



PREMIUM-ESPRESSOMASCHINE SEMST 1500 A1

(DE) (CH)

PREMIUM-ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

(FR) (CH)

MACHINE À EXPRESSO PREMIUM

Mode d'emploi

(IT) (CH)

MACCHINA PER ESPRESSO PREMIUM

Manuale di istruzioni per l'uso

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:

10/2025 ID: SEMST 1500 A1_25_V1.3

IAN 516867_2501

(CH)

IAN 516867_2501

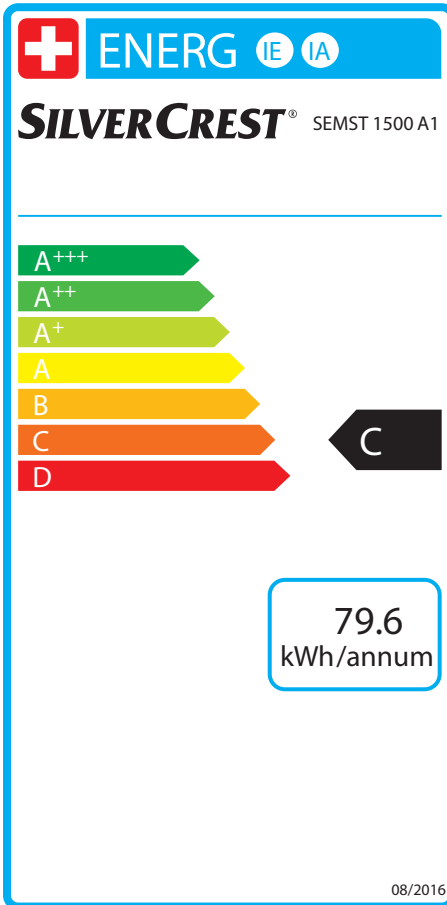
(CH)



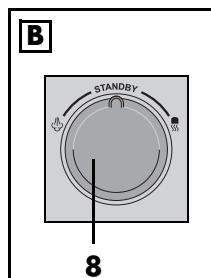
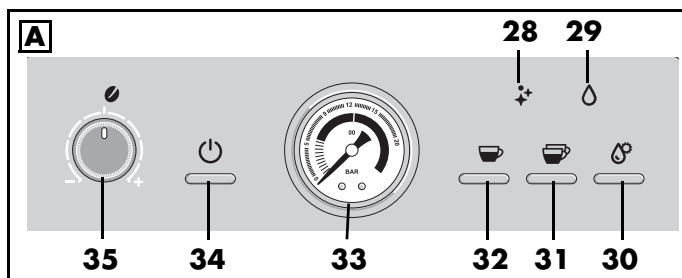
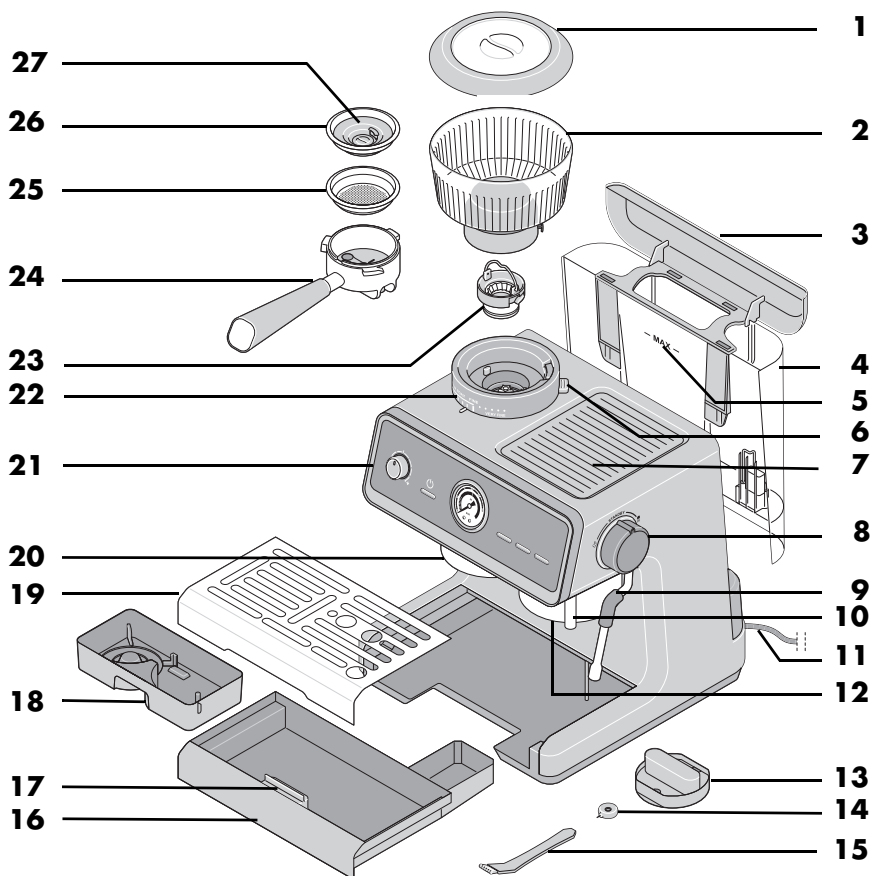
Deutsch..... 2

Français 32

Italiano 62



Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	5
4. Lieferumfang	8
5. Auspacken und aufstellen	8
6. Ihre Espressomaschine im Überblick	8
7. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte	9
8. Vor dem ersten Gebrauch	9
9. Vorbereitung	10
9.1 Espressobohnen einfüllen	10
9.2 Sieb einsetzen/tauschen	11
9.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten	11
9.4 Gerät durchspülen	12
9.5 Tassen vorwärmen	12
9.6 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)	12
10. Kaffee mahlen und tampen	13
11. Espresso zubereiten	14
11.1 Espresso extrahieren	14
11.2 Die Druckanzeige	15
12. Tipps für den perfekten Espresso	15
13. Milch schäumen	16
14. Heißwasser beziehen	17
15. Einstellungen	18
15.1 Espresso-Temperatur	18
15.2 Volumen eines einfachen / doppelten Espressos angleichen	18
16. Reinigen	19
17. Entkalken	22
17.1 Dampfdüse entkalken	22
17.2 Espressomaschine entkalken	22
18. Mahlwerk reinigen	23
19. Aufbewahren und Transportieren	24
20. Entsorgen	25
21. Problemlösung	26
22. Technische Daten	28
23. Garantie der HOYER Handel GmbH	28

1. Übersicht

1		Deckel (des Bohnenbehälters)
2		Bohnenbehälter
3		Deckel (des Wassertanks)
4		Wassertank
5	MAX	Markierung für maximale Wassermenge am Wassertank
6		Entriegelung des Bohnenbehälters
7		Wärmeplatte für Tassen
8	 STANDBY 	Drehschalter für Dampf- und Heißwasserbezug
9		Dampfdüse
10		Heißwasserdüse
11		Anschlussleitung mit Netzstecker
12		Brühkopf
13		Werkzeug zum Entnehmen der Tampeinheit
14		Reinigungspin
15		Reinigungsbürste
16		Abtropfschale
17		Schwimmer (Anzeige: Abtropfschale leeren)
18		Aufbewahrungsfach hinter der Abtropfschale
19		Abtropfgitter
20		Auslass des Kaffeepulvers
21		Bedienelemente (Frontseite)
22		Markierung für den Mahlgrad
23		Mahlwerk
24		Siebträger
25		Sieb für doppelten Espresso
26		Sieb für einfachen Espresso mit eingelegter Reinigungsmembran
27		Reinigungsmembran

Bild A: Bedienelemente (Frontseite)*

28		LED: Entkalken
29		LED: Wassertropfen
30		Taste / LED: Wartung
31		Taste für doppelten Espresso
32		Taste für einfachen Espresso
33		Druckanzeige
34		Taste / LED: Ein-/Ausschalter
35		Drehregler für manuell einstellbare espressopulvermenge

* Die Bedienelemente haben weitere Funktionen, die in dieser Bedienungsanleitung erklärt werden.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Espresso-
maschine mit automatischer Tampfunktion.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät
und um den ganzen Leistungsumfang ken-
nenzulernen:

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer
neuen espressomaschine mit automatischer
Tampfunktion!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die espressomaschine ist ausschließlich zu
folgenden Verwendungszwecken vorgese-
hen:

- zum Mahlen von Kaffeebohnen im inte-
grierten Mahlwerk,
- zum Zubereiten von Espresso aus ge-
mahlenem espressopulver,
- zur Entnahme von heißem Wasser oder
Dampf aus der Dampfdüse.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt kon-
zipiert. 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 ausge-
zeichnete Materialien Lebensmittel
weder im Geschmack noch im Ge-
ruch verändern.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann 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 Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ 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 haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Die Espressomaschine, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 19).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass folgende Oberflächen auch nach der Anwendung noch über Restwärme verfügen: Sieb und Siebträger, Brühkopf, Dampfdüse und Wärmeplatte.
- ⊙ Das Gerät darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.
- ⊙ Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung, da bei Fehlanwendungen Verletzungen möglich sind.



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie die Espressomaschine nicht benutzen
 - bevor Sie die Espressomaschine reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Berühren Sie die heißen Geräteteile nicht.
- ⊙ Während der Espressozubereitung entweicht heißer Wasserdampf am Brühkopf. Der Brühkopf ist auch nach der Zubereitung noch heiß. Fassen Sie ihn nicht an und halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.
- ⊙ Beim Arbeiten mit der Dampfdüse entweicht heißer Dampf und heißes Wasser. Die Dampfdüse wird sehr heiß. Fassen Sie die Dampfdüse nur am Kunststoffgriff an. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.



GEFAHR von Augenreizungen!

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

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn Mahlwerk und Bohnenbehälter zusammengebaut sind.
- ⊙ Um die Verletzungsgefahr zu minimieren, kann das Mahlwerk nur dann eingeschaltet werden, wenn der Bohnenbehälter aufgesetzt ist. Umgehen Sie niemals diese Sicherheitsfunktion!

- ⊙ Betreiben Sie das Mahlwerk nur, wenn der Deckel auf dem Bohnenbehälter aufgesetzt ist.
- ⊙ Halten Sie während des Mahlvorganges keine Gegenstände in den Bohnenbehälter. Halten Sie auch z. B. lange Haare fern.

WARNUNG vor Verletzungen durch scharfe Kanten!

- ⊙ Wenn Sie das Mahlwerk auseinandernehmen, handhaben Sie die beiden Teile vorsichtig. Die Mahlflächen haben scharfe Kanten.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen 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 Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in die Espressomaschine!
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Wasser im Wassertank, um Beschädigungen am Heizelement zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie das Gerät nur mit den Original-Zubehörteilen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- ⊙ Bei der Bedienung können (heißes) Wasser und Dampf, Espresso und 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 Espressomaschine
- 1 Siebträger **24**
- 1 Sieb für einfachen Espresso **26**
- 1 Reinigungsmembran **27**
- 1 Sieb für doppelten Espresso **25**
- 1 Reinigungsbürste **15**
- 1 Reinigungspin für den Dampfauslass **14**
- 1 Werkzeug zum Lösen der Tampeinheit **13**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. *Auspacken und aufstellen*

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch (siehe Kap. Reinigung).**
4. **Bitte entfernen Sie die Schutzfolie zwischen dem Wassertank und dem Geräteanschluss unter dem Tank, da das Gerät andernfalls nicht in Betrieb genommen werden kann.**
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. *Ihre Espressomaschine im Überblick*

Ihre Espressomaschine besteht aus

4 Komponenten:

- Bohnenbehälter **2** und Mahlwerk **23** zum Mahlen der Espressobohnen
- Brühkopf **12** und Siebträger **24** zum Zubereiten von Espresso aus dem gemahlten Espressopulver:
 - einfacher Espresso
 - doppelter Espresso
- Dampfdüse **9** zum Aufschäumen von Milch
- Heißwasserdüse **10** zum Entnehmen von heißem Wasser, z. B. für einen Americano.

Folgende **Anzeigen** hat das Gerät:

- Eine Druckanzeige **33** für den Extraktionsvorgang, um z. B. den Mahlgrad anpassen zu können.
- LED  blinkt rot, wenn Wasser nachgefüllt werden muss oder der Wassertank nicht richtig eingesetzt wurde. Außerdem ertönen Pieptöne.
- LED  blinkt rot, wenn der Bohnenbehälter leer ist; Blinkt rot/weiß, wenn der Bohnenbehälter nicht fest sitzt.
- LED  leuchtet, wenn das Gerät entkalkt werden muss.

Folgende **Einstellungen** können Sie vornehmen:

- den Mahlgrad einstellen
- die Espressotemperatur einstellen
- die Espressomenge einstellen
- die Wassermenge für einfachen und doppelten Espresso an Ihre Tassen anpassen

7. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte

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

1. Sieb **26/25** auswählen und einsetzen

HINWEIS: Entnehmen Sie vor der Verwendung des Siebes für einfachen Espresso **26** die Reinigungsmembran **27** aus dem Sieb.

2. Tasse vorwärmen
3. Sieb **26/25** und Brühkopf **12** vorwärmen (Flushen)
4. Siebträger **24** und Sieb **26/25** abtrocknen
5. Espresso frisch mahlen und tampen
6. Siebträger **24** einsetzen
7. Espresso extrahieren:
 - einfachen Espresso
 - doppelten Espresso
8. Nach Wunsch: Milch schäumen

8. Vor dem ersten Gebrauch



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 Verletzungen durch drehende Teile!

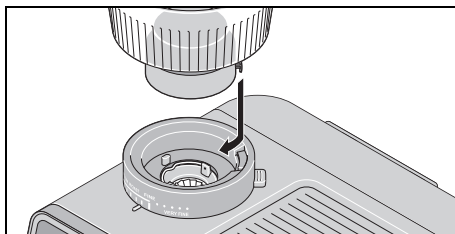
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **11** erst dann in eine Steckdose, wenn Mahlwerk **23** und Bohnenbehälter **2** zusammengebaut sind.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in den Wassertank **4**!

Bohnenbehälter aufsetzen

- Die Kunststoffnase unten am Bohnenbehälter **2** greift in die innere Aussparung über der Entriegelung **6**. Drehen Sie den Bohnenbehälter **2** etwas im Uhrzeigersinn bis dieser hörbar einrastet.



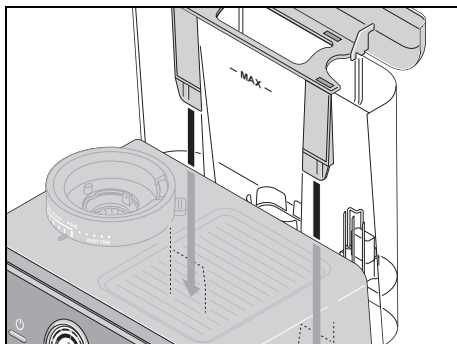
Wassertank füllen

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in den Wassertank **4**!

Verwenden Sie jeden Tag frisches Wasser.

1. Klappen Sie den Deckel **3** des Wassertanks **4** nach hinten auf.
2. Nehmen Sie den Wassertank nach oben ab.
3. Spülen Sie den Wassertank mehrmals gründlich mit klarem Wasser aus.
4. Füllen Sie den Wassertank höchstens bis zur Markierung **MAX 5** mit frischem, kaltem Leitungswasser.
5. Setzen Sie den Wassertank wieder in die Maschine ein. Beachten Sie, dass dabei die beiden Kunststoffnasen am Wassertank in die Aussparungen an der Geräterückwand gesetzt werden müssen. Der Wassertank **4** muss unten richtig aufsitzen.



6. Klappen Sie den Deckel **3** wieder zu.

HINWEIS: Wenn Sie eine Funktion starten und zu wenig Wasser im Tank ist, blinkt die LED $\emptyset$ rot. Zum Nachfüllen kann der Wassertank **4** im Gerät eingesetzt bleiben.

Anschließen und erstes Einschalten

1. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
 - Alle LEDs leuchten kurz auf.
 - Die LED $\emptyset$ des Ein-/Ausschalters **34** pulsiert langsam und leuchtet danach dauerhaft schwach.
2. Drücken Sie die Taste **34**.
 - Die LED $\emptyset$ blinkt und leuchtet anschließend dauerhaft hell.
 - Die LEDs $\cup$, $\cup$ und $\emptyset$ leuchten.
3. Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf **12**.
4. Drücken Sie eine der Espresso-Tasten **31**, **32**.
 - Das Gerät pumpt zum Spülen Wasser durch den Brühkopf **12**. Die ausgewählte LED $\cup$ oder $\cup$ blinkt.
 - Wenn dieser Vorgang beendet ist, erlöscht die blinkende LED und es leuchtet wieder die LEDs $\cup$, $\cup$ und $\emptyset$.
5. Schütten Sie das Spülwasser weg.

9. Vorbereitung

9.1 Espressobohnen einfüllen

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

- ⊙ Betreiben Sie das Mahlwerk **23** nur, wenn der Deckel **1** auf dem Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

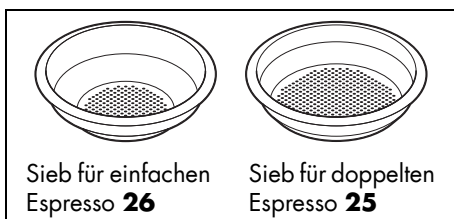
- ⊙ Verwenden Sie keine karamellisierten Kaffeebohnen. Diese können das Mahlwerk **23** verkleben.

1. Nehmen Sie den Deckel **1** des Bohnenbehälters **2** ab.

2. Füllen Sie etwa so viele Espressobohnen in den Bohnenbehälter, wie Sie an einem Tag verbrauchen.
3. Setzen Sie den Deckel wieder auf.

9.2 Sieb einsetzen/tauschen

Zu Ihrer Espressomaschine gehören zwei Siebe:



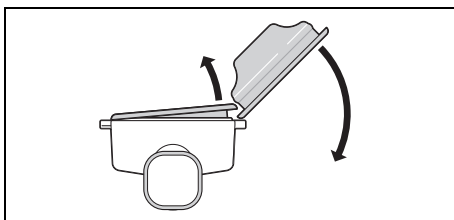
1. Wählen Sie das gewünschte Sieb **26** oder **25** aus.

HINWEIS: Entnehmen Sie vor der Verwendung des Siebes für einfachen Espresso **26** die Reinigungsmembran **27** aus dem Sieb.

2. Drücken Sie das Sieb **26/25** in den Siebträger **24**. Das geht etwas schwer, weil das Sieb fest im Siebträger sitzen muss.
3. Das nicht verwendete Sieb **26/25** können Sie im Aufbewahrungsfach **18** hinter der Abtropfschale **16** ablegen.

Da das Sieb **26/25** fest im Siebträger **24** sitzt, ist zum Entfernen ein kleiner Trick hilfreich:

- Hebeln Sie mit dem einen Sieb **26/25** das andere aus dem Siebträger **24** heraus wie abgebildet.



9.3 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. Alle LEDs leuchten kurz auf.
2. Die LED ϕ des Ein-/Ausschalters **34** pulsiert langsam und leuchtet danach dauerhaft schwach.
 - Wenn nur noch die LED ϕ schwach leuchtet und alle anderen LEDs nicht mehr leuchten, ist das Gerät im Standby-Modus.
3. Stellen Sie eine Tasse unter den Brühkopf **12**.
4. Drücken Sie die Taste **34**, um das Gerät einzuschalten.
 - Die LED ϕ blinkt. Wenn die LEDs ϕ , $\cup$, $\cup$ und ϕ dauerhaft leuchten ist das Gerät betriebsbereit.
 - Das Gerät startet nun die Wasserpumpe, um etwas Wasser in die interne Leitung zu pumpen. Überschüssiges Wasser fließt durch den Brühkopf **12** ab.
5. Um in den Standby-Modus zurückzukehren, drücken Sie die Taste **34**.
 - Die Taste pulsiert 3x und leuchtet anschließend schwach.
6. Zum Ausschalten ziehen Sie den Netzstecker.

HINWEIS: Die Espressomaschine schaltet sich automatisch in den Standby-Modus, wenn 30 Minuten lang keine Taste gedrückt wurde.

9.4 Gerät durchspülen

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

1. Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf **12** und drücken Sie die Taste **30**, um den Brühkopf zu spülen.
2. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **9**.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Halten Sie die Dampfdüse **9** während des Dampfbezugs möglichst tief in das Gefäß. Es entweicht heißer Wasserdampf. Fassen Sie die Düse nicht an und halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.

3. Stellen Sie den Drehschalter **8** rechts an dem Gerät auf ☹. Die LED ⬢ blinkt rot während des Aufheizens. Warten Sie, bis die LED ⬢ dauerhaft weiß blinkt und Dampf austritt.
4. Stellen Sie den Drehschalter **8** zurück auf **STANDBY**.
5. Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserdüse **10**.
6. Stellen Sie den Drehschalter **8** auf ☹. Die LED ⬢ leuchtet weiß. Lassen Sie ca. 10 Sekunden heißes Wasser durch die Heißwasserdüse **10** in das Gefäß laufen.
7. Stellen Sie den Drehschalter **8** zurück auf **STANDBY**.

9.5 Tassen vorwärmen

Wenn alle 4 LEDs ☹, ☹, ☹ und ☹ dauerhaft leuchten, wird die Wärmeplatte **7** aufgeheizt.

- Stellen Sie die Tassen auf die Wärmeplatte **7**, um sie vorzuwärmen.

Alternativ können Sie heißes Wasser aus der Heißwasserdüse **10** in die Tasse füllen und während der Vorbereitungen stehen lassen.

1. Halten Sie die Tasse unter die Heißwasserdüse **10**.
2. Stellen Sie den Drehschalter **8** auf ☹. Die LED ⬢ blinkt. Lassen Sie heißes Wasser in die Tasse laufen.
3. Stellen Sie den Drehschalter **8** zurück auf **STANDBY**.
4. Direkt vor dem Brühvorgang schütten Sie das heiße Wasser aus.

9.6 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)

Direkt vor jeder Zubereitung spülen Sie das Sieb **26/25** und den Brühkopf **12** mit heißem Wasser durch. Durch dieses Vorwärmen von Sieb und Brühkopf (Flushen) wird der Geschmack des Espressos verbessert.

1. Setzen Sie ein Sieb **26/25** in den Siebträger **24** ein.
2. Setzen Sie den Siebträger **24** mit eingesetztem Sieb **26/25** mit dem Griff bei dem Symbol des geöffneten Schlosses ☹ unter dem Brühkopf ein.
3. Drehen Sie den Siebträger in Richtung Symbol des geschlossenen Schlosses ☹, bis er fest sitzt.
4. Stellen Sie ein Gefäß unter den Siebträger **24**.
5. Drücken Sie die Taste **31**.
 - Die LED ☹ blinkt und die LED ☹ leuchtet.
 - Heißes Wasser fließt durch den Siebträger **24** in das Gefäß.

6. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten wieder alle 4 LEDs ☺, ☹, ☹ und ☹.
7. Drehen Sie den Griff des Siebträgers in Richtung Symbol des geöffneten Schlosses  und nehmen diesen nach unten ab.
8. Schütten Sie das Spülwasser weg und trocknen Sie Siebträger **24** und Sieb **26/25** ab.

10. Kaffee mahlen und tampen

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

- ⊙ Um die Verletzungsgefahr zu minimieren, kann das Mahlwerk **23** nur dann eingeschaltet werden, wenn der Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist. Umgehen Sie niemals diese Sicherheitsfunktion!
- ⊙ Betreiben Sie das Mahlwerk **23** nur, wenn der Deckel **1** auf dem Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist.
- ⊙ Halten Sie während des Mahlvorganges keine Gegenstände in den Bohnenbehälter **2**. Halten Sie auch z. B. lange Haare fern.

HINWEIS: Entfernen Sie den Bohnenbehälter **2** nur dann vom Mahlwerk **23**, wenn dies unbedingt notwendig ist (z. B. bei einer Blockade oder zum Reinigen). Beachten Sie dazu das Kapitel „Mahlwerk reinigen“ auf Seite 23.

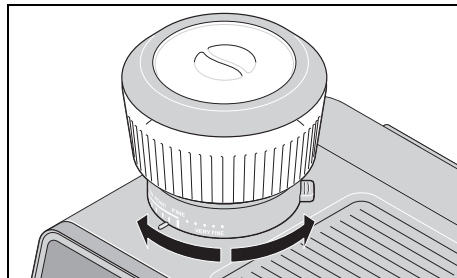
Mahlgrad einstellen

Der Mahlgrad lässt sich zwischen

VERY FINE = sehr fein und

VERY COARSE = sehr grob einstellen:

- Drehen Sie den Bohnenbehälter **2** auf dem Mahlwerk **23** so, dass die Markierung **I** auf den gewünschten Mahlgrad am Bohnenbehälter weist.



Der Mahlgrad des Kaffees beeinflusst den Geschmack und sollte zum Zubereitungsverfahren passen. Für die Zubereitung von Espresso gelten folgende grobe Regeln:

- Je feiner der Mahlgrad, desto länger dauert die Extraktion. Schmeckt der Espresso zu bitter, mahlen Sie den Kaffee gröber.
- Je gröber der Mahlgrad, desto schneller fließt der Espresso in die Tasse. Schmeckt der Espresso zu wässrig und ggf. etwas sauer, verwenden Sie einen feineren Mahlgrad.
- Der optimale Mahlgrad hängt auch von der Espressoart ab.

Kaffee mahlen und tampen

1. Setzen Sie ein Sieb **26/25** in den Siebträger **24** ein.
2. Setzen Sie den vorbereiteten Siebträger mit dem Sieb **26/25** unter dem Auslass des Kaffeepulvers  **20** ein.
3. Drehen Sie den Siebträger in Richtung Symbol des geschlossenen Schlosses .
4. Der Mahlvorgang beginnt automatisch.
 - Die LED  über dem Drehregler **35** blinkt während des Vorgangs.

HINWEISE:

- Sie können die Menge des Kaffeepulvers mit dem Drehregler **35** vorher oder während des Mahlvorgangs regulieren.
 - Bei der Verwendung von gemahlenem Kaffeepulver empfehlen wir 12 g für einen einfachen und 18 g für einen doppelten Espresso.
-
5. Im nächsten Schritt wird der Kaffee automatisch getampt.
 - Zwei kurze Pieptöne signalisieren, dass das Tampen erfolgreich war.
 6. Warten Sie ab, bis die LED  erlischt, entnehmen Sie den Siebträger **24** mit dem fertig getampten Kaffeepulver und setzen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf  **12** ein.

Tampen

Das Ziel beim Tampen ist, das Kaffeepulver gleichmäßig im Sieb **26/25** zu verdichten. Die Oberfläche des Kaffeepulvers soll gerade und frei von Rissen sein, damit das Wasser bei der Extraktion gleichmäßig durch den Kaffee gedrückt wird. Risse oder dünne Stellen führen dazu, dass sich das Wasser hier schneller seinen Weg suchen kann („Channeling“) - auf Kosten des Geschmacks.

11. Espresso zubereiten



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Während der Espressozubereitung entweicht heißer Wasserdampf am Brühkopf **12**. Der Brühkopf ist auch nach der Zubereitung noch heiß. Fassen Sie ihn nicht an und halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.
-

11.1 Espresso extrahieren

1. Für einen einfachen Espresso verwenden Sie das Sieb **26**.
 2. Setzen Sie den vorbereiteten Siebträger **24** mit dem Griff bei dem Symbol des geöffneten Schlosses  unter dem Brühkopf **12** ein.
 3. Drehen Sie den Siebträger **24** in Richtung Symbol des geschlossenen Schlosses  bis er fest sitzt.
 4. Stellen Sie eine geeignete bzw. zwei Tassen unter den Auslauf des Siebträgers **24**.
 5. Drücken Sie die Taste **32** für einen einfachen oder die Taste **31** für einen doppelten Espresso bzw. zwei Tassen Espresso.
 - Die LED der gewählten Taste blinkt während der Zubereitung.
 - Der Espresso fließt langsam in die Tasse und stoppt automatisch.
-

HINWEISE:

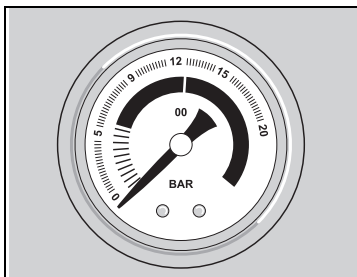
- Wenn die Wassertemperatur im Boiler für die Kaffeezubereitung zu hoch ist, pumpt das Gerät nach dem Drücken der Tasten **32** oder **31** etwas heißes Wasser durch die Heißwasserdüse **10**.
 - Achten Sie darauf, dass sich der Griff Ihres Gefäßes nicht unter der Heißwasserdüse befindet.
 - Wenn Sie den Vorgang abbrechen wollen, drücken Sie erneut die Taste **32** bzw. **31**.
 - Die gespeicherte Wassermenge für einen einfachen Espresso können Sie verändern (siehe „Volumen eines einfachen / doppelten Espressos angleichen“ auf Seite 18).
-
6. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten die LEDs , ,  und  wieder. Das Gerät ist bereit für den nächsten Espresso.

7. Entnehmen Sie den Siebträger **24** indem Sie ihn in Richtung Symbol des geöffneten Schlosses  drehen und nehmen diesen nach unten ab.
8. Reinigen Sie das Sieb **25** bzw. **26** und den Siebträger **24** und trocknen diese ab.

„Tipps für den perfekten Espresso“ auf Seite 15.

HINWEIS: Die Druckanzeige **33** zeigt nur bei der Extraktion von Espresso den Druck an. Bei Bezug von Dampf oder heißem Wasser wird nichts angezeigt.

11.2 Die Druckanzeige



Die Druckanzeige **33** zeigt während der Espresso-Zubereitung den Druck an, mit dem das Wasser durch das Espressopulver gepumpt wird.

- Wichtig ist der grün gekennzeichnete Bereich *ESPRESSO* für den optimalen Druck während der Extraktion.
- Die schwarzen Striche außen kennzeichnen jeweils 1 bar. Die schwarze Skala geht also von 0 - 20 bar.

Die Zubereitung beginnt mit dem Vorbrühen. Die Nadel der Druckanzeige bewegt sich in dem Bereich 0 - 6 bar.

Wenige Sekunden später beginnt die eigentliche Extraktion. Bei einer optimalen Extraktion bewegt sich die Nadel im Bereich *ESPRESSO* (ca. 6 - 13 bar).

Wird der optimale Druckbereich bei der Extraktion nicht erreicht (unter 6 bar), spricht man von Unterextraktion.

Wird der optimale Druckbereich überschritten (über 13 bar), spricht man von Überextraktion.

Welche Bedeutung das für Ihren Espresso hat und wie Sie einen optimalen Druckbereich erreichen können, lesen Sie im Kapitel

12. Tipps für den perfekten Espresso

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

- Bei Qualität und Geschmack von Espressobohnen gibt es große Unterschiede. Probieren Sie verschiedene aus.
- Verändern Sie immer nur einen Punkt zur Zeit, z. B. nur den Mahlgrad oder nur die Menge des Espressopulvers, damit Sie die Auswirkung dieser Veränderung nachvollziehen können.
- Die **perfekte Extraktion** erkennen Sie an folgenden Punkten:
 - Bei der eigentlichen Extraktion befindet sich die Druckanzeige **33** im Bereich *ESPRESSO*.
 - Die Extraktion benötigt ca. 30 Sekunden.
 - Der Espresso fließt langsam in die Tasse.
- Eine **Unterextraktion** erkennen Sie an folgenden Punkten:
 - Die Druckanzeige **33** befindet sich während der Extraktion unter dem Bereich *ESPRESSO*.
 - Der Espresso fließt schnell wie Wasser in die Tasse und schmeckt wässrig, eventuell auch etwas sauer.

Abhilfe:

- Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein.
- Verwenden Sie mehr Espressopulver.

- Eine **Überextraktion** erkennen Sie an folgenden Punkten:
 - Die Druckanzeige **33** befindet sich während der Extraktion über dem Bereich **ESPRESSO**.
 - Der Espresso tropft nur langsam in die Tasse und schmeckt bitter.
- Abhilfe:
 - Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein.
 - Verwenden Sie weniger Espresso-pulver.
- Reinigen Sie Ihre Espressomaschine regelmäßig. Kaffeerückstände oder verstopfte Poren verändern den Geschmack.
- Verwenden Sie immer frisches, nicht zu hartes Leitungswasser. Wenn Ihr Leitungswasser hart ist, können Sie gefiltertes Wasser aus einem handelsüblichen Wasserfilter verwenden.

13. Milch schäumen



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Arbeiten mit der Dampfdüse **9** entweicht heißer Dampf und heißes Wasser. Die Dampfdüse wird sehr heiß. Fassen Sie die Dampfdüse nur am Kunststoffgriff an. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.

Mit der Dampfdüse **9** können Sie Milch aufschäumen. Dies verlangt ein bisschen Übung.

Tipps:

- Probieren Sie Milch verschiedener Hersteller aus.
 - Milch mit höherem Eiweiß-Gehalt schäumt mehr.
 - Ein höherer Fettgehalt ergibt einen cremigeren Schaum.
- Verwenden Sie immer kalte Milch aus dem Kühlschrank (ca. 5 °C).
 - Beim Schäumen soll die Milch nicht kochend heiß werden. Höhere Temperaturen verändern den Geschmack und bringen den Milchschaum zum Zerfallen.
 - Wenn die Milch fertig geschäumt ist, warten Sie nicht zu lange. Ein Teil des Milchschaums zerfällt sonst wieder.
1. Füllen Sie ein geeignetes Gefäß bis maximal zur Hälfte mit kalter Milch.
 2. Halten Sie ein anderes Gefäß unter die Dampfdüse **9** und drehen Sie den Drehschalter **8** auf das Symbol ☞.
 - Die LED Δ blinkt rot, solange das Gerät vorheizt.
 - Wenn die Dampfproduktion beginnt, blinkt die LED Δ weiß.
 3. Lassen Sie etwas Dampf ausströmen und unterbrechen Sie dann, indem Sie den Drehschalter **8** auf **STANDBY** stellen.
 4. Tauchen Sie die Dampfdüse **9** in die Milch und stellen Sie den Drehschalter **8** wieder auf das Symbol ☞.

Tipps:

 - Dampfdüse **9** 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 **9** etwas tiefer ein. Der Wirbel soll bestehen bleiben. Nun werden die Luftbläschen feiner verteilt („Rollphase“).
 6. Wenn die Seitenwände des Gefäßes zu heiß sind, um es in der Hand zu halten, stellen Sie den Drehschalter **8** auf **STANDBY**.
Nach wenigen Sekunden pumpt das

Gerät zum Abkühlen noch einmal Dampf durch die Düse.

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 Gefäßes mehrmals leicht auf die Arbeitsplatte, um größere Bläschen zum Platzen zu bringen. Geben Sie möglichst rasch den Milchschaum zum Espresso.
8. Wischen Sie die Dampfdüse **9** sofort nach jedem Milchschaumen mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
9. Stellen Sie den Drehschalter **8** noch einmal kurz auf das Symbol ☹, bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse **9** entfernt.
10. Stellen Sie den Drehschalter **8** zurück auf **STANDBY**.

Wenn ca. 30 Sekunden keine Taste gedrückt wird, beginnt das Gerät mit dem Abkühlen des Boilerwassers.

HINWEIS: Die maximale Zeit für die Dampfproduktion sind 90 Sekunden. Danach stoppt die Funktion automatisch. Stellen Sie den Drehschalter **8** zurück auf **STANDBY**. Anschließend können Sie die Funktion sofort erneut verwenden.

14. Heißwasser beziehen



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Arbeiten mit der Heißwasserdüse **10** entweicht etwas heißer Dampf und heißes Wasser. Die Heißwasserdüse wird sehr heiß. Berühren Sie die Heißwasserdüse nicht. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile unter den Auslass.

Über die Heißwasserdüse **10** können Sie heißes Wasser beziehen, zum Beispiel...

...für einen Americano oder andere Heißgetränke;
...um Tassen vorzuwärmen.

1. Halten Sie ein Gefäß unter die Heißwasserdüse **10** und drehen Sie den Drehschalter **8** auf das Symbol ☹.
 - Die LED ⬠ blinkt weiß und heißes Wasser fließt aus der Heißwasserdüse.
2. Beenden Sie den Vorgang, indem Sie den Drehschalter **8** zurück auf **STANDBY** stellen.

Wenn ca. 30 Sekunden keine Taste gedrückt wird, beginnt das Gerät mit dem Abkühlen des Boilerwassers.

15. Einstellungen

15.1 Espresso-Temperatur

Die Temperatur des Wassers beim Extrahieren des Espressos 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. Sie können zwischen drei Temperaturbereichen wählen:

Temperaturbereich	Anzeige der LEDs beim Einstellen
heiß	 leuchtet rot
mittel	 leuchtet rot
niedrig	 leuchtet rot

Die Voreinstellung bei Auslieferung des Gerätes ist mittel.

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste **34** ein.
2. Drücken Sie ca. 3 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten , , und . Die rot leuchtende LED zeigt die aktuelle Einstellung an (siehe Tabelle).
3. Drücken Sie kurz auf eine der Tasten **30**, **31** oder **32** um die Einstellung zu verändern.
4. Die LED der gewählten Temperatur leuchtet 3x rot, wenn die Einstellung erfolgreich war.

15.2 Volumen eines einfachen / doppelten Espressos angleichen

Mit dieser Memory-Funktion können Sie die Menge des ausgegebenen einfachen oder doppelten Espresso an Ihre Tassen und Ihre Vorlieben anpassen.

HINWEIS: Dieser Wert wird auch durch die Menge und die Verdichtung des Espressopulvers beeinflusst.

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste **34** ein.
2. Bereiten Sie Sieb **26/25**, Siebträger **24** und Espressopulver für einen einfachen Espresso vor und spannen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf **12** ein.
3. Stellen Sie die gewünschte Espresso-tasse unter den Brühkopf **12**.
4. Halten Sie die Taste **31/32** ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Der Espresso läuft in die Tasse.
5. Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie kurz die Taste **31/32**. Der Vorgang wird gestoppt.

Die Wassermenge für einfachen bzw. doppelten Espresso ist gespeichert.

Wassermenge auf Werkseinstellung zurücksetzen

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste **34** ein.
2. Halten Sie für ca. 3 Sekunden die Tasten **31** und **30** für den doppelten oder **32** und **30** für den einfachen Espresso gedrückt.

Durch 2 Pieptöne und Blinken der Tasten **31** und **30** oder **32** und **30** signalisiert das Gerät, dass das Zurücksetzen der Wassermenge erfolgreich war.

16. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- Die Espressomaschine und die Anschlussleitung mit Netzstecker **11** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

HINWEISE:

- Folgende Zubehörteile können in der Geschirrspülmaschine oder von Hand gereinigt werden:
 - die Siebe **26/25**
 - die Abtropfschale **16**
 - das Abtropfgitter **19**
- Folgende Zubehörteile können von Hand mit mildem Spülmittel abgewaschen werden:
 - der Wassertank **4** mit Deckel **3**
 - die Tampereinheit
 - die Abtropfschale **16**
 - das Abtropfgitter **19**
- Folgende Zubehörteile sollten nur mit heißem Wasser gespült werden:
 - der Siebträger **24**
 - der Bohnenbehälter **2** mit Deckel **1**

Hinter der Abtropfschale **16** befindet sich das Aufbewahrungsfach **18**.

Darin finden Sie ...

- die Reinigungsbürste **15** zum Entfernen von Kaffeepulverresten.
- den Reinigungspin **14** zum Reinigen der Öffnung der Dampfdüse **9**.

- das Werkzeug zum Entnehmen der Tampereinheit **13**

Nach jedem Espresso

- Nehmen Sie den Siebträger **24** vom Brühkopf **12** ab.
- Spülen Sie das Sieb **26/25** und den Siebträger **24** unter heißem Wasser und trocknen diese ab.

Nach jedem Milchschaumen

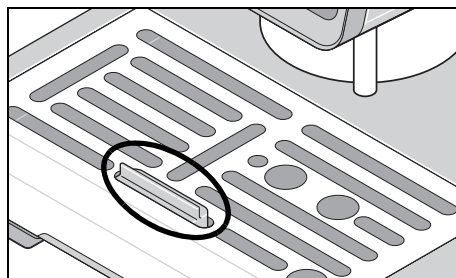
HINWEISE:

- Achten Sie stets darauf, dass die Öffnung der Dampfdüse **9** sauber bleibt. Nicht beseitigte Milchreste sind nicht nur unhygienisch. Sie können die kleine Öffnung auch schnell verstopfen.
- Zur besseren Reinigung können Sie den unteren Teil der Dampfdüse **9** abschrauben.

- Wischen Sie die Dampfdüse **9** mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
- Stellen Sie den Drehschalter **8** noch einmal kurz auf das Symbol ☞, bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse entfernt.

Abtropfschale

Spätestens dann, wenn der Schwimmer **17** nach oben durch das Abtropfgitter **19** herausguckt (siehe Abbildung), muss die Abtropfschale **16** geleert werden. In jedem Fall sollten Sie die Abtropfschale einmal täglich reinigen.



1. Loses, trockenes Espressopulver können Sie mit der Reinigungsbürste **15** vom Abtropfgitter **19** entfernen.
2. Nehmen Sie das Abtropfgitter ab.
3. Ziehen Sie die Abtropfschale **16** heraus und nehmen Sie das Aufbewahrungsfach **18** heraus.
4. Leeren und reinigen Sie diese Zubehöreile von Hand mit mildem Spülmittel.
5. Trocknen Sie alle Teile ab, bevor Sie diese wieder einsetzen.

Täglich



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **11** aus der Steckdose, bevor Sie die Espressomaschine reinigen.

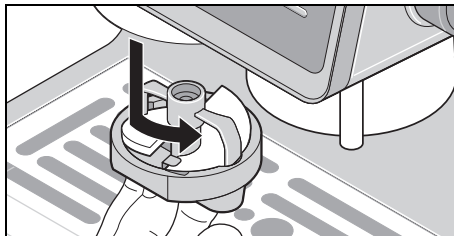
1. Leeren Sie den Wassertank **4** und spülen Sie diesen mehrfach mit klarem Wasser aus.
2. Wischen Sie den Brühkopf **12** mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie dabei auch den Rand um den Brühkopf herum.
3. Wischen Sie folgende Teile mit einem angefeuchteten Tuch ab:
 - das Gerät mit der Wärmeplatte **7**,
 - den Bohnenbehälter **2** mit Deckel **1** von außen und
 - den Deckel **3** des Wassertanks **4**.

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

4. Trocknen Sie alle Teile.

Auslass des Kaffeepulvers und Tampeinheit

1. Stecken Sie das Werkzeug **13** von unten in den Auslass des Kaffeepulvers und drehen Sie das Werkzeug etwas gegen den Uhrzeigersinn bis sich die beiden Kunststoffnasen in die Flügel der Tampeinheit haken.



2. Ziehen Sie das Werkzeug **13** mit der Tampeinheit senkrecht nach unten ab.
3. Entnehmen Sie die Tampeinheit und reinigen diese mit der Reinigungsbürste **15**.
4. Setzen Sie die Tampeinheit wieder in das Werkzeug **13** ein.
5. Führen Sie das Werkzeug mit Tampeinheit von unten wieder in den Auslass des Kaffeepulver **20** ein. Ein Klicken zeigt Ihnen den festen Sitz an.

Siebe

1. Loses, trockenes Espressopulver können Sie mit der Reinigungsbürste **15** entfernen.
2. Auch wenn Sie immer das gleiche Sieb **26/25** verwenden, sollten Sie dieses mindestens einmal wöchentlich aus dem Siebträger **24** herausnehmen und beide Teile gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel spülen. Spülen Sie mehrfach mit klarem, heißem Wasser.
Die Siebe **26/25** können Sie auch in der Spülmaschine reinigen.
3. Trocknen Sie beide Teile gründlich ab, bevor Sie diese wieder zusammensetzen.

4. Halten Sie die Siebe **26/25** gegen das Licht und kontrollieren Sie die Löcher auf Verstopfungen.

Brüheinheit

1x wöchentlich sollte die Brüheinheit im Inneren des Gerätes gereinigt werden. Durch das Verschließen des Siebes mit der Reinigungsmembran **27** wird das Wasser in die Brüheinheit im Inneren des Gerätes „rückgespült“. Das Spülwasser wird in die Abtropfschale **16** abgeleitet.

1. Nehmen Sie den Siebträger **24** vom Brühkopf **12** ab und legen Sie ein Sieb **26/25** in den Siebträger.
2. Legen Sie nun die Reinigungsmembran **27** in das Sieb **26/25**.

HINWEIS: Sie können etwas Kaffee fettlöser auf die Membran geben.

3. Setzen Sie den Siebträger **24** mit Reinigungsmembran mit dem Griff bei dem Symbol des geöffneten Schlosses  unter dem Brühkopf **12** ein.
4. Drehen Sie den Siebträger **24** in Richtung Symbol des geschlossenen Schlosses  bis er fest sitzt.
5. Füllen Sie frisches, kaltes Wasser in den Wassertank **4**.
6. Starten Sie die Extraktion eines einfachen Espressos.
7. Schütten Sie das Schmutzwasser aus der Abtropfschale **16** weg.
8. Wiederholen Sie den Vorgang ohne Kaffee fettlöser ca. 10x, um Reinigungsreste aus der Brühgruppe zu spülen.
9. Am Ende des Vorgangs leuchtet die LED  rot und die LED  blinkt rot. Drücken Sie einmal auf die Taste **34**, um das Gerät wieder in den Standby-Modus zu schalten.
10. Entnehmen Sie den Siebträger vorsichtig, da sich etwas Wasser auch im Sieb gesammelt hat.
11. Trocknen Sie alle Teile ab.

12. Leeren Sie die Abtropfschale **16**.

Verstopfungen an der Dampfdüse beseitigen

HINWEIS: Zur besseren Reinigung können Sie den unteren Teil der Dampfdüse **9** abschrauben.

1. Falls notwendig, verwenden Sie den Reinigungspin **14**, um Verstopfungen an der Dampfdüse **9** zu beseitigen. Stechen Sie damit in das kleine Loch vorne an der Dampfdüse, um Verstopfungen zu entfernen.
2. Anschließend halten Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **9** und drehen Sie den Drehschalter **8** auf das Symbol .
3. Lassen Sie ca. 40 Sekunden lang heißes Wasser durch die Dampfdüse **9** fließen, um die gelösten Rückstände herauszuspülen.
4. Beenden Sie den Vorgang, indem Sie den Drehschalter **8** zurück auf **STANDBY** stellen.

HINWEIS: Alle 2 - 3 Monate sollte die Dampfdüse **9** entkalkt werden, da auch Kalk die Öffnung verstopfen kann.

17. Entkalken

17.1 Dampfdüse entkalken

Je nach Gebrauch sollte die Dampfdüse **9** ca. alle 2 - 3 Monate entkalkt werden.

1. Füllen Sie ein Gefäß mit warmem Wasser und handelsüblichem Entkalker. Beachten Sie die Anweisungen auf dem Produkt.
2. Schrauben Sie das untere Ende der Dampfdüse ab.
3. Lassen Sie es über Nacht in dieser Lösung einweichen.
4. Am nächsten Morgen entfernen Sie das Gefäß, schütten die Entkalkerlösung weg.
5. Wischen Sie das untere Ende der Dampfdüse **9** mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, um die Entkalkerlösung vollständig zu beseitigen.
6. Schrauben Sie das untere Ende wieder auf die Dampfdüse.
7. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **9**.
8. Stellen Sie den Drehschalter **8** auf das Symbol ☞.
9. Lassen Sie ca. 40 Sekunden lang heißes Wasser durch die Dampfdüse **9** fließen, um die gelösten Rückstände herauszuspülen.
10. Beenden Sie den Vorgang, indem Sie den Drehschalter **8** zurück auf **STANDBY** stellen.

17.2 Espressomaschine entkalken

Wie jedes Heißwassergerät muss auch diese Espressomaschine regelmäßig entkalkt werden. Kalk setzt sich im Inneren des Gerätes und an kleinen Öffnungen (z. B. an der Dampfdüse **9**) ab. Dies beeinträchtigt die Funktionen und langfristig nimmt das Gerät Schaden. Entkalken Sie deshalb Ihre Maschine 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 Espresso 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

Diese Maschine zählt automatisch die ausgegebene Menge Wasser. Nach ca. 30 Liter ausgegebenem Wasser muss das Gerät entkalkt werden. Dies zeigt es durch leuchten der LED ✱ an.

Entkalkungsprogramm

Spätestens wenn die LED ✱ leuchtet, sollten Sie das Entkalkungsprogramm laufen lassen. Sie können dieses aber auch unabhängig davon jederzeit starten. Sie können einen handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen verwenden.



GEFAHR von Augenreizungen!

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

1. Teil, Entkalken:

1. Leeren Sie den Wassertank **4**.
2. Geben Sie den Entkalker in den Wassertank **4**.
3. Füllen Sie den Wassertank **4** bis zur Markierung **MAX** mit frischem, kaltem Leitungswasser auf.
4. Setzen Sie den Wassertank **4** ein.
5. Zum Auffangen der Entkalkerlösung stellen Sie jeweils ein größeres Gefäß unter den Brühkopf **12** und unter die Dampfdüse **9**.
6. Schalten Sie das Gerät ein.
7. Halten Sie ca. 3 Sekunden die Taste **30** gedrückt.
 - Die LED ☺, ☹ und ☹ leuchten.
 - Die LED ✱ blinkt.
8. Drücken Sie die Taste ☹.
 - Das Gerät pumpt ca. 30 Sekunden heiße Entkalkerlösung durch den Brühkopf **12**.
 - Dieser Vorgang wird 5x wiederholt.
 - Anschließend erlischt die LED ☹.
 - Die LED ☺ leuchtet dauerhaft.
 - Jede Sekunde ertönt ein Piepton.
9. Drehen Sie den Drehregler **8** auf ☺.
 - Das Gerät pumpt nun Entkalkerlösung durch die Dampfdüse **9**.
 - Die LED ☺ blinkt.
10. Sobald die LED ☺ leuchtet und jede Sekunde ein Piepton ertönt, drehen Sie den Drehregler **8** auf ☹.
 - Das Gerät pumpt nun Entkalkerlösung durch die Heißwasserdüse **10**.
 - Die LED ☺ blinkt.
 - Nachdem der Wassertank **4** fast leer ist, blinkt die LED ☺ und es ertönen Pieptöne.
11. Drehen Sie den Drehregler nun zurück auf **STANDBY**.
12. Schütten Sie das Spülwasser weg.

Die erste Phase des Entkalkungsvorgangs ist beendet.

2. Teil, Spülen:

1. Füllen Sie den Wassertank **4** mit klarem kaltem Leitungswasser.
2. Drücken Sie die Taste **31**.
3. Wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 4. aus dem 1. Teil, Entkalken.

HINWEISE:

- Durch Drücken der Taste **30** können Sie den Vorgang unterbrechen. Erneutes Drücken der Taste setzt den Vorgang fort. 3 Sekunden langes Drücken der Taste bricht den Vorgang ab.
 - Wenn nicht genügend Wasser im Wassertank vorhanden ist, wird der Vorgang unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank immer bis zur Markierung **MAX 5**.
-

18. Mahlwerk reinigen

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

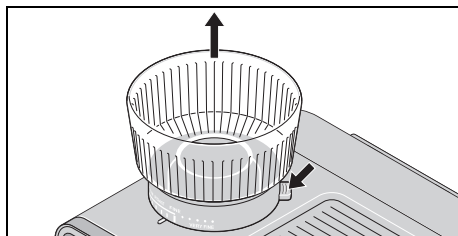
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **11** erst dann in eine Steckdose, wenn Mahlwerk **23** und Bohnenbehälter **2** komplett zusammengebaut sind.
- ⊙ Betreiben Sie das Mahlwerk nur, wenn der Deckel **1** auf dem Bohnenbehälter aufgesetzt ist.
- ⊙ Halten Sie während des Mahlvorganges keine Gegenstände in den Bohnenbehälter **2**. Halten Sie auch z. B. lange Haare fern.

HINWEISE:

- Wenn Sie den Bohnenbehälter **2** mit Bohnen entfernen, achten Sie darauf, den Bohnenbehälter möglichst gerade und vorsichtig hochzuheben. Vermeiden Sie, wenn möglich, dass Bohnen oder Bohnenstücke über den Rand des Mahlwerkes **23** fallen.
- Das Mahlwerk kann nur eingeschaltet werden, wenn der Bohnenbehälter **2**

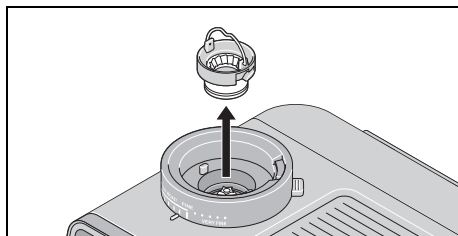
aufgesetzt ist. Dies ist eine Sicherheitsfunktion.

1. Drücken Sie die Entriegelung **6** des Bohnenbehälters **2**.
2. Nehmen Sie den Bohnenbehälter **2** vorsichtig gerade nach oben ab.



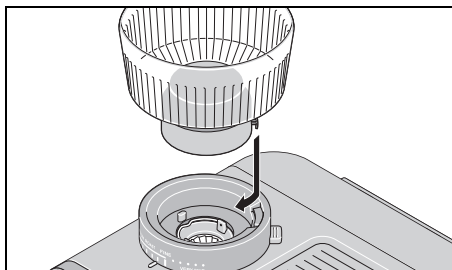
WARNUNG vor Verletzungen durch scharfe Kanten!

- ⊙ Wenn Sie das Mahlwerk **23** auseinandernehmen, handhaben Sie die beiden Teile vorsichtig. Die Mahlflächen haben scharfe Kanten.
- 3. Klappen Sie den kleinen Bügel des Mahlwerks **23** nach oben und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis Sie es nach oben herausnehmen können.



4. Reinigen Sie das Mahlwerk mit der mitgelieferten Reinigungsbürste **15**.
5. Setzen Sie anschließend das Mahlwerk wieder ein und drehen es im Uhrzeigersinn, bis es fest sitzt.
6. Klappen Sie den kleinen Bügel wieder um, sodass er flach auf dem Mahlwerk **23** liegt.

7. Setzen Sie den Bohnenbehälter wie abgebildet wieder auf und drehen ihn im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.



HINWEIS: Für eine sehr gründliche Reinigung des Mahlwerks können Sie z. B. in Drogeriemärkten Mahlwerkreiniger kaufen. Beachten Sie die Anwendungsinformationen, die den Reinigern beiliegen.

19. Aufbewahren und Transportieren



GEFAHR für Kinder!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

- Lassen Sie die gereinigte Espressomaschine und das gereinigte Zubehör trocknen, bevor Sie es zusammensetzen und wegräumen.
- Wenn Sie die Espressomaschine transportieren wollen, leeren Sie den Wassertank **4** und die Abtropfschale **16**.

20. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

21. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss.
Das Gerät heizt nicht vor	• Überprüfen Sie, ob der Drehregler 8 auf STANDBY steht.
Schlechte Qualität des Espressos	Tipps zur Espresso-Zubereitung finden Sie im Kapitel „Tipps für den perfekten Espresso“ auf Seite 15.
Espresso tropft nur aus dem Siebträger 24 .	• Überprüfen Sie das Sieb 26/25 gegen das Licht auf Verstopfungen. • Kaffeepulver zu fein gemahlen? Zu viel Kaffeepulver?
Espresso fließt zu schnell aus dem Siebträger 24 und ist zu dünn.	• Kaffeepulver zu grob gemahlen? Zu wenig Kaffeepulver?
Mahlwerk 23 arbeitet nicht.	• Ist der Bohnenbehälter 2 nicht korrekt aufgesetzt? • Ggf. ist das Mahlwerk 23 blockiert. Reinigen Sie das Mahlwerk.
Das Mahlwerk 23 macht ein ungewöhnliches Geräusch.	• Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Fremdkörper im Mahlwerk 23 befindet. • Ggf. ist das Mahlwerk 23 blockiert. Reinigen Sie das Mahlwerk.
Das Mahlwerk 23 lässt sich nicht zusammensetzen.	• Entfernen Sie mit der Fugendüse eines Staubsaugers lose Kaffeebohnen und Bruchstücke.
Aus der Dampfdüse 9 kommt kein Wasser und kein Dampf.	• Ist der Wassertank 4 leer? • Ist die Dampfdüse 9 verstopft? • Muss die Maschine entkalkt werden?
Nach 90 Sekunden kommt aus der Dampfdüse 9 kein Wasser/Dampf mehr.	• Das ist normal. Dies ist eine Schutzfunktion. Stellen Sie den Drehschalter 8 zurück auf STANDBY. Anschließend können Sie die Funktion sofort erneut verwenden.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Nach dem Einschalten des Gerätes blinken die LEDs an allen 4 Tasten rot.	Die beiden Temperatursensoren funktionieren nicht richtig. Wenden Sie sich an das Service-Center.
Nach dem Einschalten des Gerätes leuchtet die LED ☼ dauerhaft rot, die Tasten ☕ und ☕ blinken abwechselnd rot.	Der Boiler heizt nicht oder zu langsam. Wenden Sie sich an das Service-Center.
Während des Mahlvorganges blinkt die LED ☼ rot und weiß.	Ist der Bohnenbehälter korrekt eingesetzt? Setzen Sie den Bohnenbehälter neu ein und starten Sie das Gerät neu.
Während des Mahlvorganges stoppt der Motor, es ertönen 3 Signaltöne und die LED ☼ über dem Drehregler 35 blinkt rot.	- Keine Kaffeebohnen im Bohnenbehälter? Füllen Sie den Bohnenbehälter 2. - Befindet sich zu viel Kaffeepulver im Mahlwerk 23? Reinigen Sie ggf. das Mahlwerk. - Ist das Gerät überhitzt? Lassen Sie es abkühlen und starten Sie es erneut.
LED ☼ 29 blinkt rot und die LED ☼ leuchtet weiß.	- Überprüfen Sie den Wasserstand im Wassertank 4. Der Mindestfüllstand sollte über dem Schwimmer, jedoch die Markierung MAX 5 nicht überschreiten. Starten Sie das Gerät ggf. erneut. - Der Schwimmer ist blockiert. Überprüfen Sie, ob der Schwimmer auf dem Wasser liegt. Lösen Sie ihn ggf. aus der blockierten Stellung. Starten Sie das Gerät ggf. erneut.
LED ☼ 34 blinkt dauerhaft rot und es ertönen Signaltöne.	Stellen Sie den Drehschalter 8 zurück auf STANDBY und schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
LED ☼ 34 leuchtet dauerhaft rot und die LED ☼ 30 blinkt rot.	- Haben Sie die Schutzfolie zwischen dem Wassertank und dem Geräteanschluss unter dem Tank entfernt? - Ist der Wassertank korrekt eingesetzt? Stellen Sie sicher, dass er korrekt eingesetzt ist. - Ist das Kaffeepulver zu fein gemahlen? Reinigen Sie das Mahlwerk und mahlen Sie die Bohnen mit einer gröberen Einstellung. - Schalten Sie das Gerät aus und erneut ein. - Entfernen Sie ggf. die Schutzfolie unter dem Tank. - Beziehen Sie ca. 200 ml Wasser über die Heißwasserdüse. - Schalten Sie das Gerät erneut aus und wieder ein.

22. Technische Daten

Modell:	SEMST 1500 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.500 W
Leistung der Mühle:	120 W
Füllmenge Wassertank:	maximal 2.500 ml (MAX)
Automatischer Wechsel in den ausgeschalteten Zustand:	nach 30 Minuten
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	$\leq 0,5$ Watt

Verwendete Symbole

	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

23. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 516867_2501** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **516867_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 516867_2501



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	33
2. Utilisation conforme	34
3. Consignes de sécurité	35
4. Éléments livrés	38
5. Déballage de l'appareil et mise en place	38
6. Votre machine à expresso en bref	39
7. Préparation d'expresso - les principales étapes	39
8. Avant la première utilisation	40
9. Préparation	41
9.1 Versez les grains d'expresso	41
9.2 Mettre en place / remplacer le filtre	41
9.3 Branchement, mise en marche/arrêt	42
9.4 Rincer l'appareil	42
9.5 Préchauffage des tasses	43
9.6 Préchauffage du filtre et de la tête de percolateur (flush)	43
10. Mouddre et tasser le café	44
11. Préparation d'expresso	45
11.1 Extraire un expresso	45
11.2 L'affichage de la pression	46
12. Astuces pour l'expresso parfait	46
13. Mousser le lait	47
14. Prélèvement d'eau très chaude	48
15. Réglages	49
15.1 Température d'expresso	49
15.2 Ajuster le volume d'un simple / double expresso	49
16. Nettoyage	50
17. Détartrage	53
17.1 Détartrer la buse vapeur	53
17.2 Détartrer la machine à expresso	53
18. Nettoyer le broyeur	55
19. Rangement et transport	56
20. Élimination	56
21. Dépannage	57
22. Caractéristiques techniques	59
23. Garantie de HOYER Handel GmbH	59

1. *Aperçu de l'appareil*

1		Couvercle (du bac à grains)
2		Bac à grains
3		Couvercle (du réservoir d'eau)
4		Réservoir d'eau
5	MAX	Repère indiquant la quantité d'eau maximale du réservoir d'eau
6		Dispositif de déverrouillage du bac à grains
7		Plaque chauffante pour tasses
8	 STANDBY 	Interrupteur rotatif pour l'alimentation en vapeur et en eau chaude
9		Buse vapeur
10		Buse d'eau chaude
11		Câble de raccordement avec fiche secteur
12		Tête de percolateur
13		Outil de retrait de l'unité de tassage
14		Disque de nettoyage
15		Brosse de nettoyage
16		Plateau d'égouttement
17		Flotteur (affichage : vider le plateau d'égouttement)
18		Compartiment de rangement situé derrière le plateau d'égouttement
19		Grille d'égouttement
20		Sortie du café moulu
21		Éléments de commande (face avant)
22		Repère du degré de mouture
23		Broyeur
24		Porte-filtre
25		Filtre pour double expresso
26		Filtre pour simple expresso avec membrane de nettoyage insérée
27		Membrane de nettoyage

Figure A : éléments de commande (face avant)*

28		DEL : détartrage
29		DEL : goutte d'eau
30		Bouton / DEL : maintenance
31		Bouton pour double expresso
32		Bouton pour simple expresso
33		Affichage de la pression
34		Bouton / DEL : interrupteur Marche/Arrêt
35		Bouton rotatif pour le réglage manuel de la quantité de poudre d'expresso

* Les éléments de commande ont d'autres fonctions qui sont décrites dans ce mode d'emploi.

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvelle machine à expresso avec fonction de tassage automatique.

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

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

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

2. Utilisation conforme

La machine à expresso est exclusivement destinée aux utilisations suivantes :

- pour le broyage des grains de café dans un broyeur intégré,
- préparation d'expresso à partir de poudre d'expresso moulu,
- 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 ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'elles sont surveillées ou qu'elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ 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 expresso, 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 50).
- ⊙ 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 : le filtre et le porte-filtre, la tête de percolateur, la buse vapeur et la plaque chauffante.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil dans une armoire pendant l'utilisation.
- ⊙ Respectez les consignes de sécurité contenues dans ce mode d'emploi, car des blessures sont possibles en cas de mauvaise utilisation.



DANGER pour les enfants !

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



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

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



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

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau : le

non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

pareil, 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 espresso
 - avant de nettoyer la machine à espresso
 - en cas d'orage
- ⊙ 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 préparation d'espresso, de la vapeur d'eau très chaude s'échappe de la tête de percolateur. La tête de percolateur reste encore très chaude après la préparation. Ne le touchez pas et 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. 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.



DANGER ! Risque d'irritations des yeux !

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

AVERTISSEMENT : risque de blessures causées par les pièces en rotation !

- ⊙ Ne branchez pas la fiche secteur dans une prise de courant avant que le broyeur et le bac à grains ne soient assemblés.
- ⊙ Pour minimiser le risque de blessure, le broyeur ne peut être mis en marche que lorsque le bac à grains est en place. Ne contournez jamais cette fonction de sécurité !
- ⊙ Ne faites fonctionner le broyeur que lorsque le couvercle est placé sur le bac à grains.
- ⊙ Ne placez aucun objet dans le bac à grains pendant le processus de broyage. Écartez aussi p. ex. les cheveux longs.

AVERTISSEMENT : risque de blessures causées par des bords tranchants !

- ⊙ Lorsque vous démontez le broyeur, manipulez les deux parties avec précaution. Les surfaces de broyage ont des arêtes vives.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique 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 plastique. 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 expresso !
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir d'eau afin d'éviter des endommagements de l'élément chauffant.
- ⊙ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine.
- ⊙ Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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 expresso
- 1 porte-filtre **24**
- 1 filtre pour simple expresso **26**
- 1 membrane de nettoyage **27**
- 1 filtre pour double expresso **25**
- 1 brosse de nettoyage **15**
- 1 disque de nettoyage pour la sortie de vapeur **14**
- 1 outil de retrait de l'unité de tassage **13**
- 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. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- 3. Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation (voir le chapitre Nettoyage).**
- 4. Retirez le film de protection situé entre le réservoir d'eau et le dispositif de raccordement de l'appareil sous le réservoir. Sinon, il serait impossible de mettre l'appareil en service.**
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. Votre machine à expresso en bref

Votre machine à expresso est composée de **4 composants** :

- Bac à grains **2** et broyeur **23** pour broyer les grains d'expresso
- Tête de percolateur **12** et porte-filtre **24** pour la préparation d'un expresso à partir de poudre d'expresso moulu :
 - simple expresso
 - double expresso
- Buse vapeur **9** pour faire mousser le lait
- Buse d'eau chaude **10** pour aspirer de l'eau chaude, par exemple pour un americano.

L'appareil est doté des **Affichages** suivants :

- Un affichage de la pression **33** pour le processus d'extraction, par exemple pour régler le degré de mouture.
- La DEL  clignote en rouge lorsqu'il faut rajouter de l'eau ou lorsque le réservoir d'eau n'a pas été mis en place correctement. Des bips retentissent par ailleurs.
- La DEL  clignote en rouge lorsque le bac à grains est vide ; elle clignote en rouge/blanc lorsque le bac à grains est mal fixé.
- La DEL  s'allume lorsque l'appareil doit être détartré.

Les **réglages** suivants peuvent être effectués :

- régler le degré de mouture
- régler la température de l'expresso
- régler la quantité de l'expresso
- adapter la quantité d'eau pour le simple et double expresso en fonction de vos tasses

7. Préparation d'expresso - les principales étapes

Avant de vous familiariser avec les différentes étapes de préparation avec tous les conseils et astuces détaillés dans les chapitres suivants, voici un aperçu des étapes nécessaires à tout bon expresso.

1. Sélectionner et mettre en place le filtre **26/25**

REMARQUE : avant d'utiliser le filtre pour simple expresso **26**, retirez la membrane de nettoyage **27** du filtre.

2. Préchauffer la tasse
3. Préchauffer (rincer) le filtre **26/25** et la tête de percolateur **12**
4. Sécher le porte-filtre **24** et le filtre **26/25**
5. Moudre fraîchement et tasser l'expresso
6. Mettre le porte-filtre **24** en place
7. Extraction d'un expresso :
 - simple expresso
 - double expresso
8. Selon le souhait : mousser le lait

8. Avant la première utilisation



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 blessures causées par les pièces en rotation !

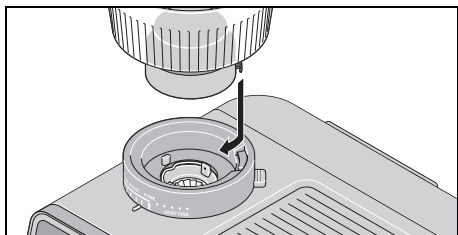
- ⊙ Ne branchez pas la fiche secteur **11** dans une prise de courant avant que le broyeur **23** et le bac à grains **2** ne soient assemblés.

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 **4** !

Mettre en place le bac à grains

- Le nez en plastique situé en bas du bac à grains **2** s'engage dans le renforcement interne via le dispositif de déverrouillage **6**. Tournez légèrement le bac à grains **2** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.



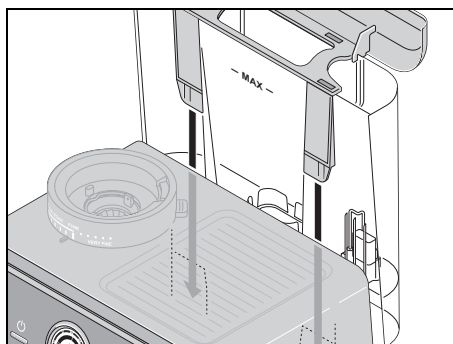
Remplissage du réservoir d'eau

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Il est strictement interdit de verser des liquides autres que de l'eau potable fraîche et froide dans le réservoir d'eau **4** !

Utilisez chaque jour de l'eau fraîche.

1. Rabattez le couvercle **3** du réservoir d'eau **4** vers l'arrière.
2. Retirez le réservoir d'eau en le soulevant.
3. Rincez plusieurs fois et abondamment le réservoir d'eau à l'eau claire.
4. Remplissez le réservoir d'eau au maximum jusqu'au repère **MAX 5** avec de l'eau du robinet fraîche et froide.
5. Remettez le réservoir d'eau dans la machine. Ce faisant, veillez à ce que les deux nez en plastique situés sur le réservoir d'eau soient placés dans les renforcements qui se trouvent sur la face arrière de l'appareil. Le bas du réservoir d'eau **4** doit être bien en place.



6. Refermez le couvercle **3**.

REMARQUE : si vous démarrez une fonction et que le réservoir ne contient pas assez d'eau, la DEL Δ clignote en rouge. Le résér-

voir d'eau **4** peut rester en place dans l'appareil pour le rajout d'eau.

Branchement et première mise en marche

1. Branchez la fiche secteur **11** dans une prise de courant.
 - Toutes les DEL s'allument brièvement.
 - La DEL ☐ de l'interrupteur Marche/Arrêt **34** produit des pulsations lentes, puis s'allume faiblement de manière continue.
2. Appuyez sur le bouton **34**.
 - La DEL ☐ clignote puis s'allume de manière continue avec une forte luminosité.
 - Les DEL ☕, ☕ et ☕ s'allument.
3. Placez un récipient sous la tête de percolateur **12**.
4. Appuyez sur l'un des boutons expresso **31**, **32**.
 - Pour le rinçage, l'appareil pompe de l'eau à travers la tête de percolateur **12**. La DEL sélectionnée ☕ ou ☕ clignote.
 - Lorsque ce processus est terminé, la DEL clignotante s'éteint et les DEL ☕, ☕ et ☕ s'allument à nouveau.
5. Jetez l'eau de rinçage.

9. Préparation

9.1 Versez les grains d'expresso

AVERTISSEMENT : risque de blessures causées par les pièces en rotation !

- ⊙ Ne faites fonctionner le broyeur **23** que lorsque le couvercle **1** est placé sur le bac à grains **2**.

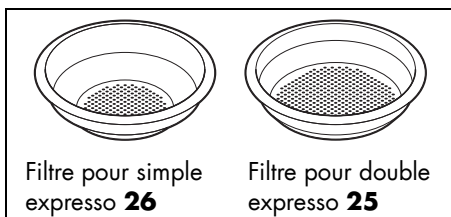
AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de grains de café caramélisés. Ceux-ci peuvent coller au broyeur **23**.

1. Retirez le couvercle **1** du bac à grains **2**.
2. Versez dans le bac à grains environ la quantité de grains d'expresso correspondant à votre consommation quotidienne.
3. Remplacez le couvercle.

9.2 Mettre en place / remplacer le filtre

Votre machine à expresso est dotée de deux filtres :



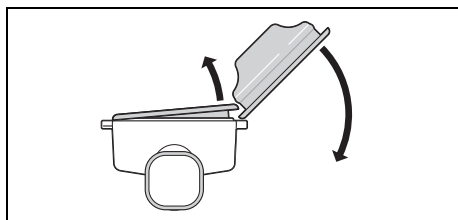
1. Choisissez le filtre **26** ou **25** souhaité.

REMARQUE : avant d'utiliser le filtre pour simple expresso **26**, retirez la membrane de nettoyage **27** du filtre.

2. Appuyez sur le filtre **26/25** dans le porte-filtre **24**. Cela est quelque peu difficile, car le filtre doit être solidement installé dans le porte-filtre.
3. Vous pouvez placer le filtre **26/25** non utilisé dans le compartiment de rangement **18** situé derrière le plateau d'égouttement **16**.

Le filtre **26/25** étant solidement fixé dans son porte-filtre **24**, une petite astuce est utile pour le retirer :

- Utilisez un filtre **26/25** pour retirer l'autre filtre du porte-filtre **24**.



9.3 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 correspond 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. Toutes les DEL s'allument brièvement.
2. La DEL ϕ de l'interrupteur Marche/Arrêt **34** produit des pulsations lentes,

puis s'allume faiblement de manière continue.

- Lorsque seule la DEL ϕ est allumée faiblement et que toutes les autres DEL sont éteintes, l'appareil est en mode veille.
3. Placez une tasse sous la tête de percolateur **12**.
 4. Appuyez sur le bouton **34** pour mettre l'appareil en marche.
 - La DEL ϕ clignote. Lorsque les DEL ϕ , $\cup$, $\cup$ et ϕ sont allumées de manière continue, l'appareil est prêt à fonctionner.
 - L'appareil démarre alors la pompe à eau pour pomper un peu d'eau et alimenter la conduite interne. L'excédent d'eau s'écoule par la tête de percolateur **12**.
 5. Appuyez sur le bouton **34** pour revenir au mode veille.
 - Le bouton produit 3 pulsations et puis s'allume faiblement.
 6. Débranchez la fiche secteur pour arrêter l'appareil.

REMARQUE : la machine à espresso passe automatiquement en mode veille lorsqu'aucun bouton n'est actionné pendant 30 minutes.

9.4 Rincer l'appareil

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

1. Placez un récipient sous la tête de percolateur **12** et appuyez sur le bouton **30** pour rincer la tête de percolateur.
2. Placez un récipient sous la buse vapeur **9**.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant l'alimentation en vapeur, maintenez la buse vapeur **9** le plus profondément possible dans le récipient. De la vapeur d'eau très chaude s'échappe. Ne touchez pas la buse et ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.

3. Placez l'interrupteur rotatif **8** situé à droite sur l'appareil sur ☺. La DEL ⬡ clignote en rouge pendant le préchauffage. Attendez que la DEL ⬡ clignote en permanence en blanc et que de la vapeur s'échappe.
4. Remettez l'interrupteur rotatif **8** sur **STANDBY**.
5. Placez un récipient sous la buse d'eau chaude **10**.
6. Réglez l'interrupteur rotatif **8** sur ☺. La DEL ⬡ s'allume en blanc. Laissez couler de l'eau chaude dans le récipient par la buse d'eau chaude **10** pendant environ 10 secondes.
7. Remettez l'interrupteur rotatif **8** sur **STANDBY**.

9.5 Préchauffage des tasses

Lorsque les 4 DEL ☺, ☹, ☹ et ☹ sont allumées de façon continue, la plaque chauffante **7** chauffe.

- Mettez la tasse sur la plaque chauffante **7** pour la préchauffer.

Vous pouvez également remplir la tasse avec de l'eau chaude provenant de la buse d'eau chaude **10** et la laisser reposer pendant les préparations.

1. Maintenez la tasse sous la buse d'eau chaude **10**.

2. Réglez l'interrupteur rotatif **8** sur ☺. La DEL ⬡ clignote. Laissez couler de l'eau chaude dans la tasse.
3. Remettez l'interrupteur rotatif **8** sur **STANDBY**.
4. Versez l'eau chaude directement avant le processus de percolation.

9.6 Préchauffage du filtre et de la tête de percolateur (flush)

Rincez le filtre **26/25** et la tête de percolateur **12** à l'eau chaude juste avant chaque préparation. Ce préchauffage du filtre et de la tête de percolateur (flush) permet de donner plus de saveur à l'expresso.

1. Placez un filtre **26/25** dans le porte-filtre **24**.
2. Placez le porte-filtre **24** contenant le filtre **26/25** avec la poignée vers le symbole du cadenas ouvert ☺ sous la tête de percolateur.
3. Tournez le porte-filtre en direction du symbole du cadenas fermé ☹ jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
4. Placez un récipient sous le porte-filtre **24**.
5. Appuyez sur le bouton **31**.
 - La DEL ☹ clignote et la DEL ☺ s'allume.
 - L'eau chaude s'écoule à travers le porte-filtre **24** dans le récipient.
6. Lorsque le processus est terminé, les 4 DEL ☺, ☹, ☹ et ☹ s'allument à nouveau.
7. Tournez la poignée du porte-filtre en direction du symbole du cadenas ouvert ☺ et retirez-le par le bas.
8. Versez l'eau de rinçage et séchez le porte-filtre **24** et le filtre **26/25**.

10. Moudre et tasser le café

AVERTISSEMENT : risque de blessures causées par les pièces en rotation !

- ⊙ Pour minimiser le risque de blessure, le broyeur **23** ne peut être mis en marche que lorsque le bac à grains **2** est en place. Ne contournez jamais cette fonction de sécurité !
- ⊙ Ne faites fonctionner le broyeur **23** que lorsque le couvercle **1** est placé sur le bac à grains **2**.
- ⊙ Ne placez aucun objet dans le bac à grains **2** pendant le processus de broyage. Écartez aussi p. ex. les cheveux longs.

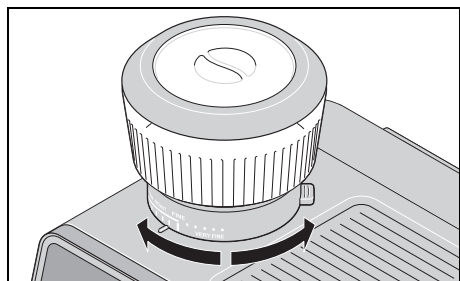
REMARQUE : Ne retirez le bac à grains **2** du broyeur **23** que si cela est absolument nécessaire (par exemple, en cas de blocage ou pour le nettoyage). Pour ce faire, respectez les instructions du chapitre « Nettoyer le broyeur » à la page 55.

Régler le degré de mouture

Le degré de mouture peut être réglé de
VERY FINE = très fin à

VERY COARSE = très grossier :

- Tournez le bac à grains **2** sur le broyeur **23** de manière à ce que le repère **1** indique le degré de mouture souhaité sur le bac à grains.



Le degré de mouture du café influence le goût et doit correspondre à la méthode de préparation. Voici les règles générales qui s'appliquent à la préparation d'un expresso :

- Plus le degré de mouture est fin, plus le temps d'extraction est long. Si l'expresso a un goût trop amer, broyez le café plus gros.
- Plus le degré de mouture est gros, plus l'expresso s'écoule rapidement dans la tasse. Si l'expresso a un goût trop aqueux et éventuellement un peu acide, utilisez un degré de mouture plus fin.
- Le degré de mouture optimale dépend également du type d'expresso.

Moudre et tasser le café

1. Placez un filtre **26/25** dans le porte-filtre **24**.
2. Placez le porte-filtre préparé avec le filtre **26/25** sous la sortie du café moulu ☼ **20**.
3. Tournez le porte-filtre en direction du symbole du cadenas fermé 🔒.
4. Le processus de broyage commence automatiquement.
 - Pendant le processus, la DEL ✱ située au-dessus du bouton rotatif **35** clignote.

REMARQUES :

- Vous pouvez régler la quantité de café moulu à l'aide du bouton rotatif **35** avant ou pendant le processus de broyage.
 - Lors de l'utilisation de café moulu, nous recommandons d'utiliser une quantité de 12 g pour un simple expresso et une quantité de 18 g pour un double expresso.
5. Le café est automatiquement tassé à l'étape suivante.
 - Deux bips courts indiquent que le tassage a été effectué avec succès.

6. Attendez que la DEL ☐ s'éteigne, retirez le porte-filtre **24** avec le café moulu tassé et placez le porte-filtre sous la tête de percolateur ☐ **12**.

Tassage

L'objectif du tassage est de compacter uniformément le café moulu dans le filtre **26/25**. La surface du café moulu doit être plane et exempte de fissures afin que l'eau puisse pénétrer uniformément dans le café lors de l'extraction. Des fissures ou des endroits minces font que l'eau peut trouver plus rapidement son chemin ici (« channeling ») - aux dépens du goût.

11. Préparation d'expresso



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant la préparation d'expresso, de la vapeur d'eau très chaude s'échappe de la tête de percolateur **12**. La tête de percolateur reste encore très chaude après la préparation. Ne le touchez pas et ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.

11.1 Extraire un expresso

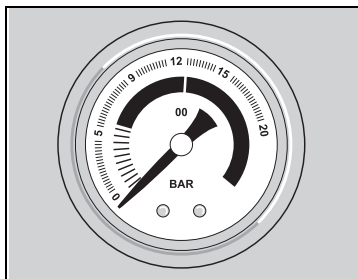
1. Pour un simple expresso, utilisez le filtre **26**.
2. Placez le porte-filtre **24** préparé avec la poignée vers le symbole du cadenas ouvert ☐ sous la tête de percolateur **12**.
3. Tournez le porte-filtre **24** en direction du symbole du cadenas fermé ☐ jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
4. Placez une ou deux tasses adaptées sous l'ouverture d'écoulement du porte-filtre **24**.

5. Appuyez sur le bouton **32** pour un simple expresso ou sur le bouton **31** pour un double expresso ou deux tasses d'expresso.
 - La DEL du bouton sélectionné clignote pendant la préparation.
 - L'expresso s'écoule lentement dans la tasse et s'arrête automatiquement.

REMARQUES :

- Lorsque la température de l'eau dans le chauffe-eau est trop élevée pour la préparation du café, l'appareil pompe un peu d'eau chaude après l'actionnement du bouton **32** ou **31** via la buse d'eau chaude **10**.
 - Veillez à ce que la poignée de votre récipient ne se trouve pas sous la buse d'eau chaude.
 - Si vous voulez interrompre l'opération, appuyez à nouveau sur le bouton **32** ou **31**.
 - Vous pouvez modifier la quantité d'eau enregistrée pour un simple expresso (voir « Ajuster le volume d'un simple / double expresso » à la page 49).
6. Une fois le processus terminé, les DEL ☐, ☐, ☐ et ☐ s'allument à nouveau. L'appareil est prêt pour l'expresso suivant.
 7. Retirez le porte-filtre **24** en le tournant en direction du symbole du cadenas ouvert ☐ et enlevez-le par le bas.
 8. Nettoyez le filtre **25** ou **26** et le porte-filtre **24** et séchez-les.

11.2 L'affichage de la pression



Pendant la préparation de l'expresso, l'affichage de la pression **33** indique la pression à laquelle l'eau est pompée à travers la poudre d'expresso.

- La zone marquée en vert **ESPRESSO** est importante pour la pression optimale lors de l'extraction.
- Les traits noirs à l'extérieur représentent chacun 1 bar. L'échelle noire va donc de 0 à 20 bar.

La préparation commence avec une préinfusion. L'aiguille de l'affichage de la pression se déplace dans la plage 0 à 6 bar. Quelques secondes plus tard, le processus d'extraction proprement dit commence. Lors d'une extraction optimale, l'aiguille se déplace dans la plage **ESPRESSO** (6 à 13 bar environ).

Si la plage de pression optimale n'est pas atteinte lors de l'extraction (inférieure à 6 bars), on parle de sous-extraction.

Si la plage de pression optimale est dépassée lors de l'extraction (supérieure à 13 bars), on parle de surextraction.

Vous trouverez des explications sur ce que cela signifie pour votre expresso et sur la manière d'obtenir une plage de pression optimale dans le chapitre « Astuces pour l'expresso parfait » à la page 46.

REMARQUE : L'affichage de la pression **33** n'indique la pression que lors de l'extraction de l'expresso. Rien n'est affiché lors de la distribution de vapeur ou d'eau chaude.

12. Astuces pour l'expresso parfait

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

- Il existe de grandes différences dans la qualité et le goût des grains d'expresso. Essayez-en plusieurs.
- Ne modifiez qu'un seul point à la fois, par exemple, uniquement le degré de mouture ou uniquement la quantité de poudre d'expresso, afin de pouvoir voir l'effet de cette modification.
- Vous reconnaissez l'**extraction parfaite** aux critères suivants :
 - Lors de l'extraction proprement dite, l'affichage de la pression **33** se situe dans la plage **ESPRESSO**.
 - L'extraction prend env. 30 secondes.
 - L'expresso s'écoule lentement dans la tasse.
- Une **sous-extraction** est reconnaissable par les points suivants :
 - Pendant l'extraction, l'affichage de la pression **33** se situe sous la plage **ESPRESSO**.
 - L'expresso coule rapidement comme de l'eau dans la tasse et a un goût aqueux, peut-être un peu acide.

Remède :

- Réglez le degré de mouture plus finement.
- Utilisez plus de poudre d'expresso.

- Une **surextraction** est reconnaissable par les points suivants :
 - Pendant l'extraction, l'affichage de la pression **33** se situe au-dessus de la plage **ESPRESSO**.
 - L'expresso s'égoutte lentement dans la tasse et a un goût amer.

Remède :

- Réglez le degré de mouture plus grossier.
- Utilisez moins de poudre d'expresso.
- Nettoyez régulièrement votre machine à expresso. Des résidus de café ou des pores obstrués altèrent le goût.
- Utilisez toujours de l'eau du robinet fraîche, pas trop dure. Si votre eau du robinet est trop dure, vous pouvez utiliser de l'eau filtrée dans un filtre à eau usuel dans le commerce.

13. Mousse le lait



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Lors de l'utilisation de la buse vapeur **9**, 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 faire mousser du lait avec la buse vapeur **9**. Cela demande un peu d'exercice.

Astuces :

- Testez le lait de différents fabricants.
 - Le lait à plus forte teneur en protéine mousse mieux.
 - Une plus forte teneur en lipides donne une mousse plus crémeuse.
- Utilisez toujours du lait froid sortant du réfrigérateur (env. 5 °C).
 - Lors du moussage, la température du lait ne doit pas être brûlante. Des températures plus élevées altèrent le goût et font retomber la mousse de lait.
 - N'attendez pas trop longtemps quand le lait moussé est prêt. Sinon, une partie de la mousse de lait retombe.
1. Remplissez un récipient adapté de lait froid jusqu'à la moitié au maximum.
 2. Tenez un autre récipient sous la buse vapeur **9** et tournez l'interrupteur rotatif **8** sur le symbole ☺.
 - La DEL Δ clignote en rouge tant que l'appareil préchauffe.
 - Lorsque la production de vapeur commence, la DEL Δ clignote en blanc.
 3. Laissez un peu de vapeur s'échapper et interrompez ensuite en réglant l'interrupteur rotatif **8** sur **STANDBY**.
 4. Plongez la buse vapeur **9** dans le lait et tournez à nouveau l'interrupteur rotatif **8** sur le symbole ☺.

Astuces :

- Plongez la buse vapeur **9** 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 **9** un peu plus profondément. Le tourbillon doit perdurer. À présent, les petites bulles d'air sont finement réparties (« phase de roulement »).

6. Si les parois latérales du récipient sont trop chaudes pour pouvoir tenir celui-ci, réglez l'interrupteur rotatif **8** sur **STANDBY**.

Après quelques secondes, l'appareil pompe à nouveau de la vapeur via la buse pour le refroidir.

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 récipient sur le plan de travail pour faire éclater les grosses bulles. Ajoutez le plus rapidement possible la mousse de lait à l'expresso.
8. Essuyez la buse vapeur **9** immédiatement après chaque moussage de lait avec un chiffon propre pour éliminer les résidus de lait.
9. Faites tourner encore une fois brièvement l'interrupteur rotatif **8** sur le symbole ☸ jusqu'à ce que de la vapeur sorte. Cela permet d'éliminer les résidus de lait de l'intérieur de la buse vapeur **9**.
10. Remettez l'interrupteur rotatif **8** sur **STANDBY**.

Si aucun bouton n'est actionné pendant environ 30 secondes, l'appareil commence à refroidir l'eau du chauffe-eau.

REMARQUE : le temps maximum de production de vapeur est de 90 secondes. Ensuite la fonction s'arrête automatiquement. Remettez l'interrupteur rotatif **8** sur **STANDBY**. Vous pouvez ensuite réutiliser immédiatement la fonction.

14. Prélèvement d'eau très chaude



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Lors de l'utilisation de la buse d'eau chaude **10**, un peu de vapeur très chaude et d'eau très chaude s'échappe. La buse d'eau chaude devient brûlante. Ne touchez pas la buse d'eau chaude. Ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps sous la sortie.

Vous pouvez tirer de l'eau chaude avec la buse d'eau chaude **10**, par exemple...

... pour unAmericano ou d'autres boissons chaudes ;
... pour réchauffer des tasses.

1. Placez un récipient sous la buse d'eau chaude **10** et tournez l'interrupteur rotatif **8** sur le symbole ☸.
 - La DEL ⬡ clignote en blanc et de l'eau chaude s'écoule de la buse d'eau chaude.
2. Terminez le processus en plaçant l'interrupteur rotatif **8** sur **STANDBY**.

Si aucun bouton n'est actionné pendant environ 30 secondes, l'appareil commence à refroidir l'eau du chauffe-eau.

15. Réglages

15.1 Température d'expresso

La température de l'eau lors de l'extraction de l'expresso 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.

Vous pouvez choisir entre trois plages de températures :

Plage de température	Affichage des DEL par réglage
très chaude	 s'allume en rouge
moyenne	 s'allume en rouge
basse	 s'allume en rouge

Le réglage par défaut à la livraison de l'appareil est moyenne.

1. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton **34**.
2. Appuyez simultanément sur les boutons ,  et  pendant environ 3 secondes.
La DEL allumée en rouge indique le réglage actuel (voir le tableau).
3. Appuyez brièvement sur l'un des boutons **30**, **31** ou **32** pour modifier le réglage.
4. Une fois le réglage effectué avec succès, la DEL correspondant à la température sélectionnée s'allume trois fois en rouge.

15.2 Ajuster le volume d'un simple / double expresso

Cette fonction Memory vous permet d'ajuster la quantité de simple expresso ou de double expresso distribuée en fonction de vos tasses et de vos préférences.

REMARQUE : cette valeur est également influencée par la quantité et la compression de la poudre d'expresso.

1. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton **34**.
2. Préparez le filtre **26/25**, le porte-filtre **24** et la poudre d'expresso pour un simple expresso et fixez le porte-filtre sous la tête de percolateur **12**.
3. Placez la tasse à expresso souhaitée sous la tête de percolateur **12**.
4. Maintenez le bouton **31/32** enfoncé pendant environ 3 secondes. L'expresso coule dans la tasse.
5. Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, appuyez brièvement sur le bouton **31/32**. Le processus s'arrête.

La quantité d'eau nécessaire pour un simple ou un double expresso est enregistrée.

Réinitialiser la quantité d'eau au réglage d'usine

1. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton **34**.
2. Maintenez les boutons **31** et **30** ou **32** et **30** enfoncés pendant environ 3 secondes pour un double expresso ou un simple expresso, respectivement.

L'appareil indique que la réinitialisation de la quantité d'eau a été effectuée avec succès par 2 bips et le clignotement des boutons **31** et **30** ou **32** et **30**.

16. Nettoyage



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ La machine à expresso 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 expresso 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 :
 - les filtres **26/25**
 - le plateau d'égouttement **16**
 - la grille d'égouttement **19**
- Les accessoires suivants peuvent être lavés à la main avec un produit vaisselle doux :
 - le réservoir d'eau **4** avec couvercle **3**
 - l'unité de tassage
 - le plateau d'égouttement **16**
 - la grille d'égouttement **19**
- Les accessoires suivants ne doivent être rincés qu'à l'eau chaude :
 - le porte-filtre **24**
 - le bac à grains **2** avec couvercle **1**

Derrière le plateau d'égouttement **16** se trouve le compartiment de rangement **18**. Celui-ci contient...

- la brosse de nettoyage **15** permettant d'enlever les résidus de café moulu.

- le disque de nettoyage **14** permettant de nettoyer l'orifice de la buse vapeur **9**.
- l'outil de retrait de l'unité de tassage **13**

Après chaque expresso

1. Retirez le porte-filtre **24** de la tête de percolateur **12**.
2. Rincez le filtre **26/25** et le porte-filtre **24** à l'eau chaude et séchez-les.

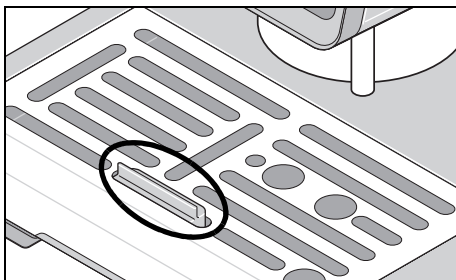
Après chaque moussage de lait

REMARQUES :

- Veillez à ce que l'orifice de la buse vapeur **9** soit toujours propre. Les résidus de lait non éliminés ne sont pas seulement pas hygiéniques. Ils peuvent aussi rapidement obstruer le petit orifice.
 - Pour effectuer un nettoyage plus approfondi, vous pouvez dévisser la partie inférieure de la buse vapeur **9**.
1. Essuyez la buse vapeur **9** avec un chiffon propre pour éliminer les résidus de lait.
 2. Faites tourner encore une fois brièvement l'interrupteur rotatif **8** sur le symbole ☞ jusqu'à ce que de la vapeur sorte. Cela permet d'éliminer les résidus de lait de l'intérieur de la buse vapeur.

Plateau d'égouttement

Le plateau d'égouttement **16** doit être vidé au plus tard lorsque le flotteur **17** pointe vers le haut à travers la grille d'égouttement **19** (voir illustration). En tout cas, il est recommandé de nettoyer une fois chaque jour le plateau d'égouttement.



1. Vous pouvez retirer la poudre d'expresso séché de la grille d'égouttement **19** à l'aide de la brosse de nettoyage **15**.
2. Sortez la grille d'égouttement.
3. Tirez le plateau d'égouttement **16** et enlevez le compartiment de rangement **18**.
4. Videz et nettoyez à la main ces accessoires avec un produit vaisselle doux.
5. Séchez toutes les pièces avant de les remettre en place.

Chaque jour



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **11** de la prise de courant avant de nettoyer la machine à espresso.
1. Videz le réservoir d'eau **4** et rincez-le plusieurs fois à l'eau claire.
 2. Essuyez la tête de percolateur **12** à l'aide d'un chiffon propre humide. Ce faisant, nettoyez aussi le bord entourant la tête de percolateur.

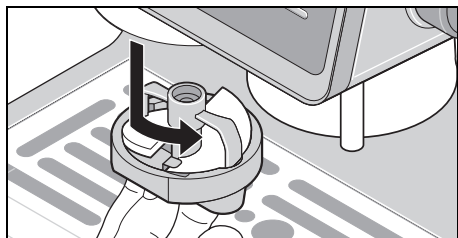
3. Essuyez les parties suivantes avec un chiffon humide :
 - l'appareil avec la plaque chauffante **7**,
 - le bac à grains **2** avec le couvercle **1** de l'extérieur et
 - le couvercle **3** du réservoir d'eau **4**.

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

4. Séchez toutes les pièces.

Sortie du café moulu et unité de tassage

1. Insérez l'outil **13** par le bas dans la sortie du café moulu et tournez-le légèrement dans le sens antihoraire jusqu'à ce que les deux nez en plastique se crochètent dans les ailettes de l'unité de tassage.



2. Retirez l'outil **13** avec l'unité de tassage à la verticale par le bas.
3. Enlevez l'unité de tassage et nettoyez-la à l'aide de la brosse de nettoyage **15**.
4. Replacez l'unité de tassage dans l'outil **13**.
5. Réinsérez l'outil avec l'unité de tassage par le bas dans la sortie du café moulu **20**. Un clic indique qu'il est bien en place.

Filtres

1. Vous pouvez enlever la poudre d'expresso séché et détaché à l'aide de la brosse de nettoyage **15**.
2. Même si vous utilisez toujours le même filtre **26/25**, vous devez le retirer du porte-filtre **24** au moins une fois par semaine et laver soigneusement les deux parties avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. Rincez plusieurs fois à l'eau claire très chaude. Vous pouvez aussi nettoyer les filtres **26/25** au lave-vaisselle.
3. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.
4. Maintenez les filtres **26/25** à l'abri de la lumière et vérifiez que les trous ne sont pas obstrués.

Unité de percolation

Il est recommandé de nettoyer l'unité de percolation située à l'intérieur de l'appareil une fois par semaine.

La fermeture du filtre à l'aide de la membrane de nettoyage **27** permet de « rincer à contre-courant » l'eau dans l'unité de percolation située à l'intérieur de l'appareil. L'eau de rinçage est évacuée dans le plateau d'égouttement **16**.

1. Retirez le porte-filtre **24** de la tête de percolateur **12** et placez un filtre **26/25** dans le porte-filtre.
2. Placez maintenant la membrane de nettoyage **27** dans le filtre **26/25**.

REMARQUE : vous pouvez verser un peu de dissolvant de graisse de café sur la membrane.

3. Placez le porte-filtre **24** contenant la membrane de nettoyage avec la poignée vers le symbole du cadenas ouvert  sous la tête de percolateur **12**.
4. Tournez le porte-filtre **24** en direction du symbole du cadenas fermé  jusqu'à ce qu'il soit bien en place.

5. Remplissez le réservoir d'eau **4** d'eau fraîche et froide.
6. Lancez l'extraction d'un simple expresso.
7. Jetez l'eau sale qui se trouve dans le plateau d'égouttement **16**.
8. Répétez l'opération sans ajouter de dissolvant de graisse de café environ 10 fois pour éliminer les résidus de nettoyage du groupe de percolation.
9. Une fois le processus terminé, la DEL  s'allume en rouge et la DEL  clignote en rouge. Appuyez une fois sur le bouton **34** pour repasser l'appareil en mode veille.
10. Retirez le porte-filtre avec précaution, car le filtre peut contenir également un peu d'eau.
11. Essuyez toutes les pièces.
12. Videz le plateau d'égouttement **16**.

Éliminez les obstructions au niveau de la buse vapeur

REMARQUE : pour effectuer un nettoyage plus approfondi, vous pouvez dévisser la partie inférieure de la buse vapeur **9**.

1. Si nécessaire, utilisez le disque de nettoyage **14** pour désobstruer la buse vapeur **9**. Avec celui-ci, piquez dans le petit trou situé sur le devant de la buse vapeur pour enlever les obstructions.
 2. Placez ensuite un récipient sous la buse vapeur **9** et tournez l'interrupteur rotatif **8** sur le symbole .
 3. Laissez couler de l'eau chaude à travers la buse vapeur **9** pendant environ 40 secondes pour rincer les résidus dissous.
 4. Terminez le processus en plaçant l'interrupteur rotatif **8** sur **STANDBY**.
-

REMARQUE : il est recommandé de détartrer la buse vapeur **9** tous les 2 à 3 mois, car le tartre peut également obstruer l'orifice.

17. Détartrage

17.1 Détartrer la buse vapeur

Selon l'utilisation, la buse vapeur **9** doit être d  tartr  e tous les 2 ou 3 mois environ.

1. Remplissez un récipient avec de l'eau chaude et un détartrant usuel. Respectez les instructions figurant sur le produit.
2. Dévissez l'extrémité inférieure de la buse vapeur.
3. Laissez-la tremper dans cette solution toute la nuit.
4. Le lendemain matin, retirez le récipient et jetez la solution de détartrage.
5. Essuyez l'extrémité inférieure de la buse vapeur **9** avec un chiffon propre et humide pour éliminer complètement la solution de détartrage.
6. Revissez l'extrémité inférieure sur la buse vapeur.
7. Placez un récipient sous la buse vapeur **9**.
8. Placez l'interrupteur rotatif **8** sur le symbole ☾.
9. Laissez couler de l'eau chaude à travers la buse vapeur **9** pendant environ 40 secondes pour rincer les résidus dissous.
10. Terminez le processus en plaçant l'interrupteur rotatif **8** sur **STANDBY**.

17.2 Détartrer la machine à expresso

Comme chaque appareil à eau chaude, cette machine à expresso 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 **9**). Cela perturbe les fonctions et endommage l'appareil à long terme. Il faut donc détartrer régulièrement votre machine. Cela permet d'augmenter sa durée de vie.

La fréquence à laquelle l'appareil doit être détartré dépend de la d  ret   de l'eau utilisée et du nombre de tasses d'expresso 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  ret   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 calcule automatiquement la quantit   d'eau distribuée. L'appareil doit être détartré après la distribution d'environ 30 litres d'eau. Cela est indiqué par l'allumage de la DEL ✱.

Programme de détartrage

Vous devez exécuter le programme de détartrage au plus tard lorsque la DEL ✱ s'allume. Vous pouvez toutefois le lancer indépendamment à tout moment. Vous pouvez utiliser un détartrant usuel du commerce pour les machines à expresso.



DANGER ! Risque d'irritations des yeux !

- ⊙ Lors de l'utilisation du détartrant, respectez les consignes d'utilisation fournies, p. ex. sur l'emballage.

1. Détartrage :

1. Videz le réservoir d'eau **4**.
2. Versez le détartrant dans le réservoir d'eau **4**.
3. Remplissez le réservoir d'eau **4** jusqu'au repère **MAX** avec de l'eau du robinet fraîche et froide.
4. Mettez le réservoir d'eau **4** en place.
5. Pour récupérer la solution de détartrage, placez un récipient plus grand sous la tête de percolateur **12** et sous la buse vapeur **9**.
6. Allumez l'appareil.
7. Maintenez le bouton **30** enfoncé pendant environ 3 secondes.
 - Les DEL ,  et  s'allument.
 - La DEL  clignote.
8. Appuyez sur le bouton 
 - L'appareil pompe pendant environ 30 secondes la solution de détartrage chaude à travers la tête de percolateur **12**.
 - Cette opération est répétée 5 fois.
 - La DEL  s'éteint ensuite.
 - La DEL  s'allume de manière continue.
 - Un bip retentit chaque seconde.
9. Tournez l'interrupteur rotatif **8** sur 
 - L'appareil pompe maintenant la solution de détartrage à travers la buse vapeur **9**.
 - La DEL  clignote.
10. Dès que la DEL  s'allume et qu'un bip retentit chaque seconde, tournez l'interrupteur rotatif **8** sur 
 - L'appareil pompe maintenant la solution de détartrage à travers la buse d'eau chaude **10**.
 - La DEL  clignote.
 - Lorsque le réservoir d'eau **4** est presque vide, la DEL  clignote et des bips retentissent.

11. Remettez alors l'interrupteur rotatif sur **STANDBY**.

12. Jetez l'eau de rinçage.

La première phase du processus de détartrage est terminée.

2. Rinçage :

1. Remplissez le réservoir d'eau **4** d'eau du robinet claire et froide.
2. Appuyez sur le bouton **31**.
3. Répétez le processus à partir de l'étape 4 du paragraphe 1. Détartrage.

REMARQUES :

- Vous pouvez interrompre le processus en appuyant sur le bouton **30**. Appuyez à nouveau sur le bouton pour relancer le processus. Le fait d'appuyer pendant 3 secondes sur le bouton interrompt le processus.
 - S'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau, le processus est interrompu. Remplissez toujours le réservoir d'eau jusqu'au repère **MAX 5**.
-

18. Nettoyer le broyeur

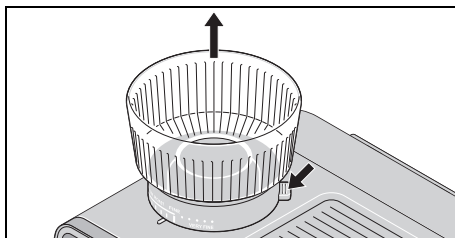
AVERTISSEMENT : risque de blessures causées par les pièces en rotation !

- ⊙ Ne branchez pas la fiche secteur **11** dans une prise de courant avant que le broyeur **23** et le bac à grains **2** n'aient été complètement assemblés.
- ⊙ Ne faites fonctionner le broyeur que lorsque le couvercle **1** est placé sur le bac à grains.
- ⊙ Ne placez aucun objet dans le bac à grains **2** pendant le processus de broyage. Écartez aussi p. ex. les cheveux longs.

REMARQUES :

- Lorsque vous retirez le bac à grains **2** avec des grains, assurez-vous de soulever le bac à grains le plus droit et le possible et avec précaution. Évitez si possible que des grains ou des morceaux de grains ne tombent du bord du broyeur **23**.
- Le broyeur ne peut être mis en place que lorsque le bac à grains **2** est en place. Ceci est une fonction de sécurité.

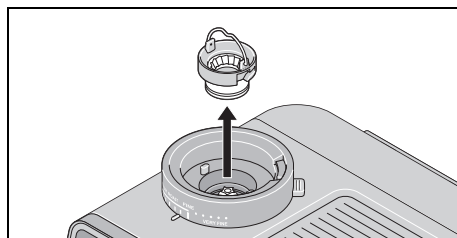
1. Appuyez sur le dispositif de déverrouillage **6** du bac à grains **2**.
2. Retirez le bac à grains **2** avec précaution par le haut en le tenant bien droit.



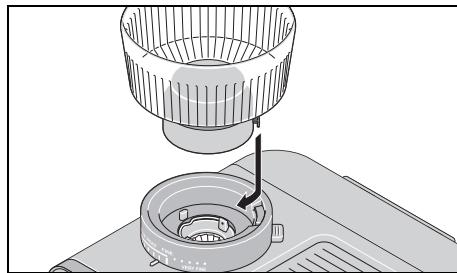
AVERTISSEMENT : risque de blessures causées par des bords tranchants !

- ⊙ Lorsque vous démontez le broyeur **23**, manipulez les deux parties avec précaution. Les surfaces de broyage ont des arêtes vives.

3. Rabattez la petite anse du broyeur **23** vers le haut et tournez celui-ci dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer par le haut.



4. Nettoyez le broyeur à l'aide de la brosse de nettoyage **15** fournie.
5. Remettez ensuite le broyeur en place et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
6. Rabattez la petite anse de manière à ce qu'elle repose à plat sur le broyeur **23**.
7. Remettez le bac à grains en place comme illustré et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.



REMARQUE : pour un nettoyage minutieux du broyeur, vous pouvez acheter des nettoyeurs pour broyeurs dans les drogue-

ries, par exemple. Suivez les instructions d'utilisation fournies avec les produits de nettoyage.

19. 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 espresso et ses accessoires avant de les réassembler et de les ranger.
- Si vous voulez transporter la machine à espresso, videz le réservoir d'eau **4** et le plateau d'égouttement **16**.

20. Élimination

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

A DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

A 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.

21. 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
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez la prise.
L'appareil ne préchauffe pas	• Vérifiez si l'interrupteur rotatif 8 est sur STANDBY.
Mauvaise qualité de l'expresso	Vous trouverez des astuces concernant la préparation d'expresso au chapitre « Astuces pour l'expresso parfait » à la page 46.
L'expresso s'égoutte seulement du porte-filtre 24 .	• Vérifiez que le filtre 26/25 ne présente pas d'obstruction en le plaçant la lumière. • Le café est moulu trop finement ? Trop de café moulu ?
L'expresso s'écoule trop rapidement du porte-filtre 24 et est trop clair.	• Le café est moulu trop grossièrement ? Trop peu de café moulu ?
Le broyeur 23 ne fonctionne pas.	• Le bac à grains 2 n'est pas placé correctement ? • Le broyeur 23 peut être bloqué. Nettoyez le broyeur.
Le broyeur 23 fait un bruit inhabituel.	• Débranchez la fiche secteur et vérifiez si un corps étranger se trouve dans le broyeur 23. • Le broyeur 23 peut être bloqué. Nettoyez le broyeur.
Le broyeur 23 ne peut pas être assemblé.	• Utilisez le suceur plat d'un aspirateur pour enlever les grains de café et les fragments.
Ni eau ni vapeur ne sort de la buse vapeur 9 .	• Est-ce que le réservoir d'eau 4 est vide ? • Est-ce que la buse vapeur 9 est obstruée ? • Est-ce que la machine doit être détartrée ?
Au bout de 90 secondes, plus aucune eau/vapeur ne sort de la buse vapeur 9 .	• Ceci est normal. Ceci est une fonction de protection. Remettez l'interrupteur rotatif 8 sur STANDBY. Vous pouvez ensuite réutiliser immédiatement la fonction.

Problème	Cause possible / solution
Après la mise en marche de l'appareil, les DEL des 4 boutons clignotent en rouge.	Les deux capteurs de température ne fonctionnent pas correctement. Adressez-vous au centre de service.
Après la mise en marche de l'appareil, la DEL ☼ s'allume en rouge fixe, les boutons ☕ et ☕ clignotent en rouge en alternance.	Le chauffe-eau ne chauffe pas ou chauffe trop lentement. Adressez-vous au centre de service.
Pendant le processus de broyage, la DEL ⚬ clignote en rouge et blanc.	Le bac à grains est-il bien en place ? Remettez le bac à grains et rallumez l'appareil.
Pendant le processus de broyage, le moteur s'arrête, 3 signaux sonores retentissent et la DEL ⚬ au-dessus du bouton rotatif 35 clignote en rouge.	- Reste-t-il des grains de café dans le bac à grains ? Remplissez le bac à grains 2. - Y a-t-il trop de café moulu dans le broyeur 23 ? Nettoyez le broyeur si nécessaire. - L'appareil surchauffe-t-il ? Laissez-le refroidir et rallumez-le de nouveau.
La DEL ⚬ 29 clignote en rouge et la DEL ☼ s'allume en blanc.	- Vérifiez le niveau de remplissage du réservoir d'eau 4. Le niveau minimal devrait être au-dessus du flotteur, sans toutefois dépasser le repère MAX 5. Le cas échéant, rallumez l'appareil. - Le flotteur est bloqué. Vérifiez si le flotteur flotte sur l'eau. Le cas échéant, débloquez-le. Le cas échéant, rallumez l'appareil.
La DEL ☼ 34 clignote sans cesse en rouge et des signaux sonores retentissent.	Remplacez l'interrupteur rotatif 8 sur STANDBY, puis éteignez et rallumez l'appareil.
La DEL ☼ 34 s'allume en rouge fixe et la DEL ⚬ 30 clignote en blanc.	- Avez-vous retiré le film de protection situé entre le réservoir d'eau et le dispositif de raccordement de l'appareil sous le réservoir ? - Le réservoir d'eau est-il bien en place ? Assurez-vous qu'il est bien en place. - Le café est moulu trop finement ? Nettoyez le broyeur et broyez les grains avec un réglage plus grossier. - Éteignez l'appareil et rallumez-le. - Si nécessaire, retirez le film de protection sous le réservoir. - Prélevez environ 200 ml d'eau par la buse d'eau chaude. - Éteignez puis rallumez l'appareil.

22. Caractéristiques techniques

Modèle :	SEMST 1500 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1500 W
Puissance du broyeur :	120 W
Contenance du réservoir d'eau :	2 500 ml maximum (MAX)
Passage automatique en mode éteint : après 30 minutes	
Puissance absorbée en mode éteint	≤ 0,5 W

Symboles utilisés

	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
~	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

23. Garantie de HOYER Handel GmbH

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

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 : 516867_2501 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) **516867_2501**.



Centre de service

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

IAN : 516867_2501



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
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Indice

1. Panoramica	63
2. Uso conforme	64
3. Avvertenze di sicurezza	65
4. Materiale in dotazione	68
5. Disimballaggio e posizionamento	68
6. Panoramica della macchina per caffè espresso	68
7. Preparazione di un caffè: i passi più importanti	69
8. Prima del primo utilizzo	69
9. Preparazione	71
9.1 Versamento dei chicchi di caffè	71
9.2 Inserimento/sostituzione del filtro	71
9.3 Collegamento e accensione/spengimento	71
9.4 Lavaggio dell'apparecchio	72
9.5 Preriscaldamento delle tazze	72
9.6 Preriscaldamento di filtro e gruppo erogatore (risciacquo)	73
10. Macinazione e pressatura del caffè	73
11. Preparazione di un caffè	74
11.1 Estrazione del caffè	74
11.2 Indicatore di pressione	75
12. Suggerimenti per un caffè perfetto	76
13. Creazione di schiuma di latte	76
14. Prelievo di acqua calda	77
15. Impostazioni	78
15.1 Temperatura del caffè	78
15.2 Adattamento del volume di un caffè normale / doppio	78
16. Pulizia	79
17. Eliminazione del calcare	82
17.1 Eliminazione del calcare dalla lancia vapore	82
17.2 Eliminazione del calcare dalla macchina per caffè espresso	82
18. Pulizia del macinino	84
19. Conservazione e trasporto	85
20. Smaltimento	85
21. Risoluzione dei problemi	86
22. Dati tecnici	89
23. Garanzia della HOYER Handel GmbH	89

1. **Panoramica**

1		Coperchio (del contenitore dei chicchi)
2		Contenitore dei chicchi
3		Coperchio (della caldaia)
4		Caldaia
5	MAX	Segno per la quantità d'acqua massima sulla caldaia
6		Sblocco per il contenitore dei chicchi
7		Piastra riscaldante per tazze
8	 STANDBY 	Interruttore girevole per il prelievo di vapore e acqua calda
9		Lancia vapore
10		Erogatore di acqua calda
11		Cavo di collegamento con spina
12		Gruppo erogatore
13		Utensile per la rimozione del pressino
14		Spina di pulizia
15		Spazzola per pulizia
16		Vaschetta
17		Galleggiante (indicazione: svuotare la vaschetta)
18		Scomparto dietro la vaschetta
19		Griglia di sgocciolamento
20		Uscita del caffè macinato
21		Elementi di comando (lato anteriore)
22		Segno per il grado di macinazione
23		Macinino
24		Portafiltro
25		Filtro per caffè doppio
26		Filtro per caffè normale con membrana di pulizia inserita
27		Membrana di pulizia

Figura A: elementi di comando (lato anteriore)*

28		LED: eliminazione del calcare
29		LED: gocce d'acqua
30		Tasto / LED: manutenzione
31		Tasto per caffè doppio
32		Tasto per caffè normale
33		Indicatore di pressione
34		Tasto / LED: interruttore on/off
35		Manopola di regolazione per l'impostazione manuale della quantità di caffè macinato

* Gli elementi di comando hanno ulteriori funzioni che vengono spiegate in questo manuale di istruzioni per l'uso.

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova macchina per caffè espresso con funzione di pressatura automatica.

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

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

Ci auguriamo che la vostra nuova macchina per caffè espresso con funzione di pressatura automatica possa darvi molte soddisfazioni!

2. Uso conforme

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

- macinatura di chicchi di caffè nel macinino integrato,
- preparazione di caffè mediante caffè macinato,
- prelievo di acqua calda o vapore dalla lancia vapore.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella caldaia!
 - ⊙ Non usare chicchi di caffè caramellati. Potrebbero restare attaccati al macinino.
-

Simboli presenti sull'apparecchio



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

3. **Avvertenze di sicurezza**

Avvertenze

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



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

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

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

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

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere lontano dalla portata dei bambini l'apparecchio e il suo cavo di collegamento.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è sorvegliato e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- ⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ La macchina per caffè espresso, il cavo di collegamento e la spina non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.

- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 79).
- ⊙ Assicurarsi di non riversare liquido sopra il connettore dell'apparecchio.
- ⊙ Si tenga presente che le seguenti superfici presentano ancora calore residuo dopo l'uso: filtro e portafiltro, gruppo erogatore, lancia vapore e piastra riscaldante.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio all'interno di un armadio.
- ⊙ Attenersi alle avvertenze di sicurezza contenute in questo manuale, poiché l'utilizzo erraneo può causare lesioni.



PERICOLO per i bambini!

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



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

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



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o schizzi d'acqua: pericolo di scossa elettrica.
- ⊙ Riempire la caldaia non oltre il segno **MAX**.
- ⊙ Svuotare la vaschetta al più tardi quando indicato dal galleggiante.

- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, facilmente accessibile e dotata di contatto di terra, la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per scollegarlo estrarre la spina.
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre quest'ultima, mai il cavo.

- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - se si verifica un guasto
 - se non si utilizza la macchina per caffè espresso
 - prima di pulire la macchina per caffè espresso
 - in caso di temporali
- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio.
- ⊙ Durante la preparazione del caffè, dal gruppo erogatore esce vapore acqueo caldo. Il gruppo erogatore resta rovente anche dopo la preparazione. Non toccarlo e non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.
- ⊙ Quando si usa la lancia vapore, ne fuoriescono vapore caldo e acqua calda. La lancia vapore diventa molto calda. Toccare la lancia vapore solo dall'impugnatura di plastica. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.



PERICOLO di irritazioni agli occhi!

- ⊙ Per l'uso di prodotti anticalcare attenersi alle informazioni fornite, ad es. sulla confezione.

AVVERTENZA: rischio di lesioni a causa delle parti rotanti!

- ⊙ Infilare la spina nella presa di corrente soltanto quando il macinino e il contenitore dei chicchi sono montati.
- ⊙ Per ridurre al minimo il pericolo di lesioni, il macinino può essere acceso solo se il contenitore dei chicchi è collocato. Non eludere mai questa funzione di sicurezza!

- ⊙ Mettere in funzione il macinino solo quando il coperchio è collocato sul contenitore dei chicchi.
- ⊙ Non sostenere oggetti nel contenitore dei chicchi durante la macinazione. Tenere lontani tra l'altro anche i capelli lunghi.

AVVERTENZA: rischio di lesioni causate da bordi vivi!

- ⊙ Quando si smonta il macinino, maneggiare le due parti con cautela. Le superfici di macinatura presentano bordi vivi.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella macchina per caffè espresso!
- ⊙ Per evitare danni all'elemento riscaldante, non far funzionare l'apparecchio senza acqua nella caldaia.
- ⊙ Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori originali.
- ⊙ Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- ⊙ Durante l'uso possono giungere sulla superficie d'appoggio acqua (calda) e vapore, caffè e caffè macinato. Pertanto collocare l'apparecchio su una base di lavoro resistente all'acqua e al calore.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

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

4. **Materiale in dotazione**

- 1 macchina per caffè espresso
- 1 portafiltro **24**
- 1 filtro per caffè normale **26**
- 1 membrana di pulizia **27**
- 1 filtro per caffè doppio **25**
- 1 spazzola per pulizia **15**
- 1 spina di pulizia per lo scarico del vapore **14**
- 1 utensile per staccare il pressino **13**
- 1 manuale di istruzioni per l'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

5. **Disimballaggio e posizionamento**

- 1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- 2. Verificare che tutte le parti siano presenti e integre.
- 3. **Pulire tutte le parti prima del primo utilizzo (vedere il cap. Pulizia).**
- 4. **Rimuovere la pellicola di protezione tra la caldaia e l'attacco dell'apparecchio sotto la caldaia, altrimenti non sarà possibile mettere in funzione l'apparecchio.**
- 5. Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana e non scivolosa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

di lavoro resistente all'acqua e al calore.

6. **Panoramica della macchina per caffè espresso**

La macchina per caffè espresso è costituita da **4 componenti**:

- Contenitore dei chicchi **2** e macinino **23** per macinare i chicchi di caffè
- Gruppo erogatore **12** e portafiltro **24** per preparare il caffè con il caffè macinato:
 - caffè normale
 - caffè doppio
- Lancia vapore **9** per la creazione di schiuma dal latte
- Erogatore di acqua calda **10** per prelevare acqua calda, ad es. per un americano.

L'apparecchio presenta i seguenti **indicatori**:

- Un indicatore di pressione **33** per il processo di estrazione, ad es. per poter adeguare il grado di macinazione.
- Il LED Δ lampeggia con luce rossa quando è necessario aggiungere acqua o se la caldaia non è stata collocata correttamente. Inoltre vengono emessi dei bip.
- Il LED $\bullet$ lampeggia con luce rossa quando il contenitore dei chicchi è vuoto; lampeggia con luce rossa/bianca se il contenitore dei chicchi non è collocato correttamente.
- Il LED $\star$ si accende quando bisogna eliminare il calcare dall'apparecchio.

È possibile effettuare le seguenti **impostazioni**:

- impostazione del grado di macinazione
- impostazione della temperatura del caffè
- impostazione della quantità di caffè
- adattare la quantità d'acqua per il caffè normale e doppio alle proprie tazze

7. Preparazione di un caffè: i passi più importanti

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

1. Scegliere e inserire il filtro **26/25**

NOTA: prima di utilizzare il filtro per caffè normale **26**, togliere la membrana di pulizia **27** dal filtro.

2. Preriscaldamento della tazza
3. Preriscaldamento di filtro **26/25** e gruppo erogatore **12** (risciacquo)
4. Asciugare il portafiltro **24** e il filtro **26/25**
5. Macinazione e pressatura del caffè
6. Inserire il portafiltro **24**
7. Estrazione del caffè:
 - caffè normale
 - caffè doppio
8. Se lo si desidera: creare schiuma di latte

8. Prima del primo utilizzo



PERICOLO di scossa elettrica!

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

AVVERTENZA: rischio di lesioni a causa delle parti rotanti!

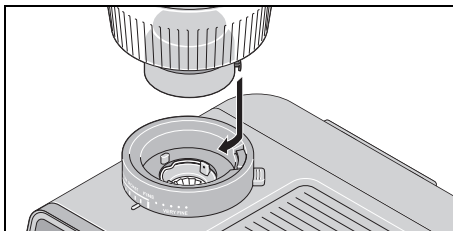
- ⊙ Infilare la spina **11** nella presa di corrente soltanto quando il macinino **23** e il contenitore dei chicchi **2** sono montati.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella caldaia **4**!

Collocazione del contenitore dei chicchi

- La sporgenza di plastica del lato inferiore del contenitore dei chicchi **2** si inserisce nell'incavo interno sopra lo sblocco **6**. Girare un poco il contenitore dei chicchi **2** in senso orario finché non s'innesta con uno scatto.



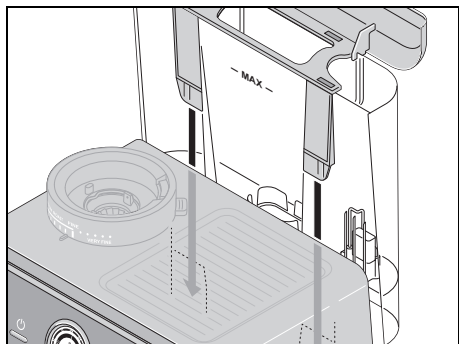
Riempimento della caldaia

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊗ Non versare in nessun caso liquidi diversi da acqua potabile fredda nella caldaia **4**!

Utilizzare acqua pulita ogni giorno.

1. Aprire il coperchio **3** della caldaia **4** verso dietro.
2. Togliere la caldaia verso l'alto.
3. Sciacquare più volte la caldaia con acqua pulita.
4. Riempire la caldaia non oltre il segno **MAX** di acqua di rubinetto fredda e pulita.
5. Reinserire la caldaia nella macchina. Nel farlo assicurarsi che le due sporgenze di plastica della caldaia s'inseriscano negli incavi della parete posteriore dell'apparecchio. La caldaia **4** deve poggiare correttamente in basso.



6. Chiudere nuovamente il coperchio **3**.

NOTA: se si avvia una funzione quando la caldaia non contiene acqua sufficiente, il LED ϕ lampeggia con luce rossa. Per aggiungere acqua, la caldaia **4** può restare nell'apparecchio.

Collegamento e prima accensione

1. Inserire la spina **11** in una presa di corrente.
 - Tutti i LED si accendono brevemente.
 - Il LED ϕ dell'interruttore on/off **34** pulsa lentamente, poi resta illuminato con luce debole.
2. Premere il tasto **34**.
 - Il LED ϕ lampeggia, poi resta acceso con luce intensa.
 - I LED $\cup$, $\cup$ e ϕ si accendono.
3. Collocare un recipiente sotto il gruppo erogatore **12**.
4. Premere uno dei tasti caffè **31**, **32**.
 - Per effettuare il lavaggio, l'apparecchio pompa l'acqua attraverso il gruppo erogatore **12**. Il LED selezionato $\cup$ o $\cup$ lampeggia.
 - Una volta conclusa questa operazione, il LED che lampeggia si spegne e si accendono nuovamente i LED $\cup$, $\cup$ e ϕ .
5. Scuotere via l'acqua usata per la pulizia.

9. Preparazione

9.1 Versamento dei chicchi di caffè

AVVERTENZA: rischio di lesioni a causa delle parti rotanti!

- ⊙ Mettere in funzione il macinino **23** solo quando il coperchio **1** è collocato sul contenitore dei chicchi **2**.

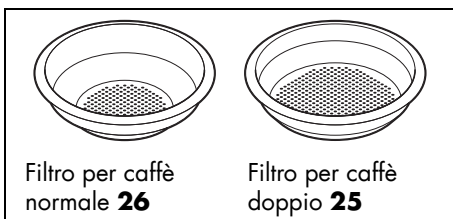
AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non usare chicchi di caffè caramellati. Potrebbero restare attaccati al macinino **23**.

1. Togliere il coperchio **1** del contenitore dei chicchi **2**.
2. Versare nel contenitore dei chicchi all'incirca la quantità di chicchi di caffè che si consumano in un giorno.
3. Collocare di nuovo il coperchio.

9.2 Inserimento/ sostituzione del filtro

Della macchina per caffè espresso fanno parte due filtri:



1. Scegliere il filtro **26** o **25** desiderato.

NOTA: prima di utilizzare il filtro per caffè normale **26**, togliere la membrana di pulizia **27** dal filtro.

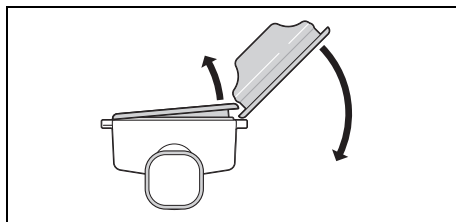
2. Premere il filtro **26/25** nel portafiltro **24**. Bisogna fare un poco di forza

perché il filtro deve alloggiare saldamente nel portafiltro.

3. Il filtro **26/25** non utilizzato può essere conservato nello scomparto **18** dietro la vaschetta **16**.

Dato che il filtro **26/25** è alloggiato saldamente nel portafiltro **24**, per toglierlo può risultare utile un piccolo trucco:

- Con un dei filtri **26/25**, fare leva sull'altro filtro estraendolo dal portafiltro **24** come illustrato.



9.3 Collegamento e accensione/ spegnimento



PERICOLO di scossa elettrica!

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

1. Inserire la spina **11** in una presa di corrente. Tutti i LED si accendono brevemente.
2. Il LED ϕ dell'interruttore on/off **34** pulsa lentamente, poi resta illuminato con luce debole.
 - Quando resta illuminato debolmente solo il LED ϕ e tutti gli altri LED non sono più accesi, l'apparecchio si trova in modalità standby.

3. Collocare una tazza sotto il gruppo erogatore **12**.
4. Premere il tasto **34** per accendere l'apparecchio.
 - Il LED ☺ lampeggia. Quando i LED ☺, ☹, ☹ e ☹ restano accesi, l'apparecchio è pronto per l'uso.
 - L'apparecchio avvia ora la pompa dell'acqua per pompare un poco d'acqua nella conduttura interna. L'acqua in eccesso defluisce attraverso il gruppo erogatore **12**.
5. Per tornare alla modalità standby, premere il tasto **34**.
 - Il tasto pulsa 3 volte, poi resta acceso con luce debole.
6. Per spegnere staccare la spina.

NOTA: se non si preme alcun tasto per 30 minuti, la macchina per caffè espresso passa automaticamente alla modalità standby.

9.4 Lavaggio dell'apparecchio

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

1. Collocare un recipiente sotto il gruppo erogatore **12** e premere il tasto **30** per sciacquare il gruppo erogatore.
2. Collocare un recipiente sotto la lancia vapore **9**.



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Durante il prelievo di vapore, mantenere la lancia vapore **9** il più possibile immersa nel recipiente. Fuoriesce vapore acqueo caldo. Non toccare la lancia e non mantenere in nessun caso le mani

o altre parti del corpo nel vapore acqueo.

3. Portare l'interruttore girevole **8** del lato destro dell'apparecchio su ☹. Il LED ☹ lampeggia con luce rossa durante il riscaldamento. Attendere che il LED ☹ lampeggi costantemente con luce bianca e che esca vapore.
4. Riportare l'interruttore girevole **8** su **STANDBY**.
5. Collocare un recipiente sotto l'erogatore di acqua calda **10**.
6. Portare l'interruttore girevole **8** su ☹. Il LED ☹ si accende con luce bianca. Fare scorrere acqua calda nel recipiente attraverso l'erogatore di acqua calda **10** per circa 10 secondi.
7. Riportare l'interruttore girevole **8** su **STANDBY**.

9.5 Preriscaldamento delle tazze

Quando tutti e 4 i LED ☺, ☹, ☹ e ☹ restano accesi, la piastra riscaldante **7** viene riscaldata.

- Collocare le tazze sulla piastra riscaldante **7** per riscaldarle.

In alternativa si può riempire la tazza con l'acqua calda proveniente dall'erogatore di acqua calda **10** e lasciarla lì durante i preparativi.

1. Sostenere la tazza sotto l'erogatore di acqua calda **10**.
2. Portare l'interruttore girevole **8** su ☹. Il LED ☹ lampeggia. Fare scorrere acqua calda nella tazza.
3. Riportare l'interruttore girevole **8** su **STANDBY**.
4. Subito prima del processo di infusione, gettare via l'acqua calda.

9.6 Preriscaldamento di filtro e gruppo erogatore (risciacquo)

Subito prima di preparare il caffè, sciacquare bene il filtro **26/25** e il gruppo erogatore **12** con acqua calda. Preriscaldando in questo modo il filtro e il gruppo erogatore si migliora il gusto del caffè.

1. Inserire un filtro **26/25** nel portafiltro **24**.
2. Inserire il portafiltro **24** con il filtro **26/25** applicato sotto il gruppo erogatore con il manico presso il simbolo del lucchetto aperto .
3. Girare il portafiltro verso il simbolo del lucchetto chiuso  finché non s'innesta saldamente.
4. Collocare un recipiente sotto il portafiltro **24**.
5. Premere il tasto **31**.
 - Il LED  lampeggia e il LED  si accende.
 - L'acqua calda scorre attraverso il portafiltro **24** nel recipiente.
6. Una volta conclusa l'operazione, i 4 LED , ,  e  si accendono nuovamente.
7. Girare il manico del portafiltro verso il simbolo del lucchetto aperto  e togliere il portafiltro verso il basso.
8. Versare via l'acqua usata per la pulizia e asciugare il portafiltro **24** e il filtro **26/25**.

10. Macinazione e pressatura del caffè

AVVERTENZA: rischio di lesioni a causa delle parti rotanti!

- ⊙ Per ridurre al minimo il pericolo di lesioni, il macinino **23** può essere acceso solo se il contenitore dei chicchi **2** è collocato. Non eludere mai questa funzione di sicurezza!
- ⊙ Mettere in funzione il macinino **23** solo quando il coperchio **1** è collocato sul contenitore dei chicchi **2**.
- ⊙ Non sostenere oggetti nel contenitore dei chicchi **2** durante la macinazione. Tenere lontani tra l'altro anche i capelli lunghi.

NOTE: Togliere il contenitore dei chicchi **2** dal macinino **23** solo se è assolutamente necessario (ad es. in caso di blocco o per la pulizia). Vedere al riguardo il capitolo „Pulizia del macinino” a pagina 84.

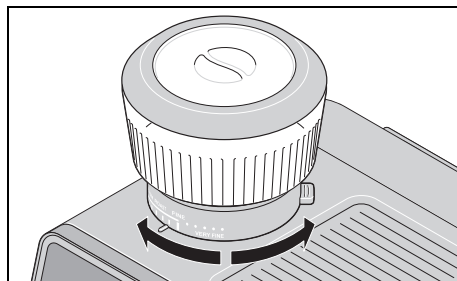
Impostazione del grado di macinazione

Il grado di macinazione può essere impostato tra

VERY FINE = molto fine e

VERY COARSE = molto grosso:

- girare il contenitore dei chicchi **2** sul macinino **23** in modo che il segno **I** sia rivolto sul grado di macinazione desiderato nel contenitore dei chicchi.



Il grado di macinazione del caffè influisce sul gusto e dovrebbe essere adeguato al processo di preparazione. Per la preparazione del caffè si applicano le seguenti regole di massima:

- Quanto più fine è il grado di macinazione, tanto più a lungo dura l'estrazione. Se il caffè ha un sapore troppo amaro, macinarlo più grosso.
- Quanto più grosso è il grado di macinazione, tanto più velocemente scorre il caffè nella tazza. Se il caffè ha un sapore troppo acquoso e magari un poco acido, utilizzare un grado di macinazione più fine.
- Il grado di macinazione ottimale dipende anche dalla varietà di caffè.

Macinazione e pressatura del caffè

1. Inserire un filtro **26/25** nel portafiltro **24**.
2. Inserire il portafiltro preparato con il filtro **26/25** sotto l'uscita del caffè macinato ☕ **20**.
3. Girare il portafiltro verso il simbolo del lucchetto chiuso ■.
4. Il processo di macinazione inizia automaticamente.
 - Durante il processo il LED  sopra la manopola di regolazione **35** lampeggia.

NOTA:

- è possibile regolare la quantità di caffè macinato con la manopola di regolazione **35** prima o dopo il processo di macinazione.
- Quando si usa caffè macinato si raccomandano 12 g per un caffè normale e 18 g per un caffè doppio.

5. Nel passo successivo il caffè verrà pressato automaticamente.
 - Due brevi bip segnalano che la pressatura è avvenuta correttamente.

6. Attendere che il LED  si spenga, togliere il portafiltro **24** con il caffè macinato e pressato e inserire il portafiltro sotto il gruppo erogatore ☕ **12**.

Pressatura

L'obiettivo della pressatura è quello di compattare uniformemente il caffè macinato nel filtro **26/25**. La superficie del caffè macinato deve essere piana e priva di screpolature, in modo che durante l'estrazione l'acqua venga spinta uniformemente attraverso il caffè. In corrispondenza di screpolature o punti sottili l'acqua passa più velocemente ("canalizzazione") a spese del sapore.

11. Preparazione di un caffè



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Durante la preparazione del caffè, dal gruppo erogatore **12** esce vapore acqueo caldo. Il gruppo erogatore resta rovente anche dopo la preparazione. Non toccarlo e non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.

11.1 Estrazione del caffè

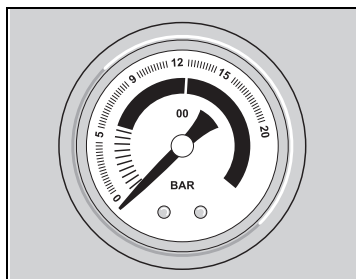
1. Per un caffè normale usare il filtro **26**.
2. Inserire il portafiltro **24** preparato sotto il gruppo erogatore **12** con il manico presso il simbolo del lucchetto aperto ■.
3. Girare il portafiltro **24** verso il simbolo del lucchetto chiuso ■ finché non s'innesca saldamente.
4. Collocare una o due tazze adatte sotto l'uscita del portafiltro **24**.

5. Premere il tasto **32** per un caffè normale o il tasto **31** per un caffè doppio o per due tazze di caffè.
 - Il LED del tasto selezionato lampeggia durante la preparazione.
 - Il caffè scorre lentamente nella tazza e si arresta automaticamente.

NOTE:

- Se la temperatura dell'acqua nel bollitore è troppo alta per la preparazione del caffè, dopo aver premuto il tasto **32** o **31** l'apparecchio pompa un poco di acqua calda attraverso l'erogatore di acqua calda **10**.
 - Assicurarsi che il manico del recipiente non si trovi sotto l'erogatore di acqua calda.
 - Se si desidera interrompere l'operazione, premere nuovamente il tasto **32** o **31**.
 - È possibile cambiare la quantità d'acqua memorizzata per un caffè normale (vedere "Adattamento del volume di un caffè normale / doppio" a pagina 78).
6. Al termine dell'operazione i LED ☺, ☹, ☹ e ☹ si accendono nuovamente. L'apparecchio è pronto per il prossimo caffè.
 7. Togliere il portafiltro **24** girandolo verso il simbolo del lucchetto aperto ■ e rimuoverlo verso il basso.
 8. Pulire il filtro **25** o **26** e il portafiltro **24** e asciugarli.

11.2 Indicatore di pressione



Durante la preparazione del caffè, l'indicatore di pressione **33** indica la pressione con la quale l'acqua viene pompata attraverso il caffè macinato.

- Perché la pressione durante l'estrazione sia ottimale, è importante l'area *ESPRESSO* contrassegnata in verde.
- Ciascuna delle linee nere esterne indica 1 bar. La scala graduata nera va dunque da 0 a 20 bar.

La preparazione inizia con la bollitura preliminare. L'ago dell'indicatore di pressione si muove nell'intervallo da 0 a 6 bar.

Pochi secondi dopo inizia l'estrazione vera e propria. In un'estrazione ottimale, l'ago si muove nell'area *ESPRESSO* (circa 6 - 13 bar).

Se durante l'estrazione non si raggiunge l'intervallo di pressione ottimale (al disotto di 6 bar), si parla di estrazione insufficiente. Se si supera l'intervallo di pressione ottimale (oltre i 13 bar), si parla di estrazione eccessiva.

Che importanza rivesta tutto ciò per il proprio caffè e come si possa raggiungere l'intervallo di pressione ottimale, è indicato al capitolo „Suggerimenti per un caffè perfetto” a pagina 76.

NOTA: l'indicatore di pressione **33** indica la pressione solo durante l'estrazione del caffè. Quando si preleva vapore o acqua calda non viene indicato nulla.

12. Suggerimenti per un caffè perfetto

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

- Esistono grandi differenze in fatto di qualità e gusto dei chicchi di caffè. Provare diversi.
- Cambiare solo un aspetto alla volta, ad es. solo il grado di macinazione o solo la quantità di caffè macinato, in modo da poter risalire all'effetto di questo cambiamento.
- Un'**estrazione perfetta** si riconosce dai seguenti punti:
 - Durante l'estrazione vera e propria l'indicatore di pressione **33** si trova nell'area **ESPRESSO**.
 - L'estrazione richiede circa 30 secondi.
 - Il caffè scorre lentamente nella tazza.
- Un'**estrazione insufficiente** si riconosce dai seguenti punti:
 - Durante l'estrazione l'indicatore di pressione **33** si trova sotto l'area **ESPRESSO**.
 - Il caffè scorre nella tazza veloce come l'acqua e ha un gusto acquoso, eventualmente anche acido.

Rimedio:

- Impostare un grado di macinazione più fine.
- Utilizzare una maggiore quantità di caffè macinato.
- Un'**estrazione eccessiva** si riconosce dai seguenti punti:
 - Durante l'estrazione l'indicatore di pressione **33** si trova sopra l'area **ESPRESSO**.
 - Il caffè gocciola lentamente nella tazza e ha un gusto amaro.

Rimedio:

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

13. Creazione di schiuma di latte



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Quando si usa la lancia vapore **9**, ne fuoriescono vapore caldo e acqua calda. La lancia vapore diventa molto calda. Toccare la lancia vapore solo dall'impugnatura di plastica. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.

Con la lancia vapore **9** è possibile creare schiuma di latte. Ciò richiede un poco di esercizio.

Suggerimenti:

- Provare latte di produttori diversi.
- Il latte con un maggiore contenuto proteico forma più schiuma.
- Un maggiore contenuto di grasso si traduce in una schiuma più cremosa.
- Utilizzare sempre latte freddo di frigorifero (circa 5 °C).
- Durante la creazione della schiuma il latte non deve diventare bollente. Temperature più alte alterano il sapore e causano la dissoluzione della schiuma di latte.

- Dopo aver terminato la creazione della schiuma di latte, non attendere troppo. Altrimenti una parte della schiuma di latte si dissolve nuovamente.
1. Riempire di latte freddo un recipiente adeguato non oltre la metà.
 2. Sostenere un altro recipiente sotto la lancia vapore **9** e girare l'interruttore girevole **8** sul simbolo ☼.
 - Il LED Δ lampeggia con luce rossa finché l'apparecchio preriscalda.
 - Quando inizia la produzione di vapore, il LED Δ lampeggia con luce bianca.
 3. Lasciare uscire un poco di vapore e interrompere portando l'interruttore girevole **8** su **STANDBY**.
 4. Immergere la lancia vapore **9** nel latte e riportare l'interruttore girevole **8** sul simbolo ☼.

Suggerimenti:

- Immergere la lancia vapore **9** appena sotto la superficie, in modo che nel latte venga inglobata aria ("fase di soffio").
 - Non immergerla al centro bensì su un lato, in modo che si formi un vortice.
5. Quando il volume del latte aumenta visibilmente (del 50% circa), immergere la lancia vapore **9** un poco più in profondità. Il vortice deve mantenersi. Ora le bollicine d'aria si distribuiscono con maggiore precisione ("fase di rimescolamento").
 6. Se i fianchi del recipiente sono troppo caldi per sostenerlo in mano, portare l'interruttore girevole **8** su **STANDBY**. Dopo qualche secondo l'apparecchio pompa nuovamente vapore attraverso la lancia per raffreddare.

Suggerimento: anche se la schiuma di latte ottenuta non è ancora soddisfacente, interrompere in ogni caso per non riscaldare troppo il latte.

7. Battere più volte leggermente con fondo del recipiente sulla base di lavoro per fare scoppiare le bollicine più grandi. Aggiungere la schiuma di latte al caffè il più rapidamente possibile.
8. Subito dopo aver creato la schiuma di latte pulire la lancia vapore **9** con un panno pulito per eliminarne i residui di latte.
9. Riportare brevemente l'interruttore girevole **8** sul simbolo ☼ finché non esce vapore. In questo modo si rimuovono i residui di latte dall'interno della lancia vapore **9**.
10. Riportare l'interruttore girevole **8** su **STANDBY**.

Se non si premono tasti per circa 30 secondi, l'apparecchio inizia a raffreddare l'acqua del bollitore.

NOTA: il tempo massimo per la produzione di vapore è di 90 secondi. Poi la funzione si arresta automaticamente. Riportare l'interruttore girevole **8** su **STANDBY**. Poi si può riutilizzare subito la funzione.

14. Prelievo di acqua calda



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Quando si usa l'erogatore di acqua calda **10**, ne fuoriescono un poco di vapore caldo e acqua calda. L'erogatore di acqua calda diventa molto caldo. Non toccare l'erogatore di acqua calda. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo sotto l'uscita.

Attraverso l'erogatore di acqua calda **10** si può prelevare acqua calda, ad esempio...

...per un americano o un'altra bevanda calda;

...per preriscaldare le tazze.

1. Sostenere un recipiente sotto l'erogatore di acqua calda **10** e girare l'interruttore girevole **8** sul simbolo ☼.

- Il LED  lampeggia con luce bianca e l'acqua calda esce dall'erogatore di acqua calda.

2. Per concludere l'operazione riportare l'interruttore girevole **8** su **STANDBY**.

Se non si premono tasti per circa 30 secondi, l'apparecchio inizia a raffreddare l'acqua del bollitore.

15. Impostazioni

15.1 Temperatura del caffè

È possibile cambiare la temperatura dell'acqua durante l'estrazione del caffè per adattarla ai vari tipi di caffè e al proprio gusto. Se la tostatura è scura, la temperatura dovrebbe essere più bassa; se invece è chiara, è preferibile una temperatura più alta. Si può scegliere tra tre intervalli di temperatura:

Intervallo di temperatura	Indicazione dei LED durante l'impostazione
alto	 è acceso con luce rossa
medio	 è acceso con luce rossa
basso	 è acceso con luce rossa

L'impostazione predefinita alla consegna dell'apparecchio è media.

1. Accendere l'apparecchio premendo il tasto **34**.
2. Premere contemporaneamente per circa 3 secondi i tasti ,  e .

Il LED acceso con luce rossa indica l'impostazione attuale (vedere la tabella).

3. Premere brevemente uno dei tasti **30**, **31** o **32** per cambiare l'impostazione.
4. Se l'impostazione viene eseguita correttamente, il LED della temperatura selezionata si accende 3 volte con luce rossa.

15.2 Adattamento del volume di un caffè normale / doppio

Con questa funzione di memoria è possibile adattare la quantità del caffè normale o doppio erogato alle tazze in uso e alle proprie preferenze.

NOTA: questo valore è determinato anche dalla quantità e dalla compattazione del caffè macinato.

1. Accendere l'apparecchio premendo il tasto **34**.
2. Preparare filtro **26/25**, portafiltro **24** e caffè macinato per un caffè normale e fissare il portafiltro sotto il gruppo erogatore **12**.
3. Collocare la tazzina desiderata sotto il gruppo erogatore **12**.
4. Tenere premuto il tasto **31/32** per circa 3 secondi. Il caffè scorre nella tazzina.
5. Una volta raggiunta la quantità desiderata, premere brevemente il tasto **31/32**. L'operazione si arresta.

La quantità d'acqua per il caffè normale o doppio è memorizzata.

Ripristino dell'impostazione di fabbrica per la quantità d'acqua

1. Accendere l'apparecchio premendo il tasto **34**.
2. Mantenere premuti per circa 3 secondi i tasti **31** e **30** per il caffè doppio o **32** e **30** per il caffè normale.

Mediante 2 bip e il lampeggiamento dei tasti **31** e **30** o **32** e **30**, l'apparecchio segnala che la quantità d'acqua è stata ripristinata correttamente.

16. Pulizia



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non immergere la macchina per caffè espresso e il cavo di collegamento con spina **11** in acqua o altri liquidi.



PERICOLO di lesioni da scottatura!

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

NOTE:

- I seguenti accessori possono essere puliti in lavastoviglie o a mano:
 - i filtri **26/25**
 - la vaschetta **16**
 - la griglia di sgocciolamento **19**
- I seguenti accessori possono essere lavati a mano con un detersivo per piatti delicato:
 - la caldaia **4** con coperchio **3**
 - il pressino
 - la vaschetta **16**
 - la griglia di sgocciolamento **19**

- I seguenti accessori vanno lavati preferibilmente con acqua calda:
 - il portafiltro **24**
 - il contenitore dei chicchi **2** con coperchio **1**

Dietro la vaschetta **16** si trova lo scomparto **18**.

Esso contiene:

- la spazzola per pulizia **15** che serve a rimuovere il caffè macinato.
- la spina di pulizia **14** che serve a pulire l'apertura della lancia vapore **9**.
- l'utensile per la rimozione del pressino **13**

Dopo ogni caffè

1. Togliere il portafiltro **24** dal gruppo erogatore **12**.
2. Sciacquare il filtro **26/25** e il portafiltro **24** sotto l'acqua calda e asciugarli.

Dopo aver creato schiuma di latte

NOTE:

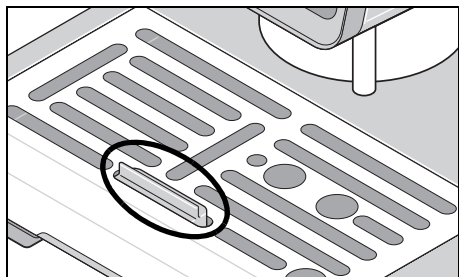
- assicurarsi sempre che l'apertura della lancia vapore **9** resti pulita. I residui di latte non eliminati non sono solo antigienici. Possono anche ostruire velocemente la piccola apertura.
- Per agevolare la pulizia è possibile svitare la sezione inferiore della lancia vapore **9**.

1. Pulire la lancia vapore **9** con un panno pulito per eliminarne i residui di latte.
2. Riportare brevemente l'interruttore girevole **8** sul simbolo ☹️ finché non esce vapore. In questo modo si rimuovono i residui di latte dall'interno della lancia vapore.

Vaschetta

La vaschetta **16** va svuotata al più tardi quando il galleggiante **17** sporge in alto dalla griglia di sgocciolamento **19** (vedere

la figura). In ogni caso è preferibile pulire la vaschetta una volta al giorno.



1. I residui di caffè macinato asciutto possono essere rimossi dalla griglia di sgocciolamento **19** con la spazzola per pulizia **15**.
2. Togliere la griglia di sgocciolamento.
3. Estrarre la vaschetta **16** ed estrarre lo scomparto **18**.
4. Svuotarla e pulire questi accessori a mano con un detersivo per piatti delicato.
5. Asciugare tutte le parti prima di reinserirli.

Giornalmente



PERICOLO di scossa elettrica!

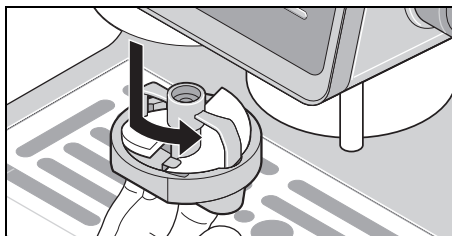
- ⊙ Staccare la spina **11** dalla presa di corrente prima di pulire la macchina per caffè espresso.
1. Svuotare la caldaia **4** e sciacquarla più volte con acqua pulita.
 2. Pulire il gruppo erogatore **12** con un panno pulito e umido. Pulire anche il bordo intorno al gruppo erogatore.
 3. Pulire i seguenti pezzi con un panno inumidito:
 - l'apparecchio con la piastra riscaldante **7**,
 - il contenitore dei chicchi **2** con coperchio **1** dall'esterno e
 - il coperchio **3** della caldaia **4**.

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

4. Asciugare tutti i pezzi.

Uscita del caffè macinato e pressino

1. Infilare l'utensile **13** dal basso nell'uscita del caffè macinato e girare un poco l'utensile in senso antiorario finché le due sporgenze di plastica non si agganciano alle alette del pressino.



2. Tirare l'utensile **13** con il pressino verticalmente verso il basso.
3. Togliere il pressino e pulirlo con la spazzola per pulizia **15**.
4. Reinserire il pressino nell'utensile **13**.
5. Reinserire dal basso l'utensile con il pressino dal basso nell'uscita del caffè macinato **20**. Un clic indica che è ben saldo.

Filtri

1. I residui di caffè macinato asciutto possono essere rimossi con la spazzola per pulizia **15**.
2. Anche se si usa sempre lo stesso filtro **26/25**, è preferibile toglierlo dal portafiltro **24** almeno una volta alla settimana e pulire accuratamente i due pezzi con acqua calda e un poco di detersivo per piatti. Risciacquare più volte con acqua calda pulita. I filtri **26/25** possono essere puliti anche in lavastoviglie.

3. Asciugare accuratamente i due pezzi prima di rimontarli.
4. Sostenere i filtri **26/25** contro luce e controllare se i fori sono intasati.

Gruppo infusore

Una volta alla settimana andrebbe pulito il gruppo infusore all'interno dell'apparecchio.

Con la chiusura del filtro con la membrana di pulizia **27**, l'acqua viene "rispedita" nel gruppo infusore all'interno dell'apparecchio. L'acqua usata per la pulizia viene deviata nella vaschetta **16**.

1. Togliere il portafiltro **24** dal gruppo erogatore **12** e collocare un filtro **26/25** nel portafiltro.
2. A questo punto collocare la membrana di pulizia **27** nel filtro **26/25**.

NOTA: si può applicare un poco di sgrassante per caffè alla membrana.

3. Inserire il portafiltro **24** con la membrana di pulizia sotto il gruppo erogatore **12** con il manico presso il simbolo del lucchetto aperto .
4. Girare il portafiltro **24** verso il simbolo del lucchetto chiuso  finché non s'innesca saldamente.
5. Versare acqua fredda e pulita nella caldaia **4**.
6. Avviare l'estrazione di un caffè normale.
7. Scuotere via l'acqua sporca dalla vaschetta **16**.
8. Ripetere l'operazione senza sgrassante per caffè per circa 10 volte, in modo da lavare via i residui della pulizia dal gruppo infusore.
9. Al termine dell'operazione il LED  si accende con luce rossa e il LED  lampeggia con luce rossa. Premere una volta il tasto **34** per rimettere l'apparecchio in modalità standby.

10. Togliere il portafiltro con cautela, perché un poco d'acqua si è raccolta anche nel filtro.
11. Asciugare tutti i pezzi.
12. Svuotare la vaschetta **16**.

Eliminazione delle ostruzioni della lancia vapore

NOTA: per agevolare la pulizia è possibile svitare la sezione inferiore della lancia vapore **9**.

1. Se necessario, utilizzare la spina di pulizia **14** per eliminare le ostruzioni della lancia vapore **9**. Inserirla nel piccolo foro anteriore della lancia vapore per rimuovere le ostruzioni.
2. Poi sostenere un recipiente sotto la lancia vapore **9** e girare l'interruttore girevole **8** sul simbolo .
3. Fare scorrere acqua calda attraverso la lancia vapore **9** per circa 40 secondi per sciacquare via i residui distaccati.
4. Per concludere l'operazione riportare l'interruttore girevole **8** su **STANDBY**.

NOTA: ogni 2 - 3 mesi è preferibile eliminare il calcare dalla lancia vapore **9**, poiché anche il calcare può ostruire l'apertura.

17. Eliminazione del calcare

17.1 Eliminazione del calcare dalla lancia vapore

A seconda dell'uso, il calcare andrebbe eliminato dalla lancia vapore **9** all'incirca ogni 2 - 3 mesi.

1. Riempire un recipiente di acqua calda e di decalcificante comune. Osservare le istruzioni riportate sul prodotto.
2. Svitare l'estremità inferiore della lancia vapore.
3. Lasciarla a mollo in questa soluzione durante la notte.
4. La mattina dopo togliere il recipiente e scuotere via la soluzione anticalcare.
5. Passare un panno pulito e umido sull'estremità inferiore della lancia vapore **9** per eliminare completamente la soluzione anticalcare.
6. Riavvitare l'estremità inferiore sulla lancia vapore.
7. Collocare un recipiente sotto la lancia vapore **9**.
8. Portare l'interruttore girevole **8** sul simbolo ☞.
9. Fare scorrere acqua calda attraverso la lancia vapore **9** per circa 40 secondi per sciogliere via i residui distaccati.
10. Per concludere l'operazione riportare l'interruttore girevole **8** su **STANDBY**.

17.2 Eliminazione del calcare dalla macchina per caffè espresso

Come in ogni apparecchio che funziona con acqua calda, anche in questa macchina per caffè espresso bisogna eliminare il calcare ad intervalli regolari. Il calcare si deposita all'interno dell'apparecchio e sulle aperture piccole (ad es. quelle della lancia vapore **9**). Ciò compromette le funzioni e a lungo andare causa danni all'apparecchio. Pertanto eliminare regolarmente il calcare dalla macchina. In questo modo se ne prolunga la durata.

La frequenza con la quale deve essere eliminato il calcare dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata e da quante tazze di caffè si bevono. All'accumulo di calcare contribuisce anche il prelievo di acqua calda e vapore acqueo.

Se si utilizza acqua filtrata, la durezza dell'acqua si riduce. La macchina viene trattata più delicatamente e non è necessario eliminarne tanto spesso il calcare.

Indicazione per l'eliminazione del calcare

Questa macchina conteggia automaticamente la quantità d'acqua erogata. Dopo circa 30 litri di acqua erogata, è necessario eliminare il calcare dall'apparecchio. L'apparecchio stesso lo indica con l'accensione del LED ✱.

Programma per l'eliminazione del calcare

È preferibile eseguire il programma per l'eliminazione del calcare non appena si accende il LED ✱. È comunque possibile avviarlo in qualsiasi momento.

Si può usare un comune decalcificante per macchine per caffè espresso.



PERICOLO di irritazioni agli occhi!

- ⊙ Per l'uso del prodotto anticalcare attenersi alle informazioni fornite, ad es. sulla confezione.

1ª parte, eliminazione del calcare:

1. Svuotare la caldaia **4**.
2. Versare il decalcificante nella caldaia **4**.
3. Riempire la caldaia **4** fino al segno **MAX** di acqua di rubinetto fredda e pulita.
4. Inserire la caldaia **4**.
5. Per raccogliere la soluzione anticalcare posizionare un recipiente grande sotto il gruppo erogatore **12** e uno sotto la lancia vapore **9**.
6. Accendere l'apparecchio.
7. Mantenere premuto il tasto **30** per circa 3 secondi.
 - I LED ☉, ☕ e ☼ si accendono.
 - Il LED ✱ lampeggia.
8. Premere il tasto ☕.
 - L'apparecchio pompa soluzione anticalcare attraverso il gruppo erogatore **12** per circa 30 secondi.
 - Questa operazione viene ripetuta 5 volte.
 - Poi il LED ☕ si spegne.
 - Il LED ☉ resta acceso.
 - Ogni secondo viene emesso un bip.

9. Ruotare l'interruttore girevole **8** su ☼.
 - L'apparecchio pompa ora soluzione anticalcare attraverso la lancia vapore **9**.
 - Il LED ☉ lampeggia.
10. Non appena il LED ☉ si accende e viene emesso un bip ogni secondo, ruotare l'interruttore girevole **8** su ☼.
 - L'apparecchio pompa ora soluzione anticalcare attraverso l'erogatore di acqua calda **10**.
 - Il LED ☉ lampeggia.
 - Quando la caldaia **4** è quasi vuota, il LED ☉ lampeggia e vengono emessi dei bip.
11. A questo punto riportare l'interruttore girevole su **STANDBY**.
12. Scuotere via l'acqua usata per la pulizia.

La prima fase del processo di decalcificazione è conclusa.

2ª parte, risciacquo:

1. Riempire la caldaia **4** con acqua di rubinetto fredda e pulita.
2. Premere il tasto **31**.
3. Ripetere l'operazione della 1ª parte, Eliminazione del calcare, dal passo 4.

NOTE:

- Premendo il tasto **30** si può interrompere l'operazione. Premendo nuovamente il tasto si riprende l'operazione. Mantenendo premuto il tasto per 3 secondi si interrompe l'operazione.
- Se la caldaia non contiene acqua sufficiente, l'operazione si interrompe. Riempire la caldaia sempre fino al segno **MAX 5**.

18. Pulizia del macinino

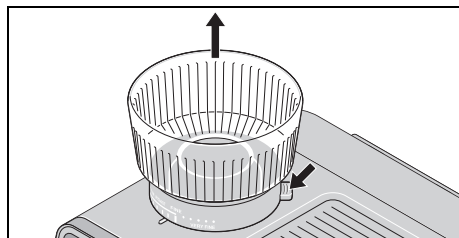
AVVERTENZA: rischio di lesioni a causa delle parti rotanti!

- ⊙ Infilare la spina **11** nella presa di corrente soltanto quando il macinino **23** e il contenitore dei chicchi **2** sono completamente montati.
- ⊙ Mettere in funzione il macinino solo quando il coperchio **1** è collocato sul contenitore dei chicchi.
- ⊙ Non sostenere oggetti nel contenitore dei chicchi **2** durante la macinazione. Tenere lontani tra l'altro anche i capelli lunghi.

NOTE:

- Quando si rimuove il contenitore dei chicchi **2** con chicchi, assicurarsi di sollevarlo il più possibile dritto e con cautela. Se possibile, evitare che chicchi o pezzi di chicchi cadano oltre il bordo del macinino **23**.
- Il macinino può essere acceso solo se il contenitore dei chicchi **2** è collocato. Si tratta di una funzione di sicurezza.

1. Premere lo sblocco **6** per il contenitore dei chicchi **2**.
2. Togliere il contenitore dei chicchi **2** con cautela verso l'alto con un movimento rettilineo.

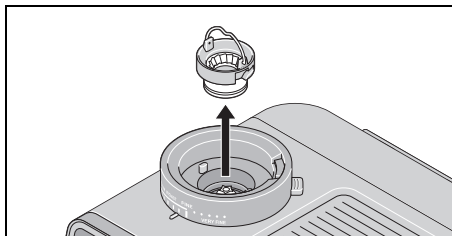


AVVERTENZA: rischio di lesioni causate da bordi vivi!

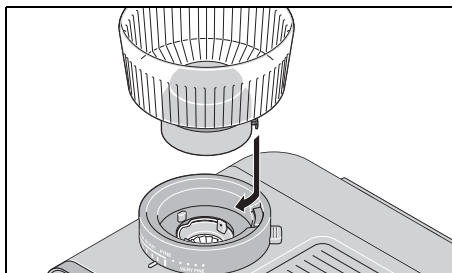
- ⊙ Quando si smonta il macinino **23**, maneggiare le due parti con cautela. Le

superfici di macinatura presentano bordi vivi.

3. Sollevare l'archetto del macinino **23** e girarlo in senso antiorario fino a poterlo estrarre verso l'alto.



4. Pulire il macinino con la spazzola per pulizia **15** fornita.
5. Poi reinserire il macinino e girarlo in senso orario fino a innestarlo saldamente.
6. Riabbassare l'archetto in modo che poggi sul macinino **23**.
7. Ricollocare il contenitore dei chicchi come mostrato nella figura e girarlo in senso orario finché non s'innesta saldamente.



NOTA: per una pulizia molto accurata del macinino è ad esempio possibile acquistare detergente per macinini in negozi di articoli per la casa. Osservare le informazioni sull'impiego accluse ai detergenti.

19. Conservazione e trasporto



PERICOLO per i bambini!

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non esporre l'apparecchio a temperature inferiori al punto di congelamento.
- Lasciare asciugare la macchina per caffè espresso pulita e gli accessori puliti prima di rimontare il tutto e di metterlo da parte.
- Se si desidera trasportare la macchina per caffè espresso, svuotare la caldaia **4** e la vaschetta **16**.

20. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

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

21. Risoluzione dei problemi

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



PERICOLO di scossa elettrica!

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

Errore	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
L'apparecchio non si preriscalda	• Controllare se l'interruttore girevole 8 si trova su STANDBY.
Cattiva qualità del caffè	Per suggerimenti sulla preparazione del caffè vedere il capitolo „Suggerimenti per un caffè perfetto” a pagina 76.
Il caffè si limita a gocciolare dal portafiltro 24 .	• Controllare controllo se il filtro 26/25 è ostruito. • Il caffè è macinato troppo finemente? Troppo caffè macinato?
Il caffè scorre troppo velocemente attraverso il portafiltro 24 ed è troppo lungo.	• Il caffè è macinato troppo grossolanamente? Caffè macinato insufficiente?
Il macinino 23 non funziona.	• Per caso il contenitore dei chicchi 2 non è collocato correttamente? • È possibile che il macinino 23 sia bloccato. Pulire il macinino.
Il macinino 23 fa un rumore insolito.	• Staccare la spina e controllare se nel macinino 23 si trova un corpo estraneo. • È possibile che il macinino 23 sia bloccato. Pulire il macinino.
Non si riesce a montare il macinino 23 .	• Rimuovere i chicchi di caffè e i pezzi di chicchi con la bocchetta piatta di un aspirapolvere.
Dalla lancia vapore 9 non esce acqua né vapore.	• La caldaia 4 è vuota? • La lancia vapore 9 è ostruita? • È necessario eliminare il calcare dalla macchina?
Dopo 90 secondi non esce più acqua/vapore dalla lancia vapore 9 .	• Ciò è normale. Si tratta di una funzione di protezione. Riportare l'interruttore girevole 8 su STANDBY. Poi si può riutilizzare subito la funzione.

Errore	Possibili cause / rimedi
Dopo l'accensione dell'apparecchio, i LED di tutti e 4 i tasti lampeggiano con luce rossa.	• I due sensori della temperatura non funzionano correttamente. Rivolgersi al centro di assistenza.
Dopo l'accensione dell'apparecchio, il LED  resta acceso con luce rossa, i tasti  e  lampeggiano alternativamente con luce rossa.	• Il bollitore non riscalda o lo fa troppo lentamente. Rivolgersi al centro di assistenza.
Durante il processo di macinazione, il LED  lampeggia con luce rossa e bianca.	• Il contenitore dei chicchi è inserito correttamente? Reinserire il contenitore dei chicchi e riavviare l'apparecchio.
Durante il processo di macinazione il motore si arresta, vengono emessi 3 segnali acustici e il LED  sopra la manopola di regolazione 35 lampeggia con luce rossa.	• Non ci sono chicchi nel contenitore dei chicchi? Riempire il contenitore dei chicchi 2. • C'è troppo caffè macinato nel macinino 23? Eventualmente pulire il macinino. • L'apparecchio è surriscaldato? Lasciare che si raffreddi e riavviarlo.
Il LED  29 lampeggia con luce rossa e il LED  si accende con luce bianca.	• Controllare il livello dell'acqua nella caldaia 4. Il livello minimo dovrebbe trovarsi al disopra del galleggiante, senza però superare il segno MAX 5. Eventualmente riavviare l'apparecchio. • Il galleggiante è bloccato. Controllare se il galleggiante poggia sull'acqua. Eventualmente liberarlo dalla posizione di blocco. Eventualmente riavviare l'apparecchio.
Il LED  34 lampeggia costantemente con luce rossa e vengono emessi segnali acustici.	• Riportare l'interruttore girevole 8 su STANDBY, spegnere l'apparecchio e riaccenderlo.

Errore	Possibili cause / rimedi
Il LED ☼ 34 resta acceso con luce rossa e il LED ☼ 30 lampeggia con luce rossa.	• È stata tolta la pellicola di protezione tra la caldaia e l'attacco dell'apparecchio sotto la caldaia? • La caldaia è inserita correttamente? Assicurarsi che sia inserita correttamente. • Il caffè è macinato troppo finemente? Pulire il macinino e macinare i chicchi impostando un grado di macinazione più grosso. - Spegnerne l'apparecchio e riaccenderlo. - Eventualmente togliere la pellicola di protezione sotto la caldaia. - Prelevare circa 200 ml d'acqua dall'erogatore di acqua calda. - Spegnerne nuovamente l'apparecchio e riaccenderlo.

22. Dati tecnici

Modello:	SEMST 1500 A1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1 500 W
Potenza del macinino:	120 W
Capienza caldaia:	massimo 2.500 ml (MAX)
Passaggio automatico allo stato di spegnimento:	dopo 30 minuti
Assorbimento di potenza nello stato di spegnimento:	≤ 0,5 watt

Simboli utilizzati

	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

23. Garanzia della HOYER Handel GmbH

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

Condizioni della garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

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

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

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

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

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

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 516867_2501 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

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

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **516867_2501** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

(CH) Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 516867_2501



Fornitore

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

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA