



## ESPRESSOMASCHINE SLIM SSMS 1350 A1 SLIM ESPRESSO MACHINE SSMS 1350 A1 MACHINE À EXPRESSO SLIM SSMS 1350 A1

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
GERMANY

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie  
Stan informacii · Stav informací · Stav informácií:

11/2020 ID: SSMS 1350 A1\_20\_V1.5

**DE** Bedienungsanleitung

**ESPRESSOMASCHINE SLIM**

**FR BE** Mode d'emploi

**MACHINE À EXPRESSO SLIM**

**PL** Instrukcja obsługi

**EKSPRES DO KAWY SLIM**

**SK** Návod na obsluhu

**ESPRESSO KÁVOVAR SLIM**

**GB IE** Operating instructions

**SLIM ESPRESSO MACHINE**

**NL BE** Gebruiksaanwijzing

**ESPRESSOMACHINE SLIM**

**CZ** Návod k obsluze

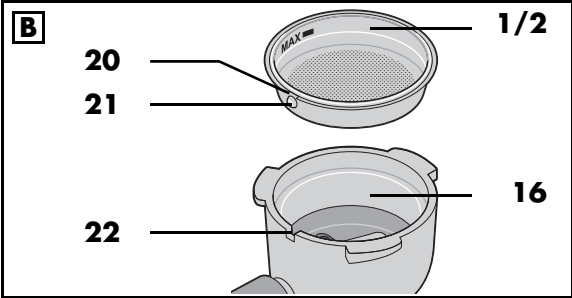
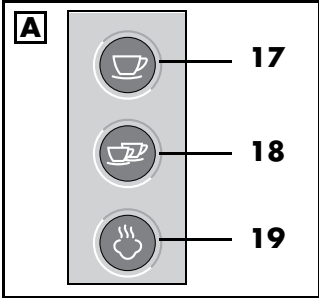
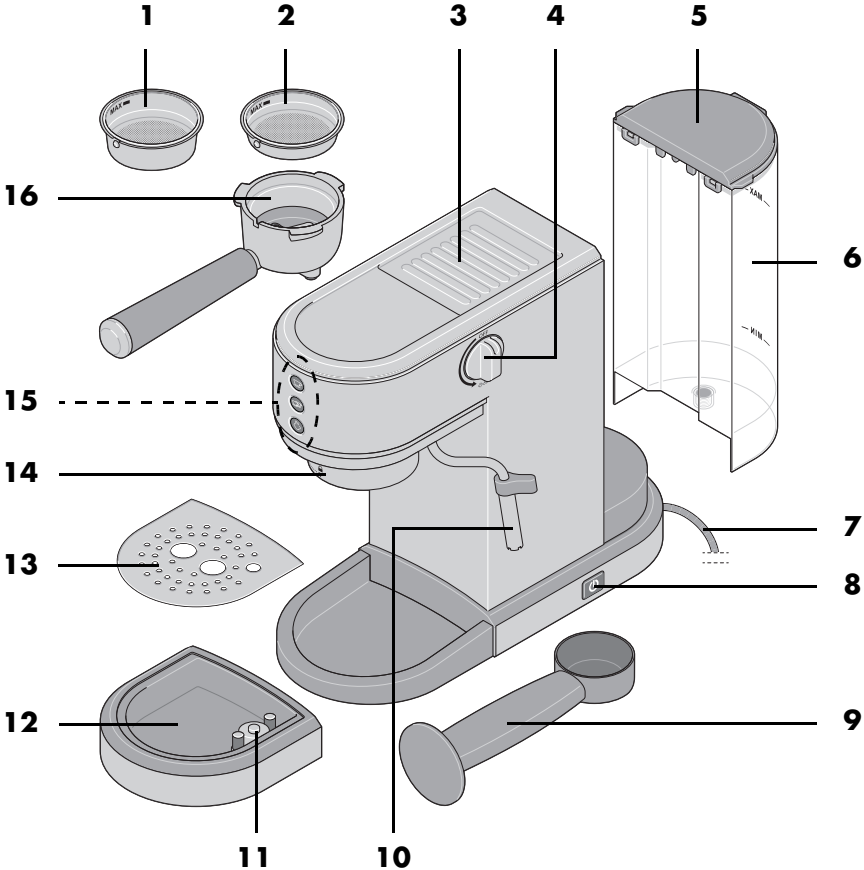
**PŘÍSTROJ NA ESPRESSO SLIM**



<b>Deutsch</b> .....	<b>2</b>
<b>English</b> .....	<b>32</b>
<b>Français</b> .....	<b>62</b>
<b>Nederlands</b> .....	<b>96</b>
<b>Polski</b> .....	<b>126</b>
<b>Česky</b> .....	<b>156</b>
<b>Slovenčina</b> .....	<b>186</b>






**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd / Přehled / Prehľad**






# Inhalt

<b>1. Übersicht</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>5</b>
<b>4. Lieferumfang</b> .....	<b>8</b>
<b>5. Auspacken und aufstellen</b> .....	<b>8</b>
<b>6. Anzeigen der LED-Ringe und akustische Signale</b> .....	<b>9</b>
<b>7. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte</b> .....	<b>10</b>
<b>8. Vorbereitung</b> .....	<b>10</b>
8.1 Wassertank füllen .....	10
8.2 Sieb einsetzen/tauschen .....	11
8.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten .....	12
8.4 Gerät durchspülen .....	13
8.5 Tassen vorwärmen .....	13
8.6 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen) .....	13
<b>9. ESPRESSOPULVER abmessen und tampen</b> .....	<b>14</b>
<b>10. Espresso zubereiten</b> .....	<b>15</b>
10.1 Einfachen Espresso extrahieren .....	15
10.2 Doppelten Espresso extrahieren .....	15
<b>11. Tipps für den perfekten Espresso</b> .....	<b>16</b>
<b>12. Heißwasser beziehen</b> .....	<b>17</b>
<b>13. Milch schäumen</b> .....	<b>18</b>
<b>14. Einstellungen</b> .....	<b>19</b>
14.1 Menü aufrufen .....	19
14.2 Wasserhärte .....	20
14.3 Espresso-Temperatur .....	21
14.4 Espresso-Volumen anpassen .....	21
14.5 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen .....	22
<b>15. Reinigen</b> .....	<b>23</b>
<b>16. Entkalken</b> .....	<b>25</b>
<b>17. Aufbewahren und Transportieren</b> .....	<b>26</b>
<b>18. Entsorgen</b> .....	<b>27</b>
<b>19. Zubehörteile bestellen</b> .....	<b>27</b>
<b>20. Problemlösung</b> .....	<b>28</b>
<b>21. Technische Daten</b> .....	<b>29</b>
<b>22. Garantie der HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>30</b>

# 1. Übersicht

- 1 Sieb für doppelten Espresso
- 2 Sieb für einfachen Espresso
- 3 Wärmeplatte für Tassen
- 4 **OFF** /   Drehschalter für Dampf- und Heißwasserbezug
- 5 Deckel (des Wassertanks)
- 6 Wassertank
- 7 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 8  Ein-/Ausschalter
- 9 Kaffeeöffel mit Tamper
- 10 Dampfdüse
- 11 Schwimmer (Anzeige: Abtropfschale leeren)
- 12 Abtropfschale
- 13 Abtropfgitter
- 14 Brühkopf
- 15 Bedienelemente (Frontseite)
- 16 Siebträger

## **Bild A: Bedienelemente (Frontseite)\***

- 17  Taste/LED-Ring für einfachen Espresso
- 18  Taste/LED-Ring für doppelten Espresso
- 19  Taste/LED-Ring für Dampfbezug

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

## **Bild B: Sieb und Siebträger**

- 20 Kerbe im Rand des Siebes **1/2**
- 21 Noppe in der Seitenwand des Siebes **1/2**
- 22 Kerbe im Rand des Siebträgers **16**

ohne Abbildung: 1 Beutel Entkalkerpulver (ca. 50 g Zitronensäure)

## **Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Espressomaschine Slim.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Espressomaschine Slim!

## **2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Die Espressomaschine Slim ist ausschließlich zu folgenden Verwendungszwecken vorgesehen:

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### **Vorhersehbarer Missbrauch**

---

#### **WARNUNG vor Sachschäden!**

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

### **Symbole am Gerät**



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

### 3. Sicherheitshinweise

#### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




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

**WARNING!** 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 Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
  - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - ... in Frühstückspensionen.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. Sieb und Siebträger, Brühkopf, Dampfdüse und Wärmeplatte. Fassen Sie die Dampfdüse und den Siebträger nur an den Griffen an.
- ⊙ Fassen Sie nicht in den heißen Dampf, ...
  - ... der während der Dampfantnahme (z. B. beim Milchschäumen) entsteht.
  - ... der während der Espressozubereitung aus dem Brühkopf entweicht.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- ⊙ Die Espressomaschine, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 23).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass nach der Anwendung die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme verfügt. Folgende Oberflächen können auch nach der Anwendung noch heiß sein: Sieb und Siebträger, Brühkopf, Dampfdüse und Wärmepatte.
- ⊙ Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung, da bei Fehlanwendungen Verletzungen möglich sind.



### **GEFAHR für Kinder!**

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



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

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



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

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

- ⊙ Sollten Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

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



- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn eine Störung auftritt,
  - ... wenn Sie die Espressomaschine nicht benutzen,
  - ... bevor Sie die Espressomaschine reinigen und
  - ... bei Gewitter.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



### **GEFAHR von 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.
- ⊙ Beim Aufschäumen von Milch mit der Dampfdüse: Tauchen Sie zuerst die Dampfdüse in die Milch, bevor Sie die Dampffunktion starten. Und stoppen Sie die Dampffunktion, bevor Sie die Dampfdüse wieder herausziehen.



### **GEFAHR von Augenreizungen!**

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


### **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in die Espressomaschine!
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Wasser im Wassertank, um Beschädigungen am Heizelement zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie das Gerät nur mit den Original-Zubehörteilen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- ⊙ Bei der Bedienung können (heißes) Wasser und Dampf, Espresso und Espressopulver auf die Unterlage gelangen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste, 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 **16**
- 1 Sieb für einfachen Espresso **2**
- 1 Sieb für doppelten Espresso **1**
- 1 Kaffeelöffel mit Tamper **9**
- 1 Beutel Entkalkerpulver  
(ca. 50 g Zitronensäure)
- 1 Bedienungsanleitung

## 5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
-  3. Entfernen Sie Klebestreifen und Aufkleber, allerdings nicht das nebenstehende Warnzeichen und das Typenschild.
4. **Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch** (siehe "Reinigen" auf Seite 23).
5. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage.

---





### WARNUNG vor Sachschäden!

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

## 6. Anzeigen der LED-Ringe und akustische Signale

Die 3 LED-Ringe **17/18/19** an den Tasten vorne am Gerät zeigen verschiedene Betriebszustände oder Programmierschritte an. Der folgenden Tabelle können Sie die jeweilige Bedeutung entnehmen. Beachten Sie, dass die LED-Ringe in 3 Varianten anzeigen können:

- dauerhaft leuchten
- gleichmäßig blinken
- rhythmisch blinken (3x blinken - Pause - 3x blinken - usw.)

Anzeigen der LED-Ringe			akustisches Signal	Bedeutung
				
Alle LED-Ringe leuchten nacheinander einmal auf.			1 Signalton	Nach dem Einschalten führt das Gerät eine Selbstdiagnose durch.
blinken gleichmäßig	—	—		Gerät heizt auf für Espressozubereitung.
leuchten dauerhaft	—	—	2 Signaltöne	Gerät ist bereit für Espressozubereitung.
blinkt	—	—	3 Signaltöne	Einfacher Espresso wird zubereitet.
blinkt	—	—		Drehschalter <b>4</b> geöffnet: Heißwasserbezug
—	blinkt	—	3 Signaltöne	Doppelter Espresso wird zubereitet.
—	—	blinkt	1 Signalton	Gerät heizt vor für Dampfbezug.
—	—	leuchtet dauerhaft	2 Signaltöne	Gerät ist bereit für Dampfbezug.
		blinkt		Drehschalter <b>4</b> geöffnet: Dampfbezug
Alle LED-Ringe blinken nacheinander im Wechsel jeweils doppelt.				Das Menü für die Einstellungen ist aktiviert.
blinken rhythmisch	—			Stellen Sie den Drehschalter <b>4</b> ganz auf <b>OFF</b> . Gerät muss abkühlen (z. B. nach dem Dampfbezug)
			3 Signaltöne	bei aktivierter Dampffunktion: Gerät hat automatisch in den Abkühl-Modus geschaltet. Drücken Sie erneut die Taste  <b>19</b> , um die Dampffunktion erneut zu aktivieren.
Alle LED-Ringe leuchten dauerhaft				Gerät muss entkalkt werden.
Alle LED-Ringe blinken rhythmisch				Fehlermeldung zum Heizelement. Wenden Sie sich ans Service-Center.

## 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 **1/2** auswählen und einsetzen
2. Tasse, Sieb **1/2** und Brühkopf **14** vorwärmen (Flushen)
3. Siebträger **16** und Sieb **1/2** abtrocknen
4. Espressopulver abmessen, ebnen und andrücken (Tampen)
5. Espressopulver-Reste vom Rand entfernen
6. Siebträger **16** einsetzen
7. Einfachen oder doppelten Espresso extrahieren
8. Nach Wunsch: Milch schäumen

## 8. Vorbereitung

### 8.1 Wassertank füllen

#### WARNUNG vor Sachschäden!

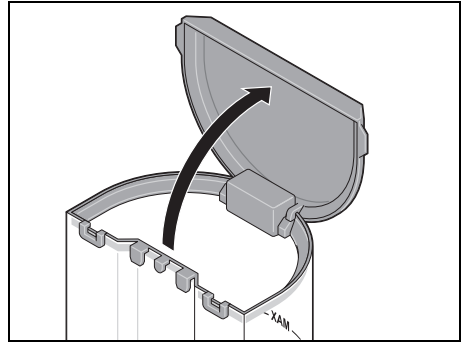
- ⊙ Füllen Sie auf keinen Fall andere Flüssigkeiten als frisches, kaltes Trinkwasser in den Wassertank **6**!

**HINWEIS:** In der Vertiefung unter dem Wassertank **6** sammelt sich etwas Wasser. Entfernen Sie dies regelmäßig mit einem trockenen, sauberen Tuch.

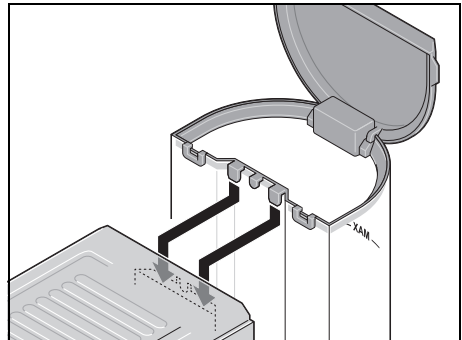
Verwenden Sie jeden Tag frisches Wasser.

1. Nehmen Sie den Wassertank **6** nach oben ab.

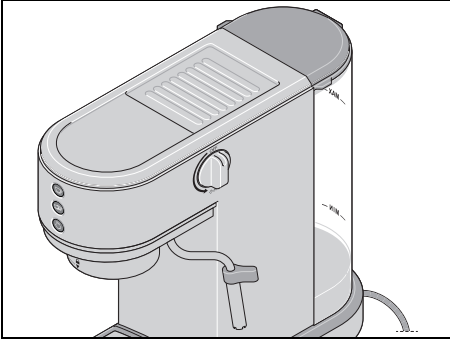
2. Öffnen Sie den Deckel **5** des Wassertanks **6**.



3. Schütten Sie gegebenenfalls noch vorhandenes Wasser aus dem Wassertank **6** aus und spülen Sie den Wassertank mehrmals gründlich mit klarem Wasser aus.
4. Füllen Sie den Wassertank **6** mindestens bis zur Markierung **MIN** und höchstens bis zur Markierung **MAX** mit frischem, kaltem Leitungswasser.
5. Setzen Sie den Wassertank **6** wieder in die Maschine ein. Beachten Sie, dass dabei die beiden Haken am Wassertank in die Halterung an der Geräte rückwand gesetzt werden müssen.



6. Der Wassertank muss unten richtig aufsitzen. Drücken Sie ihn ggf. ein bisschen herunter.



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

### Wasser nachfüllen

#### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Wasser im Wassertank **6**, um Beschädigungen am Heizelement zu vermeiden.

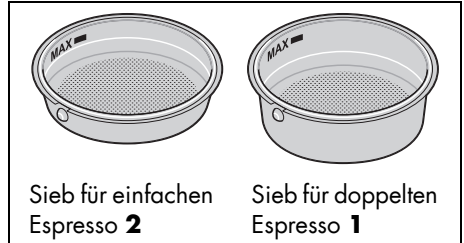
Behalten Sie stets im Blick, dass der Wassertank **6** mindestens bis zur Markierung **MIN** gefüllt ist.

Zum Nachfüllen kann der Wassertank **6** im Gerät eingesetzt bleiben.

1. Öffnen Sie den Deckel **5** des Wassertanks **6**.
2. Füllen Sie den Wassertank **6** höchstens bis zur Markierung **MAX** mit frischem, kaltem Leitungswasser auf.
3. Schließen Sie den Deckel **5** des Wassertanks **6**.

## 8.2 Sieb einsetzen/ tauschen

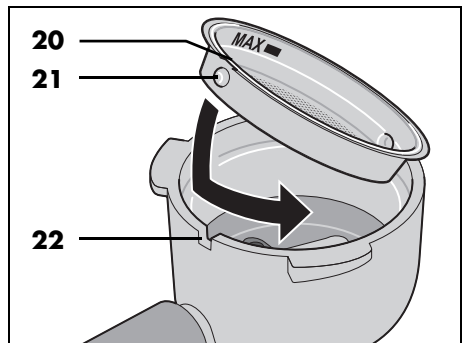
Zu Ihrer Espressomaschine gehören zwei Siebe:



**Bild B:** Beachten Sie beim Einsetzen die folgenden Kennzeichnungen:

- Beide Siebe **1/2** haben am oberen Rand eine Kerbe **20** und darunter eine Noppe **21**. Beim Sieb **2** gibt es noch eine zweite Noppe auf der gegenüberliegenden Seite, damit es nicht aus dem Siebträger **16** herausfällt.
- Am Siebträger **16** gibt es eine Kerbe **22** im Rand.

1. Wählen Sie das gewünschte Sieb **1** oder **2** aus.
2. Setzen Sie das Sieb **1/2** schräg in den Siebträger **16**, sodass die Kerbe **20** und die Kerbe **22** übereinander liegen. Drücken Sie das Sieb herunter und drehen Sie es ein Stück im Siebträger, so dass es nicht herausfallen kann.



---

**HINWEIS:** Da das Sieb **1** nur eine Noppe **21** hat, kann es auch gerade in den Siebträger **16** eingesetzt werden.

---

Zum Herausnehmen des Siebes **1/2** aus dem Siebträger **16** drehen Sie das Sieb so, dass die beiden Kerben **20** und **22** wieder übereinander liegen. In dieser Position lässt sich das Sieb herausnehmen.

### 8.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten

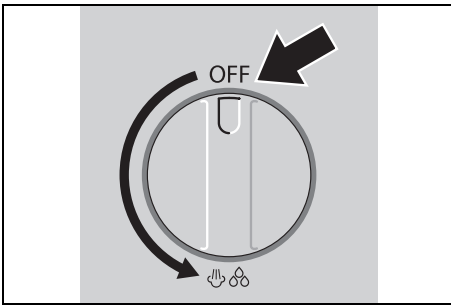
---



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

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

1. Stellen Sie den Drehschalter **4** vollständig auf **OFF**.



2. Stecken Sie den Netzstecker **7** in eine Steckdose.

3. Drücken Sie auf den Ein-/Ausschalter **8**.

- Alle LED-Ringe **17, 18, 19** leuchten nacheinander einmal auf.
  - Ein Signalton ertönt.
  - Die LED-Ringe **17, 18** blinken gleichmäßig. Das Gerät heizt auf.
- 

**HINWEIS:** Wenn die LED-Ringe **17, 18** rhythmisch blinken, stellen Sie ggf. den Drehschalter **4** vollständig auf **OFF**.

---

Wenn 2 Signaltöne ertönen und die LED-Ringe **17, 18** dauerhaft leuchten, ist das Gerät betriebsbereit.

4. Zum Ausschalten drücken Sie erneut auf den Ein-/Ausschalter **8**. Alle LED-Ringe **17, 18, 19** erlöschen.
- 


#### **HINWEISE:**

- Wenn die Espressomaschine längere Zeit betriebsbereit steht, heizt sie zwischendurch erneut auf. Die LED-Ringe **17, 18** blinken kurzzeitig. Warten Sie ab, bis erneut 2 Signaltöne ertönen und die LED-Ringe **17, 18** dauerhaft leuchten.
  - Die Espressomaschine schaltet sich automatisch aus, wenn 30 Minuten lang keine Taste gedrückt wurde.
-

## 8.4 Gerät durchspülen

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

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten dauerhaft.

1. Füllen Sie frisches Leitungswasser in den Wassertank **6**.
2. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampf-  
düse **10**.
3. Stellen Sie den Drehschalter **4** in Rich-  
tung des Symbols ☺ ☹ und lassen Sie  
ca. 100 ml Wasser durchlaufen.
4. Stellen Sie den Drehschalter **4** zurück  
auf **OFF**.
5. Stellen Sie ein Gefäß unter den Brüh-  
kopf **14** und drücken Sie die Taste  
 **18**, um den Brühkopf zu spülen.

---

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

---

## 8.5 Tassen vorwärmen

Wenn das Gerät betriebsbereit ist, wird die  
Wärmeplatte **3** aufgeheizt.

- Stellen Sie die Tassen auf die Wärme-  
platte **3**, um sie vorzuwärmen.

Alternativ können Sie die Tasse, die Sie vor-  
wärmen möchten, zum Flushen verwenden.  
So können Sie in einem Arbeitsschritt den  
Brühkopf **14**, Sieb **1/2** und Siebträger **16**  
und die Tasse vorwärmen.

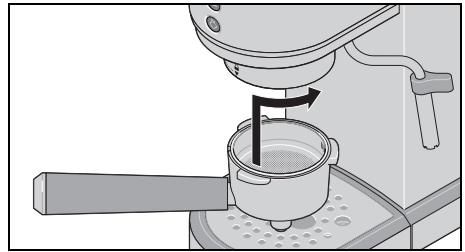
Eine weitere Möglichkeit ist das Vorwärmen  
mit heißem Wasser aus der Dampf-  
düse **10** (siehe "Heißwasser beziehen" auf  
Seite 17).




## 8.6 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)

Direkt vor jeder Zubereitung spülen Sie das  
Sieb **1/2** und den Brühkopf **14** mit heißem  
Wasser durch. Durch dieses Vorwärmen von  
Sieb und Brühkopf (Flushen) wird der Ge-  
schmack des Espressos verbessert.

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit.  
Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten dauerhaft.

1. Setzen Sie den Siebträger **16** mit dem  
ausgewählten Sieb **1/2** ohne Espresso-  
pulver unter dem Brühkopf **14** ein.
  - Setzen Sie den Siebträger **16** mit  
dem Griff bei ▼ ☒ ein.
  - Drehen Sie den Griff des Siebträ-  
gers **16** nach rechts bis ▼ ☒.



2. Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträ-  
ger **16**.
3. Drücken Sie die Taste  **18**.
  - Der LED-Ring  **18** blinkt.
  - Der LED-Ring  **17** erlischt.
  - Heißes Wasser fließt durch den Sieb-  
träger **16** in die Tasse.
4. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist,  
ertönen 3 Signaltöne. Die LED-Rin-  
ge **17**, **18** leuchten wieder dauerhaft.
5. Drehen Sie den Griff des Siebträ-  
gers **16** nach links bis ▼ ☒ und neh-  
men diesen nach unten ab.
6. Lassen Sie das heiße Wasser zum Vor-  
wärmen in der Tasse und schütten es di-  
rekt vor dem Brühvorgang aus.
7. Trocknen Sie den Siebträger **16** mit  
Sieb **1/2** ab.

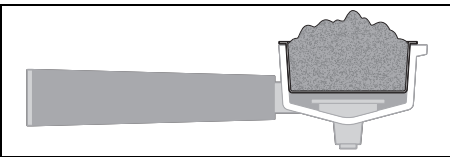
## 9. **Espressopulver abmessen und tampen**

### HINWEISE:

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

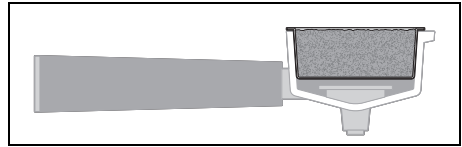
Das Ziel beim Tampen ist, das Espressopulver gleichmäßig im Sieb **1/2** zu verdichten. Die Oberfläche des Espressopulvers soll gerade und frei von Rissen sein, damit das Wasser bei der Extraktion gleichmäßig durch das Espressopulver gedrückt wird. Risse oder dünne Stellen führen dazu, dass sich das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

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

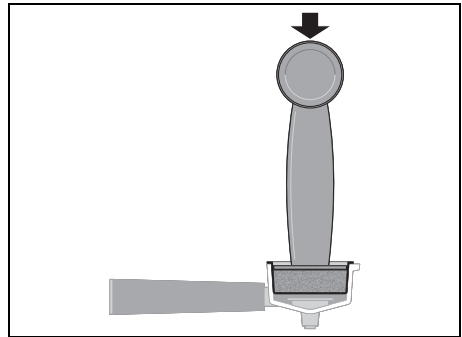


2. Verteilen Sie das Espressopulver im Sieb **1/2** gleichmäßig, ohne es anzudrücken. Dazu können Sie den Siebträger **16** leicht auf die Arbeitsfläche

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



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



### HINWEISE:

- Gleichmäßiger Druck ist wichtiger als kräftiger Druck!
- Optimal ist ein Druck von ca. 15 kg. Dies können Sie mit Hilfe einer Personenwaage üben.
- Um Risse zu vermeiden: **Nach** dem Tampen niemals gegen den Siebträger **16** klopfen!

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



## 10. Espresso zubereiten





### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

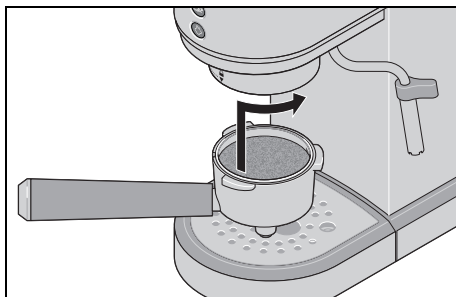
- ⊙ Während der Espressozubereitung entweicht heißer Wasserdampf am Brühkopf **14**. Der Brühkopf ist auch nach der Zubereitung noch heiß. Fassen Sie ihn nicht an und halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.

**HINWEIS:** Wenn Sie ein höheres Gefäß verwenden möchten, können Sie das Abtropfgitter **13** abnehmen und das Gefäß direkt in die Abtropfschale **12** stellen.





### 10.1 Einfachen Espresso extrahieren

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten dauerhaft.


1. Für einen einfachen Espresso verwenden Sie das Sieb **2**.
2. Setzen Sie den vorbereiteten Siebträger **16** mit dem Griff bei ▼  unter dem Brühkopf **14** ein.
3. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **16** nach rechts bis ▼ . Der Siebträger muss fest sitzen.



4. Stellen Sie die vorgewärmte Tasse unter den Auslauf des Siebträgers **16**.


5. Drücken Sie die Taste  **17**.
  - Der LED-Ring  **17** blinkt.
  - Der LED-Ring  **18** erlischt.
  - Der Espresso fließt langsam in die Tasse und stoppt automatisch.
6. Wenn sie den Vorgang abbrechen wollen, drücken Sie erneut die Taste  **17**.


**HINWEIS:** Die gespeicherte Wassermenge für einen einfachen Espresso können Sie verändern (siehe "Espresso-Volumen anpassen" auf Seite 21).

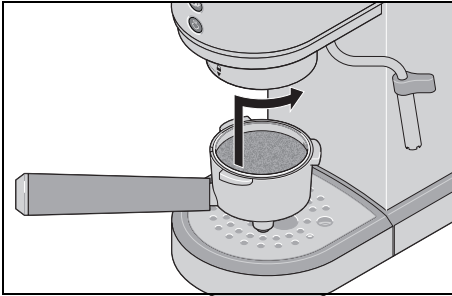
7. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ertönen 3 Signaltöne. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten wieder dauerhaft.
8. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **16** nach links bis ▼  und nehmen diesen nach unten ab.
9. Klopfen Sie das Espressopulver aus dem Sieb **2** und entsorgen es im Biomüll. Reste können Sie ggf. mit einem Teelöffel entfernen.
10. Reinigen Sie das Sieb **2** und den Siebträger **16** und trocknen diese ab.





### 10.2 Doppelten Espresso extrahieren

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten dauerhaft.

1. Für einen doppelten Espresso oder zwei Tassen Espresso verwenden Sie das Sieb **1**.
2. Setzen Sie den vorbereiteten Siebträger **16** mit dem Griff bei ▼  unter dem Brühkopf **14** ein.

3. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **16** nach rechts bis ▼ . Der Siebträger muss fest sitzen.




4. Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den Auslauf des Siebträgers **16**.
5. Drücken Sie die Taste  **18**.
- Der LED-Ring  **18** blinkt.
  - Der LED-Ring  **17** erlischt.
  - Der Espresso fließt langsam in die Tasse und stoppt automatisch.
6. Wenn sie den Vorgang abbrechen wollen, drücken Sie erneut die Taste  **18**.

---

**HINWEIS:** Die gespeicherte Wassermenge für einen doppelten Espresso können Sie verändern (siehe "Espresso-Volumen anpassen" auf Seite 21).

---

7. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ertönen 3 Signaltöne. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten wieder dauerhaft.
8. Drehen Sie den Griff des Siebträgers **16** nach links bis ▼  und nehmen diesen nach unten ab.
9. Klopfen Sie das ESPRESSOPULVER aus dem Sieb **1** und entsorgen es im Biomüll. Reste können Sie ggf. mit einem Teelöffel entfernen.
10. Reinigen Sie das Sieb **1** und den Siebträger **16** und trocknen diese ab.

## 11. Tipps für den perfekten Espresso

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

- Bei Qualität und Geschmack von ESPRESSOPULVER gibt es große Unterschiede. Probieren Sie verschiedene Sorten aus.
  - Achten Sie beim Einkauf von ESPRESSOPULVER darauf, dass der Mahlgrad für Siebträgermaschinen geeignet ist. Der Mahlgrad muss fein sein. Oft ist dies auf der Verpackung angegeben.
  - Verändern Sie immer nur einen Punkt zur Zeit, z. B. nur den Druck beim Tampen oder nur die Menge des ESPRESSOPULVERS, damit Sie die Auswirkung dieser Veränderung nachvollziehen können.
  - Die **perfekte Extraktion** erkennen Sie an folgenden Punkten:
    - Die Extraktion benötigt ca. 30 Sekunden.
    - Der Espresso fließt langsam in die Tasse.
  - Eine **Untereextraktion** erkennen Sie daran, dass der Espresso schnell wie Wasser in die Tasse fließt. Er schmeckt wässrig, eventuell auch etwas sauer.
- Abhilfe:
- Überprüfen Sie, ob das ESPRESSOPULVER fein genug gemahlen ist.
  - Verwenden Sie mehr ESPRESSOPULVER.
  - Achten Sie auf gleichmäßiges Verdichten des ESPRESSOPULVERS ohne Risse.
  - Üben Sie beim Tampen mehr Druck aus.

- Eine **Überextraktion** erkennen Sie daran, dass der Espresso nur langsam in die Tasse tropft und bitter schmeckt.  
Abhilfe:
  - Verwenden Sie weniger Espresso-pulver.
  - Üben Sie beim Tampen nicht so viel Druck aus.
- Unterschiedliche Espressosorten benötigen unterschiedliche Wassertemperaturen, um den optimalen Geschmack zu entfalten. Bei dunkler Röstung sollte die Temperatur eher niedriger sein, bei heller Röstung eher höher.
- 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.

## 12. Heißwasser beziehen

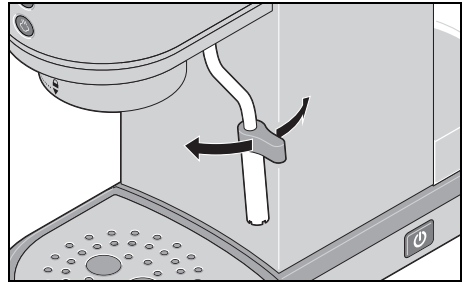


### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Arbeiten mit der Dampfdüse **10** 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.

Über die Dampfdüse **10** können Sie heißes Wasser (ca. 80 °C) beziehen, zum Beispiel für Americano oder um Tassen vorzuwärmen.

Sie können die Dampfdüse **10** hin und her drehen.



Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten dauerhaft.

1. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **10**.
2. Stellen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols ☕ ☕.
  - Der LED-Ring ☕ **17** blinkt.
  - Der LED-Ring ☕ **18** erlischt.
  - Heißes Wasser fließt aus der Dampfdüse **10**.
3. Beenden Sie den Vorgang, indem Sie den Drehschalter **4** zurück auf **OFF** stellen.

Das Gerät ist sofort wieder betriebsbereit für die Espressozubereitung. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten wieder dauerhaft.


**HINWEIS:** Die maximale Zeit für die Heißwasserentnahme beträgt 120 Sekunden. Danach stoppt die Funktion automatisch. Stellen Sie den Drehschalter **4** zurück auf **OFF**. Anschließend können Sie die Funktion sofort erneut verwenden.

## 13. Milch schäumen



### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

**HINWEIS:** Wenn das Gerät für die Dampfproduktion bereit ist, arbeiten Sie zügig weiter. Sonst schaltet das Gerät nach kurzer Zeit in den Abkühl-Modus (3 Signaltöne und die LED-Ringe **17**, **18** blinken rhythmisch). Dies ist eine Schutzfunktion vor Überhitzung. In diesem Fall drücken Sie erneut die Taste  **19**, um die Dampffunktion wieder zu aktivieren.

Mit der Dampfdüse **10** können Sie Milch aufschäumen. Dies verlangt ein bisschen Übung.









### Tipps:

- Probieren Sie Milch verschiedener Hersteller aus.
- Milch mit höherem Eiweiß-Gehalt schäumt mehr.
- Ein höherer Fettgehalt ergibt einen cremigeren Schaum.
- Verwenden Sie immer kalte Milch aus dem Kühlschrank (ca. 5 °C).
- Beim Schäumen soll die Milch nicht kochend heiß werden. Höhere Temperaturen verändern den Geschmack und bringen den Milchschaum zum Zerfallen. Ein Anhaltspunkt: Bei einem Metallkännchen ist die richtige Temperatur

dann erreicht, wenn die Seitenwände des Kännchens zu heiß sind, um es in der Hand zu halten.

- Wenn die Milch fertig geschäumt ist, warten Sie nicht zu lange. Ein Teil des Milchschaums zerfällt sonst wieder.

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten dauerhaft.

1. Füllen Sie ein Gefäß bis maximal zur Hälfte mit kalter Milch.
2. Drücken Sie die Taste  **19**.
  - Es ertönt ein Signalton.
  - Der LED-Ring  **19** blinkt.
  - Das Gerät heizt für die Dampfproduktion auf.
3. Wenn das Gerät für die Dampfproduktion bereit ist, ertönen 2 Signaltöne und der LED-Ring  **19** leuchtet dauerhaft.
4. Halten Sie ein anderes Gefäß unter die Dampfdüse **10** und drehen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols  .
  - Der LED-Ring  **19** blinkt.
  - Dampf strömt aus.
5. Lassen Sie etwas Dampf ausströmen und unterbrechen Sie dann, indem Sie den Drehschalter **4** auf **OFF** stellen.
6. Tauchen Sie die Dampfdüse **10** in die Milch und stellen Sie den Drehschalter **4** wieder in Richtung des Symbols  .

### Tipps:





- Dampfdüse **10** nur knapp unter die Oberfläche eintauchen, sodass Luft in die Milch eingearbeitet wird („Ziehphase“).
  - Nicht in die Mitte, sondern seitlich eintauchen, sodass ein Wirbel entsteht.
7. Wenn das Volumen der Milch sichtbar zugenommen hat (ca. um 50 %), tauchen Sie die Dampfdüse **10** etwas tiefer ein. Der Wirbel soll bestehen bleiben. Nun werden die Luftbläschen feiner verteilt („Rollphase“).

8. Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz hat, stellen Sie den Drehschalter **4** auf **OFF**.

---

**HINWEIS:** Insgesamt beträgt die maximale Zeit für die Dampfproduktion 120 Sekunden. Danach stoppt die Funktion automatisch. Stellen Sie den Drehschalter **4** zurück auf **OFF**. Anschließend können Sie die Funktion sofort erneut verwenden.



---

9. Geben Sie den Milchschaum möglichst rasch zum Espresso.
10. Wischen Sie die Dampfdüse **10** sofort nach jedem Milchschäumen mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
11. Stellen Sie den Drehschalter **4** noch einmal kurz in Richtung des Symbols , bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse **10** entfernt.
12. Am Ende stellen Sie den Drehschalter **4** auf **OFF**.
  - Der LED-Ring  **19** leuchtet dauerhaft.
13. Drücken Sie die Taste  **19**.
  - Der LED-Ring  **19** erlischt.
  - Die LED-Ringe **17, 18** blinken rhythmisch.
  - Das Gerät kühlt ab.

Wenn die LED-Ringe **17, 18** dauerhaft leuchten, ist das Gerät wieder betriebsbereit für die Espressozubereitung.

---

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

1. Während die LED-Ringe **17, 18** rhythmisch blinken, drehen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols .
  - Der LED-Ring  **17** blinkt.
  - Zuerst tritt Dampf, dann Wasser aus, dann stoppt der Vorgang.
2. Wenn 3 Signaltöne ertönen und die LED-Ringe **17, 18** wieder rhythmisch blinken, drehen Sie den Drehschalter **4** zurück auf **OFF**.

Die LED-Ringe **17, 18** leuchten dauerhaft. Das Gerät ist bereit für die Espressozubereitung.


---

## 14. Einstellungen

Sie können an Ihrer Espressomaschine verschiedene Einstellungen vornehmen. Für die meisten Einstellungen müssen Sie zuerst das Menü aufrufen.

### 14.1 Menü aufrufen

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **17, 18** leuchten dauerhaft.

- Halten Sie die Taste  **19** ca. 5 Sekunden lang gedrückt, bis die 3 LED-Ringe **17, 18, 19** nacheinander im Wechsel doppelt blinken. Sie können nun die Einstellungen vornehmen, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.

---

**HINWEIS:** Nach 15 Sekunden ohne Aktivität wird der Vorgang abgebrochen ohne zu speichern.

---

## 14.2 Wasserhärte

Wie jedes Heißwassergehäät muss auch diese Espressomaschine regelmäÙig entkalkt werden. Kalk setzt sich im Inneren des Gerätes und an kleinen ÖfFnungen (z. B. an der Dampfdüse **10**) ab. Dies beeinträchtigt die Funktionen und langfristig nimmt das Gerät Schaden.

Diese Maschine ermittelt automatisch den Zeitpunkt zum Entkalken. Wenn dieser Zeitpunkt erreicht ist, leuchten alle LED-Ringe **17, 18, 19** dauerhaft. Sie können dann nicht mehr mit dem Gerät weiter arbeiten. Es muss zuerst entkalkt werden.


Damit dies zum richtigen Zeitpunkt geschieht, können Sie die Wasserhärte-Einstellung an Ihr Leitungswasser anpassen.

Informationen über Ihr Leitungswasser erhalten Sie bei Ihrem Wasserversorger (z. B. auf der Internetseite). Wenn Sie gefiltertes Wasser verwenden, können Sie die Wasserhärte entsprechend anpassen. Beachten Sie dazu die Angaben Ihres Wasserfilter-Herstellers. Sie können zwischen drei Härtebereichen wählen: weich, mittel, hart.




Die Voreinstellung bei Auslieferung des Gerätes ist hart.

Alle Informationen zum Entkalken finden Sie im Kapitel "Entkalken" auf Seite 25.




Voraussetzung: Das Menü ist aufgerufen. Die 3 LED-Ringe **17, 18, 19** blinken nacheinander im Wechsel jeweils doppelt.


1. Drücken Sie die Taste  **18**.

Die LED-Ringe **17, 18, 19** zeigen einmal kurz den aktuellen Härtebereich an:

Härtebereich:	weich	mittel	hart
	X	X	X
	–	X	X
	–	–	X

2. Wenn die LED-Ringe nacheinander im Wechsel aufleuchten, drücken Sie die Taste für den gewünschten Härtebereich:




Härtebereich:	weich	mittel	hart
	X		
		X	
			X

Der LED-Ring  **18** blinkt 3-mal und es ertönen 2 Signaltöne. Die neue Einstellung ist gespeichert.




### 14.3 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: niedrig, mittel, heiß. Die Voreinstellung bei Auslieferung des Gerätes ist mittel.

Voraussetzung: Das Menü ist aufgerufen. Die 3 LED-Ringe **17**, **18**, **19** blinken nacheinander im Wechsel jeweils doppelt.  
1. Drücken Sie die Taste  **17**. Die LED-Ringe **17**, **18**, **19** zeigen einmal kurz den aktuellen Temperaturbereich an:

Temperaturbereich:	niedrig	mittel	heiß
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Wenn die LED-Ringe nacheinander im Wechsel aufleuchten, drücken Sie die Taste für den gewünschten Temperaturbereich:

Temperaturbereich:	niedrig	mittel	heiß
	X		
		X	
			X

Der LED-Ring  **17** blinkt 3-mal und es ertönen 2 Signaltöne. Die neue Einstellung ist gespeichert.

### 14.4 Espresso-Volumen anpassen





**HINWEIS:** Das Volumen des ausgegebenen Espressos wird auch durch die Menge und die Verdichtung des Espressopulvers beeinflusst.




Mit dieser Memory-Funktion können Sie die Menge des ausgegebenen Espressos an Ihre Tassen und Ihre Vorlieben anpassen. Die Einstellung erfolgt indirekt über die Zubereitungszeit.

**HINWEIS:** Die Zubereitungszeit kann zwischen 20 und 75 Sekunden betragen. Wenn Sie eine kürzere oder längere Zeit wählen, bleibt die vorher gespeicherte Zeit erhalten.

### Einfacher Espresso

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten dauerhaft.

1. Bereiten Sie Sieb **2**, Siebträger **16** und Espressopulver für einen einfachen Espresso vor und spannen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf **14** ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Espresso-tasse unter den Brühkopf **14**.
3. Halten Sie die Taste  **17** gedrückt.
  - Die Espresso-Zubereitung beginnt.
  - Zuerst blinkt der LED-Ring  **17**.
  - Dann leuchtet der LED-Ring  **17** und der LED-Ring  **18** blinkt schnell.








4. Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, lassen Sie die Taste  **17** los.
  - Der Vorgang wird gestoppt.
  - Der LED-Ring  **18** erlischt.
  - Der LED-Ring  **17** leuchtet und blinkt dann 3-mal.

Die Zubereitungszeit für einfachen Espresso ist gespeichert.

Das Gerät ist sofort wieder betriebsbereit für die Espressozubereitung. Die LED-Ringe **17, 18** leuchten wieder dauerhaft.

### **Doppelter Espresso**

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **17, 18** leuchten dauerhaft.

1. Bereiten Sie Sieb **1**, Siebträger **16** und Essenspulver für einen doppelten Espresso vor und spannen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf **14** ein.
2. Stellen Sie die gewünschte(n) Espresso-tasse(n) unter den Brühkopf **14**.
3. Halten Sie die Taste  **18** gedrückt.
  - Die Espresso-Zubereitung beginnt.
  - Zuerst blinkt der LED-Ring  **18**.
  - Dann leuchtet der LED-Ring  **18** und der LED-Ring  **17** blinkt schnell.
4. Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, lassen Sie die Taste  **18** los.
  - Der Vorgang wird gestoppt.
  - Der LED-Ring  **17** erlischt.
  - Der LED-Ring  **18** leuchtet und blinkt dann 3-mal.

Die Zubereitungszeit für doppelten Espresso ist gespeichert.




Das Gerät ist sofort wieder betriebsbereit für die Espressozubereitung. Die LED-Ringe **17, 18** leuchten wieder dauerhaft.

## **14.5 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen**

Mit dieser Funktion können Sie alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

Voraussetzung: Das Menü ist aufgerufen.

Die 3 LED-Ringe **17, 18, 19** blinken nacheinander im Wechsel jeweils doppelt.

1. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **10**.
2. Drehen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols  .
- Aus der Dampfdüse **10** fließt Wasser.
3. Drücken Sie die Taste  **17**.

Die 3 LED-Ringe **17, 18, 19** blinken mehrmals gleichzeitig auf. Die Einstellungen wurden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

4. Wenn die LED-Ringe **17, 18** rhythmisch blinken, drehen Sie den Drehschalter **4** zurück auf **OFF**.

Wenn 2 Signaltöne ertönen und die LED-Ringe **17, 18** dauerhaft leuchten, ist das Gerät wieder betriebsbereit.



## 15. Reinigen

---



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ Die Espressomaschine und die Anschlussleitung mit Netzstecker **7** 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:
    - der Kaffeelöffel mit Tamper **9**
    - die Siebe **1/2**
  - Folgende Zubehörteile können von Hand mit mildem Spülmittel abgewaschen werden:
    - der Wassertank **6** mit Deckel **5**
    - das Abtropfgitter **13**
    - die Abtropfschale **12**
    - den Siebträger **16**
    - die Tülle der Dampfdüse **10**
  - Der Geschmack des Espressos wird negativ beeinflusst, wenn sich an den Zubehörteilen, die mit Wasser, Espresso oder Milch in Berührung kommen, Rückstände von Spülmittel befinden. Reinigen Sie deshalb diese Teile gründlich mit klarem Wasser nach, wenn eine Reinigung mit Spülmittel erforderlich ist.
- 

### **Nach jedem Espresso**


1. Nehmen Sie den Siebträger **16** vom Brühkopf **14** ab.
2. Klopfen Sie das Espressopulver aus dem Sieb **1/2** und entsorgen es im Biomüll. Reste können Sie ggf. mit einem Teelöffel entfernen.
3. Spülen Sie das Sieb **1/2** und den Siebträger **16** unter heißem Wasser und trocknen diese ab.

### **Nach jedem Milchschaumen**

---

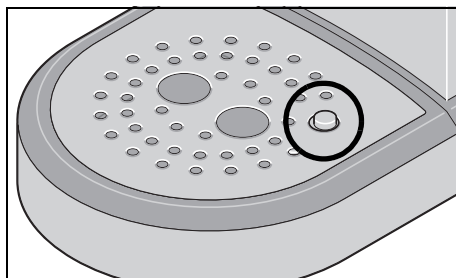
**HINWEIS:** Achten Sie stets darauf, dass die Öffnung der Dampfdüse **10** sauber bleibt. Nicht beseitigte Milchreste sind nicht nur unhygienisch. Sie können die kleine Öffnung auch schnell verstopfen.

---

1. Wischen Sie die Dampfdüse **10** mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
2. Stellen Sie den Drehschalter **4** noch einmal kurz in Richtung des Symbols , bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse entfernt.

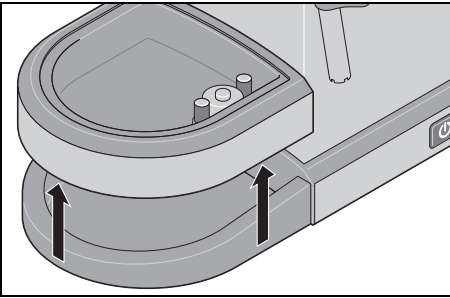
### **Abtropfschale**

Bevor der Schwimmer **11** nach oben durch das Abtropfgitter **13** herausguckt (siehe Abbildung), muss die Abtropfschale **12** geleert werden. In jedem Fall sollten Sie die Abtropfschale einmal täglich reinigen.



1. Nehmen Sie das Abtropfgitter **13** ab.

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



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

## Täglich



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

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

1. Leeren Sie den Wassertank **6** und spülen Sie diesen mehrfach mit klarem Wasser aus.
2. Wischen Sie den Brühkopf **14** mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie dabei auch den Rand um den Brühkopf herum.

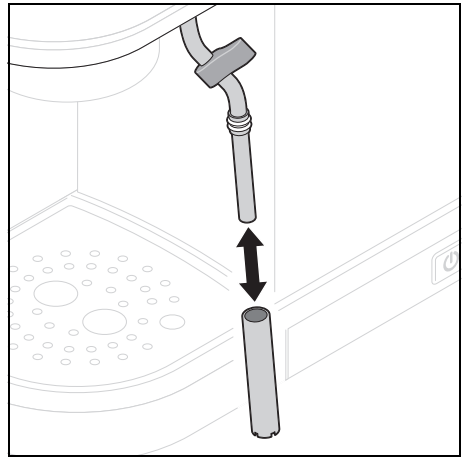
**HINWEIS:** Falls notwendig, verwenden Sie dabei etwas Spülmittel. Reinigen Sie mehrmals gründlich mit einem Tuch nach, dass nur mit klarem Wasser befeuchtet wurde.

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

## **Dampfdüse**

Die Dampfdüse **10** sollten Sie einmal täglich zum gründlichen Reinigen auseinandernehmen.

1. Lassen Sie die Dampfdüse **10** abkühlen.
2. Ziehen Sie die Tülle von der Dampfdüse **10** ab.



3. Waschen Sie die Tülle gründlich von Hand mit mildem Spülmittel ab. Spülen Sie mehrfach mit klarem, heißem Wasser.
4. Das innere Rohr der Dampfdüse **10** wischen Sie gründlich mit einem feuchten, Tuch ab.

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

5. Schieben Sie die Tülle wieder auf die Dampfdüse **10**.

## Siebe und Siebträger

1. Auch wenn Sie immer das gleiche Sieb **1/2** verwenden, sollten Sie dieses mindestens einmal wöchentlich aus dem Siebträger **16** herausnehmen.
2. Spülen Sie den Siebträger **16** gründlich unter heißem Wasser ab.
3. Die Siebe **1/2** können Sie in die Spülmaschine geben.
4. Trocknen Sie beide Teile gründlich ab, bevor Sie diese wieder zusammensetzen.

## Wassertank

1. Ca. alle 2 Wochen sollten Sie den Wassertank **6** innen mit etwas mildem Spülmittel reinigen.
2. Spülen Sie ihn danach gründlich mit klarem Leitungswasser aus.
3. Vor dem Einsetzen trocknen Sie den Wassertank **6** von außen ab.

**HINWEIS:** In der Vertiefung unter dem Wassertank **6** sammelt sich etwas Wasser. Entfernen Sie dies regelmäßig mit einem trockenen, sauberen Tuch.

## 16. Entkalken

Wie jedes Heißwassergerät muss auch diese Espressomaschine regelmäßig entkalkt werden. Kalk setzt sich im Inneren des Gerätes und an kleinen Öffnungen (z. B. an der Dampfdüse **10**) ab. Dies beeinträchtigt die Funktionen und langfristig nimmt das Gerät Schaden.

Diese Maschine ermittelt automatisch den Zeitpunkt zum Entkalken. Wenn dieser Zeitpunkt erreicht ist, leuchten alle LED-Ringe **17**, **18**, **19** dauerhaft. Sie können dann nicht mehr mit dem Gerät weiter arbeiten. Es muss zuerst entkalkt werden.

## HINWEISE:

- Damit die Aufforderung zum Entkalken zum richtigen Zeitpunkt kommt, können Sie die Wasserhärte-Einstellung an Ihr Leitungswasser anpassen (siehe "Wasserhärte" auf Seite 20).
- Sie können das Entkalkungsprogramm aber auch unabhängig davon jederzeit starten.
- Pro Arbeitsgang (beim Entkalken und beim Spülen) werden ca. 900 ml Flüssigkeit durch das Gerät gepumpt. Insgesamt dauert jeder Arbeitsgang ca. 5 Minuten.

## Entkalkungslösung herstellen



### GEFAHR von Augenreizungen!

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

Im Lieferumfang befindet sich ein Beutel mit Entkalkerpulver. Er enthält Zitronensäure. Sie können auch einen handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen verwenden. Beachten Sie in diesem Fall die Angaben des Herstellers.


- Lösen Sie einen halben Beutel des mitgelieferten Entkalkungspulvers (entspricht ca. 25 g Zitronensäure) in 1 Liter frischem, kaltem Leitungswasser auf.

## Entkalkungsvorgang

Voraussetzung bei der Aufforderung zum Entkalken: Alle LED-Ringe **17**, **18**, **19** leuchten dauerhaft.

Voraussetzung ohne Aufforderung zum Entkalken: Das Gerät ist betriebsbereit. Die LED-Ringe **17**, **18** leuchten dauerhaft.



1. Leeren Sie den Wassertank **6**.

2. Füllen Sie die vorbereitete Entkalkungslösung in den Wassertank **6**.
3. Setzen Sie den Wassertank **6** ein.
4. Zum Auffangen der Entkalkerlösung stellen Sie ein größeres Gefäß (ca. 1 Liter) unter die Dampfdüse **10** und ein anderes Gefäß (ca. 500 ml) unter den Brühkopf **14**.
5. Halten Sie die Taste  **19** ca. 5 Sekunden lang gedrückt, bis die 3 LED-Ringe **17, 18, 19** nacheinander im Wechsel doppelt blinken.

---

**HINWEIS:** Nach 15 Sekunden ohne Aktivität wird der Vorgang abgebrochen.


---

6. Drehen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols .
7. Drücken Sie die Taste  **19**.
  - Das Gerät pumpt heiße Entkalkungslösung durch die Dampfdüse **10**.
8. Wenn etwa 450 ml Entkalkungslösung durchgelaufen sind, drehen Sie den Drehschalter **4** auf **OFF**.
  - Die Entkalkungslösung wird mit Pausen durch den Brühkopf **14** gepumpt.

Wenn das Entkalkungsprogramm vollständig durchgelaufen ist, ertönen 2 Signaltöne und die LED-Ringe **17, 18** leuchten dauerhaft.

### Spülvorgang



1. Nehmen Sie den Wassertank **6** heraus und schütten ggf. überschüssige Entkalkungslösung weg.
2. Spülen Sie den Wassertank **6** mehrmals mit klarem Wasser aus.
3. Füllen Sie den Wassertank **6** mit frischem, kaltem Leitungswasser bis zur Markierung **MAX** und setzen Sie ihn ein.
4. Leeren Sie die Gefäße zum Auffangen der durchgepumpten Flüssigkeit und stellen Sie diese wieder unter die Dampfdüse **10** und den Brühkopf **14**.

5. Halten Sie die Taste  **19** ca. 5 Sekunden lang gedrückt, bis die 3 LED-Ringe **17, 18, 19** nacheinander im Wechsel doppelt blinken.

---

**HINWEIS:** Nach 15 Sekunden ohne Aktivität wird der Vorgang abgebrochen.

---

6. Drehen Sie den Drehschalter **4** in Richtung des Symbols .
7. Drücken Sie die Taste  **19**.
  - Das Gerät pumpt heißes Wasser durch die Dampfdüse **10**.
8. Wenn etwa 450 ml Wasser durchgelaufen sind, drehen Sie den Drehschalter **4** auf **OFF**.
  - Wasser wird mit Pausen durch den Brühkopf **14** gepumpt.

Wenn der Vorgang beendet ist, ertönen 2 Signaltöne und die LED-Ringe **17, 18** leuchten dauerhaft.

9. Füllen Sie den Wassertank **6** bis zur Markierung **MAX** mit frischem, kaltem Leitungswasser auf.

Das Gerät ist wieder betriebsbereit für die Espressozubereitung.

---

## 17. Aufbewahren und Transportieren

---



### GEFAHR für Kinder!

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

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Setzen Sie das Gerät nicht Temperatur 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 **6** und die Abtropfschale **12**.

## 18. Entsorgen

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



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



## Verpackung

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

## 19. Zubehörteile bestellen

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

### Bestellung online

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



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


## 20. Problemlösung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>Überprüfen Sie den Anschluss.</li> </ul>
Blinkende LED-Anzeigen, aber keine Funktion	Informationen zu den LEDs finden Sie im Kapitel "Anzeigen der LED-Ringe und akustische Signale" auf Seite 9.
Schlechte Qualität des Espressos	Tipps zur Espresso-Zubereitung finden Sie im Kapitel "Tipps für den perfekten Espresso" auf Seite 16.
Espresso ist zu kalt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tasse nicht vorgewärmt?</li> <li>Temperatur des Kaffees in den Einstellungen anpassen (siehe "Espresso-Temperatur" auf Seite 21).</li> </ul>
Espresso tropft nur aus dem Siebträger <b>16</b> oder fließt auch über den Rand des Siebträgers.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espressopulver zu fein gemahlen? Zu viel Espressopulver? Zu fest getampft?</li> <li>Espressopulver auf dem Rand des Siebes <b>1/2</b>?</li> <li>Überprüfen Sie das Loch auf der Unterseite des Siebes <b>1/2</b> auf Verstopfungen.</li> <li>Muss die Maschine / der Brühkopf <b>14</b> entkalkt werden?</li> </ul>
Espresso fließt zu schnell aus dem Siebträger <b>16</b> und ist zu dünn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espressopulver zu grob gemahlen? Zu wenig Espressopulver? Nicht fest genug oder ungleichmäßig getampft?</li> </ul>
Alle LED-Ringe <b>17, 18, 19</b> leuchten dauerhaft. Keine Espressozubereitung möglich.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät muss entkalkt werden.</li> </ul>
Der Siebträger <b>16</b> lässt sich nicht vollständig auf ▼  drehen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zu viel Espressopulver?</li> <li>Espressopulver auf dem Rand des Siebes <b>1/2</b>?</li> </ul>
Lautes Pumpengeräusch	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist der Wassertank <b>6</b> leer?</li> <li>Ist der Wassertank <b>6</b> nicht korrekt eingesetzt?</li> </ul>
Aus der Dampfduse <b>10</b> kommt kein Wasser und kein Dampf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist der Wassertank <b>6</b> leer?</li> <li>Ist die Dampfduse <b>10</b> verstopft?</li> <li>Muss die Maschine / die Dampfduse <b>10</b> entkalkt werden?</li> </ul>







Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Nach 120 Sekunden kommt aus der Dampfdüse <b>10</b> kein Wasser/Dampf mehr.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das ist normal. Dies ist eine Schutzfunktion. Stellen Sie den Drehschalter <b>4</b> zurück auf <b>OFF</b>. Prüfen Sie, ob genug Wasser im Wassertank <b>6</b> ist. Anschließend können Sie die Funktion sofort erneut verwenden.</li> </ul>

## 21. Technische Daten

Modell:	SSMS 1350 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1350 W
Füllmenge Wassertank:	mindestens 250 ml ( <b>MIN</b> ) maximal 1.000 ml ( <b>MAX</b> )
Druck:	15 bar
Automatisches Abschalten:	nach 30 Minuten

**HINWEIS:** Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

## Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

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

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

### **Garantiebedingungen**

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

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

### **Garantieumfang**

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

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

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

### **Abwicklung im Garantiefall**

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 355529\_2004** 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 (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **355529\_2004** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service-Center

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

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

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

**IAN: 355529\_2004**



## Lieferant




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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND




# Contents

<b>1. Overview</b>	<b>33</b>
<b>2. Intended purpose</b>	<b>34</b>
<b>3. Safety information</b>	<b>35</b>
<b>4. Items supplied</b>	<b>38</b>
<b>5. Unpacking and setting up</b>	<b>38</b>
<b>6. LED ring displays and audio signals</b>	<b>39</b>
<b>7. Preparing an espresso - the most important steps</b>	<b>40</b>
<b>8. Preparation</b>	<b>40</b>
8.1 Filling the water tank	40
8.2 Inserting/replacing the filter	41
8.3 Connecting and switching on/off	42
8.4 Rinsing the device	42
8.5 Preheating the cups	43
8.6 Preheating the filter and brewing head (flushing)	43
<b>9. Measure and tamp the espresso powder</b>	<b>44</b>
<b>10. Preparing an espresso</b>	<b>45</b>
10.1 Extracting a single espresso	45
10.2 Extracting a double espresso	46
<b>11. Tips for the perfect espresso</b>	<b>46</b>
<b>12. Extracting hot water</b>	<b>47</b>
<b>13. Frothing the milk</b>	<b>48</b>
<b>14. Settings</b>	<b>49</b>
14.1 Selecting the menu	49
14.2 Water hardness	49
14.3 Espresso temperature	50
14.4 Adjust the volume of espresso	51
14.5 Reset to factory settings	52
<b>15. Cleaning</b>	<b>52</b>
<b>16. Descaling</b>	<b>54</b>
<b>17. Storage and transport</b>	<b>55</b>
<b>18. Disposal</b>	<b>56</b>
<b>19. Ordering accessories</b>	<b>56</b>
<b>20. Trouble-shooting</b>	<b>57</b>
<b>21. Technical specifications</b>	<b>58</b>
<b>22. Warranty of the HOYER Handel GmbH</b>	<b>59</b>

# 1. Overview

- 1 Filter for double espresso
- 2 Filter for single espresso
- 3 Hot plate for cups
- 4 **OFF** /   Dial for steam and hot water extraction
- 5 Lid (of the water tank)
- 6 Water tank
- 7 Power cable with mains plug
- 8  On/off switch
- 9 Coffee spoon with tamper
- 10 Steam nozzle
- 11 Float (indicator: empty drip tray)
- 12 Drip tray
- 13 Drip grid
- 14 Brewing head
- 15 Control elements (front panel)
- 16 Portafilter

## Figure A: control elements (front panel)\*

- 17  Button/LED ring for single espresso
- 18  Button/LED ring for double espresso
- 19  Button/LED ring for steam extraction

\* The control elements have other functions that are explained in these user instructions.

## Figure B: filter and portafilter

- 20 Notch in the edge of the filter **1/2**
- 21 Nub on the side of the filter **1/2**
- 22 Notch in the edge of the portafilter **16**

no image: 1 bag of descaling powder (approx. 50 g citric acid)

## **Thank you for your trust! 2. Intended purpose**

We congratulate you on your new slim espresso machine.

For safe handling of the device and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new slim espresso machine!

The slim espresso machine is intended exclusively for the following uses:

- for preparing espresso from ground espresso powder,
- for drawing hot water or steam from the steam nozzle.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

### **Foreseeable misuse**

---

#### **WARNING Risk of material damage!**

- ⊙ Never put liquids other than fresh, cold drinking water into the water tank!
- 

### **Symbols on the device**



This symbol warns you against touching the hot surface.



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

### 3. Safety information

#### Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user instructions:




**DANGER!** High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

**WARNING!** Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

**CAUTION:** low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

**NOTE:** circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

#### Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children. The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
  - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
  - ... on agricultural properties;
  - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
  - ... in bed-and-breakfast establishments.
-  ⊙ Do not touch any hot parts of the device, such as the filter and portafilter, brewing head, steam nozzle and hot plate. Only touch the steam nozzle and portafilter by their handles.
- ⊙ Be careful not to put your hands into the hot steam, ...
  - ... which emerges during the extraction of steam (e.g. during milk foaming).
  - ... which escapes from the brewing head during the preparation of the espresso.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.

- ⊙ The espresso machine, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 52).
- ⊙ Make sure that no liquid overflows onto the device plug connection.
- ⊙ Please note that the surface of the heating element still has residual heat after use. The following surfaces may still be hot after use: filter and portafilter, brewing head, steam nozzle and hot plate.
- ⊙ Please observe the safety information in these instructions, as injuries are possible if the device is used incorrectly.



***DANGER for children!***

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.



***DANGER to and from pets and livestock!***

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



***DANGER! Risk of electric shock due to moisture!***

- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes: failure to observe this instruction may result in an electrical shock hazard.
- ⊙ Fill the water tank at most up to the **MAX** marking.
- ⊙ Empty the drip tray at the latest when the float indicates that it is needed.
- ⊙ If liquids get into the device, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.



### **DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket with earthing contact whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
  - ... if there is a fault,
  - ... when you are not using the espresso machine,
  - ... prior to cleaning the espresso machine and
  - ... during thunderstorms.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.



### **DANGER! Risk of injury through scalding!**

- ⊙ Do not touch the hot parts of the device.
- ⊙ During the preparation of espresso, hot steam is released from the brewing head. The brewing head is still hot even after preparation. Do not touch it or put your hands or other body parts in the steam under any circumstances.
- ⊙ Hot steam and hot water are released when using the steam nozzle. The steam nozzle becomes very hot. Only touch the steam nozzle by the plastic handle. Never put hands or other parts of your body in the steam.
- ⊙ When frothing milk with the steam nozzle: dip the steam nozzle into the milk before you start the steam function. And stop the steam function before you pull the steam nozzle out again.



### **DANGER! Risk of eye irritation!**

- ⊙ When handling the supplied descaling agent (citric acid), observe the information provided, e.g. on the packaging.


## **WARNING Risk of material damage!**

- ⊙ The device is fitted with non-slip silicon feet. Because furniture can be coated with a wide variety of varnishes and plastics, and treated with various care products, the possibility cannot be excluded that some of these substances have components that may attack and soften the silicon feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Under no circumstances pour liquids other than fresh, cold drinking water into the espresso machine!
- ⊙ To prevent damage to the heating element, do not operate the device without water in the water tank.
- ⊙ Only use the device with the original accessories.
- ⊙ Place the device on a stable, level surface.
- ⊙ During operation, (hot) water and steam, espresso and espresso powder can accumulate on the base. Therefore, place the device on a waterproof, heat-resistant worktop.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ Do not expose the device to temperatures below the freezing point.

## **4. Items supplied**

- 1 Espresso machine
- 1 Portafilter **16**
- 1 Filter for single espresso **2**
- 1 Filter for double espresso **1**
- 1 Coffee spoon with tamper **9**
- 1 Bag of descaling powder (approx. 50 g citric acid)
- 1 Copy of the user instructions

## **5. Unpacking and setting up**

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
-  3. Remove adhesive strips and stickers, but not the displayed warning sign and rating plate.
4. **Clean all parts before the first use** (see "Cleaning" on page 52).
5. Place the device on a dry, level, non-slip surface.

---

## **WARNING Risk of material damage!**





- ⊙ During operation, (hot) water and steam, espresso and espresso powder can accumulate on the base. Therefore, place the device on a waterproof, heat-resistant worktop.
-



## 6. LED ring displays and audio signals

The 3 LED rings **17/18/19** on the buttons at the front of the device indicate different operating modes or programming steps. The following table shows the respective meaning. Please note that the LED rings can display 3 different states:

- permanently lit
- regularly flashing
- rhythmic flashing (flash 3 times - pause - flash 3 times - etc.)

LED ring displays			Audio signal	Meaning
				
All LED rings light up one after the other.			1 acoustic signal	The device carries out a self-diagnosis after it is switched on.
regularly flashing	—	—		The device is heating up to prepare espresso.
permanently lit	—	—	2 acoustic signals	The device is ready to prepare espresso.
flashes	—	—	3 acoustic signals	A single espresso is being prepared.
flashes	—	—		Dial <b>4</b> opened: hot water extraction
—	flashes	—	3 acoustic signals	A double espresso is being prepared.
—	—	flashes	1 acoustic signal	Device preheats for steam extraction.
—	—	permanently lit	2 acoustic signals	The device is ready for steam extraction.
		flashes		Dial <b>4</b> opened: steam extraction
All LED rings flash twice in turn, one after the other.				The settings menu is activated.
rhythmically flashing	—			Turn the dial <b>4</b> all the way to <b>OFF</b> . The device must cool down (e.g. after steam extraction)
			3 acoustic signals	When the steam function is activated: the device has automatically switched to cooling mode. Press the button  <b>19</b> again to reactivate the steam function.
All LED rings are permanently lit				The device needs to be descaled.
All LED rings flash rhythmically				Error message for the heating element. Contact the service centre.

## 7. **Preparing an espresso - the most important steps**

Before you get to know the individual preparation steps and all the tips and tricks in the following chapters, here is an overview of the steps you need for every good espresso:

1. Select and insert the filter **1/2**
2. Preheat the cup, filter **1/2** and brewing head **14** (flushing)
3. Dry the portafilter **16** and the filter **1/2**
4. Measure, flatten and press the espresso powder (tamping)
5. Remove espresso powder residues from the edge
6. Insert the portafilter **16**
7. Extract a single or double espresso
8. As desired: froth the milk

## 8. **Preparation**

### 8.1 **Filling the water tank**

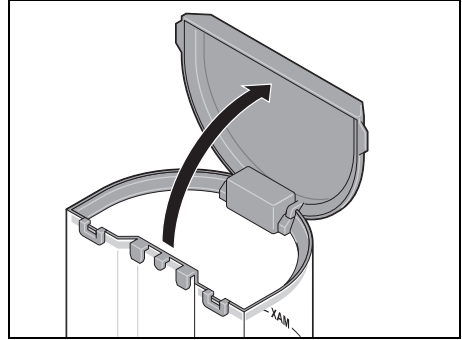
#### **WARNING Risk of material damage!**

- ⊙ Never put liquids other than fresh, cold drinking water into the water tank **6**!

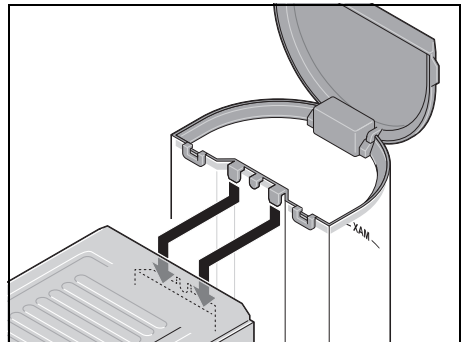
**NOTE:** some water accumulates in the recess under the water tank **6**. Remove this regularly with a dry, clean cloth.

Use fresh water every day.

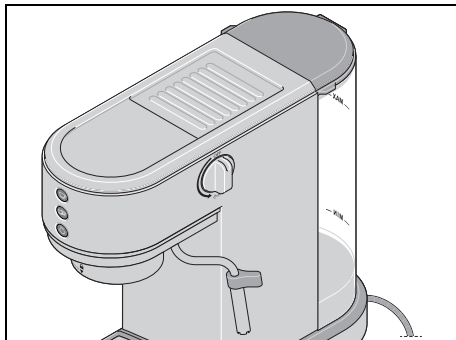
1. Remove the water tank **6** upwards.
2. Open the lid **5** of the water tank **6**.



3. Pour out any remaining water from the water tank **6** and rinse the water tank several times thoroughly with clean water.
4. Fill the water tank **6** with fresh, cold tap water at least up to the **MIN** marking and at most up to the **MAX** marking.
5. Put the water tank **6** back in the machine. Please note that the two hooks on the water tank must be placed in the holder on the back of the device.



- The water tank must sit correctly at the bottom. Press it down a little if necessary.



- Close the lid **5** of the water tank **6**.

### Refilling the water

#### **WARNING Risk of material damage!**

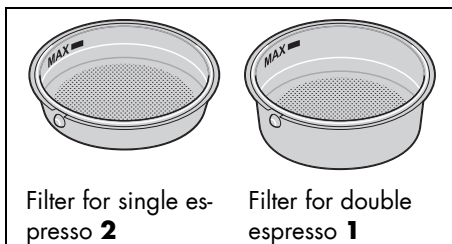
- ⊙ To prevent damage to the heating element, do not operate the device without water in the water tank **6**.

Always make sure that the water tank **6** is filled to at least the **MIN** marking. The water tank **6** can remain in the device for refilling.

- Open the lid **5** of the water tank **6**.
- Fill the water tank **6** with fresh, cold tap water at most up to the **MAX** marking.
- Close the lid **5** of the water tank **6**.

## 8.2 Inserting/replacing the filter

Your espresso machine comes with two filters:

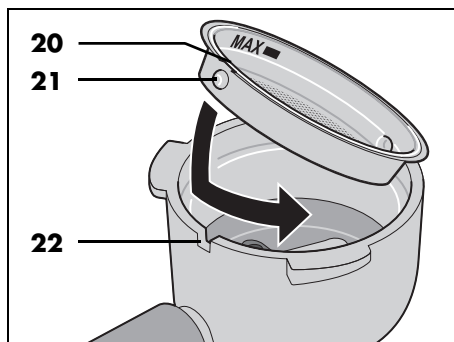


Filter for single espresso **2**

Filter for double espresso **1**

**Figure B:** observe the following markings when inserting:

- Both filters **1/2** have a notch **20** in the upper edge and a nub **21** underneath. The filter **2** has a second nub on the opposite side so that it does not fall out of the portafilter **16**.
  - There is a notch **22** in the edge of the portafilter **16**.
- Select the desired filter **1** or **2**.
  - Insert the filter **1/2** in an inclined manner into the portafilter **16** so that the notch **20** and the notch **22** are on top of each other. Press the filter down and turn it a little in the portafilter so that it cannot fall out.



---

**NOTE:** as the filter **1** has only one nub **21**, it can also be inserted straight into the portafilter **16**.

---

To remove the filter **1/2** from the portafilter **16**, turn the filter such that the two notches **20** and **22** are on top of each other again. The filter can be removed in this position.

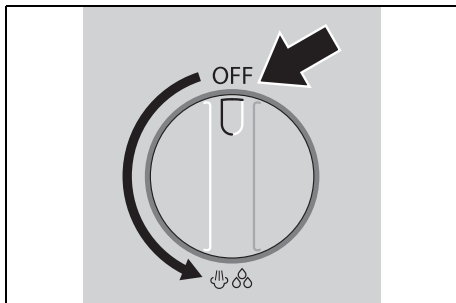
### 8.3 Connecting and switching on/off



#### **DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ Only connect the device to an easily accessible wall socket with earthing contacts whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.

1. Set the dial **4** all the way to **OFF**.



2. Connect the mains plug **7** to a wall socket.
3. Press the on/off switch **8**.
  - All LED rings **17**, **18**, **19** light up one after the other.
  - A acoustic signal sounds.
  - The LED rings **17**, **18** flash regularly. The device heats up.

---

**NOTE:** if the LED rings **17**, **18** flash rhythmically, turn the dial **4** all the way to **OFF**.

---

When 2 acoustic signals sound and the LED rings **17**, **18** remain permanently lit, the device is ready for operation.

4. To switch off, press the on/off switch again **8**. All LED rings **17**, **18**, **19** go out.



#### **NOTES:**

- The espresso machine heats up again if it is left ready for use for a long time. The LED rings **17**, **18** flash briefly. Wait until 2 acoustic signals can be heard again and the LED rings **17**, **18** are lit permanently.
- The espresso machine switches off automatically if no buttons have been pressed for 30 minutes.

### 8.4 Rinsing the device

If you have not used the device overnight, for example, or if you are using it for the first time, we recommend that you flush the device once to fill the pipes with fresh water.

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **17**, **18** are permanently lit.

1. Pour fresh tap water into the water tank **6**.
2. Place a container under the steam nozzle **10**.
3. Turn the dial **4** in the direction of the symbol  and allow approx. 100 ml of water to run through.
4. Set the dial **4** back to **OFF**.
5. Place a container under the brewing head **14** and press the button  **18** to rinse the brewing head.

---

**NOTE:** when you use the device for the first time, make approx. 5 cups of espresso and pour them away. The first cups will not taste very good.

---

## 8.5 Preheating the cups

When the device is ready for use, the hot plate **3** will be heated up.

- Place the cups on the hot plate **3** to pre-heat them.



Alternatively, you can use the cup you want to preheat for flushing. This allows you to preheat the brewing head **14**, filter **1/2** and portafilter **16** and the cup in one step.

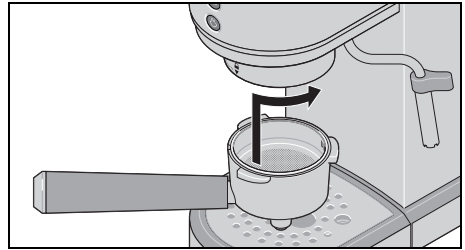
Another possibility is preheating with hot water from the steam nozzle **10** (see "Extracting hot water" on page 47).





## 8.6 Preheating the filter and brewing head (flushing)

Rinse the screen **1/2** and the brewing head **14** with hot water right before each brew. This preheating of the sieve and brewing head (flushing) improves the taste of the espresso.

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **17**, **18** are permanently lit.

1. Insert the portafilter **16** with the selected filter **1/2** without espresso powder under the brewing head **14**.
  - Insert the portafilter **16** with the handle at ▼ .
  - Turn the handle of the portafilter **16** to the right as far as ▼ .



2. Place a cup under the portafilter **16**.
3. Press the button  **18**.
  - The LED ring  **18** flashes.
  - The LED ring  **17** goes out.
  - Hot water flows through the portafilter **16** into the cup.
4. When the process is completed, you will hear 3 acoustic signal. The LED rings **17**, **18** light up permanently again.
5. Turn the handle of the portafilter **16** to the left as far as ▼  and remove it downwards.
6. Leave the hot water in the cup to pre-heat and pour it out immediately before the brewing process.
7. Dry off the portafilter **16** with filter **1/2**.

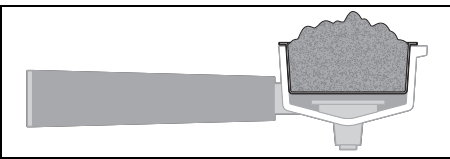
## 9. Measure and tamp the espresso powder

### NOTES:

- When buying espresso powder, make sure that the degree of grinding is suitable for portafilter machines. The degree of grinding must be fine. This is often indicated on the packaging.
- For a single espresso you need approx. 8 - 10 g of espresso powder, for a double espresso about 16 - 20 g.

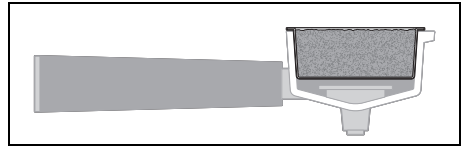
The aim of tamping is to compress the espresso powder evenly in the filter **1/2**. The surface of the espresso powder should be even and free from cracks so that the water is pressed evenly through the espresso powder during extraction. Cracks or thin spots mean that the water can find its way more quickly here ("channelling") - at the expense of taste.

1. With the coffee spoon **9**, measure out approx. 1 small spoonful for a single espresso. For a double or 2 cups of espresso it is just under 2 spoons. The filter **1/2** should be slightly overfilled.

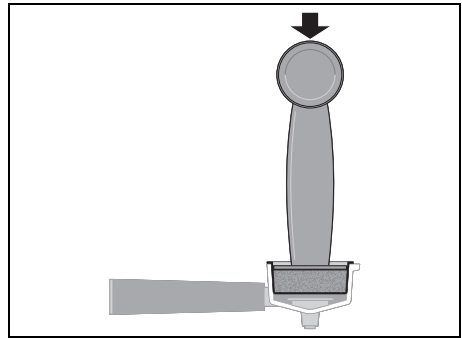


2. Distribute the espresso powder evenly in the filter **1/2** without pressing on it. To do this, you can easily tap the portafilter **16** onto the work surface and

spread it out without pressure, for example with a teaspoon.



3. Now place the tamper side of the coffee spoon **9** straight onto the espresso powder from above. Press evenly on the espresso powder until it reaches approximately the **MAX** marking in the filter **1/2**.



### NOTES:

- Even pressure is more important than strong pressure!
  - A pressure of approx. 15 kg is optimal. You can practice this using a personal scale.
  - Never knock on the portafilter **16** after tamping to avoid cracks.
4. Carefully lift off the tamper side of the coffee spoon **9**.
  5. Wipe off any loose espresso powder from the edge of the filter **1/2**.

## 10. Preparing an espresso



### **DANGER! Risk of injury through scalding!**

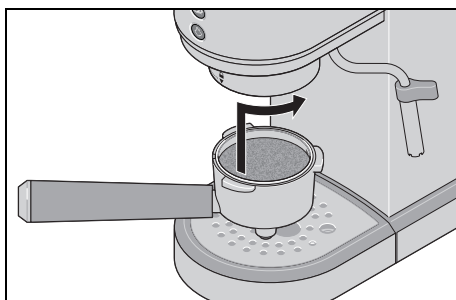
- ⊙ During the preparation of espresso, hot steam is released from the brewing head **14**. The brewing head is still hot even after preparation. Do not touch it or put your hands or other body parts in the steam under any circumstances.

**NOTE:** if you want to use a taller container, you can remove the drip grid **13** and place the container directly in the drip tray **12**.





### 10.1 Extracting a single espresso

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **17**, **18** are permanently lit.


1. For a single espresso, use the filter **2**.
2. Insert the prepared portafilter **16** with the handle at ▼  under the brewing head **14**.
3. Turn the handle of the portafilter **16** to the right as far as ▼ . The portafilter must be tight.



4. Place the preheated cup under the spout of the portafilter **16**.



5. Press the button  **17**.
  - The LED ring  **17** flashes.
  - The LED ring  **18** goes out.
  - The espresso flows slowly into the cup and stops automatically.
6. If you want to cancel the process, press the button  **17** again.

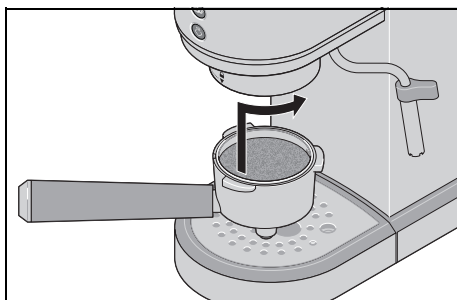
**NOTE:** you can change the amount of water stored for a single espresso (see "Adjust the volume of espresso" on page 51).





7. When the process is completed, you will hear 3 acoustic signal. The LED rings **17**, **18** light up permanently again.
8. Turn the handle of the portafilter **16** to the left as far as ▼  and remove it downwards.
9. Knock the espresso powder out of the filter **2** and dispose of it in an organic waste bin. If necessary, you can remove residues with a teaspoon.
10. Clean the filter **2** and the portafilter **16** and then dry them.

## 10.2 Extracting a double espresso

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **17**, **18** are permanently lit.

1. For a double espresso or two cups of espresso, use the filter **1**.
2. Insert the prepared portafilter **16** with the handle at ▼  under the brewing head **14**.
3. Turn the handle of the portafilter **16** to the right as far as ▼ . The portafilter must be tight.




4. Place one or two preheated cups under the spout of the portafilter **16**.
5. Press the button  **18**.
  - The LED ring  **18** flashes.
  - The LED ring  **17** goes out.
  - The espresso flows slowly into the cup and stops automatically.
6. If you want to cancel the process, press the button  **18** again.

---

**NOTE:** you can change the amount of water stored for a double espresso (see "Adjust the volume of espresso" on page 51).

---

7. When the process is completed, you will hear 3 acoustic signal. The LED rings **17**, **18** light up permanently again.
8. Turn the handle of the portafilter **16** to the left as far as ▼  and remove it downwards.

9. Knock the espresso powder out of the filter **1** and dispose of it in an organic waste bin. If necessary, you can remove residues with a teaspoon.
10. Clean the filter **1** and the portafilter **16** and then dry them.

## 11. Tips for the perfect espresso

Preparing the perfect espresso is not always easy right away. So feel free to experiment a little until the result suits your taste. Here are a few tips on what you can pay attention to:

- There are big differences in the quality and taste of espresso powder. Try out different types for yourself.
- When buying espresso powder, make sure that the degree of grinding is suitable for portafilter machines. The degree of grinding must be fine. This is often indicated on the packaging.
- Only change one thing at a time, e.g. only the pressure when tamping or only the amount of espresso powder, so that you can see the effect of this change.
- You can recognise the **perfect extraction** by the following points:
  - The extraction takes approx. 30 seconds.
  - The espresso flows slowly into the cup.
- **Under-extraction** can be recognised by the fact that the espresso flows quickly like water into the cup. It tastes watery, maybe a little sour.

Remedy:

- Check that the espresso powder is ground finely enough.
- Use more espresso powder.
- Make sure that the espresso powder is evenly compacted without cracks.
- Exert more pressure when tamping.



- **Over-extraction** can be recognised by the fact that the espresso drips slowly into the cup and tastes bitter.

Remedy:

- Use less espresso powder.
- Do not exert too much pressure when tamping.
- Different types of espresso require different water temperatures to develop the optimum flavour. For dark roasting the temperature should be lower and for light roasting higher.
- Clean your espresso machine regularly. Coffee residues or clogged pores alter the taste.
- Always use fresh tap water that is not too hard. If your tap water is hard, you can use filtered water from a standard water filter.

## 12. Extracting hot water

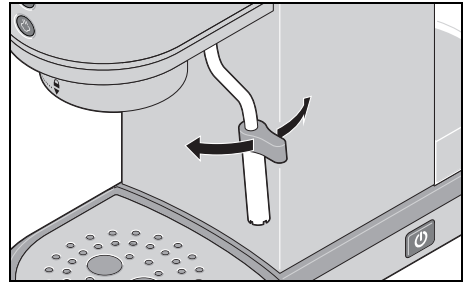


### **DANGER! Risk of injury through scalding!**

- ⊙ Hot steam and hot water are released when using the steam nozzle **10**. The steam nozzle becomes very hot. Only touch the steam nozzle by the plastic handle. Never put hands or other parts of your body in the steam.

You can draw hot water (approx. 80 °C) from the steam nozzle **10**, for example for an Americano or to preheat cups.

You can turn the steam nozzle **10** back and forth.



Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **17**, **18** are permanently lit.

1. Place a container under the steam nozzle **10**.
2. Turn the dial **4** in the direction of the symbol ☕ ☕.
  - The LED ring ☕ **17** flashes.
  - The LED ring ☕ **18** goes out.
  - Hot water flows from the steam nozzle **10**.
3. Finish the operation by turning the dial **4** back to **OFF**.

The device is ready to make espresso again straight away. The LED rings **17**, **18** light up permanently again.


**NOTE:** the maximum time for hot water extraction is 120 seconds. The function then stops automatically. Set the dial **4** back to **OFF**. You can then immediately use the function again.

## 13. Frothing the milk



### **DANGER! Risk of injury through scalding!**

- ⊙ Hot steam and hot water are released when using the steam nozzle **10**. The steam nozzle becomes very hot. Only touch the steam nozzle by the plastic handle. Never put hands or other parts of your body in the steam.
- ⊙ When frothing milk with the steam nozzle **10**: dip the steam nozzle into the milk before you start the steam function. And stop the steam function before you pull the steam nozzle out again.

**NOTE:** when the device is ready for steam production, continue working quickly. Otherwise the device switches to cooling mode after a short time (3 acoustic signals and the LED rings **17**, **18** flash rhythmically). This is a protective function against overheating. In this case, press the button  **19** again to reactivate the steam function.









You can froth milk with the steam nozzle **10**. This requires a bit of practice.

### **Tips:**

- Try milk from different producers.
- Milk with higher protein content foams more.
- A higher fat content results in a creamier foam.
- Always use cold milk from the refrigerator (approx. 5 °C).
- When foaming, the milk should not become boiling hot. Higher temperatures change the taste and cause the milk foam to disintegrate. An indication: if you use a metal pot, the right temperature is reached when the sides of the pot are too hot to hold in your hand.

- When the milk has finished foaming, do not wait too long. Otherwise some of the milk foam will begin to dissolve again.

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **17**, **18** are permanently lit.

1. Fill a container at most up to half way with cold milk.
2. Press the button  **19**.
  - An acoustic signal sounds.
  - The LED ring  **19** flashes.
  - The device heats up for steam production.
3. When the device is ready to produce steam, 2 acoustic signals can be heard and the LED ring  **19** is lit permanently.
4. Hold another container under the steam nozzle **10** and turn the dial **4** in the direction of the symbol.  .
  - The LED ring  **19** flashes.
  - Steam flows out.
5. Let some steam come out and then pause by setting the dial **4** to **OFF**.
6. Immerse the steam nozzle **10** into the milk and turn the dial **4** back towards the symbol  .





### **Tips:**

- Immerse the steam nozzle **10** just below the surface so that air is introduced into the milk ("drawing phase").
  - Do not dip the steam nozzle into the centre of the jug, but to the side, so that a vortex is created.
7. When the volume of the milk has visibly increased (approx. 50%), immerse the steam nozzle **10** a little deeper. The vortex should remain. Now the air bubbles are distributed more finely ("rolling phase").
  8. When the milk foam has the desired consistency, set the dial **4** to **OFF**.

---

**NOTE:** the total maximum time for steam production is 120 seconds. The function then stops automatically. Set the dial **4** back to **OFF**. You can then immediately use the function again.



---

9. Add the milk foam to the espresso as quickly as possible.
10. Wipe the steam nozzle **10** with a clean cloth immediately after foaming milk to remove any milk residue.
11. Turn the dial **4** again briefly in the direction of the symbol  until steam emerges. This removes milk residues from inside the steam nozzle **10**.
12. Finally, set the dial **4** to **OFF**.
  - The LED ring  **19** is lit permanently.
13. Press the button  **19**.
  - The LED ring  **19** goes out.
  - The LED rings **17, 18** flash rhythmically.
  - The device cools down.

When the LED rings **17, 18** are permanently lit, the device is ready to prepare espresso again.

---

**NOTE:** this cooling process takes a few minutes. If you want to quickly prepare another espresso, you can speed up the cooling process by drawing hot water from the device:

1. While the LED rings **17, 18** are flashing rhythmically, turn the dial **4** in the direction of the symbol .
  - The LED ring  **17** flashes.
  - First steam escapes, then water, then the process stops.
2. When 3 acoustic signals sound and the LED rings **17, 18** flash rhythmically again, turn the dial **4** back to **OFF**.

The LED rings **17, 18** are permanently lit. The device is ready to prepare espresso.


---

## 14. Settings

You can adjust various settings on your espresso machine. For most settings, you must first select the menu.

### 14.1 Selecting the menu

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **17, 18** are permanently lit.

- Press and hold the button  **19** for approx. 5 seconds until the 3 LED rings **17, 18, 19** flash twice in succession. You can now configure the settings as described in the following sections.

---

**NOTE:** after 15 seconds without activity, the process is aborted without saving.

---

### 14.2 Water hardness


Like any hot water appliance, this espresso machine must be descaled regularly. Lime deposits form inside the device and on small openings (e.g. on the steam nozzle **10**). This impairs the functionality and damages the device in the long run.

This machine automatically determines when it is time to descale. When this time is reached, all LED rings **17, 18, 19** are permanently lit. You will not be able to continue working with the device. It needs to be descaled first.




To ensure that this happens at the right time, you can adjust the water hardness setting to match your tap water. You can get information about your tap water from your water supplier (e.g. on their website). If you use filtered water, you can adjust the water hardness accordingly. Please follow the instructions of your water filter manufacturer. You can choose between three hardness ranges: soft, medium, hard.

The default setting on delivery is hard.  
All information on descaling can be found in chapter "Descaling" on page 54.




Requirement: the menu is selected. The 3 LED rings **17**, **18**, **19** flash twice in turn, one after the other.


1. Press the button  **18**.

The LED rings **17**, **18**, **19** briefly indicate the current hardness range once:

Hardness range:	soft	medium	hard
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. When the LED rings light up one after the other, press the button for the desired hardness range:

Hardness range:	soft	medium	hard
	X		
		X	
			X

The LED ring  **18** flashes 3 times and 2 acoustic signals can be heard. The new setting is saved.


### 14.3 Espresso temperature

The temperature of the water when extracting the espresso can be modified to adapt it to different types of coffee and to your taste. For dark roasting the temperature should be lower and for light roasting higher.




You can choose between three temperature ranges: low, medium, hot.

The default setting on delivery is medium.




Requirement: the menu is selected. The 3 LED rings **17**, **18**, **19** flash twice in turn, one after the other.


1. Press the button  **17**.

The LED rings **17**, **18**, **19** briefly indicate the current temperature range once:

Temperature range:	low	medium	hot
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. When the LED rings light up one after the other, press the button for the desired temperature range:

Temperature range:	low	medium	hot
	X		
		X	
			X

The LED ring  **17** flashes 3 times and 2 acoustic signals can be heard. The new setting is saved.

## 14.4 Adjust the volume of espresso








**NOTE:** the volume of espresso dispensed is also influenced by the quantity and the compression of the espresso powder.

This memory function allows you to adjust the amount of espresso dispensed according to your cups and preferences. The setting is made indirectly via the preparation time.

**NOTE:** the preparation time can be between 20 and 75 seconds. If you select a shorter or longer time, the previously saved time is retained.

### Single espresso

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **17**, **18** are permanently lit.








1. Prepare the filter **2**, portafilter **16** and espresso powder for a single espresso and clamp the portafilter under the brewing head **14**.
2. Place the desired espresso cup under the brewing head **14**.
3. Press and hold the button  **17**.
  - The espresso preparation begins.
  - First the LED ring  **17** flashes.
  - Then the LED ring  **17** is lit and the LED ring  **18** flashes quickly.
4. Release the button  **17** when the desired quantity is reached.
  - The process is stopped.
  - The LED ring  **18** goes out.
  - The LED ring  **17** is lit and then flashes 3 times.

The preparation time for a single espresso is saved.

The device is ready to make espresso again straight away. The LED rings **17**, **18** light up permanently again.

### Double espresso

Requirement: the device is ready to be used. The LED rings **17**, **18** are permanently lit.

1. Prepare the filter **1**, portafilter **16** and espresso powder for a double espresso and clamp the portafilter under the brewing head **14**.
2. Place the desired espresso cup(s) under the brewing head **14**.
3. Press and hold the button  **18**.
  - The espresso preparation begins.
  - First the LED ring  **18** flashes.
  - Then the LED ring  **18** is lit and the LED ring  **17** flashes quickly.
4. Release the button  **18** when the desired quantity is reached.
  - The process is stopped.
  - The LED ring  **17** goes out.
  - The LED ring  **18** is lit and then flashes 3 times.



The preparation time for a double espresso is saved.

The device is ready to make espresso again straight away. The LED rings **17**, **18** light up permanently again.

## 14.5 Reset to factory settings

This function allows you to reset all settings to the factory settings.

Requirement: the menu is selected. The 3 LED rings **17**, **18**, **19** flash twice in turn, one after the other.

1. Place a container under the steam nozzle **10**.
2. Turn the dial **4** in the direction of the symbol .
  - Water flows out of the steam nozzle **10**.
3. Press the button  **17**.

The 3 LED rings **17**, **18**, **19** flash several times simultaneously. The settings have been reset to the factory settings.

4. If the LED rings **17**, **18** flash rhythmically, turn the dial **4** back to **OFF**.

When 2 acoustic signals sound and the LED rings **17**, **18** remain permanently lit, the device is ready for operation again.

## 15. Cleaning



### **DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ The espresso machine and the power cable with mains plug **7** must not be immersed in water or other liquids.



### **DANGER! Risk of injury through scalding!**

- ⊙ Many components and accessories of the espresso machine become very hot during operation. Allow them to cool down before cleaning.

### **WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

### **NOTES:**


- The following accessories can be cleaned in the dishwasher or by hand:
  - the coffee spoon with tamper **9**
  - the filters **1/2**
- The following accessories can be washed by hand with mild detergent:
  - the water tank **6** with lid **5**
  - the drip grid **13**
  - the drip tray **12**
  - the portafilter **16**
  - the spout of the steam nozzle **10**
- If the accessories that come into contact with water, espresso or milk have residues of detergent, the taste of the espresso will be negatively affected. Therefore, rinse these parts thoroughly with clean water if cleaning with detergent is necessary.

### **After every espresso**

1. Remove the portafilter **16** from the brewing head **14**.
2. Knock the espresso powder out of the filter **1/2** and dispose of it in an organic waste bin. If necessary, you can remove residues with a teaspoon.
3. Rinse the filter **1/2** and the portafilter **16** under hot water and then dry them.

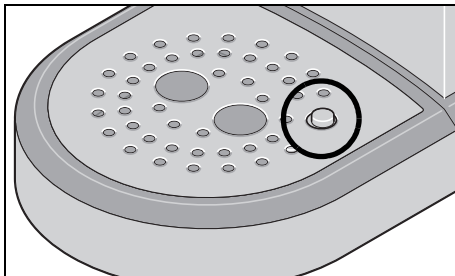
### **After frothing milk**

**NOTE:** always ensure that the opening of the steam nozzle **10** remains clean. Remaining milk residue is not only unhygienic. It can also quickly clog the small opening.

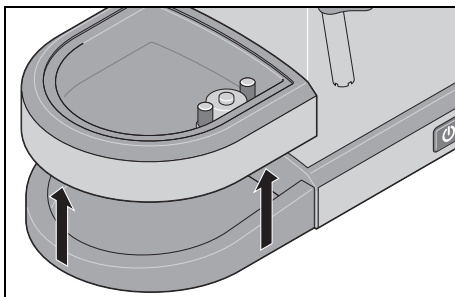
1. Wipe the steam nozzle **10** with a clean cloth to remove any milk residue.
2. Turn the dial **4** again briefly in the direction of the symbol  until steam emerges. This removes milk residues from inside the steam nozzle.

## Drip tray

The drip tray **12** must be emptied before the float **11** protrudes upwards through the drip grid **13** (see illustration). In any case, you should clean the drip tray once a day.



1. Remove the drip grid **13**.
2. Lift the drip tray **12** upwards and out.



3. Empty and clean these accessories by hand with mild detergent.
4. Dry all parts before reinserting them.

## Daily



**DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ Unplug the mains plug **7** from the wall socket before cleaning the espresso machine.

1. Empty the water tank **6** and rinse it several times with clean water.
2. Wipe the brewing head **14** with a clean, damp cloth. Also clean the rim around the brewing head.

---

**NOTE:** if necessary, use a little detergent. Clean thoroughly several times with a cloth moistened only with clear water.

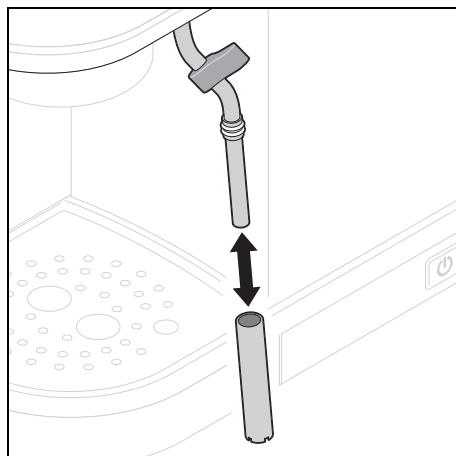
---

3. Wipe the outside of the device with a damp cloth.
4. Dry all parts with a cloth.

## Steam nozzle

You should disassemble the steam nozzle **10** once a day and clean it thoroughly.

1. Let the steam nozzle **10** cool down.
2. Pull the spout off the steam nozzle **10**.



3. Clean the spout thoroughly by hand with a mild detergent. Rinse several times with clear, hot water.
4. Wipe the inner tube of the steam nozzle **10** thoroughly with a damp cloth.

---

**NOTE:** if necessary, use a little detergent. Clean thoroughly several times with a cloth moistened only with clear water.

---

5. Slide the spout back onto the steam nozzle **10**.

## Filter and portafilter

1. Even if you always use the same filter **1/2**, you should remove it from the portafilter **16** at least once a week.
2. Rinse the portafilter **16** thoroughly under hot water.
3. You can put the filters **1/2** in the dishwasher.
4. Dry both parts thoroughly before reassembling them.

## Water tank

1. You should clean the inside of the water tank **6** with a little mild detergent approx. every 2 weeks.
2. Afterwards, rinse it thoroughly with clear tap water.
3. Dry the water tank **6** from the outside before inserting it.

**NOTE:** some water accumulates in the recess under the water tank **6**. Remove this regularly with a dry, clean cloth.

## 16. Descaling

Like any hot water appliance, this espresso machine must be descaled regularly. Lime deposits form inside the device and on small openings (e.g. on the steam nozzle **10**). This impairs the functionality and damages the device in the long run.

This machine automatically determines when it is time to descale. When this time is reached, all LED rings **17, 18, 19** are permanently lit. You will not be able to continue working with the device. It needs to be descaled first.

### NOTES:

- You can adjust the water hardness setting to suit your tap water so that the prompt for descaling comes at the right time (see "Water hardness" on page 49).

- You can also start the descaling programme separately at any time.
- Approx. 900 ml of liquid is pumped through the device per operation (for descaling and rinsing). Each step takes approx. 5 minutes in total.

## Preparing the descaling solution



### **DANGER! Risk of eye irritation!**

- ⊙ When handling the supplied descaling agent (citric acid), observe the information provided, e.g. on the packaging.


A bag of descaling powder is included in the items supplied. It contains citric acid. You can also use a standard descaling agent for espresso machines. In this case please follow the manufacturer's instructions.

- Dissolve half a bag of the descaling powder supplied (corresponds to approx. 25 g of citric acid) in 1 litre of fresh, cold tap water.

## Descaling process

Prerequisite when prompted to descale: all LED rings **17, 18, 19** are permanently lit.

Prerequisite when not prompted to descale: the device is ready to be used. The LED rings **17, 18** are permanently lit.



1. Empty the water tank **6**.
2. Fill the prepared descaling solution into the water tank **6**.
3. Insert the water tank **6**.
4. To collect the descaling solution, place a larger container (approx. 1 litre) under the steam nozzle **10** and another container (approx. 500 ml) under the brewing head **14**.
5. Press and hold the button  **19** for approx. 5 seconds until the 3 LED rings **17, 18, 19** flash twice in succession.



---


**NOTE:** the process is cancelled after 15 seconds without activity.

---

6. Turn the dial **4** in the direction of the symbol .
7. Press the button  **19**.
  - The device pumps hot descaling solution through the steam nozzle **10**.
8. When about 450 ml of descaling solution have passed through, turn the dial **4** to **OFF**.
  - The descaling solution is pumped through the brewing head **14** with pauses.

When the descaling programme has been completed, 2 acoustic signals will sound and the LED rings **17**, **18** are permanently lit.



### **Rinsing process**

1. Remove the water tank **6** and pour away any excess descaling solution.
2. Rinse the water tank **6** several times with clean water.
3. Fill the water tank **6** with fresh, cold tap water up to the **MAX** marking and insert it.
4. Empty the containers for collecting the pumped liquid and place them back under the steam nozzle **10** and the brewing head **14**.
5. Press and hold the button  **19** for approx. 5 seconds until the 3 LED rings **17**, **18**, **19** flash twice in succession.

---

**NOTE:** the process is cancelled after 15 seconds without activity.

---

6. Turn the dial **4** in the direction of the symbol .
7. Press the button  **19**.
  - The device pumps hot water through the steam nozzle **10**.

8. When about 450 ml of water have passed through, turn the dial **4** to **OFF**.
  - Water is pumped through the brewing head **14** with pauses.

When the process is completed, 2 acoustic signals will sound and the LED rings **17**, **18** are permanently lit.

9. Fill the water tank **6** with fresh, cold tap water up to the **MAX** marking.

The device is ready to prepare espresso again.

## **17. Storage and transport**

---



### **DANGER for children!**

- ⊙ Keep the device out of the reach of children.

### **WARNING Risk of material damage!**

- ⊙ Do not expose the device to temperatures below the freezing point.
- 
- Leave the cleaned espresso machine and the cleaned accessories to dry before you assemble them and put them away.
  - If you want to transport the espresso machine, empty the water tank **6** and the drip tray **12**.

## 18. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelite bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



## Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

## 19. Ordering accessories

On our website you will find information on which accessories can be reordered.

### Ordering online

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Scan the QR code with your Smartphone/Tablet.
2. The QR code will take you to a website where you can place the reorder.


## 20. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



### **DANGER! Risk of electric shock!**

⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.







<b>Fault</b>	<b>Possible causes / Action</b>
No function	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has the device been connected to the power supply?</li> <li>• Check the connection.</li> </ul>
Flashing LED displays, but no function	For information on the LEDs, refer to the chapter “LED ring displays and audio signals” on page 39.
Poor quality espresso	You will find tips on preparing espresso in the chapter “Tips for the perfect espresso” on page 46.
The espresso is too cold.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cup not preheated?</li> <li>• Adjust the temperature of the coffee in the settings (see “Espresso temperature” on page 50).</li> </ul>
Espresso only drips out of the portafilter <b>16</b> or also flows over the edge of the portafilter?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espresso powder ground too fine? Too much espresso powder? Too firmly tamped?</li> <li>• Espresso powder on the edge of the filter <b>1/2</b>?</li> <li>• Check the hole on the underside of the filter <b>1/2</b> for blockages.</li> <li>• Does the machine / brewing head <b>14</b> need to be descaled?</li> </ul>
Espresso flows out of the portafilter <b>16</b> too quickly and is too thin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espresso powder ground too coarsely? Not enough espresso powder? Not tight enough or unevenly compressed?</li> </ul>
All LED rings <b>17, 18, 19</b> are permanently lit. No espresso preparation possible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The device needs to be descaled.</li> </ul>
The portafilter <b>16</b> cannot be completely turned to ▼  .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much espresso powder?</li> <li>• Espresso powder on the edge of the filter <b>1/2</b>?</li> </ul>
Loud pump noise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the water tank <b>6</b> empty?</li> <li>• Is the water tank <b>6</b> inserted incorrectly?</li> </ul>
No water or steam comes out of the steam nozzle <b>10</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the water tank <b>6</b> empty?</li> <li>• Is the steam nozzle <b>10</b> clogged?</li> <li>• Does the machine / steam nozzle <b>10</b> need to be descaled?</li> </ul>
No more water/steam comes out of the steam nozzle <b>10</b> after 120 seconds.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal. This is a protective function. Set the dial <b>4</b> back to <b>OFF</b>. Check that there is enough water in the water tank <b>6</b>. You can then immediately use the function again.</li> </ul>

## 21. Technical specifications

Model:	SSMS 1350 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1350 W
Filling volume of the water tank:	at least 250 ml ( <b>MIN</b> ) maximum 1,000 ml ( <b>MAX</b> )
Pressure:	15 bar
Automatic switch off:	after 30 minutes

**NOTE:** no action by the user is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adjusts itself for both 50 and 60 Hz.

## Symbols used

	<b>G</b> eprüfte <b>S</b> icherheit (certified safety). Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

Subject to technical modifications.

## 22. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,  
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

### Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

### Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

### Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

**Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.**

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

### Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 355529\_2004** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), where you can enter the article number (IAN) **355529\_2004** to open your user instructions.

## **Supplier**

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANY



## **Service Centre**

**GB** Service Great Britain  
Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: [hoyer@lidl.co.uk](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

**IE** Service Ireland  
Tel.: 1890 930 034  
(0,08 EUR/Min., (peak))  
(0,06 EUR/Min., (off peak))  
E-Mail: [hoyer@lidl.ie](mailto:hoyer@lidl.ie)

**MT** Service Malta  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.mt](mailto:hoyer@lidl.com.mt)

**CY** Service Cyprus  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.cy](mailto:hoyer@lidl.com.cy)

**IAN: 355529\_2004**






# Sommaire




<b>1. Aperçu de l'appareil</b>	<b>63</b>
<b>2. Utilisation conforme</b>	<b>64</b>
<b>3. Consignes de sécurité</b>	<b>65</b>
<b>4. Éléments livrés</b>	<b>68</b>
<b>5. Déballage de l'appareil et mise en place</b>	<b>68</b>
<b>6. Affichage des anneaux DEL et signaux sonores</b>	<b>69</b>
<b>7. Préparation d'expresso - les principales étapes</b>	<b>70</b>
<b>8. Préparation</b>	<b>70</b>
8.1 Remplissage du réservoir d'eau	70
8.2 Mettre en place / remplacer le filtre	72
8.3 Branchement, mise en marche/arrêt	72
8.4 Rincer l'appareil	73
8.5 Préchauffage des tasses	73
8.6 Préchauffage du filtre et de la tête de percolateur (flush)	74
<b>9. Mesurer et tamber la poudre d'expresso</b>	<b>74</b>
<b>10. Préparation d'expresso</b>	<b>75</b>
10.1 Extraire un simple expresso	75
10.2 Extraire un double expresso	76
<b>11. Astuces pour l'expresso parfait</b>	<b>77</b>
<b>12. Prélèvement d'eau très chaude</b>	<b>77</b>
<b>13. Mousse le lait</b>	<b>78</b>
<b>14. Réglages</b>	<b>80</b>
14.1 Appeler le menu	80
14.2 Dureté de l'eau	80
14.3 Température d'expresso	81
14.4 Régler le volume d'expresso	82
14.5 Rétablir les réglages d'usine	83
<b>15. Nettoyage</b>	<b>84</b>
<b>16. Détartrage</b>	<b>86</b>
<b>17. Rangement et transport</b>	<b>88</b>
<b>18. Mise au rebut</b>	<b>88</b>
<b>19. Commander des accessoires</b>	<b>88</b>
<b>20. Dépannage</b>	<b>89</b>
<b>21. Caractéristiques techniques</b>	<b>90</b>
<b>22. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France</b>	<b>91</b>
<b>23. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique</b>	<b>94</b>



## 1. Aperçu de l'appareil

- 1 Filtre pour double expresso
- 2 Filtre pour simple expresso
- 3 Plaque chauffante pour tasses
- 4 **OFF** /   Interrupteur rotatif pour alimentation en vapeur et en eau très chaude
- 5 Couvercle (du réservoir d'eau)
- 6 Réservoir d'eau
- 7 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 8  Interrupteur Marche/Arrêt
- 9 Cuillère de mesure de café avec tasseur
- 10 Buse vapeur
- 11 Flotteur (affichage : vider le plateau d'égouttement)
- 12 Plateau d'égouttement
- 13 Grille d'égouttement
- 14 Tête de percolateur
- 15 Éléments de commande (face avant)
- 16 Porte-filtre

### Figure A : éléments de commande (face avant)\*

- 17  Bouton/anneau DEL pour simple expresso
- 18  Bouton/anneau DEL pour double expresso
- 19  Bouton/anneau DEL pour alimentation en vapeur

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

### Figure B : filtre et porte-filtre

- 20 Encoche sur le bord du filtre **1/2**
- 21 Picot dans la paroi latérale du filtre **1/2**
- 22 Encoche sur le bord du porte-filtre **16**

non illustré : 1 sachet de poudre de détartrage (env. 50 g d'acide citrique)

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

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

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 Slim !

## **2. Utilisation conforme**

La machine à expresso Slim est exclusivement prévue pour les utilisations suivantes :

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

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

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

### **Utilisation impropre prévisible**

---

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

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

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



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



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 :** remarques 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.
- ⊙ 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.



- ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme le filtre et le porte-filtre, la tête de percolateur, la buse vapeur et la plaque chauffante. Ne prenez la buse vapeur et le porte-filtre que par les poignées.
- ⊙ Tenez vos mains éloignées de la vapeur très chaude, ...
  - ... qui se produit pendant le prélèvement de vapeur (p. ex. lors du moussage du lait).
  - ... qui s'échappe de la tête de percolateur pendant la préparation d'expresso.

- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ La machine à espresso, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 84).
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Attention : la surface de l'élément chauffant reste encore chaude après l'utilisation. Les surfaces suivantes peuvent aussi rester très chaudes après l'utilisation : le filtre et le porte-filtre, la tête de percolateur, la buse vapeur et la plaque chauffante.
- ⊙ Respectez les consignes de sécurité contenues dans ce mode d'emploi car des blessures sont possibles en cas de mauvaise utilisation.



**DANGER pour les enfants !**

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



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

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



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

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau : le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.
- ⊙ Remplissez le réservoir d'eau au maximum jusqu'au repère **MAX**.
- ⊙ Videz le plateau d'égouttement au plus tard quand le flotteur l'affiche.
- ⊙ Si des liquides pénètrent dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.



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

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
  - ... lorsqu'une panne survient,
  - ... lorsque vous n'utilisez pas la machine à espresso,
  - ... avant de nettoyer la machine à espresso et
  - ... en cas d'orage.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



## **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Ne touchez pas les pièces 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.
- ⊙ Lors du moussage de lait avec la buse vapeur : commencez par plonger la buse vapeur dans le lait avant de démarrer la fonction vapeur. Et arrêtez la fonction vapeur avant de ressortir la buse vapeur.



## **DANGER ! Risque d'irritations des yeux !**

- ⊙ Respecter les consignes d'utilisation de l'anticalcaire (acide citrique) fournies, figurant p.ex. sur l'emballage.

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

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

## **4. Éléments livrés**

- 1 Machine à expresso
- 1 Porte-filtre **16**
- 1 Filtre pour simple expresso **2**
- 1 Filtre pour double expresso **1**
- 1 Cuillère de mesure de café avec tasseur **9**
- 1 Sachet de poudre de détartrage (env. 50 g d'acide citrique)
- 1 Mode d'emploi

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

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. Retirer les bandes adhésives et les autocollants mais pas la plaque d'avertissement adjacente ni la plaque signalétique.



4. **Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation** (voir « Nettoyage » à la page 84).
5. Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.

---




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





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

## 6. Affichage des anneaux DEL et signaux sonores

Les 3 anneaux DEL **17/18/19** sur les boutons, à l'avant de l'appareil, affichent les différents états de fonctionnement ou les étapes de programmation. La signification correspondante figure dans le tableau suivant. Attention : les anneaux DEL peuvent s'afficher dans 3 variantes :

- être allumé en permanence
- clignoter en même temps
- clignoter de manière rythmique (3x clignoter - pause - 3x clignoter - etc.)

Affichage des anneaux DEL			Signal sonore	Signification
				
Tous les anneaux DEL s'allument une fois l'un après l'autre.			1 signal sonore	Après la mise en marche, l'appareil effectue un auto-diagnostic.
clignotent en même temps	—	—		L'appareil chauffe pour la préparation d'expresso.
sont allumés en continu	—	—	2 signaux sonores	L'appareil est prêt pour la préparation d'expresso.
clignote	—	—	3 signaux sonores	Un simple expresso est préparé.
clignote	—	—		Interrupteur rotatif <b>4</b> ouvert : alimentation en eau très chaude
—	clignote	—	3 signaux sonores	Un double expresso est préparé.
—	—	clignote	1 signal sonore	L'appareil préchauffe pour l'alimentation en vapeur.
—	—	est allumé en continu	2 signaux sonores	L'appareil est prêt pour l'alimentation en vapeur.
		clignote		Interrupteur rotatif <b>4</b> ouvert : alimentation en vapeur
Tous les anneaux DEL clignotent successivement, en alternance respectivement par paire.				Le menu destiné aux réglages est activé.

Affichage des anneaux DEL			Signal sonore	Signification
				
clignotent de manière rythmique			—	<p>Tournez l'interrupteur rotatif <b>4</b> complètement sur <b>OFF</b>.</p> <p>L'appareil doit se refroidir (p. ex. après l'alimentation en vapeur)</p>
			3 signaux sonores	Avec fonction vapeur activée : l'appareil a automatiquement commuté en mode refroidissement. Appuyez à nouveau sur le bouton  <b>19</b> pour réactiver la fonction vapeur.
Tous les anneaux DEL sont allumés en continu				L'appareil doit être détartré.
Tous les anneaux DEL clignotent de manière rythmique				Message de défaut concernant l'élément chauffant. Adressez-vous au centre de service.

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

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

1. Sélectionner et mettre en place le filtre **1/2**
2. Préchauffage (flush) de la tasse, du filtre **1/2** et de la tête de percolateur **14**
3. Sécher le porte-filtre **16** et le filtre **1/2**
4. Mesurer la poudre d'expresso, égaliser et presser (tampage)
5. Retirer les résidus de poudre d'expresso du bord
6. Mettre le porte-filtre **16** en place
7. Extraire un simple ou double expresso
8. Selon le souhait : mousser le lait

## 8. Préparation

### 8.1 Remplissage du réservoir d'eau

#### AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Il est strictement interdit de verser des liquides autres que de l'eau potable fraîche et froide dans le réservoir d'eau **6** !

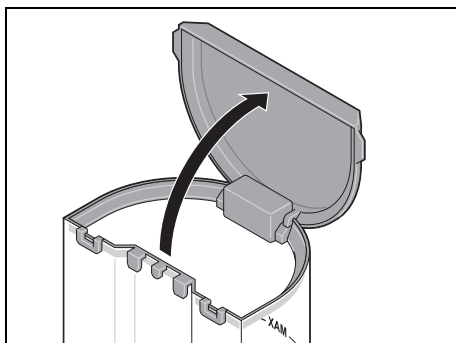
**REMARQUE :** un peu d'eau s'accumule dans le renforcement sous le réservoir d'eau **6**. Éliminez-la régulièrement avec un chiffon sec et propre.

Utilisez chaque jour de l'eau fraîche.

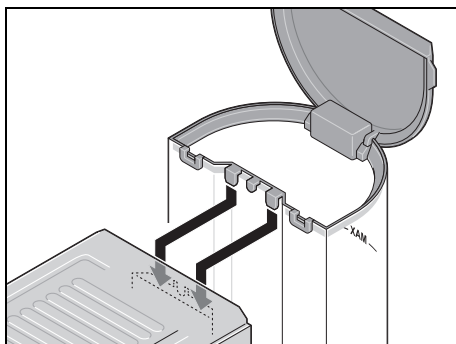
1. Retirez le réservoir d'eau **6** en le soulevant.



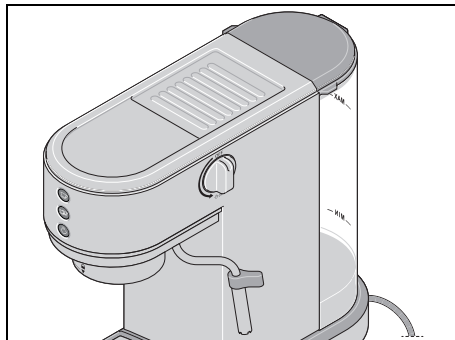
2. Ouvrez le couvercle **5** du réservoir d'eau **6**.



3. Le cas échéant, videz l'eau résiduelle du réservoir d'eau **6** et rincez soigneusement le réservoir d'eau plusieurs fois à l'eau claire.
4. Remplissez le réservoir d'eau **6** au minimum jusqu'au repère **MIN** et au maximum jusqu'au repère **MAX** avec de l'eau du robinet fraîche et froide.
5. Remettez le réservoir d'eau **6** dans la machine. Ce faisant, observez que les deux crochets sur le réservoir d'eau doivent être placés dans le support sur la face arrière de l'appareil.



6. Le bas du réservoir d'eau doit être bien en place. Appuyez, si besoin, un peu pour le pousser vers le bas.



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

### **Rajout d'eau**

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

- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir d'eau **6** afin d'éviter des endommagements de l'élément chauffant.

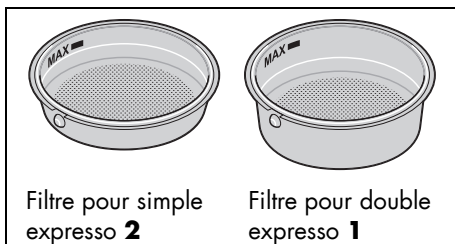
Gardez toujours à l'esprit que le réservoir d'eau **6** est rempli au minimum jusqu'au repère **MIN**.

Le réservoir d'eau **6** peut rester en place dans l'appareil pour le rajout d'eau.

1. Ouvrez le couvercle **5** du réservoir d'eau **6**.
2. Remplissez le réservoir d'eau **6** au maximum jusqu'au repère **MAX** avec de l'eau du robinet fraîche et froide.
3. Fermez le couvercle **5** du réservoir d'eau **6**.

## 8.2 Mettre en place / remplacer le filtre

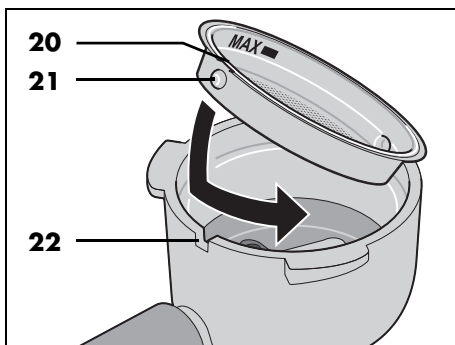
Votre machine à espresso est dotée de deux filtres :



**Figure B** : lors de la mise en place, faites attention aux marquages suivants :

- Le bord supérieur des deux filtres **1/2** présente une encoche **20** et un picot **21** en dessous. Sur le filtre **2** il y a encore un second picot sur la face opposée pour qu'il ne ressorte pas du porte-filtre **16**.
- Sur le bord du porte-filtre **16** il y a une encoche **22**.

1. Choisissez le filtre **1** ou **2** souhaité.
2. Placez le filtre **1/2** en oblique dans le porte-filtre **16** de sorte que l'encoche **20** et l'encoche **22** soient l'une au dessus de l'autre. Appuyez sur le filtre vers le bas et tournez-le un peu dans le porte-filtre de sorte qu'il ne puisse pas ressortir.



**REMARQUE** : étant donné que le filtre **1** n'a qu'un seul picot **21**, il peut aussi être inséré droit dans le porte-filtre **16**.

Pour retirer le filtre **1/2** du porte-filtre **16**, tournez le filtre de telle manière que les deux encoches **20** et **22** soient à nouveau l'une au dessus de l'autre. Le filtre peut être retiré dans cette position.

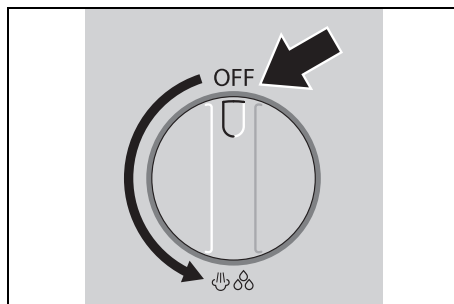
## 8.3 Branchement, mise en marche/arrêt




**DANGER ! Risque d'électrocution !**

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

1. Tournez l'interrupteur rotatif **4** entièrement sur **OFF**.



2. Branchez la fiche secteur **7** dans une prise de courant.


3. Appuyez sur l'interrupteur Marche/ Arrêt  **8**.
  - Tous les anneaux DEL **17, 18, 19** s'allument une fois l'un après l'autre.
  - Un signal sonore retentit.
  - Les anneaux DEL **17, 18** clignotent en même temps. L'appareil chauffe.

---

**REMARQUE :** lorsque les anneaux DEL **17, 18** clignotent de manière rythmique, si besoin tournez l'interrupteur rotatif **4** entièrement sur **OFF**.

---

Lorsque 2 signaux sonores retentissent et que les anneaux DEL **17, 18** sont allumés en continu, l'appareil est prêt à fonctionner.

4. Pour arrêter l'appareil, appuyez à nouveau sur l'interrupteur Marche/ Arrêt  **8**. Tous les anneaux DEL **17, 18, 19** s'éteignent.

---



**REMARQUES :**

- Quand la machine à expresso est prête à fonctionner pendant une période assez longue, elle se réchauffe entre-temps. Les anneaux DEL **17, 18** clignotent brièvement. Attendez jusqu'à ce que 2 signaux sonores retentissent à nouveau et que les anneaux DEL **17, 18** soient allumés en continu.
  - La machine à expresso s'arrête automatiquement quand aucun bouton n'a été appuyé pendant 30 minutes.
- 

## 8.4 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.

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **17, 18** sont allumés en continu.

1. Versez de l'eau du robinet fraîche dans le réservoir d'eau **6**.
2. Placez un récipient sous la buse vapeur **10**.
3. Tournez l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole  et laissez couler env. 100 ml d'eau.
4. Tournez l'interrupteur rotatif **4** pour revenir sur **OFF**.
5. Placez un récipient sous la tête de percolateur **14** et appuyez sur le bouton  **18** pour rincer la tête de percolateur.

---

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

---

## 8.5 Préchauffage des tasses

La plaque chauffante **3** se réchauffe lorsque l'appareil est prêt à fonctionner.

- Mettez la tasse sur la plaque chauffante **3** pour la préchauffer.



En variante, vous pouvez utiliser pour le flush la tasse que vous voulez préchauffer. Ainsi vous pouvez préchauffer en une seule étape la tête de percolateur **14**, le filtre **1/2** et le porte-filtre **16** et la tasse.

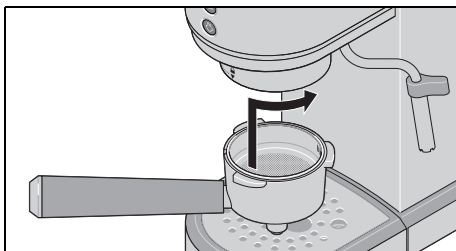
Une autre possibilité est de préchauffer avec de l'eau très chaude prélevée à la buse vapeur **10** (voir « Prélèvement d'eau très chaude » à la page 77).





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

Juste avant chaque préparation, rincez le filtre **1/2** et la tête de percolateur **14** à l'eau très chaude. Ce préchauffage du filtre et de la tête de percolateur (flush) permet de donner plus de saveur à l'expresso.

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **17**, **18** sont allumés en continu.

1. Placez le porte-filtre **16** avec le filtre **1/2** sélectionné, sans poudre d'expresso, sous la tête de percolateur **14**.
  - Placez le porte-filtre **16** avec la poignée sur ▼ .
  - Tournez la poignée du porte-filtre **16** vers la droite jusqu'à ▼ .



2. Placez une tasse sous le porte-filtre **16**.
3. Appuyez sur le bouton  **18**.
  - L'anneau DEL  **18** clignote.
  - L'anneau DEL  **17** s'éteint.
  - De l'eau très chaude s'écoule à travers le porte-filtre **16** dans la tasse.
4. 3 signaux sonores retentissent lorsque l'opération est terminée. Les anneaux DEL **17**, **18** sont à nouveau allumés en continu.
5. Tournez la poignée du porte-filtre **16** vers la gauche jusqu'à ▼  et sortez-le vers le bas.
6. Laissez l'eau très chaude dans la tasse pour la préchauffer et jetez-la juste avant la percolation.

7. Séchez le porte-filtre **16** avec filtre **1/2**.

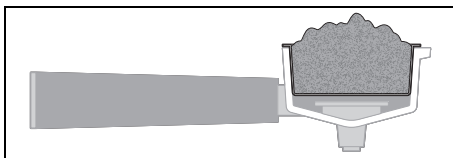
## 9. Mesurer et tamber la poudre d'expresso

### REMARQUES :

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

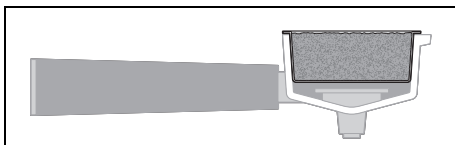
L'objectif du tamping est de compacter la poudre d'expresso de manière homogène dans le filtre **1/2**. La surface de la poudre d'expresso doit être lisse et exempte de fissures pour que l'eau soit pressée de manière homogène à travers la poudre d'expresso lors de l'extraction. Des fissures ou des endroits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

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

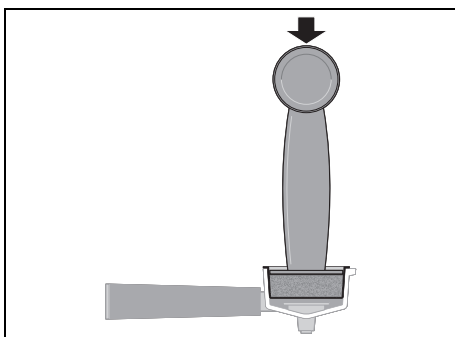


2. Distribuez la poudre d'expresso dans le filtre **1/2** de façon homogène, sans la presser. Pour ce faire, vous pouvez

tapoter le porte-filtre **16** sur le plan de travail et répartir la poudre p. ex. avec une cuillère à café, sans pression.



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



#### REMARQUES :

- Une pression homogène est plus importante qu'une forte pression !
- Une pression d'env. 15 kg est optimale. Aux fins d'exercice, vous pouvez utiliser un pèse-personne.
- Pour éviter des fissures : **après** le tampage, vous ne devez plus jamais taper contre le porte-filtre **16** !

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

## 10. Préparation d'expresso





**DANGER ! Risque de brûlures !**

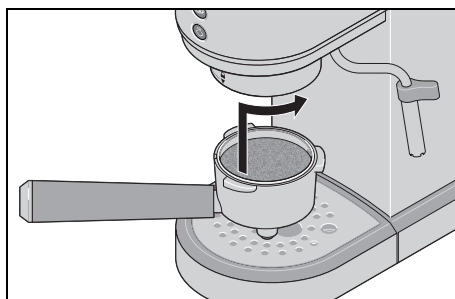
- ⊙ Pendant la préparation d'expresso, de la vapeur d'eau très chaude s'échappe de la tête de percolateur **14**. La tête de percolateur reste encore très chaude après la préparation. Ne le touchez pas et ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.

**REMARQUE :** si vous souhaitez utiliser un récipient plus haut, vous pouvez retirer la grille d'égouttement **13** et placer le récipient directement dans le plateau d'égouttement **12**.

### 10.1 Extraire un simple expresso

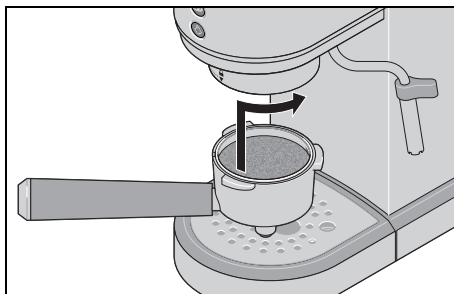
Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **17**, **18** sont allumés en continu.

- Pour un simple expresso, utilisez le filtre **2**.
- Placez le porte-filtre **16** préparé avec la poignée sur ▼  sous la tête de percolateur **14**.
- Tournez la poignée du porte-filtre **16** vers la droite jusqu'à ▼ . Le porte-filtre doit être bien en place.



4. Placez la tasse préchauffée sous l'ouverture d'écoulement du porte-filtre **16**.
5. Appuyez sur le bouton ☕ **17**.
  - L'anneau DEL ☕ **17** clignote.
  - L'anneau DEL ☕ **18** s'éteint.
  - L'expresso s'écoule lentement dans la tasse et s'arrête automatiquement.
6. Si vous voulez interrompre l'opération, appuyez à nouveau sur le bouton ☕ **17**.

3. Tournez la poignée du porte-filtre **16** vers la droite jusqu'à ▼ 🔒. Le porte-filtre doit être bien en place.



4. Placez une ou deux tasses préchauffées sous l'ouverture d'écoulement du porte-filtre **16**.
5. Appuyez sur le bouton ☕ **18**.
  - L'anneau DEL ☕ **18** clignote.
  - L'anneau DEL ☕ **17** s'éteint.
  - L'expresso s'écoule lentement dans la tasse et s'arrête automatiquement.
6. Si vous voulez interrompre l'opération, appuyez à nouveau sur le bouton ☕ **18**.

**REMARQUE :** vous pouvez modifier la quantité d'eau réservée pour un double expresso (voir « Régler le volume d'expresso » à la page 82).

**REMARQUE :** vous pouvez modifier la quantité d'eau réservée pour un simple expresso (voir « Régler le volume d'expresso » à la page 82).

7. 3 signaux sonores retentissent lorsque l'opération est terminée. Les anneaux DEL **17**, **18** sont à nouveau allumés en continu.
8. Tournez la poignée du porte-filtre **16** vers la gauche jusqu'à ▼ 🔓 et sortez-le vers le bas.
9. Tapotez pour faire sortir la poudre d'expresso du filtre **2** et jetez-la avec les déchets bio. Vous pouvez, si nécessaire, retirer les restes avec un cuillère à café.
10. Nettoyez le filtre **2** et le porte-filtre **16** et séchez-les.

7. 3 signaux sonores retentissent lorsque l'opération est terminée. Les anneaux DEL **17**, **18** sont à nouveau allumés en continu.
8. Tournez la poignée du porte-filtre **16** vers la gauche jusqu'à ▼ 🔓 et sortez-le vers le bas.
9. Tapotez pour faire sortir la poudre d'expresso du filtre **1** et jetez-la avec les déchets bio. Vous pouvez, si nécessaire, retirer les restes avec un cuillère à café.
10. Nettoyez le filtre **1** et le porte-filtre **16** et séchez-les.

## 10.2 Extraire un double expresso

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **17**, **18** sont allumés en continu.

1. Utilisez le filtre **1** pour un double expresso ou pour deux tasses d'expresso.
2. Placez le porte-filtre **16** préparé avec la poignée sur ▼ 🔓 sous la tête de percolateur **14**.

## 11. Astuces pour l'expresso parfait

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

- Il y a de grandes différences de qualité et de goût entre les poudres d'expresso. Testez différentes sortes.
- Lorsque vous achetez de la poudre d'expresso, vérifiez que le degré de mouture convient aux machines à porte-filtre. Le degré de mouture doit être fin. Ceci est souvent indiqué sur l'emballage.
- Modifier toujours un seul point à la fois, p. ex. uniquement la pression de tampage ou uniquement la quantité de poudre d'expresso afin de pouvoir retracer l'impact de cette modification.
- Vous reconnaissez l'**extraction parfaite** aux critères suivants :
  - L'extraction prend env. 30 secondes.
  - L'expresso s'écoule lentement dans la tasse.
- Vous reconnaissez une **sous-extraction** au fait que l'expresso s'égoutte aussi rapidement que de l'eau dans la tasse. Il a le goût d'eau, éventuellement aussi un peu acide.

Remède :

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

Remède :

- Utilisez moins de poudre d'expresso.
- N'exercez pas une pression trop forte lors du tampage.
- Des types d'expresso différents nécessitent différentes températures de l'eau pour développer des saveurs maximales. Si la torréfaction est foncée, il est recommandé que la température soit plus basse et plus haute si la torréfaction est plus claire.
- 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.

## 12. Prélèvement d'eau très chaude

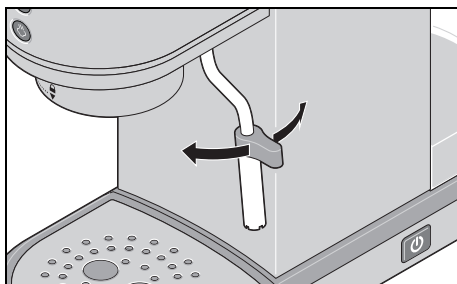


### DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Lors de l'utilisation de la buse vapeur **10**, 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 prélever de l'eau très chaude (env. 80 °C) via la buse vapeur **10**, par exemple pour un café américain ou pour préchauffer des tasses.

Vous pouvez tourner la buse vapeur **10** d'un côté puis de l'autre.



Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **17**, **18** sont allumés en continu.

1. Placez un récipient sous la buse vapeur **10**.
2. Tournez l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole ☕ ☕.
  - L'anneau DEL ☕ **17** clignote.
  - L'anneau DEL ☕ **18** s'éteint.
  - De l'eau très chaude s'écoule de la buse vapeur **10**.
3. Mettez fin à l'opération en tournant l'interrupteur rotatif **4** pour revenir sur **OFF**.

L'appareil est tout de suite à nouveau prêt à fonctionner pour la préparation d'expresso. Les anneaux DEL **17**, **18** sont à nouveau allumés en continu.

**REMARQUE :** le temps maximum de prélèvement d'eau chaude est de 120 secondes. Ensuite la fonction s'arrête automatiquement. Tournez l'interrupteur rotatif **4** pour revenir sur **OFF**. Vous pouvez ensuite réutiliser immédiatement la fonction.

## 13. Mousseur le lait



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

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

**REMARQUE :** quand l'appareil est prêt pour la production de vapeur, procédez rapidement. Sinon, après un court instant, l'appareil se met en mode refroidissement (3 signaux sonores et les anneaux DEL **17**, **18** clignotent de manière rythmique). Ceci est une fonction de sécurité contre la surchauffe. Dans ce cas, appuyez à nouveau sur le bouton ☕ **19** pour réactiver la fonction vapeur.

Vous pouvez faire mousser du lait avec la buse vapeur **10**. Cela demande un peu d'exercice.

### **Astuces :**









- Testez le lait de différents fabricants.
- Le lait à plus forte teneur en protéine mousse mieux.
- Une plus forte teneur en lipides donne une mousse plus crémeuse.
- Utilisez toujours du lait froid sortant du réfrigérateur (env. 5 °C).
- Lors du moussage, la température du lait ne doit pas être brûlant. Des températures plus élevées altèrent le goût et font retomber la mousse de lait. Un in-



dice : la bonne température est atteinte dans une pichet en métal quand les parois latérales du pichet sont trop chaudes pour le tenir dans la main.

- N'attendez pas trop longtemps quand le lait moussé est prêt. Sinon une partie de la mousse de lait retombe.

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **17**, **18** sont allumés en continu.

1. Remplissez au maximum à la moitié un récipient de lait froid.
2. Appuyez sur le bouton  **19**.
  - Un signal sonore retentit.
  - L'anneau DEL  **19** clignote.
  - L'appareil se réchauffe pour la production de vapeur.
3. Quand l'appareil est prêt pour la production de vapeur, 2 signaux sonores retentissent et l'anneau DEL  **19** est allumé en continu.
4. Tenez un autre récipient sous la buse vapeur **10** et tournez l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole  .
  - L'anneau DEL  **19** clignote.
  - De la vapeur s'échappe.
5. Laissez s'échapper un peu de vapeur puis interrompez en mettant l'interrupteur rotatif **4** sur **OFF**.
6. Plongez la buse vapeur **10** dans le lait et tournez à nouveau l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole  .

#### Astuces :

- Plongez la buse vapeur **10** juste en dessous de la surface de manière à incorporer de l'air dans le lait (« phase d'infusion »).
  - Ne pas plonger au milieu mais sur le côté de manière à provoquer un tourbillon.
7. Quand le volume de lait a visiblement augmenté (env. de 50 %), plongez la buse vapeur **10** un peu plus profondément. Le tourbillon doit perdurer. À présent, les petites bulles d'air sont






finement réparties (« phase de roulement »).

8. Lorsque la mousse de lait a la consistance souhaitée, réglez l'interrupteur rotatif **4** sur **OFF**.

---

**REMARQUE :** au total, le temps maximum de production de vapeur est de 120 secondes. Ensuite la fonction s'arrête automatiquement. Tournez l'interrupteur rotatif **4** pour revenir sur **OFF**. Vous pouvez ensuite réutiliser immédiatement la fonction.



---

9. Versez aussi rapidement que possible la mousse de lait dans l'expresso.
10. Essuyez la buse vapeur **10** immédiatement après chaque moussage de lait avec un chiffon propre pour éliminer les résidus de lait.
11. Faites tourner encore une fois brièvement l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole   jusqu'à ce que de la vapeur sorte. Cela permet d'éliminer les résidus de lait de l'intérieur de la buse vapeur **10**.
12. À la fin, réglez l'interrupteur rotatif **4** sur **OFF**.
  - L'anneau DEL  **19** est allumé en continu.
13. Appuyez sur le bouton  **19**.
  - L'anneau DEL  **19** s'éteint.
  - Les anneaux DEL **17**, **18** clignotent de manière rythmique.
  - L'appareil refroidit.

Quand les anneaux DEL **17**, **18** sont allumés en continu, l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner pour la préparation d'expresso.

---

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

1. Pendant que les anneaux DEL **17**, **18** clignotent de manière rythmique, tournez l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole .
  - L'anneau DEL  **17** clignote.
  - Tout d'abord de la vapeur sort, puis de l'eau ensuite le processus s'arrête.
2. Lorsque 3 signaux sonores retentissent et que les anneaux DEL **17**, **18** clignotent à nouveau de manière rythmique, tournez l'interrupteur rotatif **4** pour revenir sur le symbole **OFF**.

Les anneaux DEL **17**, **18** sont allumés en continu. L'appareil est prêt pour la préparation d'expresso.


---

## 14. Réglages

Vous pouvez effectuer différents réglages sur votre machine à expresso. Pour la plupart des réglages, vous devez d'abord appeler le menu.

### 14.1 Appeler le menu

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **17**, **18** sont allumés en continu.

- Maintenez le bouton  **19** enfoncé pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que les 3 anneaux DEL **17**, **18**, **19** clignotent successivement en alternance par paire. À présent, vous pouvez effectuer les réglages comme cela est décrit dans les paragraphes suivants.

---

**REMARQUE :** après 15 secondes sans activité, le processus est interrompu sans sauvegarde.

---

## 14.2 Dureté de l'eau

Comme chaque appareil à eau chaude, cette machine à expresso doit aussi être détartrée régulièrement. Le calcaire se dépose à l'intérieur de l'appareil et sur les petits orifices (p. ex. sur la buse vapeur **10**). Cela perturbe les fonctions et endommage l'appareil à long terme.

Cette machine détermine automatiquement le moment du détartrage. Quand ce moment est atteint, tous les anneaux

DEL **17**, **18**, **19** sont allumés en continu.

Vous ne pouvez plus utiliser l'appareil ensuite. Il doit d'abord être détartré.

Pour que cela se produise au bon moment, vous pouvez adapter le réglage de la dureté de l'eau à l'eau de votre robinet. Vous obtenez des informations sur votre eau du robinet auprès de votre fournisseur d'eau (p. ex. sur le site Internet). Si vous utilisez de l'eau filtrée, vous pouvez adapter en conséquence la dureté de l'eau. Tenez compte à ce sujet des consignes de votre fabricant de filtre à eau.


Vous pouvez choisir entre trois plages de dureté : douce, moyenne, dure.




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

Vous trouverez toutes les informations sur le détartrage au chapitre « Détartrage » à la page 86.




Condition préalable : le menu est appelé.


Les 3 anneaux DEL **17**, **18**, **19** clignotent successivement, en alternance respectivement par paire.

1. Appuyez sur le bouton  **18**.  
Les anneaux DEL **17**, **18**, **19** affichent brièvement une fois la plage de dureté actuelle :

Plage de dureté :	douce	moyenne	dure
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Lorsque les anneaux DEL sont allumés successivement en alternance, appuyez sur le bouton pour la plage de dureté souhaitée :

Plage de dureté :	douce	moyenne	dure
	X		
		X	
			X


L'anneau DEL  **18** clignote 3 fois et 2 signaux sonores retentissent. Le nouveau réglage est enregistré.




## 14.3 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 température : basse, moyenne, très chaud. Le réglage par défaut à la livraison de l'appareil est moyenne.


Condition préalable : le menu est appelé. Les 3 anneaux DEL **17**, **18**, **19** clignotent successivement, en alternance respectivement par paire.

1. Appuyez sur le bouton  **17**.  
Les anneaux DEL **17**, **18**, **19** affichent brièvement une fois la plage de température actuelle :

Plage de température :	faible	moyenne	très chaude
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Lorsque les anneaux DEL sont allumés successivement en alternance, appuyez sur le bouton pour la plage de température souhaitée :

Plage de température :	faible	moyenne	très chaude
	X		
		X	
			X

L'anneau DEL  **17** clignote 3 fois et 2 signaux sonores retentissent. Le nouveau réglage est enregistré.

#### 14.4 Régler le volume d'expresso








**REMARQUE :** le volume de l'expresso obtenu est aussi influencé par la quantité et le compactage de la poudre d'expresso.

Avec cette fonction memory vous pouvez adapter la quantité d'expresso obtenue à vos tasses et vos préférences. Le réglage se fait indirectement via le temps de préparation.

**REMARQUE :** le temps de préparation peut être compris entre 20 et 75 secondes. Lorsque vous sélectionnez un temps plus court ou plus long, le temps préalablement enregistré est conservé.

#### Simple expresso

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **17**, **18** sont allumés en continu.








1. Préparez le filtre **2**, le porte-filtre **16** et la poudre d'expresso pour un simple expresso et serrez le porte-filtre sous la tête de percolateur **14**.
2. Placez la tasse à expresso souhaitée sous la tête de percolateur **14**.
3. Maintenez le bouton  **17** enfoncé.
  - La préparation de l'expresso commence.
  - D'abord l'anneau DEL  **17** clignote.
  - Puis l'anneau DEL  **17** est allumé et l'anneau DEL  **18** clignote rapidement.
4. Une fois que la quantité souhaitée est atteinte, relâchez le bouton  **17**.
  - Le processus s'arrête.
  - L'anneau DEL  **18** s'éteint.
  - L'anneau DEL  **17** est allumé puis clignote 3 fois.

Le temps de préparation d'un simple expresso est enregistré.

L'appareil est tout de suite à nouveau prêt à fonctionner pour la préparation d'expresso. Les anneaux DEL **17**, **18** sont à nouveau allumés en continu.

## Double expresso

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **17**, **18** sont allumés en continu.

1. Préparez le filtre **1**, le porte-filtre **16** et la poudre d'expresso pour un double expresso et serrez le poudre d'expresso sous la tête de percolateur **14**.
2. Placez la tasse ou les tasses à expresso souhaitées sous la tête de percolateur **14**.
3. Maintenez le bouton  **18** enfoncé.
  - La préparation de l'expresso commence.
  - D'abord l'anneau DEL  **18** clignote.
  - Puis l'anneau DEL  **18** est allumé et l'anneau DEL  **17** clignote rapidement.
4. Une fois que la quantité souhaitée est atteinte, relâchez le bouton  **18**.
  - Le processus s'arrête.
  - L'anneau DEL  **17** s'éteint.
  - L'anneau DEL  **18** est allumé puis clignote 3 fois.




Le temps de préparation d'un double expresso est enregistré.

L'appareil est tout de suite à nouveau prêt à fonctionner pour la préparation d'expresso. Les anneaux DEL **17**, **18** sont à nouveau allumés en continu.

## 14.5 Rétablir les réglages d'usine

Avec cette fonction, vous pouvez réinitialiser tous les réglages sur les réglages d'usine.

Condition préalable : le menu est appelé. Les 3 anneaux DEL **17**, **18**, **19** clignotent successivement, en alternance respectivement par paire.

1. Placez un récipient sous la buse vapeur **10**.
  2. Tournez l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole  .
    - De l'eau s'écoule de la buse vapeur **10**.
  3. Appuyez sur le bouton  **17**.
- Les 3 anneaux DEL **17**, **18**, **19** clignotent plusieurs fois simultanément. Les réglages sont réinitialisés aux réglages d'usine.
4. Lorsque que les anneaux DEL **17**, **18** clignotent de manière rythmique, tournez l'interrupteur rotatif **4** pour revenir sur le symbole **OFF**.

Lorsque 2 signaux sonores retentissent et que les anneaux DEL **17**, **18** sont allumés en continu, l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner.

## 15. Nettoyage



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

- ⊙ La machine à expresso et le câble de raccordement avec fiche secteur **7** ne doivent pas entrer en contact avec de 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 agressif ou abrasif.

### **REMARQUES :**

- Les accessoires suivants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à la main :
  - la cuillère de mesure de café avec tasseur **9**
  - les filtres **1/2**
- Les accessoires suivants peuvent être lavés à la main avec un produit vaisselle doux :
  - le réservoir d'eau **6** avec couvercle **5**
  - la grille d'égouttement **13**
  - le plateau d'égouttement **12**
  - le porte-filtre **16**
  - le manchon de remplissage de la buse vapeur **10**
- L'arôme de l'expresso peut être dénaturé lorsque des restes de produit vaisselle adhèrent sur des accessoires qui entrent en contact avec l'eau, l'expresso ou le lait. C'est pourquoi vous devez nettoyer ces pièces soigneusement à l'eau claire, même lorsqu'un nettoyage avec du produit vaisselle est nécessaire.

### **Après chaque expresso**

1. Retirez le porte-filtre **16** de la tête de percolateur **14**.
2. Tapotez pour faire sortir la poudre d'expresso du filtre **1/2** et jetez-la avec les déchets bio. Vous pouvez, si nécessaire, retirer les restes avec un cuillère à café.
3. Rincez le filtre **1/2** et le porte-filtre **16** à l'eau chaude et séchez-les.

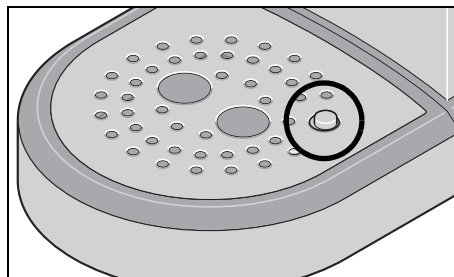
### **Après chaque moussage de lait**

**REMARQUE :** veillez toujours à ce que l'orifice de la buse vapeur **10** reste propre. Les résidus de lait non éliminés ne sont non seulement pas hygiéniques. Ils peuvent aussi rapidement obstruer le petit orifice.

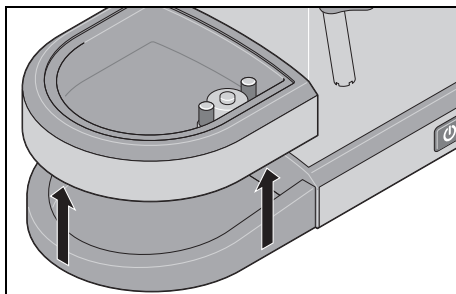
1. Essuyez la buse vapeur **10** avec un chiffon propre pour éliminer les résidus de lait.
2. Faites tourner encore une fois brièvement l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole ☁ ☁ jusqu'à ce que de la vapeur sorte. Cela permet d'éliminer les résidus de lait de l'intérieur de la buse vapeur.

### **Plateau d'égouttement**

Avant que le flotteur **11** dépasse vers le haut par la grille d'égouttement **13** (voir illustration), il faut vider le plateau d'égouttement **12**. En tout cas, il est recommandé de nettoyer une fois chaque jour le plateau d'égouttement.



1. Sortez la grille d'égouttement **13**.
2. Soulevez le plateau d'égouttement **12** vers le haut pour le sortir.



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

### Chaque jour



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

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

1. Videz le réservoir d'eau **6** et rincez-le plusieurs fois à l'eau claire.
2. Essuyez la tête de percolateur **14** à l'aide d'un chiffon propre humide. Ce faisant, nettoyez aussi le bord entourant la tête de percolateur.

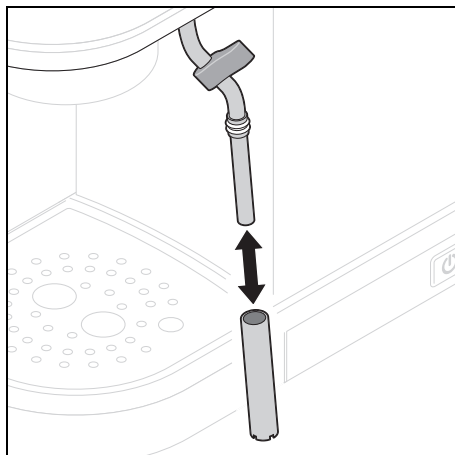
**REMARQUE :** si nécessaire, utilisez pour cela un peu de produit vaisselle. Nettoyez en essuyant soigneusement plusieurs fois avec un chiffon juste humecté à l'eau claire.

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

### Buse vapeur

Il est recommandé de démonter la buse vapeur **10** une fois par jour pour la nettoyer soigneusement.

1. Laissez refroidir la buse vapeur **10**.
2. Retirez le manchon de remplissage de la buse vapeur **10**.



3. Lavez soigneusement le manchon de remplissage à la main avec un produit vaisselle doux. Rincez plusieurs fois à l'eau claire très chaude.
4. Essuyez soigneusement le tube intérieur de la buse vapeur **10** à l'aide d'un chiffon humide.

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

5. Remplacez le manchon de remplissage en le couissant sur la buse vapeur **10**.

## Filtres et porte-filtre

1. Même si vous utilisez toujours le même filtre **1/2**, vous devriez quand même le retirer au moins une fois par semaine du porte-filtre **16**.
2. Rincez soigneusement le porte-filtre **16** à l'eau chaude.
3. Vous pouvez laver les filtres **1/2** au lave-vaisselle.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.

## Réservoir d'eau

1. Env. toutes les 2 semaines, il est recommandé de nettoyer l'intérieur du réservoir d'eau **6** avec un peu de produit vaisselle doux.
2. Rincez-le ensuite soigneusement à l'eau du robinet claire.
3. Séchez l'extérieur du réservoir d'eau **6** avant de le mettre en place.

**REMARQUE :** un peu d'eau s'accumule dans le renfoncement sous le réservoir d'eau **6**. Éliminez-la régulièrement avec un chiffon sec et propre.

## 16. Détartrage

Comme chaque appareil à eau chaude, cette machine à espresso doit aussi être détartrée régulièrement. Le calcaire se dépose à l'intérieur de l'appareil et sur les petits orifices (p. ex. sur la buse vapeur **10**). Cela perturbe les fonctions et endommage l'appareil à long terme.

Cette machine détermine automatiquement le moment du détartrage. Quand ce moment est atteint, tous les anneaux DEL **17, 18, 19** sont allumés en continu. Vous ne pouvez plus utiliser l'appareil ensuite. Il doit d'abord être détartré.

## REMARQUES :

- Pour que la demande de détartrage se produise au bon moment, vous pouvez adapter le réglage de la dureté de l'eau à l'eau de votre robinet (voir « Dureté de l'eau » à la page 80).
- Mais, indépendamment de cela, vous pouvez aussi lancer le programme de détartrage à tout moment.
- Env. 900 ml de liquide sont pompés à travers l'appareil par opération (pour le détartrage et le rinçage). Chaque opération dure au total env. 5 minutes.

## Préparer la solution anticalcaire



### **DANGER ! Risque d'irritations des yeux !**

- ⊙ Respecter les consignes d'utilisation de l'anticalcaire (acide citrique) fournies, figurant p.ex. sur l'emballage.

Il y a un sachet contenant de la poudre de détartrage dans les éléments livrés. Il contient de l'acide citrique.

Vous pouvez aussi utiliser un détartrant usuel du commerce pour les machines à espresso. Dans ce cas, respectez les consignes du fabricant.

- Dissolvez un demi sachet de la poudre de détartrage fournie (correspond à env. 25 g d'acide citrique) dans 1 litre d'eau du robinet fraîche et froide.


## Processus de détartrage

Condition préalable à la demande de détartrage : tous les anneaux DEL **17, 18, 19** sont allumés en continu.

Condition préalable sans demande de détartrage : l'appareil est prêt à fonctionner. Les anneaux DEL **17, 18** sont allumés en continu.

1. Videz le réservoir d'eau **6**.





2. Mettez la solution anticalcaire préparée dans le réservoir d'eau **6**.
3. Mettez le réservoir d'eau **6** en place.
4. Pour récupérer la solution de détartrage, placez un grand récipient (env. 1 litre) sous la buse vapeur **10** et un autre récipient (env. 500 ml) sous la tête de percolateur **14**.
5. Maintenez le bouton  **19** enfoncé pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que les 3 anneaux DEL **17**, **18**, **19** clignotent successivement en alternance par paire.

---

**REMARQUE :** après 15 secondes sans activité, le processus est interrompu.

---


6. Tournez l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole .
7. Appuyez sur le bouton  **19**.
  - L'appareil pompe de la solution de détartrage très chaude à travers la buse vapeur **10**.
8. Une fois qu'env. 450 ml de solution de détartrage sont passés, tournez l'interrupteur rotatif **4** sur **OFF**.
  - La solution de détartrage est pompée, avec des pauses, à travers la tête de percolateur **14**.

Quand le programme de détartrage s'est entièrement déroulé, 2 signaux sonores retentissent et les anneaux DEL **17**, **18** sont allumés en continu.

### Rinçage

1. Retirez le réservoir d'eau **6** et déversez l'éventuel surplus de solution de détartrage.
2. Rincez le réservoir d'eau **6** plusieurs fois à l'eau claire.
3. Remplissez le réservoir d'eau **6** jusqu'au repère **MAX** avec de l'eau du robinet fraîche et froide et mettez-le en place.
4. Videz les récipients de récupération du liquide pompé à travers l'appareil et re-



placez ceux-ci sous la buse vapeur **10** et la tête de percolateur **14**.

5. Maintenez le bouton  **19** enfoncé pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que les 3 anneaux DEL **17**, **18**, **19** clignotent successivement en alternance par paire.

---

**REMARQUE :** après 15 secondes sans activité, le processus est interrompu.

---

6. Tournez l'interrupteur rotatif **4** en direction du symbole .
7. Appuyez sur le bouton  **19**.
  - L'appareil pompe de l'eau très chaude à travers la buse vapeur **10**.
8. Une fois qu'env. 450 ml d'eau sont passés, tournez l'interrupteur rotatif **4** sur **OFF**.
  - L'eau est pompée, avec des pauses, à travers la tête de percolateur **14**.

Quand le programme de détartrage est terminé, 2 signaux sonores retentissent et les anneaux DEL **17**, **18** sont allumés en continu.

9. Remplissez le réservoir d'eau **6** jusqu'au repère **MAX** avec de l'eau du robinet fraîche et froide.

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

## 17. Rangement et transport



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

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

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

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

- Une fois qu'ils sont nettoyés, laissez sécher la machine à expresso et ses accessoires avant de les réassembler et de les ranger.
- Si vous voulez transporter la machine à expresso, videz le réservoir d'eau **6** et le plateau d'égouttement **12**.

## 18. Mise au rebut

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



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



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



## Emballage

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

## 19. Commander des accessoires

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

## Commande en ligne

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



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


## 20. 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.

<b>Problème</b>	<b>Cause possible / solution</b>
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li> <li>• Vérifiez le branchement.</li> </ul>
Affichages DEL clignotants mais pas de fonction	Vous trouverez des indications concernant les DEL au chapitre « Affichage des anneaux DEL et signaux sonores » à la page 69.
Mauvaise qualité de l'expresso	Vous trouverez des astuces concernant la préparation d'expresso au chapitre « Astuces pour l'expresso parfait » à la page 77.
L'expresso est trop froid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de préchauffage de la tasse ?</li> <li>• Ajuster la température du café dans les réglages (voir « Température d'expresso » à la page 81).</li> </ul>
L'expresso s'égoutte juste du porte-filtre <b>16</b> ou déborde aussi du bord du porte-filtre ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mouture de poudre d'expresso trop fine ? Trop de poudre d'expresso ? Tampé trop fort ?</li> <li>• Poudre d'expresso sur le bord du filtre <b>1/2</b> ?</li> <li>• Vérifier si le trou sur la face inférieure du filtre <b>1/2</b> est obstrué.</li> <li>• Faut-il détartrer la machine / la tête de percolateur <b>14</b> ?</li> </ul>
L'expresso s'écoule trop rapidement du porte-filtre <b>16</b> et est trop clair.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mouture de poudre d'expresso trop grossière ? Trop peu de poudre d'expresso ? Poudre pas suffisamment ou irrégulièrement compacté ?</li> </ul>
Tous les anneaux DEL <b>17</b> , <b>18</b> , <b>19</b> sont allumés en continu. Aucune préparation d'expresso possible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil doit être détartré.</li> </ul>
Le porte-filtre <b>16</b> ne peut pas être complètement tourné sur ▼  .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop de poudre d'expresso ?</li> <li>• Poudre d'expresso sur le bord du filtre <b>1/2</b> ?</li> </ul>
Fort bruit de pompe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Est-ce que le réservoir d'eau <b>6</b> est vide ?</li> <li>• Est-ce que le réservoir d'eau <b>6</b> n'est pas correctement en place ?</li> </ul>







Problème	Cause possible / solution
Ni eau ni vapeur ne sort de la buse vapeur <b>10</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Est-ce que le réservoir d'eau <b>6</b> est vide ?</li> <li>• Est-ce que la buse vapeur <b>10</b> est obstruée ?</li> <li>• Faut-il détartrer la machine / la buse vapeur <b>10</b> ?</li> </ul>
Après 120 secondes il ne sort plus d'eau / de vapeur de la buse vapeur <b>10</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceci est normal. Ceci est une fonction de sécurité. Tournez l'interrupteur rotatif <b>4</b> pour revenir sur <b>OFF</b>. Vérifiez s'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau <b>6</b>. Vous pouvez ensuite réutiliser immédiatement la fonction.</li> </ul>

## 21. Caractéristiques techniques

Modèle :	SSMS 1350 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1350 W
Contenance du réservoir d'eau :	minimum 250 ml ( <b>MIN</b> ) maximum 1 000 ml ( <b>MAX</b> )
Pression :	15 bar
Arrêt automatique :	après 30 minutes

**REMARQUE :** l'utilisateur n'a pas besoin d'intervenir pour basculer le produit entre 50 et 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

## Symboles utilisés

	<b>G</b> eprüfte <b>S</b> icherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

## **22. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France**

Chère cliente, cher client,

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

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

### **Article L217-16 du Code de la consommation**

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

### **Article L217-4 du Code de la consommation**

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

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

### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

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

### **Article L217-12 du Code de la consommation**

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

### **Article 1641 du Code civil**

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

## **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

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

### **Conditions de garantie**

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

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

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

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

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

### **Etendue de la garantie**

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

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

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

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

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

### **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 : 355529\_2004** 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](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **355529\_2004**.



### **Centre de service**

**FR** Service France  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [hoyer@lidl.fr](mailto:hoyer@lidl.fr)

**IAN : 355529\_2004**



### **Fournisseur**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
ALLEMAGNE

## **23. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique**

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

### **Conditions de garantie**

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

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

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

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

### **Etendue de la garantie**

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

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

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

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

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

### **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 : 355529\_2004** 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](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **355529\_2004**.



### **Centre de service**

**BE** Service Belgique  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

**IAN : 355529\_2004**



### **Fournisseur**




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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
ALLEMAGNE




# Inhoud

<b>1. Overzicht</b>	<b>97</b>
<b>2. Correct gebruik</b>	<b>98</b>
<b>3. Veiligheidsinstructies</b>	<b>99</b>
<b>4. Leveringsomvang</b>	<b>102</b>
<b>5. Uitpakken en plaatsen</b>	<b>102</b>
<b>6. Weergaven van de led-ring en geluidssignalen</b>	<b>103</b>
<b>7. Espresso bereiden - de belangrijkste stappen</b>	<b>104</b>
<b>8. Voorbereiding</b>	<b>104</b>
8.1 Waterreservoir vullen	104
8.2 Zeef plaatsen/vervangen	106
8.3 Aansluiten en in-/uitschakelen	106
8.4 Apparaat doorspoelen	107
8.5 Koppen voorverwarmen	107
8.6 Zeef en zeteenheid voorverwarmen (flushen)	107
<b>9. Espresso poeder afmeten en stampen</b>	<b>108</b>
<b>10. Espresso bereiden</b>	<b>109</b>
10.1 Enkele espresso extraheren	109
10.2 Dubbele espresso extraheren	110
<b>11. Tips voor de perfecte espresso</b>	<b>111</b>
<b>12. Warmwaterbereiding</b>	<b>111</b>
<b>13. Melk schuimen</b>	<b>112</b>
<b>14. Instellingen</b>	<b>114</b>
14.1 Menu oproepen	114
14.2 Hardheid van het water	114
14.3 Esspressotemperatuur	115
14.4 Espresso volume aanpassen	115
14.5 Naar fabrieksinstellingen terugzetten	116
<b>15. Reinigen</b>	<b>116</b>
<b>16. Ontkalken</b>	<b>119</b>
<b>17. Bewaren en vervoeren</b>	<b>120</b>
<b>18. Weggoien</b>	<b>121</b>
<b>19. Accessoires bestellen</b>	<b>121</b>
<b>20. Problemen oplossen</b>	<b>122</b>
<b>21. Technische gegevens</b>	<b>123</b>
<b>22. Garantie van HOYER Handel GmbH</b>	<b>124</b>

## 1. Overzicht

1		Zeef voor dubbele espresso
2		Zeef voor enkele espresso
3		Warmhoudplaat voor koppen
4	OFF /  	Draaiknop voor aanmaken stoom en warm water
5		Deksel (van het waterreservoir)
6		Waterreservoir
7		Aansluitsnoer met stekker
8		In-/uitschakelknop
9		Koffielepel met stamper
10		Stoompijp
11		Vlotter (weergave: lekbak leegmaken)
12		Lekbak
13		Lekrooster
14		Zeteenheid
15		Bedieningselementen (voorkant)
16		Zeefhouder

### **Afbeelding A: bedieningselementen (voorkant)\***

17		Toets/led-ring voor enkele espresso
18		Toets/led-ring voor dubbele espresso
19		Toets/led-ring voor stoomopwekking

\* De bedieningselementen hebben meer functies die in deze handleiding worden uitgelegd.

### **Afbeelding B: zeef en zeefhouder**

20		Inkeping in de rand van de zeef <b>1/2</b>
21		Noppen in de zijwand van de zeef <b>1/2</b>
22		Inkeping in de rand van de zeefhouder <b>16</b>

zonder afbeelding: 1 zak ontkalkingspoeder (ca. 50 g. citroenzuur)

## **Hartelijk dank voor uw vertrouwen!**

We feliciteren u met uw nieuwe espressomachine Slim.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe espressomachine Slim!

## **2. Correct gebruik**

De espressomachine Slim is uitsluitend bedoeld voor de volgende gebruiksdoeleinden:

- voor het bereiden van espresso uit gemalen espressopoeder,
- voor de afname van warm water of stoom uit de stoompijp.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenhuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

### **Voorzienbaar misbruik**

---

#### **WAARSCHUWING voor materiële schade!**

- ⊙ Vul het waterreservoir in geen geval met andere vloeistoffen dan met vers, koud drinkwater!
- 

### **Symbolen op het apparaat**



Dit symbool waarschuwt u voor het aanraken van het warme oppervlak.



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

### 3. **Veiligheidsinstructies**

#### **Waarschuwingen**

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:



**GEVAAR!** Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

**WAARSCHUWING!** Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

**LET OP:** gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

**AANWIJZING:** situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

#### **Instructies voor een veilig gebruik**

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht van een volwassene staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
  - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
  - ... in landbouwbedrijven;
  - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
  - ... in ontbijtpensions.



- ⊙ Raak de hete delen van het apparaat niet aan, zoals bijv. zeef en zeefhouder, zeteenheid, stoompijp en warmhoudplaat. Pak de stoompijp en de zeefhouder alleen aan de grepen vast.
- ⊙ Vermijd contact met de hete stoom, ...
  - ... die tijdens de stoomafname (bijv. bij het melkschuimen) ontstaat.
  - ... die tijdens het maken van de espresso uit de zeteenheid ontsnapt.

- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ De espressomachine, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 116) in acht.
- ⊙ Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding van het apparaat loopt.
- ⊙ Let erop dat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik nog restwarmte heeft. Ook de volgende oppervlakken kunnen na gebruik nog warm zijn: zeef en zeefhouder, zeteenheid, stoompijp en warmhoudplaat.
- ⊙ Neem de veiligheidsinstructies in deze handleiding in acht, omdat bij onjuist gebruik verwondingen mogelijk zijn.



### **GEVAAR voor kinderen!**

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.



### **GEVAAR voor en door huisdieren en vee!**

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



### **GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!**

- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater: anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ⊙ Vul het waterreservoir hoogstens tot aan de markering **MAX**.
- ⊙ Maak de lekbak uiterlijk leeg als de vlotter dat aangeeft.
- ⊙ Wanneer er vloeistoffen binnenin het apparaat terechtkomen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat u het weer in gebruik neemt.



## **GEVAAR voor een elektrische schok!**

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluit-snoer zichtbare schade vertoont of wanneer het apparaat voorheen is ge-vallen.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk, geaard stopcontact, waar-van de spanning overeenkomt met de ge-gevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- ⊙ Het apparaat is ook na het uitschakelen niet volledig van het netwerk geschei-den. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastge-klemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...  
... wanneer er zich een storing voor-doet,  
... wanneer u de espressomachine niet gebruikt,  
... voordat u de espressomachine rei-nigt en  
... bij onweer.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het appa-raat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.



## **GEVAAR voor verwondingen door verbranden!**

- ⊙ Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- ⊙ Tijdens het bereiden van de espresso ontsnapt hete waterdamp uit de zeteen-heid. De zeteenheid is ook na de berei-ding nog warm. Pak deze niet vast en houd nooit handen of andere lichaams-delen in de waterdamp.
- ⊙ Bij het werken met de stoompijp ont-snapt hete stoom en warm water. De stoompijp wordt erg heet. Houd de stoompijp alleen bij de kunststof greep vast. Houd nooit handen of andere li-chaamsdelen in de waterdamp.
- ⊙ Bij het opschuimen van melk met de stoompijp: dompel eerst de stoompijp in de melk voordat u de stoomfunctie start. En stop de stoomfunctie voordat u de stoompijp er weer uit haalt.



## **GEVAAR voor oogletsel!**

- ⊙ Lees bij het gebruik van het meegele-verde ontkalkingsmiddel (citroenzuur) de meegeleverde informatie, bijv. op de verpakking.

## **WAARSCHUWING voor materiële schade!**

- ⊙ Het apparaat is voorzien van siliconen pootjes. Omdat meubels met een grote verscheidenheid aan lakken en kunst-stoffen gecoat zijn en met verschillende onderhoudsmiddelen worden behan-deld, kan niet volledig worden uitgeslo-ten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de siliconen pootjes aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Vul de espressomachine in geen geval met andere vloeistoffen dan vers, koud drinkwater!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet zonder water in het waterreservoir om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.
- ⊙ Gebruik het apparaat alleen met de originele onderdelen.
- ⊙ Zet het apparaat op een stevig, vlak oppervlak.
- ⊙ Bij het gebruik kunnen (warm) water en stoom, espresso en espressopoeder op de ondergrond terechtkomen. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte en voor warmte ongevoelige ondergrond.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Stel het apparaat niet bloot aan temperaturen onder het vriespunt.

## 4. Leveringsomvang

- 1 Espressomachine
- 1 Zeefhouder **16**
- 1 Zeef voor enkele espresso **2**
- 1 Zeef voor dubbele espresso **1**
- 1 Koffielepel met stamper **9**
- 1 Zak ontkalkingspoeder  
(ca. 50 g. citroenzuur)
- 1 Handleiding

## 5. Uitpakken en plaatsen

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.



3. Verwijder lijmstroken en stickers maar niet het hiernaast afgebeelde warmteteken en het typeplaatje.
4. **Reinig alle delen voor het eerste gebruik** (zie "Reinigen" op pagina 116).
5. Plaats het apparaat op een droog, vlak antislipmatje.

---

### WAARSCHUWING voor materiële schade!




- ⊙ Bij het gebruik kunnen (warm) water en stoom, espresso en espressopoeder op de ondergrond terechtkomen. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte en voor warmte ongevoelige ondergrond.
-







## 6. Weergaven van de led-ring en geluidssignalen

De 3 led-ringen **17/18/19** op de toetsen op de voorkant van het apparaat geven verschillende bedrijfsstaten of programmastappen weer. De volgende tabel bevat de betekenis van elk. Let op dat de led-ringen in 3 varianten kunnen weergeven:

- branden permanent
- tegelijkertijd knipperend
- in specifiek ritme knipperen (3x knipperen - pauze - 3x knipperen - enzovoort)

Weergaven van de led-ringen			Geluidssignaal	Betekenis
				
Alle led-ringen branden achter elkaar eenmaal.			1 geluidssignaal	Na het inschakelen voert het apparaat een zelfdiagnose uit.
knipperen tegelijkertijd		—		Het apparaat warmt op voor de espressobereiding.
branden continu		—	2 geluidssignalen	Het apparaat is klaar om espresso te maken.
knippert	—	—	3 geluidssignalen	Enkele espresso wordt bereid.
knippert	—	—		Draaiknop <b>4</b> geopend: warmwaterbereiding
—	knippert	—	3 geluidssignalen	Dubbele espresso wordt bereid.
—	—	knippert	1 geluidssignaal	Apparaat warmt op voor stoomopwekking.
—	—	brandt continu	2 geluidssignalen	Het apparaat is klaar voor stoomopwekking.
		knippert		Draaiknop <b>4</b> geopend: stoomopwekking
Alle led-ringen knipperen na elkaar afwisselend telkens tweemaal.				Het menu voor de instellingen is geactiveerd.

Weergaven van de led-ringen			Geluidssignaal	Betekenis
				
regelmatig knipperen	—		3 geluidssignalen	<p>Zet de draaiknop <b>4</b> helemaal op <b>OFF</b>.</p> <p>Het apparaat moet afkoelen (bijv. na de stoomopwekking)</p> <p>Als de stoomfunctie geactiveerd is: het apparaat is automatisch naar de afkoelmodus geschakeld. Druk opnieuw op de toets  <b>19</b>, om de stoomfunctie opnieuw te activeren.</p>
Alle led-ringen branden continu				Het apparaat moet worden ontkalkt.
Alle led-ringen knipperen regelmatig				Foutmelding voor verwarmingselement. Neem contact op met het servicecenter.

## 7. Espresso bereiden - de belangrijkste stappen

Voordat u in de volgende hoofdstukken de individuele bereidingsstappen met alle tips en trucs goed leert kennen, krijgt u hier een overzicht over de stappen die u moet zetten voor een goede espresso:

1. Zeef **1/2** selecteren en plaatsen
2. Kopje, zeef **1/2** en zeteenheid **14** voorverwarmen (flushen)
3. Zeefhouder **16** en zeef **1/2** afdrogen
4. Espressopoeder afmeten, vlakstrijken en aandrukken (stampen)
5. Resten espressopoeder van de rand verwijderen
6. Zeefhouder **16** plaatsen
7. Enkele of dubbele espresso extraheren
8. Naar wens: melk schuimen

## 8. Voorbereiding

### 8.1 Waterreservoir vullen

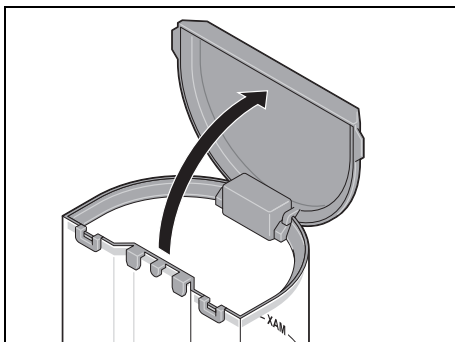
#### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Vul het waterreservoir **6** in geen geval met andere vloeistoffen dan met vers, koud drinkwater!

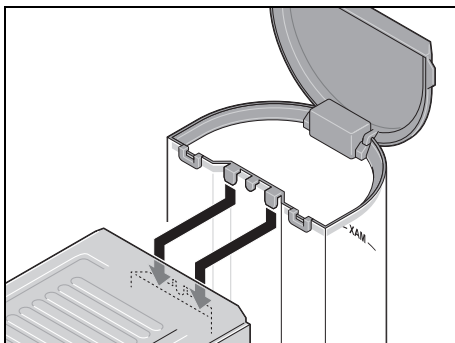
**AANWIJZING:** in de uitsparing onder het waterreservoir **6** komt een beetje water terecht. Verwijder deze regelmatig met een droge, schone doek.

Gebruik elke dag vers water.

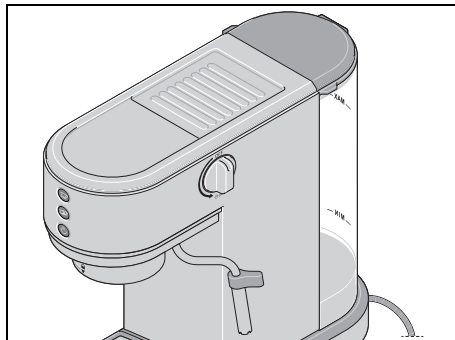
1. Neem het waterreservoir **6** naar boven af.
2. Open het deksel **5** van het waterreservoir **6**.



3. Schud eventueel nog aanwezig water uit het waterreservoir **6** en spoel het waterreservoir meerdere malen grondig uit met schoon water.
4. Vul het waterreservoir **6** minimaal tot aan de markering **MIN** en maximaal tot aan de markering **MAX** met vers, koud kraanwater.
5. Plaats het waterreservoir **6** weer terug in de machine. Let op dat de beide haken van het waterreservoir in de houder op de achterwand moeten worden gestoken.



6. Het waterreservoir moet aan de onderkant goed passen. Druk hem eventueel nog wat verder omlaag.



7. Sluit het deksel **5** van het waterreservoir **6**.

## Water bijvullen

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

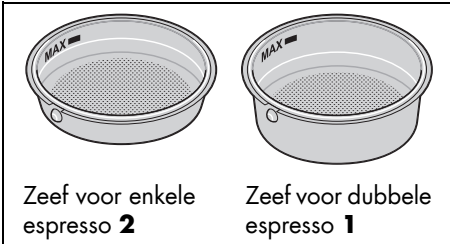
- ⊙ Gebruik het apparaat niet zonder water in het waterreservoir **6** om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

Let er steeds op dat het waterreservoir **6** minimaal is gevuld tot de markering **MIN**. Voor bijvullen kan het waterreservoir **6** in het apparaat blijven staan.

1. Open het deksel **5** van het waterreservoir **6**.
2. Vul het waterreservoir **6** hoogstens tot aan de markering **MAX** met schoon, koud kraanwater bij.
3. Sluit het deksel **5** van het waterreservoir **6**.

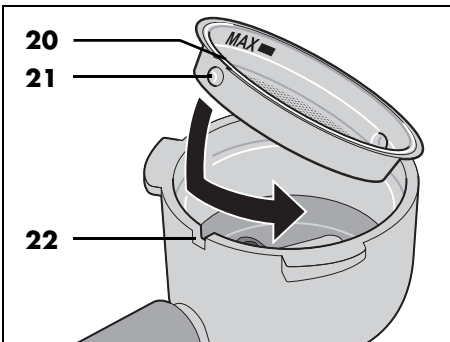
## 8.2 Zeef plaatsen/ vervangen

Bij de espressomachine horen twee zeven:



**Afbeelding B:** let bij het plaatsen op de volgende markeringen:

- Beide zeven **1/2** hebben aan de bovenste rand een inkeping **20** en daaronder een nop **21**. Bij zeef **2** staat nog een tweede nop op de tegenoverliggende kant zodat ze niet uit de zeefhouder **16** valt.
  - De zeefhouder **16** heeft een inkeping **22** in de rand.
1. Kies de gewenste zeef **1** of **2**.
  2. Plaats de zeef **1/2** schuin in de zeefhouder **16**, zodat inkeping **20** en inkeping **22** tegenover elkaar liggen. Druk de zeef omlaag en draai hem een stukje in de zeefhouder, zodat hij er niet uit kan vallen.



**AANWIJZING:** omdat zeef **1** slechts één nop **21** heeft, kunt u deze ook rechtop in de zeefhouder **16** plaatsen.

Om de zeef **1/2** uit de zeefhouder **16** te halen, draait u de zeef zo dat beide inkepingen **20** en **22** weer tegenover elkaar liggen. In deze stand kunt u de zeef uitnemen.

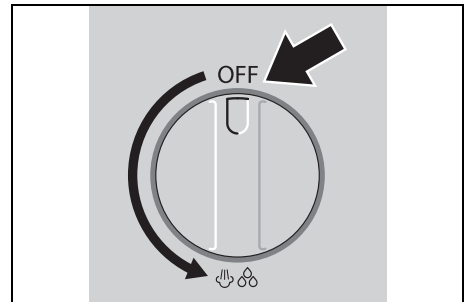
## 8.3 Aansluiten en in-/ uitschakelen



**GEVAAR voor een elektrische schok!**

- ⊙ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een goed toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk blijven.

1. Zet de draaiknop **4** helemaal op **OFF**.




2. Steek de stekker **7** in een stopcontact.
3. Druk op de in-/uitschakelknop **⊙ 8**.
  - Alle led-ringen **17, 18, 19** branden achter elkaar eenmaal.
  - U hoort een geluidssignaal.
  - De led-ringen **17, 18** knipperen tegelijkertijd. Het apparaat wordt warm.

---

**AANWIJZING:** als de led-ringen **17, 18** regelmatig knipperen, zet u de draaiknop **4** helemaal op **OFF**.

---

Als u 2 geluidssignalen hoort en de led-ringen **17, 18** branden continu, dan is het apparaat gebruiksklaar.

4. Voor het uitschakelen drukt u nogmaals op de in-/uitschakelknop  **8**. Alle led-ringen **17, 18, 19** doven.
- 




#### **AANWIJZINGEN:**

- Als de espressomachine gedurende langere tijd gebruiksklaar staat, warmt hij tussendoor opnieuw op. De led-ringen **17, 18** knipperen even. Wacht tot u opnieuw 2 geluidssignalen hoort en de led-ringen **17, 18** continu branden.
  - De espressomachine schakelt zichzelf automatisch uit als gedurende 30 minuten geen toets is ingedrukt.
- 

### **8.4 Apparaat doorspoelen**

Als u het apparaat bijvoorbeeld 's nachts niet hebt gebruikt of u neemt het voor het eerst in gebruik, adviseren we om het eenmaal door te spoelen, om de leidingen met vers water te vullen.

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **17, 18** branden continu.

1. Vul alleen vers kraanwater in het waterreservoir **6**.
2. Zet een bakje onder de stoompijp **10**.
3. Zet de draaiknop **4** in de richting van het symbool   en laat ca. 100 ml. water doorstromen.
4. Zet de draaiknop **4** terug op **OFF**.
5. Zet een bakje onder de zeteenheid **14** en druk op toets , **18** om de zeteenheid door te spoelen.

---

**AANWIJZING:** als u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, maak dan ca. 5 koppen espresso en gooi deze weg. Deze eerste koppen smaken nog niet zo lekker.

---

### **8.5 Koppen voorverwarmen**

Wanneer het apparaat gebruiksklaar is, wordt de warmhoudplaat **3** opgewarmd.

- Plaats de koppen op de warmhoudplaat **3** om ze voor te verwarmen.

U kunt ook de kop die u wilt voorverwarmen voor het flushen gebruiken. Zo kunt u in één werkstap de zeteenheid **14**, de zeef **1/2**, de zeefhouder **16** en de kop voorverwarmen.

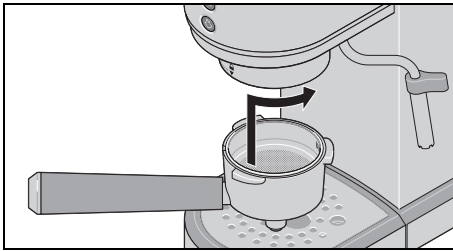
Een andere mogelijkheid is voorverwarmen met heet water uit de stoompijp **10** (zie "Warmwaterbereiding" op pagina 111).





### **8.6 Zeef en zeteenheid voorverwarmen (flushen)**

Direct voor iedere Bereiding spoelt u de zeef **1/2** en de zeteenheid **14** met warm water. Door dit voorverwarmen van zeef en zeteenheid (flushen) wordt de smaak van de espresso verbeterd.

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **17, 18** branden continu.

1. Plaats de zeefhouder **16** met de geselecteerde zeef **1/2** zonder espressopoeder onder de zeteenheid **14**.
  - Plaats de zeefhouder **16** met de greep bij .
  - Draai de greep van de zeefhouder **16** naar rechts tot .



2. Zet een kop onder de zeefhouder **16**.
3. Druk op de toets  **18**.
  - De led-ring  **18** knippert.
  - De led-ring  **17** dooft.
  - Door de zeefhouder **16** stroomt warm water in de kop.
4. Als het proces is afgerond, klinken 3 geluidssignalen. De led-ringen **17**, **18** branden opnieuw continu.
5. Draai de greep van de zeefhouder **16** naar links tot   en verwijder hem vervolgens.
6. Laat het warme water in de kop om deze voor te verwarmen en giet deze vlak voor het bereidingsproces leeg.
7. Droog de zeefhouder **16** met zeef **1/2** af.

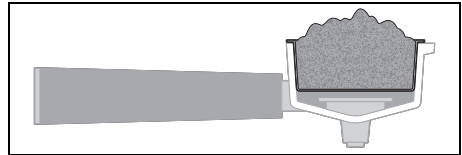
## 9. *Espressopoeder afmeten en stampen*

### AANWIJZINGEN:

- Let er bij de aankoop van espressopoeder op dat de maalgraad geschikt is voor machines met zeefhouders. De maalgraad moet fijn zijn. Dat wordt meestal op de verpakking aangegeven.
- Voor een enkele espresso hebt u ca. 8 tot 10 g espressopoeder nodig, voor een dubbele espresso ca. 16 tot 20 g.

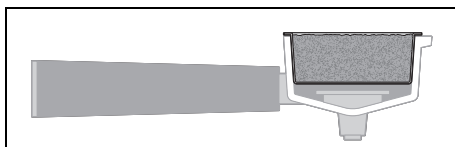
Het doel van het stampen is om het espressopoeder gelijkmatig in de zeef **1/2** te verdichten. Het oppervlak van het espressopoeder moet recht en vrij van spleten zijn, zodat het water bij het extraheren gelijkmatig door het espressopoeder wordt geperst. Spleten of dunne plekken zorgen ervoor dat het water hier sneller zijn weg kan zoeken ("channeling") ten koste van de smaak.

1. Meet met de koffielepel **9** ca. 1 lepel af die net vol is voor een enkele espresso. Voor een dubbele of 2 koppen espresso hebt u 2 lepels nodig die net vol zijn. De zeef **1/2** moet iets bol zijn gevuld.

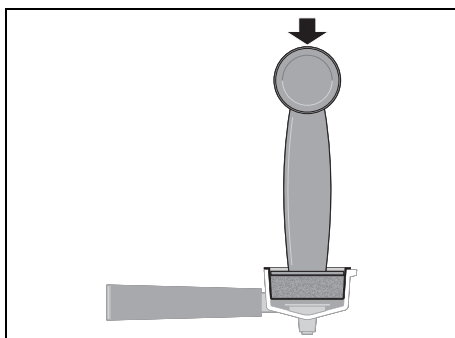


2. Verdeel het espressopoeder gelijkmatig in de zeef **1/2** zonder het aan te drukken. Daartoe kunt u de zeefhouder **16** zachtjes op het werkblad tikken

en bijvoorbeeld met een theelepel zonder druk verdelen.



3. Plaats nu de stamperkant van de koffielepel **9** recht bovenop het espressopoe-der. Druk gelijkmatig op het espressopoe-der tot het ongeveer tot de markering **MAX** in de zeef **1/2** komt.



#### AANWIJZINGEN:

- Gelijktijdig aandrukken is belangrijker dan krachtig aandrukken!
- Een druk van ca. 15 kg. is optimaal. Dat kunt u oefenen met een weeg-schaal.
- Om spleten te voorkomen: klop **na** het stampen nooit tegen de zeefhou-der **16**!

4. Til de stamperkant van de koffielepel **9** voorzichtig op.
5. Veeg los espressopoe-der van de rand van de zeef **1/2**.

## 10. Espresso bereiden



### GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

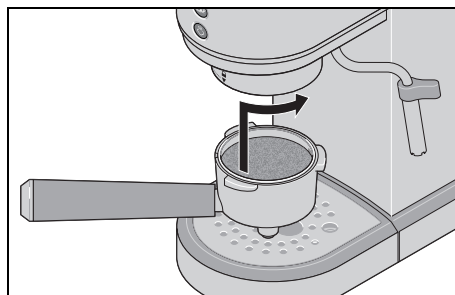
- ⊙ Tijdens het bereiden van de espresso ontsnapt hete waterdamp uit de zeteenheid **14**. De zeteenheid is ook na de bereiding nog warm. Pak deze niet vast en houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.

**AANWIJZING:** wanneer u een hoger bakje wil gebruiken, kunt u het lekrooster **13** verwijderen en het bakje direct in de lek-bak **12** zetten.

### 10.1 Enkele espresso extraheren

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **17**, **18** branden continu.

1. Gebruik zeef **2** voor een enkele espresso.
2. Plaats de voorbereide zeefhouder **16** met de greep bij ▼  onder de zeteenheid **14**.
3. Draai de greep van de zeefhouder **16** naar rechts tot ▼ . De zeefhouder moet vastzitten.





4. Plaats de voorverwarmde kop onder de afvoeropening van de zeefhouder **16**.

5. Druk op de toets  **17**.
  - De led-ring  **17** knippert.
  - De led-ring  **18** dooft.
  - De espresso stroomt langzaam in de kop en stopt automatisch.
6. Druk opnieuw op de toets  **17** om het proces af te breken.

---

**AANWIJZING:** u kunt de opgeslagen hoeveelheid water voor een enkele espresso veranderen (zie "Espressovolume aanpassen" op pagina 115).

---

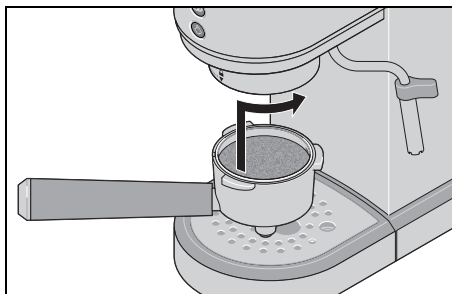
7. Als het proces is afgerond, klinken 3 geluidssignalen. De led-ringen **17**, **18** branden opnieuw continu.
8. Draai de greep van de zeefhouder **16** naar links tot   en verwijder hem vervolgens.
9. Klop het espressopoeder uit de zeef **2** en gooi het weg bij het bioafval. Resten kunt u eventueel met een theelepel verwijderen.
10. Reinig de zeef **2** en de zeefhouder **16** en droog ze af.

## 10.2 Dubbele espresso extraheren

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **17**, **18** branden continu.

1. Gebruik zeef **1** voor een dubbele espresso of voor twee koppen espresso.
2. Plaats de voorbereide zeefhouder **16** met de greep bij   onder de zeetheenheid **14**.

3. Draai de greep van de zeefhouder **16** naar rechts tot  . De zeefhouder moet vastzitten.





4. Plaats een of twee voorverwarmde koppen onder de afvoeropening van de zeefhouder **16**.
5. Druk op de toets  **18**.
  - De led-ring  **18** knippert.
  - De led-ring  **17** dooft.
  - De espresso stroomt langzaam in de kop en stopt automatisch.
6. Druk opnieuw op de toets  **18** om het proces af te breken.

---

**AANWIJZING:** u kunt de opgeslagen hoeveelheid water voor een dubbele espresso veranderen (zie "Espressovolume aanpassen" op pagina 115).

---

7. Als het proces is afgerond, klinken 3 geluidssignalen. De led-ringen **17**, **18** branden opnieuw continu.
8. Draai de greep van de zeefhouder **16** naar links tot   en verwijder hem vervolgens.
9. Klop het espressopoeder uit de zeef **1** en gooi het weg bij het bioafval. Resten kunt u eventueel met een theelepel verwijderen.
10. Reinig de zeef **1** en de zeefhouder **16** en droog ze af.



## 11. Tips voor de perfecte espresso

De perfecte espresso voorbereiden gaat niet zomaar. Experimenteer daarom gerust een beetje tot het resultaat aan uw smaak voldoet. Hier zijn een paar tips waarop u daarbij kunt letten:

- Er zijn grote verschillen tussen de kwaliteit en de smaak van espressopoeder. Probeer verschillende soorten uit.
- Let er bij de aankoop van espressopoeder op dat de maalgraad geschikt is voor machines met zeefhouders. De maalgraad moet fijn zijn. Dat wordt meestal op de verpakking aangegeven.
- Verander telkens slechts één optie, bijvoorbeeld alleen de druk bij het stampen of alleen de hoeveelheid espressopoeder, zodat u het resultaat van deze wijziging kunt merken.
- De **perfecte extractie** herkent u aan de volgende punten:
  - De extractie duurt ongeveer 30 seconden.
  - De espresso stroomt langzaam in de kop.
- Een **onderextractie** herkent u doordat de espresso snel als water in de kop terecht komt. Het smaakt waterig en mogelijk ook een beetje zuur.

Oplossing:

  - Controleer of het espressopoeder fijn genoeg gemalen is.
  - Gebruik meer espressopoeder.
  - Let op de gelijkmatige verdichting van het espressopoeder zonder spleten.
  - Oefen bij het stampen meer druk uit.
- Een **overextractie** herkent u doordat de espresso traag in de kop druppelt en bitter smaakt.

Oplossing:

  - Gebruik minder espressopoeder.
  - Oefen bij het stampen niet te veel druk uit.

- Verschillende espressosoorten hebben verschillende watertemperaturen nodig om de optimale smaak te ontlokken. Bij donkere bonen moet de temperatuur eerder laag zijn, bij lichte eerder hoger.
- Reinig de espressomachine regelmatig. Koffieresten of verstopte poriën tasten de smaak aan.
- Gebruik altijd vers en niet te hard kraanwater. Als het kraanwater hard is, kunt u gefilterd water uit een in de winkel verkrijgbaar waterfilter gebruiken.

## 12. Warmwaterbereiding

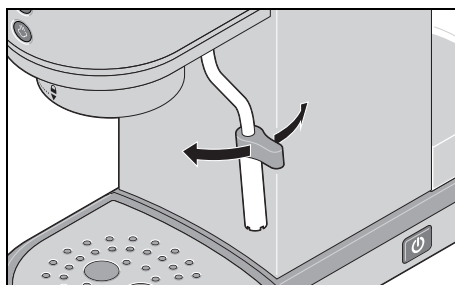


### GEVAAR voor verwondingen door verbranden!




- ⊙ Bij het werken met de stoompijp **10** ontsnapt hete stoom en warm water. De stoompijp wordt erg heet. Houd de stoompijp alleen bij de kunststof greep vast. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.

Door de stoompijp **10** kunt u warm water ophalen (ongeveer 80 °C), bijvoorbeeld voor Americano of om koppen voor te verwarmen.

U kunt de stoompijp **10** heen en weer draaien.



Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **17**, **18** branden continu.

1. Zet een bakje onder de stoompijp **10**.
2. Zet de draaiknop **4** in de richting van het symbool .
  - De led-ring  **17** knippert.
  - De led-ring  **18** dooft.
  - Uit de stoompijp **10** stroomt warm water.
3. Zet de draaiknop **4** terug op **OFF** om het proces te stoppen.


Het apparaat is direct weer gebruiksklaar voor de espressobereiding. De led-ringen **17**, **18** branden opnieuw continu.

**AANWIJZING:** de maximale tijd voor de afname van warm water bedraagt 120 seconden. Daarna stopt de functie automatisch. Zet de draaiknop **4** terug op **OFF**. Vervolgens kunt u de functie direct opnieuw gebruiken.

## 13. Melk schuimen

### **GEVAAR voor verwondingen door verbranden!**

- ⊙ Bij het werken met de stoompijp **10** ontsnapt hete stoom en warm water. De stoompijp wordt erg heet. Houd de stoompijp alleen bij de kunststof greep vast. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.
- ⊙ Bij het opschuimen van melk met de stoompijp **10**: dompel eerst de stoompijp in de melk voordat u de stoomfunctie start. En stop de stoomfunctie voordat u de stoompijp er weer uit haalt.

**AANWIJZING:** als het apparaat klaar is voor de stoomproductie, werkt u snel verder. Anders schakelt het apparaat na korte tijd naar de afkoelmodus (3 geluidssignalen en de led-ringen **17**, **18** knipperen regelmatig). Dit is een beveiligingsfunctie tegen oververhitting. In dit geval drukt u opnieuw op de toets  **19**, om de stoomfunctie opnieuw te activeren.







Met de stoompijp **10** kunt u melk opschuimen. Daarvoor moet u eerst een beetje oefenen.

### **Tips:**

- Probeer melk van verschillende fabrikanten.
- Melk met een hoger eiwitgehalte schuimt meer.
- Een hoger vetgehalte levert een romiger schuim op.
- Gebruik altijd koude melk uit de koelkast (ongeveer 5 °C).
- Bij het schuimen mag de melk niet kokend heet worden. Hogere temperaturen veranderen de smaak en laten het melkschuim inzakken. Een aanwijzing: bij een metalen kannetje is de juiste temperatuur bereikt wanneer de zijwanden van het kannetje te heet zijn om het in de hand te houden.
- Als de melk is geschuimd, moet u niet te lang wachten. Een deel van het schuim zakt anders weer in.

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **17**, **18** branden continu.

1. Vul een bakje tot maximaal de helft met koude melk.
2. Druk op de toets  **19**.
  - Er weerklinkt een geluidssignaal.
  - De led-ring  **19** knippert.
  - Het apparaat wordt warm voor de stoomproductie.

3. Als het apparaat klaar is voor de stoomproductie, klinken 2 geluidssignalen en brandt de led-ring  **19** continu.
4. Houd een ander bakje onder de stoompijp **10** en draai de draaiknop **4** in de richting van het symbool  .
  - De led-ring  **19** knippert.
  - Er komt stoom uit de pijp.
5. Laat een beetje stoom eruit komen en onderbreek dit vervolgens door de draaiknop **4** op **OFF** te zetten.
6. Dompel de stoompijp **10** in de melk en zet de draaiknop **4** weer in de richting van het symbool  .

#### Tips:






- Dompel de stoompijp **10** net onder het oppervlak zodat lucht in de melk wordt opgenomen ("trekfase").
  - Niet in het midden maar in de zijkant onderdompelen, zodat een draaikolkje ontstaat.
7. Als het volume van de melk zichtbaar is toegenomen (ongeveer 50 %) dompelt u de stoompijp **10** iets dieper onder. Het draaikolkje moet aanwezig blijven. Nu worden de luchtbelletjes fijner verdeeld ("rolfase").
  8. Wanneer het melkschuim de gewenste consistentie heeft, zet u de draaiknop **4** op **OFF**.

---

**AANWIJZING:** de maximale tijd voor de stoomproductie bedraagt in totaal 120 seconden. Daarna stopt de functie automatisch. Zet de draaiknop **4** terug op **OFF**. Vervolgens kunt u de functie direct opnieuw gebruiken.

---

9. Voeg het melkschuim zo snel mogelijk aan de espresso toe.
10. Veeg de stoompijp **10** direct na elke keer melkschuimen met een schone doek af, om melkresten te verwijderen.

11. Zet de draaiknop **4** nog eenmaal kort in de richting van het symbool   tot de stoom naar buiten komt. Zo worden melkresten uit het binnenste van de stoompijp **10** verwijderd.
  12. Zet ten slotte de draaiknop **4** op **OFF**.
    - De led-ring  **19** brandt continu.
  13. Druk op de toets  **19**.
    - De led-ring  **19** dooft.
    - De led-ringen **17**, **18** knipperen regelmatig.
    - Het apparaat koelt af.
- Als de led-ringen **17**, **18** continu branden, is het apparaat direct weer gebruiksklaar voor de espressobereiding.

---

**AANWIJZING:** dit afkoelen duurt een paar minuten. Als u sneller weer een espresso wilt bereiden, kunt u het afkoelproces versnellen door heet water te tappen:


1. Terwijl de led-ringen **17**, **18** regelmatig knipperen, draait u de draaiknop **4** in de richting van het symbool  .
    - De led-ring  **17** knippert.
    - Eerst verschijnt stoom, dan water, en dan stopt het proces.
  2. Als u 3 geluidssignalen hoort en de led-ringen **17**, **18** knipperen weer regelmatig, draait u de draaiknop **4** terug naar de stand **OFF**.
- De led-ringen **17**, **18** branden continu. Het apparaat is klaar om espresso te maken.
-

## 14. Instellingen

U kunt voor uw espressomachine verschillende instellingen instellen. Voor de meeste instellingen moet u eerst het menu oproepen.

### 14.1 Menu oproepen

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **17**, **18** branden continu.

- Houd de toets  **19** ca. 5 seconden ingedrukt tot de 3 led-ringen **17**, **18**, **19** na elkaar afwisselend dubbel knipperen. Nu kunt u de instellingen wijzigen zoals hieronder is beschreven.

---

**AANWIJZING:** na 15 seconden zonder activiteit wordt het proces afgebroken zonder de resultaten op te slaan.

---

### 14.2 Hardheid van het water

Net als elk warmwaterapparaat moet ook deze espressomachine regelmatig worden ontkalkt. Kalk zet zich af in het binnenste van het apparaat en in kleine openingen (bijvoorbeeld in de stoompijp **10**). Dat beïnvloedt de werking en op langere termijn loopt het apparaat schade op.


Deze machine bepaalt automatisch het tijdstip voor ontkalken. Als dat tijdstip is bereikt, branden alle led-ringen **17**, **18**, **19** continu. Daarna kunt u het apparaat niet meer gebruiken. Eerst moet het worden ontkalkt. Om dit op het juiste tijdstip te doen, kunt u de instelling voor waterhardheid aan uw kraanwater aanpassen. Informatie over het kraanwater kunt u verkrijgen bij de waterleverancier (bijvoorbeeld op de internetsite). Als u gefilterd water gebruikt, kunt u de waterhardheid daarop aanpassen. Let daarbij op de informatie van de filterfabrikant.

U kunt kiezen uit drie hardheidsbereiken: zacht, gemiddeld, hard.




De voorinstelling bij levering van het apparaat is hard.

In hoofdstuk "Ontkalken" op pagina 119 vindt u alle informatie over het ontkalken.




Voorwaarde: het menu is opgeroepen. De 3 led-ringen **17**, **18**, **19** knipperen na elkaar afwisselend telkens tweemaal.


1. Druk op de toets  **18**.

De led-ringen **17**, **18**, **19** geven eenmaal kort het actuele hardheidsbereik aan:

Hardheidsbereik:	zacht	gemiddeld	hard
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Als de led-ringen na elkaar afwisselend branden, drukt u op de toets voor de gewenste hardheidszone:

Hardheidsbereik:	zacht	gemiddeld	hard
	X		
		X	
			X

Led-ring  **18** knippert driemaal en u hoort 2 geluidssignalen. De nieuwe instelling is opgeslagen.

## 14.3 Esspressotemperatuur

De temperatuur van het water bij het extraheren van de espresso is instelbaar, zodat u deze kunt aanpassen aan andere soorten koffie en aan uw smaak. Bij donkere bonen moet de temperatuur eerder laag zijn, bij lichte eerder hoger.




U kunt kiezen uit drie temperatuurzones laag, gemiddeld, hoog.

De voorinstelling bij levering van het apparaat is gemiddeld.




Voorwaarde: het menu is opgeroepen. De 3 led-ringen **17**, **18**, **19** knipperen na elkaar afwisselend telkens tweemaal.


1. Druk op de toets  **17**.

De led-ringen **17**, **18**, **19** geven eenmaal kort de actuele temperatuurzone aan:

Temperatuurzone:	laag	gemiddeld	warm
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Als de led-ringen na elkaar afwisselend branden, drukt u op de toets voor de gewenste temperatuurzone:

Temperatuurzone:	laag	gemiddeld	warm
	X		
		X	
			X

Led-ring  **17** knippert driemaal en u hoort 2 geluidssignalen. De nieuwe instelling is opgeslagen.

## 14.4 Espresso volume aanpassen

**AANWIJZING:** het volume van de gemaakte espresso wordt ook beïnvloed door de hoeveelheid en de dichtheid van het espressopoeder.

Met deze geheugenfunctie kunt u de hoeveelheid van de gemaakte espresso aanpassen aan uw kop en uw voorkeuren. De instelling vindt indirect plaats via de bereidingstijd.

**AANWIJZING:** de bereidingstijd kan tussen 20 en 75 seconden liggen. Als u een kortere of langere tijd kiest, blijft de eerder opgeslagen tijd behouden.

### Enkele espresso

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **17**, **18** branden continu.



1. Bereid de zeef **2**, de zeefhouder **16** en het espressopoeder voor op een enkele espresso en span de zeefhouder onder de zeteenheid **14** in.
2. Plaats de gewenste koffiekop onder de zeteenheid **14**.
3. Houd toets  **17** ingedrukt.
  - De espresso wordt bereid.
  - Eerst knippert led-ring  **17**.
  - Dan brandt led-ring  **17** en led-ring  **18** knippert snel.
4. Laat toets  **17** los als de gewenste hoeveelheid is bereikt.
  - Het proces wordt gestopt.
  - De led-ring  **18** dooft.
  - De led-ring  **17** brandt en knippert vervolgens driemaal.

De bereidingstijd voor een enkele espresso is opgeslagen.

Het apparaat is direct weer gebruiksklaar voor de espressobereiding. De led-ringen **17**, **18** branden opnieuw continu.

### **Dubbele espresso**

Voorwaarde: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **17**, **18** branden continu.

1. Bereid de zeef **1**, de zeefhouder **16** en het espressopoeder voor op een dubbele espresso en span de zeefhouder onder de zeteenheid **14** in.
2. Plaats de gewenste koffiekop(pen) onder de zeteenheid **14**.
3. Houd toets  **18** ingedrukt.
  - De espresso wordt bereid.
  - Eerst knippert led-ring  **18**.
  - Dan brandt led-ring  **18** en led-ring  **17** knippert snel.
4. Laat toets  **18** los als de gewenste hoeveelheid is bereikt.
  - Het proces wordt gestopt.
  - De led-ring  **17** dooft.
  - De led-ring  **18** brandt en knippert vervolgens driemaal.


De bereidingstijd voor een dubbele espresso is opgeslagen.

Het apparaat is direct weer gebruiksklaar voor de espressobereiding. De led-ringen **17**, **18** branden opnieuw continu.

## **14.5 Naar fabrieksinstellingen terugzetten**

Met deze functie kunt u alle instellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

Voorwaarde: het menu is opgeroepen. De 3 led-ringen **17**, **18**, **19** knipperen na elkaar afwisselend telkens tweemaal.

1. Zet een bakje onder de stoompijp **10**.
2. Draai de draaiknop **4** in de richting van het symbool .
  - Uit de stoompijp **10** stroomt water.
3. Druk op de toets  **17**.

De 3 led-ringen **17**, **18**, **19** knipperen meerdere malen tegelijkertijd. De instellingen worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

4. Als de led-ringen **17**, **18** regelmatig knipperen, draait u de draaiknop **4** terug naar de stand **OFF**.

Als u 2 geluidssignalen hoort en de led-ringen **17**, **18** branden continu, dan is het apparaat weer gebruiksklaar.

## **15. Reinigen**



### **GEVAAR voor een elektrische schok!**

- ⊙ De espressomachine en het aansluit snoer met stekker **7** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.



### **GEVAAR voor verwondingen door verbranden!**

- ⊙ Veel onderdelen en accessoires van de espressomachine worden heel warm door het gebruik. Laat deze afkoelen alvorens ze te reinigen.

### **WAARSCHUWING voor materiële schade!**

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

## AANWIJZINGEN:

- De volgende accessoires kunnen in de vaatwasser of met de hand worden gereinigd:
  - de koffielepel met stamper **9**
  - de zeven **1/2**
- De volgende accessoires kunnen ook met de hand worden afgewassen met een mild afwasmiddel:
  - het waterreservoir **6** met deksel **5**
  - het lekrooster **13**
  - de lekbak **12**
  - de zeefhouder **16**
  - de tuit van stoompijp **10**
- De smaak van de espresso wordt negatief beïnvloed wanneer er zich op de accessoires die met water, espresso of melk in aanraking komen, resten van afwasmiddel bevinden. Reinig deze delen daarom grondig met zuiver water na wanneer reinigen met afwasmiddel vereist is.


## Na elke espresso

1. Verwijder de zeefhouder **16** van de zeefheid **14**.
2. Klop het espressopoeder uit de zeef **1/2** en gooi het weg bij het bioafval. Resten kunt u eventueel met een theelepel verwijderen.
3. Spoel de zeef **1/2** en de zeefhouder **16** met warm water en droog ze af.

## Na elk melkschuimen

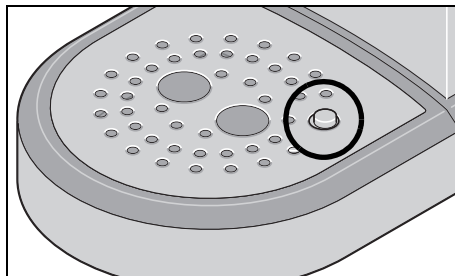
**AANWIJZING:** let er altijd op dat de opening van de stoompijp **10** schoon blijft. Niet-opgeruimde melkresten zijn niet alleen onhygiënisch. Ze kunnen de kleine opening ook snel verstoppem.

1. Veeg de stoompijp **10** direct met een schone doek af, om melkresten te verwijderen.

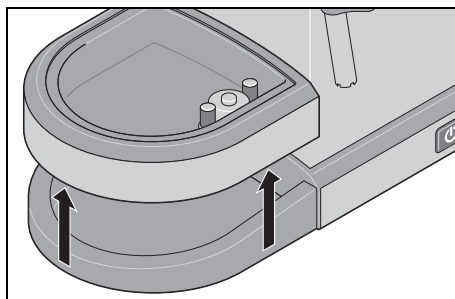
2. Zet de draaiknop **4** nog eenmaal kort in de richting van het symbool  tot de stoom naar buiten komt. Zo worden melkresten uit het binnenste van de stoompijp verwijderd.

## Lekbak

Voordat de vlotter **11** naar boven door het lekrooster **13** steekt (zie de afbeelding), moet de lekbak **12** worden geleegd. In elk geval moet u de lekbak dagelijks reinigen.



1. Verwijder het lekrooster **13**.
2. Trek de lekbak **12** er naar boven uit.



3. Ledig en reinig deze accessoires met de hand met een mild afwasmiddel.
4. Droog alle delen af voordat u ze weer terugplaatst.

## Dagelijks



### GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **7** uit het stopcontact voordat u de espressomachine reinigt.

1. Giet het waterreservoir **6** leeg en spoel deze meerdere malen om met schoon water.
2. Veeg de zeteenheid **14** af met een schone, vochtige doek. Reinig daarbij ook de rand rondom de zeteenheid.

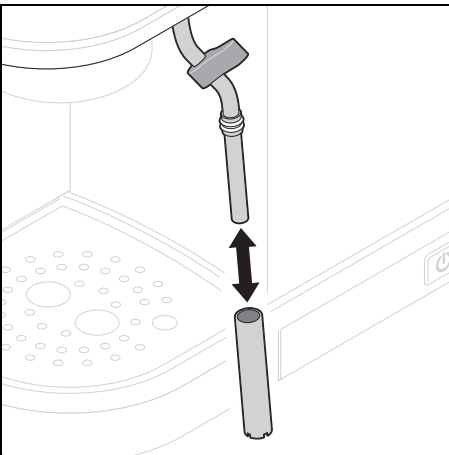
**AANWIJZING:** indien nodig gebruikt u daarbij een beetje afwasmiddel. Reinig meermaals grondig met een doek na die met zuiver water werd bevochtigd.

3. Veeg het apparaat aan de buitenzijde met een bevochtigde doek af.
4. Laat alle delen drogen.

### Stoompijp

De stoompijp **10** moet u dagelijks uit elkaar halen om ze grondig te reinigen.

1. Laat de stoompijp **10** afkoelen.
2. Trek de tuit van de stoompijp **10** af.



3. Was de tuit grondig met de hand af met een mild afwasmiddel. Spoel meermaals met zuiver, heet water.
4. De binnenbuis van de stoompijp **10** veegt u grondig af met een vochtige doek.

**AANWIJZING:** indien nodig gebruikt u daarbij een beetje afwasmiddel. Reinig meermaals grondig met een doek na die met zuiver water werd bevochtigd.

5. Schuif de tuit weer op de stoompijp **10**.

### Zeef en zeefhouder

1. Ook als u altijd dezelfde zeef **1/2** gebruikt, moet u deze minimaal eens per week uit de zeefhouder **16** nemen.
2. Spoel de zeefhouder **16** grondig af onder warm water.
3. De zeef **1/2** kunt u in de vaatwasmachine plaatsen.
4. Droog de beide delen grondig af voordat u ze weer terugplaatst.

### Waterreservoir

1. Ongeveer elke 2 weken moet u het waterreservoir **6** van binnen met een beetje zacht afwasmiddel reinigen.
2. Spoel hem daarna grondig met schoon kraanwater na.
3. Droog het waterreservoir **6** aan de buitenkant af voordat u hem terugplaatst.

**AANWIJZING:** in de uitsparing onder het waterreservoir **6** komt een beetje water terecht. Verwijder deze regelmatig met een droge, schone doek.



## 16. Ontkalken

Net als elk warmwaterapparaat moet ook deze espressomachine regelmatig worden ontkalkt. Kalk zet zich af in het binnenste van het apparaat en in kleine openingen (bijvoorbeeld in de stoompijp **10**). Dat beïnvloedt de werking en op langere termijn loopt het apparaat schade op.

Deze machine bepaalt automatisch het tijdstip voor ontkalken. Als dat tijdstip is bereikt, branden alle led-ringen **17, 18, 19** continu. Daarna kunt u het apparaat niet meer gebruiken. Eerst moet het worden ontkalkt.

### AANWIJZINGEN:

- Om het verzoek voor ontkalken op het juiste tijdstip te laten verschijnen, kunt u de instelling voor waterhardheid aan uw kraanwater aanpassen (zie "Hardheid van het water" op pagina 114).
- U kunt het ontkalkingsprogramma echter ook los daarvan op elk tijdstip starten.
- Per werkslag (bij het ontkalken en bij het spoelen) wordt ongeveer 900 ml vloeistof door het apparaat gepompt. Elke werkslag duurt ongeveer 5 minuten.

### Ontkalkingsoplossing maken



#### GEVAAR voor oogletsel!

- ⊙ Lees bij het gebruik van het meegeleverde ontkalkingsmiddel (citroenzuur) de meegeleverde informatie, bijv. op de verpakking.

In de leveringsomvang bevindt zich een zak met ontkalkingspoeder. Dit bevat citroenzuur.

U kunt ook een in de winkel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel voor espressomachines


gebruiken. Let in dat geval op de opgave van de fabrikant.

- Los een halve zak van het meegeleverde ontkalkingspoeder (overeenkomend met ongeveer 25 g citroenzuur) op in 1 liter schoon en koud kraanwater.




### Ontkalkingsprocedure

Voorwaarde bij de vraag voor ontkalken: alle led-ringen **17, 18, 19** branden continu.

Voorwaarde zonder de vraag voor ontkalken: het apparaat is gebruiksklaar. De led-ringen **17, 18** branden continu.


1. Ledig het waterreservoir **6**.
2. Vul het waterreservoir **6** met de voorbereide ontkalkingsoplossing.
3. Plaats het waterreservoir **6** terug.
4. Om het ontkalkingsmiddel op te vangen, plaatst u een grote bak (ongeveer 1 liter) onder de stoompijp **10** en een andere bak (ongeveer 500 ml) onder de zeteenheid **14**.
5. Houd de toets  **19** ca. 5 seconden ingedrukt tot de 3 led-ringen **17, 18, 19** na elkaar afwisselend dubbel knippen.

**AANWIJZING:** na 15 seconden zonder activiteit wordt het proces afgebroken.

6. Draai de draaiknop **4** in de richting van het symbool  .
7. Druk op de toets  **19**.
  - Het apparaat pompt warm ontkalkingsmiddel door de stoompijp **10**.
8. Als ongeveer 450 ml ontkalkingsmiddel is doorgelopen, draait u de draaiknop **4** naar **OFF**.
  - Het ontkalkingsmiddel wordt met onderbrekingen door de zeteenheid **14** gepompt.

Als de ontkalkingsprocedure volledig is doorlopen, klinken 2 geluidssignalen en branden de led-ringen **17, 18** continu.

## Spoelproces

1. Neem het waterreservoir **6** uit en schud eventueel achtergebleven ontkalkingsmiddel uit.
2. Spoel het waterreservoir **6** meerdere malen met schoon water.
3. Vul het waterreservoir **6** tot aan de markering **MAX** met schoon, koud kraanwater en plaats hem terug.
4. Maak de bakken voor het opvangen van de doorgepompte vloeistoffen leeg en plaats deze weer onder de stoompijp **10** en de zeteenheid **14**.
5. Houd de toets  **19** ca. 5 seconden ingedrukt tot de 3 led-ringen **17, 18, 19** na elkaar afwisselend dubbel knipperen.

---

**AANWIJZING:** na 15 seconden zonder activiteit wordt het proces afgebroken.

---

6. Draai de draaiknop **4** in de richting van het symbool  .
7. Druk op de toets  **19**.
  - Het apparaat pompt heet water door de stoompijp **10**.
8. Als ongeveer 450 ml water is doorgelopen, draait u de draaiknop **4** naar **OFF**.
  - Het water wordt met onderbrekingen door de zeteenheid **14** gepompt.

Als de procedure volledig is doorlopen, klinken 2 geluidssignalen en branden de led-ringen **17, 18** continu.

9. Vul het waterreservoir **6** tot aan de markering **MAX** met schoon, koud kraanwater.

Het apparaat is weer gebruiksklaar voor de espressobereiding.

## 17. Bewaren en vervoeren

---



### GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Stel het apparaat niet bloot aan temperaturen onder het vriespunt.
- 
- Laat de schoongemaakte espressomachine en het schoongemaakte toebehoren drogen, voordat u deze in elkaar zet en opbergt.
  - Reinig het waterreservoir **6** en de lekbak **12** als u de espressomachine wilt vervoeren.

## 18. Weggooien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de

Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



## Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

## 19. Accessoires bestellen

Op onze website vindt u informatie over welke accessoires er kunnen worden nabesteld.

## Bestelling online

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
2. Met de QR-code komt u op een website terecht waar u de nabestelling kunt plaatsen.

## 20. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



### GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?</li><li>• Controleer de aansluiting.</li></ul>
Led-weergave knippert, maar geen werking	Informatie over de leds vindt u in hoofdstuk "Weergaven van de led-ring en geluidssignalen" op pagina 103.
Slechte kwaliteit van de espresso	Tips voor de espressobereiding vindt u in hoofdstuk "Tips voor de perfecte espresso" op pagina 111.
Espresso te koud.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kop niet voorverwarmd?</li><li>• De temperatuur van de koffie in de instellingen aanpassen (zie "Espressotemperatuur" op pagina 115).</li></ul>
Espresso druppelt alleen maar uit de zeefhouder <b>16</b> of stroomt ook over de rand van de zeefhouder?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Espressopoeder te fijn gemalen? Te veel espressopoeder? Te vast aangestampd?</li><li>• Espressopoeder op de rand van de zeef <b>1/2</b>?</li><li>• Controleer de opening in de onderkant van de zeef <b>1/2</b> op verstoppingen.</li><li>• Moet de machine/de zeteenheid <b>14</b> worden ontkalkt?</li></ul>
Espresso stroomt te snel door de zeefhouder <b>16</b> en is te dun.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Espressopoeder te grof gemalen? Te weinig espressopoeder? Niet vast genoeg of ongelijkmatig gestampd?</li></ul>
Alle led-ringen <b>17, 18, 19</b> branden continu. Geen espressobereiding mogelijk.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Het apparaat moet worden ontkalkt.</li></ul>
De zeefhouder <b>16</b> kan niet volledig op  worden gedraaid.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Te veel espressopoeder?</li><li>• Espressopoeder op de rand van de zeef <b>1/2</b>?</li></ul>
Veel herrie van de pomp	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is het waterreservoir <b>6</b> leeg?</li><li>• Is het waterreservoir <b>6</b> niet goed geplaatst?</li></ul>
Uit de stoompijp <b>10</b> komt geen water en geen stoom.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is het waterreservoir <b>6</b> leeg?</li><li>• Is de stoompijp <b>10</b> verstopt?</li><li>• Moet de machine/de stoompijp <b>10</b> worden ontkalkt?</li></ul>

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Na 120 seconden komt uit de stoompijp <b>10</b> geen water of stoom meer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dat is normaal. Dit is een beveiligingsfunctie. Zet de draaiknop <b>4</b> terug op <b>OFF</b>. Controleer of het waterreservoir <b>6</b> genoeg water bevat. Vervolgens kunt u de functie direct opnieuw gebruiken.</li> </ul>

## 21. Technische gegevens

Model:	SSMS 1350 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1350 W
Vulhoeveelheid waterreservoir:	minimaal 250 ml ( <b>MIN</b> ) maximaal 1.000 ml ( <b>MAX</b> )
Druk:	15 bar
Automatisch uitschakelen:	na 30 minuten

**AANWIJZING:** om het product tussen 50 en 60 Hz om te zetten, hoeft de gebruiker niets te doen. Het product past zich zowel aan 50 als ook aan 60 Hz aan.

## Gebruikte symbolen

	Geprüfte <b>S</b> icherheit (geteste veiligheid). Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.

Technische wijzigingen voorbehouden.

## **22. Garantie van HOYER Handel GmbH**

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

### **Garantievoorwaarden**

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

### **Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken**

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

### **Omvang van de garantie**

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

### **Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.**

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

### **Afhandeling in geval van garantie**

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 355529\_2004** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



### **Leverancier**

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH  
 Tasköprüstraße 3  
 DE-22761 Hamburg  
 DUITSLAND

Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **355529\_2004** uw handleiding openen.



### **Servicecenters**

**(NL)** Service Nederland  
 Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
 E-Mail: [hoyer@lidl.nl](mailto:hoyer@lidl.nl)

**(BE)** Service België  
 Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
 E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)




**IAN: 355529\_2004**

## **Spis treści**




<b>1. Przegląd.....</b>	<b>127</b>
<b>2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....</b>	<b>128</b>
<b>3. Wskazówki bezpieczeństwa.....</b>	<b>129</b>
<b>4. Zawartość zestawu.....</b>	<b>132</b>
<b>5. Rozpakowanie i ustawienie.....</b>	<b>132</b>
<b>6. Wskazania pierścieni LED i sygnały akustyczne.....</b>	<b>133</b>
<b>7. Przyrządzanie espresso – najważniejsze kroki.....</b>	<b>134</b>
<b>8. Przygotowanie.....</b>	<b>134</b>
8.1 Napełnianie zbiorniczka z wodą.....	134
8.2 Wkładanie/wymiana sitka.....	136
8.3 Podłączanie i włączanie/wyłączenie.....	136
8.4 Płukanie urządzenia.....	137
8.5 Podgrzewanie filiżanek.....	137
8.6 Podgrzewanie sitka i głowicy zaparzającej (przepłukiwanie).....	138
<b>9. Odmierzanie i dociskanie zmielonej kawy do espresso.....</b>	<b>138</b>
<b>10. Przyrządzanie espresso.....</b>	<b>139</b>
10.1 Zaparzanie zwykłego espresso.....	139
10.2 Zaparzanie podwójnego espresso.....	140
<b>11. Porady, jak uzyskać idealne espresso.....</b>	<b>141</b>
<b>12. Pobieranie gorącej wody.....</b>	<b>142</b>
<b>13. Spienianie mleka.....</b>	<b>142</b>
<b>14. Ustawienia.....</b>	<b>144</b>
14.1 Wybrać menu.....	144
14.2 Twardość wody.....	144
14.3 Temperatura espresso.....	145
14.4 Dostosowanie ilości espresso.....	146
14.5 Przywracanie ustawień fabrycznych.....	147
<b>15. Czyszczenie.....</b>	<b>147</b>
<b>16. Odkamienianie.....</b>	<b>149</b>
<b>17. Przechowywanie i transportowanie.....</b>	<b>151</b>
<b>18. Utylizacja.....</b>	<b>151</b>
<b>19. Zamawianie akcesoriów.....</b>	<b>151</b>
<b>20. Rozwiązywanie problemów.....</b>	<b>152</b>
<b>21. Dane techniczne.....</b>	<b>153</b>
<b>22. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH.....</b>	<b>154</b>



## 1. Przegląd

1		Sitko do podwójnego espresso
2		Sitko do zwykłego espresso
3		Płyta grzejna do filiżanek
4	OFF /  	Przełącznik obrotowy pobierania pary / gorącej wody
5		Zatyczka (zbiorniczka na wodę)
6		Zbiorniczek na wodę
7		Przewód zasilający z wtyczką sieciową
8		Włącznik/wyłącznik
9		Miarka do kawy z tamperem
10		Dysza parowa
11		Pływak (wskaźnik: opróżnić tackę ociekową)
12		Tacka ociekowa
13		Kratka ociekowa
14		Głowica zaparządzająca
15		Elementy obsługowe (przód)
16		Kolba

### Rys. A: Elementy obsługowe (przód)\*

17		Przycisk / pierścień LED do zwykłego espresso
18		Przycisk / pierścień LED do podwójnego espresso
19		Przycisk / pierścień LED do pobierania pary

\* Elementy obsługowe mają jeszcze inne funkcje, które są objaśnione w niniejszej instrukcji obsługi.

### Rys. B: Sitko i Kolba

20		Nacięcia na brzegu sitka <b>1/2</b>
21		Wypustka na ścianie sitka <b>1/2</b>
22		Nacięcia na brzegu kolby <b>16</b>

bez rysunku: 1 woreczek proszku do odkamieniania (ok. 50 g kwasu cytrynowego)

## **Serdecznie dziękujemy za zaufanie!**

Gratulujemy zakupu nowej automatu do espresso Slim.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu dużo radości podczas korzystania z nowego automatu do espresso Slim!

### **Symbole na urządzeniu**



Ten symbol ostrzega przed dotykaniem gorących powierzchni.



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały, z których wykonano urządzenie, nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

## **2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

Automat do espresso Slim jest przeznaczony wyłącznie do następujących celów:

- przyrządzanie espresso z mielonej kawy do espresso,
- pobieranie gorącej wody lub pary z dyszy parowej.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

### **Niewłaściwe użytkowanie**

#### **OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!**

- ⊙ Do zbiorniczka na wodę wolno wlewać wyłącznie świeżą zimną wodę pitną!

### 3. **Wskazówki bezpieczeństwa**

#### **Ostrzeżenia**

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

**OSTRZEŻENIE!** Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

**OSTROŻNIE:** Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

**WSKAZÓWKA:** Sytuacje i szczegóły, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

#### **Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania**

- ⊙ Dzieciom nie wolno korzystać z urządzenia. Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia oraz jego przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania zarówno w gospodarstwach domowych, jak i podobnych obiektach, na przykład ...
  - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz innych miejsc związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
  - ... w gospodarstwach rolnych;
  - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
  - ... w pensjonatach.
- ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. sitka, kolby, głowicy zaparzającej, dyszy parowej czy płyty grzejnej. Dyszę parową i kolbę sitka można chwycić tylko za uchwyty.



- ⊙ Nie wystawiać rąk w kierunku gorącej pary, ...
  - ... która powstaje w trybie pobierania pary (np. podczas spieniania mleka).
  - ... która wydobywa się z głowicy zaparzającej podczas przyrządzania espresso.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani osobnym zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Automatu do espresso, przewodu zasilającego i wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 147).
- ⊙ Uważać, aby do złączy elektrycznych urządzenia nie dostała się żadna ciecz.
- ⊙ Należy pamiętać, że po użyciu powierzchnia grzałki jest nadal ciepła. Następujące powierzchnie mogą być nadal gorące po zakończeniu używania: sitko i kolba, głowica zaparzająca, dysza parowa i płyta grzejna.
- ⊙ Przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji, ponieważ nieprawidłowe użycie może spowodować urazy.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!**

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!**

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



## **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!**

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią, kroplami wody oraz wodą rozpryskową. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- ⊙ Napętnić zbiorniczek na wodę maksymalnie do znaku **MAX**.
- ⊙ Tackę ociekową opróżnić najpóźniej wtedy, gdy zaszyfalizuje to pływak.
- ⊙ W przypadku dostania się cieczy do urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.



## **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

- ⊙ Nie włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka z zestykami ochronnymi, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami.
- ⊙ Po wyłączeniu urządzenie wciąż nie jest całkowicie odłączone od zasilania sieciowego. W tym celu konieczne jest wyjście wtyczki sieciowej.
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.

- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie wolno ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka ...  
... w przypadku wystąpienia usterki,  
... gdy automat do espresso nie jest używany,  
... przed rozpoczęciem czyszczenia automatu do espresso oraz  
... podczas burzy.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



## **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!**

- ⊙ Nie dotykać gorących elementów urządzenia.
- ⊙ Podczas parzenia espresso z głowicy zaparzącej wydobywa się gorąca para. Głowica zaparząca jest nadal gorąca nawet po zakończeniu przyrządzenia napoju. Nie należy jej chwycić i pod żadnym pozorem nie trzymać rąk lub innych części ciała nad parą wodną.
- ⊙ Podczas pracy dyszy parowej wydobywa się z niej gorąca para i gorąca woda. Dysza parowa bardzo się nagrzewa. Dyszę należy chwycić wyłącznie za plastikowy uchwyt. Nie wolno trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.
- ⊙ Podczas spieniania mleka za pomocą dyszy parowej: Najpierw, przed włączeniem funkcji pary, zanurzyć dyszę parową w mleku. Wyłączyć funkcję pary przed wyciągnięciem dyszy parowej.



## **NIEBEZPIECZEŃSTWO podrażnienia oczu!**

- ⊙ Podczas używania dostarczonego środka odkamieniającego (kwas cytrynowy) należy zwrócić uwagę na podane informacje, np. na opakowaniu.


## **OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!**

- ⊙ Urządzenie posiada antypoślizgowe stopki silikonowe. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki silikonowe lub powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Do automatu do espresso można wlewać wyłącznie świeżą zimną wodę pitną!
- ⊙ Nie używać urządzenia bez wody w zbiorniczku na wodę, by uniknąć uszkodzenia grzałki.
- ⊙ Używać urządzenia tylko z oryginalnymi akcesoriami.
- ⊙ Ustawić urządzenie na stabilnej i równej powierzchni.
- ⊙ Podczas użytkowania na podkładkę może dostać się (gorąca) woda i para, espresso oraz zmielona kawa. Dlatego urządzenie należy postawić na blacie roboczym odpornym na wodę i wysoką temperaturę.
- ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.
- ⊙ Nie poddawać urządzenia działaniu temperatury poniżej temperatury krzepnięcia.

## **4. Zawartość zestawu**

- 1 automat do espresso
- 1 kolba **16**
- 1 sitko do zwykłego espresso **2**
- 1 sitko do podwójnego espresso **1**
- 1 miarka do kawy z tamperem **9**
- 1 woreczek z proszkiem do odkamieniania (ok. 50 g kwasu cytrynowego)
- 1 instrukcja obsługi

## **5. Rozpakowanie i ustawienie**

1. Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
2. Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
-  3. Usunąć paski samoprzylepne i naklejki, ale nie usuwać przedstawionego obok znaku ostrzegawczego i tabliczki znamionowej.
4. **Wyczyścić wszystkie części przed pierwszym użyciem** (patrz „Czyszczenie” na stronie 147).
5. Postawić urządzenie na suchej, równej i antypoślizgowej podkładce.

---




## **OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!**





- ⊙ Podczas użytkowania na podkładkę może dostać się (gorąca) woda i para, espresso oraz zmielona kawa. Dlatego urządzenie należy postawić na blacie roboczym odpornym na wodę i wysoką temperaturę.
-

## 6. Wskazania pierścieni LED i sygnały akustyczne

3 pierścienie LED **17/18/19** przy przyciskach z przodu urządzenia wskazują różne stany pracy lub kroki programowania. Poniższa tabela zawiera odpowiednie objaśnienia. Pierścienie LED posiadają 3 rodzaje sygnałów świetlnych:

- światło ciągłe
- migane równomierne
- miganie rytmiczne (3x miganie – przerwa – 3x miganie – itd.)

Wskazania pierścieni LED			Sygnał akustyczny	Znaczenie
				
Wszystkie pierścienie LED zapalają się raz po kolei.			1 sygnał dźwiękowy	Po włączeniu urządzenie wykonuje auto-diagnostykę.
Miganie równomierne	—	—		Urządzenie nagrzewa się w celu przyrządzenia espresso.
Światło ciągłe.	—	—	2 sygnały dźwiękowe	Urządzenie jest gotowe do przyrządzenia espresso.
Miganie	—	—	3 sygnały dźwiękowe	Przyrządzane jest zwykłe espresso.
Miganie	—	—		Przełącznik obrotowy <b>4</b> otwarty: pobieranie gorącej wody
—	Miganie	—	3 sygnały dźwiękowe	Przyrządzane jest podwójne espresso.
—	—	Miganie	1 sygnał dźwiękowy	Urządzenie nagrzewa się przed pobraniem pary.
—	—	Świeci	2 sygnały dźwiękowe	Urządzenie jest gotowe do pobierania pary.
		Miganie		Przełącznik obrotowy <b>4</b> otwarty: pobieranie pary
Wszystkie pierścienie LED migają po dwa razy, jeden po drugim, na przemian.				Menu ustawień jest aktywne.

Wskazania pierścieni LED			Sygnał akustyczny	Znaczenie
				
Miganie rytmiczne	—			Ustawić przełącznik obrotowy <b>4</b> całkowicie na <b>OFF</b> . Urządzenie musi ostygnąć (np. po pobraniu pary).
			3 sygnały dźwiękowe	Przy włączonej funkcji pary: urządzenie przełączyło się automatycznie na tryb stygnięcia. Nacisnąć jeszcze raz przycisk  <b>19</b> , aby ponownie włączyć funkcję pary.
Wszystkie pierścienie LED świecą w sposób ciągły.				Urządzenie należy odkamienić.
Wszystkie pierścienie LED migają rytmicznie.				Komunikat o błędzie dotyczący grzałki. Skontaktować się z centrum serwisowym.

## 7. Przyrządzanie espresso – najważniejsze kroki

Przed zapoznaniem się z poszczególnymi etapami przyrządzania wraz z wszystkimi poradami i wskazówkami zawartymi w dalszych rozdziałach, należy zapoznać się z przeglądem kroków niezbędnych do przyrządzenia dobrego espresso:

1. wybieranie i wkładanie sitka **1/2**
2. podgrzewanie filiżanki, sitka **1/2** i głowicy zaparzającej **14** (przepłukiwanie)
3. osuszanie kolby **16** i sitka **1/2**
4. odmierzanie, wyrównywanie i dociskanie zmielonej kawy do espresso
5. usuwanie resztek zmielonej kawy z brzegu
6. wkładanie kolby **16**
7. zaparzanie zwykłego lub podwójnego espresso
8. opcjonalnie: spienianie mleka.

## 8. Przygotowanie

### 8.1 Napełnianie zbiorniczka z wodą

#### OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materiałnymi!

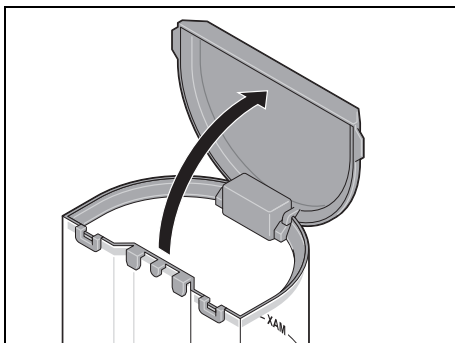
- ⊙ Do zbiorniczka na wodę wolno wlewać wyłącznie świeżą zimną wodę **6** pitną!

**WSKAZÓWKA:** W zagłębieniu pod zbiorniczkiem na wodę **6** zbiera się nieco wody. Należy ją regularnie usuwać za pomocą suchej, czystej szmatki.

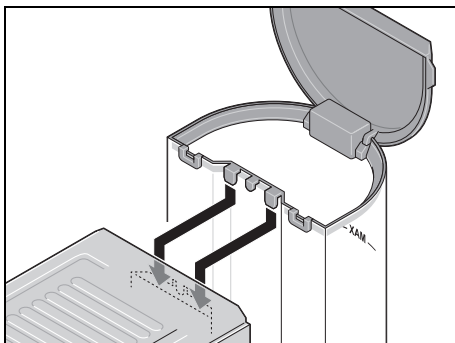


Należy codziennie wlewać świeżą wodę.

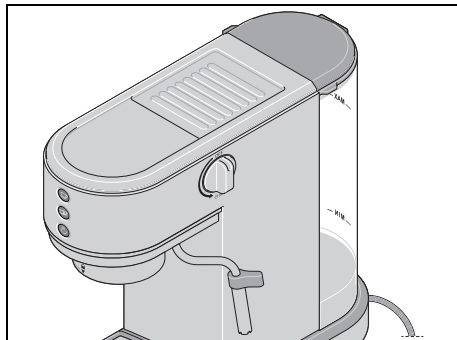
1. Wyjąć zbiorniczek na wodę **6**, podnosząc go do góry.
2. Otworzyć pokrywkę zbiorniczka **5** na wodę **6**.



3. W razie potrzeby wylać resztę wody ze zbiorniczka na wodę **6** i wypłukać dokładnie kilkakrotnie zbiorniczek na wodę czystą wodą.
4. Napełnić zbiorniczek na wodę **6** świeżą, zimną wodą kranową co najmniej do znaku **MIN**, maksymalnie do znaku **MAX**.
5. Włożyć zbiorniczek na wodę **6** z powrotem do automatu. Dwa haczyki przy zbiorniczku na wodę muszą być umieszczone w uchwycie przy tylnej ścianie urządzenia.



6. Zbiorniczek na wodę musi być prawidłowo osadzony na dole. W razie potrzeby należy go lekko docisnąć w dół.



7. Zamknąć pokrywkę **5** zbiorniczka na wodę **6**.

### Uzupełnianie wody

#### **OSTRZEŻENIE** przed uszkodzami materiałnymi!

- ⊙ Nie używać urządzenia bez wody w zbiorniczku na wodę **6**, by uniknąć uszkodzenia grzałki.

Należy stale kontrolować, czy zbiorniczek na wodę **6** jest napełniony co najmniej do znaku **MIN**.

W celu uzupełnienia wody zbiorniczek **6** może pozostać w urządzeniu.

1. Otworzyć pokrywkę **5** zbiorniczka na wodę **6**.
2. Napełnić zbiorniczek na wodę **6** maksymalnie do znaku **MAX** świeżą zimną wodą kranową.
3. Zamknąć pokrywkę zbiorniczka **5** na wodę **6**.

## 8.2 Wkładanie/wymiana sitka

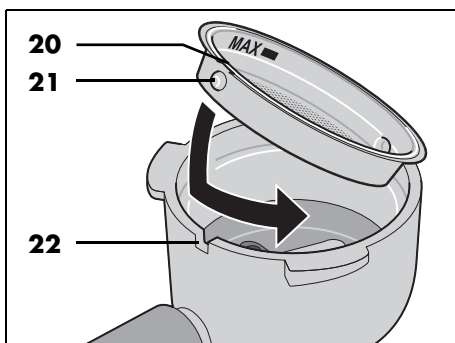
Do ekspresu dołączone są dwa sitka:



**Rys. B:** Podczas wkładania należy przestrzegać następujących oznaczeń:

- Oba sitka **1/2** mają przy górnym brzegu nacięcia **20**, a poniżej wypustkę **21**. Przy sitku **2** istnieje jeszcze druga wypustka na przeciwnej stronie, aby nie wypadło ono z kolby **16**.
- Przy kolbie **16** przy brzegu znajduje się nacięcie **22**.

1. Wybrać żądane sitko **1** lub **2**.
2. Włożyć sitko **1/2** skośnie do kolby **16**, aby nacięcia **20** i nacięcia **22** znajdowały się jedno nad drugim. Wcisnąć sitko w dół i obrócić je nieco w kolbie, aby nie mogło wypaść.



**WSKAZÓWKA:** Ponieważ sitko **1** ma tylko jedną wypustkę **21** można je włożyć prosto do kolby **16**.

W celu wyjęcia sitka **1/2** z kolby **16** należy obrócić sitko tak, aby oba nacięcia **20** i **22** znowu znalazły się jedno nad drugim. W tej pozycji można wyjąć sitko.

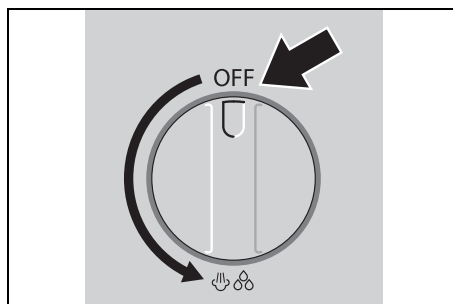
## 8.3 Podłączanie i włączanie/wyłączanie



### NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka z zestykami ochronnymi, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.

1. Ustawić przełącznik obrotowy **4** całkowicie na **OFF**.




2. Włożyć wtyczkę sieciową **7** do gniazdka.
3. Naciśnąć włącznik/wyłącznik **8**.
  - Wszystkie pierścienie LED **17, 18, 19** zapalają się raz po kolei.
  - Wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy.
  - Pierścienie LED **17, 18** migają równomiernie. Urządzenie nagrzewa się.

---

**WSKAZÓWKA:** Jeśli pierścienie LED **17**, **18** migają rytmicznie, należy w razie potrzeby ustawić przełącznik obrotowy **4** całkowicie na **OFF**.

---

Jeśli wyemitowane zostaną 2 sygnały dźwiękowe, a pierścienie LED **17**, **18** świecą ciągle, urządzenie jest gotowe do pracy.

4. W celu wyłączenia urządzenia należy ponownie nacisnąć włącznik/wyłącznik  **8**. Wszystkie pierścienie LED **17**, **18**, **19** zgasną.

---



### **WSKAZÓWKI:**


- Jeśli automat do espresso jest gotowy do pracy przez dłuższy czas, ponownie się nagrzej. Pierścienie LED **17**, **18** migają przez krótki czas. Poczekać, aż ponownie wyemitowane zostaną 2 sygnały dźwiękowe, a pierścienie LED **17**, **18** będą świecić światłem ciągłym.
  - Ekspres wyłącza się automatycznie, jeśli przez 30 minut nie został naciśnięty żaden przycisk.
- 

## **8.4 Płukanie urządzenia**

Jeśli urządzenie nie było używane, np. przez noc, lub podczas pierwszego uruchomienia urządzenia zalecane jest jego płukanie w celu napełnienia przewodów świeżą wodą.

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **17**, **18** świecą w sposób ciągły.

1. Do zbiorniczka na wodę **6** wlać świeżą wodę kranową.
2. Podstawić naczynie pod dyszę parową **10**.
3. Przeszawić przełącznik obrotowy **4** w kierunku symbolu   i przepuścić ok. 100 ml wody.

4. Ustawić przełącznik obrotowy **4** z powrotem na **OFF**.
  5. Podstawić naczynie pod głowicę zaparzącą **14** i nacisnąć przycisk  **18**, aby ją przepłukać.
- 

**WSKAZÓWKA:** Podczas pierwszego uruchamiania urządzenia przyrządzić ok. 5 filiżanek espresso i wyłączyć je. Pierwsze filiżanki nie mają jeszcze odpowiedniego smaku.

---

## **8.5 Podgrzewanie filiżanek**

Gdy urządzenie jest gotowe do pracy, następuje podgrzanie płyty grzejnej **3**.

- Postawić filiżanki na płycie grzejnej **3**, aby je podgrzać.



Alternatywnie filiżankę przeznaczoną do podgrzania można wykorzystać do przepłukiwania. W ten sposób za jednym razem można podgrzać głowicę zaparzącą **14**, sitko **1/2**, kolbę **16** i filiżankę.

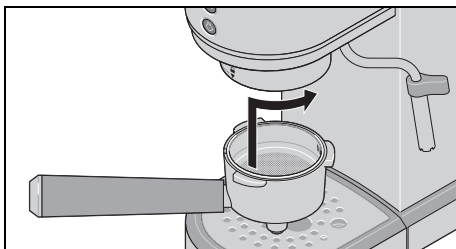
Inną możliwością jest podgrzanie gorącą wodą z dyszy parowej **10** (patrz „Pobieranie gorącej wody” na stronie 142).





## 8.6 Podgrzewanie sitka i głowicy zaparzaczej (przepłukiwanie)

Za każdym razem bezpośrednio przed przygotowaniem napoju przepłucz sitko **1/2** i głowicę zaparzacza **14** gorącą wodą. Dzięki temu wcześniejszemu podgrzaniu sitka i głowicy zaparzacza (flushing) poprawi się smak espresso.

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **17**, **18** świecą w sposób ciągły.

1. Włożyć kolbę **16** z wybranym sitkiem **1/2** bez zmielonej kawy pod głowicę zaparzaczą **14**.
  - Włożyć kolbę **16** z uchwytem przy ▼ .
  - Obrócić uchwyt kolby **16** w prawo do ▼ .



2. Podstawić filiżankę pod kolbę **16**.
3. Nacisnąć przycisk  **18**.
  - Pierścień LED  **18** miga.
  - Pierścień LED  **17** gaśnie.
  - Gorąca woda płynie przez kolbę **16** do filiżanki.
4. Po zakończeniu tej operacji włączając się 3 sygnały dźwiękowe. Pierścienie LED **17**, **18** znowu świecą w sposób ciągły.
5. Obrócić uchwyt kolby **16** w lewo do ▼  i wyjąć ją dołem.

6. Wlać gorącą wodę do filiżanki w celu podgrzania i wylać ją tuż przed zaparzeniem.
7. Osuszyć kolbę **16** z sitkiem **1/2**.

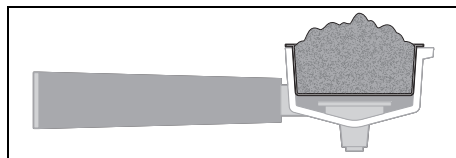
## 9. Odmierzanie i dociskanie zmielonej kawy do espresso

### WSKAZÓWKI:

- Kupując zmieloną kawę do espresso należy sprawdzić, czy stopień zmielenia nadaje się do ekspresów kolbowych. Kawa musi być drobno zmielona. Stopień zmielenia często podawany jest na opakowaniu.
- Do zwykłego espresso potrzeba ok. 8 – 10 g zmielonej kawy, a do podwójnego espresso ok. 16 – 20 g.

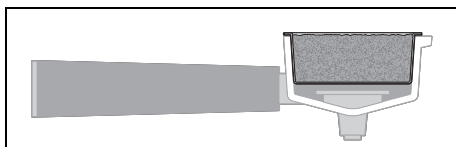
Celem dociskania jest równomierne zagęszczenie zmielonej kawy w sitku **1/2**. Powierzchnia zmielonej kawy powinna być prosta i nie może mieć pęknięć, aby podczas zaparzenia woda była równomiernie przeciskana przez zmieloną kawę. Pęknięcia lub cienkie miejsca powodują, że woda szybciej przez nie przepływa („kanałowanie”) – kosztem smaku.

1. Za pomocą miarki do kawy **9** odmierzyc ok. 1 niepełną łyżkę na zwykłe espresso. Na podwójne espresso lub 2 filiżanki espresso są to odpowiednio 2 niepełne łyżki. Sitko **1/2** powinno być napełnione z niewielkim stosem.

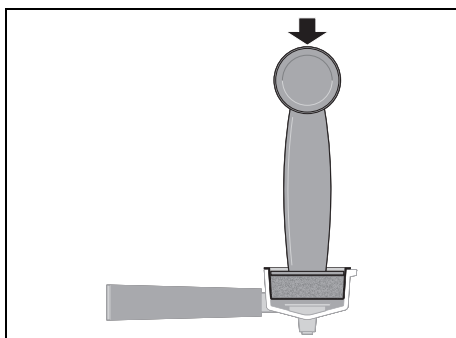


2. Rozprowadzić zmieloną kawę równomiernie w sitku **1/2** bez dociskania. W tym celu można lekko postukać w

kolbę **16**, np. łyżeczką, bez dociskania.



3. Następnie miarkę do kawy **9** połóżyc stroną tampera prosto od góry na zmieloną kawę. Docisnąć równomiernie zmieloną kawę, aby sięgała mniej więcej do znaku **MAX** w sitku **1/2**.



#### **WSKAZÓWKI:**

- Równomierny docisk jest ważniejszy niż silny docisk!
  - Optymalny docisk to ok. 15 kg. Można to przećwiczyć za pomocą wagi łazienkowej.
  - Aby uniknąć pęknięć: **Po** dociskaniu nie wolno stukać w kolbę **16**!
4. Podnieść ostrożnie stroną tampera miarki do kawy **9**.
  5. Zetrzeć luźną zmieloną kawę z brzegu sitka **1/2**.

## **10. Przyrządzanie espresso**





**NIEBEZPIECZEŃSTWO** obrażeń na skutek oparzenia!

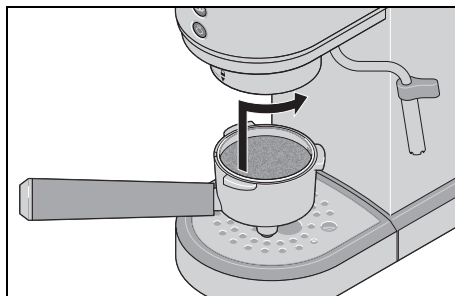
- ⊙ Podczas parzenia espresso z głowicy zaparządzającej **14** wydobywa się gorąca para. Głowica zaparządzająca jest nadal gorąca nawet po zakończeniu przyrządzania napoju. Nie należy jej chwytać i pod żadnym pozorem nie trzymać ręk lub innych części ciała nad parą wodną.

**WSKAZÓWKA:** Aby użyć wyższego naczynia, można wyjąć kratkę ociekową **13** i postawić naczynie bezpośrednio w tacce ociekowej **12**.





### **10.1 Zaparzanie zwykłego espresso**

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **17**, **18** świecą w sposób ciągły.

1. Do zwykłego espresso używać sitka **2**.
2. Włożyć przygotowaną kolbę **16** z uchwytem przy ▼  pod głowicę zaparządzającą **14**.
3. Obrócić uchwyt kolby **16** w prawo do ▼ . Kolba musi być stabilna.





4. Podstawić podgrzaną filiżankę pod wylot kolby **16**.

5. Nacisnąć przycisk  **17**.
  - Pierścień LED  **17** miga.
  - Pierścień LED  **18** gaśnie.
  - Espresso spływa powoli do filiżanki i automatycznie się zatrzymuje.
6. Aby przerwać ten proces, należy nacisnąć ponownie  **17**.

---





**WSKAZÓWKA:** Zapisaną ilość wody na zwykłe espresso można zmieniać (patrz „Dostosowanie ilości espresso” na stronie 146).

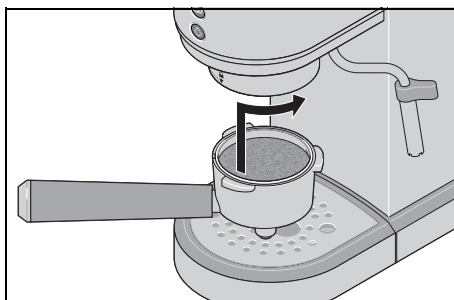
---





7. Po zakończeniu tej operacji włączają się 3 sygnały dźwiękowe. Pierścienie LED **17**, **18** znowu świecą w sposób ciągły.
8. Obrócić uchwyt kolby **16** w lewo do   i wyjąć ją dołem.
9. Stukając usunąć proszek espresso z sitka **2** i wyrzucić go jako odpady bio. W razie potrzeby resztki można usunąć za pomocą tyżeczki.
10. Wyczyścić sitko **2** i kolbę **16**, a następnie osuszyć je.

## 10.2 Zaparzanie podwójnego espresso

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **17**, **18** świecą w sposób ciągły.

1. Do podwójnego espresso lub dwóch filiżanek espresso używać sitka **1**.
2. Włożyć przygotowaną kolbę **16** z uchwytem przy   pod głowicę zaparzącą **14**.
3. Obrócić uchwyt kolby **16** w prawo do  . Kolba musi być stabilna.





4. Podstawić jedną lub dwie podgrzane filiżanki pod wylot kolby **16**.
5. Nacisnąć przycisk  **18**.
  - Pierścień LED  **18** miga.
  - Pierścień LED  **17** gaśnie.
  - Espresso spływa powoli do filiżanki i automatycznie się zatrzymuje.
6. Aby przerwać ten proces, należy nacisnąć ponownie  **18**.

---

**WSKAZÓWKA:** Zapisaną ilość wody na podwójne espresso można zmieniać (patrz „Dostosowanie ilości espresso” na stronie 146).

---

7. Po zakończeniu tej operacji włączają się 3 sygnały dźwiękowe. Pierścienie LED **17**, **18** znowu świecą w sposób ciągły.
8. Obrócić uchwyt kolby **16** w lewo do   i wyjąć ją dołem.

9. Stukając usunąć proszek espresso z sitka **1** i wyrzucić go jako odpady bio. W razie potrzeby resztki można usunąć za pomocą łyżeczki.
10. Wyczyścić sitko **1** i kolbę **16**, a następnie osuszyć je.

## 11. Porady, jak uzyskać idealne espresso

Przyrządzenie idealnego espresso nie zawsze od razu się udaje. Dlatego należy spokojnie eksperymentować, aż wynik będzie odpowiadał gustowi. Oto kilka porad, na co należy zwrócić uwagę:

- Istnieją duże różnice w jakości i smaku zmielonej kawy do espresso. Należy wypróbować różne gatunki.
- Kupując zmieloną kawę do espresso należy sprawdzić, czy stopień zmielenia nadaje się do ekspresów kolbowych. Kawa musi być drobno zmielona. Stopień zmielenia często podawany jest na opakowaniu.
- Należy zmieniać za jednym razem tylko jedno kryterium, np. tylko siłę docisku lub tylko ilość proszku espresso, aby wiedzieć, jaki jest skutek takiej zmiany.
- **Idealne zaparzenie** można rozpoznać po następujących kryteriach:
  - Zaparzenie trwa ok. 30 sekund.
  - Espresso spływa powoli do filiżanki

- **Za słabe zaparzenie** można rozpoznać po tym, że espresso spływa do filiżanki szybko, jak woda. Ma wodnisty smak, ewentualnie też nieco kwaśny.

Rozwiązanie:

- Sprawdzić, czy kawa do espresso jest dostatecznie drobno zmielona.
- Użyć większej ilości zmielonej kawy do espresso.
- Zapewnić równomierne zagęszczenie zmielonej kawy bez pęknięć.
- Dociskać mocniej.

- **Za mocne zaparzenie** można rozpoznać po tym, że espresso kapie powoli do filiżanki i ma gorzki smak.

Rozwiązanie:

- Użyć mniejszej ilości zmielonej kawy do espresso.
- Nie dociskać zbyt mocno.

- Różne gatunki espresso wymagają różnej temperatury wody do uzyskania optymalnego smaku. W przypadku ciemnego ziarna temperatura powinna być raczej niższa, a w przypadku jasnego ziarna — wyższa.
- Czyścić regularnie automat do espresso. Resztki kawy lub zatkane pory zmieniają smak.
- Należy zawsze używać świeżej wody kranowej, która nie jest zbyt twarda. Jeśli woda kranowa jest twarda, możesz użyć przefiltrowanej wody z dowolnego dostępnego na rynku filtra do wody.

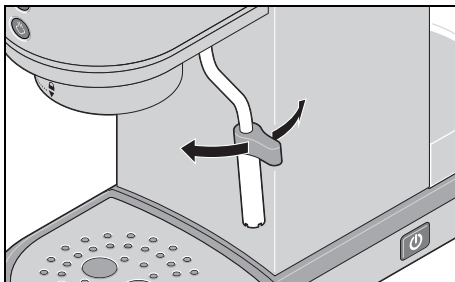
## 12. Pobieranie gorącej wody

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!**





- ⊙ Podczas pracy dyszy parowej **10** wydobywa się z niej gorąca para i gorąca woda. Dysza parowa bardzo się nagrzewa. Dyszę należy chwytać wyłącznie za plastikowy uchwyt. Nie wolno trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.

Przez dyszę parową **10** można pobierać gorącą wodę (ok. 80 °C), na przykład do podgrzania filiżanek.

Dyszę parową **10** można obracać w jedną i drugą stronę.



Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **17**, **18** świecą w sposób ciągły.

1. Podstawić naczynie pod dyszę parową **10**.
2. Przeszawić przełącznik obrotowy **4** w kierunku symbolu  .
  - Pierścień LED  **17** miga.
  - Pierścień LED  **18** gaśnie.
  - Gorąca woda popłynie z dyszy parowej **10**.
3. Zakończyć operację, przestawiając przełącznik obrotowy **4** z powrotem w położenie **OFF**.

Urządzenie jest od razu ponownie gotowe do przyrządzania espresso. Pierścienie


LED **17**, **18** znowu świecą w sposób ciągły.

**WSKAZÓWKA:** Maksymalny czas pobierania gorącej wody wynosi 120 sekund. Następnie funkcja ta automatycznie się wyłącza. Ustawić przełącznik obrotowy **4** z powrotem w położeniu **OFF**. Następnie można ponownie włączyć tę funkcję.

## 13. Spienianie mleka

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!**

- ⊙ Podczas pracy dyszy parowej **10** wydobywa się z niej gorąca para i gorąca woda. Dysza parowa bardzo się nagrzewa. Dyszę należy chwytać wyłącznie za plastikowy uchwyt. Nie wolno trzymać rąk ani innych części ciała nad parą wodną.
- ⊙ Podczas spieniania mleka za pomocą dyszy parowej **10**: Najpierw, przed włączeniem funkcji pary, zanurzyć dyszę parową w mleku. Wyłączyć funkcję pary przed wyciągnięciem dyszy parowej.

**WSKAZÓWKA:** Gdy urządzenie jest gotowe do wytwarzania pary, należy od razu przejść do dalszych czynności. W przeciwnym razie urządzenia po krótkim czasie przełączy się na tryb stygnięcia (3 sygnały dźwiękowe, pierścienie LED **17**, **18** migają rytmicznie). Jest to funkcja zabezpieczająca przed przegrzaniem. W tym przypadku należy nacisnąć jeszcze raz przycisk  **19**, aby ponownie włączyć funkcję pary.







Za pomocą dyszy parowej **10** można spieniać mleko. Wymaga to pewnego doświadczenia.





## Porady:

- Wypróbować mleko różnych producentów.
- Mleko o wyższej zawartości białka bardziej się spienia.
- Wyższa zawartość tłuszczu daje bardziej kremową piankę.
- Należy zawsze używać zimnego mleka z lodówki (ok. 5 °C).
- Podczas spieniania mleko nie powinno mieć temperatury wrzenia. Wyższa temperatura zmienia smak i powoduje rozpad mlecznej pianki. Dla orientacji: właściwa temperatura w dzbanku na mleko jest osiągnięta, gdy ścianki boczne dzbanka są za gorące, aby je trzymać ręką.
- Gdy mleko się całkowicie spieni, nie należy czekać zbyt długo. W przeciwnym razie część mlecznej pianki ponownie się rozpadnie.

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **17**, **18** świecą w sposób ciągły.

1. Napełnić naczynie zimnym mlekiem maksymalnie do połowy.
2. Nacisnąć przycisk  **19**.
  - Włącza się sygnał dźwiękowy.
  - Pierścień LED  **19** miga.
  - Urządzenie nagrzeje się w celu wytworzenia pary.
3. Gdy urządzenie jest gotowe do wytworzenia pary, wyemitowane zostaną 2 sygnały dźwiękowe, a pierścień LED  **19** zaświeci się światłem ciągłym.
4. Podstawić drugie naczynie pod dyszę parową **10** i obrócić przełącznik obrotowy **4** w kierunku symbolu  .
  - Pierścień LED  **19** miga.
  - Wyplynie strumień pary.
5. Wypuścić nieco pary, następnie przetrwać, przestawiając przełącznik obrotowy **4** w położenie **OFF**.

6. Zanurzyć dyszę parową **10** w mleku i przestawić przełącznik obrotowy **4** z powrotem w kierunku symbolu  .




## Porady:


- Dyszę parową **10** zanurzyć tuż pod powierzchnię, aby powietrze zostało zmieszane z mlekiem („faza ciągnięcia”).
  - Nie zanurzać w środku, tylko z boku, aby powstał wir.
7. Jeśli objętość mleka wyraźnie się zwiększy (o ok. 50%), zanurzyć dyszę parową **10** nieco głębiej. Wir powinien się nadal utrzymywać. Następnie bąbelki powietrza zostaną dokładniej rozprowadzone („faza przemieszczania”).
  8. Gdy mleko osiągnie żądaną konsystencję, przestawić przełącznik obrotowy **4** w położenie **OFF**.


---

**WSKAZÓWKA:** Maksymalny łączny czas wytwarzania pary wynosi 120 sekund. Następnie funkcja ta automatycznie się wyłącza. Ustawić przełącznik obrotowy **4** z powrotem w położeniu **OFF**. Następnie można ponownie włączyć tę funkcję.

---

9. Mleczną piankę należy jak najszybciej wlać do espresso.
10. Po każdym spienianiu mleka natychmiast wytrzeć dyszę parową **10** czystą szmatką, aby usunąć resztki mleka.
11. Przeszawić przełącznik obrotowy **4** jeszcze raz na chwilę w kierunku symbolu  , aż para zacznie wypływać. W ten sposób można usunąć resztki mleka z wnętrza dyszy parowej **10**.
12. Na zakończenie przestawić przełącznik obrotowy **4** na **OFF**.
  - Pierścień LED-Ring  **19** świeci w sposób ciągły.




13. Nacisnąć przycisk  **19**.

- Pierścień LED  **19** gaśnie.
- Pierścienie LED **17**, **18** migają rytmicznie.
- Urządzenie stygnie.

Gdy pierścienie LED **17**, **18** świecą w sposób ciągły, urządzenie jest znowu gotowe do pracy i można przyrządzać espresso.

---

**WSKAZÓWKA:** Stygnięcie trwa kilka minut. Aby szybciej przyrządzić espresso, stygnięcie można przyspieszyć poprzez pobranie gorącej wody:

1. Gdy pierścienie LED **17**, **18** migają rytmicznie, obrócić przełącznik obrotowy **4** w kierunku symbolu  .
- Pierścień LED  **17** miga.
- Najpierw wypłynie para, potem woda, a następnie proces się zatrzyma.
2. Gdy wyemitowane zostaną 3 sygnały dźwiękowe, a pierścienie LED **17**, **18** znowu będą migać rytmicznie, obrócić przełącznik obrotowy **4** z powrotem w położenie **OFF**.

Pierścienie LED **17**, **18** świecą w sposób ciągły. Urządzenie jest gotowe do przyrządzenia espresso.


---

## 14. Ustawienia

W automacie do espresso można wprowadzić różne ustawienia. Większość ustawień wymaga najpierw wejścia do menu.

### 14.1 Wybrać menu

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **17**, **18** świecą w sposób ciągły.

- Przytrzymać przycisk  **19** przez ok. 5 sekund, aż 3 pierścienie LED **17**, **18**, **19** zamigają dwukrotnie jeden po drugim. Następnie można wprowadzić ustawienia zgodnie z opisem w następujących punktach.

---

**WSKAZÓWKA:** Po 15 sekundach nieaktywności proces jest przerywany bez zapisywania.

---

### 14.2 Twardość wody

Jak każde urządzenie na gorącą wodą, automat do espresso musi być regularnie odkamieniany. Kamień osadza się we wnętrzu urządzenia i w małych otworach (np. dyszy parowej **10**). Ma to negatywny wpływ na działanie, a w dłuższej perspektywie może uszkodzić urządzenie.

Maszyna automatycznie wyznacza moment odkamieniania. Po osiągnięciu tego momentu wszystkie pierścienie LED **17**, **18**, **19** świecą w sposób ciągły.

Nie można już wtedy używać urządzenia. Najpierw należy je odkamienić.


Aby stało się to we właściwym czasie, można dostosować ustawienie twardości wody do rzeczywistej twardości wody kranowej. Informacje o wodzie kranowej można uzyskać od dostawcy wody (np. na jego stronie internetowej). Jeśli używana jest filtrowana woda, twardość wody można odpowiednio dostosować. W tym zakresie należy stosować się do informacji podanych przez producenta filtra wody.

Do wyboru są trzy zakresy twardości: miękka, średnia, twarda.

Domyślne fabryczne ustawienie: twarda.

Wszystkie informacje na temat odkamieniania można znaleźć w rozdziale „Odkamienianie” na stronie 149.

Warunek: Menu jest otwarte. 3 pierścienie LED **17, 18, 19** migają po dwa razy, jeden po drugim, na przemian.


1. Nacisnąć przycisk  **18**.

Pierścienie LED **17, 18, 19** sygnalizują raz aktualny zakres twardości:

<b>Zakres twardości:</b>	miękka	średnia	twarda
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Gdy pierścienie LED zapalają się na przemienne jeden po drugim, nacisnąć przycisk żądanego zakresu twardości:

<b>Zakres twardości:</b>	miękka	średnia	twarda
	X		
		X	
			X

Pierścień LED  **18** miga 3 razy i rozlegają się 2 sygnały dźwiękowe. Nowe ustawienie jest zapisane.


### 14.3 Temperatura espresso

Temperaturę wody używanej do zaparzania espresso można zmienić, aby dopasować ją do różnych gatunków kawy i własnych upodobań. W przypadku ciemnego ziarna temperatura powinna być raczej niższa, a w przypadku jasnego ziarna — wyższa.




Do wyboru są trzy zakresy temperatury: niska, średnia, wysoka.

Domyślne fabryczne ustawienie: średnia.




Warunek: Menu jest otwarte. 3 pierścienie LED **17, 18, 19** migają po dwa razy, jeden po drugim, na przemian.


1. Nacisnąć przycisk  **17**.

Pierścienie LED **17, 18, 19** sygnalizują raz aktualny zakres temperatury:

<b>Zakres temperatury:</b>	niska	średnia	wysoka
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Gdy pierścienie LED zapalają się na przemienne jeden po drugim, nacisnąć przycisk żądanego zakresu temperatury:

<b>Zakres temperatury:</b>	niska	średnia	wysoka
	X		
		X	
			X

Pierścień LED  **17** miga 3 razy i rozlega się 2 sygnały dźwiękowe. Nowe ustawienie jest zapisane.

## 14.4 Dostosowanie ilości espresso





**WSKAZÓWKA:** Na objętość wydawanego espresso ma również wpływ ilość i zagęszczenie proszku espresso.


Ta funkcja pamięci umożliwia dostosowanie ilości uzyskanego espresso do własnych filiżanek i preferencji. Ustawianie następuje pośrednio poprzez czas przyrządzania.



**WSKAZÓWKA:** Czas przyrządzania może wynosić od 20 do 75 sekund. Jeśli wybrany zostanie krótszy lub dłuższy czas, poprzednio zapisany czas zostanie zachowany.

### Zwykłe espresso

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **17**, **18** świecą w sposób ciągły.

1. Przygotować sitko **2**, kolbę **16** i zmiełoną kawę na zwykłe espresso, a następnie zamocować kolbę pod głowicą zaparzącą **14**.
2. Podstawić odpowiednią filiżankę na espresso pod głowicę zaparzącą **14**.
3. Przytrzymać przycisk  **17**.
  - Rozpocznie się przyrządzanie espresso.
  - Najpierw miga pierścień LED  **17**.
  - Następnie pierścień LED  **17** świeci, a pierścień LED  **18** miga szybko.

4. Po osiągnięciu żądanej ilości puścić przycisk  **17**.








- Nastąpi zatrzymanie procesu.
- Pierścień LED  **18** gaśnie.
- Pierścień LED  **17** świeci, a następnie miga 3 razy.

Czas przyrządzania zwykłego espresso jest zapisany.

Urządzenie jest od razu ponownie gotowe do przyrządzania espresso. Pierścienie LED **17**, **18** znowu świecą w sposób ciągły.

### Podwójne espresso

Warunek: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **17**, **18** świecą w sposób ciągły.

1. Przygotować sitko **1**, kolbę **16** i zmiełoną kawę na podwójne espresso, a następnie zamocować kolbę pod głowicą zaparzącą **14**.
2. Podstawić odpowiednią filiżankę (lub filiżanki) na espresso pod głowicę zaparzącą **14**.
3. Przytrzymać przycisk  **18**.
  - Rozpocznie się przyrządzanie espresso.
  - Najpierw miga pierścień LED  **18**.
  - Następnie pierścień LED  **18** świeci, a pierścień LED  **17** miga szybko.
4. Po osiągnięciu żądanej ilości puścić przycisk  **18**.
  - Nastąpi zatrzymanie procesu.
  - Pierścień LED  **17** gaśnie.
  - Pierścień LED  **18** świeci, a następnie miga 3 razy.

Czas przyrządzania podwójnego espresso jest zapisany.

Urządzenie jest od razu ponownie gotowe do przyrządzania espresso. Pierścienie LED **17**, **18** znowu świecą w sposób ciągły.

## 14.5 Przywracanie ustawień fabrycznych

Funkcja ta umożliwia przywrócenie wszystkich ustawień fabrycznych.

Warunek: Menu jest otwarte. 3 pierścienie LED **17**, **18**, **19** migają po dwa razy, jeden po drugim, na przemian.

1. Podstawić naczynie pod dyszę parową **10**.
  2. Obrócić przełącznik obrotowy **4** w kierunku symbolu ☞ ☉.  
- Z dyszy parowej **10** wypłynie woda.
  3. Nacisnąć przycisk ☞ **17**.
- 3 pierścienie LED **17**, **18**, **19** migają jednocześnie wiele razy. Ustawienia zostały przywrócone do ustawień fabrycznych.
4. Jeśli pierścienie LED **17**, **18** migają rytmicznie, należy ustawić przełącznik obrotowy **4** z powrotem na **OFF**.

Jeśli rozlegną się 2 sygnały dźwiękowe, a pierścienie LED **17**, **18** świecą ciągle, urządzenie jest znowu gotowe do pracy.

## 15. Czyszczenie



### NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Automatu do espresso i przewodu zasilającego z wtyczką sieciową **7** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Wiele elementów i akcesoriów automatu do espresso bardzo się nagrzewa podczas pracy. Przed czyszczeniem urządzenie musi ostygnąć.

### OSTRZEŻENIE przed uszkodzonymi materiałami!

- ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.

### WSKAZÓWKI:

- Następujące akcesoria można czyścić w zmywarce lub ręcznie:
  - miarka do kawy z tamperem **9**
  - sitka **1/2**
- Następujące akcesoria można również przemywać ręcznie przy użyciu łagodnego płynu do mycia naczyń:
  - zbiorniczek **5** na wodę **6** z pokrywką
  - kratka ociekowa **13**
  - tacka ociekowa **12**
  - kolba **16**
  - końcówka wylotowa dyszy parowej **10**
- Negatywny wpływ na smak espresso mają pozostałości płynu do mycia naczyń na akcesoriach, które mają kontakt z wodą, espresso lub mlekiem. Dlatego, jeśli konieczne jest czyszczenie płynem do mycia naczyń, elementy te należy następnie dokładnie wymyć czystą wodą.

### Po każdym espresso:

1. Wyjąć kolbę **16** z głowicy zaparzącej **14**.
2. Stukając usunąć proszek espresso z sitka **1/2** i wyrzucić go jako odpady bio. W razie potrzeby resztki można usunąć za pomocą łyżeczki.
3. Wypłukać sitko **1/2** i kolbę **16** gorącą wodą, a następnie osuszyć je.

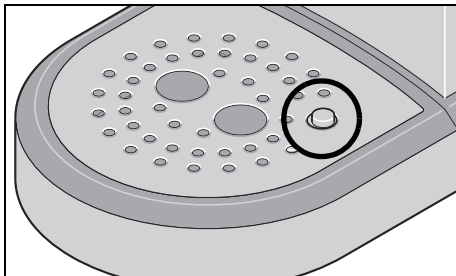
### Po każdym spienianiu mleka:

**WSKAZÓWKA:** Otwór dyszy parowej **10** musi być zawsze czysty. Nieusunięte resztki mleka są nie tylko niehigieniczne. Mogą te szybko zatkać ten mały otwór.

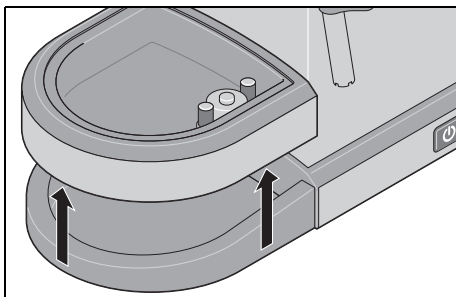
1. Wyrzeć dyszę parową **10** czystą szmatką, aby usunąć resztki mleka.
2. Przeszawić przełącznik obrotowy **4** jeszcze raz na chwilę w kierunku symbolu ☞ ☉, aż para zacznie wypływać. W ten sposób można usunąć resztki mleka z wnętrza dyszy parowej.

## Tacka ociekowa

Zanim płynak **11** wypłynie przez kratkę ociekową **13** (patrz ilustracja), należy opróżnić tackę ociekową **12**. Tackę ociekową należy czyścić co najmniej raz dziennie.



1. Wyjąć kratkę ociekową **13**.
2. Wyjąć górą tackę ociekową **12**.



3. Opróżnić i wyczyścić te elementy ręcznie z użyciem łagodnego płynu do naczyń.
4. Przed ponownym włożeniem należy osuszyć wszystkie elementy.

## Codziennie



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!**

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia ekspresu należy wyjąć wtyczkę sieciową **7** z gniazdka.

1. Opróżnić zbiorniczek na wodę **6** i wypłukać go kilkakrotnie czystą wodą.
2. Przetrzeć głowicę zaparządzającą **14** czystą, wilgotną szmatką. Przy okazji wyczyścić też brzeg dookoła głowicy zaparządzającej.

---

**WSKAZÓWKA:** W razie potrzeby użyć nieco płynu do mycia naczyń. Doczyścić dokładnie kilka razy szmatką zwilżoną tylko czystą wodą.

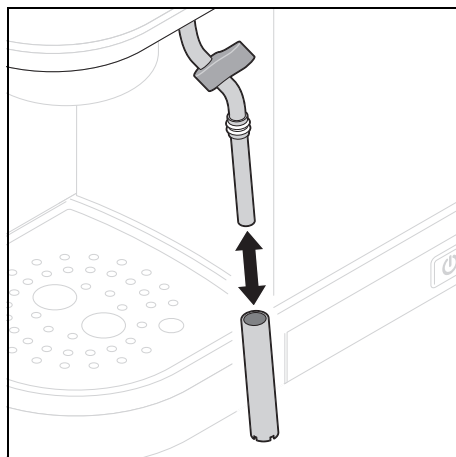
---

3. Wytrzeć urządzenie z zewnątrz wilgotną szmatką.
4. Wytrzeć do sucha wszystkie elementy.

## Dysza parowa

Dyszę parową **10** należy wyjąć raz dziennie w celu dokładnego wyczyszczenia.

1. Poczekać, aż dysza parowa **10** ostygnie.
2. Ściągnąć końcówkę wylotową z dyszy parowej **10**.



3. Wymyć dokładnie końcówkę wylotową ręcznie z użyciem łagodnego płynu do mycia naczyń. Wypłukać kilkakrotnie czystą gorącą wodą.
4. Wewnętrzną rurkę dyszy parowej **10** wytrzeć dokładnie wilgotną szmatką.

---

**WSKAZÓWKA:** W razie potrzeby użyć nieco płynu do mycia naczyń. Doczyścić dokładnie kilka razy szmatką zwilżoną tylko czystą wodą.

---

5. Założyć końcówkę wylotową z powrotem na dyszę parową **10**.

### **Sitko i kolba**

1. Nawet jeśli używane jest to samo sitko **1/2**, należy je wyjmować z kolby **16** co najmniej raz w tygodniu.
2. Wypłukać dokładnie kolbę **16** gorącą wodą.
3. Sitko **1/2** nie można myć w zmywarkach.
4. Przed ponownym włożeniem należy dokładnie osuszyć oba elementy.

### **Zbiorniczek na wodę**

1. Co ok. 2 tygodnie należy wyczyścić zbiorniczek na wodę **6** od wewnątrz za pomocą łagodnego płynu do naczyń.
2. Następnie wypłukać go dokładnie czystą wodą kranową.
3. Przed włożeniem osuszyć zbiorniczek na wodę **6** z zewnątrz.

---

**WSKAZÓWKA:** W zagłębieniu pod zbiorniczkiem na wodę **6** zbiera się nieco wody. Należy ją regularnie usuwać za pomocą suchej, czystej szmatki.

---

## **16. Odkamienianie**

Jak każde urządzenie na gorącą wodą, automat do espresso musi być regularnie odkamieniany. Kamień osadza się we wnętrzu urządzenia i w małych otworach (np. dyszy parowej **10**). Ma to negatywny wpływ na działanie, a w dłuższej perspektywie może uszkodzić urządzenie.

Maszyna automatycznie wyznacza moment odkamieniania. Po osiągnięciu tego momentu wszystkie pierścienie LED **17**, **18**, **19** świecą w sposób ciągły. Nie można już wtedy używać urządzenia. Najpierw należy je odkamienić.

---

### **WSKAZÓWKI:**

- Aby żądanie odkamieniania pojawiło się we właściwym czasie, można dostosować ustawienie twardości wody do rzeczywistej twardości wody kranowej (patrz „Twardość wody” na stronie 144).
- Program odkamieniania można również uruchomić niezależnie w dowolnym momencie.
- Około 900 ml płynu jest przepompowywane przez urządzenie podczas każdej operacji (przy odkamienianiu i płukaniu). W sumie każda operacja trwa około 5 minut.

---

### **Przyrządzanie środka do usuwania kamienia**



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO podrażnienia oczu!**

- ⊙ Podczas używania dostarczonego środka odkamieniającego (kwas cytrynowy) należy zwrócić uwagę na podane informacje, np. na opakowaniu.

---


W zestawie znajduje się woreczek ze środkiem do odkamieniania. Zawiera on kwas cytrynowy.

Można również używać dostępnych na rynku środków do odkamieniania automatów do espresso. W takim przypadku należy postępować zgodnie z zaleceniami producenta.

- Rozpuścić pół woreczka dołączonego proszku do odkamieniania (odpowiada ok. 25 g kwasu cytrynowego) w 1 litrze świeżej, zimnej wody kranowej.

## Odkamienianie



Wymagania dotyczące żądania odkamieniania: Wszystkie pierścienie LED **17**, **18**, **19** świecą w sposób ciągły. Wymagania w przypadku braku żądania odkamieniania: Urządzenie jest gotowe do pracy. Pierścienie LED **17**, **18** świecą w sposób ciągły.

1. Opróżnić zbiorniczek na wodę **6**.
2. Włączyć przygotowany roztwór odkamieniający do zbiorniczka na wodę **6**.
3. Włożyć zbiorniczek na wodę **6**.
4. Aby zebrać roztwór odkamieniający, należy postawić większe naczynie (ok. 1 litr) pod dyszę parową **10** i drugie naczynie (ok. 500 ml) pod głowicę zaparządzającą **14**.
5. Przytrzymać przycisk  **19** przez ok. 5 sekund, aż 3 pierścienie LED **17**, **18**, **19** zamigają dwukrotnie jeden po drugim.

---


**WSKAZÓWKA:** Po 15 sekundach nieaktywności proces jest przerywany.

---

6. Obrócić przełącznik obrotowy **4** w kierunku symbolu .
7. Nacisnąć przycisk  **19**.
  - Urządzenie pompuje roztwór odkamieniający przez dyszę parową **10**.
8. Po przepompowaniu około 450 ml roztworu odkamieniającego obrócić przełącznik obrotowy **4** w położenie **OFF**.
  - Roztwór odkamieniający jest pompowany z przerwami przez głowicę zaparządzającą **14**.

Po wykonaniu całego programu odkamieniania emitowane są 2 sygnały dźwiękowe, a pierścienie LED **17**, **18** świecą w sposób ciągły.



## Płukanie

1. Wyjąć zbiorniczek na wodę **6** i wylać ewentualny nadmiar roztworu odkamieniającego.
2. Wyplukać kilkakrotnie zbiorniczek na wodę **6** czystą wodą.
3. Napełnić zbiorniczek na wodę **6** świeżą, czystą wodą kranową do znaku **MAX** i włożyć zbiorniczek.
4. Opróżnić naczynia użyte do zebrania przepompowanego płynu i postawić je z powrotem pod dyszę parową **10** i głowicę zaparządzającą **14**.
5. Przytrzymać przycisk  **19** przez ok. 5 sekund, aż 3 pierścienie LED **17**, **18**, **19** zamigają dwukrotnie jeden po drugim.

---

**WSKAZÓWKA:** Po 15 sekundach nieaktywności proces jest przerywany.

---

6. Obrócić przełącznik obrotowy **4** w kierunku symbolu .
7. Nacisnąć przycisk  **19**.
  - Urządzenie pompuje gorącą wodę przez dyszę parową **10**.
8. Po przepompowaniu około 450 ml wody obrócić przełącznik obrotowy **4** w położenie **OFF**.
  - Woda jest pompowana z przerwami przez głowicę zaparządzającą **14**.
9. Po wykonaniu operacji emitowane są 2 sygnały dźwiękowe, a pierścienie LED **17**, **18** świecą w sposób ciągły.
9. Napełnić zbiorniczek na wodę **6** do znaku **MAX** świeżą zimną wodą kranową.

Urządzenie jest znowu gotowe do przyrządzenia espresso.



## 17. Przechowywanie i transportowanie



### NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

### OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie poddawać urządzenia działaniu temperatury poniżej temperatury krzepnięcia.

- Przed złożeniem i schowaniem poczekać, aż umyty automat do espresso i umyte akcesoria wyschną.
- Jeśli automat do espresso ma być transportowany, należy opróżnić zbiorniczek na wodę **6** i tackę ociekową **12**.

## 18. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza,



że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



## Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

## 19. Zamawianie akcesoriów

Na naszej stronie internetowej można uzyskać informacje o dostępnych akcesoriach.

## Zamawianie online

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Zeskanować kod QR swoim smartfonem lub tabletem.
2. W przypadku użycia kodu QR zostanie przekierowany na stronę internetową, na której możesz złożyć zamówienie.

## 20. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny/działania
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?</li><li>• Sprawdzić przewód zasilający.</li></ul>
Migające wskaźniki LED, ale urządzenie nie działa	Informacje na temat diod LED można znaleźć w rozdziale „Wskazania pierścieni LED i sygnały akustyczne” na stronie 133.
Zła jakość espresso	Porady dotyczące przyrządzania espresso można znaleźć w rozdziale „Porady, jak uzyskać idealne espresso” na stronie 141.
Espresso jest za zimne.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie podgrzano filiżanki?</li><li>• Dostosować temperaturę kawy w ustawieniach (patrz „Temperatura espresso” na stronie 145).</li></ul>
Espresso tylko kapie z kolby <b>16</b> lub przelewa się przez brzeg kolby?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Za drobno zmielona kawa do espresso? Za dużo zmielonej kawy do espresso? Za silny docisk?</li><li>• Zmielona kawa na brzegu sitka <b>1/2</b>?</li><li>• Sprawdzić, czy otwór na spodzie sitka <b>1/2</b> nie jest zatkany.</li><li>• Czy maszyna / głowica zaparząjąca <b>14</b> wymaga odkamieniania?</li></ul>
Espresso wypływa za szybko z kolby <b>16</b> i jest za rzadkie.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Za grubo zmielona kawa do espresso? Za mało zmielonej kawy do espresso? Za słaby lub nierównomierny docisk?</li></ul>
Wszystkie pierścienie LED <b>17, 18, 19</b> świecą w sposób ciągły. Brak możliwości przyrządzenia espresso.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Urządzenie należy odkamienić.</li></ul>
Nie można obrócić kolby <b>16</b> całkowicie na ▼	<ul style="list-style-type: none"><li>• Za dużo zmielonej kawy do espresso?</li><li>• Zmielona kawa na brzegu sitka <b>1/2</b>?</li></ul>
Głośny odgłos pompowania.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Czy zbiorniczek na wodę <b>6</b> jest pusty?</li><li>• Czy zbiorniczek na wodę <b>6</b> nie jest prawidłowo włożony?</li></ul>







Błąd	Możliwe przyczyny/działania
Z dyszy parowej <b>10</b> nie wypływa woda ani para.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy zbiorniczek na wodę <b>6</b> jest pusty?</li> <li>• Czy dysza parowa <b>10</b> jest zatkana?</li> <li>• Czy ekspres / dysza parowa <b>10</b> wymagają odkamieniania?</li> </ul>
Po 120 sekundach z dyszy parowej <b>10</b> nie wypływa już woda/para.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To jest normalne. Jest to funkcja zabezpieczająca urządzenie przed uszkodzeniem. Ustawić przełącznik obrotowy <b>4</b> z powrotem w położeniu <b>OFF</b>. Sprawdzić, czy w zbiorniczku na wodę <b>6</b> jest wystarczająca ilość wody. Następnie można ponownie włączyć tę funkcję.</li> </ul>

## 21. Dane techniczne

Model:	SSMS 1350 A1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~50/60 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1350 W
Pojemność zbiorniczka na wodę:	min. 250 ml ( <b>MIN</b> ) maks. 1000 ml ( <b>MAX</b> )
Ciśnienie:	15 bar
Automatyczne wyłączenie:	po 30 minutach

**WSKAZÓWKA:** Przełączanie produktu między 50 Hz a 60 Hz nie wymaga ingerencji użytkownika. Produkt dopasowuje się zarówno do 50 Hz, jak i do 60 Hz.

## Użyte symbole

	Gepürfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

## **22. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH**

Drogi Kliencie,  
Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

### **Warunki gwarancyjne**

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

### **Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki**

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

### **Zakres gwarancji**

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

### **Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, akumulatorów, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.**

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

## Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie zatratwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 355529\_2004** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **355529\_2004**.



### Centrum Serwisowe

**PL** Serwis Polska  
Tel.: 22 397 4996  
E-Mail: [hoyer@lidl.pl](mailto:hoyer@lidl.pl)

**IAN: 355529\_2004**



### Dostawca




Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
NIEMCY




# Obsah

<b>1. Přehled .....</b>	<b>157</b>
<b>2. Použití k určenému účelu .....</b>	<b>158</b>
<b>3. Bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>159</b>
<b>4. Rozsah dodávky .....</b>	<b>162</b>
<b>5. Vybalení a sestavení .....</b>	<b>162</b>
<b>6. Displeje LED kroužků a akustické signály .....</b>	<b>163</b>
<b>7. Příprava espressa – nejdůležitější kroky .....</b>	<b>164</b>
<b>8. Příprava .....</b>	<b>164</b>
8.1 Naplnění nádržky na vodu .....	164
8.2 Vložení/výměna síta .....	165
8.3 Zapojení a vypnutí/zapnutí .....	166
8.4 Propláchnutí přístroje .....	167
8.5 Předehřátí šálků .....	167
8.6 Předehřátí síta a spařovací hlavice (flush) .....	167
<b>9. Odměření a napěchování mleté kávy .....</b>	<b>168</b>
<b>10. Příprava espressa .....</b>	<b>169</b>
10.1 Extrahování jednoduchého espressa .....	169
10.2 Extrahování dvojitého espressa .....	169
<b>11. Tipy pro perfektní espresso .....</b>	<b>170</b>
<b>12. Odebrání horké vody .....</b>	<b>171</b>
<b>13. Napěnění mléka .....</b>	<b>171</b>
<b>14. Nastavení .....</b>	<b>173</b>
14.1 Otevření nabídky .....	173
14.2 Tvrdost vody .....	173
14.3 Teplota espressa .....	174
14.4 Upravení objemu espressa .....	174
14.5 Obnovení továrního nastavení .....	175
<b>15. Čištění .....</b>	<b>175</b>
<b>16. Odstranění vodního kamene .....</b>	<b>178</b>
<b>17. Uložení a přeprava .....</b>	<b>179</b>
<b>18. Likvidace .....</b>	<b>180</b>
<b>19. Objednání dílů příslušenství .....</b>	<b>180</b>
<b>20. Řešení problémů .....</b>	<b>181</b>
<b>21. Technické parametry .....</b>	<b>182</b>
<b>22. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>183</b>

## 1. Přehled

1		Síto pro dvojité espresso
2		Síto pro jednoduché espresso
3		Varná deska pro šálky
4	OFF /  	Otočný vypínač pro přívod páry a horké vody
5		Víko (nádržky na vodu)
6		Nádržka na vodu
7		Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
8		Vypínač
9		Kávová lžička s pěchovadlem
10		Parní tryska
11		Plovák (indikátor: vyprázdnění odkapávací misky)
12		Odkapávací miska
13		Odkapávací mřížka
14		Spařovací hlavice
15		Ovládací prvky (přední strana)
16		Páka

### Obrázek A: Ovládací prvky (přední strana)\*

17		Tlačítko/LED kroužek pro jednoduché espresso
18		Tlačítko/LED kroužek pro dvojité espresso
19		Tlačítko/LED kroužek pro přívod páry

\* Ovládací prvky mají další funkce, které jsou vysvětleny v tomto návodu k použití.

### Obrázek B: Síto a páka

20		Výřez na okraji síta <b>1/2</b>
21		Výstupek v boční straně síta <b>1/2</b>
22		Výřez na okraji páky <b>16</b>

neobrazeno: 1 sáček odvápnovacího prášku (cca 50 g kyseliny citrónové)

## **Děkujeme za vaši důvěru!**

Gratuluje vám k vašemu novému espresso kávovaru Slim.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte vědět:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým espresso kávovarem Slim!

## **2. Použití k určenému účelu**

Espresso kávovar Slim je určen výhradně k následujícím účelům použití:

- k přípravě espressa z mleté kávy,
- pro odběr horké vody nebo páry z parní trysky.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

### ***Předvídatelné nesprávné použití***

---

### **VÝSTRAHA před věcnými škodami!**

- ⊙ V žádném případě neplňte do vodní nádržky jiné tekutiny než čerstvou, studenou pitnou vodu!
- 

### **Symbols na přístroji**



Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.



### 3. Bezpečnostní pokyny

#### Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:




**NEBEZPEČÍ!** Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

**VÝSTRAHA!** Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

**POZOR:** Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

**UPOZORNĚNÍ:** Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

#### Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti. Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzoric-  
kými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dosta-  
tek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud  
byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké ne-  
bezpečí přitom hrozí.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domác-  
nosti a tomu podobnému použití, jako například ...
  - ... v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a ji-  
ných komerčních oblastech;
  - ... v zemědělských objektech;
  - ... zákaznicky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
  - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
-  ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. síto a  
páka, spařovací hlavice, parní tryska a varná deska. Parní  
trysku a páku berte pouze za rukojeti.
- ⊙ Nesahejte do horké páry, ...
  - ... která vzniká během odběru páry (např. při pění mlé-  
ka).
  - ... která uniká během přípravy espressa ze spařovací hlavi-  
ce.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami  
nebo odděleným systémem dálkového ovládání.

- ⊙ Espresso kávovar, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 175).
- ⊙ Dbejte na to, aby žádná tekutina nepřetekla na zástrčky a zásuvky přístroje.
- ⊙ Respektujte, že povrch topného článku disponuje po použití ještě zbytkovým teplem. Následující povrchy mohou být i použití ještě horké: síto a páka, spařovací hlavice, parní tryska a varná deska.
- ⊙ Dbejte bezpečnostních pokynů v tomto návodu, protože při chybném použití může dojít ke zranění.



### **NEBEZPEČÍ pro děti!**

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



### **NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!**

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



### **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!**

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou: hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- ⊙ Naplňte vodní nádržku nejvýše po značku **MAX**.
- ⊙ Vyprázdněte odkapávací misku nejpozději, když to ukazuje plovák.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostanou tekutiny, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.



### **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!**

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údaji na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...  
... pokud došlo k poruše,  
... pokud espresso kávovar nepoužíváte,  
... předtím, než budete espresso kávovar čistit, a  
... při bouřce.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.



### **NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!**

- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje.
- ⊙ Během přípravy espresso uniká ze spárovací hlavice horká vodní pára. Spárovací hlavice je i po přípravě ještě horká. Nedotýkejte se jí a v žádném případě nedávejte do vodní páry ruce nebo jiné části těla.
- ⊙ Při práci s parní tryskou uniká horká pára a horká voda. Parní tryska je velmi horká. Berte parní trysku pouze za plastovou rukojeť. V žádném případě nedávejte do vodní páry ruce nebo jiné části těla.
- ⊙ Při pění mléka s parní tryskou: ponořte nejdříve parní trysku do mléka, předtím než spustíte parní funkci. a zastavte parní funkci, předtím než parní trysku opět vytáhnete.



### **NEBEZPEČÍ podráždění očí!**

- ⊙ Při manipulaci s dodaným odvápnovacím prostředkem (kyselina citrónová) berte na vědomí dodané informace, např. na obalu.

## **VÝSTRAHA před věcnými škodami!**

- ⊙ Příklad je vybaven protiskluzovými silikonovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které silikonové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ V žádném případě neplňte do espresso kávovaru jiné tekutiny než čerstvou, studenou pitnou vodu!
- ⊙ Abyste zabránili poškození topného článku, neprovazujte přístroj bez vody ve vodní nádrži.
- ⊙ Používejte přístroj pouze s originálními díly příslušenství.
- ⊙ Postavte přístroj na stabilní, rovný povrch.
- ⊙ Během obsluhy se na podložku může dostat (horká) voda a pára, espresso a mletá káva. Postavte proto přístroj na voděodolnou, žáruvzdornou pracovní desku.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Nevystavujte přístroj teplotám pod bod mrazu.

## **4. Rozsah dodávky**

- 1 espresso kávovar
- 1 páka **16**
- 1 síto pro jednoduché espresso **2**
- 1 síto pro dvojité espresso **1**
- 1 kávová lžička s pěchovadlem **9**
- 1 sáček odvápnovacího prášku (cca 50 g kyseliny citrónové)
- 1 návod k použití

## **5. Vybalení a sestavení**

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
3. Odstraňte lepicí pásy a nálepky, nikoliv však výstražné symboly a typový štítek.



4. **Před prvním použitím všechny díly vyčistěte** (viz „Čištění“ na straně 175).
5. Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou podložku.

---





## **VÝSTRAHA před věcnými škodami!**




- ⊙ Během obsluhy se na podložku může dostat (horká) voda a pára, espresso a mletá káva. Postavte proto přístroj na voděodolnou, žáruvzdornou pracovní desku.
-

## 6. Displeje LED kroužků a akustické signály

3 LED kroužky **17/18/19** na tlačítkách vpředu na přístroji ukazují různé provozní stavy nebo programové kroky. V následující tabulce naleznete příslušný význam. Všimněte si, že LED kroužky mohou indikovat ve 3 variantách:

- nepřetržitě svítí
- rovnoměrně blikají
- rytmicky blikají (3x bliknou – pauza – 3x bliknou – atd.)

Displeje LED kroužků			Akustický signál	Význam
				
Všechny LED kroužky se rozsvítí jeden po druhém.			1 zvukový signál	Po zapnutí provede přístroj autodiagnostiku.
rovnoměrně blikají		—		Přístroj se rozehřívá na přípravu espressa.
nepřetržitě svítí		—	2 zvukové signály	Přístroj je připraven pro přípravu espressa.
bliká	—	—	3 zvukové signály	Připravuje se jednoduché espresso.
bliká	—	—		Otočný vypínač <b>4</b> na zapnuto: přívod horké vody
—	bliká	—	3 zvukové signály	Připravuje se dvojité espresso.
—	—	bliká	1 zvukový signál	Přístroj se předehřívá pro přívod páry.
—	—	nepřetržitě svítí	2 zvukové signály	Přístroj je připraven pro přívod páry.
		bliká		Otočný vypínač <b>4</b> na zapnuto: přívod páry
Všechny LED kroužky blikají střídavě za sebou vždy dvakrát.				Menu pro nastavení je aktivní.
rytmicky blikají		—		Nastavte otočný vypínač <b>4</b> zcela na <b>OFF</b> . Přístroj musí vychladnout (např. po přívodu páry)
			3 zvukové signály	Při aktivované parní funkci: Přístroj se automaticky přepnul do režimu chladnutí. Stiskněte opět tlačítko  <b>19</b> , abyste znovu aktivovali parní funkci.

Displeje LED kroužků			Akustický signál	Význam
				
Všechny LED kroužky nepřetržitě svítí				Přístroj se musí odvápnit.
Všechny LED kroužky rytmicky blikají				Chybové hlášení týkající se topného článku. Obraťte se na servisní středisko.

## 7. Příprava espressa – nejdůležitější kroky

Předtím než se v následujících kapitolách podrobně seznámíte s jednotlivými kroky přípravy, poskytneme vám zde přehled kroků, které potřebujete ke každému dobrému espressu:

1. zvolení a vložení síta **1/2**
2. předehřátí šálku, síta **1/2** a spařovací hlavice **14** (flush)
3. osušení páky **16** a síta **1/2**
4. odměření mleté kávy, vyrovnání a napěchování (tamp)
5. odstranění zbytků mleté kávy z okraje
6. nasazení páky **16**
7. extrahování jednoduchého nebo dvojitého espressa
8. Podle chuti: napěnění mléka

## 8. Příprava

### 8.1 Naplnění nádržky na vodu

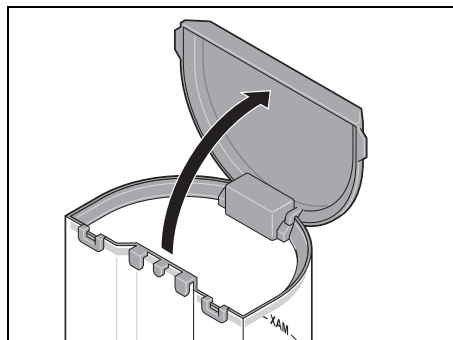
#### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ V žádném případě neplňte do vodní nádržky jiné tekutiny než čerstvou, studenou pitnou vodu **6**!

**UPOZORNĚNÍ:** V prohlubni pod nádržkou na vodu **6** se sbírá trocha vody. Pravidelně ji odstraňujte suchým, čistým hadříkem.

Každý den používejte čerstvou vodu.

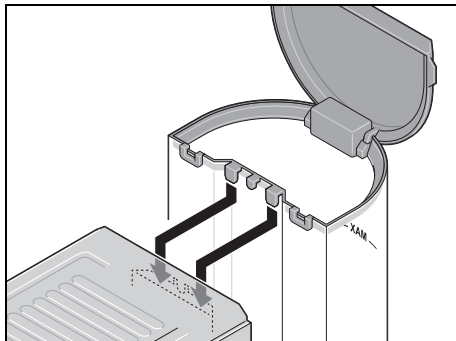
1. Odeberte nádržku na vodu **6** nahoru.
2. Otevřete víko **5** nádržky na vodu **6**.



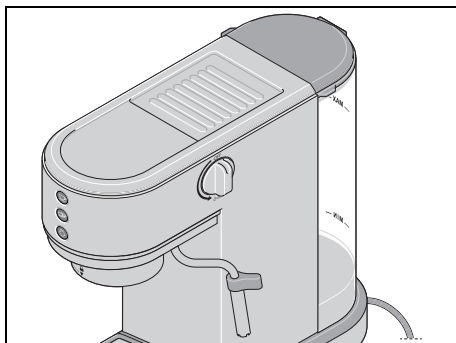
3. V případě potřeby vylijte zbylou vodu z nádržky na vodu **6** a nádržku na vodu

několikrát pořádně vypláchněte čirou vodou.

4. Naplňte nádržku na vodu **6** minimálně po značku **MIN** a nejvýše po značku **MAX** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.
5. Nasadíte nádržku na vodu **6** opět do stroje. Dbejte na to, aby přitom oba háčky na nádržce na vodu byly nasazené do držáků na zadním panelu.



6. Nádržka na vodu musí dole správně dosednout. Stlačte ji v případě potřeby trochu dolů.



7. Zavřete víko **5** nádržky na vodu **6**.

## Doplnění vody

### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ☉ Abyste zabránili poškození topného článku, neprovozujte přístroj bez vody ve vodní nádržce **6**.

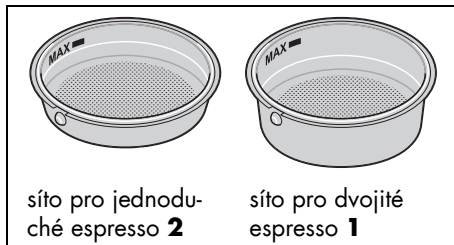
Vždy dávejte pozor, aby byla nádržka na vodu **6** naplněna minimálně ke značce **MIN**.

Pro doplnění může nádržka na vodu **6** zůstat nasazená v přístroji.

1. Otevřete víko **5** nádržky na vodu **6**.
2. Naplňte nádržku na vodu **6** nejvýše ke značce **MAX** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.
3. Zavřete víko **5** nádržky na vodu **6**.

## 8.2 Vložení/výměna síta

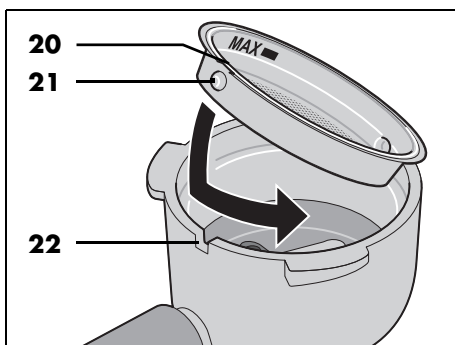
K vašemu espresso kávovaru náleží 2 síta:



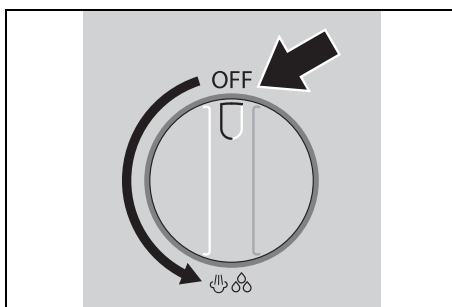
**Obrázek B:** Při vkládání dodržujte následující označení:

- Obě síta **1/2** mají na horním okraji výřez **20** a pod ním výstupek **21**. U síta **2** je ještě druhý výstupek na protilehlé straně, aby nevypadlo z páky **16**.
  - Na páce **16** je výřez **22** na okraji.
1. Zvolte požadované síto **1** nebo **2**.
  2. Vložte síto **1/2** šikmo do páky **16**, aby se výřez **20** a výřez **22** nacházely nad sebou. Stlačte síto dolů a otočte jím

kousek v páce, aby nemohlo snadno vypadnout.



1. Nastavte otočný vypínač **4** úplně na **OFF**.



2. Síťovou zástrčku **7** zasuněte do zásuvky.
3. Stiskněte vypínač **8**.
  - Všechny LED kroužky **17, 18, 19** se rozsvítí jeden po druhém.
  - Zazní zvukový signál.
  - LED kroužky **17, 18** rovnoměrně blikají. Přístroj se rozehřívá.

**UPOZORNĚNÍ:** Jelikož má síto **1** jen jeden výstupek **21**, lze ho vložit do páky **16** také rovně.

K odebrání síta **1/2** z páky **16** otočte síto tak, aby oba výřezy **20** a **22** opět ležely nad sebou. V této poloze lze síto vytáhnout.

### 8.3 Zapojení a vypnutí/zapnutí



**NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!**

- ⊙ Připojte přístroj pouze k dobře přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.

**UPOZORNĚNÍ:** Když LED kroužky **17, 18** rytmicky blikají, nastavte otočný vypínač **4** v případě potřeby úplně na **OFF**.

Když zazní 2 zvukové signály a LED kroužky **17, 18** nepřetržitě svítí, je přístroj připraven k provozu.

4. Pro vypnutí opět stiskněte vypínač **8**. Všechny LED kroužky **17, 18, 19** zhasnou.

**UPOZORNĚNÍ:**

- Když je espresso kávovar delší dobu připraven k provozu, rozehřeje se mezi tím znovu. LED kroužky **17, 18** krátce blikají.  
Vyčkejte, dokud opět nezazní 2 zvukové signály a LED kroužky **17, 18** nesvítí nepřetržitě.
- Espresso kávovar se automaticky vypne, pokud po dobu 30 minut nebylo stisknuto žádné tlačítko.



## 8.4 Propláchnutí přístroje

Když jste přístroj nepoužívali, např. přes noc nebo když ho uvádíte poprvé do provozu, doporučujeme ho jednou propláchnout, aby se vedení naplnilo čerstvou vodou.

Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **17**, **18** nepřetržitě svítí.

1. Do nádržky na vodu **6** naplňte čerstvou vodu z vodovodu.
2. Postavte nádobu pod parní trysku **10**.
3. Nastavte otočný vypínač **4** ve směru symbolu ☰ ☱ a nechejte protéct cca 100 ml vody.
4. Nastavte otočný vypínač **4** zpět na **OFF**.
5. Postavte nádobu pod spařovací hlavici **14** a pro propláchnutí spařovací hlavice stiskněte tlačítko ☕ **18**.

---

**UPOZORNĚNÍ:** Když přístroj uvádíte poprvé do provozu, připravte cca 5 šálky espressa a vylijte je. První šálky ještě nejsou tak dobré.

---

## 8.5 Předehřátí šálků

Když je přístroj připraven k provozu, varná deska **3** se nahřeje.

- Postavte šálky na varnou desku **3**, abyste je předehřáli.

Alternativně můžete použít šálek, který chcete předehřát, k propláchnutí. Tak můžete v jednom pracovním kroku předehřát spařovací hlavici **14**, síto **1/2** a páku **16** a šálek.

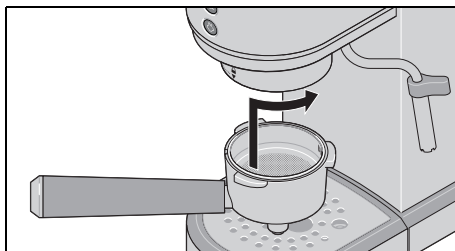
Další možnost je předehřátí horkou vodou z parní trysky **10** (viz „Odebrání horké vody“ na straně 171).

## 8.6 Předehřátí síta a spařovací hlavice (flush)

Přímo před každou přípravou propláchněte síto **1/2** a spařovací hlavici **14** horkou vodou. Tímto předehřátím síta a spařovací hlavice (flushen) se chuť espressa zlepší.

Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **17**, **18** nepřetržitě svítí.

1. Vložte páku **16** se zvoleným sítem **1/2** bez mleté kávy pod spařovací hlavici **14**.
  - Nasadte páku **16** s rukojetí u ▼ ☒.
  - Otočte rukojeť páky **16** doprava k ▼ ☒.



2. Postavte šálek pod páku **16**.
3. Stiskněte tlačítko ☕ **18**.
  - LED kroužek ☕ **18** bliká.
  - LED kroužek ☕ **17** zhasne.
  - Horká voda proteče pákou **16** do šálku.
4. Když je proces ukončen, zazní 3 zvukové signály. LED kroužky **17**, **18** opět nepřetržitě svítí.
5. Otočte rukojeť páky **16** doleva k ▼ ☒ a odeberte ji směrem dolů.
6. Nechejte horkou vodu k předehřátí v šálku a vylijte ji bezprostředně před spařováním.
7. Osušte páku **16** se sítem **1/2**.

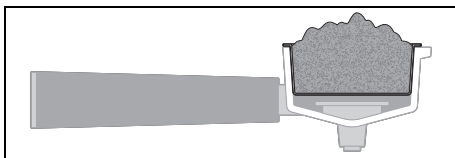
## 9. Odměření a napěchování mleté kávy

### UPOZORNĚNÍ:

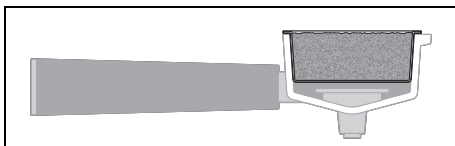
- Dbejte při nákupu mleté kávy na to, aby byl stupeň pomletí vhodný pro pákové kávovary. Stupeň pomletí musí být jemný. Často je to uvedeno na obalu.
- Pro jedno jednoduché espresso potřebujete cca 8–10 g mleté kávy, pro jedno dvojité cca 16–20 g.

Cílem při pěchování je rovnoměrně stlačit mletou kávu v síti **1/2**. Povrch mleté kávy by měl být rovný a bez trhlin, aby byla voda při extrakci rovnoměrně stlačena přes mletou kávu. Trhliny nebo tenká místa vedou k tomu, že si zde voda může rychleji najít svoji cestu („Channeling“) – na úkor chuti.

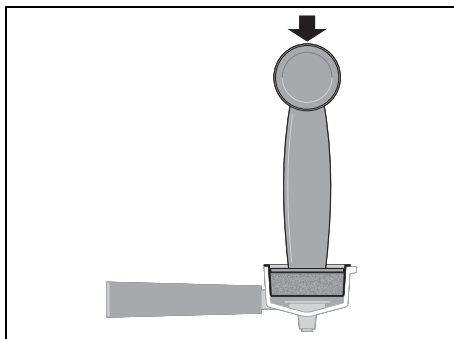
1. Kávovou lžičkou **9** odměřte cca 1 těměř plnou lžičku pro jedno jednoduché espresso. Pro dvojité espresso nebo 2 šálky espressa jsou to tomu odpovídající necelé 2 lžičky. Síť **1/2** by mělo být naplněno mírně navršené.



2. Rovnoměrně rozprostřete mletou kávu v síti **1/2**, aniž byste ji přitlačili. K tomu můžete lehce klepnout pákou **16** o pracovní plochu a např. bez tlaku rozprostřít čajovou lžičkou.



3. Vložte nyní pěchovadlo kávové lžičky **9** přímo ze shora na mletou kávu. Tlačte rovnoměrně na mletou kávu, dokud nedosáhne přibližně ke značce **MAX** v síti **1/2**.



### UPOZORNĚNÍ:

- Rovnoměrný tlak je důležitější než silný tlak!
  - Optimální je tlak cca 15 kg. To si můžete vyzkoušet pomocí osobní váhy.
  - Abyste zabránili trhlinám: **Po** pěchování nikdy neklepejte pákou **16**!
4. Zvedněte opatrně pěchovadlo kávové lžičky **9**.
  5. Seřete uvolněnou mletou kávu z okraje síti **1/2**.

## 10. Příprava espressa



### **NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!**

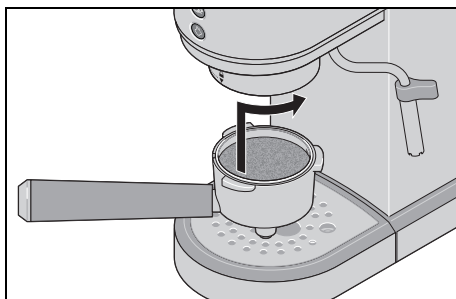
- ⊙ Během přípravy espressa uniká ze spařovací hlavice horká vodní pára **14**. Spařovací hlavice je i po přípravě ještě horká. Nedotýkejte se jí a v žádném případě nedávejte do vodní páry ruce nebo jiné části těla.

**UPOZORNĚNÍ:** Když chcete použít vyšší nádobu, můžete vyjmout odkapávací mřížku **13** a nádobu postavit přímo do odkapávací misky **12**.





### 10.1 Extrahování jednoduchého espressa

Předpoklad: Příklad je připraven k provozu. LED kroužky **17**, **18** nepřetržitě svítí.


1. Pro jedno jednoduché espresso použijte síto **2**.
2. Nasadte připravenou páku **16** s rukojetí u ▼  pod spařovací hlavici **14**.
3. Otočte rukojetí páky **16** doprava k ▼ . Páka musí být pevně usazená.



4. Postavte předehřátý šálek pod vyústění páky **16**.



5. Stiskněte tlačítko  **17**.
  - LED kroužek  **17** bliká.
  - LED kroužek  **18** zhasne.
  - Espresso teče pomalu do šálku a automaticky se zastaví.
6. Když chcete průběh přerušit, stiskněte opět tlačítko .

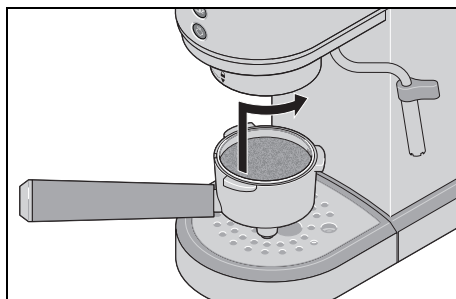
**UPOZORNĚNÍ:** Množství vody pro jedno jednoduché espresso můžete změnit (viz „Upravení objemu espressa“ na straně 174).





7. Když je proces ukončen, zazní 3 zvukové signály. LED kroužky **17**, **18** opět nepřetržitě svítí.
8. Otočte rukojeť páky **16** doleva k ▼  a odeberte ji směrem dolů.
9. Vyklepejte mletou kávu ze síta **2** a vyhodte ji do bio odpadu. Zbytky můžete v případě potřeby odstranit čajovou lžičkou.
10. Vyčistěte síto **2** a páku **16** a osušte je.

### 10.2 Extrahování dvojitého espressa

Předpoklad: Příklad je připraven k provozu. LED kroužky **17**, **18** nepřetržitě svítí.

1. Pro jedno dvojité espresso nebo dva šálky espressa použijte síto **1**.
2. Nasadte připravenou páku **16** s rukojetí u ▼  pod spařovací hlavici **14**.
3. Otočte rukojetí páky **16** doprava k ▼ . Páka musí být pevně usazená.




4. Postavte jeden nebo dva přehřáté šálky pod vyústění páky **16**.
5. Stiskněte tlačítko  **18**.
  - LED kroužek  **18** bliká.
  - LED kroužek  **17** zhasne.
  - Espresso teče pomalu do šálku a automaticky se zastaví.
6. Když chcete průběh přerušit, stiskněte opět tlačítko  **18**.

---

**UPOZORNĚNÍ:** Množství vody pro jedno dvojité espresso můžete změnit (viz „Upravení objemu espressa“ na straně 174).

---

7. Když je proces ukončen, zazní 3 zvukové signály. LED kroužky **17**, **18** opět nepřetržitě svítí.
8. Otočte rukojeť páky **16** doleva k ▼  a odeberte ji směrem dolů.
9. Vyklepejte mletou kávu ze síta **1** a vyhodte ji do bio odpadu. Zbytky můžete v případě potřeby odstranit čajovou lžičkou.
10. Vycistíte síto **1** a páku **16** a osušte je.

## 11. Tipy pro perfektní espresso

Příprava perfektního espressa se nepodaří vždy hned. Proto klidně trochu experimentujte, dokud výsledek neodpovídá vaší chuti. Tady je pár tipů, na co si přitom dát pozor:

- V kvalitě a chuti mleté kávy jsou velké rozdíly. Vyzkoušejte různé druhy.
- Dbejte při nákupu mleté kávy na to, aby byl stupeň pomletí vhodný pro pákové kávovary. Stupeň pomletí musí být jemný. Často je to uvedeno na obalu.
- Měňte pouze jeden bod najednou, např. pouze tlak při pěchování nebo množství mleté kávy, abyste mohli posoudit dopad této změny.

- **Perfektní extrakci** rozpoznáte podle následujících bodů:
  - Extrakce vyžaduje cca 30 sekund.
  - Espresso teče pomalu do šálku.
- **Nedostatečnou extrakci** poznáte podle toho, že espresso teče do šálku rychle jako voda. Chutná vodnatě, eventuálně také trochu kysele.

Pomoc:

- Zkontrolujte, zda je mletá káva dostatečně jemně pomletá.
- Vyzkoušejte více mletých káv.
- Dbejte na rovnoměrné stlačení mleté kávy bez trhlin.
- Vyviňte při pěchování větší tlak.
- **Nadměrnou extrakci** poznáte podle toho, že espresso kape do šálku pouze pomalu a chutná hořce.

Pomoc:









- Použijte méně mleté kávy.
- Nevyvíjejte při pěchování tak velký tlak.
- Různé druhy espressa vyžadují různou teplotu vody, aby se rozvinula optimální chuť. Při tmavém pražení by měla být teplota spíše nižší, při světlejším pražení spíše vyšší.
- Váš espresso kávovar pravidelně čistěte. Zbytky kávy nebo ucpané póry mění chuť.
- Používejte vždy čerstvou, ne příliš tvrdou vodu z vodovodu. Pokud je vaše voda z vodovodu tvrdá, můžete použít filtrovanou vodu z běžného vodního filtru.



ovou konvičkou se dosáhne správné teploty, když jsou boční stěny konvičky příliš horké na to, abyste ji mohli držet v ruce.

- Když je mléko napěněné, příliš dlouho nečekejte. Část mléčné pěny se jinak opět rozpadne.

Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **17**, **18** nepřetržitě svítí.

1. Naplňte nádobu maximálně do poloviny studeným mlékem.
2. Stiskněte tlačítko  **19**.
  - Zazní zvukový signál.
  - LED kroužek  **19** bliká.
  - Přístroj se rozehřívá pro výrobu páry.
3. Když je přístroj připraven pro výrobu páry, zazní 2 zvukové signály a LED kroužek  **19** nepřetržitě svítí.
4. Držte jinou nádobu pod parní tryskou **10** a otočte otočným vypínačem **4** ve směru symbolu  .
  - LED kroužek  **19** bliká.
  - Pára proudí ven.
5. Nechejte proudit trochu páry ven a přerušte poté tím, že nastavíte otočný vypínač **4** na **OFF**.
6. Ponořte parní trysku **10** do mléka a nastavte otočný vypínač **4** opět ve směru symbolu  .






#### Tipy:

- Parní trysku **10** ponořte pouze těsně pod povrch, aby se vzduch zapracoval do mléka („fáze natahování“).
  - Ponořte ji nikoliv doprostřed, nýbrž ke straně, aby vznikl vír.
7. Když viditelně vzrostl objem mléka (cca o 50 %), ponořte parní trysku **10** o trochu níže. Vír by měl přetrvávat. Nyní se vzduchové bubliny distribuují jemněji („fáze válcování“).
  8. Když mléčná pěna dosáhne požadované konzistence, nastavte otočný vypínač **4** na **OFF**.

---

**UPOZORNĚNÍ:** Maximální doba pro výrobu páry činí celkem 120 sekund. Poté se funkce automaticky vypne. Nastavte otočný vypínač **4** zpět na **OFF**. Následně můžete funkci opět ihned použít.




---

9. Přidejte mléčnou pěnu do espressa co nejrychleji.
10. Otfete parní trysku **10** ihned po každém pění mléka čistým hadříkem, abyste odstranili zbytky mléka.
11. Nastavte otočný vypínač **4** ještě jednou krátce ve směru symbolu  , dokud nevystupuje pára. Tak budou odstraněny zbytky mléka z vnitřku parní trysky **10**.
12. Nakonec nastavte otočný vypínač **4** na **OFF**.
  - LED kroužek  **19** nepřetržitě svítí.
13. Stiskněte tlačítko  **19**.
  - LED kroužek  **19** zhasne.
  - LED kroužky **17**, **18** rytmicky blikají.
  - Přístroj chladne.

Když LED kroužky **17**, **18** nepřetržitě svítí, je přístroj opět připraven k provozu pro přípravu espressa.

---

**UPOZORNĚNÍ:** Tento proces chladnutí trvá několik minut. Když chcete opět rychle připravit espresso, můžete proces chladnutí urychlit odebráním horké vody:

1. Když LED kroužky **17**, **18** rytmicky blikají, otočte otočným vypínačem **4** ve směru symbolu  .
  - LED kroužek  **17** bliká.
  - Nejdříve vystupuje pára, potom voda, poté se proces zastaví.
2. Když zazní 3 zvukové signály a LED kroužky **17**, **18** opět rytmicky blikají, nastavte otočný vypínač **4** zpět na **OFF**.

LED kroužky **17**, **18** nepřetržitě svítí. Přístroj je připraven pro přípravu espressa.


---

## 14. Nastavení

Na vašem espresso kávovaru můžete provádět různá nastavení. Většina nastavení vyžaduje, abyste nejdříve vstoupili do nabídky.

### 14.1 Otevření nabídky

Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **17**, **18** nepřetržitě svítí.

- Držte tlačítko  **19** stisknuté po dobu cca 5 sekund, dokud 3 LED kroužky **17**, **18**, **19** neblíkají dvakrát střídavě za sebou. Můžete nyní provádět nastavení, jak je popsáno v následujících odstavcích.

**UPOZORNĚNÍ:** Po 15 sekundách nečinnosti se proces bez uložení přeruší.

### 14.2 Tvrdost vody

Jako každé zařízení na horkou vodu musíte i tento espresso kávovar pravidelně odvápnovat. Vodní kámen se usazuje uvnitř přístroje a u malých otvorů (např. u parní trysky **10**). To ovlivňuje funkce a z dlouhodobého hlediska poškozuje přístroj. Tento stroj automaticky určuje, kdy má být odvápněn. Když je tohoto času dosaženo, svítí nepřetržitě všechny LED kroužky **17**, **18**, **19**. S přístrojem poté už nemůžete dále pracovat. Nejdříve se musí odvápnit.

Abyste to provedli včas, můžete upravit nastavení tvrdosti vody podle vaší vody z vodovodu. Informace o vaší vodě z vodovodu obdržíte u vašeho dodavatele vody (např. na internetových stránkách). Když používáte filtrovanou vodu, můžete tvrdost vody odpovídajícím způsobem upravit. Dodržujte údaje vašeho výrobce vodního filtru. Můžete si zvolit mezi třemi rozsahy tvrdosti: měkká, střední, tvrdá.

Výchozí nastavení při dodání přístroje je tvrdá.

Všechny informace k odvápnování naleznete v kapitole „Odstranění vodního kamene“ na straně 178.

Předpoklad: Je zobrazena nabídka. 3 LED kroužky **17**, **18**, **19** blikají střídavě za sebou vždy dvakrát.


1. Stiskněte tlačítko  **18**.

LED kroužky **17**, **18**, **19** jednou krátce zobrazí aktuální rozsah tvrdosti:

Rozsah tvrdosti:	měkká	střední	tvrdá
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Když se LED kroužky střídavě rozsvítí jeden po druhém, stiskněte tlačítko pro požadovaný rozsah tvrdosti:

Rozsah tvrdosti:	měkká	střední	tvrdá
	X		
		X	
			X

LED kroužek  **18** bliká 3x a zazní 2 zvukové signály. Nové nastavení je uloženo.


## 14.3 Teplota espressa

Teplota vody při extrahování espressa se může měnit, abyste ji přizpůsobili různým druhům kávy a vaší chuti. Při tmavém pražení by měla být teplota spíše nižší, při světlejším pražení spíše vyšší.




Můžete si zvolit mezi třemi teplotními rozsahy: nízká, střední, horká.

Výchozí nastavení při dodání přístroje je střední.

Předpoklad: Je zobrazena nabídka. 3 LED kroužky **17**, **18**, **19** blikají střídavě za sebou vždy dvakrát.


1. Stisknete tlačítko  **17**.

LED kroužky **17**, **18**, **19** jednou krátce zobrazí aktuální teplotní rozsah:

Teplotní rozsah:	nízká	střední	horká
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Když se LED kroužky střídavě rozsvítí jeden po druhém, stisknete tlačítko pro požadovaný teplotní rozsah:

Teplotní rozsah:	nízká	střední	horká
	X		
		X	
			X

LED kroužek  **17** bliká 3x a zazní 2 zvukové signály. Nové nastavení je uloženo.

## 14.4 Upravení objemu espressa








**UPOZORNĚNÍ:** Objem připraveného espressa je ovlivněn také množstvím a stlačením mleté kávy.

S touto paměťovou funkcí můžete upravit množství připraveného espressa podle vašich šálků a osobních preferencí. Nastavení se provádí nepřímo prostřednictvím doby přípravy.

**UPOZORNĚNÍ:** Doba přípravy se může pohybovat mezi 20 a 75 sekundami. Když zvolíte kratší nebo delší dobu, zůstane dříve uložená doba zachována.

### Jednoduché espresso

Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **17**, **18** nepřetržitě svítí.

1. Připravte síto **2**, páku **16** a mletou kávu pro jedno jednoduché espresso a upněte páku pod spařovací hlavici **14**.
2. Postavte požadovaný šálek na espresso pod spařovací hlavici **14**.
3. Držte stisknuté tlačítko  **17**.
  - Příprava espressa začíná.
  - Nejdříve bliká LED kroužek  **17**.
  - Poté svítí LED kroužek  **17** a LED kroužek  **18** rychle bliká.
4. Když je dosaženo požadovaného množství, tlačítko  **17** pusťte.
  - Proces se zastaví.
  - LED kroužek  **18** zhasne.
  - LED kroužek  **17** svítí a poté 3x blikne.








Doba přípravy pro jednoduché espresso je uložena.



Přístroj je opět ihned připraven k provozu pro přípravu espressa. LED kroužky **17, 18** opět nepřetržitě svítí.

### **Dvojité espresso**

Předpoklad: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **17, 18** nepřetržitě svítí.

1. Připravte síto **1**, páku **16** a mletou kávu pro jedno dvojité espresso a upněte páku pod spařovací hlavici **14**.
2. Postavte požadovaný šálek / požadované šálky na espresso pod spařovací hlavici **14**.
3. Držte stisknuté tlačítko  **18**.
  - Příprava espressa začíná.
  - Nejdříve bliká LED kroužek  **18**.
  - Poté svítí LED kroužek  **18** a LED kroužek  **17** rychle bliká.
4. Když je dosaženo požadovaného množství, tlačítko  **18** pusťte.
  - Proces se zastaví.
  - LED kroužek  **17** zhasne.
  - LED kroužek  **18** svítí a poté 3x blikne.




Doba přípravy pro dvojité espresso je uložena.

Přístroj je opět ihned připraven k provozu pro přípravu espressa. LED kroužky **17, 18** opět nepřetržitě svítí.

## **14.5 Obnovení továrního nastavení**

S touto funkcí můžete vrátit všechna nastavení do továrního nastavení.

Předpoklad: Je zobrazena nabídka. 3 LED kroužky **17, 18, 19** blikají střídavě za sebou vždy dvakrát.

1. Postavte nádobu pod parní trysku **10**.
2. Otočte otočným vypínačem **4** ve směru symbolu  .
  - Z parní trysky **10** teče voda.
3. Stiskněte tlačítko  **17**.

3 LED kroužky **17, 18, 19** bliknou několikrát současně. Nastavení se vrátí zpět do továrního nastavení.

4. Když LED kroužky **17, 18** rytmicky blikají, nastavte otočný vypínač **4** zpět na **OFF**.

Když zazní 2 zvukové signály a LED kroužky **17, 18** nepřetržitě svítí, je přístroj opět připraven k provozu.

## **15. Čištění**



### **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!**

- ⊙ Espresso kávovar a napájecí vedení se síťovou zástrčkou **7** nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.



### **NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!**

- ⊙ Mnoho součástí a dílů espressa kávovaru se během provozu velmi rozežřeje. Nechejte je před čištěním vychladnout.

### **VÝSTRAHA před věcnými škodami!**

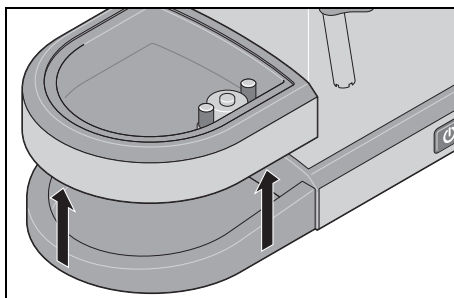
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

### **UPOZORNĚNÍ:**

- V myčce na nádobí nebo v ruce lze umývat následující díly příslušenství:
  - kávová lžička s přechovadlem **9**
  - síta **1/2**
- Následující díly příslušenství lze mýt v ruce s trochou jemného čisticího prostředku:
  - nádržka na vodu **6** s víkem **5**
  - odkapávací mřížka **13**
  - odkapávací miska **12**
  - páka **16**
  - hrdlo parní trysky **10**
- Chuť espressa bude negativně ovlivněna, pokud na příslušenství, které přijde do styku s vodou, espressem nebo mlékem, zůstanou zbytky čisticího prostředku. Oplachujte proto tyto části pečlivě

čistou vodu, pokud bylo nutné čištění čisticím prostředkem.

2. Zvedněte odkapávací misku **12** nahoru.



3. Vyprázdněte a umyjte tyto díly příslušenství v ruce s jemným čisticím prostředkem.
4. Před opětovným nasazením všechny části vysušte.

### Denně



### NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Než budete espresso kávovar čistit, vytáhněte síťovou zástrčku **7** ze zásuvky.

1. Vyprázdněte nádržku na vodu **6** a vypláchněte ji několikrát čistou vodou.
2. Očistěte spařovací hlavici **14** čistým, navlhčeným hadříkem. Vyčistěte přitom také okraj okolo spařovací hlavice.

**UPOZORNĚNÍ:** Pokud je nutné, použijte přitom trochu čisticího prostředku. Několikrát důkladně očistěte hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou.

3. Očistěte přístroj zvenku lehce navlhčeným hadříkem.
4. Očistěte všechny díly do sucha.

### Po každém espressu

1. Odeberte páku **16** ze spařovací hlavice **14**.
2. Vyklepejte mletou kávu ze síta **1/2** a vyhodte ji do bio odpadu. Zbytky můžete v případě potřeby odstranit čajovou lžičkou.
3. Umyjte síto **1/2** a páku **16** pod horkou vodou a osušte je.

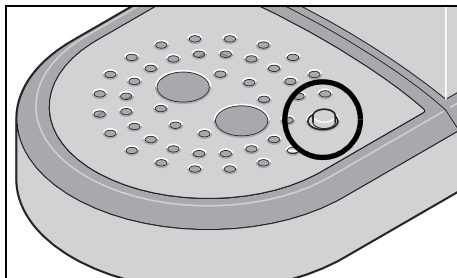
### Po každém pění mléka

**UPOZORNĚNÍ:** Dbejte vždy na to, aby zůstal otvor parní trysky **10** čistý. Neodstraněné zbytky mléka jsou nehygienické. Mohou také rychle ucpat malý otvor.

1. Očistěte parní trysku **10** čistým hadříkem, abyste odstranili zbytky mléka.
2. Nastavte otočný vypínač **4** ještě jednou krátce ve směru symbolu ☞ ☞, dokud nevystupuje pára. Tak budou odstraněny zbytky mléka z vnitřku parní trysky.

### Odkapávací miska

Předtím než plovák **11** vykoukne nahoru odkapávací mřížkou **13** (viz obrázek), musí být odkapávací miska **12** vyprázdněná. V každém případě byste měli odkapávací misku čistit jednou denně.

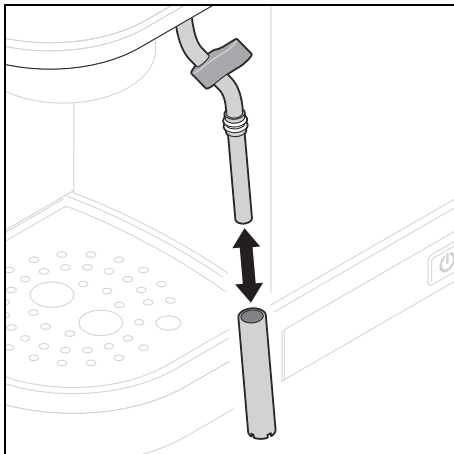


1. Odeberte odkapávací mřížku **13**.

## Parní tryska

Parní trysku **10** byste měli jednou denně rozložit pro důkladné čištění.

1. Nechejte parní trysku **10** vychladnout.
2. Stáhněte hrdlo z parní trysky **10**.



3. Umyjte hrdlo důkladně v ruce s jemným čisticím prostředkem. Několikrát ho umyjte čistou, horkou vodou.
4. Vnitřní trubku parní trysky **10** ořete důkladně vlhkým hadříkem.

**UPOZORNĚNÍ:** Pokud je nutné, použijte přitom trochu čisticího prostředku. Několikrát důkladně očistěte hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou.

5. Nasuňte hrdlo opět na parní trysku **10**.

## Síta a páka

1. I když používáte stále stejné síto **1/2**, měli byste ho minimálně jednou týdně vytáhnout z páky **16**.
2. Páku **16** důkladně opláchněte pod horkou vodou.
3. Síta **1/2** můžete dát do myčky.
4. Před opětovným složením obě části důkladně vysušte.

## Nádržka na vodu

1. Cca každé 2 týdny byste měli nádržku na vodu **6** umýt uvnitř s trochou jemného čisticího prostředku.
2. Vypláchněte ji poté důkladně čistou vodou z vodovodu.
3. Před nasazením osušte nádržku na vodu **6** zvenčí.

**UPOZORNĚNÍ:** V prohlubni pod nádržkou na vodu **6** se sbírá trochu vody. Pravidelně ji odstraňujte suchým, čistým hadříkem.

## 16. Odstranění vodního kamene

Jako každé zařízení na horkou vodu musíte i tento espresso kávovar pravidelně odvápnovat. Vodní kámen se usazuje uvnitř přístroje a u malých otvorů (např. u parní trysky **10**). To ovlivňuje funkce a z dlouhodobého hlediska poškozuje přístroj. Tento stroj automaticky určuje, kdy má být odvápněn. Když je tohoto času dosaženo, svítí nepřetržitě všechny LED kroužky **17, 18, 19**. S přístrojem poté už nemůžete dále pracovat. Nejdříve se musí odvápnit.

### UPOZORNĚNÍ:

- Aby výzva k odvápnění přišla ve správný čas, můžete upravit nastavení tvrdosti vody podle vaší vody z vodovodu (viz „Tvrdost vody“ na straně 173).
- Program odvápnění můžete ale také kdykoli spustit samostatně.
- Během jednoho pracovního chodu (při odvápnění a při mytí) přístrojem projde cca 900 ml tekutiny. Jeden pracovní chod trvá celkově cca 5 minut.

### Příprava odvápnovacího roztoku



#### NEBEZPEČÍ podráždění očí!

- ⊙ Při manipulaci s dodaným odvápnovacím prostředkem (kyselina citrónová) berte na vědomí dodané informace, např. na obalu.

V balení se nachází jeden sáček s odvápnovacím práškem. Obsahuje kyselinu citrónovou.


Můžete použít také běžný odvápnovač pro espresso kávovary. V takovém případě postupujte podle pokynů výrobce.

- Rozpusťte polovinu sáčku dodaného odvápnovacího prášku (odpovídá cca 25 g kyseliny citrónové) v 1 litru čerstvé, studené vody z vodovodu.



### Odvápnovací proces

Předpoklad při výzvě k odvápnění: Všechny LED kroužky **17, 18, 19** nepřetržitě svítí.

Předpoklad bez výzvy k odvápnění: Přístroj je připraven k provozu. LED kroužky **17, 18** nepřetržitě svítí.


1. Vyprázdněte nádržku na vodu **6**.
2. Naplňte připravený odvápnovací roztok do nádržky na vodu **6**.
3. Nasadte nádržku na vodu **6**.
4. Ke sbírání odvápnovacího roztoku postavte velkou nádobu (cca 1 litr) pod parní trysku **10** a jinou nádobu (cca 500 ml) pod spařovací hlavici **14**.
5. Držte tlačítko  **19** stisknuté po dobu cca 5 sekund, dokud 3 LED kroužky **17, 18, 19** neblíkají dvakrát střídavě za sebou.

**UPOZORNĚNÍ:** Po 15 sekundách nečinnosti se proces přeruší.




6. Otočte otočným vypínačem **4** ve směru symbolu .
7. Stiskněte tlačítko  **19**.
  - Přístroj čerpá horký odvápnovací roztok parní tryskou **10**.
8. Když proteče přibližně 450 ml odvápnovacího roztoku, nastavte otočný vypínač **4** na **OFF**.
  - Odvápnovací roztok je s přestávkami čerpán spařovací hlavici **14**.

Když odvápnovací program úplně proběhl, zazní 2 zvukové signály a LED kroužky **17, 18** nepřetržitě svítí.

## Proces oplachování

1. Vytáhněte nádržku na vodu **6** a vylijte v případě potřeby přebytečný odvápnovací roztok.
2. Vypláchněte nádržku na vodu **6** několikrát čistou vodou.
3. Naplňte nádržku na vodu **6** čerstvou, studenou vodou z vodovodu až ke značce **MAX** a nasadte ji.
4. Vyprázdňete nádoby ke sbírání pročerpané kapaliny a postavte je opět pod parní trysku **10** a spařovací hlavici **14**.
5. Držte tlačítko  **19** stisknuté po dobu cca 5 sekund, dokud 3 LED kroužky **17**, **18**, **19** neblíkají dvakrát střídavě za sebou.

**UPOZORNĚNÍ:** Po 15 sekundách nečinnosti se proces přeruší.

6. Otočte otočným vypínačem **4** ve směru symbolu  .
7. Stiskněte tlačítko  **19**.
  - Přístroj čerpá horkou vodu parní tryskou **10**.
8. Když proteče přibližně 450 ml vody, nastavte otočný vypínač **4** na **OFF**.
  - Voda je s přestávkami čerpána spařovací hlavici **14**.

Když je proces ukončen, zazní 2 zvukové signály a LED kroužky **17**, **18** nepřetržitě svítí.

9. Naplňte nádržku na vodu **6** ke značce **MAX** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.

Přístroj je opět připraven k provozu pro přípravu espressa.

## 17. Uložení a přeprava



### NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.

### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nevystavujte přístroj teplotám pod bod mrazu.

- Vyčištěný espresso kávovar a vyčištěné příslušenství nechte uschnout předtím, než je složíte a sklídíte.
- Když chcete espresso kávovar přepravovat, vyprázdňete nádržku na vodu **6** a odkávací misku **12**.

## 18. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



## Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

## 19. Objednání dílů příslušenství

Na našich webových stránkách obdržíte informaci, které díly příslušenství můžete doobjednat.

## Objednávka online

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Naskenujte QR kód vaším smartphonem/tabletem.
2. S QR kódem se dostanete na webovou stránku, kde si můžete doobjednat.

## 20. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



### NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny/opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?</li><li>• Zkontrolujte připojení.</li></ul>
Blikající LED displeje, ale bez funkce	Upozornění týkající se LED naleznete v kapitole „Displeje LED kroužků a akustické signály“ na straně 163.
Špatná kvalita espressa	Tipy týkající se přípravy espressa naleznete v kapitole „Tipy pro perfektní espresso“ na straně 170.
Espresso je příliš studené.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Šálek nebyl předeřhátý?</li><li>• Upravte teplotu kávy v nastavení (viz „Teplota espressa“ na straně 174).</li></ul>
Espresso z páky <b>16</b> pouze kape nebo teče i přes okraj páky?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mletá káva je namleta příliš jemně? Příliš mnoho mleté kávy? Příliš napěchováno?</li><li>• Mletá káva na okraji síta <b>1/2</b>?</li><li>• Zkontrolujte otvor na spodní straně síta <b>1/2</b>, zda není ucpaný.</li><li>• Musí se přístroj / spařovací hlavice <b>14</b> odvápnit?</li></ul>
Espresso teče příliš rychle z páky <b>16</b> a je příliš slabé.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mletá káva je namleta příliš nahrubo? Málo mleté kávy? Napěchováno nedostatečně pevně nebo nerovnoměrně?</li></ul>
Všechny LED kroužky <b>17, 18, 19</b> nepřetržitě svítí. Není možná příprava espressa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Přístroj se musí odvápnit.</li></ul>
Páku <b>16</b> nelze otočit zcela na ▼	<ul style="list-style-type: none"><li>• Příliš mnoho mleté kávy?</li><li>• Mletá káva na okraji síta <b>1/2</b>?</li></ul>
Hlasitý zvuk čerpání	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je nádržka na vodu <b>6</b> prázdná?</li><li>• Je nádržka na vodu <b>6</b> špatně nasazená?</li></ul>
Z parní trysky <b>10</b> nevychází žádná voda ani pára.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je nádržka na vodu <b>6</b> prázdná?</li><li>• Je parní tryska <b>10</b> ucpaná?</li><li>• Musí se přístroj / parní tryska <b>10</b> odvápnit?</li></ul>

Chyba	Možné příčiny/opatření
Po 120 sekundách z parní trysky <b>10</b> nevychází žádná voda/pára.	<ul style="list-style-type: none"> <li>To je normální. Jedná se o ochrannou funkci. Nastavte otočný vypínač <b>4</b> zpět na <b>OFF</b>. Zkontrolujte, zda je v nádržce na vodu <b>6</b> dostatek vody. Následně můžete funkci opět ihned použít.</li> </ul>

## 21. Technické parametry

Model:	SSMS 1350 A1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1350 W
Plnicí množství nádržky na vodu:	minimálně 250 ml ( <b>MIN</b> ) maximálně 1000 ml ( <b>MAX</b> )
Tlak:	15 bar
Automatické vypnutí:	po 30 minutách

**UPOZORNĚNÍ:** K přepnutí přístroje mezi 50 a 60 Hz není potřeba žádná akce ze strany uživatele. Přístroj se přizpůsobí jak 50 tak i 60 Hz.

## Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost). Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

Technické změny vyhrazeny.



## 22. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,  
na tento přístroj jste získali 3 letou záruku  
od data nákupu. V případě vad tohoto vý-  
robku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná  
práva. Tato zákonná práva nejsou naší  
níže popsanou zárukou omezena.

### Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte  
si prosím dobře originál účtenky. Tento pod-  
klad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytli-li se během tří let od data koupě to-  
hoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní  
chyba, výrobek vám podle naší volby zdar-  
ma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme  
částku odpovídající kupní ceně. Předpokla-  
dem pro poskytnutí záruky je to, že během  
tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj  
a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popi-  
sem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní  
došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte  
opravený nebo nový výrobek. Opravou  
nebo výměnou výrobku nezačíná nová zá-  
ruční lhůta.

### Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky nepro-  
dlužuje. To platí také pro náhradní a opra-  
vované díly. Případné škody a vady  
vyskytující se již při nákupu musíte ihned po  
rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení zá-  
ruční lhůty jsou případné opravy zpoplatně-  
né.

### Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných  
směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním  
byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu  
a výrobní chybu.

**Ze záruky jsou vyloučeny díly pod-  
léhající rychlému opotřebení, které  
jsou vystaveny běžnému opotřebe-  
ní, a poškození křehkých dílů, např.  
vypínačů, baterií, osvětlení nebo  
skleněných dílů.**

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek  
používán poškozený a nevhodně nebo tak  
byl udržován. Pro vhodné použití výrobku  
musíte přesně dodržovat všechny pokyny  
uvedené v návodu k použití. Bezpodmíneč-  
ně se musíte vyvarovat účelům použití a ma-  
nipulaci, od kterých jste v návodu k použití  
zrazováni nebo před kterými jste varováni.  
Výrobek je určen pouze k soukromému, ni-  
koliv komerčnímu použití. Při neoprávněném  
a nevhodném použití, použití síly a při zása-  
cích, které nebyly provedeny autorizova-  
ným servisním střediskem, záruka zaniká.

### Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho  
požadavku dbejte prosím následujících po-  
kynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy  
číslo výrobku **IAN: 355529\_2004** a  
účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním  
štítku, na rytině, na titulní straně vašeho  
návodu (dole vlevo) nebo na nálepce  
na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné  
vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené  
servisní středisko **telefonicky** nebo  
**e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní může-  
te s přiloženým dokladem o nákupu  
(účtenky) a uvedením, v čem spočívá  
závada, a kdy se objevila, zdarma za-  
slat na vám sdělenou adresu servisu.

Na [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **355529\_2004** otevřít váš návod k použití.



### **Servisní střediska**

**CZ** Servis Česko  
Tel.: 800143873  
E-Mail: [hoyer@lidl.cz](mailto:hoyer@lidl.cz)

**IAN: 355529\_2004**



### **Dodavatel**

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.




HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
NĚMECKO






# Obsah

<b>1. Prehľad .....</b>	<b>187</b>
<b>2. Účel použitia.....</b>	<b>188</b>
<b>3. Bezpečnostné pokyny .....</b>	<b>189</b>
<b>4. Obsah balenia .....</b>	<b>192</b>
<b>5. Vybalenie a umiestnenie.....</b>	<b>192</b>
<b>6. Indikácie LED krúžkov a akustické signály .....</b>	<b>193</b>
<b>7. Príprava espressa – najdôležitejšie kroky .....</b>	<b>194</b>
<b>8. Príprava .....</b>	<b>194</b>
8.1 Naplnenie nádržky na vodu .....	194
8.2 Vloženie/výmena sitka .....	195
8.3 Pripojenie a zapnutie/vypnutie .....	196
8.4 Prepláchnutie prístroja .....	196
8.5 Predhriatie šálok .....	197
8.6 Predhriatie sitka a sparovacej hlavice (prepláchnutie) .....	197
<b>9. Odmeranie a zatlačenie mletej kávy .....</b>	<b>197</b>
<b>10. Príprava espressa.....</b>	<b>199</b>
10.1 Extrahovanie jednoduchého espressa .....	199
10.2 Extrahovanie dvojitého espressa .....	199
<b>11. Tipy na perfektné espresso .....</b>	<b>200</b>
<b>12. Odber horúcej vody.....</b>	<b>201</b>
<b>13. Spenenie mlieka .....</b>	<b>202</b>
<b>14. Nastavenia.....</b>	<b>203</b>
14.1 Otvorenie menu .....	203
14.2 Tvrdosť vody.....	203
14.3 Teplota espressa .....	204
14.4 Prispôsobenie objemu espressa .....	205
14.5 Obnovenie výrobných nastavení .....	205
<b>15. Čistenie.....</b>	<b>206</b>
<b>16. Odstránenie vodného kameňa.....</b>	<b>208</b>
<b>17. Skladovanie a preprava .....</b>	<b>209</b>
<b>18. Likvidácia .....</b>	<b>210</b>
<b>19. Objednanie dielov príslušenstva .....</b>	<b>210</b>
<b>20. Riešenie problémov .....</b>	<b>211</b>
<b>21. Technické údaje .....</b>	<b>212</b>
<b>22. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>213</b>

## 1. Prehľad

1	Sitko na dvojité espresso
2	Sitko na jednoduché espresso
3	Ohrievacia platnička na šálky
4	<b>OFF</b> /   Otočný spínač na zapnutie pary a horúcej vody
5	Veko (nádržky na vodu)
6	Nádržka na vodu
7	Pripojovací kábel so zástrčkou
8	 Zapínač/vypínač
9	Lyžička na kávu so zatláčadlom
10	Parná dýza
11	Plavák (indikácia: vyprázdniť odkvapkávaciu misku)
12	Odkvapkávacia miska
13	Odkvapkávacia mriežka
14	Sprarovacia hlavica
15	Ovládacie prvky (predná strana)
16	Držiak sitka

### Obrázok A: Ovládacie prvky (predná strana)\*

17	 Tlačidlo/LED krúžok pre jednoduché espresso
18	 Tlačidlo/LED krúžok pre dvojité espresso
19	 Tlačidlo/LED krúžok na zapnutie pary

\* Ovládacie prvky majú ďalšie funkcie, ktoré sú vysvetlené v tomto návode na obsluhu.

### Obrázok B: Sitko a držiak sitka

20	Drážka na okraji sitka <b>1/2</b>
21	Výstupok v bočnej stene sitka <b>1/2</b>
22	Drážka na okraji držiaka sitka <b>16</b>

bez zobrazenia: 1 vrečko prášku na odstránenie vodného kameňa (cca 50 g kyseliny citrónovej)

## Ďakujeme vám za dôveru!

Gratuluje vám k novému kávovaru na espresso Slim.

Na bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovajte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s vaším novým kávovarom na espresso Slim!

## 2. Účel použitia

Kávovar na espresso Slim je určený výlučne na nasledujúce účely použitia:

- príprava espressa z mletej kávy,
- na odber horúcej vody alebo pary z parnej dýzy.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

### **Predvídateľné nesprávne použitie**

---

#### **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

- ⊙ V žiadnom prípade nenaplnajte nádržku na vodu inými tekutinami ako čerstvou, studenou pitnou vodou!
- 

### **Symbols na prístroji**



Tento symbol vás varuje pred dotýkaním sa horúcich povrchov.



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.

### 3. Bezpečnostné pokyny

#### Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:




**NEBEZPEČENSTVO!** Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

**VÝSTRAHA!** Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

**POZOR:** Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

**UPOZORNENIE:** Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

#### Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti. Prístroj a pripojovací kábel uchovávať mimo dosahu detí.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácemu použitiu, ako napríklad ...
  - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
  - ... na poľnohospodárskych farmách;
  - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
  - ... v penziónoch s raňajkami.
-  ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. sitka a držiaka sitka, sparovacej hlavice, parnej dýzy a ohrievacej platničky. Parnú dýzu a držiak sitka chytajte len za rukoväť.
- ⊙ Nikdy nesiahajte do horúcej pary, ...
  - ... ktorá vzniká počas odoberania pary (napr. pri speňovaní mlieka).
  - ... ktorá uniká počas prípravy espressa zo sparovacej hlavice.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.

- ⊙ Kávovar na espresso, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 206).
- ⊙ Dbajte na to, aby na zástrčkové spojenie prístroja neunikla žiadna tekutina.
- ⊙ Nezabudnite, že po použití disponuje povrch vyhrievacieho prvku zvyškovým teplom. Aj nasledujúce povrchy môžu byť po použití horúce: sitko a držiak sitka, sparovacia hlavica, parná dýza a vyhrievacia platnička.
- ⊙ Dodržiavajte bezpečnostné upozornenia v tomto návode, pretože v prípade nesprávnych použití sú možné poranenia.



### **NEBEZPEČENSTVO pre deti!**

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



### **NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!**

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



### **NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!**

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou: Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- ⊙ Nádržku na vodu naplňte maximálne po značku **MAX**.
- ⊙ Vyprázdňte odkvapkávaciu misku najneskôr vtedy, keď to indikuje plavák.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.





### **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!**

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochranným kontaktom, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- ⊙ Po vypnutí prístroj nie je celkom odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vyťahnite zástrčku.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vyťahnite zo zásuvky ...
  - ... v prípade poruchy,
  - ... keď kávovar na espresso nepoužívate,
  - ... pred čistením kávovaru na espresso a
  - ... počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.



### **NEBEZPEČENSTVO poranení obarením!**

- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja.
- ⊙ Počas prípravy espressa uniká zo sparovacej hlavice horúca vodná para. Sparovacia hlavica je ešte horúca aj po príprave. Nechytajte ho a v žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.
- ⊙ Pri práci s parnou dýzou uniká horúca para a horúca voda. Parná dýza je veľmi horúca. Parnú dýzu chytajte len za plastovú rukoväť. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.
- ⊙ Pri speňovaní mlieka s parnou dýzou: Pred spustením funkcie pary najskôr parnú dýzu ponorte do mlieka. A funkciu pary vypnite predtým, ako parnú dýzu zase vyťahnete.



### **NEBEZPEČENSTVO podráždení očí!**

- ⊙ Pri manipulácii s dodaným prostriedkom na odstraňovanie vodného kameňa (kyselina citrónová) dbajte na spolu s ním dodané informácie, napr. na obale.


## **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými silikónovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť silikónové pätky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ V žiadnom prípade nenapĺňajte kávu na espresso inými tekutinami ako čerstvou, studenou pitnou vodou!
- ⊙ Prístroj nepoužívajte bez vody v nádrži na vodu, aby ste predišli poškodeniam na vyhrievacom prvku.
- ⊙ Používajte prístroj len s originálnymi dielmi príslušenstva.
- ⊙ Prístroj postavte na stabilný, rovný povrch.
- ⊙ Pri obsluhu sa môže na podložku dostať (horúca) voda a para, espresso a mletá káva. Prístroj preto umiestnite na pracovnú dosku odolnú voči vode a teplu.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Nevystavujte prístroj teplotám nižším ako bod mrazu.

## **4. Obsah balenia**

- 1 kávovar na espresso
- 1 držiak sitka **16**
- 1 sitko na jednoduché espresso **2**
- 1 sitko na dvojité espresso **1**
- 1 lyžička na kávu so zatláčadlom **9**
- 1 vrecko prášku na odstránenie vodného kameňa  
(cca 50 g kyseliny citrónovej)
- 1 návod na obsluhu

## **5. Vybalenie a umiestnenie**

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
  2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
  3. Odstráňte lepiacu pásku a nálepku, ale nie výstražnú značku uvedenú vedľa a typový štítok
- 
4. **Pred prvým použitím vyčistite všetky diely** (pozri „Čistenie“ na strane 206).
  5. Prístroj postavte na suchú, rovnú a nekľavú podložku.

---





### **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

- ⊙ Pri obsluhu sa môže na podložku dostať (horúca) voda a para, espresso a mletá káva. Prístroj preto umiestnite na pracovnú dosku odolnú voči vode a teplu.
-

## 6. Indikácie LED krúžkov a akustické signály

3 LED krúžky **17/18/19** na tlačidlách vpredú na prístroji zobrazujú rozličné prevádzkové stavy alebo kroky programovania. V nasledujúcej tabuľke môžete nájsť príslušný význam. Nezabudnite, že LED krúžky sa môžu zobrazovať v 3 variantoch:

- trvalé svietenie
- rovnomerné blikanie
- rytmické blikanie (3x bliknutie – prestávka – 3x bliknutie – atď.)

Indikácie LED krúžkov			Akustický signál	Význam
				
Všetky LED krúžky sa postupne raz rozsvietia.			1 zvukový signál	Po zapnutí prístroj vykoná samodiagnostiku.
rovnomerne blikajú		—		Prístroj sa zohrieva na prípravu espressa.
trvalo svietia		—	2 zvukové signály	Prístroj je pripravený na prípravu espressa.
bliká	—	—	3 zvukové signály	Pripravuje sa jednoduché espresso.
bliká	—	—		Otočný spínač <b>4</b> otvorený: odber horúcej vody
—	bliká	—	3 zvukové signály	Pripravuje sa dvojité espresso.
—	—	bliká	1 zvukový signál	Prístroj hreje pred odberom pary.
—	—	trvalo svieti	2 zvukové signály	Prístroj je pripravený na odber pary.
		bliká		Otočný spínač <b>4</b> otvorený: odber pary
Všetky LED krúžky blikajú striedavo za sebou vždy dvakrát.				Menu pre nastavenia je aktivované.
blikajú rytmicky		—		Nastavte otočný spínač <b>4</b> úplne na <b>OFF</b> . Prístroj musí vychladnúť (napr. po odbere pary)
			3 zvukové signály	Pri aktivovanej funkcii pary: Prístroj automaticky prepnutý do režimu chladenia. Stlačte tlačidlo  <b>19</b> , čím znovu aktivujete funkciu pary.
Všetky LED krúžky svietia trvalo				Prístroj sa musí odvápníť.
Všetky LED rytmicky blikajú				Chybové hlásenie týkajúce sa vyhrievacieho prvku. Obráťte sa na servisné centrum.

## 7. **Príprava espressa – najdôležitejšie kroky**

Skôr ako sa v nasledujúcich kapitolách presne oboznámite s jednotlivými krokmi prípravy so všetkými tipmi a trikmi, získate tu prehľad o krokoch, ktoré potrebujete pre každé dobré espresso:

1. Vyberte sitko **1/2** a nasadte ho
2. Predhrejte šálku, sitko **1/2** a sparovaciu hlavicu **14** (prepláchnutie)
3. Osušte držiak sitka **16** a sitko **1/2**
4. Odmerajte mletú kávu a pritlačte (zatlačenie)
5. Z okraja odstráňte zvyšky mletej kávy.
6. Nasadte držiak sitka **16**
7. Extrahujte jednoduché alebo dvojité espresso
8. Podľa želania: napeňte mlieko

## 8. **Príprava**

### 8.1 **Naplnenie nádržky na vodu**

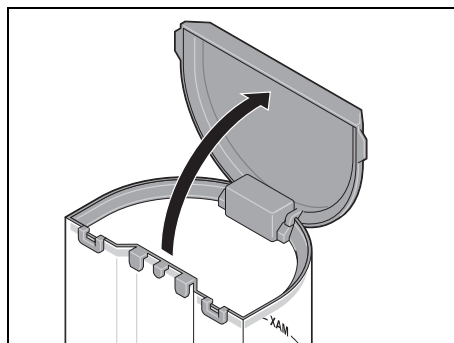
#### **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

- ⊙ V žiadnom prípade nenapĺňajte nádržku na vodu **6** inými tekutinami ako čerstvou, studenou pitnou vodou!

**UPOZORNENIE:** V priehlbine pod nádržkou na vodu **6** sa hromadí trochu vody. Pravidelne ju odstraňujte suchou, čistou handrou.

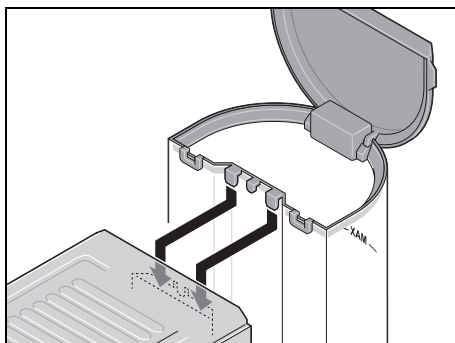
Každý deň použite čerstvú vodu.

1. Nádržku na vodu **6** vyberte nahor.
2. Otvorte veko **5** nádržky na vodu **6**.

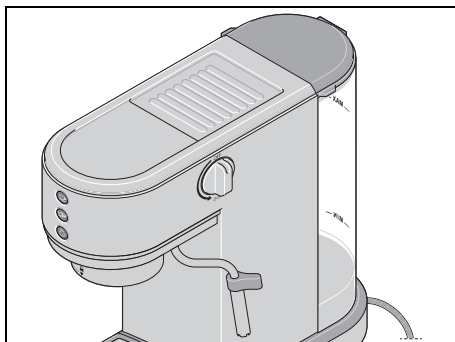


3. Vylejte ešte prípadnú zostávajúcu vodu z nádržky na vodu **6** a nádržku na vodu viackrát dôkladne opláchnite čistou vodou.
4. Nádržku na vodu **6** naplňte minimálne po značku **MIN** a najviac po značku **MAX** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.
5. Znovu nasadte nádržku na vodu **6** do so stroja. Nezabudnite, že sa pritom musia obidva háčiky na nádržke na

vodu vložíť do uchytienia na zadnej strane prístroja.



6. Nádržka na vodu musí správne sedieť. Prípadne ju trochu zatlačte.



7. Zatvorte veko 5 nádržky na vodu 6.

## Doplnenie vody

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

⊙ Prístroj nepoužívajte bez vody v nádržke na vodu 6, aby ste predišli poškodeniam na vyhrievacom prvku.

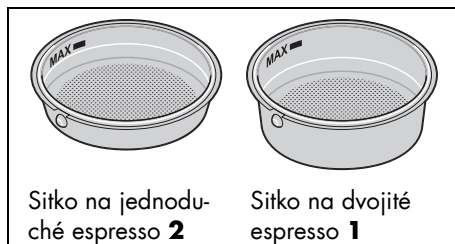
Vždy sledujte, či je nádržka na vodu 6 naplnená aspoň po značku **MIN**. Pri doplnení môže nádržka na vodu 6 zostať v prístroji.

1. Otvorte veko 5 nádržky na vodu 6.
2. Nádržku na vodu 6 naplňte maximálne po značku **MAX** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.

3. Zatvorte veko 5 nádržky na vodu 6.

## 8.2 Vloženie/výmena sitka

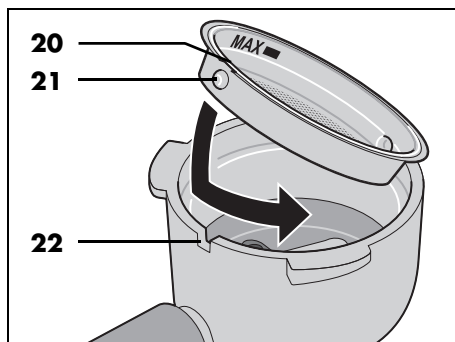
K vášmu kávovaru na espresso patria dve sitká:



**Obrázok B:** Pri vkladaní si všimnite nasledujúce značky:

- Obidve sitká 1/2 majú na hornom okraji drážku 20 a pod ňou výstupok 21. Na sitku 2 je ešte druhý výstupok na opačnej strane, aby nevypadlo z držiaka sitka 16.
- Na držiaku sitka 16 je drážka 22 v okraji.

1. Vyberte si požadované sitko 1 alebo 2.
2. Vložte sitko 1/2 šikmo do držiaka sitka 16, takže buď drážka 20 a drážka 22 ležia nad sebou. Zatlačte sitko a kúsok ho v držiaku sitka otočte, aby ne-mohlo vypadnúť.



**UPOZORNENIE:** Pretože má sitko **1** len jeden výstupok **21**, dá sa tiež rovno vložiť do držiaka sitka **16**.

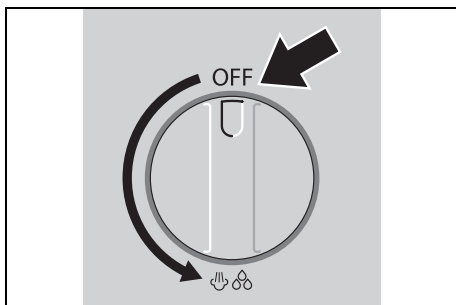
Na vybratie sitka **1/2** z držiaka sitka **16** otočte sitko tak, aby obidve drážky **20** a **22** znovu ležali nad sebou. V tejto polohe sa dá sitko vybrať.


### 8.3 Pripojenie a zapnutie/vypnutie

 **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!**

- ⊙ Prístroj pripájajte len do dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.


1. Nastavte otočný spínač **4** celkom na **OFF**.



2. Zasuňte sieťovú zástrčku **7** do zásuvky.
3. Zatlačte na tlačidlo zapnutia/vypnutia  **8**.
  - Všetky LED krúžky **17, 18, 19** sa postupne raz rozsvietia.
  - Zaznie zvukový signál.
  - LED krúžky **17, 18** rovnomerne blikajú. Prístroj ohrieva.

**UPOZORNENIE:** Keď LED krúžky **17, 18** rytmicky blikajú, nastavte otočný spínač **4** úplne na **OFF**.

Keď zaznejú 2 zvukové signály a LED krúžky **17, 18** trvalo svietia, je prístroj pripravený na prevádzku.

4. Na vypnutie znovu zatlačte na zapínač/vypínač  **8**. Všetky LED krúžky **17, 18, 19** zhasnú.



### UPOZORNENIA:

- Keď kávovar na espresso dlhší čas stojí pripravený na prevádzku, znovu sa medzitým zahrieva. LED krúžky **17, 18** krátko blikajú. Počkajte, kým znovu zaznejú 2 zvukové signály a LED krúžky **17, 18** trvalo svietia.
- Kávovar na espresso sa automaticky vypne, keď sa 30 minút nestlačí žiadne tlačidlo.

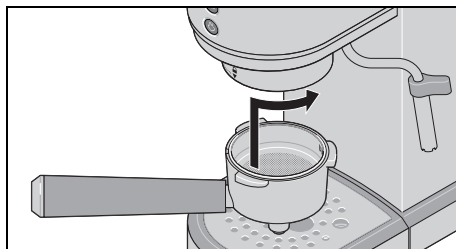
### 8.4 Prepláchnutie prístroja

Keď ste prístroj nepoužívali napr. cez noc alebo keď prístroj prvýkrát uvádzate do prevádzky, odporúčame, aby ste ho raz prepláchli, aby sa potrubia naplnili čerstvou vodou.

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **17, 18** svietia trvalo.

1. Do nádržky na vodu **6** naplňte čerstvú vodu z vodovodu.
2. Pod parnú dýzu **10** postavte nádobu.
3. Otočný spínač **4** nastavte v smere symbolu  a nechajte pretiecť cca 100 ml vody.
4. Otočný spínač **4** nastavte späť na **OFF**.
5. Postavte nádobu pod sparovaciu hlavicu **14** a na opláchnutie sparovacej hlavice stlačte tlačidlo  **18**.

**UPOZORNENIE:** Keď prístroj uvádzate prvýkrát do prevádzky, pripravte asi 5 šálok espressa a tieto vylejte. Tieto prvé šálky ešte nie sú tak chutné.



## 8.5 Predhriatie šálok

Keď je prístroj pripravený na prevádzku, zohrieva sa vyhrievacia platnička **3**.

- Položte šálky na vyhrievaciu platničku **3**, aby ste ich predhriali.

Alternatívne môžete šálku, ktorú chcete predhriať, použiť na prepláchnutie. V jednom pracovnom kroku môžete predhriať sparovaciu hlavicu **14**, sitko **1/2** a držiak sitka **16** a šálku.

Ďalšia možnosť je predhriatie s horúcou vodou s parnej dýzy **10** (pozri „Odber horúcej vody“ na strane 201).

## 8.6 Predhriatie sitka a sparovacej hlavice (prepláchnutie)

Priamo pred každou prípravou prepláchnite sitko **1/2** a sparovaciu hlavicu **14** horúcou vodou. Týmto predhriatím sitka a sparovacej hlavice (flushovanie) sa zlepši chuť espressa.

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **17**, **18** svietia trvalo.

1. Vložte držiak sitka **16** s vybraným sitkom **1/2** bez mletej kávy pod sparovaciu hlavicu **14**.
  - Držiak sitka **16** vložte rukoväťou pri značke ▼ ☒.
  - Otočte rukoväť držiaka sitka **16** doprava po značku ▼ ☒.

2. Postavte šálku pod držiak sitka **16**.
3. Stlačte tlačidlo ☕ **18**.
  - LED krúžok ☕ **18** bliká.
  - LED krúžok ☕ **17** zhasne.
  - Horúca voda tečie cez držiak sitka **16** do šálky.
4. Keď je proces ukončený, zaznejú 3 zvukové signály. LED krúžky **17**, **18** opäť svietia trvalo.
5. Otočte rukoväť držiaka sitka **16** doľava po značku ▼ ☒ a vyberte ho smerom nadol.
6. Nechajte horúcu vodu v šálke na predhriatie a vylejte ju bezprostredne pred sparovaním.
7. Osušte držiak sitka **16** so sitkom **1/2**.

## 9. Odmeranie a zatlačenie mletej kávy

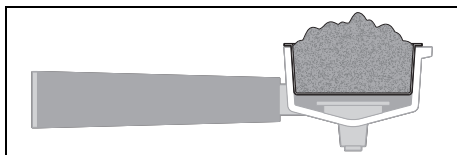
### UPOZORNENIA:

- Pri nákupe mletej kávy dbajte o to, aby bol stupeň mletia vhodný pre pákové kávovary. Stupeň mletia musí byť jemný. Často je to uvedené na obale.
- Na jednoduché espresso potrebujete cca 8 – 10 g mletej kávy, na dvojité cca 16 – 20 g.

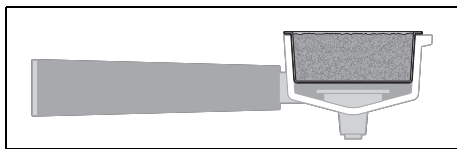
Cieľom zatlačenia je rovnomerné zhutnenie mletej kávy v sitku **1/2**. Povrch mletej kávy má byť rovný a bez trhlín, aby sa pri extrakcii voda rovnomerne pretláčala cez mletú kávu. Trhliny alebo tenké miesta spôsobia,

že si voda dokáže nájsť rýchlejšie cestu („channeling“) – na úkor chuti.

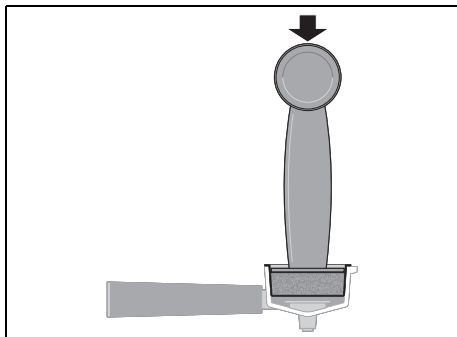
1. Pomocou lyžičky na kávu **9** odmerajte cca 1 takmer plnú lyžičku na jednoduché espresso. Na dvojité alebo na 2 šálky espresso sú zodpovedajúco asi 2 lyžičky. Sitko **1/2** by malo byť naplnené mierne kopcom.



2. Mletú kávu rovnomerne rozdeľte v sitku **1/2** bez pritláčania. Na to môžete držiakom sitka **16** mierne poklopať na pracovnú dosku a rozdeliť ju bez tlaku napr. čajovou lyžičkou.



3. Teraz umiestnite zatlačiaciu stranu lyžičky na kávu **9** priamo zhora na mletú kávu. Rovnomerne zatlačte na mletú kávu, kým nebude siahaf približne po značku **MAX** v sitku **1/2**.



---

#### UPOZORNENIA:

- Rovnomerný tlak je dôležitejší ako silný tlak!
  - Optimálny je tlak cca 15 kg. Toto si môžete zistiť pomocou osobnej váhy.
  - Na predchádzanie trhlinám: **Po** zatlačení nikdy neklopte proti držiaku sitka **16**!
- 
4. Opatrne nadvihnite zatlačiaciu stranu lyžičky na kávu **9**.
  5. Utrite mletú kávu z okraja sitka **1/2**.



## 10. Príprava espressa



### **NEBEZPEČENSTVO poranení obarením!**

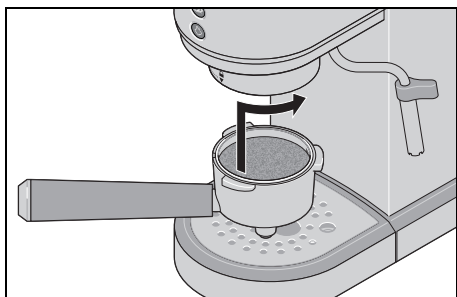
- ⊙ Počas prípravy espressa uniká zo sparovacej hlavice **14** horúca vodná para. Sparovacia hlavica je ešte horúca aj po príprave. Nechytajte ho a v žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.

**UPOZORNENIE:** Ak chcete použiť vyššiu nádobu, môžete vybrať odkvapkávaciu mriežku **13** a nádobu položiť priamo do odkvapkávacej misky **12**.





### 10.1 Extrahovanie jednoduchého espressa

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **17**, **18** svietia trvalo


1. Na jednoduché espresso použite sitko **2**.
2. Pripravený držiak sitka **16** vložte rukoväťou pri značke ▼  pod sparovaciu hlavicu **14**.
3. Otočte rukoväť držiaka sitka **16** doprava po značku ▼ . Držiak sitka musí pevne sedieť.



4. Postavte predhriatu šálku pod výpusť držiaka sitka **16**.


5. Stlačte tlačidlo  **17**.
  - LED krúžok  **17** bliká.
  - LED krúžok  **18** zhasne.
  - Espresso tečie pomaly do šálky a automaticky sa zastaví.
6. Keď chcete proces prerušiť, znovu stlačte tlačidlo  **17**.


**UPOZORNENIE:** Uložené množstvo vody na jednoduché espresso môžete zmeniť (pozri „Prispôsobenie objemu espressa“ na strane 205).

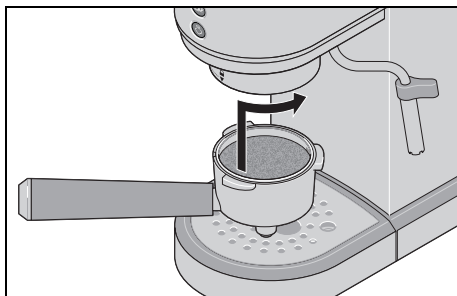
7. Keď je proces ukončený, zaznejú 3 zvukové signály. LED krúžky **17**, **18** opäť svietia trvalo.
8. Otočte rukoväť držiaka sitka **16** doľava po značku ▼  a vyberte ho smerom nadol.
9. Vyklepte mletú kávu zo sitka **2** a zlikvidujte ju v bioodpade. Zvyšky môžete odstrániť pomocou kávovej lyžičky.
10. Umyte sitko **2** a držiak sitka **16** a vysušte ich.





### 10.2 Extrahovanie dvojitého espressa

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **17**, **18** svietia trvalo

1. Na dvojité espresso alebo dve šálky espressa použite sitko **1**.
2. Pripravený držiak sitka **16** vložte rukoväťou pri značke ▼  pod sparovaciu hlavicu **14**.

- Otočte rukoväť držiaka sitka **16** doprava po značku ▼ . Držiak sitka musí pevne sedieť.




- Postavte jednu alebo dve predhriate šálky pod výpusť držiaka sitka **16**.
- Stlačte tlačidlo  **18**.
  - LED krúžok  **18** bliká.
  - LED krúžok  **17** zhasne.
  - Espresso tečie pomaly do šálky a automaticky sa zastaví.
- Keď chcete proces prerušiť, znovu stlačte tlačidlo  **18**.

---

**UPOZORNENIE:** Uložené množstvo vody na dvojité espresso môžete zmeniť (pozri „Prispôsobenie objemu espressa“ na strane 205).

---

- Keď je proces ukončený, zaznejú 3 zvukové signály. LED krúžky **17**, **18** opäť svietia trvalo.
- Otočte rukoväť držiaka sitka **16** doľava po značku ▼  a vyberte ho smerom nadol.
- Vyklepte mletú kávu zo sitka **1** a zlikvidujte ju v bioodpade. Zvyšky môžete odstrániť pomocou kávovej lyžičky.
- Umyte sitko **1** a držiak sitka **16** a vysušte ich.

## 11. Tipy na perfektné espresso

Pripraviť perfektné espresso sa vždy hneď nepodarí. Preto pokojne trochu experimentujte, kým nebude výsledok zodpovedať vašej chuti. Tu je pár tipov, na čo pritom môžete dávať pozor:

- Sú veľké rozdiely v kvalite a chuti mletej kávy. Vyskúšajte rôzne druhy.
- Pri nákupe mletej kávy dbajte o to, aby bol stupeň mletia vhodný pre pákové kávovary. Stupeň mletia musí byť jemný. Často je to uvedené na obale.
- Naraz zmeňte vždy len jeden bod, napr. len tlak pri zatlačaní alebo len množstvo mletej kávy, aby ste mohli precítiť účinok tejto zmeny.
- **Perfektnú extrakciu** spoznáte podľa nasledujúcich bodov:
  - Extrakcia potrebuje cca 30 sekúnd.
  - Espresso tečie do šálky pomaly.
- **Nedostatočnú extrakciu** spoznáte podľa toho, že espresso tečie do šálky rýchlo ako voda. Chutí vodnato, prípadne aj trochu kyslo.

Náprava:

- Skontrolujte, či je mletá káva dostatočne jemne namletá.
- Použitie viac mletej kávy.
- Dbajte na rovnomerné zhutnenie mletej kávy bez trhlín.
- Pri zatlačaní vyviňte väčší tlak.

- **Nadmernú extrakciu** spoznáte podľa toho, že espresso do šálky len pomaly kvapá a chuť horko.  
Náprava:
  - Použite menej mletej kávy.
  - Pri zatlačaní nevyvíjajte taký veľký tlak.
- Rozličné druhy espressa si vyžadujú rozličné teploty vody, aby rozvinuli optimálnu chuť. Pri tmavom pražení by mala byť teplota skôr nižšia, pri svetlom pražení skôr vyššia.
- Kávovar na espresso pravidelne čistite. Zvyšky kávy alebo upchaté póry menia chuť.
- Používajte vždy čerstvú, nie príliš tvrdú vodu z vodovodu. Keď je vaša voda z vodovodu tvrdá, môžete použiť filtrovanú vodu z bežného filtra na vodu.

## 12. Odber horúcej vody

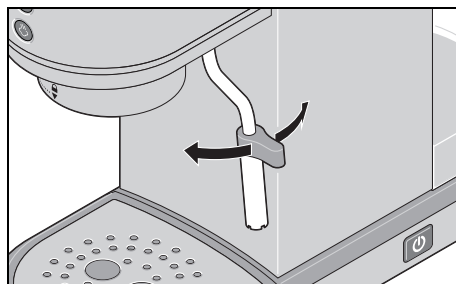


### NEBEZPEČENSTVO poranení obarením!

- ⊙ Pri práci s parnou dýzou **10** uniká horúca para a horúca voda. Parná dýza je veľmi horúca. Parnú dýzu chytajte len za plastovú rukoväť. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.

Cez parnú dýzu **10** môžete získať horúcu vodu (cca 80 °C) napríklad na americano alebo na predhriatie šálok.

Parnú dýzu **10** môžete otáčať sem a tam.



Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **17**, **18** svietia trvalo.

1. Pod parnú dýzu **10** postavte nádobu.
2. Nastavte otočný spínač **4** v smere symbolu ☕ ☕.
  - LED krúžok ☕ **17** bliká.
  - LED krúžok ☕ **18** zhasne.
  - Horúca voda tečie z parnej dýzy **10**.
3. Proces ukončíte opätovným nastavením otočného spínača **4** na **OFF**.

Prístroj je ihneď opäť pripravený na prevádzku na prípravu espressa. LED krúžky **17**, **18** opäť svietia trvalo.


**UPOZORNENIE:** Maximálna doba na odobranie horúcej vody je 120 sekúnd. Potom sa funkcia automaticky zastaví. Otočný spínač **4** nastavte späť na **OFF**. Následne môžete funkciu ihneď znovu použiť.

## 13. Spenenie mlieka



### NEBEZPEČENSTVO poranení obarením!

- ⊙ Pri práci s parnou dýzou **10** uniká horúca para a horúca voda. Parná dýza je veľmi horúca. Parnú dýzu chytajte len za plastovú rukoväť. V žiadnom prípade nedávajte ruky alebo iné časti tela do vodnej pary.
- ⊙ Pri speňovaní mlieka s parnou dýzou **10**: Pred spustením funkcie pary najskôr parnú dýzu ponorte do mlieka. A funkciu pary vypnite predtým, ako parnú dýzu zase vytiahnete.









**UPOZORNENIE:** Keď je prístroj pripravený na výrobu pary, postupujte plynulo ďalej. Inak sa prístroj po krátkom čase prepne do režimu chladenia (3 signálne tóny a LED krúžky **17**, **18** rytmicky blikajú). Toto je ochranná funkcia proti prehriatiu. V takom prípade stlačte tlačidlo  **19**, čím znovu aktivujete funkciu pary.

Pomocou parnej dýzy **10** môžete speniť mlieko. To si vyžaduje trochu cviku.

### Tipy:

- Vyskúšajte mlieko rôznych výrobcov.
- S väčším obsahom bielkovín viac pení.
- Väčší obsah tuku dáva krémovejšiu penu.
- Vždy používajte studené mlieko z chladničky (cca 5 °C).
- Pri speňovaní mlieko nemá byť mlieko vriace. Vyššie teploty menia chuť a spôsobia rozpad mliečnej peny. Orientačný bod: Pri kovovovej kanvičke je správna teplota dosiahnutá vtedy, keď sú bočné steny kanvičky príliš horúce na to, aby ste ju udržali v ruke.
- Keď je mlieko hotovo spenené, nečakajte príliš dlho. Časť mliečnej peny sa inak znovu rozpadne.

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **17**, **18** svietia trvalo

1. Naplňte nádobu maximálne do polovice studeným mliekom.
2. Stlačte tlačidlo  **19**.
  - Zaznie zvukový signál.
  - LED krúžok  **19** bliká.
  - Prístroj sa zahrieva na výrobu pary.
3. Keď je prístroj pripravený na výrobu pary, zaznejú 2 zvukové signály a LED krúžok  **19** trvalo svieti.
4. Podržte druhú nádobu pod parnou dýzou **10** a otočte otočný spínač **4** v smere symbolu  .
  - LED krúžok  **19** bliká.
  - Para vystupuje.
5. Nechajte uniknúť trochu pary a potom ju prerušte otočením otočného spínača **4** na **OFF**.
6. Ponorte parnú dýzu **10** do mlieka a nastavte otočný spínač **4** znovu v smere symbolu  .

### Tipy:

- Parnú dýzu **10** ponorte len tesne pod povrch, takže sa vzduch zapracuje do mlieka („fáza ťahania“).
  - Neponárajte do stredu, ale zbokú, takže vznikne vír.
7. Keď sa objem mlieka viditeľne zväčší (cca o 50 %), ponorte parnú dýzu **10** trochu hlbšie. Mlieko sa má stále víriť. Teraz sa vzduchové bublinky jemnejšie rozdelia („fáza krúženia“).
  8. Keď má mliečna pena požadovanú konzistenciu, nastavte otočný spínač **4** na **OFF**.

**UPOZORNENIE:** Celkovo trvá maximálna doba na výrobu pary 120 sekúnd. Potom sa funkcia automaticky zastaví. Otočný spínač **4** nastavte späť na **OFF**. Následne môžete funkciu ihneď znovu použiť.

9. Mliečnu penu pridajte k espresso čo najrychlejšie.

10. Parnú dýzu **10** ihneď po každom speňovaní mlieka utrite čistou handričkou, aby ste odstránili zvyšky mlieka.
11. Otočný spínač **4** ešte raz krátko nastavte v smere symbolu ☹️ ⚙️, kým nezačne vystupovať para. Tak sa odstránia zvyšky mlieka z vnútra parnej dýzy **10**.
12. Na konci nastavte otočný spínač **4** na **OFF**.
  - LED krúžok ☹️ **19** svieti trvalo.
13. Stlačte tlačidlo ☹️ **19**.
  - LED krúžok ☹️ **19** zhasne.
  - LED krúžky **17, 18** rytmicky blikajú.
  - Prístroj sa ochladzuje.

Keď LED krúžky **17, 18** trvalo svietia, je prístroj opäť pripravený na prevádzku na prípravu espressa.

---

**UPOZORNENIE:** Tento proces ochladzovania trvá niekoľko minút. Keď chcete espresso rýchlejšie znovu pripraviť, môžete proces ochladzovania urýchliť vypustením horúcej vody:

1. Kým LED krúžky **17, 18** rytmicky blikajú, otočte otočný spínač **4** v smere symbolu ☹️ ⚙️.
  - LED krúžok ☹️ **17** bliká.
  - Najskôr vystupuje para, potom voda, potom sa proces zastaví.
2. Keď zaznejú 3 zvukové signály a LED krúžky **17, 18** znovu rytmicky blikajú, otočte otočný spínač **4** späť na **OFF**.

LED krúžky **17, 18** svietia trvalo Prístroj je pripravený na prípravu espressa.

---

## 14. Nastavenia

Na svojom kávovare na espresso môžete vykonávať rozličné nastavenia. Väčšinu nastavení musíte robiť z menu.

### 14.1 Otvorenie menu

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **17, 18** svietia trvalo

- Tlačidlo ☹️ **19** podržte stlačené cca 5 sekúnd, kým nezačnú 3 LED krúžky **17, 18, 19** postupne striedavo dvakrát blikáť. Teraz môžete urobiť nastavenia podľa popisu v nasledujúcich odsekoch.

---

**UPOZORNENIE:** Po 15 sekundách bez aktivity sa proces preruší bez uloženia.

---

### 14.2 Tvrdosť vody

Ako každý prístroj na prípravu horúcej vody musí sa aj tento kávovar na espresso pravidelne odvápnovať. Vodný kameň sa usadzuje vnútri prístroja a na malých otvoroch (napr. na parnej dýze **10**). Toto ovplyvňuje funkcie a dlhodobo sa prístroj poškodí.


Tento stroj automaticky vypočítava čas do odvápnenia. Keď sa tento čas dosiahne, trvalo svietia všetky LED krúžky **17, 18, 19**. Potom už s prístrojom nemôžete ďalej pracovať. Musí sa najskôr odvápníť.

Aby sa toto stalo v správnom čase, môžete prispôbiť nastavenie tvrdosti vody podľa vašej vody z vodovodu. Informácie o vašej vode z vodovodu získate u svojho distribútora vody (napr. na internetovej stránke). Keď používate filtrovanú vodu, môžete tvrdosť vody zodpovedajúco prispôbiť. Prečítajte si k tomu informácie výrobcu vodného filtra. Môžete si vybrať medzi tromi rozsahmi tvrdosti: mäkká, stredná, tvrdá.

Pri dodaní je prístroj prednastavený na tvrdú.

Všetky informácie o odvápnení nájdete v kapitole „Odstránenie vodného kameňa“ na strane 208.

Predpoklad: Je otvorené menu. 3 LED krúžky **17, 18, 19** blikajú striedavo za sebou vždy dvakrát.


1. Stlačte tlačidlo  **18**.

LED krúžky **17, 18, 19** raz krátko zobrazia aktuálny rozsah tvrdosti:

<b>Rozsah tvrdosti:</b>	mäkká	stredná	tvrdá
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Keď sa LED krúžky postupne striedavo rozsvietia, stlačte tlačidlo pre požadovaný rozsah tvrdosti:

<b>Rozsah tvrdosti:</b>	mäkká	stredná	tvrdá
	X		
		X	
			X

LED krúžok  **18** 3-krát zabliká a zaznejú 2 zvukové signály. Nové nastavenie je uložené.


## 14.3 Teplota espressa

Teplota vody pri extrahovaní espressa sa môže zmeniť, aby ste ju prispôbili rôznym druhom kávy a svojej chuti. Pri tmavom pražení by mala byť teplota skôr nižšia, pri svetlom pražení skôr vyššia.

Môžete si vybrať medzi tromi rozsahmi teploty: nízka, stredná, horúca.

Pri dodaní je prístroj prednastavený na strednú.

Predpoklad: Je otvorené menu. 3 LED krúžky **17, 18, 19** blikajú striedavo za sebou vždy dvakrát.


1. Stlačte tlačidlo  **17**.

LED krúžky **17, 18, 19** raz krátko zobrazia aktuálny rozsah teploty:

<b>Rozsah teploty:</b>	nízka	stredná	horúca
	X	X	X
	—	X	X
	—	—	X

2. Keď sa LED krúžky postupne striedavo rozsvietia, stlačte tlačidlo pre požadovaný rozsah teploty:

<b>Rozsah teploty:</b>	nízka	stredná	horúca
	X		
		X	
			X

LED krúžok  **17** 3-krát zabliká a zaznejú 2 zvukové signály. Nové nastavenie je uložené.

## 14.4 Prispôsobenie objemu espressa








**UPOZORNENIE:** Objem vydaného espressa je ovplyvnený aj množstvom a zhutnením mletej kávy.

Pomocou tejto pamäťovej funkcie môžete množstvo vydaného espressa prispôbiť svojim šálkam a svojej obľube. Nastavenie sa uskutočňuje nepriamo pomocou času prípravy.

**UPOZORNENIE:** Čas prípravy môže trvať 20 až 75 sekúnd. Keď vyberiete kratší alebo dlhší čas, zostane predtým uložený čas zachovaný.

### Jednoduché espresso

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **17**, **18** svietia trvalo








1. Pripravte sitko **2**, držiak sitka **16** a mletú kávu na jednoduché espresso a upevnite držiak sitka pod sparovaciu hlavicu **14**.
2. Pod sparovaciu hlavicu **14** vložte želanú šálku na espresso.
3. Podržte stlačené tlačidlo  **17**.
  - Príprava espressa začína.
  - Najskôr bliká LED krúžok  **17**.
  - Potom svieti LED krúžok  **17** a LED krúžok  **18** rýchlo bliká.
4. Keď je dosiahnuté požadované množstvo, pustite tlačidlo  **17**.
  - Proces sa zastaví.
  - LED krúžok  **18** zhasne.
  - LED krúžok  **17** svieti a potom 3-krát zabliká.

Čas prípravy jednoduchého espressa je uložený.

Prístroj je ihneď opäť pripravený na prevádzku na prípravu espressa. LED krúžky **17**, **18** opäť svietia trvalo.

### Dvojité espresso

Predpoklad: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **17**, **18** svietia trvalo

1. Pripravte sitko **1**, držiak sitka **16** a mletú kávu na dvojité espresso a upevnite držiak sitka pod sparovaciu hlavicu **14**.
2. Pod sparovaciu hlavicu **14** vložte želanú šálku/želané šálky na espresso.
3. Podržte stlačené tlačidlo  **18**.
  - Príprava espressa začína.
  - Najskôr bliká LED krúžok  **18**.
  - Potom svieti LED krúžok  **18** a LED krúžok  **17** rýchlo bliká.
4. Keď je dosiahnuté požadované množstvo, pustite tlačidlo  **18**.
  - Proces sa zastaví.
  - LED krúžok  **17** zhasne.
  - LED krúžok  **18** svieti a potom 3-krát zabliká.




Čas prípravy dvojitého espressa je uložený.

Prístroj je ihneď opäť pripravený na prevádzku na prípravu espressa. LED krúžky **17**, **18** opäť svietia trvalo.

## 14.5 Obnovenie výrobných nastavení

Pomocou tejto funkcie môžete všetky nastavenia obnoviť na výrobné nastavenia.

Predpoklad: Je otvorené menu. 3 LED krúžky **17**, **18**, **19** blikajú striedavo za sebou vždy dvakrát.

1. Pod parnú dýzu **10** postavte nádobu.
2. Otočte otočný spínač **4** v smere symbolu  .
- Z parnej dýzy **10** tečie voda.
3. Stlačte tlačidlo  **17**.

3 LED krúžky **17, 18, 19** viackrát súčasne zablíkajú. Nastavenia boli obnovené na výrobné nastavenia.

4. Keď LED krúžky **17, 18** rytmicky blikajú, otočte otočný spínač **4** späť na **OFF**. Keď zaznejú 2 zvukové signály a LED krúžky **17, 18** trvalo svietia, je prístroj znovu pripravený na prevádzku.

## 15. Čistenie

### **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!**

⊙ Kávovar na espresso a pripojovacie vedenie so zástrčkou **7** sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.

### **NEBEZPEČENSTVO poranení obarením!**

⊙ Mnohé súčasti a diely príslušenstva kávovaru na espresso sú počas prevádzky veľmi horúce. Pred čistením ich nechajte vychladnúť.

### **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

### **UPOZORNENIA:**

- Nasledovné diely príslušenstva je možné umývať v umývačke riadu alebo ručne:
  - lyžička na kávu so zatlačadlom **9**
  - sitká **1/2**
- Nasledujúce diely príslušenstva sa môžu umývať ručne s jemným prostriedkom na umývanie:
  - nádržka na vodu **6** s vekom **5**
  - odkvapkávacia mriežka **13**
  - odkvapkávacia miska **12**
  - držiak sitka **16**
  - hrdlo parnej dýzy **10**
- Chuť espressa sa negatívne ovplyvní, keď sa na dieloch príslušenstva, ktoré prichádzajú do kontaktu s vodou, espressom alebo mliekom, nachádzajú zvyšky prostriedku na umývanie. Preto


tieto diely dôkladne opláchnite čistou vodou, keď bolo potrebné umývanie s prostriedkom na umývanie.

### **Po každom espresse**

1. Odoberte držiak sitka **16** zo sparovacej hlavice **14**.
2. Vyklepte mletú kávu zo sitka **1/2** a zlikvidujte ju v bioodpade. Zvyšky môžete odstrániť pomocou kávovej lyžičky.
3. Opláchnite sitko **1/2** a držiak sitka **16** pod horúcou vodou a vysušte ich.

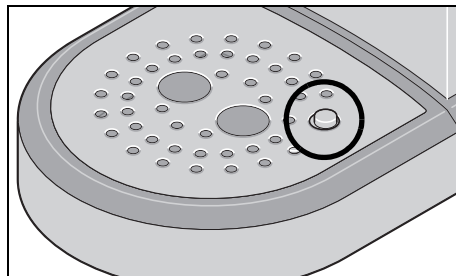
### **Po každom speňovaní mlieka**

**UPOZORNENIE:** Vždy dbajte o to, aby zostal otvor parnej dýzy **10** čistý. Neodstránené zvyšky mlieka sú nehygienické. Tiež môžu malý otvor rýchlo upchať.

1. Parnú dýzu **10** utrite čistou handričkou, aby ste odstránili zvyšky mlieka.
2. Otočný spínač **4** ešte raz krátko nastavte v smere symbolu , kým nezačne vystupovať para. Tak sa odstránia zvyšky mlieka z vnútra parnej dýzy.

### **Odkvapkávacia miska**

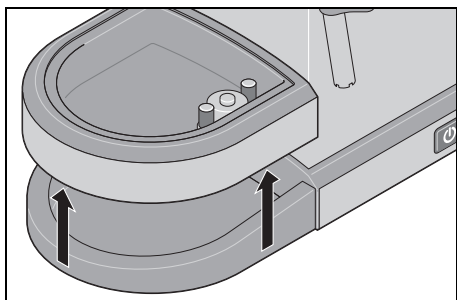
Skôr ako bude plavák **11** vykúkať z odkvapkávacej mriežky **13** (pozri obrázok), musí sa odkvapkávacia miska **12** vyprázdniť. V každom prípade by ste mali odkvapkávaciu misku čistiť raz denne.



1. Vyberte odkvapkávaciu mriežku **13**.



2. Vytiahnite odkvapkávaciu miskú **12** nahor.



3. Vyprázdnite ju a umyte tieto diely príslušenstva ručne s jemným prostriedkom na umývanie.
4. Pred ich opätovným vložením všetky diely vysušte.

### Denne



### NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **7** zo zásuvky, skôr ako budete kávovar na espresso čistiť.
1. Vyprázdnite nádržku na vodu **6** a viackrát ju vypláchnite čistou vodou.
  2. Sparovaciu hlavicu **14** utrite čistou, vlhkou handričkou. Prítom vyčistite aj okraj okolo sparovacej hlavice.

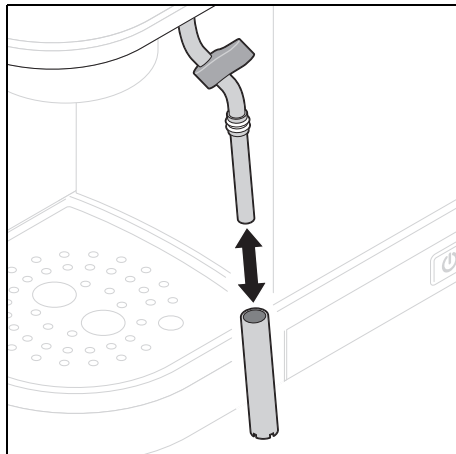
**UPOZORNENIE:** Ak je to potrebné, použite pritom malé množstvo prostriedku na umývanie. Viackrát dôkladne očistite handrou, ktorá bola len navlhčená čistou vodou.

3. Prístroj zvonku utrite navlhčenou handričkou.
4. Všetky diely dosucha utrite.

### Parná dýza

Parnú dýzu **10** by ste mali raz denne rozbírať na dôkladné čistenie.

1. Nechajte parnú dýzu **10** vychladnúť.
2. Stiahnite hrdlo z parnej dýzy **10**.



3. Hrdlo dôkladne umyte ručne s jemným prostriedkom na umývanie. Viackrát opláchnite čistou, horúcou vodou.
4. Vnútornú rúrku parnej dýzy **10** dôkladne utrite vlhkou handrou.

**UPOZORNENIE:** Ak je to potrebné, použite pritom malé množstvo prostriedku na umývanie. Viackrát dôkladne očistite handrou, ktorá bola len navlhčená čistou vodou.

5. Hrdlo znovu nasuňte na parnú dýzu **10**.

### Sitka a držiak sitka

1. Aj keď vždy používate rovnaké sitko **1/2**, mali by ste ho aspoň raz za týždeň vybrať z držiaka sitka **16**.
2. Držiak sitka **16** dôkladne opláchnite pod horúcou vodou.
3. Sitka **1/2** môžete dať do umývačky riadu.
4. Obidva diely dôkladne vysušte predtým, ako ich znovu poskladáte.

## Nádržka na vodu

1. Cca každé 2 týždne by ste mali nádržku na vodu **6** umyť zvnútra s malým množstvom prostriedku na umývanie.
2. Potom ju dôkladne vypláchnite vodou z vodovodu.
3. Pred vložením nádržku na vodu **6** zvonku osušte.

**UPOZORNENIE:** V priehlbine pod nádržkou na vodu **6** sa hromadí trocha vody. Pravidelne ju odstraňujte suchou, čistou handrou.

## 16. Odstránenie vodného kameňa

Ako každý prístroj na prípravu horúcej vody musí sa aj tento kávovar na espresso pravidelne odvápnovať. Vodný kameň sa usadzuje vnútri prístroja a na malých otvoroch (napr. na parnej dýze **10**). Toto ovplyvňuje funkcie a dlhodobo sa prístroj poškodí. Tento stroj automaticky vypočítava čas do odvápnenia. Keď sa tento čas dosiahne, trvalo svietia všetky LED krúžky **17, 18, 19**. Potom už s prístrojom nemôžete ďalej pracovať. Musí sa najskôr odvápníť.

### UPOZORNENIA:

- Aby požiadavka na odvápnenie prišla v správnom čase, môžete prispôsobiť nastavenie tvrdosti vody podľa vašej vody z vodovodu (pozri „Tvrdosť vody“ na strane 203).
- Program odvápnenia však môžete kedykoľvek spustiť aj nezávisle od toho.
- V každom pracovnom cykle (pri odvápnovaní a pri oplachovaní) sa cez prístroj prečerpá cca 900 ml vody. Každý pracovný cyklus trvá cca 5 minút.

## Príprava odvápnovacieho roztoku



### NEBEZPEČENSTVO podráždení očí!

- ⊙ Pri manipulácii s dodaným prostriedkom na odstraňovanie vodného kameňa (kyselina citrónová) dbajte na spolu s ním dodané informácie, napr. na obale.

V balení sa nachádza vrecko s práškom na odstránenie vodného kameňa. Obsahuje kyselinu citrónovú.


Môžete použiť aj bežný odvápnovač pre kávovary na espresso. V tom prípade dodržte pokyny výrobcu.

- Rozpusťte polovicu vrecka dodaného prášku na odstraňovanie vodného kameňa (zodpovedá cca 25 g kyseliny citrónovej) v 1 litri čerstvej, studenej vody z vodovodu.

## Proces odvápnenia

Predpoklad pri požiadavke na odvápnenie: Všetky LED krúžky **17, 18, 19** svietia trvalo.



Predpoklad bez požiadavky na odvápnenie: Prístroj je pripravený na prevádzku. LED krúžky **17, 18** svietia trvalo.

1. Vyprázdňte nádržku na vodu **6**.
2. Naplňte pripravený odvápnovací roztok do nádržky na vodu **6**.
3. Nasadte nádržku na vodu **6**.
4. Na zachytenie odvápnovacieho roztoku postavte pod parnú dýzu **10** väčšiu nádobu (cca 1 liter) a druhú nádobu (cca 500 ml) pod sparovaciu hlaviciu **14**.
5. Tlačidlo  **19** podržte stlačené cca 5 sekúnd, kým nezačnú 3 LED krúžky **17, 18, 19** postupne striedavo dvakrát blikať.


---

**UPOZORNENIE:** Po 15 sekundách bez aktivity sa proces preruší.

---

6. Otočte otočný spínač **4** v smere symbolu .
  7. Stlačte tlačidlo  **19**.
    - Prístroj pumpuje horúci odvápnovací roztok cez parnú dýzu **10**.
  8. Keď pretečie asi 450 ml odvápnovacieho roztoku, otočte otočný spínač **4** na **OFF**.
    - Odvápnovací roztok sa s prestávkami pumpuje cez sparovaciu hlavicu **14**.
- Keď prebehne celý program odvápnenia, zaznejú 2 zvukové signály a LED krúžky **17**, **18** svietia trvalo.



### Oplachovanie

1. Vyberte nádržku na vodu **6** a prípadne vylejte nadbytočný odvápnovací roztok.
2. Nádržku na vodu **6** viackrát vypláchnite čistou vodou.
3. Nádržku na vodu **6** naplňte čerstvou, studenou vodou z vodovodu po značku **MAX** a nasadte ju.
4. Vyprázdnite nádoby na zachytávanie prečerpanej tekutiny a postavte ich znovu pod parnú dýzu **10** a sparovaciu hlavicu **14**.
5. Tlačidlo  **19** podržte stlačené cca 5 sekúnd, kým nezačnú 3 LED krúžky **17**, **18**, **19** postupne striedavo dvakrát blikať.

---

**UPOZORNENIE:** Po 15 sekundách bez aktivity sa proces preruší.

---

6. Otočte otočný spínač **4** v smere symbolu .
7. Stlačte tlačidlo  **19**.
  - Prístroj pumpuje horúcu vodu cez parnú dýzu **10**.

8. Keď pretečie asi 450 ml vody, otočte otočný spínač **4** na **OFF**.
  - Voda sa s prestávkami pumpuje cez sparovaciu hlavicu **14**.

Keď je proces ukončený, zaznejú 2 zvukové signály a LED krúžky **17**, **18** svietia trvalo.

9. Nádržku na vodu **6** naplňte po značku **MAX** čerstvou, studenou vodou z vodovodu.

Prístroj je opäť pripravený na prevádzku na prípravu espressa.

## 17. Skladovanie a preprava

---



### NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nevystavujte prístroj teplotám nižším ako bod mrazu.
- Vyčistený kávovar na espresso a príslušenstvo vysušte, kým ho zložíte a odložíte.
- Keď chcete kávovar na espresso prepravovať, vyprázdnite nádržku na vodu **6** a odkvapkávaciu misku **12**.

## 18. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolečkách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



## Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

## 19. Objednanie dielov príslušenstva

Na našej webovej stránke získate informácie o tom, ktoré diely príslušenstva si môžete doobjednať.

## Objednávka online

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Smartfónom/tabletom naskenujte QR kód.
2. Pomocou QR kódu sa dostanete na webovú stránku, kde môžete zadať objednávku.

## 20. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



### NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.







Chyba	Možné príčiny/opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je zabezpečené napájanie prúdom?</li><li>• Skontrolujte pripojenie.</li></ul>
Blikajúce LED indikátory, ale žiadna funkcia	Informácie o LED nájdete v kapitole „Indikácie LED krúžkov a akustické signály“ na strane 193.
Zlá kvalita espressa	Tipy na prípravu espressa nájdete v kapitole „Tipy na perfektné espresso“ na strane 200.
Espresso je príliš studené.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nebola šálka predhriata?</li><li>• Teplotu kávy prispôsobte v nastaveniach (pozri „Teplota espressa“ na strane 204).</li></ul>
Espresso len kvapká z držiaka sitka <b>16</b> alebo aj preteká cez okraj držiaka sitka?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie je mletá káva príliš jemne namletá? Príliš veľa mletej kávy? Príliš utlačená?</li><li>• Nie je mletá káva na okraji sitka <b>1/2</b>?</li><li>• Skontrolujte otvor na spodnej strane sitka <b>1/2</b> vzhľadom na upchatia.</li><li>• Nemusí sa stroj/sparovacia hlavica <b>14</b> odvápnit?</li></ul>
Espresso tečie príliš rýchlo z držiaka sitka <b>16</b> a je príliš riedke.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie je mletá káva príliš hrubo namletá? Príliš málo mletej kávy? Nie je dostatočne alebo nerovnomerne utlačená?</li></ul>
Všetky LED krúžky <b>17, 18, 19</b> svietia trvalo. Nie je možná príprava espressa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prístroj sa musí odvápnit.</li></ul>
Držiak sitka <b>16</b> sa nedá úplne otočiť na ▼	<ul style="list-style-type: none"><li>• Príliš veľa mletej kávy?</li><li>• Nie je mletá káva na okraji sitka <b>1/2</b>?</li></ul>
Hlasný zvuk čerpadla	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie je prázdna nádržka na vodu <b>6</b>?</li><li>• Je nádržka na vodu <b>6</b> správne nasadená?</li></ul>
Z parnej dýzy <b>10</b> nevychádza voda ani para.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie je prázdna nádržka na vodu <b>6</b>?</li><li>• Nie je parná dýza <b>10</b> upchatá?</li><li>• Nemusí sa stroj/parná dýza <b>10</b> odvápnit?</li></ul>
Po 120 sekundách už z parnej dýzy <b>10</b> nevychádza voda/para.	<ul style="list-style-type: none"><li>• To je normálne. Toto je ochranná funkcia. Otočný spínač <b>4</b> nastavte späť na <b>OFF</b>. Skontrolujte, či je v nádržke na vodu <b>6</b> dosť vody. Následne môžete funkciu ihneď znovu použiť.</li></ul>

## 21. Technické údaje

Model:	SSMS 1350 A1
Sieťové napätie	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1350 W
Množstvo náplne nádržky na vodu	minimálne 250 ml ( <b>MIN</b> ) maximálne 1 000 ml ( <b>MAX</b> )
Tlak:	15 barov
Automatické vypnutie:	po 30 minútach

**UPOZORNENIE:** Zo strany používateľa nie je potrebná žiadna akcia, aby sa produkt nastavil v rozsahu 50 a 60 Hz. Produkt sa prispôsobí tak na 50, ako aj na 60 Hz.

## Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť). Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

## 22. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prírodných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

**Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spinačov, batérií, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.**

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborne. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhybať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

### Postup pri reklamácii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 355529\_2004** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštaláčny softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla artikla (IAN) **355529\_2004** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



### **Servisné stredisko**

**SK** Servis Slovensko  
Tel.: 0850 232001  
E-Mail: [hoyer@lidl.sk](mailto:hoyer@lidl.sk)

**IAN: 355529\_2004**



### **Dodávateľ**

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
NEMECKO