



## **CAFETERA ESPRESSO PREMIUM SEMST 1500 A1 MACCHINA PER ESPRESSO PREMIUM SEMST 1500 A1**

**HOYER Handel GmbH**

Kühnhöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

Estado de las informaciones · Status of information · Stand der Informationen:  
10/2025 ID: SEMST 1500 A1\_25\_V1.3

**ES**

### **CAFETERA ESPRESSO PREMIUM**

Instrucciones de servicio

**GB**

### **PREMIUM ESPRESSO MACHINE**

Operating instructions

**DE CH**

### **PREMIUM-ESPRESSOMASCHINE**

Bedienungsanleitung

IAN 516867\_2501

**ES**

IAN 516867\_2501

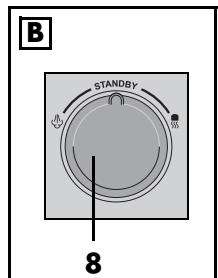
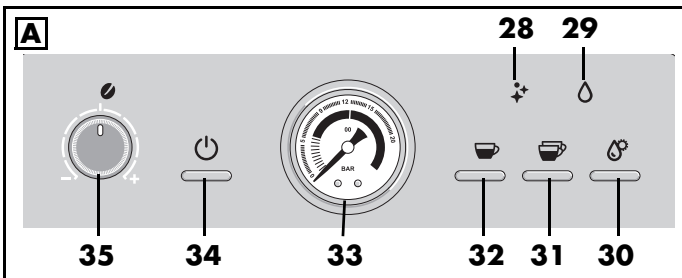
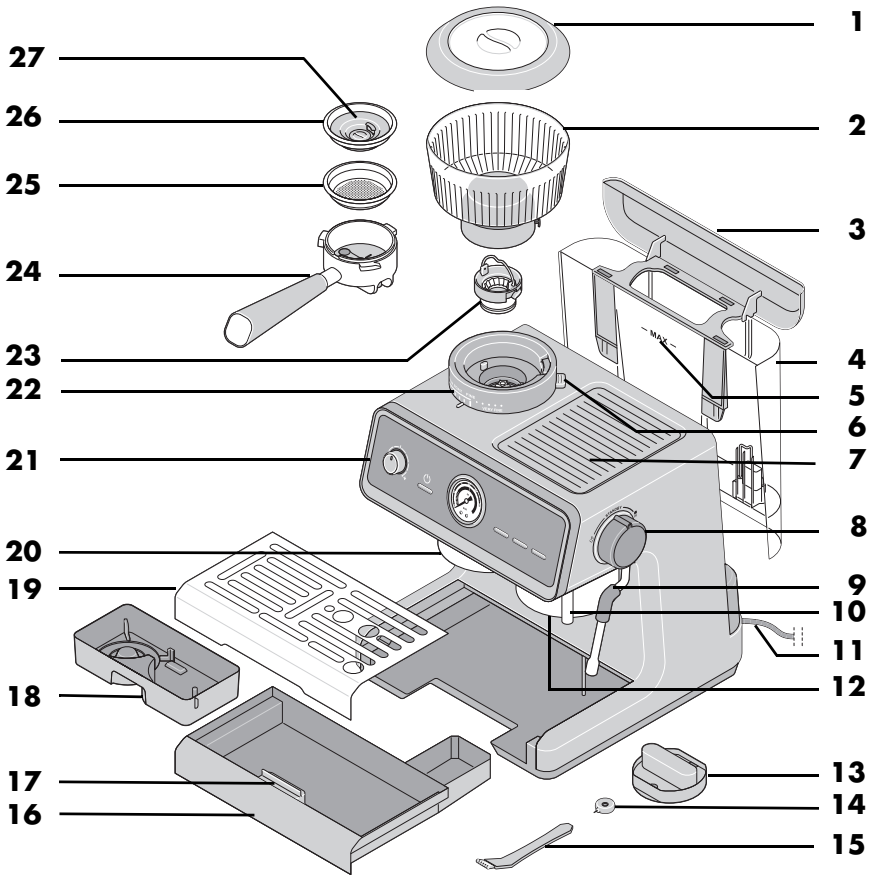
**ES**



<b><i>Español</i></b> .....	<b>2</b>
<b><i>English</i></b> .....	<b>32</b>
<b><i>Deutsch</i></b> .....	<b>60</b>







# Vista general / Overview / Übersicht










# Indice

<b>1. Vista general</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Uso adecuado</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>5</b>
<b>4. Volumen de suministro</b> .....	<b>8</b>
<b>5. Desembalaje e instalación</b> .....	<b>8</b>
<b>6. Resumen de su cafetera expreso</b> .....	<b>9</b>
<b>7. Preparar un expreso: los pasos más importantes</b> .....	<b>9</b>
<b>8. Antes del primer uso</b> .....	<b>9</b>
<b>9. Preparación</b> .....	<b>11</b>
9.1 Introducción de los granos de café expreso .....	11
9.2 Insertar/sustituir el filtro .....	11
9.3 Conexión, encendido y apagado .....	12
9.4 Enjuague del aparato .....	12
9.5 Precalentar las tazas .....	13
9.6 Precalentar el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua).....	13
<b>10. Molienda y prensado de café</b> .....	<b>13</b>
<b>11. Preparar un expreso</b> .....	<b>15</b>
11.1 Extraer un expreso .....	15
11.2 Indicador de presión .....	15
<b>12. Consejos para un expreso perfecto</b> .....	<b>16</b>
<b>13. Hacer espuma de leche</b> .....	<b>17</b>
<b>14. Suministrar agua caliente</b> .....	<b>18</b>
<b>15. Ajustes</b> .....	<b>18</b>
15.1 Temperatura del expreso .....	18
15.2 Adaptar el volumen de un expreso sencillo / doble.....	19
<b>16. Limpieza</b> .....	<b>19</b>
<b>17. Descalcificación</b> .....	<b>22</b>
17.1 Descalcificación de la boquilla de vapor .....	22
17.2 Descalcificación de la cafetera expreso .....	23
<b>18. Limpieza del mecanismo triturador</b> .....	<b>24</b>
<b>19. Conservación y transporte</b> .....	<b>25</b>
<b>20. Eliminación</b> .....	<b>25</b>
<b>21. Solución de problemas</b> .....	<b>26</b>
<b>22. Datos técnicos</b> .....	<b>29</b>
<b>23. Garantía de HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>30</b>

# 1. Vista general

1		Tapa (del depósito para granos de café)
2		Depósito para granos de café
3		Tapa (del depósito de agua)
4		Depósito de agua
5	<b>MAX</b>	Marca de cantidad de agua máxima en el depósito de agua
6		Desbloqueo del depósito para granos de café
7		Placa calefactora para tazas
8	 <b>STANDBY</b> 	Interruptor giratorio para el suministro de vapor y agua caliente
9		Boquilla de vapor
10		Boquilla de agua caliente
11		Cable de conexión con enchufe
12		Cabeza de grupo
13		Herramienta para extraer la unidad de prensado
14		Clavija de limpieza
15		Cepillo de limpieza
16		Bandeja de goteo
17		Flotador (indicación: vaciar la bandeja de goteo)
18		Compartimento de almacenamiento detrás de la bandeja de goteo
19		Rejilla de goteo
20		Salida del café molido
21		Elementos de mando (parte frontal)
22		Marca de grado de molienda
23		Mecanismo triturador
24		Portafiltros
25		Filtro para doble expreso
26		Filtro para expreso sencillo con membrana de limpieza intercalada
27		Membrana de limpieza

## Ilustración A: elementos de mando (parte frontal)\*

28		LED: descalcificación
29		LED: gota de agua
30		Tecla / LED: mantenimiento
31		Tecla para doble expreso
32		Tecla para expreso sencillo
33		Indicador de presión
34		Tecla / LED: interruptor de encendido/apagado
35		Regulador giratorio para cantidad de café expreso en polvo ajustable manualmente

\* Los elementos de mando tienen más funciones que se explican en estas instrucciones de servicio.

## **¡Muchas gracias por su confianza!**

Le felicitamos por la compra de su nueva cafetera expreso con función automática de prensado.

Para un manejo seguro del aparato y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en servicio el producto por primera vez, lea estas instrucciones de servicio detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones de servicio.**
- **Conserve estas instrucciones de servicio.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte las instrucciones de servicio. Las instrucciones de servicio forman parte del producto.**

¡Deseamos que disfrute de su nueva cafetera expreso con función automática de prensado!

## **2. Uso adecuado**

La cafetera expreso está diseñada exclusivamente para las siguientes finalidades de uso:

- para moler granos de café en el mecanismo triturador integrado,
- para preparar café expreso a partir de café expreso en polvo molido,
- para extraer agua o vapor caliente de la boquilla de vapor.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

### ***Possible uso indebido***

---

#### **¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!**

- ⊙ ¡Nunca introduzca en el depósito de agua otros líquidos, utilice solo agua potable fresca y fría!
  - ⊙ No utilice granos de café caramelizados. Estos pueden pegarse al mecanismo triturador.
- 

### ***Símbolos en el aparato***



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

### 3. **Indicaciones de seguridad**

#### **Indicaciones de advertencia**

En caso necesario, en estas instrucciones de servicio se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



**¡PELIGRO!** Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

**¡ADVERTENCIA!** Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

**PRECAUCIÓN:** riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

**NOTA:** circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

#### **Instrucciones para un funcionamiento seguro**

- ⊙ Los niños no deben utilizar este aparato. El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Desenchufe siempre el aparato de la red cuando no esté bajo supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en...
  - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
  - ... fincas rústicas;
  - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
  - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ La cafetera expreso, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.

- ⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza" en la página 19).
- ⊙ Procure que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ No olvide que las siguientes superficies aún conservan calor residual después de su uso: filtro y portafiltros, cabeza de grupo, boquilla de vapor y placa calefactora.
- ⊙ El aparato no debe colocarse en un armario durante su uso.
- ⊙ Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad contenidas en estas instrucciones, ya que el uso erróneo puede provocar lesiones.



### **¡PELIGRO para los niños!**

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



### **¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!**

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



### **¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!**

- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua: existe peligro de recibir una descarga eléctrica.
- ⊙ Llene el depósito de agua como máximo hasta la marca **MAX**.
- ⊙ Vacíe la bandeja de goteo a más tardar cuando el flotador se lo indique.

- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.



### **¡PELIGRO de descarga eléctrica!**

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente con tomas de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.

- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del conector, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
  - si se produce una avería
  - cuando no utilice la cafetera expreso
  - antes de limpiar la cafetera expreso
  - en caso de tormenta
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.



### **¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!**

- ⊙ No toque las piezas calientes del aparato.
- ⊙ Mientras se prepara el expreso saldrá vapor de agua caliente de la cabeza de grupo. La cabeza de grupo sigue estando caliente después de la preparación. No la agarre con las manos ni acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.
- ⊙ Al manejar la boquilla de vapor saldrá vapor caliente y agua caliente. La boquilla de vapor se calienta mucho. Agarre la boquilla de vapor únicamente por el mango de plástico. No acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.



### **¡PELIGRO de irritación en los ojos!**

- ⊙ Al manipular productos descalcificadores, tenga en cuenta la información suministrada, p. ej., en el embalaje.

### **¡ADVERTENCIA sobre lesiones por piezas en rotación!**

- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el mecanismo triturador y el depósito para granos de café estén completamente montados.
- ⊙ Para reducir al mínimo el peligro de lesiones, el mecanismo triturador solo puede encenderse cuando se haya montado el depósito para granos de café. ¡No obvie en ningún momento esta función de seguridad!
- ⊙ Utilice el mecanismo triturador únicamente cuando la tapa se haya colocado en el depósito para granos de café.
- ⊙ No introduzca ningún objeto en el depósito para granos de café durante el proceso de molienda. Mantenga también, p. ej., el pelo largo alejado.

### **¡ADVERTENCIA sobre lesiones por bordes afilados!**

- ⊙ Manipule ambas piezas cuidadosamente cuando desmonte el mecanismo triturador. Las superficies de molienda tienen bordes afilados.

### **¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!**

- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ ¡Nunca introduzca en la cafetera expreso otros líquidos, utilice solo agua potable fresca y fría!
- ⊙ No haga funcionar el aparato sin agua en el depósito de agua para evitar daños en el elemento calefactor.

- ⊙ Utilice el aparato únicamente con los accesorios originales.
- ⊙ Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- ⊙ Durante el manejo es posible que lleguen hasta la base de apoyo agua y vapor (caliente), expreso y café molido. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una encimera impermeable que no sea sensible al calor.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ No exponga el aparato a temperaturas inferiores al punto de congelación.

## 4. **Volumen de suministro**

- 1 cafetera expreso
- 1 portafiltros **24**
- 1 filtro para expreso sencillo **26**
- 1 membrana de limpieza **27**
- 1 filtro para doble expreso **25**
- 1 cepillo de limpieza **15**
- 1 clavija de limpieza para la salida de vapor **14**
- 1 herramienta para soltar la unidad de prensado **13**
- 1 copia de las instrucciones de servicio completas (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

## 5. **Desembalaje e instalación**

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
- 3. Limpie todas las piezas antes del primer uso.**
- 4. Retire la lámina protectora situada entre el depósito de agua y la conexión del aparato debajo del depósito, ya que de lo contrario el aparato no se puede poner en funcionamiento.**
5. Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, lisa y antideslizante.

---

### **¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!**

- ⊙ Durante el manejo es posible que lleguen hasta la base de apoyo agua y vapor (caliente), expreso y café molido. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una encimera impermeable que no sea sensible al calor.
-

## 6. Resumen de su cafetera expreso

Su cafetera expreso está compuesta por **4 componentes**:

- Depósito para granos de café **2** y mecanismo triturador **23** para triturar los granos de café expreso
- Cabeza de grupo **12** y portafiltros **24** para preparar café expreso a partir de café expreso en polvo molido:
  - expreso sencillo
  - doble expreso
- boquilla de vapor **9** para hacer espuma de leche
- boquilla de agua caliente **10** para tomar agua caliente, p. ej., para hacer un americano.

El aparato tiene los siguientes **indicadores**:

- Un indicador de presión **33** para el proceso de extracción para, p. ej., poder adaptar el grado de molienda.
- El LED  $\Delta$  parpadea en rojo si es necesario rellenar el agua o si el depósito de agua no se ha colocado correctamente. Además sonará un pitido.
- El LED  $\circ$  parpadea en rojo si el depósito para granos de café está vacío; Parpadea en rojo/blanco si el depósito para granos de café no está firmemente asentado.
- El LED  $\star$  se ilumina si es necesario descalcificar el aparato.

Se pueden realizar los siguientes **ajustes**:

- ajuste del grado de molienda
- ajuste de la temperatura del expreso
- ajuste de la cantidad de expreso
- ajuste de la cantidad de agua para expreso sencillo y doble expreso para sus tazas

## 7. Preparar un expreso: los pasos más importantes

Antes de que llegue a conocer con exactitud cada uno de los pasos en los siguientes capítulos, con todos los consejos y trucos, aquí obtendrá un resumen de los pasos necesarios para conseguir un buen expreso.

1. Seleccionar e insertar el filtro **26/25**

---

**NOTA:** antes de utilizar el filtro para expreso sencillo **26** retirar la membrana de limpieza **27** del filtro.

---

2. Precalentar la taza
3. Precalentar el filtro **26/25** y la cabeza de grupo **12** (descarga de agua)
4. Secar el portafiltros **24** y el filtro **26/25**
5. Moler expreso nuevo y prensarlo
6. Insertar el portafiltros **24**
7. Extraer un expreso:
  - expreso sencillo
  - doble expreso
8. Al gusto: hacer espuma de leche

## 8. Antes del primer uso



**¡PELIGRO de descarga eléctrica!**

- ⊙ Conecte el aparato solo a una toma de corriente con toma de tierra fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

**¡ADVERTENCIA sobre lesiones por piezas en rotación!**

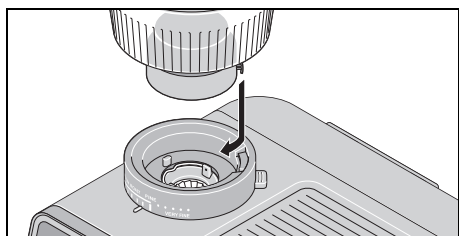
- ⊙ Introduzca el enchufe **11** en la toma de corriente solo cuando el mecanismo triturador **23** y el depósito para granos de café **2** estén completamente montados.

## ¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ ¡Nunca introduzca en el depósito de agua **4** otros líquidos, utilice solo agua potable fresca y fría!

## Colocación del depósito para granos de café

- El saliente de plástico situado debajo del depósito para granos de café **2** se acopla en la muesca interior sobre el desbloqueo **6**. Girar el depósito para granos de café **2** ligeramente en sentido horario hasta que encaje con un clic.



## Llenado del depósito de agua

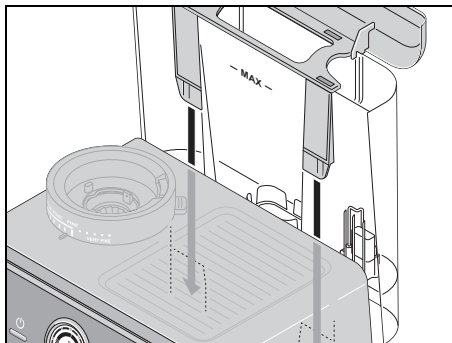
### ¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ ¡Nunca introduzca en el depósito de agua **4** otros líquidos, utilice solo agua potable fresca y fría!

Utilice cada día agua fresca.

1. Abra la tapa **3** del depósito de agua **4** hacia atrás.
2. Retire el depósito de agua hacia arriba.
3. Enjuague bien varias veces el depósito de agua con agua limpia.
4. Llene el depósito de agua como máximo hasta la marca **MAX 5** con agua del grifo fresca y fría.
5. Vuelva a insertar el depósito de agua en la cafetera. Tenga en cuenta que, al hacerlo, los dos salientes de plástico

del depósito de agua deben quedar ajustados en las muescas de la pared trasera del aparato. El depósito de agua **4** debe quedar correctamente encajado por debajo.



6. Vuelva a cerrar la tapa **3**.

**NOTA:** si se inicia un funcionamiento y no hay suficiente agua en el depósito, el LED  $\phi$  parpadea en rojo. Al rellenarlo, el depósito de agua **4** puede permanecer insertado en el aparato.

## Conexión y primer encendido

1. Inserte el enchufe **11** en una toma de corriente.
  - Todos los LED se iluminan brevemente.
  - El LED  $\phi$  del interruptor de encendido/apagado **34** vibra lentamente y después se ilumina débilmente de forma duradera.
2. Pulse la tecla **34**.
  - El LED  $\phi$  parpadea y acto seguido se ilumina con brillo de forma duradera.
  - Los LED  $\cup$ ,  $\cup$  y  $\phi$  se iluminan.
3. Coloque un recipiente bajo la cabeza de grupo **12**.
4. Presione una de las teclas de espresso **31**, **32**.
  - El aparato bombea agua a través de la cabeza de grupo **12** para limpiar-

la. El LED seleccionado ☹ o ☹ parpadea.

- Cuando este proceso haya finalizado, el LED parpadeante se apaga y vuelven a iluminarse los LED ☹, ☹ y ☹.

5. Deseche el agua de lavado.

## 9. Preparación

### 9.1 Introducción de los granos de café expreso

#### ¡ADVERTENCIA sobre lesiones por piezas en rotación!

- ☉ Utilice el mecanismo triturador **23** únicamente cuando la tapa **1** se haya colocado en el depósito para granos de café **2**.

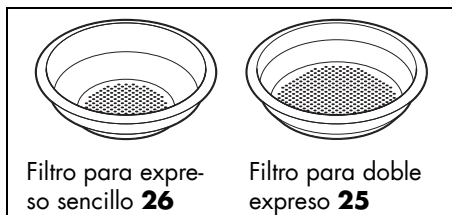
#### ¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ☉ No utilice granos de café caramelizados. Estos pueden pegarse al mecanismo triturador **23**.

1. Quite la tapa **1** del depósito para granos de café **2**.
2. Añada en el depósito para granos de café aproximadamente la cantidad de granos de expreso que consume en un día.
3. Coloque de nuevo la tapa.

### 9.2 Insertar/sustituir el filtro

Su cafetera expreso cuenta con dos filtros distintos:



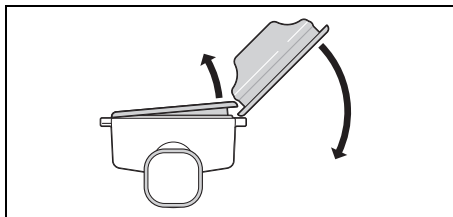
1. Seleccione el filtro **26** o **25** deseado.

**NOTA:** antes de utilizar el filtro para expreso sencillo **26** retire la membrana de limpieza **27** del filtro.

2. Coloque el filtro **26/25** en el portafiltros **24**. Cuesta un poco porque el filtro debe estar bien fijado en el portafiltros.
3. Puede colocar el filtro **26/25** que no se esté empleando en el compartimento de almacenamiento **18** detrás de la bandeja de goteo **16**.

Como el filtro **26/25** está firmemente colocado en el portafiltros **24**, es útil usar un pequeño truco para quitarlo:

- Haga palanca con un filtro **26/25** para sacar el otro del portafiltros **24** como se muestra.









## 9.3 Conexión, encendido y apagado



### ¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Conecte el aparato solo a una toma de corriente con toma de tierra fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

1. Inserte el enchufe **11** en una toma de corriente. Todos los LED se iluminan brevemente.
2. El LED  del interruptor de encendido/apagado **34** vibra lentamente y después se ilumina débilmente de forma duradera.
  - Si solo queda iluminado débilmente el LED  y todos los demás LED ya no están iluminados, el aparato se encuentra en el modo de espera.
3. Coloque una taza bajo la cabeza de grupo **12**.
4. Presione la tecla **34** para encender el aparato.
  - El LED  parpadea. Cuando los LED ,  y  se iluminen de forma duradera, el aparato estará listo para el servicio.
  - El aparato encenderá ahora la bomba de agua para bombear un poco de agua al conducto interno. El exceso de agua sale por la cabeza de grupo **12**.
5. Para regresar al modo de espera, pulse la tecla **34**.
  - La tecla vibra 3 veces y acto seguido se ilumina débilmente.
6. Para apagar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente.

**NOTA:** la cafetera expreso pasa automáticamente al modo de espera si no se ha tocado ninguna tecla durante 30 minutos.






## 9.4 Enjuague del aparato

Si, p. ej., no ha utilizado el aparato durante la noche o si está poniendo en marcha el aparato por primera vez, recomendamos enjuagarlo una vez para que los conductos se llenen con agua fresca.

1. Coloque un recipiente bajo la cabeza de grupo **12** y pulse la tecla **30** para enjuagar la cabeza de grupo.
2. Coloque un recipiente bajo la boquilla de vapor **9**.



### ¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Mantenga la boquilla de vapor **9** en una posición lo más baja posible dentro del recipiente durante el suministro de vapor. Saldrá vapor de agua caliente. No agarre la boquilla con las manos ni acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.
3. Coloque el interruptor giratorio **8** situado a la derecha del aparato en . El LED  parpadea en rojo durante el calentamiento. Espere hasta que el LED  parpadee de forma duradera en blanco y salga vapor.
  4. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **8** en **STANDBY**.
  5. Coloque un recipiente bajo la boquilla de agua caliente **10**.
  6. Ajuste el interruptor giratorio **8** en . El LED  se ilumina en blanco. Deje correr aprox. 10 segundos agua caliente por la boquilla de agua caliente **10** hasta el recipiente.

7. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **8** en **STANDBY**.

## 9.5 Precalentar las tazas

Cuando los 4 LED ☺, ☹, ☹ y ☹ se iluminan de forma duradera, la placa calefactora **7** se calienta.

- Coloque las tazas sobre la placa calefactora **7** para precalentarlas.

Como opción alternativa, puede añadir agua caliente de la boquilla de agua caliente **10** en la taza y dejarla durante la preparación.

1. Sujete la taza bajo la boquilla de agua caliente **10**.
2. Ajuste el interruptor giratorio **8** en ☹. El LED ☺ parpadea. Deje correr agua caliente en la taza.
3. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **8** en **STANDBY**.
4. Deseche el agua caliente justo antes del proceso de ebullición.

## 9.6 Precalentar el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua)

Justo antes de cada preparación, enjuague el filtro **26/25** y la cabeza de grupo **12** con agua caliente. Al precalentar así el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua), el sabor del expreso mejora.

1. Inserte un filtro **26/25** en el portafiltros **24**.
2. Coloque el portafiltros **24** con el filtro **26/25** insertado con el mango en el símbolo del candado abierto ☹ bajo la cabeza de grupo.
3. Gire el portafiltros en dirección al símbolo del candado cerrado ☹ hasta que quede firmemente asentado.
4. Coloque un recipiente bajo el portafiltros **24**.

5. Pulse la tecla **31**.

- El LED ☹ parpadea y el LED ☺ se ilumina.

- Fluye agua caliente a través del portafiltros **24** hasta el recipiente.

6. Cuando el proceso haya concluido, los 4 LED ☺, ☹, ☹ y ☹ vuelven a iluminarse.
7. Gire el mango del portafiltros en dirección al símbolo del candado abierto ☹ y retírelo hacia abajo.
8. Deseche el agua de lavado y seque el portafiltros **24** y el filtro **26/25**.

## 10. Molienda y prensado de café

### ¡ADVERTENCIA sobre lesiones por piezas en rotación!

- ⊙ Para reducir al mínimo el peligro de lesiones, el mecanismo triturador **23** solo puede encenderse cuando se haya montado el depósito para granos de café **2**. ¡No obvie en ningún momento esta función de seguridad!
- ⊙ Utilice el mecanismo triturador **23** únicamente cuando la tapa **1** se haya colocado en el depósito para granos de café **2**.
- ⊙ No introduzca ningún objeto en el depósito para granos de café **2** durante el proceso de molienda. Mantenga también, p. ej., el pelo largo alejado.

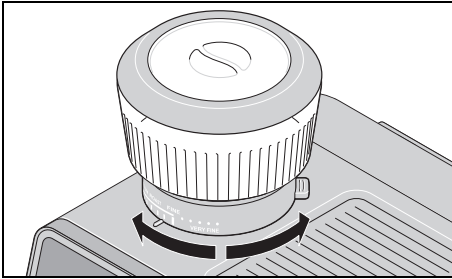
### NOTA:

- Retire el depósito para granos de café **2** del mecanismo triturador **23** solo si es absolutamente necesario (p. ej., si se ha bloqueado o para limpiarlo). Para ello, tenga en cuenta el capítulo "Limpieza del mecanismo triturador" en la página 24.

## Ajuste del grado de molienda

El grado de molienda puede ajustarse entre **VERY FINE** = muy fino y **VERY COARSE** = muy grueso:

- Gire el depósito para granos de café **2** en el mecanismo triturador **23** de forma que la marca **I** señale al grado de molienda deseado en el depósito para granos de café.



El grado de molienda del café influye en el sabor y debería ajustarse al proceso de preparación. Para la preparación de expreso aplique las siguientes reglas generales:

- Cuanto más fino sea el grado de molienda, más tiempo durará la extracción. Si el expreso sabe demasiado amargo, muele el café más grueso.
- Cuanto más grueso sea el grado de molienda, más rápido fluirá el expreso en la taza. Si el expreso sabe demasiado aguado y, dado el caso un poco ácido, emplee un grado de molienda más fino.
- El grado de molienda óptimo depende también de la variedad de expreso.

## Molienda y prensado de café

1. Inserte un filtro **26/25** en el portafiltros **24**.
2. Inserte el portafiltros preparado con el filtro **26/25** bajo la salida del café molido **20**.
3. Gire el portafiltros en dirección al símbolo del candado cerrado **11**.
4. El proceso de molienda comienza automáticamente.
  - El LED **10** situado sobre el regulador giratorio **35** parpadea durante el proceso.

### NOTAS:

- puede regular la cantidad de café molido con el regulador giratorio **35** antes o durante el proceso de molienda.
  - Si se desea utilizar café molido en polvo, recomendamos 12 g para un expreso sencillo y 18 g para un doble expreso.
5. En el siguiente paso el café se prensará automáticamente.
    - Dos pitidos breves indican que el prensado se ha efectuado correctamente.
  6. Espere hasta que el LED **10** se apague, extraiga el portafiltros **24** con el café molido ya prensado y coloque el portafiltros debajo de la cabeza de grupo **12**.

## Prensado

El objetivo al prensar es que el café molido se compacte de manera uniforme en el filtro **26/25**. La superficie del café molido debe ser recta y estar libre de grietas para que durante la extracción el agua se presione de manera uniforme a través del café. Las grietas o los puntos finos provocan que el agua busque a través de ellos una vía rápida para salir (lo que se conoce como "channeling"), perjudicando así al sabor.



## 11. Preparar un expreso



### ¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Mientras se prepara el expreso saldrá vapor de agua caliente de la cabeza de grupo **12**. La cabeza de grupo sigue estando caliente después de la preparación. No la agarre con las manos ni acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.






### 11.1 Extraer un expreso

1. Para un expreso sencillo, utilice el filtro **26**.
2. Coloque el portafiltros **24** preparado con el mango en el símbolo del candado abierto  bajo la cabeza de grupo **12**.
3. Gire el portafiltros **24** en dirección al símbolo del candado cerrado  hasta que quede firmemente asentado.
4. Coloque una o dos tazas adecuadas bajo la salida del portafiltros **24**.
5. Presione la tecla **32** para preparar un expreso sencillo o la tecla **31** para preparar un doble expreso o bien dos tazas de expreso.
  - El LED de la tecla seleccionada parpadea durante la preparación.
  - El expreso fluye lentamente hasta la taza y se detiene automáticamente.

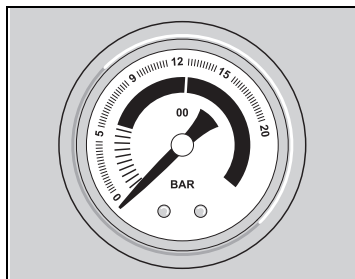
#### NOTAS:

- Si la temperatura del agua en el hervidor es demasiado alta para preparar café, tras pulsar las teclas **32** o **31** el aparato bombea un poco de agua caliente a través de la boquilla de agua caliente **10**.

- Procure que el mango de su recipiente no se encuentre situado debajo de la boquilla de agua caliente.
- Si desea cancelar el proceso, pulse de nuevo la tecla **32** o **31**.
- Puede modificar la cantidad de agua guardada para un expreso sencillo (véase "Adaptar el volumen de un expreso sencillo / doble" en la página 19).

6. Cuando el proceso haya concluido, vuelven a iluminarse los LED , ,  y . El aparato está listo para preparar el siguiente expreso.
7. Extraiga el portafiltros **24** girándolo en dirección al símbolo del candado abierto  y retírelo hacia abajo.
8. Limpie el filtro **25** o **26** y el portafiltros **24**, y séquelos.

### 11.2 Indicador de presión



El indicador de presión **33** muestra la presión con la que se bombea el agua por el café expreso en polvo durante la preparación del expreso.

- Para conseguir la presión óptima durante la extracción es importante tener en cuenta el rango *ESPRESSO* marcado en color verde.
- Las líneas negras exteriores señalizan 1 bar cada una. Es decir, la escala negra es de 0 - 20 bar.

La preparación empieza con la preinfusión. La aguja del indicador de presión se mueve en el rango 0 - 6 bar.

La extracción propiamente dicha empieza pocos segundos más tarde. Durante una extracción ptima la aguja se mueve en el rango *ESPRESSO* (aprox. 6 - 13 bar).

Si el rango de presión óptimo no se alcanza durante la extracción (por debajo de 6 bar), se habla de extracción insuficiente.

Si el rango de presión óptimo se sobrepasa (por encima de 13 bar), se habla de extracción excesiva.

En el capítulo "Consejos para un expreso perfecto" en la página 16 encontrará qué significado tiene esto para el expreso y cómo se puede alcanzar un rango de presión óptimo.

---

**NOTA:** el indicador de presión **33** indica únicamente la presión durante la extracción del expreso. En caso de suministro de vapor o agua caliente no se indica nada.

---

## 12. Consejos para un expreso perfecto

Preparar un expreso perfecto no es algo que se consiga siempre a la primera. Por ese motivo, experimente un poco tranquilamente hasta que el resultado quede a su gusto.

Aquí tiene un par de consejos que puede tener en cuenta:

- Existen grandes diferencias en cuanto a la calidad y el sabor de los granos de café expreso. Pruebe distintas variedades.
- Intente modificar siempre un solo punto cada vez, p. ej., únicamente el grado de molienda o solamente la cantidad de café expreso en polvo, para poder comprobar el efecto de dicha modificación.

- Una **extracción perfecta** se reconoce por medio de los siguientes puntos:
  - Durante la extracción propiamente dicha, el indicador de presión **33** se encuentra en el rango *ESPRESSO*.
  - La extracción requiere aprox. 30 segundos.
  - El expreso fluye lentamente hasta la taza.
- Una **extracción insuficiente** se reconoce por medio de los siguientes puntos:
  - El indicador de presión **33** se encuentra durante la extracción por debajo del rango *ESPRESSO*.
  - El expreso fluye rápidamente como si fuera agua en la taza y tiene un sabor aguado, o incluso un poco ácido.

Remedio:

- Ajuste un grado de molienda más fino.
- Utilice más café expreso en polvo.
- Una **extracción excesiva** se reconoce por medio de los siguientes puntos:
  - El indicador de presión **33** se encuentra durante la extracción por encima del rango *ESPRESSO*.
  - El expreso gotea lentamente en la taza y tiene un sabor amargo.

Remedio:

- Ajuste un grado de molienda más grueso.
- Utilice menos café expreso en polvo.
- Limpie regularmente su cafetera expreso. Los restos de café o los poros obstruidos alteran el sabor.
- Utilice siempre agua del grifo fresca que no sea demasiado dura. Si su agua del grifo es demasiado dura, puede utilizar agua filtrada por medio de un filtro de agua convencional.

## 13. Hacer espuma de leche



### ¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Al manejar la boquilla de vapor **9** saldrá vapor caliente y agua caliente. La boquilla de vapor se calienta mucho. Agarre la boquilla de vapor únicamente por el mango de plástico. No acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo al vapor de agua.

Con la boquilla de vapor **9** puede hacer espuma de leche. Esto exige un poco de práctica.

### Consejos:

- Trate de probar leche de distintos fabricantes.
  - La leche con un elevado contenido en proteínas genera más espuma.
  - Un alto contenido graso produce una espuma más cremosa.
  - Utilice siempre leche fría del frigorífico (aprox. 5 °C).
  - Al hacer espuma, la leche no debe calentarse hasta que hierva. Las temperaturas más elevadas alteran el sabor y hacen que la espuma de leche se deshaga.
  - Una vez la leche se haya hecho espuma, no espere demasiado tiempo. De lo contrario, una parte de la espuma volverá a deshacerse.
1. Llene un recipiente adecuado con leche fría como máximo hasta la mitad.
  2. Sostenga otro recipiente bajo la boquilla de vapor **9** y gire el interruptor giratorio **8** hasta el símbolo ☹.
  - El LED  $\Delta$  parpadea en rojo mientras se precalienta el aparato.
  - Cuando comienza la producción de vapor, el LED  $\Delta$  parpadea en blanco.

3. Deje que salga algo de vapor e interrumpa después el chorro ajustando el interruptor giratorio **8** en **STANDBY**.
4. Sumerja la boquilla de vapor **9** en la leche y ajuste de nuevo el interruptor giratorio **8** en el símbolo ☹.

### Consejos:

- Sumerja la boquilla de vapor **9** hasta justo debajo de la superficie para que el aire pueda introducirse en la leche ("fase de tiro").
  - No la sumerja en el centro, sino en el lateral, para que se genere un remolino.
5. Cuando el volumen de la leche haya aumentado visiblemente (aprox. un 50 %), sumerja la boquilla de vapor **9** un poco más profundamente. El remolino debe mantenerse. Ahora las burbujas de aire se distribuirán de manera más fina ("fase de giro").
  6. Cuando las paredes laterales del recipiente estén demasiado calientes como para sujetarlo en la mano, ajuste el interruptor giratorio **8** en **STANDBY**. Tras unos segundos el aparato bombea otra vez vapor a través de la boquilla para enfriarlo.
- Consejo:** incluso si todavía no está satisfecho con la espuma de leche, interrumpa sin falta el proceso para que la leche no se caliente demasiado.
7. Golpee ligeramente varias veces la encimera con la parte inferior del recipiente para reventar las burbujas de mayor tamaño. Añada la espuma de leche al expreso con la mayor rapidez.
  8. Limpie la boquilla de vapor **9** cada vez inmediatamente después de hacer espuma pasando un paño limpio para eliminar los restos de leche.
  9. Ponga el interruptor giratorio **8** ahora brevemente en el símbolo ☹ hasta que salga vapor. De esa forma se eliminarán los restos de leche del interior de la boquilla de vapor **9**.

10. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **8** en **STANDBY**.

Si no se pulsa ninguna tecla durante aprox. 30 segundos, el aparato comienza a enfriar el agua del hervidor.

---

**NOTA:** el tiempo máximo para producir vapor es de 90 segundos. A continuación, la función se detiene automáticamente. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **8** en **STANDBY**. Seguidamente, podrá utilizar de nuevo la función de inmediato.

---

## 14. Suministrar agua caliente



### ¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Al manejar la boquilla de agua caliente **10** saldrá algo de vapor caliente y de agua caliente. La boquilla de agua caliente se calienta mucho. No toque la boquilla de agua caliente. No acerque bajo ningún concepto las manos u otras partes del cuerpo a la salida.

Por medio de la boquilla de agua caliente **10** puede suministrar agua caliente, por ejemplo,...

- ... para hacer un americano u otra bebida caliente;
  - ... para precalentar tazas.
1. Sostenga un recipiente bajo la boquilla de agua caliente **10** y gire el interruptor giratorio **8** hasta el símbolo ☼.
    - El LED Δ parpadea en blanco y sale agua caliente por la boquilla de agua caliente.
  2. Finalice el proceso ajustando de nuevo el interruptor giratorio **8** en **STANDBY**.

Si no se pulsa ninguna tecla durante aprox. 30 segundos, el aparato comienza a enfriar el agua del hervidor.

## 15. Ajustes

### 15.1 Temperatura del expreso

Es posible modificar la temperatura del agua durante la extracción del expreso para adaptarla a distintas variedades de café y a su propio gusto. Con un tueste oscuro, la temperatura debería ser más bien baja, con un tueste claro, más bien alta. Puede escoger entre tres rangos de temperatura:

Rango de temperatura	Indicador de los LED al ajustar
caliente	☼ se ilumina en rojo
intermedia	☕ se ilumina en rojo
baja	☕ se ilumina en rojo

El ajuste previo en el momento de la entrega del aparato es intermedia.

1. Encienda el aparato pulsando la tecla **34**.
2. Pulse al mismo tiempo y durante aprox. 3 segundos las teclas ☕, ☕ y ☼. El LED que se ilumina en rojo indica el ajuste actual (véase la tabla).
3. Pulse brevemente una de las teclas **30**, **31** o **32** para modificar el ajuste.
4. El LED de la temperatura seleccionada se ilumina 3 veces en rojo cuando el ajuste se haya realizado correctamente.

## 15.2 Adaptar el volumen de un expreso sencillo / doble

Mediante esta función de memoria puede adaptar la cantidad de expreso sencillo o de doble expreso que sale a sus tazas y a sus preferencias.

**NOTA:** este valor se ve también influido por la cantidad y la compactación del café expreso en polvo.

1. Encienda el aparato pulsando la tecla **34**.
2. Prepare el filtro **26/25**, el portafiltros **24** y el café expreso en polvo para un expreso sencillo, y fije el portafiltros bajo la cabeza de grupo **12**.
3. Coloque la taza de expreso que desee debajo de la cabeza de grupo **12**.
4. Mantenga pulsada la tecla **31/32** durante aprox. 3 segundos. El expreso cae en la taza.
5. Pulse brevemente la tecla **31/32** cuando se haya alcanzado la cantidad deseada. El proceso se detiene.

La cantidad de agua para un expreso sencillo o un doble expreso queda guardada.

### Restablecer la configuración de fábrica para la cantidad de agua

1. Encienda el aparato pulsando la tecla **34**.
2. Mantenga pulsadas durante aprox. 3 segundos las teclas **31** y **30** para el doble expreso o **32**, y **30** para el expreso sencillo.

Mediante 2 pitidos y el parpadeo de las teclas **31** y **30**, o bien **32** y **30**, el aparato indica que el restablecimiento de la cantidad de agua se ha realizado correctamente.

## 16. Limpieza



**¡PELIGRO de descarga eléctrica!**

- ⊙ La cafetera expreso y el cable de conexión con enchufe **11** no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.



**¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!**

- ⊙ Numerosos elementos y accesorios de la cafetera expreso se calientan mucho debido al funcionamiento. Deje que se enfríen antes de limpiarlos.

### ¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

### NOTAS:

- Los siguientes accesorios se pueden lavar en el lavavajillas o a mano:
  - los filtros **26/25**
  - la bandeja de goteo **16**
  - la rejilla de goteo **19**
- Los siguientes accesorios se pueden fregar a mano con detergente suave:
  - el depósito de agua **4** con tapa **3**
  - la unidad de prensado
  - la bandeja de goteo **16**
  - la rejilla de goteo **19**
- Los siguientes accesorios deberían lavarse solo con agua caliente:
  - el portafiltros **24**
  - el depósito para granos de café **2** con tapa **1**

Detrás de la bandeja de goteo **16** se encuentra el compartimento de almacenamiento **18**.

En él encontrará...

- el cepillo de limpieza **15** para eliminar los restos de café molido
- la clavija de limpieza **14** para limpiar la abertura de la boquilla de vapor **9**

- la herramienta para extraer la unidad de prensado **13**

### **Después de hacer un expreso**

1. Retire el portafiltros **24** de la cabeza de grupo **12**.
2. Enjuague el filtro **26/25** y el portafiltros **24** bajo el grifo de agua caliente y séquelos.

### **Después de hacer espuma de leche**

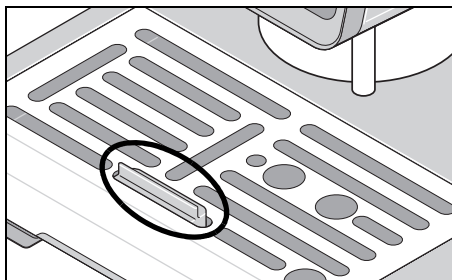
#### **NOTAS:**

- Procure siempre que el orificio de la boquilla de vapor **9** permanezca limpio. Los restos de leche que no se eliminen no solamente perjudican a la higiene. También pueden obstruir rápidamente el pequeño orificio.
- Para poder limpiarla mejor, puede desenroscar la parte inferior de la boquilla de vapor **9**.

1. Limpie la boquilla de vapor **9** pasando un paño limpio para eliminar los restos de leche.
2. Ponga el interruptor giratorio **8** ahora brevemente en el símbolo ☞ hasta que salga vapor. De esa forma se eliminarán los restos de leche del interior de la boquilla de vapor.

### **Bandeja de goteo**

A más tardar cuando el flotador **17** asome hacia arriba a través de la rejilla de goteo **19** (véase la ilustración), se debe vaciar la bandeja de goteo **16**. En cualquier caso, la bandeja de goteo debe limpiarse una vez al día.



1. El café expreso en polvo seco y suelto se puede eliminar con el cepillo de limpieza **15** de la rejilla de goteo **19**.
2. Desmonte la rejilla de goteo.
3. Extraiga la bandeja de goteo **16** y saque el compartimento de almacenamiento **18**.
4. Vacíe y limpie estos accesorios a mano con un detergente suave.
5. Seque todas las piezas antes de volver a insertarlas.

### **Diariamente**



**¡PELIGRO de descarga eléctrica!**

- ⊙ Retire el enchufe **11** de la toma de corriente antes de limpiar la cafetera expreso.
1. Vacíe el depósito de agua **4** y enjuáguelo varias veces con agua limpia.
  2. Limpie la cabeza de grupo **12** pasando por encima un paño húmedo y limpio. Limpie también en torno al borde de la cabeza de grupo.
  3. Limpie las siguientes piezas con un paño humedecido:
    - el aparato con la placa calefactora **7**,
    - el depósito para granos de café **2** con tapa **1** por fuera y
    - la tapa **3** del depósito de agua **4**.

---

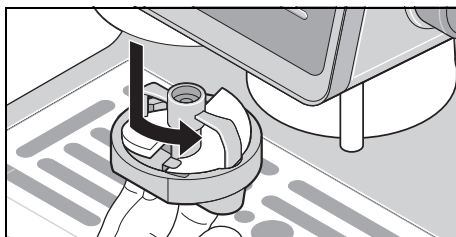
**NOTA:** si es necesario, utilice también un poco de detergente. Limpie a continuación varias veces a fondo con un paño humedecido únicamente con agua limpia.

---

4. Seque todas las piezas.

### **Salida del café molido y la unidad de prensado**

1. Introduzca la herramienta **13** desde abajo en la salida del café molido y gírela ligeramente en sentido antihorario hasta que los dos salientes de plástico se enganchen en las alas de la unidad de prensado.



2. Extraiga la herramienta **13** con la unidad de prensado hacia abajo y en vertical.
3. Retire la unidad de prensado y límpiela con el cepillo de limpieza **15**.
4. Vuelva a colocar la unidad de prensado en la herramienta **13**.
5. Vuelva a introducir la herramienta con la unidad de prensado desde abajo en la salida del café molido **20**. Cuando quede firmemente colocada se oír un clic.

### **Filtros**

1. El café expreso en polvo seco y suelto se puede eliminar con el cepillo de limpieza **15**.
2. Incluso aunque utilice siempre el mismo filtro **26/25**, debe extraerlo al menos una vez a la semana del portafiltros **24** y lavar ambas piezas bien con agua caliente y un poco de detergente. En-

juague varias veces con agua limpia y caliente.

Los filtros **26/25** pueden lavarse también en el lavavajillas.

3. Seque ambas piezas a fondo antes de volver a montarlas.
4. Sujete los filtros **26/25** a contraluz y compruebe si los orificios están obstruidos.

### **Unidad de grupo**

La unidad de grupo en el interior del aparato debería limpiarse una vez a la semana. Al cerrar el filtro con la membrana de limpieza **27** el agua de la unidad de grupo retorna al interior del aparato. El agua de lavado se desvía hacia la bandeja de goteo **16**.

1. Retire el portafiltros **24** de la cabeza de grupo **12** y coloque un filtro **26/25** en el portafiltros.
2. Ahora coloque la membrana de limpieza **27** en el filtro **26/25**.

---

**NOTA:** puede aplicar un poco de desengrasante para cafeteras en la membrana.

---

3. Coloque el portafiltros **24** con membrana de limpieza con el mango en el símbolo del candado abierto bajo la cabeza de grupo **12**.
4. Gire el portafiltros **24** en dirección al símbolo del candado cerrado hasta que quede firmemente asentado.
5. Llene el depósito de agua **4** con agua fría y fresca.
6. Comience la extracción de un expreso sencillo.
7. Deseche el agua sucia de la bandeja de goteo **16**.
8. Repita el proceso sin desengrasante para cafeteras aprox. 10 veces para enjuagar los restos de limpieza del grupo.
9. Al final del proceso el LED se ilumina en rojo y el LED parpadea en rojo.

Vuelva a pulsar la tecla **34** para volver a poner el aparato en el modo de espera.

10. Retire el portafiltros con cuidado, ya que también se ha acumulado un poco de agua en el filtro.
11. Seque todas las piezas.
12. Vacíe la bandeja de goteo **16**.

## **Eliminación de obstrucciones de la boquilla de vapor**

---

**NOTA:** para poder limpiarla mejor, puede desenroscar la parte inferior de la boquilla de vapor **9**.

---

1. Si es necesario, utilice la clavija de limpieza **14** para eliminar las obstrucciones de la boquilla de vapor **9**. Pinche el orificio pequeño de la parte delantera de la boquilla de vapor para eliminar las obstrucciones.
  2. A continuación, sostenga un recipiente bajo la boquilla de vapor **9** y gire el interruptor giratorio **8** hasta el símbolo ☼.
  3. Deje fluir durante aprox. 40 segundos agua caliente por la boquilla de vapor **9** para eliminar los restos sueltos.
  4. Finalice el proceso ajustando de nuevo el interruptor giratorio **8** en **STANDBY**.
- 

**NOTA:** la boquilla de vapor **9** debería descalcificarse cada 2 - 3 meses ya que también la cal puede obstruir el orificio.

---

## **17. Descalcificación**

### **17.1 Descalcificación de la boquilla de vapor**

La boquilla de vapor **9** debería descalcificarse aprox. cada 2 - 3 meses dependiendo del uso.

1. Llene un recipiente de agua caliente y descalcificador convencional. Tenga en cuenta las instrucciones del producto.
2. Desenrosque el extremo inferior de la boquilla de vapor.
3. Déjela en remojo en esta solución durante la noche.
4. A la mañana siguiente, retire el recipiente y deseche la solución descalcificadora.
5. Limpie el extremo inferior de la boquilla de vapor **9** pasando un paño limpio humedecido para eliminar completamente la solución descalcificadora.
6. Vuelva a enroscar el extremo inferior en la boquilla de vapor.
7. Coloque un recipiente bajo la boquilla de vapor **9**.
8. Ponga el interruptor giratorio **8** en el símbolo ☼.
9. Deje fluir durante aprox. 40 segundos agua caliente por la boquilla de vapor **9** para eliminar los restos sueltos.
10. Finalice el proceso ajustando de nuevo el interruptor giratorio **8** en **STANDBY**.

## 17.2 Descalcificación de la cafetera expreso

Como cualquier aparato que usa agua caliente, esta cafetera expreso también se debe descalcificar regularmente. La cal se deposita en el interior del aparato y en los pequeños orificios (p. ej., en la boquilla de vapor **9**). Esto perjudica a las funciones y a largo plazo produce daños en el aparato. Descalcifique periódicamente la máquina. Esto aumenta su vida útil.

La frecuencia con la que debería descalcificarse el aparato depende de la dureza del agua empleada y de cuántas tazas de expreso beba. También el suministro de agua caliente y vapor de agua contribuye a la calcificación.

Si utiliza agua filtrada, la dureza del agua se reduce. La máquina se protege y no es necesario descalcificarla con tanta frecuencia.

### Indicador de descalcificado

Esta máquina cuenta automáticamente la cantidad de agua que sale. El aparato debe descalcificarse una vez que hayan salido aprox. 30 litros de agua. Esto se indica cuando se ilumina el LED ✦.

### Programa de descalcificación

A más tardar cuando el LED ✦ se ilumina, debería ponerse en funcionamiento el programa de descalcificación. No obstante, este se puede iniciar en cualquier momento independientemente de ello.

Puede utilizar un descalcificador para cafeteras expreso convencional.



### ¡PELIGRO de irritación en los ojos!

- ⊙ Al manipular el producto descalcificador tenga en cuenta la información suministrada, p. ej., en el embalaje.

### 1ª parte, descalcificación:

1. Vacíe el depósito de agua **4**.
2. Introduzca el descalcificador en el depósito de agua **4**.
3. Llene el depósito de agua **4** hasta la marca **MAX** con agua del grifo fresca y fría.
4. Inserte el depósito de agua **4**.
5. Para recoger la solución descalcificadora coloque un recipiente más grande debajo de la cabeza de grupo **12** y debajo de la boquilla de vapor **9**, respectivamente.
6. Conecte el aparato.
7. Mantenga pulsada durante aprox. 3 segundos la tecla **30**.
  - Los LED  $\phi$ ,  $\psi$  y  $\delta$  se iluminan.
  - El LED ✦ parpadea.
8. Pulse la tecla  $\psi$ .
  - El aparato bombea solución descalcificadora caliente a través de la cabeza de grupo **12** durante aprox. 30 segundos.
  - Este proceso se repite 5 veces.
  - A continuación el LED  $\psi$  se apaga.
  - El LED  $\delta$  se ilumina de forma duradera.
  - Cada segundo suena un pitido.
9. Gire el interruptor giratorio **8** a  $\psi$ .
  - Ahora el aparato bombea la solución descalcificadora a través de la boquilla de vapor **9**.
  - El LED  $\delta$  parpadea.
10. En cuanto el LED  $\delta$  se ilumine y cada segundo suene un pitido, gire el interruptor giratorio **8** a  $\phi$ .
  - Ahora el aparato bombea la solución descalcificadora a través de la boquilla de agua caliente **10**.
  - El LED  $\delta$  parpadea.
  - Una vez que el depósito de agua **4** esté casi vacío, el LED  $\delta$  parpadea y suenan unos pitidos.
11. Vuelva a girar el interruptor giratorio a **STANDBY**.
12. Deseche el agua de lavado.

La primera fase del proceso de descalcificación ha finalizado.

### **2ª parte, enjuague:**

1. Llene el depósito de agua **4** con agua del grifo limpia y fría.
2. Pulse la tecla **31**.
3. Repita el proceso a partir del paso 4. de la 1ª parte, descalcificación.

### **NOTAS:**

- Pulsando la tecla **30** puede interrumpir el proceso. Si vuelve a pulsar la tecla, el proceso se reanuda. Al pulsar prolongadamente la tecla durante 3 segundos, el proceso se cancela.
- Si no hay suficiente agua en el depósito de agua, el proceso se interrumpe. Llene el depósito de agua siempre hasta la marca **MAX 5**.

## **18. Limpieza del mecanismo triturador**

### **¡ADVERTENCIA sobre lesiones por piezas en rotación!**

- ⊙ Introduzca el enchufe **11** en la toma de corriente solo cuando el mecanismo triturador **23** y el depósito para granos de café **2** estén completamente montados.
- ⊙ Utilice el mecanismo triturador únicamente cuando la tapa **1** se haya colocado en el depósito para granos de café.
- ⊙ No introduzca ningún objeto en el depósito para granos de café **2** durante el proceso de molienda. Mantenga también, p. ej., el pelo largo alejado.

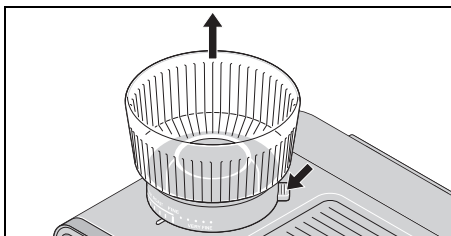
### **NOTAS:**

- Si retira el depósito para granos de café **2** con granos de café, tenga cuidado de elevarlo cuidadosamente lo más recto posible. Impida en la medida de lo posible que caigan granos de café o

trozos de granos de café por el borde del mecanismo triturador **23**.

- El mecanismo triturador solo puede encenderse cuando se haya montado el depósito para granos de café **2**. Esta es una función de seguridad.

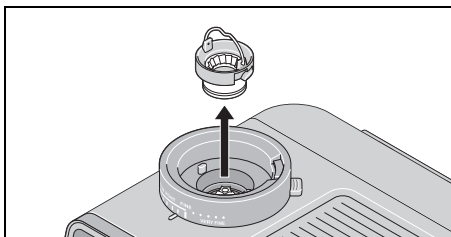
1. Pulse el desbloqueo **6** del depósito para granos de café **2**.
2. Extraiga cuidadosamente el depósito para granos de café **2** hacia arriba manteniéndolo recto.



### **¡ADVERTENCIA sobre lesiones por bordes afilados!**

- ⊙ Manipule ambas piezas cuidadosamente cuando desmonte el mecanismo triturador **23**. Las superficies de molienda tienen bordes afilados.

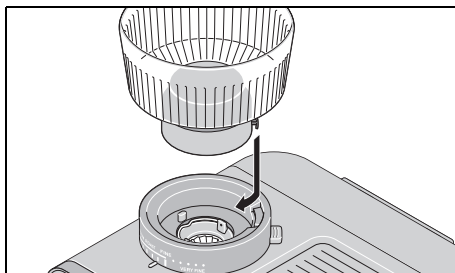
3. Despliegue hacia arriba la pequeña asa del mecanismo triturador **23** y gírelo en sentido antihorario hasta que pueda extraerse hacia arriba.



4. Limpie el mecanismo triturador con el cepillo de limpieza **15** suministrado.
5. Acto seguido vuelva a colocar el mecanismo triturador y gírelo en sentido hora-

rio hasta que quede firmemente colocado.

6. Vuelva a plegar la pequeña asa de forma que quede plana sobre el mecanismo triturador **23**.
7. Vuelva a colocar el depósito para granos de café como se muestra en la figura y gírelo en sentido horario hasta que quede firmemente colocado.



**NOTA:** para limpiar en profundidad el mecanismo triturador puede, p. ej., comprar un limpiador especial para mecanismos trituradores en una droguería. Tenga en cuenta la información de uso que acompaña a los limpiadores.

## 19. Conservación y transporte



**¡PELIGRO para los niños!**

- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.

**¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!**

- ⊙ No exponga el aparato a temperaturas inferiores al punto de congelación.

- Una vez limpios, deje secar la cafetera expreso y los accesorios antes de volver a montarlos y guardarlos.

- Si desea transportar la cafetera expreso, vacíe el depósito de agua **4** y la bandeja de goteo **16**.

## 20. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



## Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

## 21. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



### ¡PELIGRO de descarga eléctrica!

⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	<ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica?</li><li>• Compruebe la conexión.</li></ul>
El aparato no se precalienta	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe si el interruptor giratorio <b>8</b> está en <b>STANDBY</b>.</li></ul>
Mala calidad del expreso	Encontrará consejos para preparar un expreso en el capítulo "Consejos para un expreso perfecto" en la página 16.
El expreso gotea únicamente desde el portafiltros <b>24</b> .	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe si el filtro <b>26/25</b> está obstruido mirándolo a contraluz.</li><li>• ¿El café molido se ha molido demasiado fino? ¿Demasiado café molido?</li></ul>
El expreso fluye demasiado rápido desde el portafiltros <b>24</b> y es demasiado flojo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• ¿El café molido se ha molido demasiado grueso? ¿Demasiado poco café molido?</li></ul>
El mecanismo triturador <b>23</b> no funciona.	<ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Está colocado correctamente el depósito para granos de café <b>2</b>?</li><li>• Es posible que el mecanismo triturador <b>23</b> esté bloqueado. Limpie el mecanismo triturador.</li></ul>
El mecanismo triturador <b>23</b> hace un ruido extraño.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Extraiga el enchufe y compruebe si hay algún objeto extraño en el mecanismo triturador <b>23</b>.</li><li>• Es posible que el mecanismo triturador <b>23</b> esté bloqueado. Limpie el mecanismo triturador.</li></ul>
No se puede montar el mecanismo triturador <b>23</b> .	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elimine los granos de café y los trozos sueltos con la boquilla para juntas de una aspiradora.</li></ul>
No sale agua ni vapor por la boquilla de vapor <b>9</b> .	<ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Está vacío el depósito de agua <b>4</b>?</li><li>• ¿Está obstruida la boquilla de vapor <b>9</b>?</li><li>• ¿Es necesario descalcificar la máquina?</li></ul>
Pasados 90 segundos, deja de salir agua/vapor por la boquilla de vapor <b>9</b> .	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto es normal. Se trata de una función de protección. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio <b>8</b> en <b>STANDBY</b>. Seguidamente, podrá utilizar de nuevo la función de inmediato.</li></ul>






Error	Posibles causas / medidas a adoptar
Tras encenderse el aparato, los LED de las 4 teclas parpadean todos en rojo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los dos sensores de temperatura no funcionan correctamente. Póngase en contacto con el servicio técnico.</li> </ul>
Tras encenderse el aparato, el LED ☼ se ilumina permanentemente de color rojo, las teclas ☕ y ☕ parpadean alternativamente en rojo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El hervidor no calienta o lo hace demasiado despacio. Póngase en contacto con el servicio técnico.</li> </ul>
Durante el proceso de molienda el LED ⚪ parpadea en rojo y blanco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se ha insertado correctamente el depósito para granos de café? Vuelva a insertar el depósito para granos de café y conecte de nuevo el aparato.</li> </ul>
Durante el proceso de molienda el motor se detiene, se escuchan 3 señales acústicas y el LED ⚪ situado sobre el regulador giratorio <b>35</b> parpadea en rojo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿No hay granos de café en el depósito para granos de café? Llene el depósito para granos de café <b>2</b>.</li> <li>• ¿Hay demasiado café molido en el mecanismo triturador <b>23</b>? Si es necesario, limpie el mecanismo triturador.</li> <li>• ¿Se ha sobrecalentado el aparato? Deje que se enfríe y conéctelo de nuevo.</li> </ul>
El LED ⚪ <b>29</b> parpadea en rojo y el LED ☼ se ilumina en blanco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe el nivel de agua en el depósito de agua <b>4</b>. El nivel de llenado mínimo debe estar por encima del flotador, pero sin sobrepasar la marca <b>MAX 5</b>. En caso necesario, conecte de nuevo el aparato.</li> <li>• El flotador está bloqueado. Compruebe si el flotador está situado sobre el agua. Si es necesario, libérela de su posición de bloqueo. En caso necesario, conecte de nuevo el aparato.</li> </ul>
El LED ☼ <b>34</b> parpadea permanentemente en rojo y se escuchan señales acústicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vuelva a ajustar el interruptor giratorio <b>8</b> en <b>STANDBY</b>, desconecte el aparato y enciéndalo de nuevo.</li> </ul>

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
<p>El LED ☺ <b>34</b> se ilumina permanentemente de color rojo y el LED ☹ <b>30</b> parpadea en rojo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Ha retirado la lámina protectora situada entre el depósito de agua y la conexión del aparato debajo del depósito?</li> <li>• ¿Se ha insertado correctamente el depósito de agua? Asegúrese de que se haya colocado correctamente.</li> <li>• ¿El café molido se ha molido demasiado fino? Limpie el mecanismo triturador y muele los granos de café con un ajuste más grueso. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desconecte el aparato y enciéndalo de nuevo.</li> <li>- Si es necesario, retire la lámina protectora situada debajo del depósito.</li> <li>- Haga pasar aprox. 200 ml de agua a través de la boquilla de agua caliente.</li> <li>- Vuelva a desconectar el aparato y enciéndalo de nuevo.</li> </ul> </li> </ul>

## 22. Datos técnicos

Modelo:	SEMST 1500 A1
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1500 W
Potencia del molinillo:	120 W
Cantidad de llenado del depósito de agua:	máximo 2500 ml ( <b>MAX</b> )
Paso automático al estado apagado:	tras 30 minutos
Consumo de potencia en estado apagado:	≤ 0,5 vatios

## Símbolos empleados

	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el mercado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.

Reserva de modificaciones técnicas.

## 23. Garantía de **HOYER Handel GmbH**

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

### **Condiciones de garantía**

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

### **Periodo de garantía y reclamaciones legales**

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

### **Cobertura de la garantía**

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

### **Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.**

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

### **Tramitación de la garantía**

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo  
**IAN: 516867\_2501** y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **516867\_2501**.



### **Servicio técnico**

**ES** Servicio España  
 Tel.: 900 984 989 (gratuito)  
 E-Mail: [hoyer@lidl.es](mailto:hoyer@lidl.es)

**IAN: 516867\_2501**



### **Distribuidor**





Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH  
 Kühnehöfe 12  
 22761 Hamburg  
 ALEMANIA








# 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. Your espresso machine at a glance</b>	<b>38</b>
<b>7. Preparing an espresso - the most important steps</b>	<b>39</b>
<b>8. Before using for the first time</b>	<b>39</b>
<b>9. Preparation</b>	<b>40</b>
9.1 Pouring in espresso beans	40
9.2 Inserting/replacing the filter	40
9.3 Connecting and switching on/off	41
9.4 Rinsing the device	41
9.5 Preheating the cups	42
9.6 Preheating the filter and brewing head (flushing)	42
<b>10. Grinding and tamping the coffee</b>	<b>42</b>
<b>11. Preparing an espresso</b>	<b>43</b>
11.1 Extracting espresso	44
11.2 The pressure gauge	44
<b>12. Tips for the perfect espresso</b>	<b>45</b>
<b>13. Frothing the milk</b>	<b>45</b>
<b>14. Extracting hot water</b>	<b>46</b>
<b>15. Settings</b>	<b>47</b>
15.1 Espresso temperature	47
15.2 Adjusting the volume of a single / double espresso	47
<b>16. Cleaning</b>	<b>48</b>
<b>17. Descaling</b>	<b>50</b>
17.1 Descaling the steam nozzle	50
17.2 Descale the espresso machine	51
<b>18. Cleaning the grinder</b>	<b>52</b>
<b>19. Storage and transport</b>	<b>53</b>
<b>20. Disposal</b>	<b>53</b>
<b>21. Trouble-shooting</b>	<b>54</b>
<b>22. Technical specifications</b>	<b>56</b>
<b>23. Warranty of the HOYER Handel GmbH</b>	<b>57</b>

# 1. Overview

1		Lid (of the bean hopper)
2		Bean hopper
3		Lid (of the water tank)
4		Water tank
5	<b>MAX</b>	Marking for maximum water level in the water tank
6		Bean hopper unlocking mechanism
7		Hot plate for cups
8	 <b>STANDBY</b> 	Dial for steam and hot water
9		Steam nozzle
10		Hot water nozzle
11		Power cable with mains plug
12		Brewing head
13		Tool for removing the tamping unit
14		Cleaning pin
15		Cleaning brush
16		Drip tray
17		Float (indicator: empty drip tray)
18		Storage compartment behind the drip tray
19		Drip grid
20		Coffee powder outlet
21		Control elements (front panel)
22		Marking for the grinding level
23		Grinder
24		Portafilter
25		Filter for double espresso
26		Filter for single espresso with blind filter inserted
27		Blind filter

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

28		LED: descaling
29		LED: water droplets
30		Button / LED: maintenance
31		Button for double espresso
32		Button for single espresso
33		Pressure gauge
34		Button / LED: on/off switch
35		Control dial for manually adjustable espresso powder quantity

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

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

Congratulations on your new espresso machine with automatic tamping function.

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

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

We hope you enjoy your new espresso machine with automatic tamping function!

The espresso machine is intended exclusively for the following uses:

- for grinding coffee beans in the integrated grinder,
- 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!
  - ⊙ Do not use caramelised coffee beans. These can cause the grinder to stick together.
- 

### **Symbols on the device**



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 these operating 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: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

**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.
- ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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 de-

partment or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.

- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see “Cleaning” on page 48).
- ⊙ Make sure that no liquid overflows onto the device plug connection.
- ⊙ Please note that the following surfaces still have residual heat after use: filter and portafilter, brewing head, steam nozzle and hot plate.
- ⊙ The device must not be placed in a cupboard when in use.
- ⊙ 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 electric 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.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. 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.

- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
  - when a malfunction occurs
  - when you are not using the espresso machine
  - prior to cleaning the espresso machine
  - 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.



**DANGER! Risk of eye irritation!**

- ⊙ When handling descaling agents, observe the information provided, e.g. on the packaging.

**WARNING! Risk of injury by turning parts!**

- ⊙ Do not insert the mains plug into a wall socket until the grinder and bean hopper have been assembled.
- ⊙ To minimise the risk of injury, the grinder can only be switched on when the bean hopper is in place. Never bypass this safety function!
- ⊙ Only operate the grinder when the lid is placed on the bean hopper.
- ⊙ Do not hold any objects in the bean hopper during the grinding process. Keep long hair out of the way.

**WARNING Risk of injury from sharp edges!**

- ⊙ Handle the two parts carefully when disassembling the grinder. The grinding surfaces have sharp edges.

**WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic 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 coffee 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 **24**
- 1 filter for single espresso **26**
- 1 blind filter **27**
- 1 filter for double espresso **25**
- 1 cleaning brush **15**
- 1 cleaning pin for the steam outlet **14**
- 1 tool for loosening the tamping unit **13**
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

## 5. Unpacking and setting up

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. **Clean all parts before first use (see section Cleaning).**
4. **Please remove the protective film between the water tank and the device connection underneath the tank, otherwise the machine cannot be switched on.**
5. Place the device on a dry, level, non-slip surface.

---

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

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

## 6. Your espresso machine at a glance

Your espresso machine consists of **4 components**:

- bean hopper **2** and grinder **23** for grinding the espresso beans
- brewing head **12** and portafilter **24** for preparing espresso from ground espresso powder:
  - single espresso
  - double espresso
- steam nozzle **9** for frothing milk
- hot water nozzle **10** for dispensing hot water, e.g., for an Americano.

The device has the following **indicators**:

- A pressure gauge **33** for the extraction process, e.g. to adjust the grinding level.
- LED  $\diamond$  flashes red when water needs to be refilled or the water tank is not properly inserted. Beeps will also sound.
- LED  $\circ$  flashes red when the bean hopper is empty; flashes red/white when the bean hopper is not securely seated.
- LED  $\star$  lights up when the device needs to be descaled.

You can configure the following **settings**:

- the degree of grinding
- the espresso temperature
- the espresso volume
- the water quantity for single and double espresso to match the size of your cups

## 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. Selecting and inserting the filter **26/25**

**NOTE:** before using the filter for single espresso **26**, remove the blind filter **27** from the filter.

2. Preheating the cup
3. Preheating the filter **26/25** and brewing head **12** (flushing)
4. Drying the portafilter **24** and the filter **26/25**
5. Grinding and tamping fresh espresso
6. Inserting the portafilter **24**
7. Extracting the espresso:
  - single espresso
  - double espresso
8. As desired: milk frothing

## 8. *Before using for the first time*



### **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.

### **WARNING! Risk of injury by turning parts!**

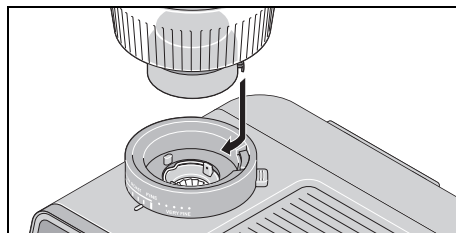
- ⊙ Do not insert the mains plug **11** into a wall socket until the grinder **23** and bean hopper **2** have been assembled.

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

- ⊙ Never put liquids other than fresh, cold drinking water into the water tank **4**!

### **Mounting the bean hopper**

- The plastic tab at the bottom of the bean hopper **2** engages in the inner recess above the unlocking mechanism **6**. Turn the bean hopper **2** slightly clockwise until it audibly clicks into place.



### **Filling the water tank**

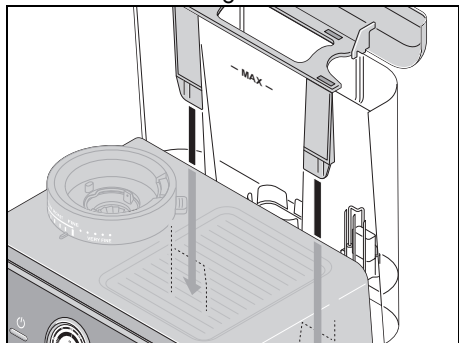
### **WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ Never put liquids other than fresh, cold drinking water into the water tank **4**!

Use fresh water every day.

1. Flip the lid **3** of the water tank **4** open towards the back.
2. Remove the water tank upwards.
3. Rinse the water tank several times thoroughly with clean water.
4. Fill the water tank with fresh, cold tap water no higher than the **MAX 5** marking.
5. Put the water tank back in the machine. Please note that the two plastic tabs on the water tank must be placed in the recesses on the back of the device. The water tank **4** must sit correctly at the bottom.

6. Close the lid **3** again.



**NOTE:** if you start a function and there is too little water in the tank, the LED  $\Delta$  flashes red. The water tank **4** can remain in the device for refilling.

### Connecting and switching on for the first time

1. Connect the mains plug **11** to a wall socket.
  - All LEDs are lit briefly.
  - The LED  $\phi$  of the on/off switch **34** pulses slowly and then is lit dimly.
2. Press the button **34**.
  - The LED  $\phi$  flashes and then is lit steadily.
  - The LEDs  $\cup$ ,  $\cup$  and  $\text{G}$  are lit.
3. Place a container under the brewing head **12**.
4. Press one of the espresso buttons **31**, **32**.
  - The device pumps water through the brewing head **12** for rinsing. The selected LED  $\cup$  or  $\cup$  flashes.
  - When this process is complete, the flashing LED turns off and the LEDs  $\cup$ ,  $\cup$  and  $\text{G}$  are lit again.
5. Pour away the rinsing water.

## 9. Preparation

### 9.1 Pouring in espresso beans

---

**WARNING! Risk of injury by turning parts!**

- ⊙ Only operate the grinder **23** when the lid **1** is placed on the bean hopper **2**.

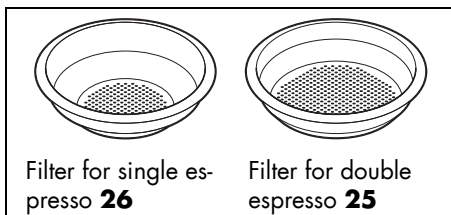
**WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ Do not use caramelised coffee beans. These can cause the grinder **23** to stick together.
- 

1. Remove the lid **1** of the bean hopper **2**.
2. Pour about as many espresso beans into the bean hopper as you use in one day.
3. Put the lid back on.

### 9.2 Inserting/replacing the filter

Your espresso machine comes with two filters:



1. Select the desired filter **26** or **25**.
- 

**NOTE:** before using the filter for single espresso **26**, remove the blind filter **27** from the filter.

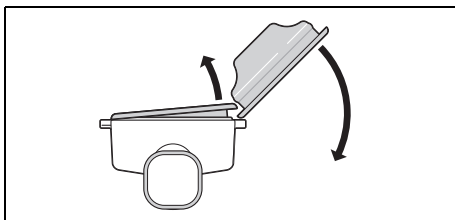
---

2. Press the filter **26/25** into the portafilter **24**. This is somewhat difficult because the filter has to sit firmly in the portafilter.

- The unused filter **26/25** can be placed in the storage compartment **18** behind the drip tray **16**.

As the filter **26/25** is firmly seated in the portafilter **24**, there is a little trick to remove it:

- Use one filter **26/25** to lift the other out of the portafilter **24** as shown.



### 9.3 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.
- Connect the mains plug **11** to a wall socket. All LEDs are lit briefly.
  - The LED  $\phi$  of the on/off switch **34** pulses slowly and then is lit dimly.
    - If only the LED  $\phi$  is dimly lit and all other LEDs are off, the device is in standby mode.
  - Place a cup under the brewing head **12**.

- Press the button **34** to switch on the device.
  - The LED  $\phi$  flashes. When the LEDs  $\phi$ ,  $\cup$ ,  $\text{☕}$  and  $\text{☉}$  are steadily lit, the device is ready for operation.
  - The device now starts the water pump to pump some water into the internal line. Excess water drains through the brewing head **12**.
- To return to standby mode, press the button **34**.
  - The button pulses 3 times and then lights up dimly.
- To turn it off, unplug the mains plug.

---

**NOTE:** the espresso machine automatically switches to standby mode if no button is pressed for 30 minutes.

---

### 9.4 Rinsing the device

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

- Place a container under the brewing head **12** and press the button **30** to rinse the brewing head.
- Place a container under the steam nozzle **9**.



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

- Keep the steam nozzle **9** as deep as possible in the container while steaming. Hot steam escapes. Do not touch the nozzle and never hold your hands or any other body parts in the steam.
- Turn the dial **8** on the right side of the device to  $\phi$ . The LED  $\text{O}$  flashes red during heating. Wait until the LED  $\text{O}$  flashes steadily white and steam is emitted.
  - Set the dial **8** back to **STANDBY**.

- Place a container under the hot water nozzle **10**.
- Set the dial **8** to ☰. The LED ⬆ is lit white. Let hot water run through the hot water nozzle **10** into the container for approx. 10 seconds.
- Set the dial **8** back to **STANDBY**.

## 9.5 Preheating the cups

When all 4 LEDs ⬆, ☕, ☕ and ☕ are steadily lit, the hot plate **7** is heating up.

- Place the cups on the hot plate **7** to pre-heat them.

Alternatively, you can pour hot water from the hot water nozzle **10** into the cup and leave it to stand as you brew.

- Hold the cup under the hot water nozzle **10**.
- Set the dial **8** to ☰. The LED ⬆ flashes. Run hot water into the cup.
- Set the dial **8** back to **STANDBY**.
- Pour out the hot water immediately before the brewing process.

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

Rinse the filter **26/25** and the brewing head **12** with hot water right before each preparation. This preheating of the filter and brewing head (flushing) improves the taste of the espresso.

- Insert a filter **26/25** into the portafilter **24**.
- Insert the portafilter **24** with the filter **26/25** in place, with the handle positioned under the open lock symbol ☐ beneath the brewing head.
- Turn the portafilter towards the closed lock symbol ☐ until it is firmly in place.
- Place a container under the portafilter **24**.

- Press the button **31**.
  - The LED ☕ flashes and the LED ⬆ lights up.
  - Hot water flows through the portafilter **24** into the container.
- When the process is complete, all 4 LEDs ⬆, ☕, ☕ and ☕ will light up again.
- Turn the handle of the portafilter toward the open lock symbol ☐ and remove it by pulling it down.
- Pour away the dishwasher and dry the portafilter **24** and the filter **26/25**.

## 10. Grinding and tamping the coffee

### WARNING! Risk of injury by turning parts!

- To minimise the risk of injury, the grinder **23** can only be switched on when the bean hopper **2** is in place. Never bypass this safety function!
- Only operate the grinder **23** when the lid **1** is placed on the bean hopper **2**.
- Do not hold any objects in the bean hopper **2** during the grinding process. Keep long hair out of the way.

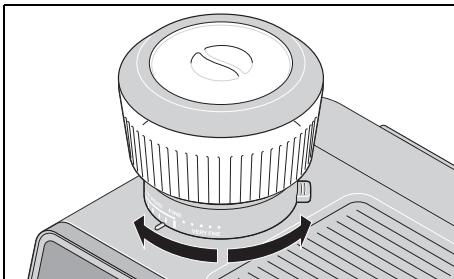
### NOTES:

- Only remove the bean hopper **2** from the grinder **23** if this is absolutely necessary (e.g. if it is blocked or for cleaning). Please refer to the chapter "Cleaning the grinder" on page 52.
- When using coffee powder, we recommend 12 g for a single espresso and 18 g for a double espresso.

## Setting the grinding level

The grinding level can be adjusted between *VERY FINE* and *VERY COARSE*:

- Turn the bean hopper **2** on the grinder **23** so that the marking **I** points to the desired grinding level on the bean hopper.



The degree of grinding influences the taste and should match the preparation method. The following general rules apply to the preparation of espresso:

- The finer the degree of grinding, the longer the extraction time. If the espresso tastes too bitter, grind the coffee coarser.
- The coarser the degree of grinding, the faster the espresso flows into the cup. If the espresso tastes too watery and possibly slightly sour, use a finer degree of grinding.
- The optimal degree of grinding also depends on the type of espresso.

## Grinding and tamping the coffee

1. Insert a filter **26/25** into the portafilter **24**.
2. Place the prepared portafilter with the filter **26/25** under the coffee powder outlet **20**.
3. Turn the portafilter toward the closed lock symbol. **18**.
4. The grinding process starts automatically.
  - The LED **19** above the control dial **35** flashes during the process.

---

**NOTE:** you can adjust the amount of coffee powder using the control dial **35** before or during the grinding process.

---

5. In the next step the coffee is automatically tamped.
  - Two short beeps indicate that the tamping was successful.
6. Wait until the LED **19** goes out, remove the portafilter **24** with the tamped coffee powder, and insert the portafilter under the brewing head **12**.

## Tamping

The aim of tamping is to compress the ground coffee powder evenly in the filter **26/25**. The surface of the coffee powder should be even and free from cracks so that the water is pressed evenly through the coffee during extraction. Cracks or thin spots mean that the water can find its way more quickly here ("channelling") - at the expense of taste.



## 11. Preparing an espresso








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

- ⊙ During the preparation of espresso, hot steam is released from the brewing head **12**. 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.
-

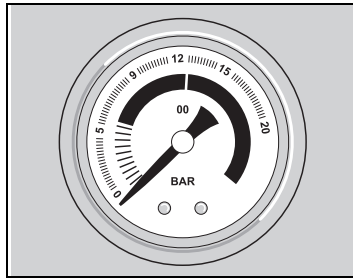
## 11.1 Extracting espresso

1. For a single espresso, use the filter **26**.
2. Insert the prepared portafilter **24** with the handle at the open lock symbol  under the brewing head **12**.
3. Turn the portafilter **24** towards the closed lock symbol  until it is firmly in place.
4. Place one or two suitable cups under the portafilter **24** spout.
5. Press the button **32** for a single espresso or the button **31** for a double espresso or two cups of espresso.
  - The LED for the selected button flashes during preparation.
  - The espresso flows slowly into the cup and stops automatically.

### NOTES:

- If the water temperature in the boiler is too high for coffee preparation, the device pumps some hot water through the hot water nozzle **10** after pressing buttons **32** or **31**.
  - Make sure that the handle of your container is not under the hot water nozzle.
  - If you want to cancel the process, press the button **32** or **31** again.
  - You can change the amount of water stored for a single espresso (see "Adjusting the volume of a single / double espresso" on page 47).
6. When the process is complete, the LEDs , ,  and  are lit again. The device is ready for the next espresso.
  7. Remove the portafilter **24** by turning it toward the open lock symbol  and pulling it down.
  8. Clean the filter **25** or **26** and the portafilter **24**, and dry them.

## 11.2 The pressure gauge



During espresso preparation, the pressure gauge **33** indicates the pressure at which the water is being pumped through the espresso powder.

- The *ESPRESSO* range marked in green is important for achieving optimal pressure during extraction.
- The outer black lines indicate 1 bar each. The black scale therefore goes from 0 - 20 bar.

Preparation begins with pre-brewing. The pressure gauge needle moves within the range 0 - 6 bar.

A few seconds later the actual extraction begins. During optimal extraction, the needle will move within the *ESPRESSO* range (approx. 6 - 13 bar).

If the optimum pressure range is not reached during extraction (below 6 bar), this is called under-extraction.

If the optimum pressure range is exceeded (above 13 bar), this is called over-extraction.

What this means for your espresso and how you can achieve an optimal pressure range can be read in the chapter "Tips for the perfect espresso" on page 45.

**NOTE:** the pressure gauge **33** only shows the pressure when extracting espresso. Nothing is displayed when steam or hot water is drawn.

## 12. 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 beans. Try out different ones.
- Only change one thing at a time, e.g. only the degree of grinding or only the amount of espresso powder, so that you can see the effect of this change.
- You can recognise the **perfect production** by the following points:
  - During the actual extraction process, the pressure gauge **33** remains in the *ESPRESSO* range.
  - The production takes approx. 30 seconds.
  - The espresso flows slowly into the cup.
- You can recognise an **under-extraction** by the following points:
  - The pressure gauge **33** is below the *ESPRESSO* range during extraction.
  - The espresso flows quickly like water into the cup and tastes watery, possibly a little sour.

Remedy:

- Adjust the degree of grinding to be more fine.
- Use more espresso powder.
- You can recognise an **over-extraction** by the following points:
  - The pressure gauge **33** is above the *ESPRESSO* range during extraction.
  - The espresso drips slowly into the cup and tastes bitter.

Remedy:

- Adjust the degree of grinding to be coarser.
- Use less espresso powder.

- 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 commercially available water filter.

## 13. Frothing the milk



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

- ⊙ Hot steam and hot water are released when using the steam nozzle **9**. 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 froth milk with the steam nozzle **9**. This requires a bit of practice.

### **Tips:**

- Try milk from different producers.
  - Milk with higher protein content froths more.
  - A higher fat content results in a creamier milk froth.
  - Always use cold milk from the refrigerator (approx. 5 °C).
  - When frothing, the milk should not become boiling hot. Higher temperatures change the taste and cause the milk froth to disintegrate.
  - When the milk has finished foaming, do not wait too long. Otherwise some of the milk froth will begin to dissolve again.
1. Fill a suitable container no more than halfway with cold milk.

2. Hold another container under the steam nozzle **9** and turn the dial **8** to the ☺ symbol.
  - The LED  $\Delta$  flashes white while the device is preheating.
  - When steam production begins, the LED  $\Delta$  flashes white.
3. Let some steam come out and then stop by setting the dial **8** to **STANDBY**.
4. Immerse the steam nozzle **9** in the milk and set the dial **8** back to the ☺ symbol.

#### Tips:

- Immerse the steam nozzle **9** 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.
5. When the volume of the milk has visibly increased (approx. 50 %), immerse the steam nozzle **9** a little deeper. The vortex should remain. Now the air bubbles are distributed more finely ("rolling phase").
  6. If the sides of the container are too hot to hold, set the dial **8** to **STANDBY**. After a few seconds, the device will pump steam through the nozzle again to cool down.
 

**Tip:** even if the milk froth result is not yet satisfactory, stop anyway so that the milk does not get too hot.
  7. Gently tap the bottom of the container several times on the work surface to burst larger bubbles. Add the milk froth to the espresso as quickly as possible.
  8. Wipe the steam nozzle **9** with a clean cloth immediately after frothing milk to remove any milk residue.
  9. Turn the dial **8** again briefly to the symbol ☺, until steam emerges. This removes milk residues from inside the steam nozzle **9**.

10. Set the dial **8** back to **STANDBY**.

If no button is pressed for approx. 30 seconds, the device begins to cool down the boiler water.

---

**NOTE:** the maximum time for steam production is 90 seconds. The function then stops automatically. Set the dial **8** back to **STANDBY**. You can then immediately use the function again.

---

## 14. Extracting hot water



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

- ⊙ When working with the hot water nozzle **10**, some hot steam and hot water will be released. The hot water nozzle gets very hot. Do not touch the hot water nozzle. Never place your hands or other body parts under the outlet.

You can draw hot water from the hot water nozzle **10**, for example...

... for an Americano or other hot drinks;  
... for preheating cups.




1. Hold a container under the hot water nozzle **10** and turn the dial **8** to the symbol ☺.
  - The LED  $\Delta$  flashes white and hot water flows from the hot water nozzle.
2. Finish the operation by turning the dial **8** back to **STANDBY**.

If no button is pressed for approx. 30 seconds, the device begins to cool down the boiler water.




## 15. Settings

### 15.1 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:

Temperature range	Status of the LEDs during setting
hot	 is lit red
medium	 is lit red
low	 is lit red

The default setting on delivery is medium.

1. Turn on the device by pressing the button **34**.
2. Press the , , and  buttons simultaneously for approx. 3 seconds. The LED lit red indicates the current setting (see table).
3. Briefly press one of the buttons **30**, **31** or **32** to change the setting.
4. The LED for the selected temperature lights up red three times if the setting was successful.

### 15.2 Adjusting the volume of a single / double espresso

This memory function allows you to adjust the amount of single or double espresso dispensed to suit your cups and preferences.

---

**NOTE:** this value is also influenced by the quantity and the density of the espresso powder.

---

1. Turn on the device by pressing the button **34**.
2. Prepare the filter **26/25**, portafilter **24** and espresso powder for a single espresso and clamp the portafilter under the brewing head **12**.
3. Place the desired espresso cup under the brewing head **12**.
4. Press and hold the button **31/32** for approx. 3 seconds. The espresso flows into the cup.
5. When the desired quantity is reached, briefly press the button **31/32**. The process is stopped.

The water volume for single or double espresso has been saved.

#### **Resetting the water volume to factory settings**

1. Turn on the device by pressing the button **34**.
2. Press and hold the buttons **31** and **30** for approx. 3 seconds for a double espresso or **32** and **30** for a single espresso.

The device signals that the water volume reset was successful with 2 beeps and flashing of the buttons **31** and **30** or **32** and **30**.

## 16. Cleaning



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

- ⊙ The espresso machine and the power cable with mains plug **11** 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 filters **26/25**
  - the drip tray **16**
  - the drip grid **19**
- The following accessories can be washed by hand with mild detergent:
  - the water tank **4** with lid **3**
  - the tamping unit
  - the drip tray **16**
  - the drip grid **19**
- The following accessories should only be rinsed with hot water:
  - the portafilter **24**
  - the bean hopper **2** with lid **1**

The storage compartment **18** is located behind the drip tray **16**.

Inside you will find ...

- the cleaning brush **15** for removing coffee powder residues.
- the cleaning pin **14** for cleaning the opening of the steam nozzle **9**.
- the tool for removing the tamping unit **13**

### **After every espresso**

1. Remove the portafilter **24** from the brewing head **12**.
2. Rinse the filter **26/25** and the portafilter **24** under hot water and then dry them.

### **After frothing milk**

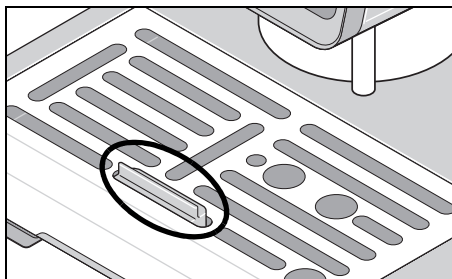
#### **NOTES:**

- Always ensure that the opening of the steam nozzle **9** remains clean. Remaining milk residue is not only unhygienic. It can also quickly clog the small opening.
- For easier cleaning, you can unscrew the lower part of the steam nozzle **9**.

1. Wipe the steam nozzle **9** with a clean cloth to remove any milk residue.
2. Turn the dial **8** again briefly to the symbol ☞, until steam emerges. This removes milk residues from inside the steam nozzle.

### **Drip tray**

The drip tray **16** must be emptied at the latest when the float **17** protrudes upwards through the drip grid **19** (see illustration). In any case, you should clean the drip tray once a day.



1. Loose, dry espresso powder can be removed from the drip grid **19** with the cleaning brush **15**.
2. Remove the drip grid.

3. Pull out the drip tray **16** and take out the storage compartment **18**.
4. Empty and clean these accessories by hand with mild detergent.
5. Dry all parts before reinserting them.

## Daily



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

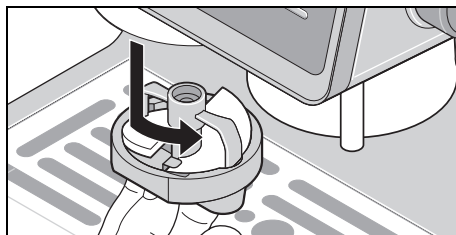
1. Unplug the mains plug **11** from the wall socket before cleaning the espresso machine.
- 
1. Empty the water tank **4** and rinse it several times with clean water.
  2. Wipe the brewing head **12** with a clean, damp cloth. Also clean the rim around the brewing head.
  3. Wipe the following parts with a damp cloth:
    - the device and the hot plate **7**,
    - the bean hopper **2** with lid **1** from the outside and
    - the lid **3** of the water tank **4**.

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

4. Dry all parts.

## Coffee powder outlet and tamping unit

1. Insert the tool **13** into the coffee powder outlet from below and turn it slightly anticlockwise until the two plastic tabs hook into the blades of the tamping unit.



2. Pull the tool **13** with the tamping unit straight down.
3. Remove the tamping unit and clean it with the cleaning brush **15**.
4. Put the tamping unit back into the tool **13**.
5. Insert the tool with the tamping unit from below back into the coffee powder outlet **20**. A click indicates that it is securely in place.

## Filters

1. Loose, dry espresso powder can be removed with the cleaning brush **15**.
2. Even if you always use the same filter **26/25**, you should remove it from the portafilter **24** at least once a week and rinse both parts thoroughly with hot water and a little detergent. Rinse several times with clear, hot water. You can also clean the filters **26/25** in the dishwasher.
3. Dry both parts thoroughly before reassembling them.
4. Hold the filters **26/25** towards the light and check the holes for blockages.

## Brewing unit

The brewing unit inside the device should be cleaned once a week.





By sealing the filter with the blind filter **27**, water is "flushed back" into the brewing unit inside the device. The rinsing water is drained into the drip tray **16**.

1. Remove the portafilter **24** from the brewing head **12** and place a filter **26/25** in the portafilter.
2. Now place the blind filter **27** in the filter **26/25**.

---

**NOTE:** you can apply some coffee oil remover to the membrane.

---


3. Insert the portafilter **24** with blind filter with the handle at the open lock symbol  under the brewing head **12**.
4. Turn the portafilter **24** towards the closed lock symbol  until it is firmly in place.
5. Fill the water tank **4** with fresh, cold water.
6. Start extracting a single espresso.
7. Pour the dirty water out of the drip tray **16**.
8. Repeat the process approx. 10 times without coffee oil remover to rinse cleaning residues from the brewing unit.
9. At the end of the process, LED  lights up red and LED  flashes red. Press the button **34** once to switch the device back to standby mode.
10. Carefully remove the portafilter, as some water will have collected in the filter.
11. Dry all parts.
12. Empty the drip tray **16**.

## Removing blockages from the steam nozzle

---

**NOTE:** for easier cleaning, you can unscrew the lower part of the steam nozzle **9**.

---

1. If necessary, use the cleaning pin **14** to clear blockages in the steam nozzle **9**. Use it to poke the small hole at the front of the steam nozzle to remove blockages.
2. Then hold a container under the steam nozzle **9** and turn the dial **8** to the  symbol.
3. Allow hot water to flow through the steam nozzle **9** for approx. 40 seconds to rinse out the dissolved residues.
4. Finish the operation by turning the dial **8** back to **STANDBY**.

---

**NOTE:** the steam nozzle **9** should be descaled every 2 - 3 months, as lime can also clog the opening.

---

## 17. Descaling

### 17.1 Descaling the steam nozzle

Depending on use, the steam nozzle **9** should be descaled approximately every 2 - 3 months.

1. Fill a container with warm water and a commercially available descaling agent. Follow the instructions on the product.
2. Unscrew the lower end of the steam nozzle.
3. Leave it to soak in this solution overnight.
4. Remove the container the next morning and pour away the descaling solution.

5. Wipe the bottom of the steam nozzle **9** with a clean, damp cloth to completely remove the descaling solution.
6. Screw the lower end back onto the steam nozzle.
7. Place a container under the steam nozzle **9**.
8. Turn the dial **8** to the symbol ☼.
9. Allow hot water to flow through the steam nozzle **9** for approx. 40 seconds to rinse out the dissolved residues.
10. Finish the operation by turning the dial **8** back to **STANDBY**.

## 17.2 Descale the espresso machine

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 **9**). This impairs the functionality and damages the device in the long run. Therefore, you should descale your machine regularly. This increases the service life of the device.

How often the device needs to be descaled depends on the water hardness that is used and how many cups of espresso you drink. The presence of hot water and steam also contributes to calcification.

The water hardness is reduced if you use filtered water. The machine will be protected and you will not have to descale as often.

### Display for descaling

This machine automatically counts the amount of water dispensed. After dispensing approx. 30 litres of water, the device must be descaled. This is indicated by the LED ☼ lighting up.

## Descaling programme

You should run the descaling programme as soon as the LED ☼ is lit. However, you can also start it at any time.

You can use a commercially available descaling agent for espresso machines.



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

- ⊙ When handling the descaling agent, observe the information provided, e.g. on the packaging.

## Part 1, Descaling:

1. Empty the water tank **4**.
2. Pour the descaling agent into the water tank **4**.
3. Fill the water tank **4** with fresh, cold tap water up to the **MAX** marking.
4. Insert the water tank **4**.
5. To collect the descaling solution, place a larger container under the brewing head **12** and under the steam nozzle **9**.
6. Switch on the device.
7. Press and hold the button **30** for approx. 3 seconds.
  - The LEDs ☼, ☹ and ☽ are lit.
  - The LED ☼ flashes.
8. Press the button ☹.
  - The device pumps hot descaling solution through the brewing head **12** for approx. 30 seconds.
  - This process is repeated 5 times.
  - The LED ☹ then goes out.
  - The LED ☼ is lit continuously.
  - A beep sounds every second.
9. Turn the dial **8** to ☼.
  - The device now pumps descaling solution through the steam nozzle **9**.
  - The LED ☼ flashes.

10. As soon as the LED  $\Delta$  is lit and a beep sounds every second, turn the dial **8** to  $\text{III}$ .

- The device now pumps descaling solution through the hot water nozzle **10**.
- The LED  $\Delta$  flashes.
- When the water tank **4** is nearly empty, the LED  $\Delta$  flashes and beeps can be heard.

11. Now turn the dial back to **STANDBY**.

12. Pour away the rinsing water.

The first phase of the descaling process is complete.

### Part 2, Rinsing:

1. Fill the water tank **4** with clear, cold tap water.
2. Press the button **31**.
3. Repeat the process from step 4 of part 1, Descaling.

#### NOTES:

- You can interrupt the process by pressing the button **30**. Pressing the button again continues the process. Pressing the button for 3 seconds cancels the process.
- If there is not enough water in the water tank, the process will be stopped. Always fill the water tank up to the **MAX 5** marking.

## 18. Cleaning the grinder

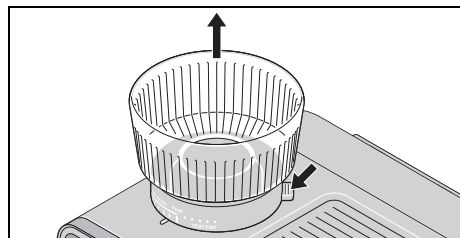
### WARNING! Risk of injury by turning parts!

- ⊙ Do not insert the mains plug **11** into a wall socket until the grinder **23** and bean hopper **2** have been completely assembled.
- ⊙ Only operate the grinder when the lid **1** is placed on the bean hopper.
- ⊙ Do not hold any objects in the bean hopper **2** during the grinding process. Keep long hair out of the way.

### NOTES:

- When removing the bean hopper **2** with beans inside, make sure to lift the bean hopper as straight and carefully as possible. If possible, try to avoid allowing beans or pieces of beans to fall over the edge of the grinder **23**.
- The grinder can only be switched on when the bean hopper **2** is in place. This is a safety function.

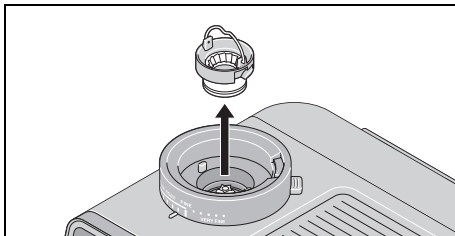
1. Press the bean hopper **2** unlocking mechanism **6**.
2. Carefully remove the bean hopper **2** straight upwards.



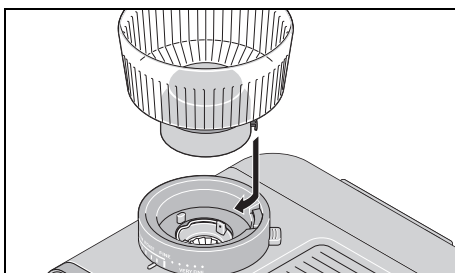
### WARNING Risk of injury from sharp edges!

- ⊙ Handle the two parts carefully when disassembling the grinder **23**. The grinding surfaces have sharp edges.

3. Flip the small handle of the grinder **23** upwards and turn it anticlockwise until you can lift it out.



4. Clean the grinder with the supplied cleaning brush **15**.
5. Then reinsert the grinder and turn it clockwise until it is secure.
6. Fold the small handle back down so that it lies flat on the grinder **23**.
7. Replace the bean hopper as shown and turn it clockwise until it is secure.



**NOTE:** you can buy grinder cleaners, which are designed to thoroughly clean the grinder, from chemists, for example. Follow the application instructions provided with the detergents.

## 19. 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 **4** and the drip tray **16**.

## 20. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie 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.

## 21. 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.







Fault	Possible causes / action
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>
The device does not preheat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the dial <b>8</b> is set to <b>STANDBY</b>.</li> </ul>
Poor quality espresso	You will find tips on preparing espresso in the chapter "Tips for the perfect espresso" on page 45.
Espresso only drips from the portafilter <b>24</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hold the filter <b>26/25</b> up towards the light and check for blockages.</li> <li>• Is the coffee powder too finely ground? Is there too much ground coffee?</li> </ul>
Espresso flows out of the portafilter <b>24</b> too quickly and is too thin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the coffee powder too coarsely ground? Not enough ground coffee?</li> </ul>
Grinder <b>23</b> does not work.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the bean hopper <b>2</b> incorrectly placed?</li> <li>• The grinder <b>23</b> may be blocked. Clean the grinder.</li> </ul>
The grinder <b>23</b> makes an unusual noise.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pull out the mains plug and check if there is a foreign object in the grinder <b>23</b>.</li> <li>• The grinder <b>23</b> may be blocked. Clean the grinder.</li> </ul>
The grinder <b>23</b> cannot be assembled.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use the crevice nozzle of a vacuum cleaner to remove loose coffee beans and fragments.</li> </ul>
No water or steam comes out of the steam nozzle <b>9</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the water tank <b>4</b> empty?</li> <li>• Is the steam nozzle <b>9</b> clogged?</li> <li>• Does the machine need to be descaled?</li> </ul>
No more water/steam comes out of the steam nozzle <b>9</b> after 90 seconds.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal. This is a protective function. Set the dial <b>8</b> back to <b>STANDBY</b>. You can then immediately use the function again.</li> </ul>
After switching on the device, the LEDs on all 4 buttons flash red.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The two temperature sensors are not functioning properly. Contact the Service Centre.</li> </ul>

Fault	Possible causes / action
After switching on the device, the LED  lights up permanently in red and the buttons  and  flash alternately in red.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The boiler is not heating or is heating too slowly. Contact the Service Centre.</li> </ul>
During the grinding process, the LED  flashes red and white.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is the bean hopper inserted correctly? Reinsert the bean hopper and restart the device.</li> </ul>
During the grinding process, the motor stops, 3 acoustic signals sound, and the LED  above the control dial <b>35</b> flashes red.	<ul style="list-style-type: none"> <li>No coffee beans in the bean hopper? Fill the bean hopper <b>2</b>.</li> <li>Is there too much coffee powder in the grinder <b>23</b>? Clean the grinder if necessary.</li> <li>Is the device overheating? Let it cool down and start it again.</li> </ul>
LED  <b>29</b> flashes red and LED  lights up white.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the water level in the water tank <b>4</b>. The minimum filling level should be above the float, but should not exceed the <b>MAX 5</b> marking. Restart the device if necessary.</li> <li>The float is blocked. Check that the float is sitting properly on the water. If it is stuck, free it from the blocked position. Restart the device if necessary.</li> </ul>
LED  <b>34</b> flashes permanently in red and acoustic signals sound.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Set the dial <b>8</b> back to <b>STANDBY</b> and turn the device off and on again.</li> </ul>
LED  <b>34</b> lights up permanently in red and LED  <b>30</b> flashes red.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Have you removed the protective film between the water tank and the device connection under the tank?</li> <li>Is the water tank inserted correctly? Make sure it is inserted correctly.</li> <li>Is the coffee powder ground too finely? Clean the grinder and grind the beans using a coarser setting. <ul style="list-style-type: none"> <li>Switch the device off and then on again.</li> <li>If necessary, remove the protective film under the tank.</li> <li>Draw approx. 200 ml of water through the hot water nozzle.</li> <li>Switch the device off and on again.</li> </ul> </li> </ul>

## 22. Technical specifications

Model:	SEMST 1500 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1,500 W
Grinder power:	120 W
Filling volume of the water tank:	maximum 2,500 ml <b>(MAX)</b>
Automatic switch to off mode:	after 30 minutes
Power consumption when switched off:	≤ 0.5 watts

## 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).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

Subject to technical modifications.

## 23. 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, 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: 516867\_2501** 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) **516867\_2501** to open your user instructions.



### **Service Centre**

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

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

**IAN: 516867\_2501**



### **Supplier**

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





HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY










# **Inhalt**

<b>1. Übersicht</b>	<b>61</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>62</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b>	<b>63</b>
<b>4. Lieferumfang</b>	<b>66</b>
<b>5. Auspacken und aufstellen</b>	<b>66</b>
<b>6. Ihre Espressomaschine im Überblick</b>	<b>66</b>
<b>7. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte</b>	<b>67</b>
<b>8. Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>67</b>
<b>9. Vorbereitung</b>	<b>68</b>
9.1 Espressobohnen einfüllen	68
9.2 Sieb einsetzen/tauschen	69
9.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten	69
9.4 Gerät durchspülen	70
9.5 Tassen vorwärmen	70
9.6 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)	70
<b>10. Kaffee mahlen und tampen</b>	<b>71</b>
<b>11. Espresso zubereiten</b>	<b>72</b>
11.1 Espresso extrahieren	72
11.2 Die Druckanzeige	73
<b>12. Tipps für den perfekten Espresso</b>	<b>73</b>
<b>13. Milch schäumen</b>	<b>74</b>
<b>14. Heißwasser beziehen</b>	<b>75</b>
<b>15. Einstellungen</b>	<b>76</b>
15.1 Espresso-Temperatur	76
15.2 Volumen eines einfachen / doppelten Espressos angleichen	76
<b>16. Reinigen</b>	<b>77</b>
<b>17. Entkalken</b>	<b>80</b>
17.1 Dampfdüse entkalken	80
17.2 Espressomaschine entkalken	80
<b>18. Mahlwerk reinigen</b>	<b>81</b>
<b>19. Aufbewahren und Transportieren</b>	<b>82</b>
<b>20. Entsorgen</b>	<b>83</b>
<b>21. Problemlösung</b>	<b>84</b>
<b>22. Technische Daten</b>	<b>86</b>
<b>23. Garantie der HOYER Handel GmbH</b>	<b>86</b>

# 1. Übersicht

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

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

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

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

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer  
neuen Espresso-maschine mit automatischer  
Tampfunktion!

### **Symbole am Gerät**



Das Symbol gibt an, dass so ausge-  
zeichnete Materialien Lebensmittel  
weder im Geschmack noch im Ge-  
ruch verändern.

## **2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Die Espresso-maschine ist ausschließlich zu  
folgenden Verwendungszwecken vorgese-  
hen:

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

Das Gerät ist für den privaten Haushalt kon-  
zipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen  
benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche  
Zwecke eingesetzt werden.

### **Vorhersehbarer Missbrauch**

---

#### **WARNUNG vor Sachschäden!**

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

### 3. Sicherheitshinweise

#### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

#### Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
  - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Die Espressomaschine, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 77).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass folgende Oberflächen auch nach der Anwendung noch über Restwärme verfügen: Sieb und Siebträger, Brühkopf, Dampfdüse und Wärmeplatte.
- ⊙ Das Gerät darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.
- ⊙ Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung, da bei Fehlanwendungen Verletzungen möglich sind.



### **GEFAHR für Kinder!**

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



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

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



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

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

einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

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

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



### **GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!**

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



### **GEFAHR von Augenreizungen!**

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

### **WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!**

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

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

### **WARNUNG vor Verletzungen durch scharfe Kanten!**

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

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

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

## 4. Lieferumfang

- 1 Espressomaschine
- 1 Siebträger **24**
- 1 Sieb für einfachen Espresso **26**
- 1 Reinigungsmembran **27**
- 1 Sieb für doppelten Espresso **25**
- 1 Reinigungsbürste **15**
- 1 Reinigungspin für den Dampfauslass **14**
- 1 Werkzeug zum Lösen der Tampeinheit **13**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

## 5. Auspacken und aufstellen

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch (siehe Kap. Reinigung).**
- Bitte entfernen Sie die Schutzfolie zwischen dem Wassertank und dem Geräteanschluss unter dem Tank, da das Gerät andernfalls nicht in Betrieb genommen werden kann.**
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage.

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

## 6. Ihre Espressomaschine im Überblick

Ihre Espressomaschine besteht aus

### 4 Komponenten:

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

Folgende **Anzeigen** hat das Gerät:

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

Folgende **Einstellungen** können Sie vornehmen:

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

## 7. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte

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

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

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

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

## 8. Vor dem ersten Gebrauch



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

### WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

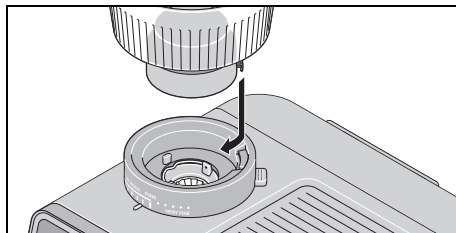
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **11** erst dann in eine Steckdose, wenn Mahlwerk **23** und Bohnenbehälter **2** zusammengebaut sind.

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

### Bohnenbehälter aufsetzen

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



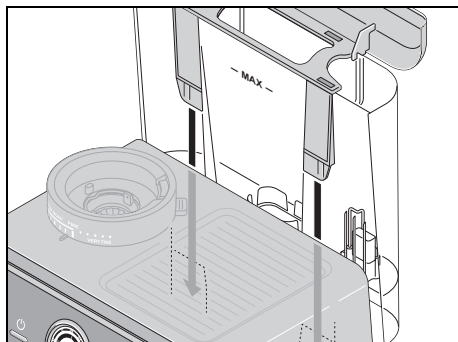
## Wassertank füllen

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

Verwenden Sie jeden Tag frisches Wasser.

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



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

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

## Anschließen und erstes Einschalten

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

## 9. Vorbereitung

### 9.1 Espressobohnen einfüllen

### WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

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

### WARNUNG vor Sachschäden!

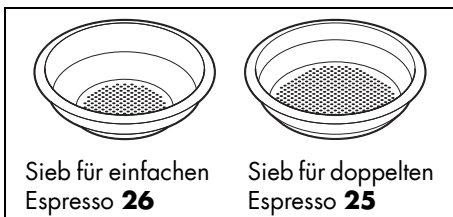
- ⊙ Verwenden Sie keine karamellisierten Kaffeebohnen. Diese können das Mahlwerk **23** verkleben.

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

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

## 9.2 Sieb einsetzen/tauschen

Zu Ihrer Espressomaschine gehören zwei Siebe:



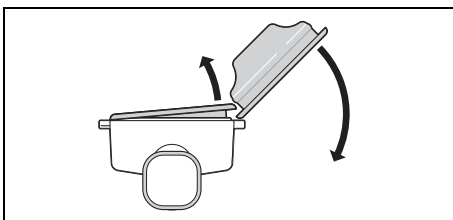
- Wählen Sie das gewünschte Sieb **26** oder **25** aus.

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

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

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

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



## 9.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

- Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose. Alle LEDs leuchten kurz auf.
- Die LED  $\phi$  des Ein-/Ausschalters **34** pulsiert langsam und leuchtet danach dauerhaft schwach.
  - Wenn nur noch die LED  $\phi$  schwach leuchtet und alle anderen LEDs nicht mehr leuchten, ist das Gerät im Standby-Modus.
- Stellen Sie eine Tasse unter den Brühkopf **12**.
- Drücken Sie die Taste **34**, um das Gerät einzuschalten.
  - Die LED  $\phi$  blinkt. Wenn die LEDs  $\phi$ ,  $\cup$ ,  $\cup$  und  $\otimes$  dauerhaft leuchten ist das Gerät betriebsbereit.
  - Das Gerät startet nun die Wasserpumpe, um etwas Wasser in die interne Leitung zu pumpen. Überschüssiges Wasser fließt durch den Brühkopf **12** ab.
- Um in den Standby-Modus zurückzukehren, drücken Sie die Taste **34**.
  - Die Taste pulsiert 3x und leuchtet anschließend schwach.
- Zum Ausschalten ziehen Sie den Netzstecker.

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

## 9.4 Gerät durchspülen

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

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



### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

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

## 9.5 Tassen vorwärmen

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

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

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

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

## 9.6 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen)

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

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

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

## 10. Kaffee mahlen und tampen

### WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

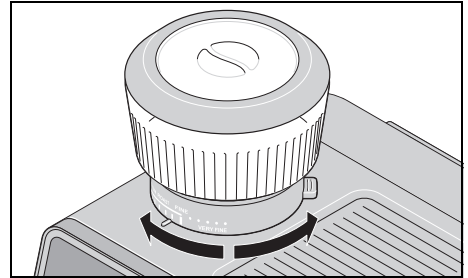
- ☉ Um die Verletzungsgefahr zu minimieren, kann das Mahlwerk **23** nur dann eingeschaltet werden, wenn der Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist. Umgehen Sie niemals diese Sicherheitsfunktion!
- ☉ Betreiben Sie das Mahlwerk **23** nur, wenn der Deckel **1** auf dem Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist.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

**HINWEIS:** Entfernen Sie den Bohnenbehälter **2** nur dann vom Mahlwerk **23**, wenn dies unbedingt notwendig ist (z. B. bei einer Blockade oder zum Reinigen). Beachten Sie dazu das Kapitel „Mahlwerk reinigen“ auf Seite 81.

### Mahlgrad einstellen

Der Mahlgrad lässt sich zwischen **VERY FINE** = sehr fein und **VERY COARSE** = sehr grob einstellen:

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



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



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

### Kaffee mahlen und tampen

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

---

## HINWEISE:

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

## Tampem

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

---



## 11. Espresso zubereiten







### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!


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

## 11.1 Espresso extrahieren

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

## HINWEISE:

- Wenn die Wassertemperatur im Boiler für die Kaffe Zubereitung zu hoch ist, pumpt das Gerät nach dem Drücken der Tasten **32** oder **31** etwas heißes Wasser durch die Heißwasserdüse **10**.
  - Achten Sie darauf, dass sich der Griff Ihres Gefäßes nicht unter der Heißwasserdüse befindet.
  - Wenn Sie den Vorgang abbrechen wollen, drücken Sie erneut die Taste **32** bzw. **31**.
  - Die gespeicherte Wassermenge für einen einfachen Espresso können Sie verändern (siehe „Volumen eines einfachen / doppelten Espressos angleichen“ auf Seite 76).
- 
6. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten die LEDs , ,  und  wieder. Das Gerät ist bereit für den nächsten Espresso.

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

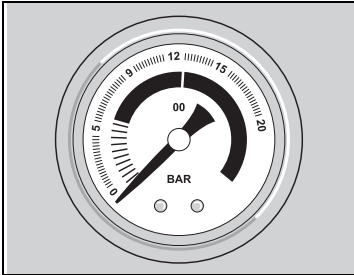
„Tipps für den perfekten Espresso“ auf Seite 73.

---

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

---

## 11.2 Die Druckanzeige



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

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

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

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

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

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

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

## 12. Tipps für den perfekten Espresso

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

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

Abhilfe:

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

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

## 13. Milch schäumen

### **GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!**

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

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

#### **Tipps:**

- Probieren Sie Milch verschiedener Hersteller aus.
- Milch mit höherem Eiweiß-Gehalt schäumt mehr.
- Ein höherer Fettgehalt ergibt einen cremigeren Schaum.

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

#### **Tipps:**

- Dampfdüse **9** nur knapp unter die Oberfläche eintauchen, sodass Luft in die Milch eingearbeitet wird („Ziehphase“).
  - Nicht in die Mitte, sondern seitlich eintauchen, sodass ein Wirbel entsteht.
5. Wenn das Volumen der Milch sichtbar zugenommen hat (ca. um 50 %), tauchen Sie die Dampfdüse **9** etwas tiefer ein. Der Wirbel soll bestehen bleiben. Nun werden die Luftbläschen feiner verteilt („Rollphase“).
  6. Wenn die Seitenwände des Gefäßes zu heiß sind, um es in der Hand zu halten, stellen Sie den Drehschalter **8** auf **STANDBY**.  
Nach wenigen Sekunden pumpt das

Gerät zum Abkühlen noch einmal Dampf durch die Düse.

**Tipp:** Auch wenn das Milchschaumergebnis noch nicht zufriedenstellend ist, brechen Sie auf jeden Fall ab, damit die Milch nicht zu heiß wird.

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

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

---

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

---

## 14. Heißwasser beziehen



### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

---

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

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

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




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

## 15. Einstellungen




### 15.1 Espresso-Temperatur

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

Sie können zwischen drei Temperaturbereichen wählen:

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

Die Voreinstellung bei Auslieferung des Gerätes ist mittel.

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

### 15.2 Volumen eines einfachen / doppelten Espressos angleichen

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

---

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

---

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

Die Wassermenge für einfachen bzw. doppelten Espresso ist gespeichert.

#### Wassermenge auf Werkseinstellung zurücksetzen

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

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

## 16. Reinigen



### GEFAHR durch Stromschlag!

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



### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

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

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

### HINWEISE:

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

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

Darin finden Sie ...

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

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

### Nach jedem Espresso

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

### Nach jedem Milchschaumen

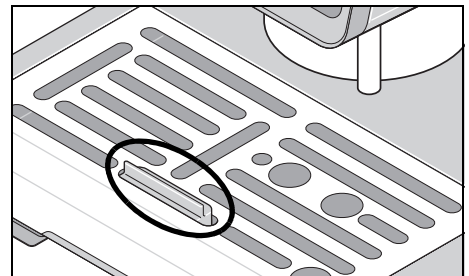
#### HINWEISE:

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

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

### Abtropfschale

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



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

## Täglich



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

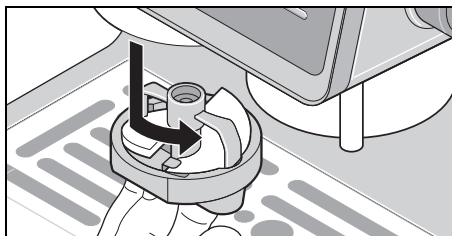
1. Leeren Sie den Wassertank **4** und spülen Sie diesen mehrfach mit klarem Wasser aus.
2. Wischen Sie den Brühkopf **12** mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie dabei auch den Rand um den Brühkopf herum.
3. Wischen Sie folgende Teile mit einem angefeuchteten Tuch ab:
  - das Gerät mit der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

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

4. Trocknen Sie alle Teile.

## Auslass des Kaffeepulvers und Tampeinheit

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



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

## Siebe

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

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

### **Brüheinheit**





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

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

---

**HINWEIS:** Sie können etwas Kaffeefettlöser auf die Membran geben.

---

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


- Leeren Sie die Abtropfschale **16**.

### **Verstopfungen an der Dampfdüse beseitigen**

---

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

---

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

---

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

---

## 17. Entkalken

### 17.1 Dampfdüse entkalken

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

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

### 17.2 Espressomaschine entkalken

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

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

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

#### Anzeige für das Entkalken

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

#### Entkalkungsprogramm

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



#### **GEFAHR von Augenreizungen!**

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

## 1. Teil, Entkalken:

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

Die erste Phase des Entkalkungsvorgangs ist beendet.

## 2. Teil, Spülen:

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

---

### HINWEISE:

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

## 18. Mahlwerk reinigen

---

### WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

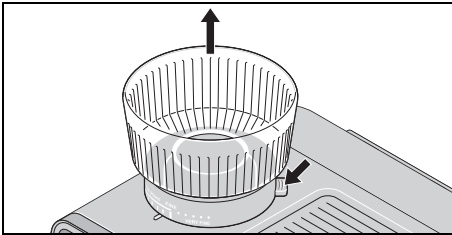
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **11** erst dann in eine Steckdose, wenn Mahlwerk **23** und Bohnenbehälter **2** komplett zusammgebaut sind.
- ⊙ Betreiben Sie das Mahlwerk nur, wenn der Deckel **1** auf dem Bohnenbehälter aufgesetzt ist.
- ⊙ Halten Sie während des Mahlvorganges keine Gegenstände in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

### HINWEISE:

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

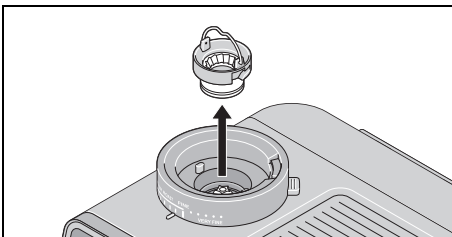
aufgesetzt ist. Dies ist eine Sicherheitsfunktion.

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



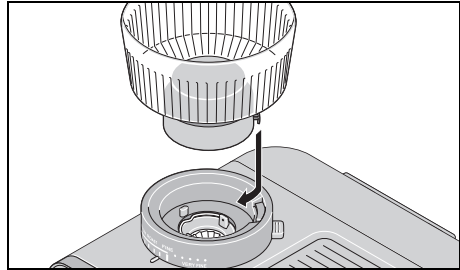
### **WARNUNG vor Verletzungen durch scharfe Kanten!**

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



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

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



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

## **19. Aufbewahren und Transportieren**



### **GEFAHR für Kinder!**

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

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

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

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

## 20. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der



Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

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



## Verpackung

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

## Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

## 21. Problemlösung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

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



Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>Überprüfen Sie den Anschluss.</li> </ul>
Das Gerät heizt nicht vor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie, ob der Drehregler <b>8</b> auf <b>STANDBY</b> steht.</li> </ul>
Schlechte Qualität des Espressos	Tipps zur Espresso-Zubereitung finden Sie im Kapitel „Tipps für den perfekten Espresso“ auf Seite 73.
Espresso tropft nur aus dem Siebträger <b>24</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie das Sieb <b>26/25</b> gegen das Licht auf Verstopfungen.</li> <li>Kaffeepulver zu fein gemahlen? Zu viel Kaffeepulver?</li> </ul>
Espresso fließt zu schnell aus dem Siebträger <b>24</b> und ist zu dünn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaffeepulver zu grob gemahlen? Zu wenig Kaffeepulver?</li> </ul>
Mahlwerk <b>23</b> arbeitet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist der Bohnenbehälter <b>2</b> nicht korrekt aufgesetzt?</li> <li>Ggf. ist das Mahlwerk <b>23</b> blockiert. Reinigen Sie das Mahlwerk.</li> </ul>
Das Mahlwerk <b>23</b> macht ein ungewöhnliches Geräusch.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Fremdkörper im Mahlwerk <b>23</b> befindet.</li> <li>Ggf. ist das Mahlwerk <b>23</b> blockiert. Reinigen Sie das Mahlwerk.</li> </ul>
Das Mahlwerk <b>23</b> lässt sich nicht zusammensetzen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entfernen Sie mit der Fugendüse eines Staubsaugers lose Kaffeebohnen und Bruchstücke.</li> </ul>
Aus der Dampfdüse <b>9</b> kommt kein Wasser und kein Dampf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist der Wassertank <b>4</b> leer?</li> <li>Ist die Dampfdüse <b>9</b> verstopft?</li> <li>Muss die Maschine entkalkt werden?</li> </ul>
Nach 90 Sekunden kommt aus der Dampfdüse <b>9</b> kein Wasser/Dampf mehr.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das ist normal. Dies ist eine Schutzfunktion. Stellen Sie den Drehschalter <b>8</b> zurück auf <b>STANDBY</b>. Anschließend können Sie die Funktion sofort erneut verwenden.</li> </ul>

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Nach dem Einschalten des Gerätes blinken die LEDs an allen 4 Tasten rot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die beiden Temperatursensoren funktionieren nicht richtig. Wenden Sie sich an das Service-Center.</li> </ul>
Nach dem Einschalten des Gerätes leuchtet die LED ☺ dauerhaft rot, die Tasten ☹ und ☺ blinken abwechselnd rot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Boiler heizt nicht oder zu langsam. Wenden Sie sich an das Service-Center.</li> </ul>
Während des Mahlvorganges blinkt die LED ☹ rot und weiß.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist der Bohnenbehälter korrekt eingesetzt? Setzen Sie den Bohnenbehälter neu ein und starten Sie das Gerät neu.</li> </ul>
Während des Mahlvorganges stoppt der Motor, es ertönen 3 Signaltöne und die LED ☹ über dem Drehregler <b>35</b> blinkt rot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Kaffeebohnen im Bohnenbehälter? Füllen Sie den Bohnenbehälter <b>2</b>.</li> <li>Befindet sich zu viel Kaffeepulver im Mahlwerk <b>23</b>? Reinigen Sie ggf. das Mahlwerk.</li> <li>Ist das Gerät überhitzt? Lassen Sie es abkühlen und starten Sie es erneut.</li> </ul>
LED ☹ <b>29</b> blinkt rot und die LED ☺ leuchtet weiß.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie den Wasserstand im Wassertank <b>4</b>. Der Mindestfüllstand sollte über dem Schwimmer, jedoch die Markierung <b>MAX 5</b> nicht überschreiten. Starten Sie das Gerät ggf. erneut.</li> <li>Der Schwimmer ist blockiert. Überprüfen Sie, ob der Schwimmer auf dem Wasser liegt. Lösen Sie ihn ggf. aus der blockierten Stellung. Starten Sie das Gerät ggf. erneut.</li> </ul>
LED ☺ <b>34</b> blinkt dauerhaft rot und es ertönen Signaltöne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie den Drehschalter <b>8</b> zurück auf <b>STANDBY</b> und schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.</li> </ul>
LED ☺ <b>34</b> leuchtet dauerhaft rot und die LED ☹ <b>30</b> blinkt rot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haben Sie die Schutzfolie zwischen dem Wassertank und dem Geräteanschluss unter dem Tank entfernt?</li> <li>Ist der Wassertank korrekt eingesetzt? Stellen Sie sicher, dass er korrekt eingesetzt ist.</li> <li>Ist das Kaffeepulver zu fein gemahlen? Reinigen Sie das Mahlwerk und mahlen Sie die Bohnen mit einer größeren Einstellung. <ul style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie das Gerät aus und erneut ein.</li> <li>Entfernen Sie ggf. die Schutzfolie unter dem Tank.</li> <li>Beziehen Sie ca. 200 ml Wasser über die Heißwasserdüse.</li> <li>Schalten Sie das Gerät erneut aus und wieder ein.</li> </ul> </li> </ul>

## 22. Technische Daten

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

### Verwendete Symbole

	<b>G</b> eprüfte <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.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

## 23. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

### Garantiebedingungen

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

Auf [www.lidl-service.com](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) **516867\_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## **Service-Center**

**DE** Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 516867\_2501**



## **Lieferant**

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND