellen

WARNUNG vor Sachschäden!

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



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

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

HINWEISE:

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

10.2 Bohnenmenge

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

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

10.3 Temperatur

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

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

10.4 Volumen

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

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

11. Tipps für die Zubereitung

11.1 Die richtigen Bohnen

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

Empfehlung Espresso

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

Empfehlung Café Crema

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

11.2 Cappuccino zubereiten

Für die Zubereitung eines Cappuccinos benötigen Sie:

- Espressobohnen (z. B. Bellarom Espresso Cremoso)
 - Milch
 - eine Tasse ausreichender Größe
1. Wärmen Sie die Tasse vor, indem Sie diese mit heißem Wasser aus der Dampfdüse füllen.
 2. Gießen Sie das Wasser nach dem Aufwärmen der Tasse aus. Bereiten Sie in der warmen Tasse den Espresso zu.
 3. Schäumen Sie ca. 150 ml Milch auf.
 4. Geben Sie den Milchschaum zum Espresso in die Tasse.

Genießen Sie Ihren Cappuccino!

11.3 Latte macchiato zubereiten

Für die Zubereitung eines Latte macchiato benötigen Sie:

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

Genießen Sie Ihren Latte macchiato!

12. Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

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

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

13. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Viele Bestandteile und Zubehörteile des Kaffeevollautomaten **8** werden durch den Betrieb sehr heiß. Lassen Sie diese vor der Reinigung abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

HINWEISE:

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

Behälter für Kaffeesatz und Auffangschale leeren

HINWEISE:

- Wenn das Symbol  **31** blinkt, muss der Behälter für Kaffeesatz **16** entleert werden.
 - Öffnen Sie die Serviceklappe nur dann, wenn keine Funktion am Kaffeevollautomat aktiv ist.
-
1. Öffnen Sie die Serviceklappe **10**.
 2. Ziehen Sie den Behälter für Kaffeesatz **16** und die Auffangschale **14** aus dem Seitenfach **9** heraus.
 3. Schütten Sie den Kaffeesatz weg und reinigen ggf. den Behälter und die Auffangschale von Hand mit mildem Spülmittel.
 4. Entfernen Sie lose Kaffeepulverrückstände ggf. mit dem Reinigungspinsel **23** aus dem Seitenfach **9**.
 5. Schieben Sie den Behälter für Kaffeesatz **16** und die Auffangschale **14** zurück in das Seitenfach **9**.

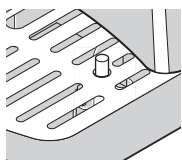
Tägliches Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **11** aus der Steckdose, bevor Sie den Kaffeevollautomaten **8** reinigen.
-
- Leeren Sie den Wassertank **7** und spülen Sie diesen mehrfach mit klarem Wasser aus.
 - Wischen Sie den Getränkeauslauf **20** mit einem feuchten Spültuch mit mildem Spülmittel ab und wischen feucht nach.
 - Wischen Sie das Gerät **8** mit einem angefeuchteten Tuch ab. Hartnäckige Verschmutzungen entfernen Sie mit einem feuchten Spültuch mit mildem Spülmittel und wischen feucht nach.
 - Wischen Sie alle Teile trocken.

Abtropfschale leeren und reinigen



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

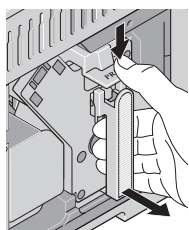
In jedem Fall sollten Sie die Abtropfschale einmal täglich reinigen.

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

Brüheinheit reinigen

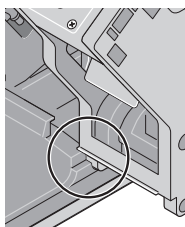
Die Brüheinheit sollten Sie mindestens 1x pro Woche reinigen.

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

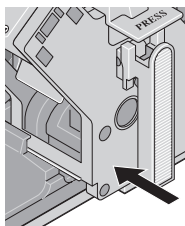


3. Drücken Sie mit dem Daumen die Fläche „PRESS“ herunter und ziehen die Brüheinheit **13** heraus.

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



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

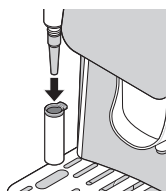


8. Fassen Sie die Brüheinheit nicht am Griff an, sondern schieben diese mit den Fingerspitzen zurück ins Seitenfach **9**.

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

Nach jedem Milchschaumen

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



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

14. Entkalken

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

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

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

Anzeige für das Entkalken

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

Entkalkungsprogramm



GEFAHR von Augenreizungen!

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

HINWEIS: Spätestens wenn das Symbol  **29** blinkt, sollten Sie das Entkalkungsprogramm laufen lassen. Sie können dieses aber auch unabhängig davon jederzeit star-

ten. Um das Programm zu starten, drücken Sie ca. 4 Sekunden die Taste  **29**.

1. Leeren Sie den Wassertank **7**.
2. Verwenden Sie handelsüblichen Entkalker, z. B. Kaffeemaschinen-Entkalker. Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung des Entkalkers. Die weiteren Schritte entnehmen Sie der Bedienungsanleitung des Entkalkers.
3. Setzen Sie den Wassertank **7** ein.
4. Zum Auffangen der Entkalkerlösung stellen Sie jeweils ein größeres Gefäß unter den Getränkeauslauf **20** und unter die Dampfdüse **21**.
5. Drücken Sie die Taste  **29**. Das Entkalen des Kaffeevollautomaten beginnt. Während des Vorgangs **blinken CLE** und  **33** im Display **22**. Der komplette Vorgang kann bis zu 20 Minuten dauern und ist beendet, wenn **CLE** und  **29** im Display anhaltend **leuchten**.
6. Schütten Sie das Spülwasser weg und stellen die Gefäße wieder unter den Getränkeauslauf **20** und unter die Dampfdüse **21**. Entnehmen und reinigen Sie den Wassertank.
7. Füllen Sie den Wassertank mit mindestens 1 l Wasser und setzen ihn ein.
8. Drücken Sie erneut die Taste  **29**. Das Durchspülen des Kaffeevollautomaten beginnt. Während des Vorgangs blinkt **CLE** im Display.
9. Am Ende des Vorgangs werden wieder alle Symbole im Display **20** angezeigt. Der Kaffeevollautomat ist betriebsbereit.
10. Schütten Sie das Spülwasser weg.

15. Aufbewahren und Transportieren



GEFAHR für Kinder!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Setzen Sie das Gerät nicht Temperaturen unter dem Gefrierpunkt aus.
-

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

16. Zubehörteile bestellen

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

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

17. Entsorgen

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



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



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.

Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland 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.

18. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

19. Technische Daten

Modell:	SKVA 1450 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.200 – 1.450 W
Füllmenge Wassertank:	maximal 1.600 ml (MAX)
Automatisches Abschalten:	nach 25 Minuten

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss.
 blinkt	Bohnenbehälter 6 leer: füllen Sie Kaffeebohnen nach
 leuchtet	Wassertank 7 leer: Wasser nachfüllen und Wassertank richtig einsetzen
 blinkt	Behälter für Kaffeesatz 16 muss geleert werden
 leuchtet	Abtropfschale 19 ist entfernt und muss eingeschoben werden
 leuchtet	Brüheinheit 13 fehlt / ist falsch eingesetzt
 leuchtet	Serviceklappe 10 ist geöffnet und muss geschlossen werden
 blinkt/ leuchtet	Kaffeevollautomat muss entkalkt werden

Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit: 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.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

20. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Lidl-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. Eine weitere Voraussetzung ist ein Typenschild am Gerät. Wurde dieses entfernt, ist die Garantie erloschen.

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 angebrannte Töpfe sowie Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel, Dichtungen, Mixmesser, Messeraufnahme, Spatel, Röhreinsatz 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: 474708_2407** und den Kassensbon als Nachweis für den Kauf bereit.

- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (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) **474708_2407** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Reparatur ohne Garantie- oder Gewährleistungsansprüche

Sie können Ihr defektes Gerät auch dann bei uns reparieren lassen, wenn die Garantie erloschen ist. Zum Beispiel, weil die Garantiezeit abgelaufen ist oder der Schaden aus Versehen selbst verursacht wurde.

Auch in diesem Fall kontaktieren Sie uns gerne wie oben beschrieben. Die Kosten für den Versand und die Reparatur tragen Sie.



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: 474708_2407



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND