SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



PREMIUM-ESPRESSOMASCHINE SEMST 1500 A1
PREMIUM ESPRESSO MACHINE SEMST 1500 A1
MACHINE À EXPRESSO PREMIUM SEMST 1500 A1

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung
PREMIUM-ESPRESSOMASCHINE

(GB) (IE) (NI) (MT) Operating instructions
PREMIUM ESPRESSO MACHINE

(FR) (CH) (BE) Mode d'emploi
MACHINE À EXPRESSO PREMIUM

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing
PREMIUM ESPRESSOMACHINE

(IT) (CH) (MT) Manuale di istruzioni per l'uso
MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO PREMIUM

(ES) Instrucciones de servicio
CAFETERA ESPRESSO PREMIUM

(PT) Instruções de manejo
MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO PREMIUM

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surbiton · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni
Estado de las informaciones · Estado das informações:

08/2026 ID: SEMST 1500 A1_26_V1.5

Deutsch *2*

English *36*

Français *64*

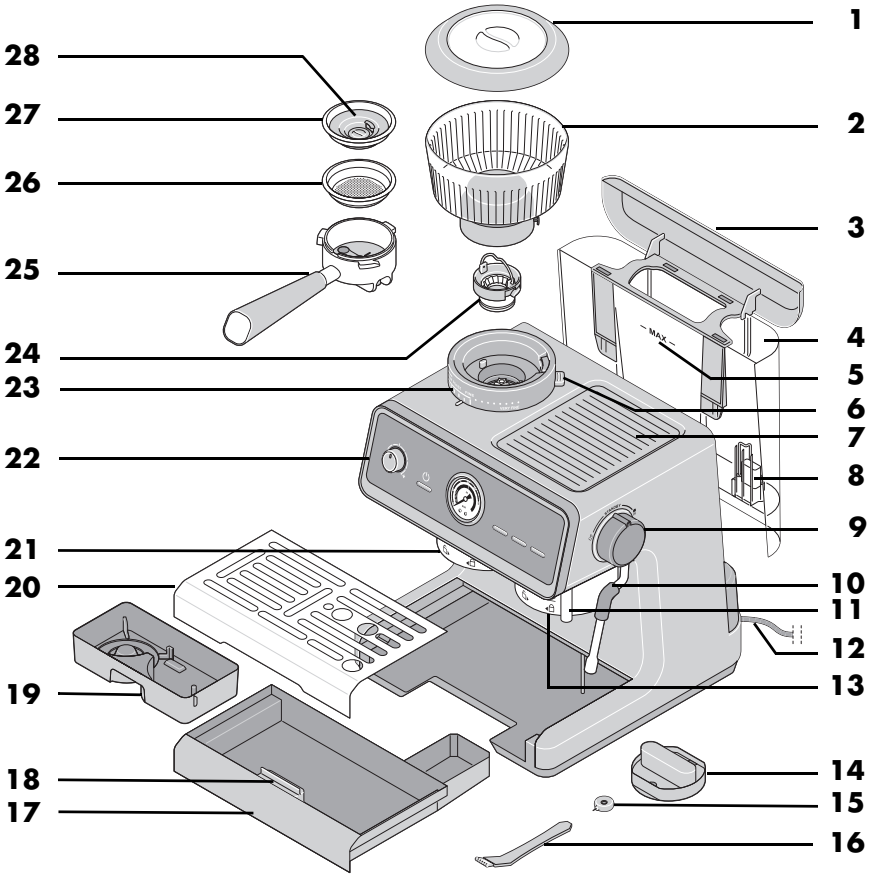
Nederlands *98*

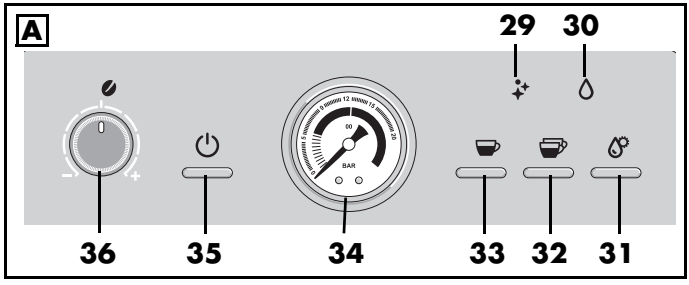
Italiano *128*

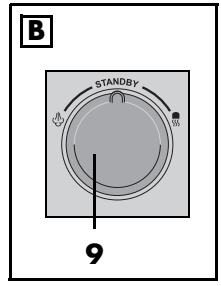
Español *160*

Português *190*

Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Panoramica / Vista general / Vista geral







Inhalt

1. Übersicht 3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
3. Sicherheitshinweise 5
4. Lieferumfang 8
5. Auspacken und aufstellen 8
6. Ihre Espressomaschine im Überblick 9
7. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte 9
8. Vor dem ersten Gebrauch 10
9. Vorbereitung 11
9.1 Espressobohnen einfüllen 11
9.2 Sieb einsetzen/tauschen 11
9.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten 12
9.4 Gerät durchspülen 13
9.5 Tassen vorwärmen 13
9.6 Sieb und Brühkopf vorwärmen (Flushen) 14
10.Kaffee mahlen und tampen 14
11.Espresso zubereiten 16
11.1 Espresso extrahieren 16
11.2 Die Druckanzeige 17
12.Tipps für den perfekten Espresso 17
13.Milch schäumen 18
14.Heißwasser beziehen 20
15.Einstellungen 20
15.1 Espresso-Temperatur 20
15.2 Volumen eines einfachen / doppelten Espressos angleichen 21
16.Reinigen 21
17.Entkalken 25
17.1 Dampfdüse entkalken 25
17.2 Espressomaschine entkalken 25
18.Mahlwerk reinigen 27
19.Aufbewahren und Transportieren 28
20.Entsorgen 29
21.Problemlösung 30
22.Technische Daten 32
23.Garantie der HOYER Handel GmbH 33

1. Übersicht

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

Bild A: Bedienelemente (Frontseite)*

29		LED**: Entkalken
30		LED: Wassertropfen
31		Taste/LED: Wartung
32		Taste/LED für doppelten Espresso
33		Taste/LED für einfachen Espresso
34		Druckanzeige

35 ⏻ Taste/LED: Ein-/Ausschalter

36 Drehregler für manuell einstellbare Espressopulvermenge

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

** Wegen der besseren Lesbarkeit werden alle Leuchtanzeigen in dieser Bedienungsanleitung als LEDs bezeichnet.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Espressomaschine mit automatischer Tampfunktion.

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

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

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

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Espressomaschine ist ausschließlich zu folgenden Verwendungszwecken vorgesehen:

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

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.
Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

- Die Espressomaschine, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe “Reinigen” auf Seite 21).
- 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 **25**
1 Sieb für einfachen Espresso **27**
1 Reinigungsmembran **28**
1 Sieb für doppelten Espresso **26**
1 Reinigungsbürste **16**
1 Reinigungspin für den Dampfauslass **15**
1 Werkzeug zum Entnehmen der Tampeinheit **14**
1 Bedienungsanleitung

5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch (siehe Kap. Reinigung).**
4. **Bitte entfernen Sie den kleinen Stopfen zwischen dem Wassertank und dem Geräteanschluss unter dem Tank, da das Gerät anderenfalls nicht in Betrieb genommen werden kann.**
5. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

6. Ihre Espressomaschine im Überblick

Ihre Espressomaschine besteht aus **4 Komponenten**:
- Bohnenbehälter **2** und Mahlwerk **24** zum Mahlen der Espressobohnen
- Brühkopf **13** und Siebträger **25** zum Zubereiten von Espresso aus dem gemahlenen Espressopulver:
  - einfacher Espresso
  - doppelter Espresso
- Dampfdüse **10** zum Aufschäumen von Milch
- Heißwasserdüse **11** zum Entnehmen von heißem Wasser, z. B. für einen Americano.

Folgende **Anzeigen** hat das Gerät:
- Eine Druckanzeige **34** für den Extraktionsvorgang, um z. B. den Mahlgrad anpassen zu können.
- LED 💧 blinkt rot, wenn Wasser nachgefüllt werden muss oder der Wassertank nicht richtig eingesetzt wurde. Außerdem ertönen Pieptöne.
- LED 🫘 blinkt rot, wenn der Bohnenbehälter leer ist;
  blinkt rot/weiß, wenn der Bohnenbehälter nicht fest sitzt.
- LED ✨ leuchtet, wenn das Gerät entkalkt werden muss.

Folgende **Einstellungen** können Sie vornehmen:
- den Mahlgrad einstellen
- die Espressotemperatur einstellen
- die Espressomenge einstellen
- die Wassermenge für einfachen und doppelten Espresso an Ihre Tassen anpassen

7. Espresso zubereiten - die wichtigsten Schritte

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

- Sieb **27**/**26** auswählen und einsetzen

HINWEIS: Entnehmen Sie vor der Verwendung des Siebes für einfachen Espresso **27** die Reinigungsmembran **28** aus dem Sieb.

- Tasse vorwärmen
- Sieb **27**/**26** und Brühkopf **13** vorwärmen (Flushen)
- Siebträger **25** und Sieb **27**/**26** abtrocknen
- Espresso frisch mahlen und tampen
- Siebträger **25** einsetzen
- Espresso extrahieren:
  - einfachen Espresso
  - doppelten Espresso
- Nach Wunsch: Milch schäumen

8. Vor dem ersten Gebrauch

GEFAHR durch Stromschlag!

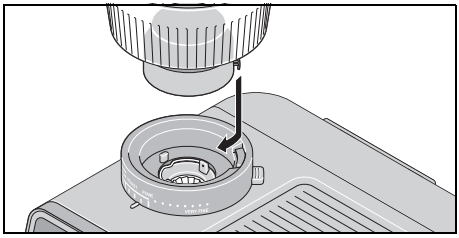
⊙ Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

⊙ Stecken Sie den Netzstecker **12** erst dann in eine Steckdose, wenn Mahlwerk **24** und Bohnenbehälter **2** zusammengebaut sind.

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.



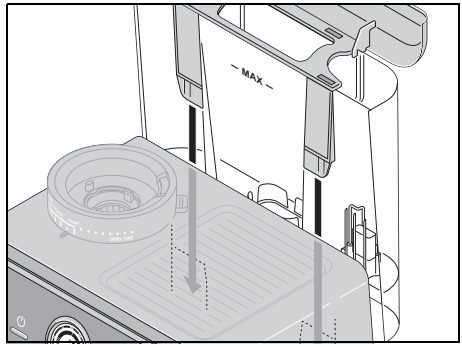
Wassertank füllen

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 rot. Zum Nachfüllen kann der Wassertank **4** im Gerät eingesetzt bleiben.

Anschließen und erstes Einschalten

1. Stecken Sie den Netzstecker **12** in eine Steckdose.
   - Alle LEDs leuchten kurz auf.
   - Die LED des Ein-/Ausschalters **35** pulsiert langsam und leuchtet danach dauerhaft schwach.
2. Drücken Sie die Taste **35**.
   - Die LED blinkt und leuchtet anschließend dauerhaft hell.
   - Die LEDs , und leuchten.
3. Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf **13**.
4. Drücken Sie eine der Espresso-Tasten **32**, **33**.
   - Das Gerät pumpt zum Spülen Wasser durch den Brühkopf **13**. Die ausgewählte LED oder blinkt.
   - Wenn dieser Vorgang beendet ist, erlischt die blinkende LED und es leuchten wieder die LEDs , und .
5. Schütten Sie das Spülwasser weg.

9. Vorbereitung

9.1 Espressobohnen einfüllen

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

⊙ Betreiben Sie das Mahlwerk **24** nur, wenn der Deckel **1** auf dem Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist.

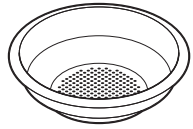
WARNUNG vor Sachschäden!

⊙ Verwenden Sie keine karamellisierten Kaffeebohnen. Diese können das Mahlwerk **24** verkleben.

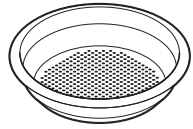
1. Nehmen Sie den Deckel **1** des Bohnenbehälters **2** ab.
2. Füllen Sie etwa so viele Espressobohnen in den Bohnenbehälter, wie Sie an einem Tag verbrauchen.
3. Setzen Sie den Deckel wieder auf.

9.2 Sieb einsetzen/tauschen

Zu Ihrer Espressomaschine gehören zwei Siebe:



Sieb für einfachen Espresso **27**



Sieb für doppelten Espresso **26**

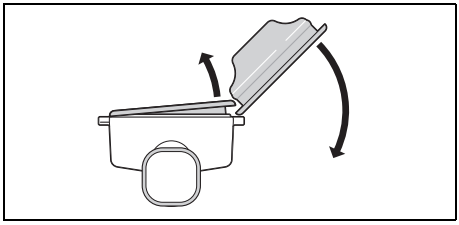
1. Wählen Sie das gewünschte Sieb **27** oder **26** aus.

HINWEIS: Entnehmen Sie vor der Verwendung des Siebes für einfachen Espresso **27** die Reinigungsmembran **28** aus dem Sieb.

2. Drücken Sie das Sieb **27**/**26** in den Siebträger **25**. Das geht etwas schwer, weil das Sieb fest im Siebträger sitzen muss.
3. Das nicht verwendete Sieb **27**/**26** können Sie im Aufbewahrungsfach **19** hinter der Abtropfschale **17** ablegen.

Da das Sieb **27**/**26** fest im Siebträger **25** sitzt, ist zum Entfernen ein kleiner Trick hilfreich:

- Hebeln Sie mit dem einen Sieb **27**/**26** das andere aus dem Siebträger **25** heraus wie abgebildet.



9.3 Anschließen und Ein-/Ausschalten

GEFAHR durch Stromschlag!

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

1. Stecken Sie den Netzstecker **12** in eine Steckdose. Alle LEDs leuchten kurz auf.
2. Die LED ⏻ des Ein-/Ausschalters **35** pulsiert langsam und leuchtet danach dauerhaft schwach.
   - Wenn nur noch die LED ⏻ schwach leuchtet und alle anderen LEDs nicht mehr leuchten, ist das Gerät im Standby-Modus.
3. Stellen Sie eine Tasse unter den Brühkopf **13**.
4. Drücken Sie die Taste **35**, um das Gerät einzuschalten.
   - Die LED ⏻ blinkt. Wenn die LEDs ⏻, ☕, ☕ und 💨 dauerhaft leuchten, ist das Gerät betriebsbereit.
5. Um in den Standby-Modus zurückzukehren, drücken Sie die Taste **35**.
   - Die Taste pulsiert 3x und leuchtet anschließend schwach.
6. Zum Ausschalten ziehen Sie den Netzstecker.

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

9.4 Gerät durchspülen

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

1. Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf **13** und drücken Sie die Taste **31**, um den Brühkopf zu spülen.
2. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **10**.

GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

⊙ Halten Sie die Dampfdüse **10** 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 **9** rechts an dem Gerät auf ♨. Die LED ◊ blinkt rot und weiß während des Aufheizens. Warten Sie, bis die LED ◊ dauerhaft weiß blinkt und Dampf austritt.
4. Stellen Sie den Drehschalter **9** zurück auf **STANDBY**.
5. Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserdüse **11**.
6. Stellen Sie den Drehschalter **9** auf 🚰. Die LED ◊ blinkt weiß. Lassen Sie ca. 10 Sekunden heißes Wasser durch die Heißwasserdüse **11** in das Gefäß laufen.
7. Stellen Sie den Drehschalter **9** 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 **11** in die Tasse füllen und während der Vorbereitungen stehen lassen.

1. Halten Sie die Tasse unter die Heißwasserdüse **11**.
2. Stellen Sie den Drehschalter **9** auf 🚰. Die LED ◊ blinkt. Lassen Sie heißes Wasser in die Tasse laufen.
3. Stellen Sie den Drehschalter **9** 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 **27**/**26** und den Brühkopf **13** mit heißem Wasser durch. Durch dieses Vorwärmen von Sieb und Brühkopf (Flushen) wird der Geschmack des Espressos verbessert.

1. Setzen Sie ein Sieb **27**/**26** in den Siebträger **25** ein.
2. Setzen Sie den Siebträger **25** mit eingesetztem Sieb **27**/**26** 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 **25**.
5. Drücken Sie die Taste **32**.
   - Die LED blinkt und die LED leuchtet.
   - Heißes Wasser fließt durch den Siebträger **25** 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 **25** und Sieb **27**/**26** ab.

10. Kaffee mahlen und tampen

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

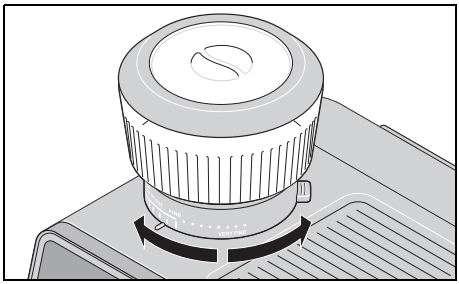
- Um die Verletzungsgefahr zu minimieren, kann das Mahlwerk **24** nur dann eingeschaltet werden, wenn der Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist. Umgehen Sie niemals diese Sicherheitsfunktion!
- Betreiben Sie das Mahlwerk **24** nur, wenn der Deckel **1** auf dem Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist.
- 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 **24**, wenn dies unbedingt notwendig ist (z. B. bei einer Blockade oder zum Reinigen). Beachten Sie dazu das Kapitel „Mahlwerk reinigen" auf Seite 27.

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 **24** 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 Espressosorte ab.

Kaffee mahlen und tampen

1. Setzen Sie den vorbereiteten und vorgewärmten Siebträger **25** mit dem Sieb **27**/**26** unter dem Auslass des Kaffeepulvers **21** ein.
2. Drehen Sie den Siebträger in Richtung Symbol des geschlossenen Schlosses.
3. Der Mahlvorgang beginnt automatisch.
   - Die LED über dem Drehregler **36** blinkt während des Vorgangs.

HINWEISE:

- Sie können die Menge des Kaffeepulvers mit dem Drehregler **36** 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.

4. Im nächsten Schritt wird der Kaffee automatisch getampt.
   - Zwei kurze Pieptöne signalisieren, dass das Tampen erfolgreich war.
5. Warten Sie ab, bis die LED erlischt, entnehmen Sie den Siebträger **25** mit dem fertig getampten Kaffeepulver und setzen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf **13** ein.

Tampen

Das Ziel beim Tampen ist, das Kaffeepulver gleichmäßig im Sieb **27**/**26** 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 **13**. 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

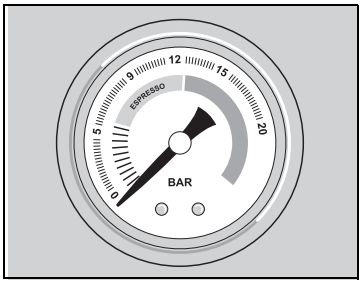
1. Für einen einfachen Espresso verwenden Sie das Sieb **27**, für einen doppelten das Sieb **26**.
2. Setzen Sie den vorbereiteten Siebträger **25** mit dem Griff bei dem Symbol des geöffneten Schlosses 🔓 unter dem Brühkopf **13** ein.
3. Drehen Sie den Siebträger **25** in Richtung Symbol des geschlossenen Schlosses 🔒, bis er fest sitzt.
4. Stellen Sie eine geeignete bzw. zwei Tassen unter den Auslauf des Siebträgers **25**.
5. Drücken Sie die Taste **33** für einen einfachen oder die Taste **32** für einen doppelten Espresso bzw. zwei Tassen Espresso.
   - Die LED der gewählten Taste blinkt während der Zubereitung.
   - Der Espresso fließt langsam in die Tasse/Tassen und stoppt automatisch.

HINWEISE:

- Wenn die Wassertemperatur im Boiler für die Kaffeezubereitung zu hoch ist, pumpt das Gerät nach dem Drücken der Tasten **33** oder **32** etwas heißes Wasser durch die Heißwasserdüse **11**.
- 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 **33** bzw. **32**.
- Die gespeicherte Wassermenge für einen einfachen Espresso können Sie verändern (siehe "Volumen eines einfachen / doppelten Espressos angleichen" auf Seite 21).

6. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten die LEDs ⏻, ☕, ☕☕ und 💨 wieder. Das Gerät ist bereit für den nächsten Espresso.
7. Entnehmen Sie den Siebträger **25**, indem Sie ihn in Richtung Symbol des geöffneten Schlosses 🔓 drehen, und nehmen diesen nach unten ab.
8. Reinigen Sie das Sieb **26** bzw. **27** und den Siebträger **25** und trocknen diese ab.

11.2 Die Druckanzeige



Die Druckanzeige **34** 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 äußere Skala geht von 0 bis 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 optimale Extraktion bewegt sich die Nadel im Bereich *ESPRESSO* (ca. 6 - 13 bar).
Wird der optimale Druckbereich bei der Extration 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 „Tipps für den perfekten Espresso" auf Seite 17.

HINWEIS: Die Druckanzeige **34** zeigt nur bei der Extration von Espresso den Druck an. Bei Bezug von Dampf oder heißem Wasser wird nichts angezeigt.

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 **34** 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 **34** 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 **34** 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 Espressopulver.
- 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 **10** entweicht heißer Dampf und heißes Wasser. Die Dampfdüse wird sehr heiß. Fassen Sie die Dampfdüse nur am Kunststoffgriff an. Halten Sie auf keinen Fall Hände oder andere Körperteile in den Wasserdampf.

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

Tipps:
- Probieren Sie Milch verschiedener Hersteller aus.
- Milch mit höherem Eiweiß-Gehalt schäumt mehr.
- Ein höherer Fettgehalt ergibt einen cremigeren Schaum.
- Verwenden Sie immer kalte Milch aus dem Kühlschrank (ca. 5 °C).
- Beim Schäumen soll die Milch nicht kochend heiß werden. Höhere Temperaturen verändern den Geschmack und bringen den Milchschaum zum Zerfallen.
- 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 **10** und drehen Sie den Drehschalter **9** auf das Symbol .
   - Die LED blinkt rot, solange das Gerät vorheizt.
   - Wenn die Dampfproduktion beginnt, blinkt die LED weiß.
3. Lassen Sie etwas Dampf ausströmen und unterbrechen Sie dann, indem Sie den Drehschalter **9** auf **STANDBY** stellen.
4. Tauchen Sie die Dampfdüse **10** in die Milch und stellen Sie den Drehschalter **9** wieder auf das Symbol .

   Tipps:
   - Dampfdüse **10** nur knapp unter die Oberfläche eintauchen, sodass Luft in die Milch eingearbeitet wird („Ziehphase").
   - Nicht in die Mitte, sondern seitlich eintauchen, sodass ein Wirbel entsteht.
5. Wenn das Volumen der Milch sichtbar zugenommen hat (ca. um 50 %), tauchen Sie die Dampfdüse **10** etwas tiefer ein. Der Wirbel soll bestehen bleiben. Nun werden die Luftbläschen feiner verteilt („Rollphase").
6. Wenn die Seitenwände des Gefäßes zu heiß sind, um es in der Hand zu halten, stellen Sie den Drehschalter **9** 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 **10** sofort nach jedem Milchschäumen mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
9. Stellen Sie den Drehschalter **9** noch einmal kurz auf das Symbol , bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse **10** entfernt.
10. Stellen Sie den Drehschalter **9** 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 **9** zurück auf **STANDBY**. Anschließend können Sie die Funktion sofort erneut verwenden.

---

14. Heißwasser beziehen

GEFAHR von Verletzungen durch Verbrühen!

⊙ Beim Arbeiten mit der Heißwasserdüse **11** 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 **11** können Sie heißes Wasser beziehen, zum Beispiel...

... für einen Americano oder andere Heißgetränke;

... um Tassen vorzuwärmen.

1. Halten Sie ein Gefäß unter die Heißwasserdüse **11** und drehen Sie den Drehschalter **9** auf das Symbol .
   - Die LED blinkt weiß und heißes Wasser fließt aus der Heißwasserdüse.
2. Beenden Sie den Vorgang, indem Sie den Drehschalter **9** 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
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 **35** 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 **31, 32 oder 33** 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 **35** ein.
2. Bereiten Sie Sieb **27**/**26**, Siebträger **25** und Espressopulver für einen einfachen Espresso vor und spannen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf **13** ein.
3. Stellen Sie die gewünschte Espressotasse unter den Brühkopf **13**.
4. Halten Sie die Taste **32** oder **33** ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Der Espresso läuft in die Tasse.
5. Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie kurz die Taste **32** oder **33**. 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 **35** ein.
2. Halten Sie für ca. 3 Sekunden die Tasten **32** und **31** für den doppelten oder **33** und **31** für den einfachen Esspresso gedrückt.

Durch 2 Pieptöne und Blinken der Tasten **32** und **31** oder **33** und **31** signalisiert das Gerät, dass das Zurücksetzen der Wassermenge erfolgreich war.

16. Reinigen

GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Die Espressomaschine und die Anschlussleitung mit Netzstecker **12** 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.

Zubehörteile abspülen

- Folgende Zubehörteile können in der Geschirrspülmaschine oder von Hand gereinigt werden:
  - die Siebe **27**/**26**
  - die Abtropfschale **17**
  - das Abtropfgitter **20**
- Folgende Zubehörteile können von Hand mit mildem Spülmittel abgewaschen werden:
  - der Wassertank **4** mit Deckel **3**
  - die Tampereinheit

- Folgende Zubehörteile sollten nur mit heißem Wasser gespült werden:
  - der Siebträger **25**
  - der Bohnenbehälter **2** mit Deckel **1**

Reinigungswerkzeuge

Hinter der Abtropfschale **17** befindet sich das Aufbewahrungsfach **19**. Darin finden Sie …

- die Reinigungsbürste **16** zum Entfernen von Kaffeepulverresten.
- den Reinigungspin **15** zum Reinigen der Öffnung der Dampfdüse **10**.
- das Werkzeug zum Entnehmen der Tampeinheit **14**.

Nach jedem Espresso

1. Nehmen Sie den Siebträger **25** vom Brühkopf **13** ab.
2. Spülen Sie das Sieb **27**/**26** und den Siebträger **25** unter heißem Wasser und trocknen diese ab.

Nach jedem Milchschäumen

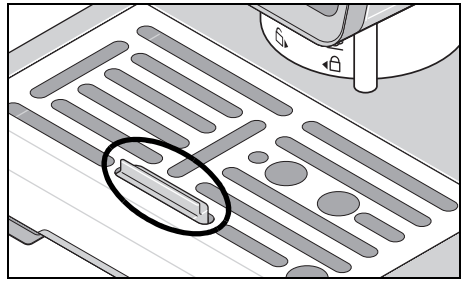
HINWEISE:

- Achten Sie stets darauf, dass die Öffnung der Dampfdüse **10** sauber bleibt. Nicht beseitigte Milchreste sind nicht nur unhygienisch. Sie können die kleine Öffnung auch schnell verstopfen.
- Zur besseren Reinigung können Sie den unteren Teil der Dampfdüse **10** abschrauben.

1. Wischen Sie die Dampfdüse **10** mit einem sauberen Tuch ab, um Milchreste zu beseitigen.
2. Stellen Sie den Drehschalter **9** noch einmal kurz auf das Symbol ♨, bis Dampf austritt. So werden Milchreste aus dem Inneren der Dampfdüse entfernt.

Abtropfschale

Spätestens dann, wenn der Schwimmer **18** nach oben durch das Abtropfgitter **20** herausguckt (siehe Abbildung), muss die Abtropfschale **17** geleert werden. In jedem Fall sollten Sie die Abtropfschale einmal täglich reinigen.



1. Loses, trockenes Espressopulver können Sie mit der Reinigungsbürste **16** vom Abtropfgitter **20** entfernen.
2. Nehmen Sie das Abtropfgitter ab.
3. Ziehen Sie die Abtropfschale **17** heraus und nehmen Sie das Aufbewahrungsfach **19** heraus.
4. Leeren und reinigen Sie diese Zubehörteile von Hand mit mildem Spülmittel.
5. Trocknen Sie alle Teile ab, bevor Sie diese wieder einsetzen.

Täglich

GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **12** aus der Steckdose, bevor Sie die Espressomaschine reinigen.

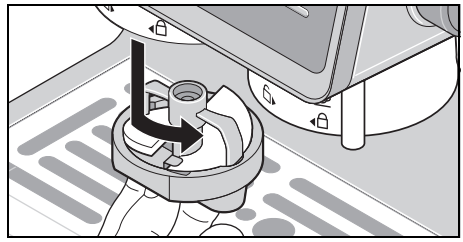
1. Leeren Sie den Wassertank **4** und spülen Sie diesen mehrfach mit klarem Wasser aus.
2. Wischen Sie den Brühkopf **13** mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie dabei auch den Rand um den Brühkopf herum.
3. Wischen Sie folgende Teile mit einem angefeuchteten Tuch ab:
   - das Gerät mit 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 **14** 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 **14** mit der Tampeinheit senkrecht nach unten ab.
3. Entnehmen Sie die Tampeinheit und reinigen diese mit der Reinigungsbürste **16**.
4. Setzen Sie die Tampeinheit wieder in das Werkzeug **14** ein.
5. Führen Sie das Werkzeug mit Tampeinheit von unten wieder in den Auslass des Kaffeepulvers **21** ein.
6. Drehen Sie das Werkzeug im Uhrzeigersinn, bis ein Klicken den festen Sitz anzeigt.
7. Nehmen Sie das Werkzeug ab und verstauen es wieder im Aufbewahrungsfach **19**.

Siebe

1. Loses, trockenes Espressopulver können Sie mit der Reinigungsbürste **16** entfernen.
2. Auch wenn Sie immer das gleiche Sieb **27**/**26** verwenden, sollten Sie dieses mindestens einmal wöchentlich aus dem Siebträger **25** herausnehmen und beide Teile gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel spülen. Spülen Sie mehrfach mit klarem, heißem Wasser.
   Die Siebe **27**/**26** können Sie auch in der Spülmaschine reinigen.
3. Trocknen Sie beide Teile gründlich ab, bevor Sie diese wieder zusammensetzen.
4. Halten Sie die Siebe **27**/**26** 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 **28** wird das Wasser in die Brüheinheit im Inneren des Gerätes „rückgespült". Das Spülwasser wird in die Abtropfschale **17** abgeleitet.

1. Nehmen Sie den Siebträger **25** vom Brühkopf **13** ab und legen Sie ein Sieb **27**/**26** in den Siebträger.
2. Legen Sie nun die Reinigungsmembran **28** in das Sieb **27**/**26**.

HINWEIS: Sie können etwas Kaffeefettlöser auf die Membran geben.

---

3. Setzen Sie den Siebträger **25** mit Reinigungsmembran mit dem Griff bei dem Symbol des geöffneten Schlosses unter dem Brühkopf **13** ein.
4. Drehen Sie den Siebträger **25** in Richtung Symbol des geschlossenen Schlosses, bis er fest sitzt.
5. Füllen Sie frisches, kaltes Wasser in den Wassertank **4**.
6. Starten Sie die Extraktion eines einfachen Espressos.
7. Schütten Sie das Schmutzwasser aus der Abtropfschale **17** weg.
8. Wiederholen Sie den Vorgang ohne Kaffeefettlöser ca. 10x, um Reinigungsreste aus der Brühgruppe zu spülen.
9. Am Ende des Vorgangs leuchtet die LED rot und die LED blinkt rot. Drücken Sie einmal auf die Taste **35**, um das Gerät wieder in den Standby-Modus zu schalten.
10. Entnehmen Sie den Siebträger vorsichtig, da sich etwas Wasser auch im Sieb gesammelt hat.
11. Trocken Sie alle Teile ab.
12. Leeren Sie die Abtropfschale **17**.

Verstopfungen an der Dampfdüse beseitigen

HINWEIS: Zur besseren Reinigung können Sie den unteren Teil der Dampfdüse **10** abschrauben.

---

1. Falls notwendig, verwenden Sie den Reinigungspin **15**, um Verstopfungen an der Dampfdüse **10** zu beseitigen. Stechen Sie damit in das kleine Loch vorne an der Dampfdüse, um Verstopfungen zu entfernen.

2. Anschließend halten Sie ein Gefäß unter die Dampfdüse **10** und drehen Sie den Drehschalter **9** auf das Symbol .
3. Lassen Sie ca. 40 Sekunden lang heißes Wasser durch die Dampfdüse **10** fließen, um die gelösten Rückstände herauszuspülen.
4. Beenden Sie den Vorgang, indem Sie den Drehschalter **9** zurück auf **STANDBY** stellen.

HINWEIS: Alle 2 - 3 Monate sollte die Dampfdüse **10** entkalkt werden, da auch Kalk die Öffnung verstopfen kann.

17. Entkalken

17.1 Dampfdüse entkalken

Je nach Gebrauch sollte die Dampfdüse **10** 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 und schütten die Entkalkerlösung weg.
5. Wischen Sie das untere Ende der Dampfdüse **10** 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 **10**.
8. Stellen Sie den Drehschalter **9** auf das Symbol .
9. Lassen Sie ca. 40 Sekunden lang heißes Wasser durch die Dampfdüse **10** fließen, um die gelösten Rückstände herauszuspülen.
10. Beenden Sie den Vorgang, indem Sie den Drehschalter **9** 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 **10**) 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, kalten Leitungswasser auf.
4. Setzen Sie den Wassertank **4** ein.
5. Zum Auffangen der Entkalkerlösung stellen Sie jeweils ein größeres Gefäß unter den Brühkopf **13** und unter die Dampfdüse **10**.
6. Schalten Sie das Gerät ein.
7. Halten Sie ca. 3 Sekunden die Taste **31** gedrückt.
   - Die LED ⏻, ☕ und 🔥 leuchten.
   - Die LED ✨ **blinkt**.
8. Drücken Sie die Taste ☕.
   - Das Gerät pumpt ca. 30 Sekunden heiße Entkalkerlösung durch den Brühkopf **13**.
   - Dieser Vorgang wird weitere 5x wiederholt, jeweils nach einer Pause von ca. 30 Sekunden.
   - Anschließend erlischt die LED ☕.
   - Die LED 💧 leuchtet dauerhaft.
   - Jede Sekunde ertönt ein Piepton.
9. Drehen Sie den Drehschalter **9** auf ♨.
   - Das Gerät pumpt nun Entkalkerlösung duch die Dampfdüse **10**.
   - Die LED 💧 blinkt.
10. Sobald die LED 💧 leuchtet und jede Sekunde ein Piepton ertönt, drehen Sie den Drehschalter **9** auf 💨.
    - Das Gerät pumpt nun Entkalkerlösung duch die Heißwasserdüse **11**.
    - Die LED 💧 blinkt.
    - Wenn der Wassertank **4** fast leer ist, blinkt die LED 💧 und es ertönen Pieptöne.
11. Drehen Sie den Drehschalter nun zurück auf **STANDBY**.
12. Schütten Sie das Spülwasser weg und stellen Sie die Gefäße wieder unter Brühkopf und Dampfdüse für die nächste Spülung.

Die erste Phase des Entkalkungsvorgangs ist beendet.

2. Teil, Spülen:

1. Füllen Sie den Wassertank **4** mit klarem kalten Leitungswasser.
2. Drücken Sie die Taste **32**. Das Gerät verhält sich nun wie bei Schritt 8. aus dem 1. Teil, Entkalken.
3. Wenn dieser Prozess komplett abgeschlossen ist, wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 9. aus dem 1. Teil.

HINWEISE:

- Durch Drücken der Taste **31** 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

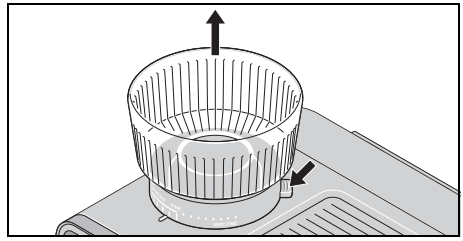
WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **12** erst dann in eine Steckdose, wenn Mahlwerk **24** und Bohnenbehälter **2** komplett zusammengebaut sind.
- ⊙ Betreiben Sie das Mahlwerk nur, wenn der Deckel **1** auf dem Bohnenbehälter aufgesetzt ist.
- ⊙ Halten Sie während des Mahlvorganges keine Gegenstände in den Bohnenbehälter **2**. Halten Sie auch z. B. lange Haare fern.

HINWEISE:

- Wenn Sie den Bohnenbehälter **2** mit Bohnen entfernen, achten Sie darauf, den Bohnenbehälter möglichst gerade und vorsichtig hochzuheben. Vermeiden Sie, wenn möglich, dass Bohnen oder Bohnenstücke über den Rand des Mahlwerkes **24** fallen.
- Das Mahlwerk kann nur eingeschaltet werden, wenn der Bohnenbehälter **2** aufgesetzt ist. Dies ist eine Sicherheitsfunktion.

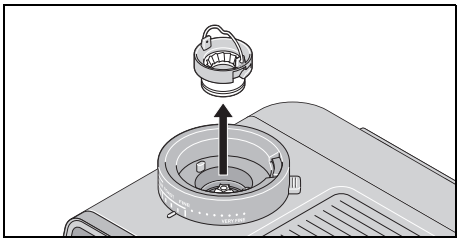
1. Drücken Sie die Entriegelung **6** des Bohnenbehälters **2**.
2. Nehmen Sie den Bohnenbehälter **2** vorsichtig gerade nach oben ab.



WARNUNG vor Verletzungen durch scharfe Kanten!

⊙ Wenn Sie das Mahlwerk **24** auseinandernehmen, handhaben Sie die beiden Teile vorsichtig. Die Mahlflächen haben scharfe Kanten.

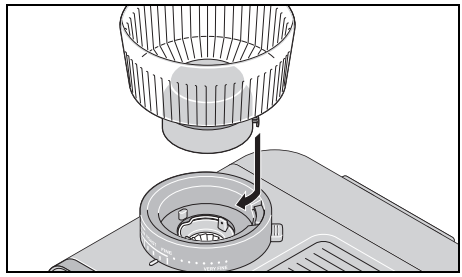
3. Klappen Sie den kleinen Bügel des Mahlwerks **24** nach oben und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis Sie es nach oben herausnehmen können.



4. Reinigen Sie das Mahlwerk mit der mitgelieferten Reinigungsbürste **16**.
5. Setzen Sie anschließend das Mahlwerk wieder ein und drehen es im Uhrzeigersinn, bis es fest sitzt.

HINWEIS: Falls kleine Bohnenreste das saubere Einsetzen verhindern, entfernen Sie diese mit der Reinigungsbürste **16** oder saugen Sie sie heraus.

6. Klappen Sie den kleinen Bügel wieder um, sodass er flach auf dem Mahlwerk **24** 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 **17**.

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



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling kann allgemein dazu beitragen, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren. 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 Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

21. Problemlösung

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

GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss.
Das Gerät heizt nicht vor	• Überprüfen Sie, ob der Drehschalter **9** auf **STANDBY** steht.
Schlechte Qualität des Espressos	Tipps zur Espresso-Zubereitung finden Sie im Kapitel „Tipps für den perfekten Espresso" auf Seite 17.
Espresso tropft nur aus dem Siebträger **25**.	• Überprüfen Sie das Sieb **27**/**26** gegen das Licht auf Verstopfungen. • Kaffeepulver zu fein gemahlen? Zu viel Kaffeepulver?
Espresso fließt zu schnell aus dem Siebträger **25** und ist zu dünn.	• Kaffeepulver zu grob gemahlen? Zu wenig Kaffeepulver?
Mahlwerk **24** arbeitet nicht.	• Ist der Bohnenbehälter **2** nicht korrekt aufgesetzt? • Ggf. ist das Mahlwerk **24** blockiert. Reinigen Sie das Mahlwerk.
Das Mahlwerk **24** macht ein ungewöhnliches Geräusch.	• Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Fremdkörper im Mahlwerk **24** befindet. • Ggf. ist das Mahlwerk **24** blockiert. Reinigen Sie das Mahlwerk.
Das Mahlwerk **24** lässt sich nicht zusammensetzen.	• Entfernen Sie mit der Fugendüse eines Staubsaugers lose Kaffeebohnen und Bruchstücke.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Aus der Dampfdüse **10** kommt kein Wasser und kein Dampf.	• Ist der Wassertank **4** leer? • Ist die Dampfdüse **10** verstopft? • Muss die Maschine entkalkt werden?
Nach 90 Sekunden kommt aus der Dampfdüse **10** kein Wasser/Dampf mehr.	• Das ist normal. Dies ist eine Schutzfunktion. Stellen Sie den Drehschalter **9** zurück auf **STANDBY**. Anschließend können Sie die Funktion sofort erneut verwenden.
Nach dem Einschalten des Gerätes blinken die LEDs an allen 4 Tasten rot.	• Die beiden Temperatursensoren funktionieren nicht richtig. Wenden Sie sich an das Service-Center.
Nach dem Einschalten des Gerätes leuchtet die LED ⏻ dauerhaft rot, die Tasten ☕ und ☕ blinken abwechselnd rot.	• Der Boiler heizt nicht oder zu langsam. Wenden Sie sich an das Service-Center.
Während des Mahlvorganges blinkt die LED 𝅘𝅥 rot und weiß.	• Ist der Bohnenbehälter korrekt eingesetzt? Setzen Sie den Bohnenbehälter neu ein und starten Sie das Gerät neu.
Während des Mahlvorganges stoppt der Motor, es ertönen 3 Signaltöne und die LED 𝅘𝅥 über dem Drehregler **36** blinkt rot.	• Keine Kaffeebohnen im Bohnenbehälter? Füllen Sie den Bohnenbehälter **2**. • Befindet sich zu viel Kaffeepulver im Mahlwerk **24**? Reinigen Sie ggf. das Mahlwerk. • Ist das Gerät überhitzt? Lassen Sie es abkühlen und starten Sie es erneut.
LED 💧 **30** blinkt rot und die LED ⏻ leuchtet weiß.	• Überprüfen Sie den Wasserstand im Wassertank **4**. Der Mindestfüllstand sollte über dem Schwimmer **8** liegen, jedoch die Markierung **MAX 5** nicht überschreiten. Starten Sie das Gerät ggf. erneut. • Der Schwimmer **8** ist blockiert. Überprüfen Sie, ob der Schwimmer auf dem Wasser liegt. Lösen Sie ihn ggf. aus der blockierten Stellung. Starten Sie das Gerät ggf. erneut.
LED ⏻ **35** blinkt dauerhaft rot und es ertönen Signaltöne.	• Stellen Sie den Drehschalter **9** zurück auf **STANDBY** und schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
LED ⏻ **35** leuchtet dauerhaft rot und die LED ☙ **31** blinkt rot.	• Haben Sie den kleinen Stopfen zwischen dem Wassertank und dem Geräteanschluss unter dem Tank entfernt? • Ist der Wassertank korrekt eingesetzt? Stellen Sie sicher, dass er korrekt eingesetzt ist. • Ist das Kaffeepulver zu fein gemahlen? Reinigen Sie das Mahlwerk und mahlen Sie die Bohnen mit einer gröberen Einstellung. - Schalten Sie das Gerät aus und erneut ein. - Entfernen Sie ggf. den kleinen Stopfen unter dem Tank. - Beziehen Sie ca. 200 ml Wasser über die Heißwasserdüse. - Schalten Sie das Gerät erneut aus und wieder ein.

22. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

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

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: 521367_2601** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **521367_2601** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

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

IAN: 521367_2601

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

Contents

1. Overview 37
2. Intended purpose 38
3. Safety information 39
4. Items supplied 42
5. Unpacking and setting up 42
6. Your espresso machine at a glance 42
7. Preparing an espresso - the most important steps 43
8. Before using for the first time 43
9. Preparation 44
9.1 Pouring in espresso beans 44
9.2 Inserting/replacing the filter 44
9.3 Connecting and switching on/off 45
9.4 Rinsing the device 45
9.5 Preheating the cups 46
9.6 Preheating the filter and brewing head (flushing) 46
10. Grinding and tamping the coffee 46
11. Preparing an espresso 47
11.1 Extracting espresso 48
11.2 The pressure gauge 48
12. Tips for the perfect espresso 49
13. Frothing the milk 49
14. Extracting hot water 50
15. Settings 51
15.1 Espresso temperature 51
15.2 Adjusting the volume of a single / double espresso 51
16. Cleaning 52
17. Descaling 54
17.1 Descaling the steam nozzle 54
17.2 Descale the espresso machine 55
18. Cleaning the grinder 56
19. Storage and transport 57
20. Disposal 57
21. Trouble-shooting 58
22. Technical specifications 60
23. Warranty of the HOYER Handel GmbH 61

1. Overview

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

Figure A: control elements (front panel)*

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

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

**For better readability, all illuminated indicators are referred to as LEDs in these operating instructions.

Thank you for your trust!

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!

2. Intended purpose

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 52).
- ⊙ 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 **25**
1 filter for single espresso **27**
1 blind filter **28**
1 filter for double espresso **26**
1 cleaning brush **16**
1 cleaning pin for the steam outlet **15**
1 tool for removing the tamping unit **14**
1 copy of the user instructions

5. Unpacking and setting up

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. **Clean all parts before first use (see section Cleaning).**
4. **Please remove the small plug between the water tank and the device connection underneath the tank, otherwise the device 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 **24** for grinding the espresso beans
- brewing head **13** and portafilter **25** for preparing espresso from ground espresso powder:
  - single espresso
  - double espresso
- steam nozzle **10** for frothing milk
- hot water nozzle **11** for dispensing hot water, e.g., for an Americano.

The device has the following **indicators**:

- A pressure gauge **34** for the extraction process, e.g. to adjust the grinding level.
- LED flashes red when water needs to be refilled or the water tank is not properly inserted. Beeps will also sound.
- LED flashes red when the bean hopper is empty;
  flashes red/white when the bean hopper is not securely seated.
- LED 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 **27/26**

NOTE: before using the filter for single espresso **27**, remove the blind filter **28** from the filter.

2. Preheating the cup
3. Preheating the filter **27/26** and brewing head **13** (flushing)
4. Drying the portafilter **25** and the filter **27/26**
5. Grinding and tamping fresh espresso
6. Inserting the portafilter **25**
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!

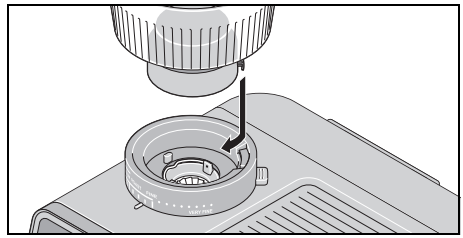
⊙ Only connect the device to an easily accessible wall socket with earthing contacts whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.

WARNING! Risk of injury by turning parts!

⊙ Do not insert the mains plug **12** into a wall socket until the grinder **24** and bean hopper **2** have been assembled.

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

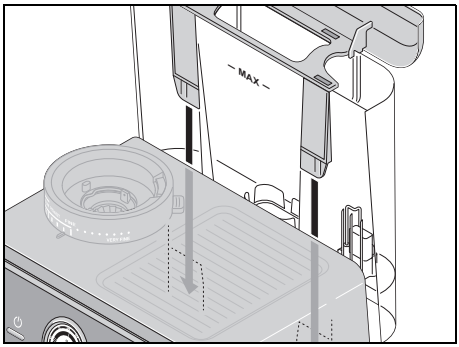
WARNING! Risk of material damage!

⊙ 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 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 **12** to a wall socket.
   - All LEDs are lit briefly.
   - The LED of the on/off switch **35** pulses slowly and then is lit dimly.
2. Press the button **35**.
   - The LED flashes and then is lit steadily.
   - The LEDs , and are lit.
3. Place a container under the brewing head **13**.
4. Press one of the espresso buttons **32**, **33**.
   - The device pumps water through the brewing head **13** for rinsing. The selected LED or flashes.
   - When this process is complete, the flashing LED turns off and the LEDs , and 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 **24** when the lid **1** is placed on the bean hopper **2**.

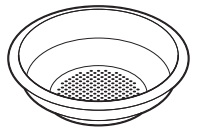
WARNING! Risk of material damage!

⊙ Do not use caramelised coffee beans. These can cause the grinder **24** to stick together.

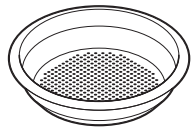
1. Remove the lid **1** of the bean hopper **2**.
2. Pour about as many espresso beans into the bean hopper as you use in one day.
3. Put the lid back on.

9.2 Inserting/replacing the filter

Your espresso machine comes with two filters:



Filter for single espresso **27**



Filter for double espresso **26**

1. Select the desired filter **27** or **26**.

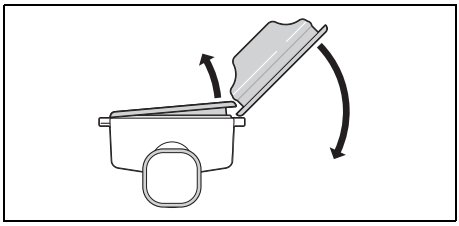
NOTE: before using the filter for single espresso **27**, remove the blind filter **28** from the filter.

2. Press the filter **27**/**26** into the portafilter **25**. This is somewhat difficult because the filter has to sit firmly in the portafilter.

3. The unused filter **27**/**26** can be placed in the storage compartment **19** behind the drip tray **17**.

As the filter **27**/**26** is firmly seated in the portafilter **25**, there is a little trick to remove it:

- Use one filter **27**/**26** to lift the other out of the portafilter **25** 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.

1. Connect the mains plug **12** to a wall socket. All LEDs are lit briefly.
2. The LED ⏻ of the on/off switch **35** pulses slowly and then is lit dimly.
   - If only the LED ⏻ is dimly lit and all other LEDs are off, the device is in standby mode.
3. Place a cup under the brewing head **13**.
4. Press the button **35** to switch on the device.
   - The LED ⏻ flashes. When the LEDs ⏻, ☕, ☕ and ♨ are steadily lit, the device is ready for operation.
5. To return to standby mode, press the button **35**.
   - The button pulses 3 times and then lights up dimly.
6. 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.

1. Place a container under the brewing head **13** and press the button **31** to rinse the brewing head.
2. Place a container under the steam nozzle **10**.

DANGER! Risk of injury through scalding!

⊙ Keep the steam nozzle **10** 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.

3. Turn the dial **9** on the right side of the device to ♨. The LED ◊ flashes red during heating. Wait until the LED ◊ flashes steadily white and steam is emitted.
4. Set the dial **9** back to **STANDBY**.
5. Place a container under the hot water nozzle **11**.
6. Set the dial **9** to 💧. The LED ◊ flashes white. Let hot water run through the hot water nozzle **11** into the container for approx. 10 seconds.
7. Set the dial **9** 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 preheat them.

Alternatively, you can pour hot water from the hot water nozzle **11** into the cup and leave it to stand as you brew.

1. Hold the cup under the hot water nozzle **11**.
2. Set the dial **9** to 💧. The LED 💧 flashes. Run hot water into the cup.
3. Set the dial **9** back to **STANDBY**.
4. Pour out the hot water immediately before the brewing process.

9.6 Preheating the filter and brewing head (flushing)

Rinse the filter **27/26** and the brewing head **13** with hot water right before each preparation. This preheating of the filter and brewing head (flushing) improves the taste of the espresso.

1. Insert a filter **27/26** into the portafilter **25**.
2. Insert the portafilter **25** with the filter **27/26** in place, with the handle positioned under the open lock symbol 🔓 beneath the brewing head.
3. Turn the portafilter towards the closed lock symbol 🔒 until it is firmly in place.
4. Place a container under the portafilter **25**.
5. Press the button **32**.
   - The LED ☕ flashes and the LED ⏻ lights up.
   - Hot water flows through the portafilter **25** into the container.
6. When the process is complete, all 4 LEDs ⏻, ☕, ☕ and 💨 will light up again.
7. Turn the handle of the portafilter toward the open lock symbol 🔓 and remove it by pulling it down.
8. Pour away the dishwater and dry the portafilter **25** and the filter **27/26**.

10. Grinding and tamping the coffee

WARNING! Risk of injury by turning parts!

- To minimise the risk of injury, the grinder **24** can only be switched on when the bean hopper **2** is in place. Never bypass this safety function!
- Only operate the grinder **24** 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.

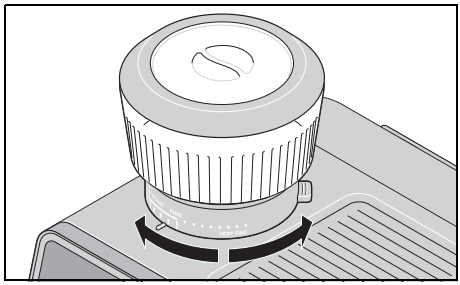
NOTES:

- Only remove the bean hopper **2** from the grinder **24** if this is absolutely necessary (e.g. if it is blocked or for cleaning). Please refer to the chapter "Cleaning the grinder" on page 56.
- 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 **24** 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. Place the prepared and preheated portafilter **25** with the filter **27**/**26** under the coffee powder outlet **21**.
2. Turn the portafilter toward the closed lock symbol.
3. The grinding process starts automatically.
   - The LED above the control dial **36** flashes during the process.

NOTE: you can adjust the amount of coffee powder using the control dial **36** before or during the grinding process.

4. In the next step the coffee is automatically tamped.
   - Two short beeps indicate that the tamping was successful.
5. Wait until the LED goes out, remove the portafilter **25** with the tamped coffee powder, and insert the portafilter under the brewing head **13**.

Tamping

The aim of tamping is to compress the ground coffee powder evenly in the filter **27**/**26**. 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 **13**. 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

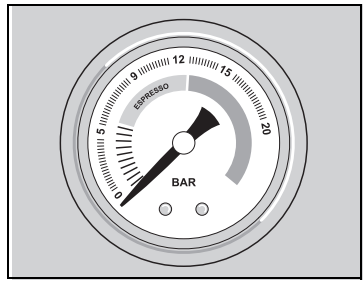
1. For a single espresso, use the filter **27**, for a double espresso use the filter **26**.
2. Insert the prepared portafilter **25** with the handle at the open lock symbol under the brewing head **13**.
3. Turn the portafilter **25** towards the closed lock symbol until it is firmly in place.
4. Place one or two suitable cups under the portafilter **25** spout.
5. Press the button **33** for a single espresso or the button **32** 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(s) 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 **11** after pressing buttons **33** or **32**.
- 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 **33** or **32** again.
- You can change the amount of water stored for a single espresso (see "Adjusting the volume of a single / double espresso" on page 51).

6. When the process is complete, the LEDs , , and are lit again. The device is ready for the next espresso.
7. Remove the portafilter **25** by turning it toward the open lock symbol and pulling it down.
8. Clean the filter **26** or **27** and the portafilter **25**, and dry them.

11.2 The pressure gauge



During espresso preparation, the pressure gauge **34** 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 scale 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 49.

NOTE: the pressure gauge **34** 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 **34** 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 **34** 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 **34** 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 **10**. The steam nozzle becomes very hot. Only touch the steam nozzle by the plastic handle. Never put hands or other parts of your body in the steam.

You can froth milk with the steam nozzle **10**. 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 **10** and turn the dial **9** to the ♨ symbol.
   - The LED ◊ flashes white while the device is preheating.
   - When steam production begins, the LED ◊ flashes white.
3. Let some steam come out and then stop by setting the dial **9** to **STANDBY**.
4. Immerse the steam nozzle **10** in the milk and set the dial **9** back to the ♨ symbol.

   Tips:
   - Immerse the steam nozzle **10** just below the surface so that air is introduced into the milk ("drawing phase").
   - Do not dip the steam nozzle into the centre of the jug, but to the side, so that a vortex is created.
5. When the volume of the milk has visibly increased (approx. 50 %), immerse the steam nozzle **10** a little deeper. The vortex should remain. Now the air bubbles are distributed more finely ("rolling phase").
6. If the sides of the container are too hot to hold, set the dial **9** 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 **10** with a clean cloth immediately after frothing milk to remove any milk residue.
9. Turn the dial **9** again briefly to the symbol ♨, until steam emerges. This removes milk residues from inside the steam nozzle **10**.
10. Set the dial **9** 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 **9** 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 **11**, 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 **11**, for example....

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

1. Hold a container under the hot water nozzle **11** and turn the dial **9** to the symbol .
   - The LED ◊ flashes white and hot water flows from the hot water nozzle.
2. Finish the operation by turning the dial **9** 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	Indicator
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 **35**.
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 **31**, **32** or **33** 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 **35**.
2. Prepare the filter **27**/**26**, portafilter **25** and espresso powder for a single espresso and clamp the portafilter under the brewing head **13**.
3. Place the desired espresso cup under the brewing head **13**.
4. Press and hold the button **32**/**33** for approx. 3 seconds. The espresso flows into the cup.
5. When the desired quantity is reached, briefly press the button **32**/**33**. 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 **35**.
2. Press and hold the buttons **32** and **31** for approx. 3 seconds for a double espresso or **33** and **31** for a single espresso.

The device signals that the water volume reset was successful with 2 beeps and flashing of the buttons **32** and **31** or **33** and **31**.

16. Cleaning

DANGER! Risk of electric shock!

⊙ The espresso machine and the power cable with mains plug **12** 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.

Rinse accessories

- The following accessories can be cleaned in the dishwasher or by hand:
  - the filters **27/26**
  - the drip tray **17**
  - the drip grid **20**
- The following accessories can be washed by hand with mild detergent:
  - the water tank **4** with lid **3**
  - the tamping unit
- The following accessories should only be rinsed with hot water:
  - the portafilter **25**
  - the bean hopper **2** with lid **1**

Cleaning tools

The storage compartment **19** is located behind the drip tray **17**.
Inside you will find …

- the cleaning brush **16** for removing coffee powder residues.
- the cleaning pin **15** for cleaning the opening of the steam nozzle **10**.
- the tool for removing the tamping unit **14**.

After every espresso

1. Remove the portafilter **25** from the brewing head **13**.
2. Rinse the filter **27/26** and the portafilter **25** under hot water and then dry them.

After frothing milk

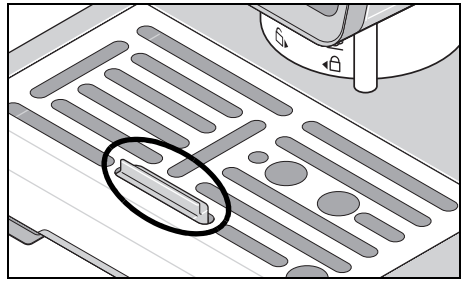
NOTES:

- Always ensure that the opening of the steam nozzle **10** remains clean. Remaining milk residue is not only unhygienic. It can also quickly clog the small opening.
- For easier cleaning, you can unscrew the lower part of the steam nozzle **10**.

1. Wipe the steam nozzle **10** with a clean cloth to remove any milk residue.
2. Turn the dial **9** again briefly to the symbol ♨, until steam emerges. This removes milk residues from inside the steam nozzle.

Drip tray

The drip tray **17** must be emptied at the latest when the float **18** protrudes upwards through the drip grid **20** (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 **20** with the cleaning brush **16**.

2. Remove the drip grid.
3. Pull out the drip tray **17** and take out the storage compartment **19**.
4. Empty and clean these accessories by hand with mild detergent.
5. Dry all parts before reinserting them.

Daily

DANGER! Risk of electric shock!

⊙ Unplug the mains plug **12** from the wall socket before cleaning the espresso machine.

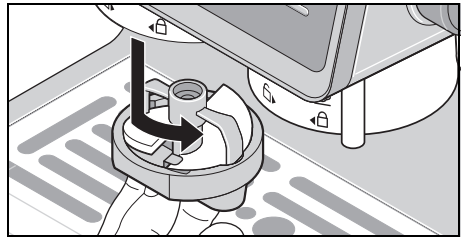
1. Empty the water tank **4** and rinse it several times with clean water.
2. Wipe the brewing head **13** with a clean, damp cloth. Also clean the rim around the brewing head.
3. Wipe the following parts with a damp cloth:
   - the device and the hot plate **7**,
   - the bean hopper **2** with lid **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 **14** 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 **14** with the tamping unit straight down.
3. Remove the tamping unit and clean it with the cleaning brush **16**.
4. Put the tamping unit back into the tool **14**.
5. Insert the tool with the tamping unit from below back into the coffee powder outlet **21**.
6. Turn the tool clockwise until a click indicates that it is securely in place.
7. Remove the tool and put it back in the storage compartment **19**.

Filters

1. Loose, dry espresso powder can be removed with the cleaning brush **16**.
2. Even if you always use the same filter **27/26**, you should remove it from the portafilter **25** 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 **27/26** in the dishwasher.
3. Dry both parts thoroughly before reassembling them.
4. Hold the filters **27/26** 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 **28**, water is "flushed back" into the brewing unit inside the device. The rinsing water is drained into the drip tray **17**.

1. Remove the portafilter **25** from the brewing head **13** and place a filter **27**/**26** in the portafilter.
2. Now place the blind filter **28** in the filter **27**/**26**.

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

---

3. Insert the portafilter **25** with blind filter with the handle at the open lock symbol 🔓 under the brewing head **13**.
4. Turn the portafilter **25** 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 **17**.
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 **35** 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 **17**.

Removing blockages from the steam nozzle

NOTE: for easier cleaning, you can unscrew the lower part of the steam nozzle **10**.

---

1. If necessary, use the cleaning pin **15** to clear blockages in the steam nozzle **10**. 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 **10** and turn the dial **9** to the ♨ symbol.
3. Allow hot water to flow through the steam nozzle **10** for approx. 40 seconds to rinse out the dissolved residues.
4. Finish the operation by turning the dial **9** back to **STANDBY**.

NOTE: the steam nozzle **10** 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 **10** 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 **10** 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 **10**.
8. Turn the dial **9** to the symbol .
9. Allow hot water to flow through the steam nozzle **10** for approx. 40 seconds to rinse out the dissolved residues.
10. Finish the operation by turning the dial **9** 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 **10**). 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 **13** and under the steam nozzle **10**.
6. Switch on the device.
7. Press and hold the button **31** 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 **13** for approx. 30 seconds.
   - This process is repeated a further 5 times, each time after a pause of approx. 30 seconds.
   - The LED then goes out.
   - The LED is lit continuously.
   - A beep sounds every second.
9. Turn the dial **9** to .
   - The device now pumps descaling solution through the steam nozzle **10**.
   - The LED flashes.

10. As soon as the LED is lit and a beep sounds every second, turn the dial **9** to .
    - The device now pumps descaling solution through the hot water nozzle **11**.
    - The LED flashes.
    - When the water tank **4** is nearly empty, the LED flashes and beeps sound.
11. Now turn the dial back to **STANDBY**.
12. Pour away the rinsing water and place the containers back under the brewing head and steam nozzle for the next rinse.

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 **32**. The device now behaves as described in step 8 of part 1, Descaling.
3. Once this process is fully complete, repeat the procedure described in step 9 of part 1.

NOTES:

- You can interrupt the process by pressing the button **31**. 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

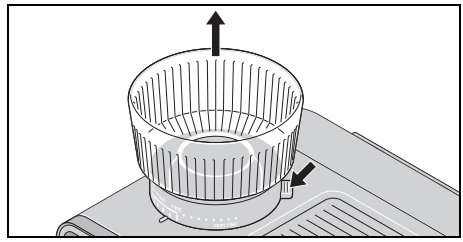
WARNING! Risk of injury by turning parts!

- ⊙ Do not insert the mains plug **12** into a wall socket until the grinder **24** 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 **24**.
- The grinder can only be switched on when the bean hopper **2** is in place. This is a safety function.

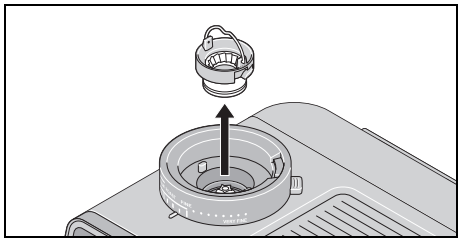
1. Press the bean hopper **2** unlocking mechanism **6**.
2. Carefully remove the bean hopper **2** straight upwards.



WARNING! Risk of injury from sharp edges!

- ⊙ Handle the two parts carefully when disassembling the grinder **24**. The grinding surfaces have sharp edges.

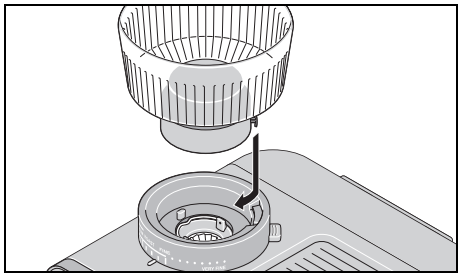
3. Flip the small handle of the grinder **24** upwards and turn it anticlockwise until you can lift it out.



4. Clean the grinder with the supplied cleaning brush **16**.
5. Then reinsert the grinder and turn it clockwise until it is secure.

NOTE: if little bits of coffee grounds prevent proper insertion, remove them with the cleaning brush **16** or vacuum them out.

6. Fold the small handle back down so that it lies flat on the grinder **24**.
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 **17**.

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 can generally help to reduce the consumption of raw materials.

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	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.
The device does not preheat	• Check that the dial **9** is set to **STANDBY**.
Poor quality espresso	You will find tips on preparing espresso in the chapter "Tips for the perfect espresso" on page 49.
Espresso only drips from the portafilter **25**.	• Hold the filter **27**/**26** up towards the light and check for blockages. • Is the coffee powder too finely ground? Is there too much ground coffee?
Espresso flows out of the portafilter **25** too quickly and is too thin.	• Is the coffee powder too coarsely ground? Not enough ground coffee?
Grinder **24** does not work.	• Is the bean hopper **2** incorrectly placed? • The grinder **24** may be blocked. Clean the grinder.
The grinder **24** makes an unusual noise.	• Pull out the mains plug and check if there is a foreign object in the grinder **24**. • The grinder **24** may be blocked. Clean the grinder.
The grinder **24** cannot be assembled.	• Use the crevice nozzle of a vacuum cleaner to remove loose coffee beans and fragments.
No water or steam comes out of the steam nozzle **10**.	• Is the water tank **4** empty? • Is the steam nozzle **10** clogged? • Does the machine need to be descaled?
No more water/steam comes out of the steam nozzle **10** after 90 seconds.	• This is normal. This is a protective function. Set the dial **9** back to **STANDBY**. You can then immediately use the function again.
After switching on the device, the LEDs on all 4 buttons flash red.	• The two temperature sensors are not functioning properly. Contact the Service Centre.

Fault	Possible causes / action
After switching on the device, the LED ⏻ lights up permanently in red and the buttons ☕ and ☕ flash alternately in red.	• The boiler is not heating or is heating too slowly. Contact the Service Centre.
During the grinding process, the LED ⬬ flashes red and white.	• Is the bean hopper inserted correctly? Reinsert the bean hopper and restart the device.
During the grinding process, the motor stops, 3 acoustic signals sound, and the LED ⬬ above the control dial **36** flashes red.	• No coffee beans in the bean hopper? Fill the bean hopper **2**. • Is there too much coffee powder in the grinder **24**? Clean the grinder if necessary. • Is the device overheating? Let it cool down and start it again.
LED 💧 **30** flashes red and LED ⏻ lights up white.	• Check the water level in the water tank **4**. The minimum filling level should be above the float **8**, but should not exceed the **MAX 5** marking. Restart the device if necessary. • The float **8** 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.
LED ⏻ **35** flashes permanently in red and acoustic signals sound.	• Set the dial **9** back to **STANDBY** and turn the device off and on again.
LED ⏻ **35** lights up permanently in red and LED 🫘 **31** flashes red.	• Have you removed the small plug between the water tank and the device connection under the tank? • Is the water tank inserted correctly? Make sure it is inserted correctly. • Is the coffee powder ground too finely? Clean the grinder and grind the beans using a coarser setting. - Switch the device off and then on again. - If necessary, remove the protective film under the tank. - Draw approx. 200 ml of water through the hot water nozzle. - Switch the device off and on again.

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 (**MAX**)
Automatic switch to off mode: after 30 minutes	
Power consumption when switched off: ≤ 0.5 watts	

Symbols used

	**G**eprüfte **S**icherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in accordance with the applicable disposal regulations.
	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.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
UK CA	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

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: 521367_2601** 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 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), where you can enter the article number (IAN) **521367_2601** to open your user instructions.

Service Centre

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

(IE) Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

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

IAN: 521367_2601

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

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil 65
2. Utilisation conforme 66
3. Consignes de sécurité 67
4. Éléments livrés 70
5. Déballage de l'appareil et mise en place 70
6. Votre machine à expresso en bref 71
7. Préparation d'expresso - les principales étapes 71
8. Avant la première utilisation 72
9. Préparation 73
9.1 Versez les grains d'expresso 73
9.2 Mettre en place / remplacer le filtre 73
9.3 Branchement, mise en marche/arrêt 74
9.4 Rincer l'appareil 74
9.5 Préchauffage des tasses 75
9.6 Préchauffage du filtre et de la tête de percolateur (flush) 75
10. Moudre et tasser le café 76
11. Préparation d'expresso 77
11.1 Extraire un expresso 77
11.2 L'affichage de la pression 78
12. Astuces pour l'expresso parfait 78
13. Mousser le lait 79
14. Prélèvement d'eau très chaude 80
15. Réglages 81
15.1 Température d'expresso 81
15.2 Ajuster le volume d'un simple / double expresso 81
16. Nettoyage 82
17. Détartrage 85
17.1 Détartrer la buse vapeur 85
17.2 Détartrer la machine à expresso 85
18. Nettoyer le broyeur 87
19. Rangement et transport 88
20. Élimination 88
21. Dépannage 89
22. Caractéristiques techniques 91
23. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France 92
24. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse 95

1. Aperçu de l'appareil

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

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

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

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

** Pour faciliter la lecture, tous les affichages lumineux sont désignés par le terme « DEL » dans ce mode d'emploi.

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

Symboles sur l'appareil



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

2. Utilisation conforme

La machine à expresso est exclusivement destinée aux utilisations suivantes :

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

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.
Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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

- La machine à expresso, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 82).
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- Veuillez noter que les surfaces suivantes continuent de présenter une chaleur résiduelle après utilisation : le filtre et le porte-filtre, la tête de percolateur, la buse vapeur et la plaque chauffante.
- Ne placez pas l'appareil dans une armoire pendant l'utilisation.
- Respectez les consignes de sécurité contenues dans ce mode d'emploi, car des blessures sont possibles en cas de mauvaise utilisation.

DANGER pour les enfants !

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

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

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

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

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

DANGER ! Risque d'électrocution !

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

pareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
  - lorsqu'une panne survient
  - lorsque vous n'utilisez pas la machine à expresso
  - avant de nettoyer la machine à expresso
  - en cas d'orage
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.

⚠ *DANGER ! Risque de brûlures !*

- ⊙ Ne touchez pas les pièces de l'appareil très chaudes.
- ⊙ Pendant la préparation d'expresso, de la vapeur d'eau très chaude s'échappe de la tête de percolateur. La tête de percolateur reste encore très chaude après la préparation. Ne le touchez pas et ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.
- ⊙ Lors de l'utilisation de la buse vapeur, de la vapeur très chaude et de l'eau très chaude s'échappent. La buse vapeur atteint une température très élevée. Touchez la buse vapeur uniquement au niveau de la poignée en matière plastique. Ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.

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

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

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

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

AVERTISSEMENT : risque de blessures causées par des bords tranchants !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui

attaquent et ramollissent les pieds en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

- ⊙ Il est strictement interdit de verser des liquides autres que de l'eau potable fraîche et froide dans la machine à expresso !
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir d'eau afin d'éviter des endommagements de l'élément chauffant.
- ⊙ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine.
- ⊙ Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- ⊙ Pendant le fonctionnement, de l'eau (chaude) et de la vapeur, de l'expresso et du café moulu peuvent pénétrer dans la base. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un plan de travail résistant à l'eau et à la forte chaleur.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ N'exposez pas l'appareil à des températures inférieures au point de congélation.

4. Éléments livrés

1 machine à expresso
1 porte-filtre **25**
1 filtre pour simple expresso **27**
1 membrane de nettoyage **28**
1 filtre pour double expresso **26**
1 brosse de nettoyage **16**
1 disque de nettoyage pour la sortie de vapeur **15**
1 outil de retrait de l'unité de tassage **14**
1 mode d'emploi

5. Déballage de l'appareil et mise en place

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. **Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation (voir le chapitre Nettoyage).**
4. **Veuillez retirer le petit bouchon situé entre le réservoir d'eau et le dispositif de raccordement de l'appareil sous le réservoir. Sinon, il serait impossible de mettre l'appareil en service.**
5. Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

6. Votre machine à expresso en bref

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

- Bac à grains **2** et broyeur **24** pour broyer les grains d'expresso
- Tête de percolateur **13** et porte-filtre **25** pour la préparation d'un expresso à partir de poudre d'expresso moulu :
  - simple expresso
  - double expresso
- Buse vapeur **10** pour faire mousser le lait
- Buse d'eau chaude **11** pour aspirer de l'eau chaude, par exemple pour un americano.

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

- Un affichage de la pression **34** pour le processus d'extraction, par exemple pour régler le degré de mouture.
- La DEL clignote en rouge lorsqu'il faut rajouter de l'eau ou lorsque le réservoir d'eau n'a pas été mis en place correctement. Des bips retentissent par ailleurs.
- La DEL clignote en rouge lorsque le bac à grains est vide ;
  elle clignote en rouge/blanc lorsque le bac à grains est mal fixé.
- La DEL s'allume lorsque l'appareil doit être détartré.

Les **réglages** suivants peuvent être effectués :

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

7. Préparation d'expresso - les principales étapes

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

1. Sélectionner et mettre en place le filtre **27**/**26**

REMARQUE : avant d'utiliser le filtre pour simple expresso **27**, retirez la membrane de nettoyage **28** du filtre.

---

2. Préchauffer la tasse
3. Préchauffer (rincer) le filtre **27**/**26** et la tête de percolateur **13**
4. Sécher le porte-filtre **25** et le filtre **27**/**26**
5. Moudre fraîchement et tasser l'expresso
6. Mettre le porte-filtre **25** en place
7. Extraction d'un expresso :
   - simple expresso
   - double expresso
8. Selon le souhait : mousser le lait

8. Avant la première utilisation

DANGER ! Risque d'électrocution !

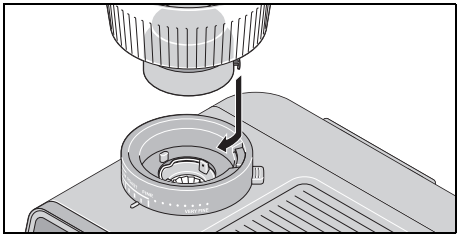
⊙ Raccordez la fiche secteur de l'appareil uniquement à une prise de courant facilement accessible disposant de contacts de protection, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

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

⊙ Ne branchez pas la fiche secteur **12** dans une prise de courant avant que le broyeur **24** et le bac à grains **2** ne soient assemblés.

Mettre en place le bac à grains

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



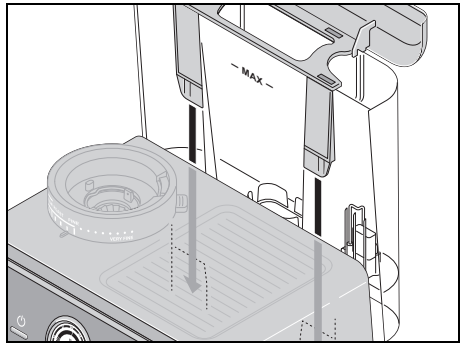
Remplissage du réservoir d'eau

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

Utilisez chaque jour de l'eau fraîche.

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



6. Refermez le couvercle **3**.

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

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

Branchement et première mise en marche

1. Branchez la fiche secteur **12** dans une prise de courant.
   - Toutes les DEL s'allument brièvement.
   - La DEL ⏻ de l'interrupteur Marche/Arrêt **35** produit des pulsations lentes, puis s'allume faiblement de manière continue.
2. Appuyez sur le bouton **35**.
   - La DEL ⏻ clignote puis s'allume de manière continue avec une forte luminosité.
   - Les DEL ☕, ☕ et 💨 s'allument.
3. Placez un récipient sous la tête de percolateur **13**.
4. Appuyez sur l'un des boutons expresso **32**, **33**.
   - Pour le rinçage, l'appareil pompe de l'eau à travers la tête de percolateur **13**. La DEL sélectionnée ☕ ou ☕ clignote.
   - Lorsque ce processus est terminé, la DEL clignotante s'éteint et les DEL ☕, ☕ et 💨 s'allument à nouveau.
5. Jetez l'eau de rinçage.

9. Préparation

9.1 Versez les grains d'expresso

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

⊙ Ne faites fonctionner le broyeur **24** que lorsque le couvercle **1** est placé sur le bac à grains **2**.

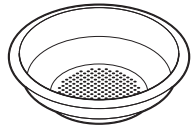
AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ N'utilisez pas de grains de café caramélisés. Ceux-ci peuvent coller au broyeur **24**.

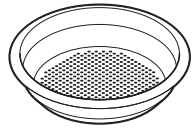
1. Retirez le couvercle **1** du bac à grains **2**.
2. Versez dans le bac à grains environ la quantité de grains d'expresso correspondant à votre consommation quotidienne.
3. Replacez le couvercle.

9.2 Mettre en place / remplacer le filtre

Votre machine à expresso est dotée de deux filtres :



Filtre pour simple expresso **27**



Filtre pour double expresso **26**

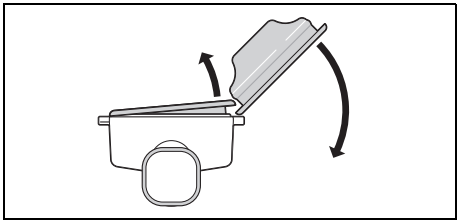
1. Choisissez le filtre **27** ou **26** souhaité.

REMARQUE : avant d'utiliser le filtre pour simple expresso **27**, retirez la membrane de nettoyage **28** du filtre.

2. Appuyez sur le filtre **27**/**26** dans le porte-filtre **25**. Cela est quelque peu difficile, car le filtre doit être solidement installé dans le porte-filtre.
3. Vous pouvez placer le filtre **27**/**26** non utilisé dans le compartiment de rangement **19** situé derrière le plateau d'égouttement **17**.

Le filtre **27**/**26** étant solidement fixé dans son porte-filtre **25**, une petite astuce est utile pour le retirer :

- Utilisez un filtre **27**/**26** pour retirer l'autre filtre du porte-filtre **25**.



9.3 Branchement, mise en marche/arrêt

DANGER ! Risque d'électrocution !

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

1. Branchez la fiche secteur **12** dans une prise de courant. Toutes les DEL s'allument brièvement.
2. La DEL ⏻ de l'interrupteur Marche/Arrêt **35** produit des pulsations lentes, puis s'allume faiblement de manière continue.
   - Lorsque seule la DEL ⏻ est allumée faiblement et que toutes les autres DEL sont éteintes, l'appareil est en mode veille.
3. Placez une tasse sous la tête de percolateur **13**.
4. Appuyez sur le bouton **35** pour mettre l'appareil en marche.
   - La DEL ⏻ clignote. Lorsque les DEL ⏻, ☕, ☕, et 💨 sont allumées de manière continue, l'appareil est prêt à fonctionner.
5. Appuyez sur le bouton **35** pour revenir au mode veille.
   - Le bouton produit 3 pulsations et puis s'allume faiblement.
6. Débranchez la fiche secteur pour arrêter l'appareil.

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

9.4 Rincer l'appareil

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

1. Placez un récipient sous la tête de percolateur **13** et appuyez sur le bouton **31** pour rincer la tête de percolateur.
2. Placez un récipient sous la buse vapeur **10**.

DANGER ! Risque de brûlures !

⊙ Pendant l'alimentation en vapeur, maintenez la buse vapeur **10** le plus profon-

dément possible dans le récipient. De la vapeur d'eau très chaude s'échappe. Ne touchez pas la buse et ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.

3. Placez l'interrupteur rotatif **9** situé à droite sur l'appareil sur . La DEL clignote en rouge pendant le préchauffage. Attendez que la DEL clignote en permanence en blanc et que de la vapeur s'échappe.
4. Remettez l'interrupteur rotatif **9** sur **STANDBY**.
5. Placez un récipient sous la buse d'eau chaude **11**.
6. Réglez l'interrupteur rotatif **9** sur . La DEL clignote en blanc. Laissez couler de l'eau chaude dans le récipient par la buse d'eau chaude **11** pendant environ 10 secondes.
7. Remettez l'interrupteur rotatif **9** sur **STANDBY**.

9.5 Préchauffage des tasses

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

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

Vous pouvez également remplir la tasse avec de l'eau chaude provenant de la buse d'eau chaude **11** et la laisser reposer pendant les préparations.

1. Maintenez la tasse sous la buse d'eau chaude **11**.
2. Réglez l'interrupteur rotatif **9** sur . La DEL clignote. Laissez couler de l'eau chaude dans la tasse.
3. Remettez l'interrupteur rotatif **9** sur **STANDBY**.
4. Versez l'eau chaude directement avant le processus de percolation.

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

Rincez le filtre **27/26** et la tête de percolateur **13** à l'eau chaude juste avant chaque préparation. Ce préchauffage du filtre et de la tête de percolateur (flush) permet de donner plus de saveur à l'expresso.

1. Placez un filtre **27/26** dans le porte-filtre **25**.
2. Placez le porte-filtre **25** contenant le filtre **27/26** avec la poignée vers le symbole du cadenas ouvert sous la tête de percolateur.
3. Tournez le porte-filtre en direction du symbole du cadenas fermé jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
4. Placez un récipient sous le porte-filtre **25**.
5. Appuyez sur le bouton **32**.
   - La DEL clignote et la DEL s'allume.
   - L'eau chaude s'écoule à travers le porte-filtre **25** dans le récipient.
6. Lorsque le processus est terminé, les 4 DEL , , , et s'allument à nouveau.
7. Tournez la poignée du porte-filtre en direction du symbole du cadenas ouvert et retirez-le par le bas.
8. Versez l'eau de rinçage et séchez le porte-filtre **25** et le filtre **27/26**.

10. Moudre et tasser le café

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

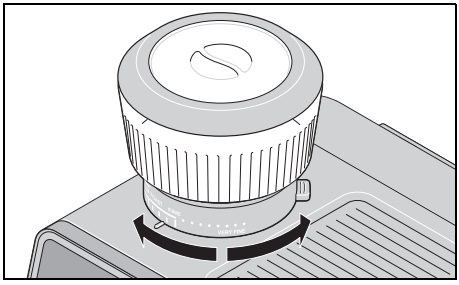
- ⊙ Pour minimiser le risque de blessure, le broyeur **24** ne peut être mis en marche que lorsque le bac à grains **2** est en place. Ne contournez jamais cette fonction de sécurité !
- ⊙ Ne faites fonctionner le broyeur **24** que lorsque le couvercle **1** est placé sur le bac à grains **2**.
- ⊙ Ne placez aucun objet dans le bac à grains **2** pendant le processus de broyage. Écartez aussi p. ex. les cheveux longs.

REMARQUE : Ne retirez le bac à grains **2** du broyeur **24** que si cela est absolument nécessaire (par exemple, en cas de blocage ou pour le nettoyage). Pour ce faire, respectez les instructions du chapitre « Nettoyer le broyeur » à la page 87.

Régler le degré de mouture

Le degré de mouture peut être réglé de *VERY FINE* = très fin à *VERY COARSE* = très grossier :

- Tournez le bac à grains **2** sur le broyeur **24** de manière à ce que le repère **I** indique le degré de mouture souhaité sur le bac à grains.



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

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

Moudre et tasser le café

1. Placez le porte-filtre **25** préparé et préchauffé avec le filtre **27/26** sous la sortie du café moulu **21**.
2. Tournez le porte-filtre en direction du symbole du cadenas fermé.
3. Le processus de broyage commence automatiquement.
   - Pendant le processus, la DEL située au-dessus du bouton rotatif **36** clignote.

REMARQUES :

- Vous pouvez régler la quantité de café moulu à l'aide du bouton rotatif **36** avant ou pendant le processus de broyage.
- Lors de l'utilisation de café moulu, nous recommandons d'utiliser une quantité de 12 g pour un simple expresso et une quantité de 18 g pour un double expresso.

4. Le café est automatiquement tassé à l'étape suivante.
   - Deux bips courts indiquent que le tassage a été effectué avec succès.

5. Attendez que la DEL ⏾ s'éteigne, retirez le porte-filtre **25** avec le café moulu tassé et placez le porte-filtre sous la tête de percolateur ☕ **13**.

Tassage

L'objectif du tassage est de compacter uniformément le café moulu dans le filtre **27**/**26**. La surface du café moulu doit être plane et exempte de fissures afin que l'eau puisse pénétrer uniformément dans le café lors de l'extraction. Des fissures ou des endroits minces font que l'eau peut trouver plus rapidement son chemin ici (« channeling ») - aux dépens du goût.

11. Préparation d'expresso

DANGER ! Risque de brûlures !

⊙ Pendant la préparation d'expresso, de la vapeur d'eau très chaude s'échappe de la tête de percolateur **13**. La tête de percolateur reste encore très chaude après la préparation. Ne le touchez pas et ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.

11.1 Extraire un expresso

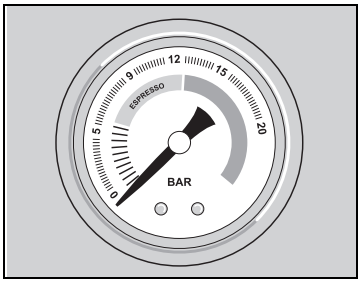
1. Pour un simple expresso, utilisez le filtre **27**, pour un double expresso le filtre **26**.
2. Placez le porte-filtre **25** préparé avec la poignée vers le symbole du cadenas ouvert 🔓 sous la tête de percolateur **13**.
3. Tournez le porte-filtre **25** en direction du symbole du cadenas fermé 🔒 jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
4. Placez une ou deux tasses adaptées sous l'ouverture d'écoulement du porte-filtre **25**.
5. Appuyez sur le bouton **33** pour un simple expresso ou sur le bouton **32** pour un double expresso ou deux tasses d'expresso.
   - La DEL du bouton sélectionné clignote pendant la préparation.
   - L'expresso s'écoule lentement dans la tasse/les tasses et s'arrête automatiquement.

REMARQUES :

- Lorsque la température de l'eau dans le chauffe-eau est trop élevée pour la préparation du café, l'appareil pompe un peu d'eau chaude après l'actionnement du bouton **33** ou **32** via la buse d'eau chaude **11**.
- Veillez à ce que la poignée de votre récipient ne se trouve pas sous la buse d'eau chaude.
- Si vous voulez interrompre l'opération, appuyez à nouveau sur le bouton **33** ou **32**.
- Vous pouvez modifier la quantité d'eau enregistrée pour un simple expresso (voir « Ajuster le volume d'un simple / double expresso » à la page 81).

6. Une fois le processus terminé, les DEL ⏻, ☕, ☕ et ⏾ s'allument à nouveau. L'appareil est prêt pour l'expresso suivant.
7. Retirez le porte-filtre **25** en le tournant en direction du symbole du cadenas ouvert 🔓 et enlevez-le par le bas.
8. Nettoyez le filtre **26** ou **27** et le porte-filtre **25** et séchez-les.

11.2 L'affichage de la pression



Pendant la préparation de l'expresso, l'affichage de la pression **34** indique la pression à laquelle l'eau est pompée à travers la poudre d'expresso.

- La zone marquée en vert *ESPRESSO* est importante pour la pression optimale lors de l'extraction.
- L'échelle extérieure va de 0 à 20 bars.

La préparation commence avec une préinfusion. L'aiguille de l'affichage de la pression se déplace dans la plage 0 à 6 bar.
Quelques secondes plus tard, le processus d'extraction proprement dit commence. Lors d'une extraction optimale, l'aiguille se déplace dans la plage *ESPRESSO* (6 à 13 bar environ).
Si la plage de pression optimale n'est pas atteinte lors de l'extraction (inférieure à 6 bars), on parle de sous-extraction.
Si la plage de pression optimale est dépassée lors de l'extraction (inférieure à 13 bars), on parle de surextraction.
Vous trouverez des explications sur ce que cela signifie pour votre expresso et sur la manière d'obtenir une plage de pression optimale dans le chapitre « Astuces pour l'expresso parfait » à la page 78.

REMARQUE : l'affichage de la pression **34** n'indique la pression que lors de l'extraction de l'expresso. Rien n'est affiché lors de la distribution de vapeur ou d'eau chaude.

12. Astuces pour l'expresso parfait

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

- Il existe de grandes différences dans la qualité et le goût des grains d'expresso. Essayez-en plusieurs.
- Ne modifiez qu'un seul point à la fois, par exemple, uniquement le degré de mouture ou uniquement la quantité de poudre d'expresso, afin de pouvoir voir l'effet de cette modification.
- Vous reconnaissez l'**extraction parfaite** aux critères suivants :
  - Lors de l'extraction proprement dite, l'affichage de la pression **34** se situe dans la plage *ESPRESSO*.
  - L'extraction prend env. 30 secondes.
  - L'expresso s'écoule lentement dans la tasse.
- Une **sous-extraction** est reconnaissable par les points suivants :
  - Pendant l'extraction, l'affichage de la pression **34** se situe sous la plage *ESPRESSO*.
  - L'expresso coule rapidement comme de l'eau dans la tasse et a un goût aqueux, peut-être un peu acide.

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

- Une **surextraction** est reconnaissable par les points suivants :
  - Pendant l'extraction, l'affichage de la pression **34** se situe au-dessus de la plage *ESPRESSO*.
  - L'expresso s'égoutte lentement dans la tasse et a un goût amer.

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

13. Mousser le lait

DANGER ! Risque de brûlures !

⊙ Lors de l'utilisation de la buse vapeur **10**, de la vapeur très chaude et de l'eau très chaude s'échappent. La buse vapeur atteint une température très élevée. Touchez la buse vapeur uniquement au niveau de la poignée en matière plastique. Ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps dans la vapeur d'eau.

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

Astuces :
- Testez le lait de différents fabricants.
- Le lait à plus forte teneur en protéine mousse mieux.
- Une plus forte teneur en lipides donne une mousse plus crémeuse.
- Utilisez toujours du lait froid sortant du réfrigérateur (env. 5 °C).
- Lors du moussage, la température du lait ne doit pas être brûlante. Des températures plus élevées altèrent le goût et font retomber la mousse de lait.
- N'attendez pas trop longtemps quand le lait moussé est prêt. Sinon, une partie de la mousse de lait retombe.

1. Remplissez un récipient adapté de lait froid jusqu'à la moitié au maximum.
2. Tenez un autre récipient sous la buse vapeur **10** et tournez l'interrupteur rotatif **9** sur le symbole ♨.
   - La DEL ◊ clignote en rouge tant que l'appareil préchauffe.
   - Lorsque la production de vapeur commence, la DEL ◊ clignote en blanc.
3. Laissez un peu de vapeur s'échapper et interrompez ensuite en réglant l'interrupteur rotatif **9** sur **STANDBY**.
4. Plongez la buse vapeur **10** dans le lait et tournez à nouveau l'interrupteur rotatif **9** sur le symbole ♨.

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

6. Si les parois latérales du récipient sont trop chaudes pour pouvoir tenir celui-ci, réglez l'interrupteur rotatif **9** sur **STANDBY**.
   Après quelques secondes, l'appareil pompe à nouveau de la vapeur via la buse pour le refroidir.
   Astuce : même si le résultat de la mousse de lait n'est pas encore satisfaisant, arrêtez quand même pour que le lait ne chauffe pas trop.
7. Tapotez plusieurs fois légèrement le fond du récipient sur le plan de travail pour faire éclater les grosses bulles. Ajoutez le plus rapidement possible la mousse de lait à l'expresso.
8. Essuyez la buse vapeur **10** immédiatement après chaque moussage de lait avec un chiffon propre pour éliminer les résidus de lait.
9. Faites tourner encore une fois brièvement l'interrupteur rotatif **9** sur le symbole ♨ jusqu'à ce que de la vapeur sorte. Cela permet d'éliminer les résidus de lait de l'intérieur de la buse vapeur **10**.
10. Remettez l'interrupteur rotatif **9** sur **STANDBY**.

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

REMARQUE : le temps maximum de production de vapeur est de 90 secondes. Ensuite la fonction s'arrête automatiquement. Remettez l'interrupteur rotatif **9** sur **STANDBY**. Vous pouvez ensuite réutiliser immédiatement la fonction.

14. Prélèvement d'eau très chaude

DANGER ! Risque de brûlures !

⊙ Lors de l'utilisation de la buse d'eau chaude **11**, un peu de vapeur très chaude et d'eau très chaude s'échappe. La buse d'eau chaude devient brûlante. Ne touchez pas la buse d'eau chaude. Ne laissez en aucun cas vos mains ou d'autres parties du corps sous la sortie.

Vous pouvez tirer de l'eau chaude avec la buse d'eau chaude **11**, par exemple…
- …pour un Americano ou d'autres boissons chaudes ;
- …pour réchauffer des tasses.

1. Placez un récipient sous la buse d'eau chaude **11** et tournez l'interrupteur rotatif **9** sur le symbole ♨.
   - La DEL ◊ clignote en blanc et de l'eau chaude s'écoule de la buse d'eau chaude.
2. Terminez le processus en plaçant l'interrupteur rotatif **9** sur **STANDBY**.

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

15. Réglages

15.1 Température d'expresso

La température de l'eau lors de l'extraction de l'expresso peut être modifiée pour l'adapter aux différentes types de café et à votre goût. Si la torréfaction est foncée, il est recommandé que la température soit plus basse et plus haute si la torréfaction est plus claire.
Vous pouvez choisir entre trois plages de températures :

Plage de température	Affichage
très chaude	s'allume en rouge
moyenne	s'allume en rouge
basse	s'allume en rouge

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

1. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton **35**.
2. Appuyez simultanément sur les boutons , et pendant environ 3 secondes.
   La DEL allumée en rouge indique le réglage actuel (voir le tableau).
3. Appuyez brièvement sur l'un des boutons **31**, **32** ou **33** pour modifier le réglage.
4. Une fois le réglage effectué avec succès, la DEL correspondant à la température sélectionnée s'allume trois fois en rouge.

15.2 Ajuster le volume d'un simple / double expresso

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

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

1. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton **35**.
2. Préparez le filtre **27**/**26**, le porte-filtre **25** et la poudre d'expresso pour un simple expresso et fixez le porte-filtre sous la tête de percolateur **13**.
3. Placez la tasse à expresso souhaitée sous la tête de percolateur **13**.
4. Maintenez le bouton **32**/**33** enfoncé pendant environ 3 secondes. L'expresso coule dans la tasse.
5. Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, appuyez brièvement sur le bouton **32**/**33**. Le processus s'arrête.

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

Réinitialiser la quantité d'eau au réglage d'usine

1. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton **35**.
2. Maintenez les boutons **32** et **31** ou **33** et **31** enfoncés pendant environ 3 secondes pour un double expresso ou un simple expresso, respectivement.

L'appareil indique que la réinitialisation de la quantité d'eau a été effectuée avec succès par 2 bips et le clignotement des boutons **32** et **31** ou **33** et **31**.

16. Nettoyage

DANGER ! Risque d'électrocution !

⊙ La machine à expresso et le câble de raccordement avec fiche secteur **12** ne doivent pas être immergés dans l'eau ou d'autres liquides.

DANGER ! Risque de brûlures !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

Rincer les accessoires

- Les accessoires suivants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à la main :
  - les filtres **27**/**26**
  - le plateau d'égouttement **17**
  - la grille d'égouttement **20**
- Les accessoires suivants peuvent être lavés à la main avec un produit vaisselle doux :
  - le réservoir d'eau **4** avec couvercle **3**
  - l'unité de tassage
- Les accessoires suivants ne doivent être rincés qu'à l'eau chaude :
  - le porte-filtre **25**
  - le bac à grains **2** avec couvercle **1**

Accessoires de nettoyage

Derrière le plateau d'égouttement **17** se trouve le compartiment de rangement **19**. Celui-ci contient…

- la brosse de nettoyage **16** permettant d'enlever les résidus de café moulu.
- le disque de nettoyage **15** permettant de nettoyer l'orifice de la buse vapeur **10**.
- l'outil de retrait de l'unité de tassage **14**.

Après chaque expresso

1. Retirez le porte-filtre **25** de la tête de percolateur **13**.
2. Rincez le filtre **27**/**26** et le porte-filtre **25** à l'eau chaude et séchez-les.

Après chaque moussage de lait

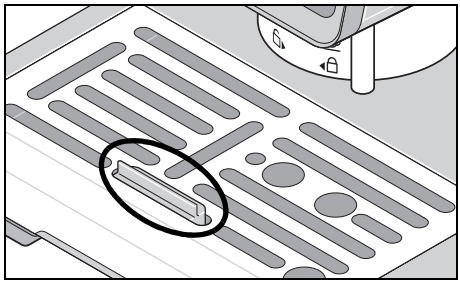
REMARQUES :

- Veillez à ce que l'orifice de la buse vapeur **10** soit toujours propre. Les résidus de lait non éliminés ne sont non seulement pas hygiéniques. Ils peuvent aussi rapidement obstruer le petit orifice.
- Pour effectuer un nettoyage plus approfondi, vous pouvez dévisser la partie inférieure de la buse vapeur **10**.

1. Essuyez la buse vapeur **10** avec un chiffon propre pour éliminer les résidus de lait.
2. Faites tourner encore une fois brièvement l'interrupteur rotatif **9** sur le symbole ♨ jusqu'à ce que de la vapeur sorte. Cela permet d'éliminer les résidus de lait de l'intérieur de la buse vapeur.

Plateau d'égouttement

Le plateau d'égouttement **17** doit être vidé au plus tard lorsque le flotteur **18** pointe vers le haut à travers la grille d'égouttement **20** (voir illustration). En tout cas, il est recommandé de nettoyer une fois chaque jour le plateau d'égouttement.



1. Vous pouvez retirer la poudre d'expresso séché de la grille d'égouttement **20** à l'aide de la brosse de nettoyage **16**.
2. Sortez la grille d'égouttement.
3. Tirez le plateau d'égouttement **17** et enlevez le compartiment de rangement **19**.
4. Videz et nettoyez à la main ces accessoires avec un produit vaisselle doux.
5. Séchez toutes les pièces avant de les remettre en place.

Chaque jour

DANGER ! Risque d'électrocution !

⊙ Débranchez la fiche secteur **12** de la prise de courant avant de nettoyer la machine à expresso.

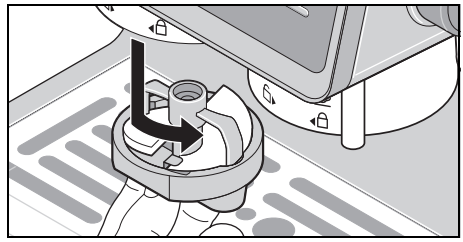
1. Videz le réservoir d'eau **4** et rincez-le plusieurs fois à l'eau claire.
2. Essuyez la tête de percolateur **13** à l'aide d'un chiffon propre humide. Ce faisant, nettoyez aussi le bord entourant la tête de percolateur.
3. Essuyez les parties suivantes avec un chiffon humide :
   - l'appareil avec la plaque chauffante **7**,
   - le bac à grains **2** avec le couvercle **1** de l'extérieur et
   - le couvercle **3** du réservoir d'eau **4**.

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

4. Séchez toutes les pièces.

Sortie du café moulu et unité de tassage

1. Insérez l'outil **14** par le bas dans la sortie du café moulu et tournez-le légèrement dans le sens antihoraire jusqu'à ce que les deux nez en plastique se crochètent dans les ailettes de l'unité de tassage.



2. Retirez l'outil **14** avec l'unité de tassage à la verticale par le bas.
3. Enlevez l'unité de tassage et nettoyez-la à l'aide de la brosse de nettoyage **16**.
4. Replacez l'unité de tassage dans l'outil **14**.
5. Réinsérez l'outil avec l'unité de tassage par le bas dans la sortie du café moulu **21**.
6. Tournez l'outil dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un clic indique qu'il est bien en place.

7. Retirez l'outil et rangez-le à nouveau dans le compartiment de rangement **19**.

Filtres

1. Vous pouvez enlever la poudre d'expresso séché et détaché à l'aide de la brosse de nettoyage **16**.
2. Même si vous utilisez toujours le même filtre **27**/**26**, vous devez le retirer du porte-filtre **25** au moins une fois par semaine et laver soigneusement les deux parties avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. Rincez plusieurs fois à l'eau claire très chaude. Vous pouvez aussi nettoyer les filtres **27**/**26** au lave-vaisselle.
3. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.
4. Maintenez les filtres **27**/**26** à l'abri de la lumière et vérifiez que les trous ne sont pas obstrués.

Unité de percolation

Il est recommandé de nettoyer l'unité de percolation située à l'intérieur de l'appareil une fois par semaine.
La fermeture du filtre à l'aide de la membrane de nettoyage **28** permet de « rincer à contre-courant » l'eau dans l'unité de percolation située à l'intérieur de l'appareil. L'eau de rinçage est évacuée dans le plateau d'égouttement **17**.

1. Retirez le porte-filtre **25** de la tête de percolateur **13** et placez un filtre **27**/**26** dans le porte-filtre.
2. Placez maintenant la membrane de nettoyage **28** dans le filtre **27**/**26**.

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

3. Placez le porte-filtre **25** contenant la membrane de nettoyage avec la poignée vers le symbole du cadenas ouvert sous la tête de percolateur **13**.
4. Tournez le porte-filtre **25** en direction du symbole du cadenas fermé jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
5. Remplissez le réservoir d'eau **4** d'eau fraîche et froide.
6. Lancez l'extraction d'un simple expresso.
7. Jetez l'eau sale qui se trouve dans le plateau d'égouttement **17**.
8. Répétez l'opération sans ajouter de dissolvant de graisse de café environ 10 fois pour éliminer les résidus de nettoyage du groupe de percolation.
9. Une fois le processus terminé, la DEL s'allume en rouge et la DEL clignote en rouge. Appuyez une fois sur le bouton **35** pour repasser l'appareil en mode veille.
10. Retirez le porte-filtre avec précaution, car le filtre peut contenir également un peu d'eau.
11. Essuyez toutes les pièces.
12. Videz le plateau d'égouttement **17**.

Éliminez les obstructions au niveau de la buse vapeur

REMARQUE : pour effectuer un nettoyage plus approfondi, vous pouvez dévisser la partie inférieure de la buse vapeur **10**.

1. Si nécessaire, utilisez le disque de nettoyage **15** pour désobstruer la buse vapeur **10**. Avec celui-ci, piquez dans le petit trou situé sur le devant de la buse vapeur pour enlever les obstructions.
2. Placez ensuite un récipient sous la buse vapeur **10** et tournez l'interrupteur rotatif **9** sur le symbole .
3. Laissez couler de l'eau chaude à travers la buse vapeur **10** pendant environ 40 secondes pour rincer les résidus dissous.
4. Terminez le processus en plaçant l'interrupteur rotatif **9** sur **STANDBY**.

REMARQUE : il est recommandé de détartrer la buse vapeur **10** tous les 2 à 3 mois, car le tartre peut également obstruer l'orifice.

17. Détartrage

17.1 Détartrer la buse vapeur

Selon l'utilisation, la buse vapeur **10** doit être détartrée tous les 2 ou 3 mois environ.

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

17.2 Détartrer la machine à expresso

Comme chaque appareil à eau chaude, cette machine à expresso doit aussi être détartrée régulièrement. Le calcaire se dépose à l'intérieur de l'appareil et sur les petits orifices (p. ex. sur la buse vapeur **10**). Cela perturbe les fonctions et endommage l'appareil à long terme. Il faut donc détartrer régulièrement votre machine. Cela permet d'augmenter sa durée de vie.
La fréquence à laquelle l'appareil doit être détartré dépend de la dureté de l'eau utilisée et du nombre de tasses d'expresso que vous buvez. La distribution d'eau chaude et de vapeur d'eau contribue également à la formation de tartre.
Si vous utilisez de l'eau filtrée, la dureté de l'eau est réduite. La machine est protégée et vous n'avez pas besoin de la détartrer aussi souvent.

Affichage pour le détartrage

Cette machine calcule automatiquement la quantité d'eau distribuée. L'appareil doit être détartré après la distribution d'environ 30 litres d'eau. Cela est indiqué par l'allumage de la DEL ✨.

Programme de détartrage

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

DANGER ! Risque d'irritations des yeux !

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

1. Détartrage :

1. Videz le réservoir d'eau **4**.
2. Versez le détartrant dans le réservoir d'eau **4**.
3. Remplissez le réservoir d'eau **4** jusqu'au repère **MAX** avec de l'eau du robinet fraîche et froide.
4. Mettez le réservoir d'eau **4** en place.
5. Pour récupérer la solution de détartrage, placez un récipient plus grand sous la tête de percolateur **13** et sous la buse vapeur **10**.
6. Allumez l'appareil.
7. Maintenez le bouton **31** enfoncé pendant environ 3 secondes.
   - Les DEL ⏻, ☕ et 🫧 s'allument.
   - La DEL ✨ clignote.
8. Appuyez sur le bouton ☕.
   - L'appareil pompe pendant environ 30 secondes la solution de détartrage chaude à travers la tête de percolateur **13**.
   - Ce processus est répété 5 fois de plus, à chaque fois après une pause d'environ 30 secondes.
   - La DEL ☕ s'éteint ensuite.
   - La DEL 💧 s'allume de manière continue.
   - Un bip retentit chaque seconde.
9. Tournez l'interrupteur rotatif **9** sur ♨.
   - L'appareil pompe maintenant la solution de détartrage à travers la buse vapeur **10**.
   - La DEL 💧 clignote.
10. Dès que la DEL 💧 s'allume et qu'un bip retentit chaque seconde, tournez l'interrupteur rotatif **9** sur 🚿.
    - L'appareil pompe maintenant la solution de détartrage à travers la buse d'eau chaude **11**.
    - La DEL 💧 clignote.
    - Lorsque le réservoir d'eau **4** est presque vide, la DEL 💧 clignote et des bips retentissent.
11. Remettez alors l'interrupteur rotatif sur **STANDBY**.
12. Videz l'eau de rinçage et replacez les récipients sous la tête de percolateur et la buse vapeur pour le prochain rinçage.

La première phase du processus de détartrage est terminée.

2. Rinçage :

1. Remplissez le réservoir d'eau **4** d'eau du robinet claire et froide.
2. Appuyez sur le bouton **32**. L'appareil se comporte maintenant comme décrit à l'étape 8 de la 1ère partie, Détartrage.
3. Lorsque ce processus est complètement terminé, répétez le processus à partir de l'étape 9 de la 1ère partie.

REMARQUES :

- Vous pouvez interrompre le processus en appuyant sur le bouton **31**. Appuyez à nouveau sur le bouton pour relancer le processus. Le fait d'appuyer pendant 3 secondes sur le bouton interrompt le processus.
- S'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau, le processus est interrompu. Remplissez toujours le réservoir d'eau jusqu'au repère **MAX 5**.

18. Nettoyer le broyeur

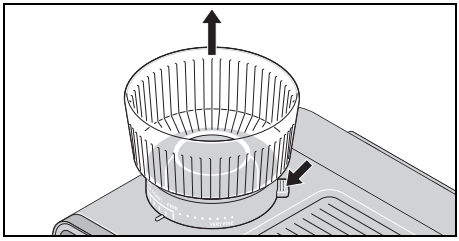
AVERTISSEMENT : risque de blessures causées par les pièces en rotation !

- ⊙ Ne branchez pas la fiche secteur **12** dans une prise de courant avant que le broyeur **24** et le bac à grains **2** n'aient été complètement assemblés.
- ⊙ Ne faites fonctionner le broyeur que lorsque le couvercle **1** est placé sur le bac à grains.
- ⊙ Ne placez aucun objet dans le bac à grains **2** pendant le processus de broyage. Écartez aussi p. ex. les cheveux longs.

REMARQUES :

- Lorsque vous retirez le bac à grains **2** avec des grains, assurez-vous de soulever le bac à grains le plus droit et le possible et avec précaution. Évitez si possible que des grains ou des morceaux de grains ne tombent du bord du broyeur **24**.
- Le broyeur ne peut être mis en place que lorsque le bac à grains **2** est en place. Ceci est une fonction de sécurité.

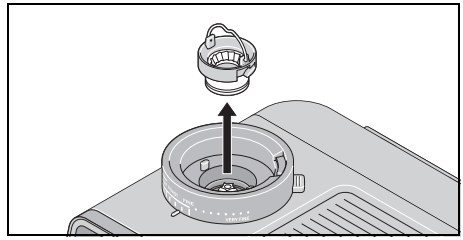
1. Appuyez sur le dispositif de déverrouillage **6** du bac à grains **2**.
2. Retirez le bac à grains **2** avec précaution par le haut en le tenant bien droit.



AVERTISSEMENT : risque de blessures causées par des bords tranchants !

- ⊙ Lorsque vous démontez le broyeur **24**, manipulez les deux parties avec précaution. Les surfaces de broyage ont des arêtes vives.

3. Rabattez la petite anse du broyeur **24** vers le haut et tournez celui-ci dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer par le haut.

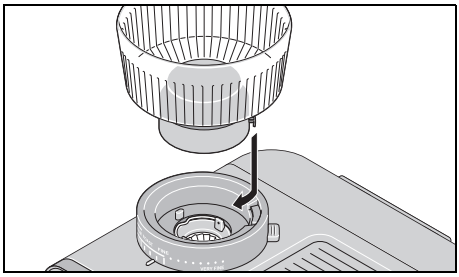


4. Nettoyez le broyeur à l'aide de la brosse de nettoyage **16** fournie.
5. Remettez ensuite le broyeur en place et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

REMARQUE : si de petits résidus de grains empêchent la bonne remise en place, enlevez-les à l'aide de la brosse de nettoyage **16** ou aspirez-les.

6. Rabattez la petite anse de manière à ce qu'elle repose à plat sur le broyeur **24**.

7. Remettez le bac à grains en place comme illustré et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.



REMARQUE : pour un nettoyage minutieux du broyeur, vous pouvez acheter des nettoyants pour broyeurs dans les drogueries, par exemple. Suivez les instructions d'utilisation fournies avec les produits de nettoyage.

19. Rangement et transport

DANGER pour les enfants !

⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

- Une fois qu'ils sont nettoyés, laissez sécher la machine à expresso et ses accessoires avant de les réassembler et de les ranger.
- Si vous voulez transporter la machine à expresso, videz le réservoir d'eau **4** et le plateau d'égouttement **17**.

20. Élimination



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



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. De manière générale, le recyclage peut contribuer à réduire la consommation de matières premières.

Emballage

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

Seulement pour la France







Séparez les éléments avant de trier

ou



Séparez les éléments avant de trier

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

21. Dépannage

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

DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez la prise.
L'appareil ne préchauffe pas	• Vérifiez si l'interrupteur rotatif **9** est sur **STANDBY**.
Mauvaise qualité de l'expresso	Vous trouverez des astuces concernant la préparation d'expresso au chapitre « Astuces pour l'expresso parfait » à la page 78.
L'expresso s'égoutte seulement du porte-filtre **25**.	• Vérifiez que le filtre **27**/**26** ne présente pas d'obstruction en le plaçant la lumière. • Le café est moulu trop finement ? Trop de café moulu ?
L'expresso s'écoule trop rapidement du porte-filtre **25** et est trop clair.	• Le café est moulu trop grossièrement ? Trop peu de café moulu ?
Le broyeur **24** ne fonctionne pas.	• Le bac à grains **2** n'est pas placé correctement ? • Le broyeur **24** peut être bloqué. Nettoyez le broyeur.
Le broyeur **24** fait un bruit inhabituel.	• Débranchez la fiche secteur et vérifiez si un corps étranger se trouve dans le broyeur **24**. • Le broyeur **24** peut être bloqué. Nettoyez le broyeur.
Le broyeur **24** ne peut pas être assemblé.	• Utilisez le suceur plat d'un aspirateur pour enlever les grains de café et les fragments.
Ni eau ni vapeur ne sort de la buse vapeur **10**.	• Est-ce que le réservoir d'eau **4** est vide ? • Est-ce que la buse vapeur **10** est obstruée ? • Est-ce que la machine doit être détartrée ?
Au bout de 90 secondes, plus aucune eau/vapeur ne sort de la buse vapeur **10**.	• Ceci est normal. Ceci est une fonction de protection. Remettez l'interrupteur rotatif **9** sur **STANDBY**. Vous pouvez ensuite réutiliser immédiatement la fonction.

Problème	Cause possible / solution
Après la mise en marche de l'appareil, les DEL des 4 boutons clignotent en rouge.	• Les deux capteurs de température ne fonctionnent pas correctement. Adressez-vous au centre de service.
Après la mise en marche de l'appareil, la DEL ⏻ s'allume en rouge fixe, les boutons ☕ et ☕ clignotent en rouge en alternance.	• Le chauffe-eau ne chauffe pas ou chauffe trop lentement. Adressez-vous au centre de service.
Pendant le processus de broyage, la DEL clignote en rouge et blanc.	• Le bac à grains est-il bien en place ? Remettez le bac à grains et rallumez l'appareil.
Pendant le processus de broyage, le moteur s'arrête, 3 signaux sonores retentissent et la DEL au-dessus du bouton rotatif **36** clignote en rouge.	• Reste-t-il des grains de café dans le bac à grains ? Remplissez le bac à grains **2**. • Y a-t-il trop de café moulu dans le broyeur **24** ? Nettoyez le broyeur si nécessaire. • L'appareil surchauffe-t-il ? Laissez-le refroidir et rallumez-le de nouveau.
La DEL **30** clignote en rouge et la DEL ⏻ s'allume en blanc.	• Vérifiez le niveau de remplissage du réservoir d'eau **4**. Le niveau minimal devrait être au-dessus du flotteur **8**, sans toutefois dépasser le repère **MAX 5**. Le cas échéant, rallumez l'appareil. • Le flotteur **8** est bloqué. Vérifiez si le flotteur flotte sur l'eau. Le cas échéant, débloquez-le. Le cas échéant, rallumez l'appareil.
La DEL ⏻ **35** clignote sans cesse en rouge et des signaux sonores retentissent.	• Replacez l'interrupteur rotatif **9** sur **STANDBY**, puis éteignez et rallumez l'appareil.
La DEL ⏻ **35** s'allume en rouge fixe et la DEL **31** clignote en blanc.	• Avez-vous retiré le petit bouchon situé entre le réservoir d'eau et le dispositif de raccordement de l'appareil sous le réservoir ? • Le réservoir d'eau est-il bien en place ? Assurez-vous qu'il est bien en place. • Le café est moulu trop finement ? Nettoyez le broyeur et broyez les grains avec un réglage plus grossier. - Éteignez l'appareil et rallumez-le. - Si nécessaire, retirez le film de protection sous le réservoir. - Prélevez environ 200 ml d'eau par la buse d'eau chaude. - Éteignez puis rallumez l'appareil.

22. Caractéristiques techniques

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

Symboles utilisés

	**G**eprüfte **S**icherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Ne s'applique pas à la Suisse.
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la règlementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant les réglementations en vigueur en matière d'élimination des déchets.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
~	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
UK CA	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

23. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil
L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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

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

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

Etendue de la garantie
L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.
La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

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

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.
Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie
Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :
- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 521367_2601** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **521367_2601**.

Centre de service

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

IAN : 521367_2601

Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

24. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

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

Conditions de garantie

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.
La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

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

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.
Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 521367_2601** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **521367_2601**.

Centre de service

BE Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

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

IAN : 521367_2601

Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht 99
2. Correct gebruik 100
3. Veiligheidsinstructies 101
4. Levering 104
5. Uitpakken en plaatsen 104
6. Een overzicht van uw espressomachine 105
7. Espresso bereiden - de belangrijkste stappen 105
8. Vóór het eerste gebruik 106
9. Voorbereiding 107
9.1 Espressobonen vullen 107
9.2 Zeef plaatsen/vervangen 107
9.3 Aansluiten en in-/uitschakelen 108
9.4 Apparaat doorspoelen 108
9.5 Koppen voorverwarmen 109
9.6 Zeef en zeteenheid voorverwarmen (flushen) 109
10. Koffie malen en aanstampen 110
11. Espresso bereiden 111
11.1 Espresso extraheren 111
11.2 De drukindicator 112
12. Tips voor de perfecte espresso 112
13. Melk schuimen 113
14. Warmwaterbereiding 114
15. Instellingen 115
15.1 Espressotemperatuur 115
15.2 Volume van een enkele / dubbele espresso aanpassen 115
16. Reinigen 116
17. Ontkalken 119
17.1 Stoompijp ontkalken 119
17.2 De espressomachine ontkalken 119
18. Maalwerk reinigen 121
19. Bewaren en vervoeren 122
20. Weggooien 122
21. Problemen oplossen 123
22. Technische gegevens 125
23. Garantie van HOYER Handel GmbH 126

1. Overzicht

1		Deksel (van het bonenreservoir)
2		Bonenreservoir
3		Deksel (van het waterreservoir)
4		Waterreservoir
5	**MAX**	Markering voor maximale waterhoeveelheid op de waterreservoir
6		Ontgrendeling van het bonenreservoir
7		Warmhoudplaat voor koppen
8		Vlotter (in waterreservoir)
9	**STANDBY**	Draaiknop voor het aanmaken stoom en warm water
10		Stoompijp
11		Warmwatermondstuk
12		Aansluitsnoer met stekker
13		Zeteenheid
14		Hulpstuk voor het verwijderen van de tampeenheid
15		Reinigingspin
16		Reinigingsborstel
17		Lekbak
18		Vlotter (weergave: lekbak leegmaken)
19		Opbergvak achter de lekbak
20		Lekrooster
21		Uitlaatopening van het koffiepoeder
22		Bedieningselementen (voorkant)
23		Markering voor de maalgraad
24		Maalwerk
25		Zeefhouder
26		Zeef voor dubbele espresso
27		Zeef voor enkele espresso met ingebouwd reinigingsmembraan
28		Reinigingsmembraan

*Afbeelding A: bedieningselementen (voorkant)**

29		Led**: ontkalken
30		Led: waterdruppel
31		Toets / led: onderhoud
32		Toets / led voor een dubbele espresso
33		Toets / led voor een enkele espresso
34		Drukindicator
35		Toets / led: in-/uitschakelaar
36		Draairegelaar voor handmatig instelbare hoeveelheid espressopoeder

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

** Vanwege de betere leesbaarheid worden alle indicatoren in deze gebruiksaanwijzing "leds" genoemd.

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe espressomachine met automatische tampfunctie.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe espressomachine met automatische tampfunctie!

Symbolen op het apparaat



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

2. Correct gebruik

De espressomachine is uitsluitend bedoeld voor de volgende gebruiksdoeleinden:

- het malen van koffiebonen met het geïntegreerde maalwerk;
- voor het bereiden van espresso uit gemalen espressopoeder;
- voor de afname van warm water of stoom uit de stoompijp.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.
Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Vul het waterreservoir in geen geval met andere vloeistoffen dan met vers, koud drinkwater!
- ⊙ Gebruik geen gekaramelliseerde koffiebonen. Deze kunnen in het maalwerk vastplakken.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht van een volwassene staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Alvorens accessoires of toebehoren te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
  - … in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële sectoren;
  - … in landbouwbedrijven;
  - … door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
  - … in ontbijtpensions.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ De espressomachine, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.

- Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie “Reinigen” op pagina 116) in acht.
- Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding van het apparaat loopt.
- Denk eraan dat de volgende oppervlakken ook na het gebruik nog warm zijn: zeef en zeefhouder, zeteenheid, stoompijp en warmhoudplaat.
- Het apparaat mag bij gebruik niet in een kast worden gezet.
- Neem de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing in acht, omdat bij onjuist gebruik verwondingen mogelijk zijn.

GEVAAR voor kinderen!

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

GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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

GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

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

GEVAAR voor een elektrische schok!

- Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbare schade vertoont of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.

- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
  - wanneer er zich een storing voordoet;
  - wanneer u de espressomachine niet gebruikt;
  - voordat u de espressomachine reinigt;
  - bij onweer.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.

⚠ *GEVAAR voor verwondingen door verbranden!*

- ⊙ Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- ⊙ Tijdens het bereiden van de espresso ontsnapt hete waterdamp uit de zeteenheid. De zeteenheid is ook na de bereiding nog heet. Pak deze niet vast en houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.
- ⊙ Bij het werken met de stoompijp ontsnapt warme stoom en warm water. De stoompijp wordt erg heet. Pak de stoompijp alleen aan de kunststof greep vast. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.

⚠ *GEVAAR voor oogletsel!*

- ⊙ Lees bij het gebruik van ontkalkingsmiddelen de meegeleverde informatie, bijv. op de verpakking.

WAARSCHUWING voor verwondingen door ronddraaiende onderdelen!

- ⊙ Steek de stekker pas in het stopcontact als het maalwerk en het bonenreservoir zijn gemonteerd.
- ⊙ Om het gevaar voor verwondingen te beperken tot een minimum kan het maalwerk alleen worden ingeschakeld als het bonenreservoir is geplaatst. Omzeil nooit deze beveiligingsfunctie!
- ⊙ Gebruik het maalwerk alleen als het deksel op het bonenreservoir is geplaatst.
- ⊙ Houd tijdens het malen geen voorwerpen in de buurt van het bonenreservoir. Houd bijv. ook lange haren uit de buurt.

WAARSCHUWING voor verwondingen door scherpe randen!

- ⊙ Als u het maalwerk demonteert, ga dan voorzichtig om met de beide delen ervan. De maalvlakken hebben scherpe randen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Vul de espressomachine in geen geval met andere vloeistoffen dan vers, koud drinkwater!
- ⊙ Gebruik het apparaat niet zonder water in het waterreservoir om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.
- ⊙ Gebruik het apparaat alleen met de originele accessoires.
- ⊙ Zet het apparaat op een stevig, vlak oppervlak.
- ⊙ Bij het bedienen kunnen (warm) water en stoom, espresso en koffiepoeder op de ondergrond terechtkomen. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte

en voor warmte ongevoelige ondergrond.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Stel het apparaat niet bloot aan temperaturen onder het vriespunt.

4. Levering

1 espressomachine
1 zeefhouder **25**
1 zeef voor enkele espresso **27**
1 reinigingsmembraan **28**
1 zeef voor dubbele espresso **26**
1 reinigingsborstel **16**
1 reinigingspin voor de stoomuitlaat **15**
1 hulpstuk voor het verwijderen van de tampeenheid **14**
1 gebruiksaanwijzing

5. Uitpakken en plaatsen

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. **Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik (zie hfdst. Reiniging).**
4. **Verwijder de kleine stop tussen het waterreservoir en de apparaataansluiting onder het reservoir, omdat het apparaat anders niet kan worden gebruikt.**
5. Plaats het apparaat op een droog, vlak antislipmatje.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

6. Een overzicht van uw espressomachine

Uw espressomachine bestaat uit **4 onderdelen**:
- Bonenreservoir **2** en het maalwerk **24** voor het malen van espressobonen
- de zeteenheid **13** en de zeefhouder **25** voor het bereiden van espresso van gemalen espressopoeder:
  - enkele espresso
  - dubbele espresso
- Stoompijp **10** voor het opschuimen van melk
- Warmwatermondstuk **11** voor warm water, bijv. voor een americano.

Het apparaat beschikt over de volgende **weergaven**:
- Een drukindicator **34** voor het extractieproces, zodat u bijv. de maalgraad kunt aanpassen.
- Led knippert rood wanneer er water moet worden bijgevuld of wanneer het waterreservoir niet correct is geplaatst. Daarnaast klinken er pieptonen.
- Led knippert rood wanneer het bonenreservoir leeg is;
  Knippert rood/wit als het bonenreservoir niet goed vastzit.
- Led brandt als het apparaat moet worden ontkalkt.

De volgende **instellingen** kunt u zelf regelen:
- de maalgraad instellen
- de espressotemperatuur instellen
- de espressohoeveelheid instellen
- de waterhoeveelheid voor een enkele en een dubbele espresso aanpassen aan uw koppen

7. Espresso bereiden - de belangrijkste stappen

Voordat u in de volgende hoofdstukken uitgebreid kennis maakt met allerlei tips en handigheidjes, worden hier de afzonderlijke stappen beschreven die u moet doorlopen voor een perfecte espresso.

1. Zeef **27**/**26** selecteren en plaatsen

AANWIJZING: verwijder voor gebruik van de zeef voor een enkele espresso **27** het reinigingsmembraan **28** uit de zeef.

2. Kop voorverwarmen
3. Zeef **27**/**26** en zeteenheid **13** voorverwarmen (flushen)
4. Zeefhouder **25** en zeef **27**/**26** afdrogen
5. Espresso vers malen en tampen
6. Zeefhouder **25** plaatsen
7. Espresso extraheren:
   - enkele espresso
   - dubbele espresso
8. Naar wens: melk schuimen

8. Vóór het eerste gebruik

GEVAAR voor een elektrische schok!

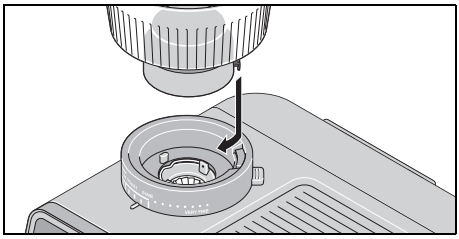
⊙ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een goed toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten verder goed toegankelijk blijven.

WAARSCHUWING voor verwondingen door ronddraaiende onderdelen!

⊙ Steek de stekker **12** pas in het stopcontact als het maalwerk **24** en het bonenreservoir **2** zijn gemonteerd.

Bonenreservoir plaatsen

- De kunststof neus onderaan het bonenreservoir **2** grijpt in de binnenste uitsparing boven de ontgrendeling **6**. Draai het bonenreservoir **2** een beetje met de wijzers van de klok mee totdat het hoorbaar vastklikt.



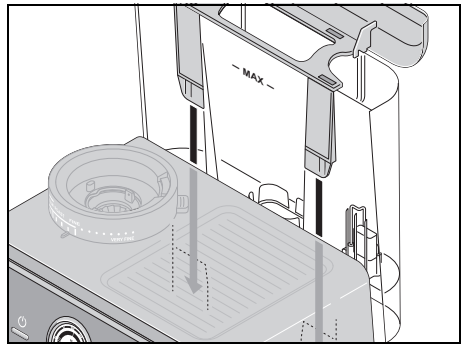
Waterreservoir vullen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Vul het waterreservoir **4** in geen geval met andere vloeistoffen dan met vers, koud drinkwater!

Gebruik elke dag vers water.

1. Klap het deksel **3** van het waterreservoir **4** naar achteren open.
2. Neem het waterreservoir naar boven af.
3. Spoel het waterreservoir verschillende keren goed uit met schoon water.
4. Vul het waterreservoir hoogstens tot aan de markering **MAX 5** met schoon, koud kraanwater bij.
5. Plaats het waterreservoir weer terug in de machine. Let erop dat de twee kunststof lipjes aan het waterreservoir in de uitsparingen aan de achterwand van het apparaat moeten worden geplaatst. Het waterreservoir **4** moet aan de onderkant goed passen.



6. Sluit het deksel **3** weer.

AANWIJZING: als u een functie start terwijl het reservoir te weinig water bevat, knippert de led ◊ rood. Voor bijvullen kan het waterreservoir **4** in het apparaat blijven staan.

Aansluiten en voor de eerste keer inschakelen

1. Steek de stekker **12** in een stopcontact.
   - Alle leds branden even op.
   - De led ⏻ van de in-/uitschakelaar **35** knippert langzaam en brandt daarna continu zwak.
2. Druk op de toets **35**.
   - De led ⏻ knippert en gaat vervolgens continu branden.
   - De leds ☕, ☕ en 🫘 branden.
3. Plaats een bakje onder de zeteenheid **13**.
4. Druk op een van de espresso-toetsen **32**, **33**.
   - Het apparaat pompt spoelwater door de zeteenheid **13**. De geselecteerde led ☕ of ☕ knippert.
   - Wanneer dit proces is voltooid, gaat de knipperende led uit en gaan de leds ☕, ☕ en 🫘 weer branden.
5. Giet het spoelwater weg.

9. Voorbereiding

9.1 Espressobonen vullen

WAARSCHUWING voor verwondingen door ronddraaiende onderdelen!

⊙ Gebruik het maalwerk **24** alleen als het deksel **1** op het bonenreservoir **2** is geplaatst.

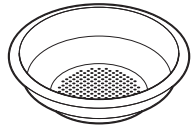
WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Gebruik geen gekaramelliseerde koffiebonen. Deze kunnen in het maalwerk **24** vastplakken.

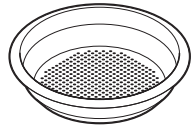
1. Neem het deksel **1** van het bonenreservoir **2** af.
2. Vul het bonenreservoir met de hoeveelheid espressobonen die u op een dag verbruikt.
3. Plaats het deksel weer terug.

9.2 Zeef plaatsen/ vervangen

Bij de espressomachine horen twee zeven:



Zeef voor enkele espresso **27**



Zeef voor dubbele espresso **26**

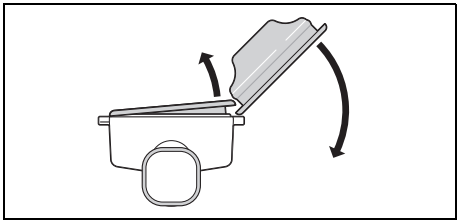
1. Kies de gewenste zeef **27** of **26**.

AANWIJZING: verwijder voor gebruik van de zeef voor een enkele espresso **27** het reinigingsmembraan **28** uit de zeef.

2. Druk de zeef **27**/**26** in de zeefhouder **25**. Dat is een beetje lastig, omdat de zeef stevig in de zeefhouder moet zitten.
3. De niet gebruikte zeef **27**/**26** kan in het opbergvak **19** achter de lekbak **17** worden opgeborgen.

Omdat de zeef **27**/**26** vastzit in de zeefhouder **25**, helpt het volgende handigheidje bij het verwijderen ervan:

- Gebruik de ene zeef **27**/**26** als hefboom om de andere zeef uit de zeefhouder **25** te tillen, zoals afgebeeld.



9.3 Aansluiten en in-/uitschakelen

GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een goed toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten verder goed toegankelijk blijven.

1. Steek de stekker **12** in een stopcontact. Alle leds branden even op.
2. De led ⏻ van de in-/uitschakelaar **35** knippert langzaam en brandt daarna continu zwak.
   - Als alleen led ⏻ nog zwak brandt en alle andere leds niet meer branden, bevindt het apparaat zich in de standbymodus.
3. Zet een kop onder de zeteenheid **13**.
4. Druk op de toets **35** om het apparaat in te schakelen.
   - De led ⏻ knippert. Wanneer de leds ⏻, ☕, ☕ en 💨 continu branden, is het apparaat gebruiksklaar.
5. Om terug te keren naar de stand-bymodus drukt u op de toets **35**.
   - De toets knippert 3 keer en brandt vervolgens zwak.
6. Om het apparaat uit te schakelen trekt u de stekker uit het stopcontact.

AANWIJZING: de espressomachine schakelt automatisch over naar de stand-bymodus als er gedurende 30 minuten geen toets is ingedrukt.

9.4 Apparaat doorspoelen

Wanneer u het apparaat bijv. 's nachts niet hebt gebruikt of u neemt het apparaatvoor het eerst in gebruik, adviseren we om het eenmaal door te spoelen, om de leidingen met vers water te vullen.

1. Zet een bakje onder de zeteenheid **13** en druk op toets **31**, om de zeteenheid door te spoelen.
2. Zet een bakje onder de stoompijp **10**.

GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

⊙ Houd de stoompijp **10** tijdens de stoomopwekking zo diep mogelijk in het bakje. Daarbij ontsnapt er hete waterdamp. Pak het mondstuk niet vast en houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.

3. Zet de draaiknop **9** rechts op het apparaat op . De led knippert rood tijdens het opwarmen. Wacht totdat de witte led continu knippert en er stoom naar buiten komt.
4. Zet de draaiknop **9** weer op **STANDBY**.
5. Zet een bakje onder het warmwatermondstuk **11**.
6. Zet de draaiknop **9** op . De led knippert wit. Laat ongeveer 10 seconden warm water door het warmwatermondstuk **11** in het bakje lopen.
7. Zet de draaiknop **9** weer op **STANDBY**.

9.5 Koppen voorverwarmen

Als alle 4 leds , , en continu branden, wordt de warmhoudplaat **7** verwarmd.

- Plaats de koppen op de warmhoudplaat **7** om ze voor te verwarmen.

Alternatief kunt u warm water uit het warmwatermondstuk **11** in de kop laten lopen en dit tijdens de voorbereidingen even laten staan.

1. Houd de kop onder het warmwatermondstuk **11**.
2. Zet de draaiknop **9** op . De led knippert. Laat warm water in de kop lopen.
3. Zet de draaiknop **9** weer op **STANDBY**.
4. Vlak voor het bereidingsproces giet u het warme water weg.

9.6 Zeef en zeteenheid voorverwarmen (flushen)

Vlak voor de bereiding spoelt u de zeef **27**/**26** en de zeteenheid **13** met warm water af. Door dit voorverwarmen van zeef en zeteenheid (flushen) wordt de smaak van de espresso verbeterd.

1. Plaats een zeef **27**/**26** in de zeefhouder **25**.
2. Plaats de zeefhouder **25** met de geplaatste zeef **27**/**26** met de greep bij het symbool van het open slot onder de zeteenheid.
3. Draai de zeefhouder in de richting van het symbool van het gesloten slot tot het vast zit.
4. Plaats een bakje onder de zeefhouder **25**.
5. Druk op de toets **32**.
   - De led knippert en de led brandt.
   - Er stroomt warm water door de zeefhouder **25** in het bakje.
6. Als het proces is beëindigd, branden de 4 led-ringen , , en weer.
7. Draai de greep van de zeefhouder in de richting van het symbool van het gesloten slot en verwijder hem vervolgens naar beneden toe.
8. Giet het spoelwater weg en droog de zeefhouder **25** en de zeef **27**/**26** af.

10. Koffie malen en aanstampen

WAARSCHUWING voor verwondingen door ronddraaiende onderdelen!

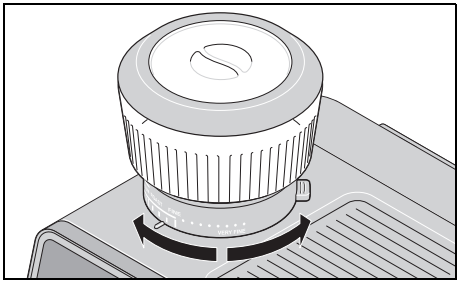
- ⊙ Om het gevaar voor verwondingen te beperken tot een minimum kan het maalwerk **24** alleen worden ingeschakeld als het bonenreservoir **2** is geplaatst. Omzeil nooit deze beveiligingsfunctie!
- ⊙ Gebruik het maalwerk **24** alleen als het deksel **1** op het bonenreservoir **2** is geplaatst.
- ⊙ Houd tijdens het malen geen voorwerpen in de buurt van het bonenreservoir **2**. Houd bijv. ook lange haren uit de buurt.

AANWIJZING: Verwijder het bonenreservoir **2** alleen van het maalwerk **24** als dit absoluut noodzakelijk is (bijv. in geval van een blokkade of om het te reinigen). Raadpleeg in dit verband hoofdstuk "Maalwerk reinigen" op pagina 121.

De maalgraad instellen

De maalgraad kan worden ingesteld op *VERY FINE* = zeer fijn en *VERY COARSE* = zeer grof:

- Draai het bonenreservoir **2** op het maalwerk **24** zodanig dat de markering **I** aar de gewenste maalgraad op het bonenreservoir wijst.



De maalgraad van de koffie heeft invloed op de smaak en moet passen bij de bereidingswijze. Voor het bereiden van espresso gelden een aantal globale regels:

- Hoe fijner de maalgraad, hoe meer tijd de extractie in beslag neemt. Indien de espresso te bitter smaakt, is een grovere maalgraad vereist.
- Hoe grover de maalgraad, hoe sneller de espresso in de kop loopt. Indien de espresso te waterig en eventueel zelfs een beetje zuur smaakt, kiest u een fijnere maalgraad.
- De optimale maalgraad wordt ook bepaald door de espressosoort.

Koffie malen en aanstampen

1. Plaats de voorbereide en voorverwarmde zeefhouder **25** met de zeef **27**/**26** onder de uitlaatopening van het koffiepoeder **21**.
2. Draai de zeefhouder in de richting van het symbool van het gesloten slot.
3. Het malen begint automatisch.
   - De led boven de draairegelaar **36** knippert tijdens het proces.

AANWIJZINGEN:

- u kunt de hoeveelheid koffiepoeder met de draairegelaar **36** voor of tijdens het maalproces aanpassen.
- Bij gebruik van gemalen koffiepoeder raden wij 12 g aan voor een enkele espresso en 18 g voor een dubbele espresso.

4. In de volgende stap wordt de koffie automatisch aangestampt.
   - Twee korte pieptoontjes geven aan dat de aanstampen succesvol was.
5. Wacht tot de led uitgaat, verwijder de zeefhouder **25** met de aangestampte koffiepoeder eruit en plaats de zeefhouder onder de zeteenheid **13**.

Aanstampen
Het aanstampen heeft tot doel het koffiepoeder gelijkmatig in de zeef **27**/**26** te drukken. Het oppervlak van het koffiepoeder moet recht zijn en mag geen scheuren vertonen, zodat het water tijdens de extractie gelijkmatig door de koffie wordt geperst. Spleten of dunne plekken zorgen ervoor dat het water hier sneller zijn weg kan zoeken ("channeling") ten koste van de smaak.

11. Espresso bereiden

GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

⊙ Tijdens het bereiden van de espresso ontsnapt hete waterdamp uit de zeteenheid **13**. De zeteenheid is ook na de bereiding nog heet. Pak deze niet vast en houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.

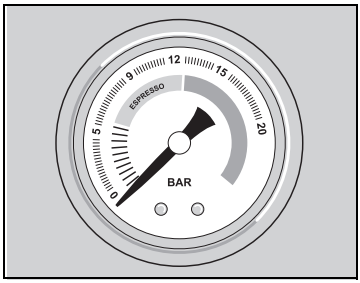
11.1 Espresso extraheren

1. Gebruik de zeef **27** voor een enkele espresso en de zeef **26** voor een dubbele.
2. Plaats de voorbereide zeefhouder **25** met de greep bij het symbool van het open slot 🔓 onder de zeteenheid **13**.
3. Draai de zeefhouder **25** in de richting van het symbool van het gesloten slot 🔒 tot het vast zit.
4. Plaats een of twee geschikte koppen onder de uitlaatopening van de zeefhouder **25**.
5. Druk op de toets **33** voor een enkele espresso of op de toets **32** voor een dubbele espresso of twee koppen espresso.
   - De led van de geselecteerde toets knippert tijdens de bereiding.
   - De espresso stroomt langzaam in de kop/koppen en stopt automatisch.

AANWIJZINGEN:
- Als de watertemperatuur in de boiler te hoog is voor het zetten van koffie, pompt het apparaat na het indrukken van de toetsen **33** of **32** wat warm water door het warmwatermondstuk **11**.
- Zorg ervoor dat de greep van uw bakje zich niet onder het warmwatermondstuk bevindt.
- Als u het proces wilt annuleren, drukt u nogmaals op de toets **33** of **32**.
- U kunt de opgeslagen hoeveelheid water voor een enkele espresso veranderen (zie "Volume van een enkele / dubbele espresso aanpassen" op pagina 115).

6. Wanneer het proces is voltooid, branden de leds ⏻, ☕, ☕☕ en 💨 weer. Het apparaat is klaar voor de volgende espresso.
7. Verwijder de zeefhouder **25** in de richting van het symbool van het gesloten slot 🔓 en verwijder hem vervolgens naar beneden toe.
8. Reinig de zeef **26** of **27** en de zeefhouder **25** en droog ze af.

11.2 De drukindicator



De drukindicator **34** geeft bij het bereiden van espresso de druk weer waarmee het water door het espressopoeder wordt gepompt.

- Het groen gemarkeerde bereik *ESPRESSO* is belangrijk voor een optimale druk tijdens het extraheren.
- De buitenste schaalverdeling loopt van 0 tot 20 bar.

De bereiding begint met het voorbrouwen. De naald van de drukindicator beweegt zich in het bereik van 0 tot 6 bar.
Enkele seconden daarna begint het eigenlijke extractieproces. Bij optimale extractie beweegt de naald zich binnen het bereik *ESPRESSO* (ca. 6 - 13 bar).
Als het optimale drukbereik tijdens het extraheren niet wordt bereikt (minder dan 6 bar), is er sprake van onderextractie.
Als het optimale drukbereik wordt overschreden (meer dan 13 bar), is er sprake van overextractie.
Wat dit betekent voor uw espresso en hoe u binnen het optimale drukbereik terechtkomt, wordt beschreven in hoofdstuk "Tips voor de perfecte espresso" op pagina 112.

AANWIJZING: de drukindicator **34** geeft alleen tijdens het extraheren van de espresso de druk aan. Bij het bereiden van stoom of warm water wordt niets weergegeven.

12. Tips voor de perfecte espresso

De perfecte espresso voorbereiden gaat niet zomaar. Experimenteer daarom gerust een beetje tot het resultaat aan uw smaak voldoet. Hier zijn een paar tips waarop u daarbij kunt letten:

- De kwaliteit en de smaak van espressobonen kan aanzienlijk verschillen. Probeer verschillende soorten.
- Verander telkens slechts één optie, bijv. alleen de maalgraad of alleen de hoeveelheid espressopoeder, zodat u het resultaat van deze wijziging kunt merken.
- De **perfecte extractie** herkent u aan de volgende punten:
  - Tijdens het eigenlijke extraheren geeft de drukindicator **34** het bereik *ESPRESSO*.
  - De extractie duurt ongeveer 30 seconden.
  - De espresso stroomt langzaam in de kop.
- Onderextractie herkent u aan het volgende:
  - De drukindicator **34** bevindt zich tijdens de extractie onder het bereik *ESPRESSO*.
  - De espresso stroomt net zo snel als water in de kop en smaakt waterig, eventueel zelfs een beetje zuur.

  Oplossing:
  - Stel een fijnere maalgraad in.
  - Gebruik meer espressopoeder.
- **Overextractie** herkent u aan het volgende:
  - De drukindicator **34** bevindt zich tijdens de extractie boven het bereik *ESPRESSO*.
  - De espresso druppelt langzaam in de kop en heeft een bittere smaak.

  Oplossing:
  - Stel een grovere maalgraad in.
  - Gebruik minder espressopoeder.

- Reinig de espressomachine regelmatig. Koffieresten of verstopte poriën tasten de smaak aan.
- Gebruik altijd vers en niet te hard kraanwater. Als het kraanwater hard is, kunt u gefilterd water uit een in de winkel verkrijgbaar waterfilter gebruiken.

13. Melk schuimen

GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

⊙ Bij het werken met de stoompijp **10** ontsnapt warme stoom en warm water. De stoompijp wordt erg heet. Pak de stoompijp alleen aan de kunststof greep vast. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen in de waterdamp.

Met de stoompijp **10** kunt u melk opschuimen. Daarvoor moet u eerst een beetje oefenen.

Tips:
- Probeer melk van verschillende fabrikanten.
- Melk met een hoger eiwitgehalte schuimt meer.
- Een hoger vetgehalte levert een romiger schuim op.
- Gebruik altijd koude melk uit de koelkast (ongeveer 5 °C).
- Bij het schuimen mag de melk niet kokend heet worden. Hogere temperaturen veranderen de smaak en laten het melkschuim inzakken.
- Wanneer de melk is opgeschuimd, moet u niet te lang wachten. Een deel van het melkschuim zakt anders weer in.

1. Vul een geschikt bakje tot maximaal de helft met koude melk.
2. Houd een ander bakje onder de stoompijp **10** en draai de draaiknop **9** naar het symbool ♨.
   - De led ◊ knippert rood terwijl het apparaat voorverwarmt.
   - Wanneer de stoomproductie begint, knippert de led ◊ wit.
3. Laat een beetje stoom naar buiten komen en onderbreek het proces vervolgens door de draaiknop **9** op **STANDBY** te zetten.
4. Dompel de stoompijp **10** in de melk en zet de draaiknop **9** weer op het symbool ♨.

   Tips:
   - Dompel de stoompijp **10** net onder het oppervlak zodat lucht in de melk wordt opgenomen ("trekfase").
   - Niet in het midden maar in de zijkant onderdompelen, zodat een draaikolkje ontstaat.
5. Wanneer het volume van de melk zichtbaar is toegenomen (ongeveer 50%) dompelt u de stoompijp **10** iets dieper onder. Het draaikolkje moet aanwezig blijven. Nu worden de luchtbelletjes fijner verdeeld ("rolfase").
6. Als de zijwanden van het melkkannetje te warm zijn om het vast te houden, zet u de draaiknop **9** op **STANDBY**.
   Na enkele seconden pompt het apparaat nogmaals stoom door het mondstuk om af te koelen.
   Tip: ook wanneer het melkschuim nog niet de juiste consistentie heeft, moet u in elk geval stoppen om te voorkomen dat de melk te heet wordt.
7. Tik met de bodem van het bakje een aantal keren lichtjes op het werkblad om ervoor te zorgen dat de wat grotere belletjes knappen. Voeg het melkschuim zo snel mogelijk toe aan de espresso.
8. Veeg de stoompijp **10** telkens na het opschuimen van melk met een schone doek af, om melkresten te verwijderen.

9. Zet de draaiknop **9** nog eenmaal kort op het symbool tot de stoom naar buiten komt. Zo worden melkresten uit het binnenste van de stoompijp **10** verwijderd.
10. Zet de draaiknop **9** weer op **STANDBY**.

Als er gedurende ongeveer 30 seconden geen toets wordt ingedrukt, begint het apparaat met het afkoelen van het boilerwater.

AANWIJZING: de maximale tijd voor produceren van stoom is 90 seconden. Daarna stopt de functie automatisch. Zet de draaiknop **9** weer op **STANDBY**. Vervolgens kunt u de functie direct opnieuw gebruiken.

14. Warmwaterbereiding

GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- Bij het werken met het warmwatermondstuk **11** ontsnappen warme stoom en warm water. Het warmwatermondstuk wordt zeer warm. Raak het warmwatermondstuk niet aan. Houd nooit handen of andere lichaamsdelen onder de uitlaatopening.

Via het warmwatermondstuk **11** kunt u warm water aftappen, bijvoorbeeld...

...voor een americano of andere warme dranken;

...voor het voorverwarmen van de koppen.

1. Houd een bakje onder het warmwatermondstuk **11** en draai de draaiknop **9** naar het symbool .
   - De led knippertwit en er stroomt warm water uit het warmwatermondstuk.
2. Beëindig het proces door de draaiknop **9** weer op **STANDBY** zetten.

Als er gedurende ongeveer 30 seconden geen toets wordt ingedrukt, begint het apparaat met het afkoelen van het boilerwater.

15. Instellingen

15.1 Espressotemperatuur

De temperatuur van het water bij het extraheren van de espresso is instelbaar, zodat u deze kunt aanpassen aan andere soorten koffie en aan uw smaak. Bij donkere bonen moet de temperatuur eerder laag zijn, bij lichte eerder hoger.
U kunt kiezen uit drie temperatuurzones:

Temperatuurzone	Weergave
warm	brandt rood
gemiddeld	brandt rood
laag	brandt rood

De standaardinstelling bij levering van het apparaat is gemiddeld.

1. Door op de toets **35** te drukken, schakelt het apparaat aan.
2. Druk ca. 3 seconde gelijktijdig op de toetsen , , en .
   De rood brandende led geeft de huidige instelling aan (zie tabel).
3. Druk kort op een van de toetsen **31**, **32** of **33** om de instelling te wijzigen.
4. De led van de gekozen temperatuur brandt 3 keer rood als de instelling succesvol was.

15.2 Volume van een enkele / dubbele espresso aanpassen

Met deze geheugenfunctie kunt u de hoeveelheid van de gemaakte enkele of dubbele espresso aanpassen aan uw kop en uw voorkeuren.

AANWIJZING: deze waarde wordt ook bepaald de hoeveelheid poeder en de mate waarin het espressopoeder wordt aangedrukt.

1. Door op de toets **35** te drukken, schakelt het apparaat aan.
2. Bereid de zeef **27**/**26**, zeefhouder **25** en espressopoeder voor een enkele espresso voor en bevestig de zeefhouder onder de zeteenheid **13**.
3. Plaats de gewenste espressokop onder de zeteenheid **13**.
4. Houd de toets **32**/**33** ca. 3 seconden ingedrukt. De espresso loopt in de kop.
5. Als de gewenste hoeveelheid is bereikt, drukt u even op de toets **32**/**33**. Het proces wordt gestopt.

De hoeveelheid water voor een enkele of dubbele espresso is opgeslagen.

Waterhoeveelheid naar fabrieksinstellingen resetten

1. Door op de toets **35** te drukken, schakelt het apparaat aan.
2. Houd de toetsen **32** en **31** ongeveer 3 seconden ingedrukt voor een dubbele of **33** en **31** voor een enkele espresso.

Door middel van 2 pieptonen en knipperende toetsen **32** en **31** of **33** en **31** geeft het apparaat aan dat het resetten van de waterhoeveelheid succesvol was.

16. Reinigen

GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ De espressomachine en het aansluitsnoer met stekker **12** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.

GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

⊙ Veel onderdelen en accessoires van de espressomachine worden door het gebruik zeer heet. Laat deze afkoelen alvorens ze te reinigen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

Accessoires afspoelen

- De volgende accessoires kunnen in de vaatwasser of met de hand worden gereinigd:
  - de zeven **27**/**26**;
  - de lekbak **17**;
  - het lekrooster **20**.
- De volgende accessoires kunnen ook met de hand worden afgewassen met een mild afwasmiddel:
  - het waterreservoir **4** met deksel **3**;
  - de tampeenheid.
- De volgende accessoires mogen alleen met warm water worden gereinigd:
  - de zeefhouder **25**
  - het bonenreservoir **2** met deksel **1**

Reinigingsgereedschappen

Achter de lekbak **17** bevindt zich het opbergvak **19**.

Daarin vindt u ...

- de reinigingsborstel **16** voor het verwijderen van koffiedik.
- de reinigingspin **15** voor het reinigen van de opening van de stoompijp **10**.
- hulpstuk voor het verwijderen van de tampeenheid **14**.

Na elke espresso

1. Verwijder de zeefhouder **25** van de zeteenheid **13**.
2. Spoel de zeef **27**/**26** en de zeefhouder **25** met warm water en droog ze af.

Telkens na het opschuimen van melk

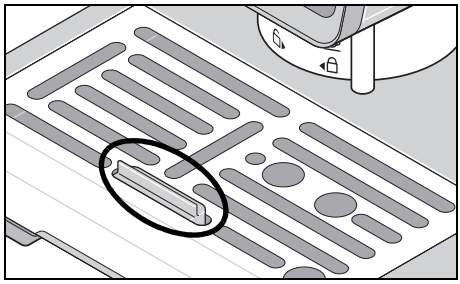
AANWIJZINGEN:

- Let er altijd op dat de opening van de stoompijp **10** schoon blijft. Niet-opgeruimde melkresten zijn niet alleen onhygiënisch. Ze kunnen de kleine opening ook snel verstoppen.
- Voor een betere reiniging kunt u het onderste onderdeel van de stoompijp **10** losdraaien.

1. Veeg de stoompijp **10** direct met een schone doek af, om melkresten te verwijderen.
2. Zet de draaiknop **9** nog eenmaal kort op het symbool ♨ tot de stoom naar buiten komt. Zo worden melkresten uit het binnenste van de stoompijp verwijderd.

Lekbak

Uiterlijk als de vlotter **18** door het lekrooster **20** te zien is (zie afbeelding), moet de lekbak **17** worden geleegd. In elk geval moet u de lekbak dagelijks reinigen.



1. Los, opgedroogd espressopoeder kunt u met de reinigingsborstel **16** van het lekrooster **20** verwijderen.
2. Verwijder het lekrooster.
3. Trek de lekbak **17** eruit en verwijder het opbergvak **19**.
4. Leeg en reinig deze accessoires met de hand met een mild afwasmiddel.
5. Droog alle onderdelen af voordat u ze weer terugplaatst.

Dagelijks

GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Trek de stekker **12** uit het stopcontact voordat u de espressomachine reinigt.

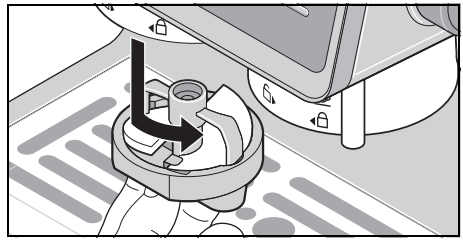
1. Giet het waterreservoir **4** leeg en spoel deze meerdere malen om met schoon water.
2. Veeg de zeteenheid **13** af met een schone, vochtige doek. Reinig daarbij ook de rand rondom de zeteenheid.
3. Veeg de volgende onderdelen met een vochtige doek af:
   - het apparaat met de warmhoudplaat **7**,
   - het bonenreservoir **2** met deksel **1** van buiten en
   - het deksel **3** van het waterreservoir **4**.

AANWIJZING: indien nodig, gebruikt u daarbij een beetje afwasmiddel. Reinig meermaals grondig met een doek na die alleen met schoon water is bevochtigd.

4. Droog alle onderdelen af.

Uitlaatopening van het koffiepoeder en de tampeenheid

1. Steek het hulpstuk **14** van onderaf in de uitlaatopening van het koffiepoeder en draai het hulpstuk iets tegen de wijzers van de klok in totdat de twee plastic lipjes in de vleugels van de tampeenheid haken.



2. Trek het hulpstuk **14** met de tampeenheid verticaal naar beneden.
3. Verwijder de tampeenheid en reinig deze met de reinigingsborstel **16**.
4. Plaats de tampeenheid terug in het hulpstuk **14**.
5. Steek het hulpstuk met de tampeenheid weer van onderaf in de uitlaatopening van het koffiepoeder **21**.
6. Draai het hulpstuk met de wijzers van de klok mee totdat een klik het vastzitten weergeeft.
7. Neem het hulpstuk eraf en berg het weer op in het opbergvak **19**.

Zeef

1. Los, opgedroogd espressopoeder kunt u met de reinigingsborstel **16** verwijderen.
2. Ook wanneer u altijd dezelfde zeef **27**/**26** gebruikt, moet u deze minimaal eens per week uit de zeefhouder **25** halen en beide delen grondig afspoelen met warm water en een beetje afwasmiddel. Spoel meerdere keren met schoon warm water.
   De zeven **27**/**26** kunt u ook reinigen in de vaatwasmachine.
3. Droog de beide onderdelen grondig af voordat u ze weer terugplaatst.
4. Houd de zeven **27**/**26** tegen het licht en controleer de gaatjes op verstoppingen.

Zeteenheid

De zeteenheid in het apparaat moet één keer per week worden gereinigd.
Door het zeefje met het reinigingsmembraan **28** af te sluiten, wordt het water teruggespoeld naar de zeteenheid in het apparaat. Het spoelwater wordt afgevoerd naar de lekbak **17**.

1. Verwijder de zeefhouder **25** van de zeteenheid **13** en plaats een zeef **27**/**26** in de zeefhouder.
2. Plaats het reinigingsmembraan **28** in de zeef **27**/**26**.

AANWIJZING: u kunt wat koffievlekverwijderaar op het membraan aanbrengen.

---

3. Plaats de zeefhouder **25** met het reinigingsmembraan met de greeep bij het symbool van het gesloten slot onder de zeteenheid **13**.
4. Draai de zeefhouder **25** in de richting van het symbool van het gesloten slot tot het vast zit.
5. Vul het waterreservoir **4** met vers, koud water.
6. Start het zetten van een enkele espresso.
7. Giet het vuile water uit de lekbak **17** weg.
8. Herhaal dit proces ongeveer 10 keer zonder koffievlekverwijderaar om reinigingsresten uit de zeteenheid te spoelen.
9. Aan het einde van het proces brandt de led rood en knippert de led rood. Druk nogmaals op de toets **35** om het apparaat terug naar de stand-bymodus te schakelen.
10. Verwijder de zeefhouder voorzichtig, want er is ook wat water in de zeef opgehoopt.
11. Droog alle onderdelen af.
12. Leeg de lekbak **17**.

Verstoppingen in de stoompijp verwijderen

AANWIJZING: voor een betere reiniging kunt u het onderste onderdeel van de stoompijp **10** losdraaien.

---

1. Gebruik indien nodig de reinigingspin **15** om verstoppingen in de stoompijp **10** te verwijderen. Prik daarmee in het gaatje voor aan de stoompijp om verstoppingen te verwijderen.
2. Daarna houdt u een bak onder de stoompijp **10** en zet u de draaiknop **9** op het symbool .
3. Laat ongeveer 40 seconden warm water door de stoompijp **10** stromen, om losgeraakte aanslag eruit te spoelen.
4. Beëindig het proces door de draaiknop **9** weer op **STANDBY** zetten.

AANWIJZING: de stoompijp **10** moet om de 2 à 3 maanden worden ontkalkt, omdat ook kalk de opening kan verstoppen.

---

17. Ontkalken

17.1 Stoompijp ontkalken

Afhankelijk van het gebruik moet de stoompijp **10** om de 2 tot 3 maanden worden ontkalkt.

1. Vul een bakje met warm water en een in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel. Neem de aanwijzingen op het product in acht.
2. Schroef het onderste uiteinde van de stoompijp los.
3. Laat het een nacht weken in deze vloeistof.
4. De volgende ochtend verwijdert u het bakje en giet u het ontkalkingsmiddel weg.
5. Veeg het onderste uiteinde van de stoompijp **10** met een schone, vochtige doek af om het ontkalkingsmiddel volledig te verwijderen.
6. Schroef het onderste uiteinde weer op de stoompijp.
7. Zet een bakje onder de stoompijp **10**.
8. Draai de draaiknop **9** naar het symbool .
9. Laat ongeveer 40 seconden warm water door de stoompijp **10** stromen, om losgeraakte aanslag eruit te spoelen.
10. Beëindig het proces door de draaiknop **9** weer op **STANDBY** zetten.

17.2 De espressomachine ontkalken

Net als elk warmwaterapparaat moet ook deze espressomachine regelmatig worden ontkalkt. Kalk zet zich af in het binnenste van het apparaat en in kleine openingen (bijv. in de stoompijp **10**). Dat beïnvloedt de werking en op langere termijn loopt het apparaat schade op. Ontkalk uw machine daarom regelmatig. Dit verlengt de levensduur.
Hoe vaak het apparaat moet worden ontkalkt, hangt af van de hardheid van het gebruikte water en van het aantal koppen espresso dat u bereid. Ook de bereiding van warm water en waterdamp draagt bij aan kalkaanslag.
Als u gefilterd water gebruikt, neemt de waterhardheid af. De machine wordt gespaard en u hoeft het niet zo vaak te ontkalken.

Weergave voor ontkalken

Deze machine houdt automatisch bij hoeveel water er verbruikt werd. Na ongeveer 30 liter water te hebben verbruikt, moet het apparaat worden ontkalkt. Dit wordt aangegeven door het branden van de led .

Ontkalkingsprogramma

Uiterlijk wanneer de led brandt, moet u het ontkalkingsprogramma laten draaien. U kunt dit natuurlijk ook los daarvan op elk gewenst moment starten.
U kunt ook een in de winkel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel voor espressomachines gebruiken.

GEVAAR voor oogletsel!

- Lees bij het gebruik van het inbegrepen ontkalkingsmiddel de meegeleverde informatie, bijv. op de verpakking.

Onderdeel 1, Ontkalken:

1. Maak het waterreservoir **4** leeg.
2. Doe het ontkalkingsmiddel in het waterreservoir **4**.
3. Vul het waterreservoir **4** tot aan de markering **MAX** met schoon koud kraanwater.
4. Plaats het waterreservoir **4** terug.
5. Plaats voor het opvangen van het ontkalkingsmiddel een grotere bak onder de zeteenheid **13** en onder de stoompijp **10**.
6. Schakel het apparaat in.
7. Druk ca. 3 seconden op de toets **31**.
   - De leds ⏻, ☕ en 💨 branden.
   - De led ✨ knippert.
8. Druk op de toets ☕.
   - Het apparaat pompt ongeveer 30 seconden lang een hete ontkalkingsoplossing door de zeteenheid **13**.
   - Dit proces wordt nog eens 5x herhaald, telkens na een pauze van ca. 30 seconden.
   - Vervolgens gaat de led ☕ uit.
   - De led 💧 brandt continu.
   - Elke seconde klinkt er een pieptoon.
9. Draai de draaiknop **9** naar ♨.
   - Het apparaat pompt nu ontkalkingsmiddel door de stoompijp **10**.
   - De led 💧 knippert.
10. Zodra de led 💧 brandt en er elke seconde een pieptoon klinkt, draait u de draaiknop **9** naar 🚰.
    - Het apparaat pompt nu ontkalkingsmiddel door het warmwatermondstuk **11**.
    - De led 💧 knippert.
    - Wanneer het waterreservoir **4** bijna leeg is, knippert de led 💧 en klinken er pieptonen.
11. Draai de draaiknop nu terug naar **STANDBY**.
12. Giet het spoelwater weg en zet de bakjes weer onder de zeteenheid en de stoompijp voor de volgende spoeling.

De eerste fase van het ontkalkingsproces is voltooid.

Onderdeel 2, Spoelen:

1. Vul het waterreservoir **4** met schoon, koud kraanwater.
2. Druk op de toets **32**. Het apparaat gedraagt zich nu zoals bij stap 8 uit het 1e deel, ontkalken.
3. Wanneer dit proces volledig is afgesloten, herhaalt u het proces vanaf stap 9 uit het 1e deel.

AANWIJZINGEN:

- Door te drukken op de toets **31** kunt u het proces afbreken. Door nogmaals op de toets te drukken, wordt het proces voortgezet. Door de toets 3 seconden ingedrukt te houden, wordt het proces afgebroken.
- Als het waterreservoir niet genoeg water bevat, wordt het proces onderbroken. Vul het waterreservoir altijd tot aan de markering **MAX 5**.

18. Maalwerk reinigen

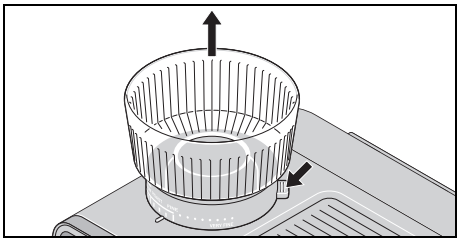
WAARSCHUWING voor verwondingen door ronddraaiende onderdelen!

- ⊙ Steek de stekker **12** pas in het stopcontact als het maalwerk **24** en het bonenreservoir **2** compleet zijn gemonteerd.
- ⊙ Gebruik het maalwerk alleen als het deksel **1** op het bonenreservoir is geplaatst.
- ⊙ Houd tijdens het malen geen voorwerpen in de buurt van het bonenreservoir **2**. Houd bijv. ook lange haren uit de buurt.

AANWIJZINGEN:

- Als u het bonenreservoir **2** verwijdert terwijl het bonen bevat, til het bonenreservoir dan voorzichtig en zo recht mogelijk op. Vermijd indien mogelijk dat er bonen of stukjes van bonen over de rand van het maalwerk **24** heen vallen.
- Het maalwerk kan alleen worden ingeschakeld als het bonenreservoir **2** is geplaatst. Dit is een beveiligingsfunctie.

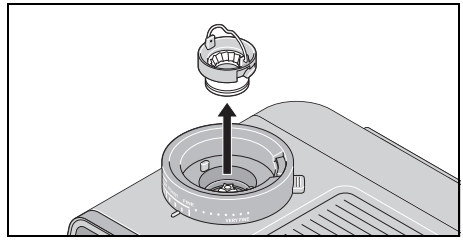
1. Druk op de ontgrendeling **6** van het bonenreservoir **2**.
2. Til het bonenreservoir **2** er voorzichtig en recht naar boven af.



WAARSCHUWING voor verwondingen door scherpe randen!

- ⊙ Als u het maalwerk **24** demonteert, ga dan voorzichtig om met de beide delen ervan. De maalvlakken hebben scherpe randen.

3. Klap het kleine beugeltje van het maalwerk **24** omhoog en draai het tegen de wijzers van de klok in totdat u het naar boven kunt verwijderen.

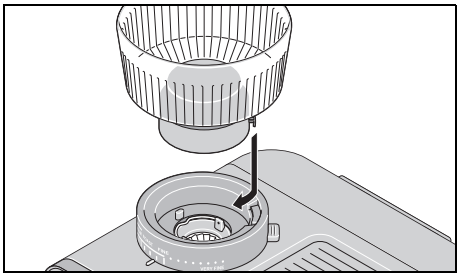


4. Reinig het maalwerk met de meegeleverde reinigingsborstel **16**.
5. Plaats vervolgens het maalwerk terug en draai het met de wijzers van de klok mee totdat het stevig vastzit.

AANWIJZING: indien kleine koffiebonenresten het correct plaatsen voorkomen, verwijdert u deze met de reinigingsborstel **16** of zuigt u deze eruit.

6. Klap het kleine beugeltje weer om, zodat het plat op het maalwerk **24** ligt.

7. Plaats het bonenreservoir terug zoals afgebeeld en draai het met de wijzers van de klok mee totdat het goed vastzit.



AANWIJZING: voor een zeer grondige reiniging van het maalwerk is bijvoorbeeld bij drogisterijen speciale maalwerkreiniger te koop. Neem de gebruiksinformatie van het reinigingsmiddel in acht.

19. Bewaren en vervoeren

GEVAAR voor kinderen!

⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Stel het apparaat niet bloot aan temperaturen onder het vriespunt.

- Laat de gereinigde espressomachine en accessoires drogen, voordat u deze in elkaar zet en opbergt.
- Reinig het waterreservoir **4** en de lekbak **17** als u de espressomachine wilt vervoeren.

20. Weggooien



Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling kan in het algemeen ertoe bijdragen om het verbruik van grondstoffen te verminderen.

Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

21. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.

GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Het apparaat warmt niet op	• Controleer of de draaiknop **9** op **STANDBY** staat.
Slechte kwaliteit van de espresso	Tips voor de espressobereiding vindt u in hoofdstuk "Tips voor de perfecte espresso" op pagina 112.
Er komt slechts druppelsgewijs espresso uit de zeefhouder **25**.	• Controleer de zeef **27**/**26** tegen het licht op verstoppingen. • Te fijn gemalen koffiepoeder? Te veel koffiepoeder?
Espresso stroomt te snel door de zeefhouder **25** en is te dun.	• Te grof gemalen koffiepoeder? Te weinig koffiepoeder?
Het maalwerk **24** werkt niet.	• Is het bonenreservoir **2** correct geplaatst? • Misschien is het maalwerk **24** geblokkeerd. Reinig het maalwerk.
Het maalwerk **24** maakt een vreemd geluid.	• Trek de stekker uit het stopcontact en controleer of er een vreemd voorwerp in het maalwerk **24** terecht is gekomen. • Misschien is het maalwerk **24** geblokkeerd. Reinig het maalwerk.
Het maalwerk **24** kan niet in elkaar worden gezet.	• Verwijder met het voegenmondstuk van een stofzuiger losse koffiebonen en stukjes koffieboon.
Uit de stoompijp **10** komt geen water en geen stoom.	• Is het waterreservoir **4** leeg? • Is de stoompijp **10** verstopt? • Moet de machine worden ontkalkt?
Na 90 seconden komt er geen water of stoom meer uit de stoompijp **10**.	• Dat is normaal. Dit is een beschermingsfunctie. Zet de draaiknop **9** weer op **STANDBY**. Vervolgens kunt u de functie direct opnieuw gebruiken.
Na het inschakelen van het apparaat knipperen de leds op alle 4 toetsen rood.	• De beide temperatuursensoren werken niet correct. Neem contact op met het servicecenter.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Na het inschakelen van het apparaat brandt de led ⏻ continu rood, de toetsen ☕ en ☕ knipperen afwisselend rood.	• De boiler warmt niet op of slechts langzaam. Neem contact op met het servicecenter.
Tijdens het maalproces knippert de led ● rood en wit.	• Is het bonenreservoir correct geplaatst? Plaats het bonenreservoir weer terug en start het apparaat opnieuw op.
Tijdens het maalproces stopt de motor. U hoort 3 geluidssignalen en de led ● boven de draairegelaar **36** knippert rood.	• Geen koffiebonen in het bonenreservoir? Vul het bonenreservoir **2**. • Zit er teveel koffiepoeder in het maalwerk **24**? Reinig het maalwerk evt. • Is het apparaat oververhit? Laat het afkoelen en start het opnieuw op.
Led 💧 **30** knippert rood en led ⏻ brandt wit.	• Controleer het waterpeil in het waterreservoir **4**. Het minimale vulpeil dient niet hoger te zijn dan boven de vlotter **8** of de markering **MAX 5**. Start het apparaat evt. opnieuw. • De vlotter **8** is geblokkeerd. Controleer of de vlotter op het water drijft. Maak deze evt. uit de geblokkeerde stand los. Start het apparaat evt. opnieuw.
Led ⏻ **35** knippert continu rood en u hoort geluidssignalen.	• Draai de draaiknop **9** terug naar **STANDBY** en schakel het apparaat uit en weer in.
Led ⏻ **35** brandt ononderbroken rood en led 🫧 **31** knippert rood.	• Heeft u de kleine stop tussen het waterreservoir en de apparaataansluiting onder het reservoir verwijderd? • Is het waterreservoir correct geplaatst? Controleer of het correct is geplaatst. • Is het koffiepoeder te fijn gemalen? Reinig het maalwerk en maal de koffiebonen met een grovere instelling. - Schakel het apparaat uit en opnieuw in. - Verwijder evt. de beschermfolie onder het reservoir. - Tap ca. 200 ml water af via het warmwatermondstuk. - Schakel het apparaat opnieuw uit en weer in.

22. Technische gegevens

Model:	SEMST 1500 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1500 W
Vermogen van de molen:	120 W
Vulhoeveelheid waterreservoir:	maximaal 2.500 ml (**MAX**)
Automatisch overschakelen naar uitgeschakelde toestand: na 30 minuten	
Verbruik in uitgeschakelde toestand: ≤ 0,5 Watt	

Gebruikte symbolen

	Geprüfte **S**icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking conform de geldende voorschriften voor afvalverwijdering weg te gooien.
21 PAP	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
~	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
UK CA	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

23. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.
Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.
De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 521367_2601** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **521367_2601** uw handleiding openen.

Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 521367_2601

Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Indice

1. Panoramica 129
2. Uso conforme 130
3. Avvertenze di sicurezza 131
4. Materiale in dotazione 134
5. Disimballaggio e posizionamento 134
6. Panoramica della macchina per caffè espresso 134
7. Preparazione di un caffè: i passi più importanti 135
8. Prima del primo utilizzo 135
9. Preparazione 137
9.1 Versamento dei chicchi di caffè 137
9.2 Inserimento/sostituzione del filtro 137
9.3 Collegamento e accensione/spegnimento 137
9.4 Lavaggio dell'apparecchio 138
9.5 Preriscaldamento delle tazze 138
9.6 Preriscaldamento di filtro e gruppo erogatore (risciacquo) 139
10. Macinazione e pressatura del caffè 139
11. Preparazione di un caffè 140
11.1 Estrazione del caffè 140
11.2 Indicatore di pressione 141
12. Suggerimenti per un caffè perfetto 142
13. Creazione di schiuma di latte 142
14. Prelievo di acqua calda 144
15. Impostazioni 144
15.1 Temperatura del caffè 144
15.2 Adattamento del volume di un caffè normale / doppio 145
16. Pulizia 145
17. Eliminazione del calcare 148
17.1 Eliminazione del calcare dalla lancia vapore 148
17.2 Eliminazione del calcare dalla macchina per caffè espresso 149
18. Pulizia del macinino 150
19. Conservazione e trasporto 151
20. Smaltimento 152
21. Risoluzione dei problemi 152
22. Dati tecnici 154
23. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia 155
24. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta 157

1. Panoramica

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

*Figura A: elementi di comando (lato anteriore)**

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

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

** Per facilitare la lettura, in questo manuale di istruzioni per l'uso tutte le indicazioni luminose sono denominate LED.

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

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

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

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

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

Simboli presenti sull'apparecchio



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

2. Uso conforme

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

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

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

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

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



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

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

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

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

Istruzioni per un impiego sicuro

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

- Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere “Pulizia” a pagina 145).
- Assicurarsi di non riversare liquido sopra il connettore dell'apparecchio.
- Si tenga presente che le seguenti superfici presentano ancora calore residuo dopo l'uso: filtro e portafiltro, gruppo erogatore, lancia vapore e piastra riscaldante.
- Non utilizzare l'apparecchio all'interno di un armadio.
- Attenersi alle avvertenze di sicurezza contenute in questo manuale, poiché l'utilizzo erroneo può causare lesioni.

PERICOLO per i bambini!

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

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

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

PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o schizzi d'acqua: pericolo di scossa elettrica.
- Riempire la caldaia non oltre il segno **MAX**.
- Svuotare la vaschetta al più tardi quando indicato dal galleggiante.
- Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

PERICOLO di scossa elettrica!

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

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

⚠ *PERICOLO di lesioni da scottatura!*

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

⚠ *PERICOLO di irritazioni agli occhi!*

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

AVVERTENZA: rischio di lesioni a causa delle parti rotanti!

- ⊙ Infilare la spina nella presa di corrente soltanto quando il macinino e il contenitore dei chicchi sono montati.
- ⊙ Per ridurre al minimo il pericolo di lesioni, il macinino può essere acceso solo se il contenitore dei chicchi è collocato. Non eludere mai questa funzione di sicurezza!
- ⊙ Mettere in funzione il macinino solo quando il coperchio è collocato sul contenitore dei chicchi.
- ⊙ Non sostenere oggetti nel contenitore dei chicchi durante la macinazione. Tenere lontani tra l'altro anche i capelli lunghi.

AVVERTENZA: rischio di lesioni causate da bordi vivi!

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

4. Materiale in dotazione

1 macchina per caffè espresso
1 portafiltro **25**
1 filtro per caffè normale **27**
1 membrana di pulizia **28**
1 filtro per caffè doppio **26**
1 spazzola per pulizia **16**
1 spina di pulizia per lo scarico del vapore **15**
1 utensile per la rimozione del pressino **14**
1 manuale di istruzioni per l'uso

5. Disimballaggio e posizionamento

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

⊙ Durante l'uso possono giungere sulla superficie d'appoggio acqua (calda) e vapore, caffè e caffè macinato. Pertanto collocare l'apparecchio su una base di lavoro resistente all'acqua e al calore.

6. Panoramica della macchina per caffè espresso

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

- Contenitore dei chicchi **2** e macinino **24** per macinare i chicchi di caffè
- Gruppo erogatore **13** e portafiltro **25** per preparare il caffè con il caffè macinato:
  - caffè normale
  - caffè doppio
- Lancia vapore **10** per la creazione di schiuma dal latte
- Erogatore di acqua calda **11** per prelevare acqua calda, ad es. per un americano.

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

- Un indicatore di pressione **34** per il processo di estrazione, ad es. per poter adeguare il grado di macinazione.
- Il LED lampeggia con luce rossa quando è necessario aggiungere acqua o se la caldaia non è stata collocata correttamente. Inoltre vengono emessi dei bip.
- Il LED lampeggia con luce rossa quando il contenitore dei chicchi è vuoto;
  lampeggia con luce rossa/bianca se il contenitore dei chicchi non è collocato correttamente.
- Il LED si accende quando bisogna eliminare il calcare dall'apparecchio.

È possibile effettuare le seguenti **impostazioni**:

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

7. Preparazione di un caffè: i passi più importanti

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

1. Scegliere e inserire il filtro **27/26**

NOTA: prima di utilizzare il filtro per caffè normale **27**, togliere la membrana di pulizia **28** dal filtro.

2. Preriscaldamento della tazza
3. Preriscaldamento di filtro **27/26** e gruppo erogatore**13** (risciacquo)
4. Asciugare il portafiltro **25** e il filtro **27/26**
5. Macinazione e pressatura del caffè
6. Inserire il portafiltro **25**
7. Estrazione del caffè:
   - caffè normale
   - caffè doppio
8. Se lo si desidera: creare schiuma di latte

8. Prima del primo utilizzo

PERICOLO di scossa elettrica!

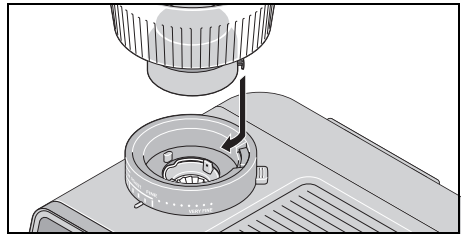
⊙ Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente ben accessibile e dotata di contatti di terra la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.

AVVERTENZA: rischio di lesioni a causa delle parti rotanti!

⊙ Infilare la spina **12** nella presa di corrente soltanto quando il macinino **24** e il contenitore dei chicchi **2** sono montati.

Collocazione del contenitore dei chicchi

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



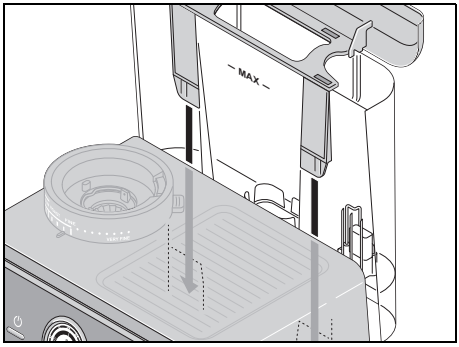
Riempimento della caldaia

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

Utilizzare acqua pulita ogni giorno.

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



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

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

Collegamento e prima accensione

1. Inserire la spina **12** in una presa di corrente.
   - Tutti i LED si accendono brevemente.
   - Il LED ⏻ dell'interruttore on/off **35** pulsa lentamente, poi resta illuminato con luce debole.
2. Premere il tasto **35**.
   - Il LED ⏻ lampeggia, poi resta accesso con luce intensa.
   - I LED ☕, ☕ e 🌿 si accendono.
3. Collocare un recipiente sotto il gruppo erogatore **13**.
4. Premere uno dei tasti caffè **32**, **33**.
   - Per effettuare il lavaggio, l'apparecchio pompa l'acqua attraverso il gruppo erogatore **13**. Il LED selezionato ☕ o ☕ lampeggia.
   - Una volta conclusa questa operazione, il LED che lampeggia si spegne e si accendono nuovamente i LED ☕, ☕ e 🌿.
5. Scuotere via l'acqua usata per la pulizia.

9. Preparazione

9.1 Versamento dei chicchi di caffè

AVVERTENZA: rischio di lesioni a causa delle parti rotanti!

⊙ Mettere in funzione il macinino **24** solo quando il coperchio **1** è collocato sul contenitore dei chicchi **2**.

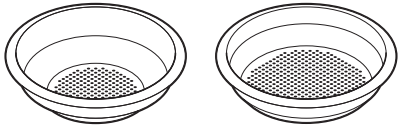
AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

⊙ Non usare chicchi di caffè caramellati. Potrebbero restare attaccati al macinino **24**.

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

9.2 Inserimento/ sostituzione del filtro

Della macchina per caffè espresso fanno parte due filtri:



Filtro per caffè normale **27**

Filtro per caffè doppio **26**

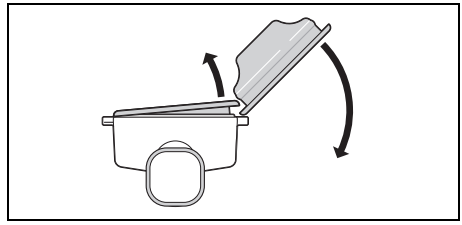
1. Scegliere il filtro **27** o **26** desiderato.

NOTA: prima di utilizzare il filtro per caffè normale **27**, togliere la membrana di pulizia **28** dal filtro.

2. Premere il filtro **27**/**26** nel portafiltro **25**. Bisogna fare un poco di forza perché il filtro deve alloggiare saldamente nel portafiltro.
3. Il filtro **27**/**26** non utilizzato può essere conservato nello scomparto **19** dietro la vaschetta **17**.

Dato che il filtro **27**/**26** è alloggiato saldamente nel portafiltro **25**, per toglierlo può risultare utile un piccolo trucco:

- Con un dei filtri **27**/**26**, fare leva sull'altro filtro estraendolo dal portafiltro **25** come illustrato.



9.3 Collegamento e accensione/ spegnimento

PERICOLO di scossa elettrica!

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

1. Inserire la spina **12** in una presa di corrente. Tutti i LED si accendono brevemente.
2. Il LED ⏻ dell'interruttore on/off **35** pulsa lentamente, poi resta illuminato con luce debole.
   - Quando resta illuminato debolmente solo il LED ⏻ e tutti gli altri LED non sono più accesi, l'apparecchio si trova in modalità standby.

3. Collocare una tazza sotto il gruppo erogatore **13**.
4. Premere il tasto **35** per accendere l'apparecchio.
   - Il LED ⏻ lampeggia. Quando i LED ⏻, ☕, ☕ e 💨 restano accesi, l'apparecchio è pronto per l'uso.
5. Per tornare alla modalità standby, premere il tasto **35**.
   - Il tasto pulsa 3 volte, poi resta acceso con luce debole.
6. Per spegnere staccare la spina.

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

9.4 Lavaggio dell'apparecchio

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

1. Collocare un recipiente sotto il gruppo erogatore **13** e premere il tasto **31** per sciacquare il gruppo erogatore.
2. Collocare un recipiente sotto la lancia vapore **10**.

⚠ **PERICOLO di lesioni da scottatura!**

⊙ Durante il prelievo di vapore, mantenere la lancia vapore **10** il più possibile immersa nel recipiente. Fuoriesce vapore acqueo caldo. Non toccare la lancia e non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.

3. Portare l'interruttore girevole **9** del lato destro dell'apparecchio su 💨. Il LED 💧 lampeggia con luce rossa durante il riscaldamento. Attendere che il LED 💧 lampeggi costantemente con luce bianca e che esca vapore.
4. Riportare l'interruttore girevole **9** su **STANDBY**.
5. Collocare un recipiente sotto l'erogatore di acqua calda **11**.
6. Portare l'interruttore girevole **9** su 🚰. Il LED 💧 lampeggia con luce bianca. Fare scorrere acqua calda nel recipiente attraverso l'erogatore di acqua calda **11** per circa 10 secondi.
7. Riportare l'interruttore girevole **9** su **STANDBY**.

9.5 Preriscaldamento delle tazze

Quando tutti e 4 i LED ⏻, ☕, ☕ e 💨 restano accesi, la piastra riscaldante **7** viene riscaldata.

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

In alternativa si può riempire la tazza con l'acqua calda proveniente dall'erogatore di acqua calda **11** e lasciarla lì durante i preparativi.

1. Sostenere la tazza sotto l'erogatore di acqua calda **11**.
2. Portare l'interruttore girevole **9** su 🚰. Il LED 💧 lampeggia. Fare scorrere acqua calda nella tazza.
3. Riportare l'interruttore girevole **9** su **STANDBY**.
4. Subito prima del processo di infusione, gettare via l'acqua calda.

9.6 Preriscaldamento di filtro e gruppo erogatore (risciacquo)

Subito prima di preparare il caffè, sciacquare bene il filtro **27**/**26** e il gruppo erogatore**13** con acqua calda. Preriscaldando in questo modo il filtro e il gruppo erogatore si migliora il gusto del caffè.

1. Inserire un filtro **27**/**26** nel portafiltro **25**.
2. Inserire il portafiltro **25** con il filtro **27**/**26** applicato sotto il gruppo erogatore con il manico presso il simbolo del lucchetto aperto.
3. Girare il portafiltro verso il simbolo del lucchetto chiuso finché non s'innesta saldamente.
4. Collocare un recipiente sotto il portafiltro **25**.
5. Premere il tasto **32**.
   - Il LED lampeggia e il LED si accende.
   - L'acqua calda scorre attraverso il portafiltro **25** nel recipiente.
6. Una volta conclusa l'operazione, i 4 LED , , e si accendono nuovamente.
7. Girare il manico del portafiltro verso il simbolo del lucchetto aperto e togliere il portafiltro verso il basso.
8. Versare via l'acqua usata per la pulizia e asciugare il portafiltro **25** e il filtro **27**/**26**.

10. Macinazione e pressatura del caffè

AVVERTENZA: rischio di lesioni a causa delle parti rotanti!

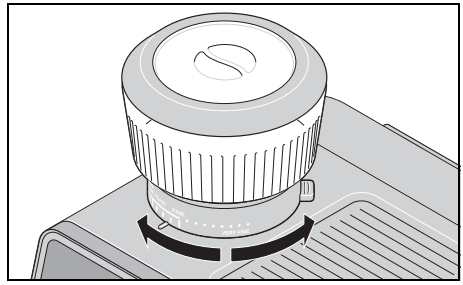
- Per ridurre al minimo il pericolo di lesioni, il macinino **24** può essere acceso solo se il contenitore dei chicchi **2** è collocato. Non eludere mai questa funzione di sicurezza!
- Mettere in funzione il macinino **24** solo quando il coperchio **1** è collocato sul contenitore dei chicchi **2**.
- Non sostenere oggetti nel contenitore dei chicchi **2** durante la macinazione. Tenere lontani tra l'altro anche i capelli lunghi.

NOTE: Togliere il contenitore dei chicchi **2** dal macinino **24** solo se è assolutamente necessario (ad es. in caso di blocco o per la pulizia). Vedere al riguardo il capitolo „Pulizia del macinino” a pagina 150.

Impostazione del grado di macinazione

Il grado di macinazione può essere impostato tra
VERY FINE = molto fine e
VERY COARSE = molto grosso:

- girare il contenitore dei chicchi **2** sul macinino **24** in modo che il segno **I** sia rivolto sul grado di macinazione desiderato nel contenitore dei chicchi.



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

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

Macinazione e pressatura del caffè

1. Inserire il portafiltro **25** preparato e preriscaldato con il filtro **27**/**26** sotto l'uscita del caffè macinato **21**.
2. Girare il portafiltro verso il simbolo del lucchetto chiuso.
3. Il processo di macinazione inizia automaticamente.
   - Durante il processo il LED sopra la manopola di regolazione **36** lampeggia.

NOTA:

- è possibile regolare la quantità di caffè macinato con la manopola di regolazione **36** prima o dopo il processo di macinazione.
- Quando si usa caffè macinato si raccomandano 12 g per un caffè normale e 18 g per un caffè doppio.

4. Nel passo successivo il caffè verrà pressato automaticamente.
   - Due brevi bip segnalano che la pressatura è avvenuta correttamente.
5. Attendere che il LED si spenga, togliere il portafiltro **25** con il caffè macinato e pressato e inserire il portafiltro sotto il gruppo erogatore **13**.

Pressatura

L'obiettivo della pressatura è quello di compattare uniformemente il caffè macinato nel filtro **27**/**26**. La superficie del caffè macinato deve essere piana e priva di screpolature, in modo che durante l'estrazione l'acqua venga spinta uniformemente attraverso il caffè. In corrispondenza di screpolature o punti sottili l'acqua passa più velocemente ("canalizzazione") a spese del sapore.

11. Preparazione di un caffè

PERICOLO di lesioni da scottatura!

- Durante la preparazione del caffè, dal gruppo erogatore **13** esce vapore acqueo caldo. Il gruppo erogatore resta rovente anche dopo la preparazione. Non toccarlo e non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.

11.1 Estrazione del caffè

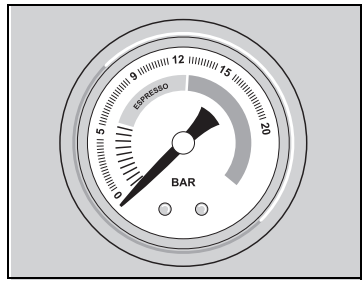
1. Per un caffè normale usare il filtro **27**, per uno doppio il filtro **26**.
2. Inserire il portafiltro **25** preparato sotto il gruppo erogatore **13** con il manico presso il simbolo del lucchetto aperto.
3. Girare il portafiltro **25** verso il simbolo del lucchetto chiuso finché non s'innesta saldamente.
4. Collocare una o due tazze adatte sotto l'uscita del portafiltro **25**.

5. Premere il tasto **33** per un caffè normale o il tasto **32** per un caffè doppio o per due tazze di caffè.
   - Il LED del tasto selezionato lampeggia durante la preparazione.
   - Il caffè scorre lentamente nella tazza/nelle tazze e si arresta automaticamente.

NOTE:
- Se la temperatura dell'acqua nel bollitore è troppo alta per la preparazione del caffè, dopo aver premuto il tasto **33** o **32** l'apparecchio pompa un poco di acqua calda attraverso l'erogatore di acqua calda **11**.
- Assicurarsi che il manico del recipiente non si trovi sotto l'erogatore di acqua calda.
- Se si desidera interrompere l'operazione, premere nuovamente il tasto **33** o **32**.
- È possibile cambiare la quantità d'acqua memorizzata per un caffè normale (vedere "Adattamento del volume di un caffè normale / doppio" a pagina 145).

6. Al termine dell'operazione i LED ⏻, ☕, ☕ e 🫘 si accendono nuovamente. L'apparecchio è pronto per il prossimo caffè.
7. Togliere il portafiltro **25** girandolo verso il simbolo del lucchetto aperto 🔓 e rimuoverlo verso il basso.
8. Pulire il filtro **26** o **27** e il portafiltro **25** e asciugarli.

11.2 Indicatore di pressione



Durante la preparazione del caffè, l'indicatore di pressione **34** indica la pressione con la quale l'acqua viene pompata attraverso il caffè macinato.
- Perché la pressione durante l'estrazione sia ottimale, è importante l'area *ESPRESSO* contrassegnata in verde.
- La scala esterna va da 0 a 20 bar.

La preparazione inizia con la bollitura preliminare. L'ago dell'indicatore di pressione si muove nell'intervallo da 0 a 6 bar.
Pochi secondi dopo inizia l'estrazione vera e propria. In un'estrazione ottimale, l'ago si muove nell'area *ESPRESSO* (circa 6 - 13 bar).
Se durante l'estrazione non si raggiunge l'intervallo di pressione ottimale (al disotto di 6 bar), si parla di estrazione insufficiente. Se si supera l'intervallo di pressione ottimale (oltre i 13 bar), si parla di estrazione eccessiva.
Che importanza rivesta tutto ciò per il proprio caffè e come si possa raggiungere l'intervallo di pressione ottimale, è indicato al capitolo „Suggerimenti per un caffè perfetto" a pagina 142.

NOTA: l'indicatore di pressione **34** indica la pressione solo durante l'estrazione del caffè. Quando si preleva vapore o acqua calda non viene indicato nulla.

12. Suggerimenti per un caffè perfetto

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

- Esistono grandi differenze in fatto di qualità e gusto dei chicchi di caffè. Provarne diversi.
- Cambiare solo un aspetto alla volta, ad es. solo il grado di macinazione o solo la quantità di caffè macinato, in modo da poter risalire all'effetto di questo cambiamento.
- Un'**estrazione perfetta** si riconosce dai seguenti punti:
  - Durante l'estrazione vera e propria l'indicatore di pressione **34** si trova nell'area *ESPRESSO*.
  - L'estrazione richiede circa 30 secondi.
  - Il caffè scorre lentamente nella tazza.
- Un'**estrazione insufficiente** si riconosce dai seguenti punti:
  - Durante l'estrazione l'indicatore di pressione **34** si trova sotto l'area *ESPRESSO*.
  - Il caffè scorre nella tazza veloce come l'acqua e ha un gusto acquoso, eventualmente anche acido.

  Rimedio:
  - Impostare un grado di macinazione più fine.
  - Utilizzare una maggiore quantità di caffè macinato.
- Un'**estrazione eccessiva** si riconosce dai seguenti punti:
  - Durante l'estrazione l'indicatore di pressione **34** si trova sopra l'area *ESPRESSO*.
  - Il caffè gocciola lentamente nella tazza e ha un gusto amaro.

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

13. Creazione di schiuma di latte

PERICOLO di lesioni da scottatura!

⊙ Quando si usa la lancia vapore **10**, ne fuoriescono vapore caldo e acqua calda. La lancia vapore diventa molto calda. Toccare la lancia vapore solo dall'impugnatura di plastica. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo nel vapore acqueo.

Con la lancia vapore **10** è possibile creare schiuma di latte. Ciò richiede un poco di esercizio.

Suggerimenti:

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

- Dopo aver terminato la creazione della schiuma di latte, non attendere troppo. Altrimenti una parte della schiuma di latte si dissolve nuovamente.

1. Riempire di latte freddo un recipiente adeguato non oltre la metà.
2. Sostenere un altro recipiente sotto la lancia vapore **10** e girare l'interruttore girevole **9** sul simbolo ♨.
   - Il LED ◊ lampeggia con luce rossa finché l'apparecchio preriscalda.
   - Quando inizia la produzione di vapore, il LED ◊ lampeggia con luce bianca.
3. Lasciare uscire un poco di vapore e interrompere portando l'interruttore girevole **9** su **STANDBY**.
4. Immergere la lancia vapore **10** nel latte e riportare l'interruttore girevole **9** sul simbolo ♨.

   Suggerimenti:
   - Immergere la lancia vapore **10** appena sotto la superficie, in modo che nel latte venga inglobata aria ("fase di soffio").
   - Non immergerla al centro bensì su un lato, in modo che si formi un vortice.
5. Quando il volume del latte aumenta visibilmente (del 50% circa), immergere la lancia vapore **10** un poco più in profondità. Il vortice deve mantenersi. Ora le bollicine d'aria si distribuiscono con maggiore precisione ("fase di rimescolamento").
6. Se i fianchi del recipiente sono troppo caldi per sostenerlo in mano, portare l'interruttore girevole **9** su **STANDBY**. Dopo qualche secondo l'apparecchio pompa nuovamente vapore attraverso la lancia per raffreddare.
   Suggerimento: anche se la schiuma di latte ottenuta non è ancora soddisfacente, interrompere in ogni caso per non riscaldare troppo il latte.
7. Battere più volte leggermente con fondo del recipiente sulla base di lavoro per fare scoppiare le bollicine più grandi. Aggiungere la schiuma di latte al caffè il più rapidamente possibile.
8. Subito dopo aver creato la schiuma di latte pulire la lancia vapore **10** con un panno pulito per eliminarne i residui di latte.
9. Riportare brevemente l'interruttore girevole **9** sul simbolo ♨ finché non esce vapore. In questo modo si rimuovono i residui di latte dall'interno della lancia vapore **10**.
10. Riportare l'interruttore girevole **9** su **STANDBY**.

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

NOTA: il tempo massimo per la produzione di vapore è di 90 secondi. Poi la funzione si arresta automaticamente. Riportare l'interruttore girevole **9** su **STANDBY**. Poi si può riutilizzare subito la funzione.

---

14. Prelievo di acqua calda

PERICOLO di lesioni da scottatura!

⊙ Quando si usa l'erogatore di acqua calda **11**, ne fuoriescono un poco di vapore caldo e acqua calda. L'erogatore di acqua calda diventa molto caldo. Non toccare l'erogatore di acqua calda. Non mantenere in nessun caso le mani o altre parti del corpo sotto l'uscita.

Attraverso l'erogatore di acqua calda **11** si può prelevare acqua calda, ad esempio...

…per un americano o un'altra bevanda calda;

…per preriscaldare le tazze.

1. Sostenere un recipiente sotto l'erogatore di acqua calda **11** e girare l'interruttore girevole **9** sul simbolo .
   - Il LED lampeggia con luce bianca e l'acqua calda esce dall'erogatore di acqua calda.
2. Per concludere l'operazione riportare l'interruttore girevole **9** su **STANDBY**.

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

15. Impostazioni

15.1 Temperatura del caffè

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

Intervallo di temperature	Indicazione
alto	è acceso con luce rossa
medio	è acceso con luce rossa
basso	è acceso con luce rossa

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

1. Accendere l'apparecchio premendo il tasto **35**.
2. Premere contemporaneamente per circa 3 secondi i tasti , e .
   Il LED acceso con luce rossa indica l'impostazione attuale (vedere la tabella).
3. Premere brevemente uno dei tasti **31**, **32** o **33** per cambiare l'impostazione.
4. Se l'impostazione viene eseguita correttamente, il LED della temperatura selezionata si accende 3 volte con luce rossa.

15.2 Adattamento del volume di un caffè normale / doppio

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

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

1. Accendere l'apparecchio premendo il tasto **35**.
2. Preparare filtro **27**/**26**, portafiltro **25** e caffè macinato per un caffè normale e fissare il portafiltro sotto il gruppo erogatore **13**.
3. Collocare la tazzina desiderata sotto il gruppo erogatore **13**.
4. Tenere premuto il tasto **32**/**33** per circa 3 secondi. Il caffè scorre nella tazza.
5. Una volta raggiunta la quantità desiderata, premere brevemente il tasto **32**/**33**. L'operazione si arresta.

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

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

1. Accendere l'apparecchio premendo il tasto **35**.
2. Mantenere premuti per circa 3 secondi i tasti **32** e **31** per il caffè doppio o **33** e **31** per il caffè normale.

Mediante 2 bip e il lampeggiamento dei tasti **32** e **31** o **33** e **31**, l'apparecchio segnala che a quantità d'acqua è stata ripristinata correttamente.

16. Pulizia

PERICOLO di scossa elettrica!

⊙ Non immergere la macchina per caffè espresso e il cavo di collegamento con spina **12** in acqua o altri liquidi.

PERICOLO di lesioni da scottatura!

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

Lavaggio degli accessori

- I seguenti accessori possono essere puliti in lavastoviglie o a mano:
  - i filtri **27**/**26**
  - la vaschetta **17**
  - la griglia di sgocciolamento **20**
- I seguenti accessori possono essere lavati a mano con un detersivo per piatti delicato:
  - la caldaia **4** con coperchio **3**
  - il pressino
- I seguenti accessori vanno lavati preferibilmente con acqua calda:
  - il portafiltro **25**
  - il contenitore dei chicchi **2** con coperchio **1**

Utensili per la pulizia

Dietro la vaschetta **17** si trova lo scomparto **19**.

Esso contiene:

- la spazzola per pulizia **16** che serve a rimuovere il caffè macinato.
- la spina di pulizia **15** che serve a pulire l'apertura della lancia vapore **10**.
- l'utensile per la rimozione del pressino **14**.

Dopo ogni caffè

1. Togliere il portafiltro **25** dal gruppo erogatore **13**.
2. Sciacquare il filtro **27**/**26** e il portafiltro **25** sotto l'acqua calda e asciugarli.

Dopo aver creato schiuma di latte

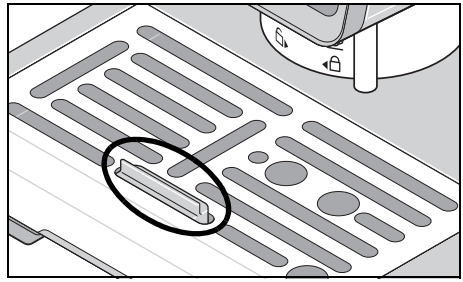
NOTE:

- assicurarsi sempre che l'apertura della lancia vapore **10** resti pulita. I residui di latte non eliminati non sono solo antigienici. Possono anche ostruire velocemente la piccola apertura.
- Per agevolare la pulizia è possibile svitare la sezione inferiore della lancia vapore **10**.

1. Pulire la lancia vapore **10** con un panno pulito per eliminarne i residui di latte.
2. Riportare brevemente l'interruttore girevole **9** sul simbolo ♨ finché non esce vapore. In questo modo si rimuovono i residui di latte dall'interno della lancia vapore.

Vaschetta

La vaschetta **17** va svuotata al più tardi quando il galleggiante **18** sporge in alto dalla griglia di sgocciolamento **20** (vedere la figura). In ogni caso è preferibile pulire la vaschetta una volta al giorno.



1. I residui di caffè macinato asciutto possono essere rimossi dalla griglia di sgocciolamento **20** con la spazzola per pulizia **16**.
2. Togliere la griglia di sgocciolamento.
3. Estrarre la vaschetta **17** ed estrarre lo scomparto **19**.
4. Svuotarla e pulire questi accessori a mano con un detersivo per piatti delicato.
5. Asciugare tutte le parti prima di reinserirli.

Giornalmente

PERICOLO di scossa elettrica!

⊙ Staccare la spina **12** dalla presa di corrente prima di pulire la macchina per caffè espresso.

1. Svuotare la caldaia **4** e sciacquarla più volte con acqua pulita.
2. Pulire il gruppo erogatore **13** con un panno pulito e umido. Pulire anche il bordo intorno al gruppo erogatore.

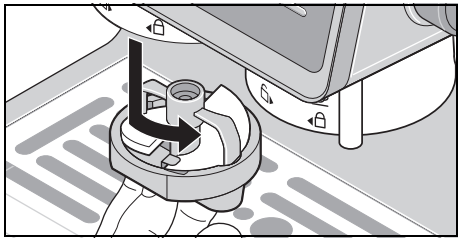
3. Pulire i seguenti pezzi con un panno inumidito:
   - l'apparecchio con la piastra riscaldante **7**,
   - il contenitore dei chicchi **2** con coperchio **1** dall'esterno e
   - il coperchio **3** della caldaia **4**.

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

4. Asciugare tutti i pezzi.

Uscita del caffè macinato e pressino

1. Infilare l'utensile **14** dal basso nell'uscita del caffè macinato e girare un poco l'utensile in senso antiorario finché le due sporgenze di plastica non si agganciano alle alette del pressino.



2. Tirare l'utensile **14** con il pressino verticalmente verso il basso.
3. Togliere il pressino e pulirlo con la spazzola per pulizia **16**.
4. Reinserire il pressino nell'utensile **14**.
5. Reinserire dal basso l'utensile con il pressino nell'uscita del caffè macinato **21**.
6. Ruotare l'utensile in senso orario finché un clic non indica che è saldamente in posizione.
7. Togliere l'utensile e riporlo nuovamente nello scomparto **19**.

Filtri

1. I residui di caffè macinato asciutto possono essere rimossi con la spazzola per pulizia **16**.
2. Anche se si usa sempre lo stesso filtro **27/26**, è preferibile toglierlo dal portafiltro **25** almeno una volta alla settimana e pulire accuratamente i due pezzi con acqua calda e un poco di detersivo per piatti.. Risciacquare più volte con acqua calda pulita.
   I filtri **27/26** possono essere puliti anche in lavastoviglie.
3. Asciugare accuratamente i due pezzi prima di riassemblarli.
4. Sostenere i filtri **27/26** controluce e controllare se i fori sono intasati.

Gruppo infusore

Una volta alla settimana andrebbe pulito il gruppo infusore all'interno dell'apparecchio.
Con la chiusura del filtro con la membrana di pulizia **28**, l'acqua viene "rispedita" nel gruppo infusore all'interno dell'apparecchio. L'acqua usata per la pulizia viene deviata nella vaschetta **17**.

1. Togliere il portafiltro **25** dal gruppo erogatore **13** e collocare un filtro **27/26** nel portafiltro.
2. A questo punto collocare la membrana di pulizia **28** nel filtro **27/26**.

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

3. Inserire il portafiltro **25** con la membrana di pulizia sotto il gruppo erogatore **13** con il manico presso il simbolo del lucchetto aperto 🔓.
4. Girare il portafiltro **25** verso il simbolo del lucchetto chiuso 🔒 finché non s'innesta saldamente.
5. Versare acqua fredda e pulita nella caldaia **4**.

6. Avviare l'estrazione di un caffè normale.
7. Scuotere via l'acqua sporca dalla vaschetta **17**.
8. Ripetere l'operazione senza sgrassante per caffè per circa 10 volte, in modo da lavare via i residui della pulizia dal gruppo infusore.
9. Al termine dell'operazione il LED ⏻ si accende con luce rossa e il LED 🔑 lampeggia con luce rossa. Premere una volta il tasto **35** per rimettere l'apparecchio in modalità standby.
10. Togliere il portafiltro con cautela, perché un poco d'acqua si è raccolta anche nel filtro.
11. Asciugare tutti i pezzi.
12. Svuotare la vaschetta **17**.

Eliminazione delle ostruzioni della lancia vapore

NOTA: per agevolare la pulizia è possibile svitare la sezione inferiore della lancia vapore **10**.

1. Se necessario, utilizzare la spina di pulizia **15** per eliminare le ostruzioni della lancia vapore **10**. Inserirla nel piccolo foro anteriore della lancia vapore per rimuovere le ostruzioni.
2. Poi sostenere un recipiente sotto la lancia vapore **10** e girare l'interruttore girevole **9** sul simbolo ♨.
3. Fare scorrere acqua calda attraverso la lancia vapore **10** per circa 40 secondi per sciacquare via i residui distaccati.
4. Per concludere l'operazione riportare l'interruttore girevole **9** su **STANDBY**.

NOTA: ogni 2 - 3 mesi è preferibile eliminare il calcare dalla lancia vapore **10**, poiché anche il calcare può ostruire l'apertura.

17. Eliminazione del calcare

17.1 Eliminazione del calcare dalla lancia vapore

A seconda dell'uso, il calcare andrebbe eliminato dalla lancia vapore **10** all'incirca ogni 2 - 3 mesi.

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

17.2 Eliminazione del calcare dalla macchina per caffè espresso

Come in ogni apparecchio che funziona con acqua calda, anche in questa macchina per caffè espresso bisogna eliminare il calcare ad intervalli regolari. Il calcare si deposita all'interno dell'apparecchio e sulle aperture piccole (ad es. quelle della lancia vapore **10**). Ciò compromette le funzioni e a lungo andare causa danni all'apparecchio. Pertanto eliminare regolarmente il calcare dalla macchina. In questo modo se ne prolunga la durata.
La frequenza con la quale deve essere eliminato il calcare dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata e da quante tazze di caffè si bevono. All'accumulo di calcare contribuisce anche il prelievo di acqua calda e vapore acqueo.
Se si utilizza acqua filtrata, la durezza dell'acqua si riduce. La macchina viene trattata più delicatamente e non è necessario eliminarne tanto spesso il calcare.

Indicazione per l'eliminazione del calcare

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

Programma per l'eliminazione del calcare

È preferibile eseguire il programma per l'eliminazione del calcare non appena si accende il LED ✨. È comunque possibile avviarlo in qualsiasi momento.
Si può usare un comune decalcificante per macchine per caffè espresso.

⚠ PERICOLO di irritazioni agli occhi!

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

1ª parte, eliminazione del calcare:

1. Svuotare la caldaia **4**.
2. Versare il decalcificante nella caldaia **4**.
3. Riempire la caldaia **4** fino al segno **MAX** di acqua di rubinetto fredda e pulita.
4. Inserire la caldaia **4**.
5. Per raccogliere la soluzione anticalcare posizionare un recipiente grande sotto il gruppo erogatore **13** e uno sotto la lancia vapore **10**.
6. Accendere l'apparecchio.
7. Mantenere premuto il tasto **31** per circa 3 secondi.
   - I LED ⏻, ☕ e 💨 si accendono.
   - Il LED ✨ lampeggia.
8. Premere il tasto ☕.
   - L'apparecchio pompa soluzione anticalcare attraverso il gruppo erogatore **13** per circa 30 secondi.
   - Questa operazione si ripete per altre 5 volte separate da pause di circa 30 secondi.
   - Poi il LED ☕ si spegne.
   - Il LED 💧 resta acceso.
   - Ogni secondo viene emesso un bip.

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

La prima fase del processo di decalcificazione è conclusa.

2ª parte, risciacquo:

1. Riempire la caldaia **4** con acqua di rubinetto fredda e pulita.
2. Premere il tasto **32**. L'apparecchio si comporta ora come nel passo 8. della 1ª parte, Eliminazione del calcare.
3. Una volta completato questo processo, ripetere l'operazione dal passo 9. della 1ª parte.

NOTE:

- Premendo il tasto **31** si può interrompere l'operazione. Premendo nuovamente il tasto si riprende l'operazione. Mantenendo premuto il tasto per 3 secondi si interrompe l'operazione.
- Se la caldaia non contiene acqua sufficiente, l'operazione si interrompe. Riempire la caldaia sempre fino al segno **MAX 5**.

18. Pulizia del macinino

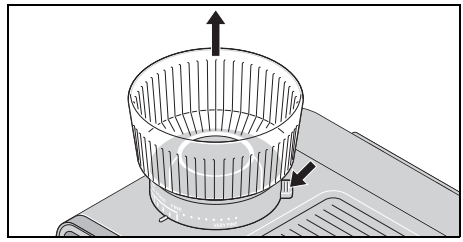
AVVERTENZA: rischio di lesioni a causa delle parti rotanti!

- ⊙ Infilare la spina **12** nella presa di corrente soltanto quando il macinino **24** e il contenitore dei chicchi **2** sono completamente montati.
- ⊙ Mettere in funzione il macinino solo quando il coperchio **1** è collocato sul contenitore dei chicchi.
- ⊙ Non sostenere oggetti nel contenitore dei chicchi **2** durante la macinazione. Tenere lontani tra l'altro anche i capelli lunghi.

NOTE:

- Quando si rimuove il contenitore dei chicchi **2** con chicchi, assicurarsi di sollevarlo il più possibile dritto e con cautela. Se possibile, evitare che chicchi o pezzi di chicchi cadano oltre il bordo del macinino **24**.
- Il macinino può essere acceso solo se il contenitore dei chicchi **2** è collocato. Si tratta di una funzione di sicurezza.

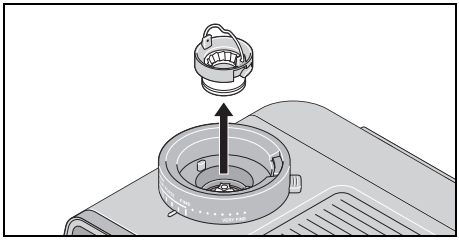
1. Premere lo sblocco **6** per il contenitore dei chicchi **2**.
2. Togliere il contenitore dei chicchi **2** con cautela verso l'alto con un movimento rettilineo.



AVVERTENZA: rischio di lesioni causate da bordi vivi!

⊙ Quando si smonta il macinino **24**, maneggiare le due parti con cautela. Le superfici di macinatura presentano bordi vivi.

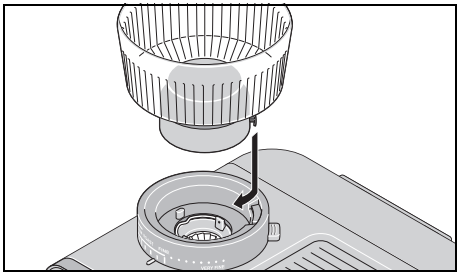
3. Sollevare l'archetto del macinino **24** e girarlo in senso antiorario fino a poterlo estrarre verso l'alto.



4. Pulire il macinino con la spazzola per pulizia **16** fornita.
5. Poi reinserire il macinino e girarlo in senso orario fino a innestarlo saldamente.

NOTA: se il corretto inserimento è impedito da resti di chicchi, rimuoverli con la spazzola per pulizia **16** o aspirarli.

6. Riabbassare l'archetto in modo che poggi sul macinino **24**.
7. Ricollocare il contenitore dei chicchi come mostrato nella figura e girarlo in senso orario finché non s'innesta saldamente.



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

19. Conservazione e trasporto

⚠ **PERICOLO per i bambini!**

⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

- Lasciare asciugare la macchina per caffè espresso pulita e gli accessori puliti prima di rimontare il tutto e di metterlo da parte.
- Se si desidera trasportare la macchina per caffè espresso, svuotare la caldaia **4** e la vaschetta **17**.

20. Smaltimento



Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. In generale, il riciclaggio può contribuire a ridurre il consumo di materie prime.

Confezione

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

21. Risoluzione dei problemi

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

PERICOLO di scossa elettrica!

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

Errore	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
L'apparecchio non si preriscalda	• Controllare se l'interruttore girevole **9** si trova su **STANDBY**.
Cattiva qualità del caffè	Per suggerimenti sulla preparazione del caffè vedere il capitolo „Suggerimenti per un caffè perfetto" a pagina 142.
Il caffè si limita a gocciolare dal portafiltro **25**.	• Controllare controluce se il filtro **27**/**26** è ostruito. • Il caffè è macinato troppo finemente? Troppo caffè macinato?
Il caffè scorre troppo velocemente attraverso il portafiltro **25** ed è troppo lungo.	• Il caffè è macinato troppo grossolanamente? Caffè macinato insufficiente?
Il macinino **24** non funziona.	• Per caso il contenitore dei chicchi **2** non è collocato correttamente? • È possibile che il macinino **24** sia bloccato. Pulire il macinino.

Errore	Possibili cause / rimedi
Il macinino **24** fa un rumore insolito.	• Staccare la spina e controllare se nel macinino **24** si trova un corpo estraneo. • È possibile che il macinino **24** sia bloccato. Pulire il macinino.
Non si riesce a montare il macinino **24**.	• Rimuovere i chicchi di caffè e i pezzi di chicchi con la bocchetta piatta di un aspirapolvere.
Dalla lancia vapore **10** non esce acqua né vapore.	• La caldaia **4** è vuota? • La lancia vapore **10** è ostruita? • È necessario eliminare il calcare dalla macchina?
Dopo 90 secondi non esce più acqua/vapore dalla lancia vapore **10**.	• Ciò è normale. Si tratta di una funzione di protezione. Riportare l'interruttore girevole **9** su **STANDBY**. Poi si può riutilizzare subito la funzione.
Dopo l'accensione dell'apparecchio, i LED di tutti e 4 i tasti lampeggiano con luce rossa.	• I due sensori della temperatura non funzionano correttamente. Rivolgersi al centro di assistenza.
Dopo l'accensione dell'apparecchio, il LED ⏻ resta acceso con luce rossa, i tasti ☕ e ☕☕ lampeggiano alternativamente con luce rossa.	• Il bollitore non riscalda o lo fa troppo lentamente. Rivolgersi al centro di assistenza.
Durante il processo di macinazione, il LED lampeggia con luce rossa e bianca.	• Il contenitore dei chicchi è inserito correttamente? Reinserire il contenitore dei chicchi e riavviare l'apparecchio.
Durante il processo di macinazione il motore si arresta, vengono emessi 3 segnali acustici e il LED sopra la manopola di regolazione **36** lampeggia con luce rossa.	• Non ci sono chicchi nel contenitore dei chicchi? Riempire il contenitore dei chicchi **2**. • C'è troppo caffè macinato nel macinino **24**? Eventualmente pulire il macinino. • L'apparecchio è surriscaldato? Lasciare che si raffreddi e riavviarlo.
Il LED **30** lampeggia con luce rossa e il LED ⏻ si accende con luce bianca.	• Controllare il livello dell'acqua nella caldaia **4**. Il livello minimo dovrebbe trovarsi al disopra del galleggiante **8**, senza però superare il segno **MAX 5**. Eventualmente riavviare l'apparecchio. • Il galleggiante **8** è bloccato. Controllare se il galleggiante poggia sull'acqua. Eventualmente liberarlo dalla posizione di blocco. Eventualmente riavviare l'apparecchio.
Il LED ⏻ **35** lampeggia costantemente con luce rossa e vengono emessi segnali acustici.	• Riportare l'interruttore girevole **9** su **STANDBY**, spegnere l'apparecchio e riaccenderlo.

Errore	Possibili cause / rimedi
Il LED ⏻ **35** resta acceso con luce rossa e il LED **31** lampeggia con luce rossa.	• È stato tolto il piccolo tappo tra la caldaia e l'attacco dell'apparecchio sotto la caldaia? • La caldaia è inserita correttamente? Assicurarsi che sia inserita correttamente. • Il caffè è macinato troppo finemente? Pulire il macinino e macinare i chicchi impostando un grado di macinazione più grosso. - Spegnere l'apparecchio e riaccenderlo. - Eventualmente togliere la pellicola di protezione sotto la caldaia. - Prelevare circa 200 ml d'acqua dall'erogatore di acqua calda. - Spegnere nuovamente l'apparecchio e riaccenderlo.

22. Dati tecnici

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

Simboli utilizzati

	**G**eprüfte **S**icherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire la confezione secondo le norme vigenti in materia di smaltimento.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
~	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

23. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

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

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.
Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.
Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.
La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.
Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 521367_2601** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

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



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **521367_2601** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.

Centri assistenza

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 521367_2601

Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

24. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

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

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.
Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.
Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.
La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

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

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.
Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 521367_2601** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

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



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **521367_2601** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.

Centri assistenza

(CH) Assistenza Svizzera
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 521367_2601

Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Indice

1. Vista general 161
2. Uso adecuado 162
3. Indicaciones de seguridad 163
4. Volumen de suministro 166
5. Desembalaje e instalación 166
6. Resumen de su cafetera expreso 167
7. Preparar un expreso: los pasos más importantes 167
8. Antes del primer uso 167
9. Preparación 169
9.1 Introducción de los granos de café expreso 169
9.2 Insertar/sustituir el filtro 169
9.3 Conexión, encendido y apagado 170
9.4 Enjuague del aparato 170
9.5 Precalentar las tazas 171
9.6 Precalentar el filtro y la cabeza de grupo (descarga de agua) 171
10. Molienda y prensado de café 171
11. Preparar un expreso 173
11.1 Extraer un expreso 173
11.2 Indicador de presión 173
12. Consejos para un expreso perfecto 174
13. Hacer espuma de leche 175
14. Suministrar agua caliente 176
15. Ajustes 176
15.1 Temperatura del expreso 176
15.2 Adaptar el volumen de un expreso sencillo / doble 177
16. Limpieza 177
17. Descalcificación 180
17.1 Descalcificación de la boquilla de vapor 180
17.2 Descalcificación de la cafetera expreso 181
18. Limpieza del mecanismo triturador 182
19. Conservación y transporte 183
20. Eliminación 184
21. Solución de problemas 184
22. Datos técnicos 187
23. Garantía de HOYER Handel GmbH 188

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	**MAX**	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		Flotador (en el depósito de agua)
9	**STANDBY**	Interruptor giratorio para el suministro de vapor y agua caliente
10		Boquilla de vapor
11		Boquilla de agua caliente
12		Cable de conexión con enchufe
13		Cabeza de grupo
14		Herramienta para extraer la unidad de prensado
15		Clavija de limpieza
16		Cepillo de limpieza
17		Bandeja de goteo
18		Flotador (indicación: vaciar la bandeja de goteo)
19		Compartimento de almacenamiento detrás de la bandeja de goteo
20		Rejilla de goteo
21		Salida del café molido
22		Elementos de mando (parte frontal)
23		Marca de grado de molienda
24		Mecanismo triturador
25		Portafiltros
26		Filtro para doble expreso
27		Filtro para expreso sencillo con membrana de limpieza intercalada
28		Membrana de limpieza

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

29		LED**: descalcificación
30		LED: gota de agua
31		Tecla / LED: mantenimiento
32		Tecla / LED para doble expreso
33		Tecla / LED para expreso sencillo
34		Indicador de presión
35		Tecla / LED: interruptor de encendido/apagado
36		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.

** A fin de facilitar la lectura, todos los indicadores luminosos se denominan LED 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!

Símbolos en el aparato



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

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.

Posible 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.

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 177).
- 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 **25**
1 filtro para expreso sencillo **27**
1 membrana de limpieza **28**
1 filtro para doble expreso **26**
1 cepillo de limpieza **16**
1 clavija de limpieza para la salida de vapor **15**
1 herramienta para extraer la unidad de prensado **14**
1 manual de instrucciones

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 el tapón pequeño entre el depósito de agua y la conexión del aparato debajo del depósito porque de lo contrario no es posible poner en funcionamiento el aparato.**
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 **24** para triturar los granos de café expreso
- Cabeza de grupo **13** y portafiltros **25** para preparar café expreso a partir de café expreso en polvo molido:
  - expreso sencillo
  - doble expreso
- boquilla de vapor **10** para hacer espuma de leche
- boquilla de agua caliente **11** para tomar agua caliente, p. ej., para hacer un americano.

El aparato tiene los siguientes **indicadores**:

- Un indicador de presión **34** para el proceso de extracción para, p. ej., poder adaptar el grado de molienda.
- El LED 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 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 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 **27**/**26**

NOTA: antes de utilizar el filtro para expreso sencillo **27** retirar la membrana de limpieza **28** del filtro.

2. Precalentar la taza
3. Precalentar el filtro **27**/**26** y la cabeza de grupo **13** (descarga de agua)
4. Secar el portafiltros **25** y el filtro **27**/**26**
5. Moler expreso nuevo y prensarlo
6. Insertar el portafiltros **25**
7. Extraer un expreso:
   - expreso sencillo
   - doble expreso
8. Al gusto: hacer espuma de leche

8. Antes del primer uso

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

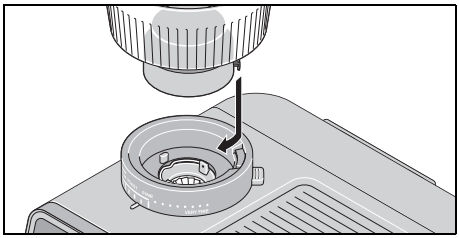
⊙ Conecte el aparato solo a una toma de corriente con toma de tierra fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

¡ADVERTENCIA sobre lesiones por piezas en rotación!

⊙ Introduzca el enchufe **12** en la toma de corriente solo cuando el mecanismo triturador **24** y el depósito para granos de café **2** estén completamente montados.

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.



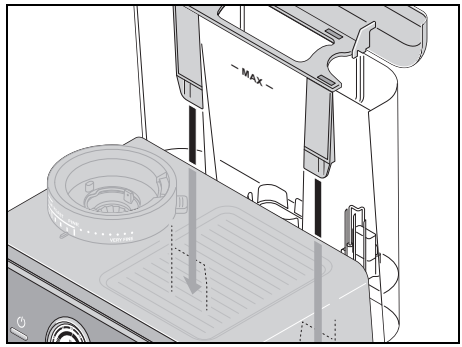
Llenado del depósito de agua

¡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 parpadea en rojo. Al rellenarlo, el depósito de agua **4** puede permanecer insertado en el aparato.

Conexión y primer encendido

1. Inserte el enchufe **12** en una toma de corriente.
   - Todos los LED se iluminan brevemente.
   - El LED del interruptor de encendido/apagado **35** vibra lentamente y después se ilumina débilmente de forma duradera.
2. Pulse la tecla **35**.
   - El LED parpadea y acto seguido se ilumina con brillo de forma duradera.
   - Los LED , y se iluminan.
3. Coloque un recipiente bajo la cabeza de grupo **13**.

4. Presione una de las teclas de expreso **32**, **33**.
   - El aparato bombea agua a través de la cabeza de grupo **13** para limpiarla. 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 **24** únicamente cuando la tapa **1** se haya colocado en el depósito para granos de café **2**.

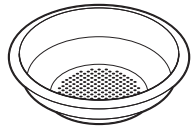
¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

⊙ No utilice granos de café caramelizados. Estos pueden pegarse al mecanismo triturador **24**.

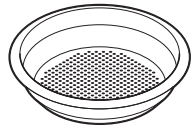
1. Quite la tapa **1** del depósito para granos de café **2**.
2. Añada en el depósito para granos de café aproximadamente la cantidad de granos de expreso que consume en un día.
3. Coloque de nuevo la tapa.

9.2 Insertar/sustituir el filtro

Su cafetera expreso cuenta con dos filtros distintos:



Filtro para expreso sencillo **27**



Filtro para doble expreso **26**

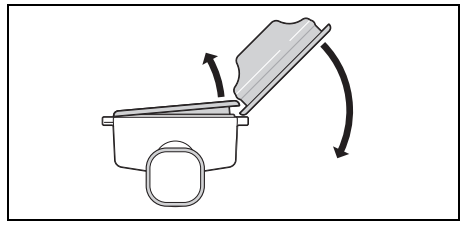
1. Seleccione el filtro **27** o **26** deseado.

NOTA: antes de utilizar el filtro para expreso sencillo **27** retire la membrana de limpieza **28** del filtro.

2. Coloque el filtro **27**/**26** en el portafiltros **25**. Cuesta un poco porque el filtro debe estar bien fijado en el portafiltros.
3. Puede colocar el filtro **27**/**26** que no se esté empleando en el compartimento de almacenamiento **19** detrás de la bandeja de goteo **17**.

Como el filtro **27**/**26** está firmemente colocado en el portafiltros **25**, es útil usar un pequeño truco para quitarlo:

- Haga palanca con un filtro **27**/**26** para sacar el otro del portafiltros **25** 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 **12** en una toma de corriente. Todos los LED se iluminan brevemente.
2. El LED ⏻ del interruptor de encendido/apagado **35** 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 **13**.
4. Presione la tecla **35** para encender el aparato.
   - El LED ⏻ parpadea. Cuando los LED ⏻, ☕, ☕ y 💨 se iluminen de forma duradera, el aparato estará listo para el servicio.
5. Para regresar al modo de espera, pulse la tecla **35**.
   - 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 **13** y pulse la tecla **31** para enjuagar la cabeza de grupo.
2. Coloque un recipiente bajo la boquilla de vapor **10**.

¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

⊙ Mantenga la boquilla de vapor **10** 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 **9** 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 **9** en **STANDBY**.
5. Coloque un recipiente bajo la boquilla de agua caliente **11**.
6. Ajuste el interruptor giratorio **9** en 💨. El LED 💧 parpadea en blanco. Deje correr aprox. 10 segundos agua caliente por la boquilla de agua caliente **11** hasta el recipiente.
7. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **9** 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 **11** en la taza y dejarla durante la preparación.

1. Sujete la taza bajo la boquilla de agua caliente **11**.
2. Ajuste el interruptor giratorio **9** en 💨. El LED 💧 parpadea. Deje correr agua caliente en la taza.
3. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **9** 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 **27**/**26** y la cabeza de grupo **13** 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 **27**/**26** en el portafiltros **25**.
2. Coloque el portafiltros **25** con el filtro **27**/**26** 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 **25**.
5. Pulse la tecla **32**.
   - El LED ☕ parpadea y el LED ⏻ se ilumina.
   - Fluye agua caliente a través del portafiltros **25** 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 **25** y el filtro **27**/**26**.

10. Molienda y prensado de café

¡ADVERTENCIA sobre lesiones por piezas en rotación!

- ⊙ Para reducir al mínimo el peligro de lesiones, el mecanismo triturador **24** 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 **24** 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.

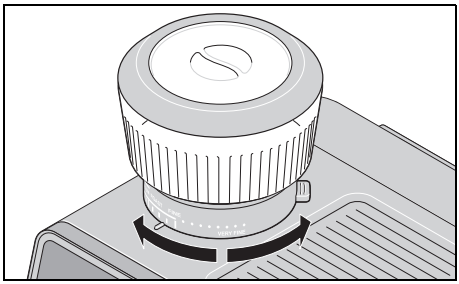
NOTA:

- Retire el depósito para granos de café **2** del mecanismo triturador **24** 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 182.

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 **24** 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, muela 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 el portafiltros **25** precalentado y preparado junto con el filtro **27/26** debajo de la salida del café molido **21**.
2. Gire el portafiltros en dirección al símbolo del candado cerrado.
3. El proceso de molienda comienza automáticamente.
   - El LED situado sobre el regulador giratorio **36** parpadea durante el proceso.

NOTAS:

- puede regular la cantidad de café molido con el regulador giratorio **36** 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.

4. En el siguiente paso el café se prensará automáticamente.
   - Dos pitidos breves indican que el prensado se ha efectuado correctamente.
5. Espere hasta que el LED se apague, extraiga el portafiltros **25** con el café molido ya prensado y coloque el portafiltros debajo de la cabeza de grupo **13**.

Prensado

El objetivo al prensar es que el café molido se compacte de manera uniforme en el filtro **27/26**. 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 **13**. 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

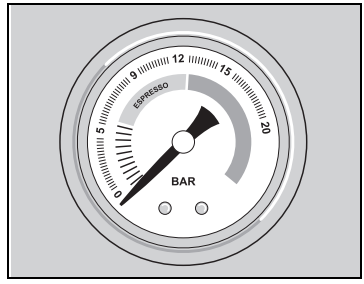
1. Para un expreso sencillo, utilice el filtro **27**, y para un doble expreso, utilice el filtro **26**.
2. Coloque el portafiltros **25** preparado con el mango en el símbolo del candado abierto 🔓 bajo la cabeza de grupo **13**.
3. Gire el portafiltros **25** en dirección al símbolo del candado cerrado 🔒 hasta que quede firmemente asentado.
4. Coloque una o dos tazas adecuadas bajo la salida del portafiltros **25**.
5. Presione la tecla **33** para preparar un expreso sencillo o la tecla **32** 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 o tazas y se detiene automáticamente.

NOTAS:

- Si la temperatura del agua en el hervidor es demasiado alta para preparar café, tras pulsar las teclas **33** o **32** el aparato bombea un poco de agua caliente a través de la boquilla de agua caliente **11**.
- 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 **33** o **32**.
- Puede modificar la cantidad de agua guardada para un expreso sencillo (véase "Adaptar el volumen de un expreso sencillo / doble" en la página 177).

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 **25** girándolo en dirección al símbolo del candado abierto 🔓 y retírelo hacia abajo.
8. Limpie el filtro **26** o **27** y el portafiltros **25**, y séquelos.

11.2 Indicador de presión



El indicador de presión **34** 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.
- La escala exterior 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 174 encontrará qué significado tiene esto para el expreso y cómo se puede alcanzar un rango de presión óptimo.

NOTA: el indicador de presión **34** 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 **34** 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 **34** 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 **34** 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 **10** 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 **10** 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 **10** y gire el interruptor giratorio **9** hasta el símbolo ♨.
   - El LED ◊ parpadea en rojo mientras se precalienta el aparato.
   - Cuando comienza la producción de vapor, el LED ◊ parpadea en blanco.
3. Deje que salga algo de vapor e interrumpa después el chorro ajustando el interruptor giratorio **9** en **STANDBY**.
4. Sumerja la boquilla de vapor **10** en la leche y ajuste de nuevo el interruptor giratorio **9** en el símbolo ♨.

   Consejos:
   - Sumerja la boquilla de vapor **10** 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 **10** 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 **9** 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 **10** cada vez inmediatamente después de hacer espuma pasando un paño limpio para eliminar los restos de leche.
9. Ponga el interruptor giratorio **9** 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 **10**.

10. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **9** 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 **9** 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 **11** 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 **11** 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 **11** y gire el interruptor giratorio **9** hasta el símbolo .
   - El LED parpadea en blanco y sale agua caliente por la boquilla de agua caliente.
2. Finalice el proceso ajustando de nuevo el interruptor giratorio **9** 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	Indicación
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 **35**.
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 **31**, **32** o **33** 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 **35**.
2. Prepare el filtro **27**/**26**, el portafiltros **25** y el café expreso en polvo para un expreso sencillo, y fije el portafiltros bajo la cabeza de grupo **13**.
3. Coloque la taza de expreso que desee debajo de la cabeza de grupo **13**.
4. Mantenga pulsada la tecla **32**/**33** durante aprox. 3 segundos. El expreso cae en la taza.
5. Pulse brevemente la tecla **32**/**33** 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 **35**.
2. Mantenga pulsadas durante aprox. 3 segundos las teclas **32** y **31** para el doble expreso o **33**, y **31** para el expreso sencillo.

Mediante 2 pitidos y el parpadeo de las teclas **32** y **31**, o bien **33** y **31**, 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 **12** 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.

Lavar los accesorios

- Los siguientes accesorios se pueden lavar en el lavavajillas o a mano:
  - los filtros **27**/**26**
  - la bandeja de goteo **17**
  - la rejilla de goteo **20**
- Los siguientes accesorios se pueden fregar a mano con detergente suave:
  - el depósito de agua **4** con tapa **3**
  - la unidad de prensado
- Los siguientes accesorios deberían lavarse solo con agua caliente:
  - el portafiltros **25**
  - el depósito para granos de café **2** con tapa **1**

Herramientas de limpieza

Detrás de la bandeja de goteo **17** se encuentra el compartimento de almacenamiento **19**.
En él encontrará…

- el cepillo de limpieza **16** para eliminar los restos de café molido

- la clavija de limpieza **15** para limpiar la abertura de la boquilla de vapor **10**
- la herramienta para extraer la unidad de prensado **14**.

Después de hacer un expreso

1. Retire el portafiltros **25** de la cabeza de grupo **13**.
2. Enjuague el filtro **27**/**26** y el portafiltros **25** bajo el grifo de agua caliente y séquelos.

Después de hacer espuma de leche

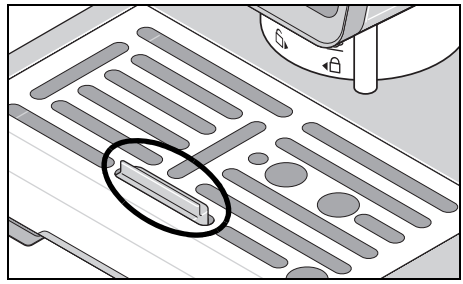
NOTAS:

- Procure siempre que el orificio de la boquilla de vapor **10** 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 **10**.

1. Limpie la boquilla de vapor **10** pasando un paño limpio para eliminar los restos de leche.
2. Ponga el interruptor giratorio **9** 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 **18** asome hacia arriba a través de la rejilla de goteo **20** (véase la ilustración), se debe vaciar la bandeja de goteo **17**. 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 **16** de la rejilla de goteo **20**.
2. Desmonte la rejilla de goteo.
3. Extraiga la bandeja de goteo **17** y saque el compartimento de almacenamiento **19**.
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 **12** de la toma de corriente antes de limpiar la cafetera expreso.

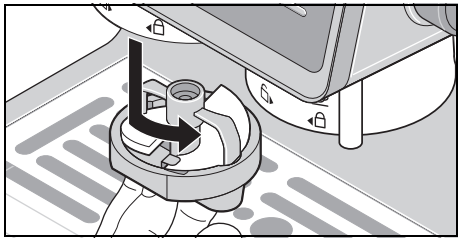
1. Vacíe el depósito de agua **4** y enjuáguelo varias veces con agua limpia.
2. Limpie la cabeza de grupo **13** pasando por encima un paño húmedo y limpio. Limpie también en torno al borde de la cabeza de grupo.
3. Limpie las siguientes piezas con un paño humedecido:
   - el aparato con la placa calefactora **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 **14** 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 **14** con la unidad de prensado hacia abajo y en vertical.
3. Retire la unidad de prensado y límpiela con el cepillo de limpieza **16**.
4. Vuelva a colocar la unidad de prensado en la herramienta **14**.
5. Vuelva a introducir la herramienta con la unidad de prensado desde abajo en la salida del café molido **21**.
6. Gire la herramienta en sentido horario hasta que se oiga un clic que indique que está bien fijada.
7. Retire la herramienta y vuelva a guardarla en el compartimento de almacenamiento **19**.

Filtros

1. El café expreso en polvo seco y suelto se puede eliminar con el cepillo de limpieza **16**.
2. Incluso aunque utilice siempre el mismo filtro **27**/**26**, debe extraerlo al menos una vez a la semana del portafiltros **25** y lavar ambas piezas bien con agua caliente y un poco de detergente. Enjuague varias veces con agua limpia y caliente.
   Los filtros **27**/**26** pueden lavarse también en el lavavajillas.
3. Seque ambas piezas a fondo antes de volver a montarlas.
4. Sujete los filtros **27**/**26** 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 **28** el agua de la unidad de grupo retorna al interior del aparato. El agua de lavado se desvía hacia la bandeja de goteo **17**.

1. Retire el portafiltros **25** de la cabeza de grupo **13** y coloque un filtro **27**/**26** en el portafiltros.
2. Ahora coloque la membrana de limpieza **28** en el filtro **27**/**26**.

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

3. Coloque el portafiltros **25** con membrana de limpieza con el mango en el símbolo del candado abierto 🔓 bajo la cabeza de grupo **13**.
4. Gire el portafiltros **25** 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 **17**.

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 **35** 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 **17**.

Eliminación de obstrucciones de la boquilla de vapor

NOTA: para poder limpiarla mejor, puede desenroscar la parte inferior de la boquilla de vapor **10**.

1. Si es necesario, utilice la clavija de limpieza **15** para eliminar las obstrucciones de la boquilla de vapor **10**. 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 **10** y gire el interruptor giratorio **9** hasta el símbolo .
3. Deje fluir durante aprox. 40 segundos agua caliente por la boquilla de vapor **10** para eliminar los restos sueltos.
4. Finalice el proceso ajustando de nuevo el interruptor giratorio **9** en **STANDBY**.

NOTA: la boquilla de vapor **10** 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 **10** 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 **10** 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 **10**.
8. Ponga el interruptor giratorio **9** en el símbolo .
9. Deje fluir durante aprox. 40 segundos agua caliente por la boquilla de vapor **10** para eliminar los restos sueltos.
10. Finalice el proceso ajustando de nuevo el interruptor giratorio **9** 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 **10**). 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 **13** y debajo de la boquilla de vapor **10**, respectivamente.
6. Conecte el aparato.
7. Mantenga pulsada durante aprox. 3 segundos la tecla **31**.
   - Los LED ⏻, ☕ y 💨 se iluminan.
   - El LED ✨ parpadea.
8. Pulse la tecla ☕.
   - El aparato bombea solución descalcificadora caliente a través de la cabeza de grupo **13** durante aprox. 30 segundos.
   - Este proceso se repite otras 5 veces, cada vez tras una pausa de unos 30 segundos.
   - A continuación el LED ☕ se apaga.
   - El LED 💧 se ilumina de forma duradera.
   - Cada segundo suena un pitido.
9. Gire el interruptor giratorio **9** a 💨.
   - Ahora el aparato bombea la solución descalcificadora a través de la boquilla de vapor **10**.
   - El LED 💧 parpadea.
10. En cuanto el LED 💧 se ilumine y cada segundo suene un pitido, gire el interruptor giratorio **9** a 🚰.
    - Ahora el aparato bombea la solución descalcificadora a través de la boquilla de agua caliente **11**.
    - El LED 💧 parpadea.
    - Cuando el depósito de agua **4** queda casi vacío, el LED 💧 parpadea y suenan pitidos.

11. Vuelva a girar el interruptor giratorio a **STANDBY**.
12. Deseche el agua de lavado y vuelva a colocar los recipientes bajo la cabeza de grupo y la boquilla de vapor para el próximo 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 **32**. El aparato se comporta ahora igual que en el paso 8 de la 1ª parte, descalcificación.
3. Cuando el proceso haya concluido completamente, repita el proceso a partir del paso 9 de la 1ª parte.

NOTAS:

- Pulsando la tecla **31** 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

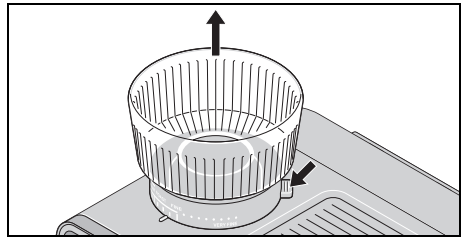
¡ADVERTENCIA sobre lesiones por piezas en rotación!

- Introduzca el enchufe **12** en la toma de corriente solo cuando el mecanismo triturador **24** 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 **24**.
- El mecanismo triturador solo puede encenderse cuando se haya montado el depósito para granos de café **2**. Esta es una función de seguridad.

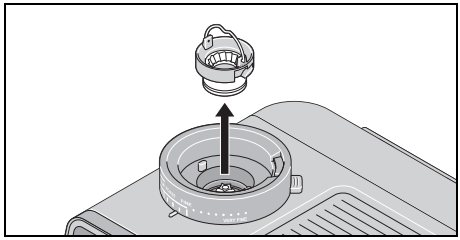
1. Pulse el desbloqueo **6** del depósito para granos de café **2**.
2. Extraiga cuidadosamente el depósito para granos de café **2** hacia arriba manteniéndolo recto.



¡ADVERTENCIA sobre lesiones por bordes afilados!

⊙ Manipule ambas piezas cuidadosamente cuando desmonte el mecanismo triturador **24**. Las superficies de molienda tienen bordes afilados.

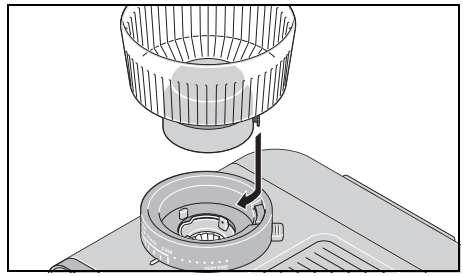
3. Despliegue hacia arriba la pequeña asa del mecanismo triturador **24** y gírelo en sentido antihorario hasta que pueda extraerse hacia arriba.



4. Limpie el mecanismo triturador con el cepillo de limpieza **16** suministrado.
5. Acto seguido vuelva a colocar el mecanismo triturador y gírelo en sentido horario hasta que quede firmemente colocado.

NOTA: en caso de que pequeños restos de granos de café impidan la colocación correcta, elimínelos con el cepillo de limpieza **16** o mediante aspiración.

6. Vuelva a plegar la pequeña asa de forma que quede plana sobre el mecanismo triturador **24**.
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 **17**.

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 reciclaje puede contribuir a reducir el consumo de materias primas.

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	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión.
El aparato no se precalienta	• Compruebe si el interruptor giratorio **9** está en **STANDBY**.
Mala calidad del expreso	Encontrará consejos para preparar un expreso en el capítulo "Consejos para un expreso perfecto" en la página 174.
El expreso gotea únicamente desde el portafiltros **25**.	• Compruebe si el filtro **27**/**26** está obstruido mirándolo a contraluz. • ¿El café molido se ha molido demasiado fino? ¿Demasiado café molido?
El expreso fluye demasiado rápido desde el portafiltros **25** y es demasiado flojo.	• ¿El café molido se ha molido demasiado grueso? ¿Demasiado poco café molido?

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
El mecanismo triturador **24** no funciona.	• ¿Está colocado correctamente el depósito para granos de café **2**? • Es posible que el mecanismo triturador **24** esté bloqueado. Limpie el mecanismo triturador.
El mecanismo triturador **24** hace un ruido extraño.	• Extraiga el enchufe y compruebe si hay algún objeto extraño en el mecanismo triturador **24**. • Es posible que el mecanismo triturador **24** esté bloqueado. Limpie el mecanismo triturador.
No se puede montar el mecanismo triturador **24**.	• Elimine los granos de café y los trozos sueltos con la boquilla para juntas de una aspiradora.
No sale agua ni vapor por la boquilla de vapor **10**.	• ¿Está vacío el depósito de agua **4**? • ¿Está obstruida la boquilla de vapor **10**? • ¿Es necesario descalcificar la máquina?
Pasados 90 segundos, deja de salir agua/vapor por la boquilla de vapor **10**.	• Esto es normal. Se trata de una función de protección. Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **9** en **STANDBY**. Seguidamente, podrá utilizar de nuevo la función de inmediato.
Tras encenderse el aparato, los LED de las 4 teclas parpadean todos en rojo.	• Los dos sensores de temperatura no funcionan correctamente. Póngase en contacto con el servicio técnico.
Tras encenderse el aparato, el LED ⏻ se ilumina permanentemente de color rojo, las teclas ☕ y ☕ parpadean alternativamente en rojo.	• El hervidor no calienta o lo hace demasiado despacio. Póngase en contacto con el servicio técnico.
Durante el proceso de molienda el LED 𝅘𝅥𝅯 parpadea en rojo y blanco.	• ¿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.
Durante el proceso de molienda el motor se detiene, se escuchan 3 señales acústicas y el LED 𝅘𝅥𝅯 situado sobre el regulador giratorio **36** parpadea en rojo.	• ¿No hay granos de café en el depósito para granos de café? Llene el depósito para granos de café **2**. • ¿Hay demasiado café molido en el mecanismo triturador **24**? Si es necesario, limpie el mecanismo triturador. • ¿Se ha sobrecalentado el aparato? Deje que se enfríe y conéctelo de nuevo.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
El LED 💧 **30** parpadea en rojo y el LED ⏻ se ilumina en blanco.	• Compruebe el nivel de agua en el depósito de agua **4**. El nivel de llenado mínimo debe estar por encima del flotador **8**, pero sin sobrepasar la marca **MAX 5**. En caso necesario, conecte de nuevo el aparato. • El flotador **8** está bloqueado. Compruebe si el flotador está situado sobre el agua. Si es necesario, libérelo de su posición de bloqueo. En caso necesario, conecte de nuevo el aparato.
El LED ⏻ **35** parpadea permanentemente en rojo y se escuchan señales acústicas.	• Vuelva a ajustar el interruptor giratorio **9** en **STANDBY**, desconecte el aparato y enciéndalo de nuevo.
El LED ⏻ **35** se ilumina permanentemente de color rojo y el LED 🫘 **31** parpadea en rojo.	• ¿Ha retirado el tapón pequeño entre el depósito de agua y la conexión del aparato debajo del depósito? • ¿Se ha insertado correctamente el depósito de agua? Asegúrese de que se haya colocado correctamente. • ¿El café molido se ha molido demasiado fino? Limpie el mecanismo triturador y muela los granos de café con un ajuste más grueso. - Desconecte el aparato y enciéndalo de nuevo. - Si es necesario, retire la lámina protectora situada debajo del depósito. - Haga pasar aprox. 200 ml de agua a través de la boquilla de agua caliente. - Vuelva a desconectar el aparato y enciéndalo de nuevo.

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 (**MAX**)
Paso automático al estado apagado: tras 30 minutos	
Consumo de potencia en estado apagado: ≤ 0,5 vatios	

Símbolos empleados

	Geprüfte **S**icherheit (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 marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse conforme a las normas para la eliminación de residuos vigentes.
21 PAP	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.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
UK CA	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

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 período 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: 521367_2601 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 puede usted descargar este manual y muchos otros, ¡unto 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) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **521367_2601**.

Servicio técnico

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

IAN: 521367_2601

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

Indice

1. Vista geral 191
2. Utilização correta 192
3. Indicações de segurança 193
4. Material contido nesta embalagem 196
5. Desembalar e instalar 196
6. Vista geral da sua máquina de café expresso 197
7. Preparação do café expresso - os passos mais importantes 197
8. Antes da primeira utilização 198
9. Preparativos 199
9.1 Abastecer grãos de café expresso 199
9.2 Colocação/substituição de filtro 199
9.3 Conectar e ligar/desligar 200
9.4 Lavagem do aparelho 200
9.5 Pré-aquecer as chávenas 201
9.6 Pré-aquecer o filtro e o grupo da máquina (passagem com água) 201
10. Moer e calcar café 202
11. Preparação do café expresso 203
11.1 Tirar um café expresso 203
11.2 O indicador de pressão 204
12. Dicas para um café expresso perfeito 205
13. Produzir espuma de leite 206
14. Tiragem de água quente 207
15. Configurações 208
15.1 Temperatura do café expresso 208
15.2 Ajustar o volume de um café expresso simples/duplo 208
16. Limpar 209
17. Descalcificação 212
17.1 Descalcificar o ejetor de vapor 212
17.2 Descalcificar a máquina de café expresso 212
18. Limpar o mecanismo de moagem 214
19. Armazenamento e transporte 215
20. Eliminar 215
21. Solução do problema 216
22. Dados técnicos 218
23. Garantia da HOYER Handel GmbH 219

1. Vista geral

1		Tampa (do recipiente para grãos)
2		Recipiente para grãos
3		Tampa (do reservatório de água)
4		Reservatório de água
5	**MAX**	Marca para o nível de enchimento máximo do reservatório de água
6		Desbloqueio do recipiente para grãos
7		Chapa térmica para chávenas
8		Boia (no reservatório de água)
9	**STANDBY**	Interruptor rotativo para dispensa de vapor e água quente
10		Ejetor de vapor
11		Bocal de água quente
12		Cabo de ligação com ficha de alimentação
13		Grupo da máquina
14		Ferramenta para remover a unidade de calcagem
15		Pino de limpeza
16		Escova de limpeza
17		Tabuleiro recolhe-gotas
18		Boia (indicação: esvaziar o tabuleiro recolhe-gotas)
19		Compartimento de armazenamento atrás do tabuleiro recolhe-gotas
20		Grelha do tabuleiro recolhe-gotas
21		Saída do café em pó
22		Elementos de comando (frente)
23		Marcação do grau de moagem
24		Mecanismo de moagem
25		Porta-filtro
26		Filtro para café expresso duplo
27		Filtro para café expresso simples com membrana de limpeza instalada
28		Membrana de limpeza

*Figura A: elementos de comando (frente)**

29		LED**: descalcificação
30		LED: gotas de água
31		Tecla/LED: manutenção
32		Tecla/LED para café expresso duplo
33		Tecla/LED para café expresso simples
34		Indicador de pressão
35		Tecla/LED: interruptor de ligar/desligar
36		Regulador rotativo para quantidade de café em pó expresso ajustável manualmente

* Os elementos de comando têm outras funções que são explicadas nestas instruções de manejo.

** Para garantir uma melhor legibilidade, todos os indicadores luminosos nestas instruções de manejo são designados LED.

Obrigado pela sua confiança!

Parabéns pela aquisição da sua nova máquina de café expresso com função de calcagem automática.

Para utilizar o aparelho com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente estas instruções de manejo antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito nestas instruções de manejo.**
- **Guarde estas instruções de manejo.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar estas instruções de manejo. As instruções de manejo são parte integrante do produto.**

Esperamos que a sua nova máquina de café expresso com função de calcagem automática seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho



O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.

2. Utilização correta

A máquina de café expresso destina-se exclusivamente aos seguintes fins:

- moagem de grãos de café no mecanismo de moagem integrado,
- preparação de cafés expresso a partir de café em pó expresso moído,
- dispensa de água quente ou de vapor a partir do ejetor de vapor.

O aparelho foi concebido para o uso doméstico. O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores.
Este aparelho não se destina à utilização comercial.

Uso indevido previsível

AVISO de danos materiais!

⊙ Nunca utilize o reservatório de água com quaisquer outros líquidos além de água potável limpa e fria!

⊙ Não use grãos de café caramelizados. Estes podem colar-se ao mecanismo de moagem.

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso nestas instruções de manejo:



PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode provocar lesões corporais ou morte.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter em conta durante a utilização do aparelho.

Instruções para um funcionamento seguro

- Este aparelho não pode ser usado por crianças. Mantenha as crianças afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- Não permita que o aparelho seja utilizado por crianças e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo e os perigos daí resultantes, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- O aparelho deve ser sempre desligado da rede elétrica quando não está supervisionado e antes de ser montado, desmontado ou limpo.
- O aparelho deve ser desligado e retirado da rede elétrica antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que se movam durante o funcionamento.
- Este aparelho também se destina a uso doméstico ou semelhante como, por exemplo,...
  - ... em cozinhas para utilização de funcionários em lojas, escritórios ou outros estabelecimentos comerciais;
  - ... em propriedades agrícolas;
  - ... para utilização de hóspedes em hotéis, motéis ou outros estabelecimentos residenciais;
  - ... em pensões com serviço de pequeno-almoço.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.

- A máquina de café expresso, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser mergulhados em água ou noutros líquidos.
- Se o cabo de ligação deste aparelho for danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- Consulte o capítulo referente à limpeza (ver "Limpar" na página 209).
- Certifique-se de que não há nenhum líquido derramado na ligação de encaixar do aparelho.
- Tenha em atenção que as seguintes superfícies ainda apresentam calor residual depois da utilização: filtro e porta-filtro, grupo da máquina, ejetor de vapor e chapa térmica.
- O aparelho não pode ser colocado num armário durante a utilização.
- Respeite as indicações de segurança destas instruções, sob pena de ocorrerem ferimentos em caso de uso indevido.

PERIGO para crianças!

- O material de embalagem não é um brinquedo de criança. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico, Existe perigo de asfixia.

PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação!

- Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e animais de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Deve, portanto, manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.

PERIGO de choque elétrico devido a humidade!

- Proteja o aparelho contra a humidade e contra gotas ou salpicos de água, existe o perigo de choque elétrico.
- Encha o reservatório de água no máximo até à marca **MAX**.
- Esvazie o tabuleiro recolhe-gotas o mais tardar quando a boia dá a respetiva indicação.
- Se entrarem líquidos no aparelho, desligue imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente. Antes da nova colocação em funcionamento, é necessário que o aparelho seja verificado por um técnico.

PERIGO devido a choque elétrico!

- Não coloque o aparelho em funcionamento, se o aparelho ou o cabo de ligação apresentarem danos visíveis, ou se o aparelho tiver caído no chão.
- Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente com contacto de ligação à terra devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa

de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.

- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos quentes.
- ⊙ Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à rede elétrica. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- ⊙ Ao utilizar o aparelho, tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou comprimido.
- ⊙ Ao desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente, nunca puxe pelo cabo.
- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente:
  - se ocorrer uma falha
  - quando não estiver a utilizar a máquina de café expresso
  - antes de limpar a máquina de café expresso
  - em caso de trovoada
- ⊙ Para evitar perigos, não faça quaisquer modificações no aparelho.

⚠ *PERIGO de ferimentos por escaldadura!*

- ⊙ Não toque nos componentes quentes do aparelho.
- ⊙ Durante a preparação do café expresso, sai vapor de água quente do grupo da máquina. O grupo da máquina continua quente após a preparação. Não agarre na tampa e não exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.
- ⊙ Ao trabalhar com o ejetor de vapor, sai vapor e água quentes. O ejetor de vapor fica muito quente. Pegue no ejetor de vapor apenas pela pega de plástico. Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.

⚠ *PERIGO de irritações nos olhos!*

- ⊙ Durante o manuseamento de produtos de descalcificação, preste atenção às informações fornecidas, por exemplo, na embalagem.

AVISO de ferimentos por peças rotativas!

- ⊙ Não introduza a ficha de alimentação na tomada de corrente até que o mecanismo de moagem e o recipiente para grãos estejam montados.
- ⊙ Para minimizar o perigo de ferimentos, o mecanismo de moagem só pode ser ligado quando o recipiente para grãos estiver encaixado. Nunca ignore este funcionamento de segurança!
- ⊙ Utilize o mecanismo de moagem apenas com a tampa colocada no recipiente para grãos.
- ⊙ Não coloque objetos no recipiente para grãos durante o processo de moagem. Também os cabelos compridos, por exemplo, devem ser mantidos afastados.

AVISO de ferimentos devido a arestas vivas!

- ⊙ Ao desmontar o mecanismo de moagem, manuseie as duas peças com cuidado. As superfícies de moagem possuem arestas vivas.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ O aparelho tem pés em plástico antiderrapantes. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que corroam ou amoleçam os pés em plástico. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.

- ⊙ Nunca utilize na máquina de café expresso quaisquer outros líquidos além de água potável limpa e fria!
- ⊙ Não coloque o aparelho a funcionar sem água no reservatório de água, sob pena de danificar o elemento de aquecimento.
- ⊙ Utilize o aparelho apenas com os acessórios originais.
- ⊙ Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- ⊙ Durante a operação, pode cair água (quente) e vapor, café expresso ou café em pó sobre a base. Por isso, coloque o aparelho sobre uma base de trabalho resistente à água e ao calor.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem abrasivos.
- ⊙ Não exponha o aparelho a temperaturas inferiores ao ponto de congelação.

4. Material contido nesta embalagem

1 máquina de café expresso
1 porta-filtro **25**
1 filtro para café expresso simples **27**
1 membrana de limpeza **28**
1 filtro para café expresso duplo **26**
1 escova de limpeza **16**
1 pino de limpeza para a saída de vapor **15**
1 ferramenta para remover a unidade de calcagem **14**
1 instruções de manejo

5. Desembalar e instalar

1. Remova todo o material de embalagem.
2. Verifique se todas as peças estão presentes e não apresentam danos.
3. **Limpe todas as peças antes da primeira utilização (ver cap. Limpeza).**
4. **Retire a pequena tampa entre o reservatório de água e a ligação do aparelho por baixo do reservatório, caso contrário, o aparelho não pode ser colocado em funcionamento.**
5. Coloque o aparelho sobre uma base seca, plana e antiderrapante.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Durante a operação, pode cair água (quente) e vapor, café expresso ou café em pó sobre a base. Por isso, coloque o aparelho sobre uma base de trabalho resistente à água e ao calor.

6. Vista geral da sua máquina de café expresso

A sua máquina de café expresso é composta por **4 componentes**:
- Recipiente para grãos **2** e mecanismo de moagem **24** para moer os grãos de café expresso
- Grupo da máquina **13** e porta-filtro **25** para preparar café expresso a partir do café em pó expresso moído:
  - café expresso simples
  - café expresso duplo
- Ejetor de vapor **10** para produzir espuma de leite
- Bocal de água quente **11** para extrair água quente, por exemplo, para um café americano.

O aparelho possui as seguintes **indicações**:
- Um indicador de pressão **34** para o processo de tiragem, por exemplo, para poder adaptar o grau de moagem.
- O LED pisca com luz vermelha quando é necessário reabastecer água ou se o reservatório de água não estiver corretamente colocado. Além disso, são emitidos sinais sonoros.
- O LED pisca com luz vermelha quando o recipiente para grãos está vazio; pisca com luz vermelha/branca se o recipiente para grãos não estiver bem encaixado.
- O LED acende-se quando o aparelho tem de ser descalcificado.

Pode realizar as seguintes **configurações**:
- definir o grau de moagem
- regular a temperatura do café expresso
- definir a quantidade de café expresso
- adaptar a quantidade de água para café expresso simples e duplo às suas chávenas

7. Preparação do café expresso - os passos mais importantes

Antes de se familiarizar mais pormenorizadamente com os vários passos de preparação e dicas e truques nos seguintes capítulos, obtém aqui uma ideia geral dos passos que deve seguir para obter um bom café expresso.

- Selecionar e colocar o filtro **27**/**26**

NOTA: antes de utilizar o filtro para café expresso simples **27**, remova a membrana de limpeza **28** do filtro.

- Pré-aquecer a chávena
- Pré-aquecer o filtro **27**/**26** e o grupo da máquina **13** (passagem com água)
- Secar o porta-filtro **25** e o filtro **27**/**26**
- Moer e calcar café expresso no momento
- Colocar o porta-filtro **25**
- Tirar um café expresso:
  - café expresso simples
  - café expresso duplo
- A pedido: produzir espuma de leite

8. Antes da primeira utilização

PERIGO devido a choque elétrico!

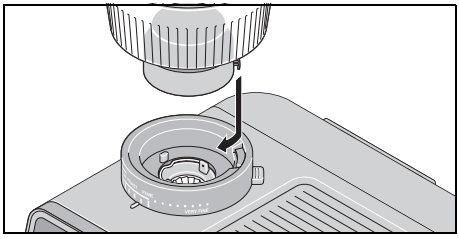
⊙ Ligue o aparelho apenas a uma tomada de corrente com contacto de ligação à terra com fácil acesso e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a conexão.

AVISO de ferimentos por peças rotativas!

⊙ Não introduza a ficha de alimentação **12** na tomada de corrente até que o mecanismo de moagem **24** e o recipiente para grãos **2** estejam montados.

Colocar o recipiente para grãos

• O ressalto de plástico por baixo do recipiente para grãos **2** encaixa na ranhura interior sobre o desbloqueio **6**. Rode um pouco o recipiente para grãos **2** no sentido dos ponteiros do relógio até que este engate audivelmente.



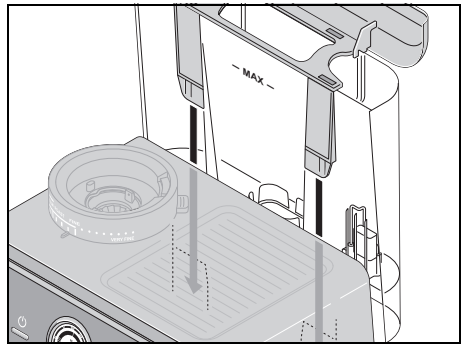
Encher o reservatório de água

AVISO de danos materiais!

⊙ Nunca utilize o reservatório de água **4** com quaisquer outros líquidos além de água potável limpa e fria!

Utilize diariamente água limpa.

1. Abra a tampa **3** do reservatório de água **4** para trás.
2. Remova o reservatório de água puxando-o para cima.
3. Lave bem o reservatório de água várias vezes com água limpa.
4. Encha o reservatório de água, no máximo, até à marca **MAX 5** com água da torneira limpa e fria.
5. Coloque novamente o reservatório de água na máquina. Tenha em atenção que os dois ressaltos de plástico do reservatório de água devem ser colocados nas ranhuras situadas na parede traseira do aparelho. O reservatório de água **4** deve ficar corretamente apoiado na parte inferior.



6. Feche novamente a tampa **3**.

NOTA: se iniciar uma função e o reservatório tiver pouca água, o LED ◊ pisca com luz vermelha. Para reabastecer o reservatório de água **4**, este pode permanecer colocado no aparelho.

Conectar e ligar pela primeira vez

1. Ligue a ficha de alimentação **12** a uma tomada de corrente.
   - Todos os LED se acendem por pouco tempo.
   - O LED ⏻ do interruptor de ligar/desligar **35** pisca lentamente e, depois, acende-se continuamente com luz fraca.
2. Prima a tecla **35**.
   - O LED ⏻ pisca e, em seguida, acende-se continuamente com luz intensa.
   - Os LED ☕, ☕ e 🫘 acendem-se.
3. Coloque um recipiente por baixo do grupo da máquina **13**.
4. Prima uma das teclas expresso **32**, **33**.
   - Para a lavagem, o aparelho bombeia água através do grupo da máquina **13**. O LED selecionado ☕ ou ☕ pisca.
   - Quando este processo estiver concluído, o LED que estava a piscar apaga-se e os LED ☕, ☕ e 🫘 acendem-se novamente.
5. Deite fora a água de lavagem.

9. Preparativos

9.1 Abastecer grãos de café expresso

AVISO de ferimentos por peças rotativas!

⊙ Utilize o mecanismo de moagem **24** apenas com a tampa **1** colocada no recipiente para grãos **2**.

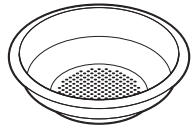
AVISO de danos materiais!

⊙ Não use grãos de café caramelizados. Estes podem colar-se ao mecanismo de moagem **24**.

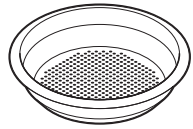
1. Remova a tampa **1** do recipiente para grãos **2**.
2. Encha o recipiente para grãos com a quantidade de grãos de café expresso que consome num dia.
3. Volte a colocar a tampa.

9.2 Colocação/substituição de filtro

A sua máquina de café expresso tem dois filtros:



Filtro para café expresso simples **27**



Filtro para café expresso duplo **26**

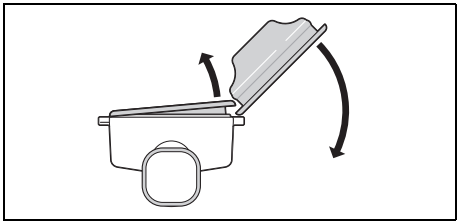
1. Selecione o filtro **27** ou **26** pretendido.

NOTA: antes de utilizar o filtro para café expresso simples **27**, remova a membrana de limpeza **28** do filtro.

2. Pressione o filtro **27**/**26** no porta-filtro **25**. Esta tarefa é um pouco difícil, porque o filtro deve assentar firmemente no porta-filtro.
3. O filtro **27**/**26** não utilizado pode ser guardado no compartimento de armazenamento **19** atrás do tabuleiro recolhe-gotas **17**.

Como o filtro **27**/**26** está firmemente encaixado no porta-filtro **25**, existe um pequeno truque que é útil para o remover:

- Utilize um dos filtros **27**/**26** para levantar o outro e retirá-lo do porta-filtro **25**, conforme ilustrado.



9.3 Conectar e ligar/ desligar

PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Ligue o aparelho apenas a uma tomada de corrente com contacto de ligação à terra com fácil acesso e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a conexão.

1. Ligue a ficha de alimentação **12** a uma tomada de corrente. Todos os LED se acendem por pouco tempo.
2. O LED ⏻ do interruptor de ligar/desligar **35** pisca lentamente e, depois, acende-se continuamente com luz fraca.
   - Quando apenas o LED ⏻ continuar aceso com luz fraca e todos os outros LED se apagarem, isso significa que o aparelho está em modo de Standby.
3. Coloque uma chávena por baixo do grupo da máquina **13**.
4. Para ligar o aparelho, prima a tecla **35**.
   - O LED ⏻ pisca. Quando os LED ⏻, ☕, ☕ e ☕ ficarem continuamente acesos, isso significa que o aparelho está operacional.
5. Para regressar ao modo de Standby, prima a tecla **35**.
   - A tecla pisca 3 vezes e, em seguida, acende-se com luz fraca.
6. Para desligar, retire a ficha de alimentação.

NOTA: no modo de Standby, a máquina de café expresso desliga-se automaticamente se não for premida nenhuma tecla durante 30 minutos.

9.4 Lavagem do aparelho

Caso não tenha utilizado o aparelho durante a noite, por exemplo, ou caso esteja a colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez, recomendamos que faça uma lavagem, por forma a encher os tubos flexíveis com água fresca.

1. Coloque um recipiente por baixo do grupo da máquina **13** e prima a tecla **31** para lavar o grupo da máquina.
2. Coloque um recipiente por baixo do ejetor de vapor **10**.

PERIGO de ferimentos por escaldadura!

⊙ Durante a dispensa de vapor, mantenha o ejetor de vapor **10** o mais fundo possível no recipiente. Neste processo, sai vapor de água quente. Não agarre no ejetor e não exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.

3. Rode o interruptor rotativo **9** no lado direito do aparelho para . O LED pisca com luz vermelha e branca durante o aquecimento. Aguarde até que o LED pisque continuamente com luz branca e saia vapor.
4. Rode o interruptor rotativo **9** novamente para **STANDBY**.
5. Coloque um recipiente por baixo do bocal de água quente **11**.
6. Rode o interruptor rotativo **9** para . O LED pisca com luz branca. Deixe correr água quente do bocal de água quente **11** para o recipiente durante cerca de 10 segundos.
7. Rode o interruptor rotativo **9** novamente para **STANDBY**.

9.5 Pré-aquecer as chávenas

Quando os 4 LED , , e se acenderem continuamente, isso significa que a chapa térmica ***7*** está a ser aquecida.

- Para pré-aquecer as chávenas, coloque-as na chapa térmica ***7***.

Em alternativa, pode encher a chávena com água quente através do bocal de água quente **11** e deixá-la repousar durante a preparação.

1. Segure a chávena por baixo do bocal de água quente **11**.
2. Rode o interruptor rotativo **9** para . O LED pisca. Deixe correr água quente para dentro da chávena.
3. Rode o interruptor rotativo **9** novamente para **STANDBY**.
4. Deite fora a água quente imediatamente antes do processo de preparação.

9.6 Pré-aquecer o filtro e o grupo da máquina (passagem com água)

Imediatamente antes de qualquer preparação, lave o filtro **27/26** e o grupo da máquina **13** com água quente. Através deste pré-aquecimento do filtro e do grupo da máquina (passagem com água), o sabor do café expresso é sublimado.

1. Coloque um filtro **27/26** no porta-filtro **25**.
2. Coloque o porta-filtro **25** com o filtro **27/26** instalado, com a pega no símbolo do cadeado aberto , por baixo do grupo da máquina.
3. Rode o porta-filtro na direção do símbolo do cadeado fechado até ficar bem fixo.
4. Coloque um recipiente por baixo do porta-filtro **25**.
5. Prima a tecla **32**.
   - O LED pisca e o LED acende-se.
   - A água quente flui através do porta-filtro **25** para o recipiente.
6. Quando o processo estiver concluído, os 4 LED , , e voltam a acender-se.
7. Rode a pega do porta-filtro na direção do símbolo do cadeado aberto e retire-o puxando para baixo.
8. Deite fora a água de lavagem e seque o porta-filtro **25** e o filtro **27/26**.

10. Moer e calcar café

AVISO de ferimentos por peças rotativas!

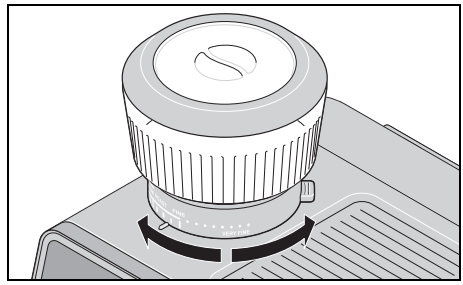
- ⊙ Para minimizar o perigo de ferimentos, o mecanismo de moagem **24** só pode ser ligado quando o recipiente para grãos **2** estiver encaixado. Nunca ignore este funcionamento de segurança!
- ⊙ Utilize o mecanismo de moagem **24** apenas com a tampa **1** colocada no recipiente para grãos **2**.
- ⊙ Não coloque objetos no recipiente para grãos **2** durante o processo de moagem. Também os cabelos compridos, por exemplo, devem ser mantidos afastados.

NOTA: remova o recipiente para grãos **2** do mecanismo de moagem **24** apenas quando for absolutamente necessário (por exemplo, em caso de bloqueio ou para fins de limpeza). A este respeito, consulte o capítulo „Limpar o mecanismo de moagem" na página 214.

Definir o grau de moagem

O grau de moagem pode ser definido entre *VERY FINE* = muito fino e *VERY COARSE* = muito grosso:

- Rode o recipiente para grãos **2** no mecanismo de moagem **24** de modo que a marca **I** aponte para o grau de moagem pretendido no recipiente para grãos.



O grau de moagem do café influencia o sabor e deve ser adequado ao método de preparação. Para a preparação de café expresso, aplicam-se as seguintes regras gerais:

- Quanto mais fino for o grau de moagem, mais tempo demora a tiragem. Se o café expresso tiver um sabor muito amargo, moa o café mais grosso.
- Quanto mais grosso for o grau de moagem, mais rapidamente o café expresso flui para a chávena. Se o café expresso tiver um sabor muito aguado e possivelmente um pouco ácido, utilize um grau de moagem mais fino.
- O grau de moagem ideal também depende do tipo de café expresso.

Moer e calcar café

1. Coloque o porta-filtro **25** preparado e pré-aquecido com o filtro **27**/**26** por baixo da saída do café em pó **21**.
2. Rode o porta-filtro na direção do símbolo do cadeado fechado.
3. O processo de moagem é iniciado automaticamente.
   - O LED sobre o regulador rotativo **36** pisca durante o processo.

NOTAS:

- Pode regular a quantidade de café em pó com o regulador rotativo **36** antes ou durante o processo de moagem.
- Se utilizar café em pó moído, recomendamos 12 g para um café expresso simples e 18 g para um café expresso duplo.

4. No próximo passo, o café é calcado automaticamente.
   - Dois sinais sonoros breves sinalizam que a calcagem foi realizada com sucesso.
5. Aguarde até que o LED se apague, retire o porta-filtro **25** com o café em pó calcado e coloque o porta-filtro por baixo do grupo da máquina **13**.

Calcagem

O objetivo da calcagem consiste em compactar o café em pó uniformemente no filtro **27**/**26**. A superfície do café em pó deve ficar uniforme e sem fissuras, de modo que, durante a tiragem, a água passe uniformemente através do café. Eventuais fissuras ou diferenças de concentração de café em pó dão origem a que a água possa passar mais facilmente por essas zonas («vias de passagem») o que compromete o sabor.

11. Preparação do café expresso

PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- Durante a preparação do café expresso, sai vapor de água quente do grupo da máquina **13**. O grupo da máquina continua quente após a preparação. Não agarre na tampa e não exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.

11.1 Tirar um café expresso

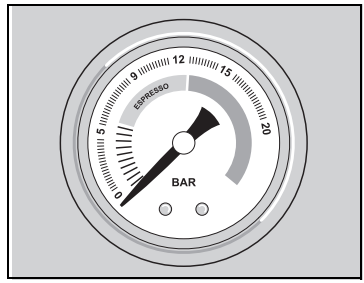
1. Para um café expresso simples, utilize o filtro **27**; para um café expresso duplo, utilize o filtro **26**.
2. Coloque o porta-filtro **25** preparado, com a pega no símbolo do cadeado aberto, por baixo do grupo da máquina **13**.
3. Rode o porta-filtro **25** na direção do símbolo do cadeado fechado até ficar bem fixo.
4. Coloque uma ou duas chávenas adequadas por baixo do bico vertedor do porta-filtro **25**.
5. Prima a tecla **33** para um café expresso simples ou a tecla **32** para um café expresso duplo ou duas chávenas de café expresso.
   - O LED da tecla selecionada pisca durante a preparação.
   - O café expresso flui lentamente para a(s) chávena(s) e para automaticamente.

NOTAS:

- Se a temperatura da água na caldeira estiver muito alta para a preparação do café, ao premir as teclas **33** ou **32**, o aparelho bombeia um pouco de água quente através do bocal de água quente **11**.
- Certifique-se de que a pega do seu recipiente não se encontra por baixo do bocal de água quente.
- Se quiser interromper o processo, prima novamente a tecla **33** ou **32**.
- Pode alterar a quantidade de água memorizada para um café expresso simples (ver "Ajustar o volume de um café expresso simples/duplo" na página 208).

6. Quando o processo estiver concluído, os LED ⏻, ☕, ☕☕ e acendem-se novamente. O aparelho está pronto para o próximo café expresso.
7. Retire o porta-filtro **25** rodando-o na direção do símbolo do cadeado aberto 🔓 e puxando-o para baixo.
8. Limpe o filtro **26** ou **27** e o porta-filtro **25** e seque-os.

11.2 O indicador de pressão



Durante a preparação do café expresso, o indicador de pressão **34** apresenta a pressão com a qual a água é bombeada através do café em pó expresso.

- O intervalo *ESPRESSO* assinalado a verde é importante para a pressão ideal durante a tiragem.
- A escala exterior vai de 0 a 20 bar.

A preparação começa com a pré-infusão. A agulha do indicador de pressão move-se no intervalo dos 0 aos 6 bar.
Poucos segundos depois, é iniciada a tiragem propriamente dita. Numa tiragem ideal, a agulha move-se no intervalo *ESPRESSO* (aprox. 6 - 13 bar).
Se o intervalo de pressão ideal não for atingido durante a tiragem (menos de 6 bar), tal denomina-se tiragem com pressão insuficiente.
Se o intervalo de pressão ideal for excedido (mais de 13 bar), tal denomina-se tiragem com pressão excessiva.
O que isso significa para o seu café expresso e como pode conseguir um intervalo de pressão ideal é explicado no capítulo „Dicas para um café expresso perfeito" na página 205.

NOTA: o indicador de pressão **34** apenas apresenta a pressão durante a tiragem do café expresso. Durante a dispensa de vapor ou água quente, não é apresentada qualquer indicação.

12. Dicas para um café expresso perfeito

Não se aprende de imediato a tirar um café expresso perfeito. Faça algumas experiências até que o resultado corresponda inteiramente ao seu sabor preferido. Aqui ficam algumas dicas a que deve estar atento:

- Existem grandes diferenças em matéria de qualidade e de sabor dos grãos de café expresso. Experimente vários.
- Nas suas experiências, altere apenas um ponto de cada vez, ou seja, apenas o grau de moagem ou apenas a quantidade de café em pó expresso, para que possa controlar melhor o resultado de uma determinada alteração.
- Aspetos de identificação de uma **tiragem perfeita**:
  - Durante a tiragem propriamente dita, o indicador de pressão **34** encontra-se no intervalo *ESPRESSO*.
  - A tiragem demora cerca de 30 segundos.
  - O café expresso corre lentamente para a chávena.
- Aspetos de identificação de uma **tiragem com pressão insuficiente**:
  - Durante a tiragem, o indicador de pressão **34** encontra-se abaixo do intervalo *ESPRESSO*.
  - O café expresso flui rapidamente para a chávena, como se fosse água, e tem um sabor aguado, possivelmente também um pouco ácido.

  Resolução:
  - Defina o grau de moagem para um grau mais fino.
  - Utilize mais café em pó expresso.
- Aspetos de identificação de uma **tiragem com pressão excessiva**:
  - Durante a tiragem, o indicador de pressão **34** encontra-se acima do intervalo *ESPRESSO*.
  - O café expresso pinga lentamente para a chávena e tem um sabor amargo.

  Resolução:
  - Defina o grau de moagem para um grau mais grosso.
  - Utilize menos café em pó expresso.
- Limpe regularmente a máquina de café expresso. Os resíduos de café ou os poros entupidos alteram o sabor.
- Utilize sempre água da torneira fresca, não demasiado dura. Se a água da torneira for demasiado dura, pode utilizar água filtrada por um filtro de água convencional.

13. Produzir espuma de leite

PERIGO de ferimentos por escaldadura!

⊙ Ao trabalhar com o ejetor de vapor **10**, sai vapor e água quentes. O ejetor de vapor fica muito quente. Pegue no ejetor de vapor apenas pela pega de plástico. Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo ao vapor de água.

Pode produzir espuma de leite com o ejetor de vapor **10**. Esta operação exige algum treino.

Dicas:
- Experimente o leite de diferentes produtores.
- O leite com maior teor de proteína forma mais espuma.
- O teor de matéria gorda mais elevado produz uma espuma mais cremosa.
- Utilize sempre leite frio vindo do frigorífico (aprox. 5 °C).
- Durante a produção de espuma, o leite não deve ferver. Temperaturas mais elevadas adulteram o sabor e não permitem a montagem da espuma do leite.
- Depois de produzida a espuma de leite, não esperar demasiado tempo. Caso contrário, uma parte da espuma do leite desfaz-se novamente.

1. Encha um recipiente adequado no máximo até meio com leite frio.
2. Segure outro recipiente por baixo do ejetor de vapor **10** e rode o interruptor rotativo **9** para o símbolo .
   - O LED pisca com luz vermelha enquanto o aparelho está a pré-aquecer.
   - Quando a produção de vapor é iniciada, o LED pisca com luz branca.
3. Deixe sair algum vapor e interrompa o processo, rodando o interruptor rotativo **9** para **STANDBY**.
4. Mergulhe o ejetor de vapor **10** no leite e rode novamente o interruptor rotativo **9** para o símbolo .

   Dicas:
   - Mergulhar apenas a ponta do ejetor de vapor **10** no leite para que o ar entre no leite («fase de extensão»).
   - Não mergulhar no meio do leite, mas sim de lado, de modo a formar um vórtice.
5. Após o volume do leite ter aumentado visivelmente (aprox. 50 %), mergulhe o ejetor de vapor **10** mais fundo. O vórtice deve ser mantido. Seguidamente, as bolhas de ar são mais bem distribuídas («fase de agitação»).
6. Se as paredes laterais do recipiente estiverem demasiado quentes para segurá-lo com a mão, rode o interruptor rotativo **9** para **STANDBY**.
   Após alguns segundos, o aparelho bombeia novamente vapor através do ejetor para arrefecer.
   Dica: mesmo que o resultado da espuma do leite ainda não seja satisfatório, interrompa o processo de qualquer forma, para que o leite não fique demasiado quente.
7. Bata ligeiramente com o fundo do recipiente várias vezes sobre a base de trabalho para fazer com que as pequenas bolhas com maior dimensão rebentem. Adicione a espuma do leite ao café expresso tão rapidamente quanto possível.
8. Logo após produzir a espuma do leite, limpe o ejetor de vapor **10** com um pano limpo, eliminando os resíduos de leite.

9. Rode o interruptor rotativo **9** novamente e de forma breve para o símbolo ♨ até sair vapor. Assim remove os resíduos de leite do interior do ejetor de vapor **10**.
10. Rode o interruptor rotativo **9** novamente para **STANDBY**.

Se não for premida nenhuma tecla durante cerca de 30 segundos, o aparelho começa a arrefecer a água da caldeira.

NOTA: o tempo máximo para a produção de vapor é de 90 segundos. A seguir a função para automaticamente. Rode o interruptor rotativo **9** novamente para **STANDBY**. Em seguida, pode utilizar a função novamente de imediato.

14. Tiragem de água quente

PERIGO de ferimentos por escaldadura!

⊙ Ao trabalhar com o bocal de água quente **11**, sai um pouco de vapor e água quentes. O bocal de água quente fica muito quente. Não toque no bocal de água quente. Nunca coloque as mãos ou outras partes do corpo por baixo da saída.

Através do bocal de água quente **11**, é possível obter água quente, por exemplo...

...para um café americano ou outras bebidas quentes;

...para pré-aquecer as chávenas.

1. Segure um recipiente por baixo do bocal de água quente **11** e rode o interruptor rotativo **9** para o símbolo .
   - O LED ◊ pisca com luz branca e sai água quente do bocal de água quente.
2. Termine o processo rodando novamente o interruptor rotativo **9** para **STANDBY**.

Se não for premida nenhuma tecla durante cerca de 30 segundos, o aparelho começa a arrefecer a água da caldeira.

15. Configurações

15.1 Temperatura do café expresso

A temperatura da água utilizada para a tiragem do café expresso pode ser alterada para se adequar a diferentes tipos de café e ao seu gosto. Para uma torrefação mais escura, a temperatura deve ser mais baixa; para uma torrefação clara, mais alta.
Pode escolher entre três gamas de temperaturas:

Gama de temperaturas	Indicação
quente	acende-se com luz vermelha
média	acende-se com luz vermelha
baixa	acende-se com luz vermelha

A predefinição aquando do fornecimento do aparelho é média.

1. Ligue o aparelho premindo a tecla **35**.
2. Prima as teclas , e ao mesmo tempo durante cerca de 3 segundos. O LED aceso com luz vermelha indica a configuração atual (ver tabela).
3. Prima brevemente uma das teclas **31**, **32** ou **33** para alterar a configuração.
4. Se a configuração tiver sido realizada com sucesso, o LED da temperatura selecionada acende-se 3 vezes com luz vermelha.

15.2 Ajustar o volume de um café expresso simples/duplo

Com esta função Memory, pode adaptar a quantidade do café expresso simples ou duplo tirado à sua chávena e ao seu gosto.

NOTA: este valor também é influenciado pela quantidade e a densidade do café em pó expresso.

1. Ligue o aparelho premindo a tecla **35**.
2. Prepare o filtro **27**/**26**, o porta-filtro **25** e o café em pó expresso para um café expresso simples e fixe o porta-filtro por baixo do grupo da máquina **13**.
3. Coloque a chávena de café expresso pretendida por baixo do grupo da máquina **13**.
4. Mantenha a tecla **32** ou **33** premida durante cerca de 3 segundos. O café expresso flui para a chávena.
5. Quando a quantidade pretendida for atingida, prima brevemente a tecla **32** ou **33**. O processo é parado.

A quantidade de água para um café expresso simples ou duplo está memorizada.

Repor a quantidade de água para a configuração de fábrica

1. Ligue o aparelho premindo a tecla **35**.
2. Mantenha as teclas **32** e **31** premidas durante cerca de 3 segundos para o café expresso duplo ou as teclas **33** e **31** para o café expresso simples.

O aparelho sinaliza que a reposição da quantidade de água foi realizada com sucesso emitindo 2 sinais sonoros acompanhados das teclas **32** e **31** ou **33** e **31** a piscar.

16. Limpar

PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ A máquina de café expresso e o cabo de ligação com ficha de alimentação **12** não podem ser mergulhados em água ou noutros líquidos.

PERIGO de ferimentos por escaldadura!

⊙ Muitos componentes e acessórios da máquina de café expresso aquecem muito durante o funcionamento. Deixe-os arrefecer antes da limpeza.

AVISO de danos materiais!

⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem abrasivos.

Lavar os acessórios

- Os seguintes acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça ou manualmente:
  - os filtros **27**/**26**
  - o tabuleiro recolhe-gotas **17**
  - a grelha do tabuleiro recolhe-gotas **20**
- Os seguintes acessórios podem ser lavados manualmente com um detergente neutro:
  - o reservatório de água **4** com tampa **3**
  - a unidade de calcagem
- Os seguintes acessórios só deverão ser lavados com água quente:
  - o porta-filtro **25**
  - o recipiente para grãos **2** com tampa **1**

Ferramentas de limpeza

Atrás do tabuleiro recolhe-gotas **17** encontra-se o compartimento de armazenamento **19**.

Dentro do mesmo, encontra...

- a escova de limpeza **16** para remover resíduos de café em pó.
- o pino de limpeza **15** para limpar a abertura do ejetor de vapor **10**.
- a ferramenta para remover a unidade de calcagem **14**.

Após cada tiragem de café expresso

1. Retire o porta-filtro **25** do grupo da máquina **13**.
2. Enxague o filtro **27**/**26** e o porta-filtro **25** debaixo de água quente e seque.

Após a produção de espuma de leite

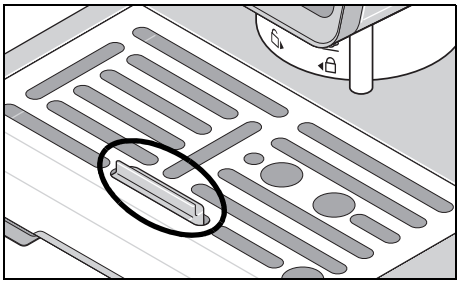
NOTAS:

- Certifique-se de que a abertura do ejetor de vapor **10** se mantém limpa. Os resíduos não removidos de leite não são apenas um problema de higiene. Podem também entupir rapidamente pequenas aberturas.
- Para uma melhor limpeza, pode desenroscar a parte inferior do ejetor de vapor **10**.

1. Limpe o ejetor de vapor **10** com um pano limpo, removendo os resíduos de leite.
2. Rode o interruptor rotativo **9** novamente e de forma breve para o símbolo ♨ até sair vapor. Assim remove os resíduos de leite do interior do ejetor de vapor.

Tabuleiro recolhe-gotas

O mais tardar quando a boia **18** subir e sobressair da grelha do tabuleiro recolhe-gotas **20** (ver figura), o tabuleiro recolhe-gotas **17** tem de ser esvaziado. Em todo o caso, o tabuleiro recolhe-gotas deve ser limpo uma vez ao dia.



1. Pode remover o café em pó expresso solto e seco da grelha do tabuleiro recolhe-gotas **20** com a escova de limpeza **16**.
2. Retire a grelha do tabuleiro recolhe-gotas.
3. Retire o tabuleiro recolhe-gotas **17** e remova o compartimento de armazenamento **19**.
4. Esvazie e limpe estes acessórios manualmente com um detergente suave.
5. Seque todas as peças antes de as encaixar novamente.

Diariamente

PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Retire a ficha de alimentação **12** da tomada de corrente antes de limpar a máquina de café expresso.

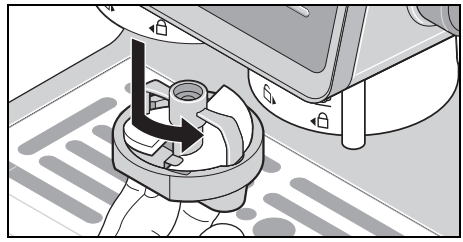
1. Esvazie o reservatório de água **4** e lave várias vezes com água limpa.
2. Limpe o grupo da máquina **13** com um pano limpo, húmido. Limpe ainda o rebordo em torno do grupo da máquina.
3. Limpe as seguintes peças com um pano húmido:
   - o aparelho com a chapa térmica **7**,
   - o exterior do recipiente para grãos **2** com tampa **1** e
   - a tampa **3** do reservatório de água **4**.

NOTA: caso necessário, utilizar detergente. Limpe várias vezes com um pano limpo apenas humedecido com água limpa.

4. Seque todas as peças.

Saída do café em pó e unidade de calcagem

1. Introduza a ferramenta **14** a partir de baixo na saída do café em pó e rode um pouco a ferramenta no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que os dois ressaltos de plástico encaixem nas asas da unidade de calcagem.



2. Retire a ferramenta **14** com a unidade de calcagem puxando-a para baixo na vertical.
3. Retire a unidade de calcagem e limpe-a com a escova de limpeza **16**.
4. Coloque novamente a unidade de calcagem na ferramenta **14**.
5. Introduza novamente a ferramenta com a unidade de calcagem na saída do café em pó **21** a partir de baixo.
6. Rode a ferramenta no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir um clique a indicar o encaixe correto.

7. Remova a ferramenta e volte a guardá-la no compartimento de armazenamento **19**.

Filtros

1. Pode remover o café em pó expresso solto e seco com a escova de limpeza **16**.
2. Mesmo que utilize sempre o mesmo filtro **27**/**26**, deve removê-lo pelo menos uma vez por semana do porta-filtro **25** e lavar bem as duas peças com água quente e um pouco de detergente. Lave várias vezes com água quente e limpa. Também pode limpar os filtros **27**/**26** na máquina de lavar louça.
3. Seque ambas as peças antes de voltar a utilizá-las.
4. Segure os filtros **27**/**26** contra a luz e verifique se os furos estão obstruídos.

Unidade de infusão

A unidade de infusão no interior do aparelho deve ser limpa 1 vez por semana.
Ao fechar o filtro com a membrana de limpeza **28**, a água é colocada em "circulação inversa" na unidade de infusão no interior do aparelho. A água de lavagem é escoada para o tabuleiro recolhe-gotas **17**.

1. Retire o porta-filtro **25** do grupo da máquina **13** e coloque um filtro **27**/**26** no porta-filtro.
2. Coloque a membrana de limpeza **28** no filtro **27**/**26**.

NOTA: pode aplicar um pouco de agente desengordurante de café na membrana.

3. Coloque o porta-filtro **25** com a membrana de limpeza, com a pega no símbolo do cadeado aberto, por baixo do grupo da máquina **13**.
4. Rode o porta-filtro **25** na direção do símbolo do cadeado fechado até ficar bem fixo.
5. Encha o reservatório de água **4** com água limpa e fria.
6. Inicie a tiragem de um café expresso simples.
7. Deite fora a água de lavagem suja do tabuleiro recolhe-gotas **17**.
8. Repita o processo cerca de 10 vezes, sem agente desengordurante de café, para enxaguar os resíduos de limpeza do grupo de infusão.
9. No fim do processo, o LED ⏻ acende-se com luz vermelha e o LED pisca com luz vermelha. Prima uma vez a tecla **35** para comutar novamente o aparelho para o modo de Standby.
10. Remova o porta-filtro com cuidado, pois pode ter-se acumulado água no filtro.
11. Seque todas as peças.
12. Esvazie o tabuleiro recolhe-gotas **17**.

Eliminar obstruções no ejetor de vapor

NOTA: para uma melhor limpeza, pode desenroscar a parte inferior do ejetor de vapor **10**.

1. Se necessário, utilize o pino de limpeza **15** para eliminar obstruções no ejetor de vapor **10**. Com o pino de limpeza, perfure o pequeno orifício na parte da frente do ejetor de vapor para eliminar as obstruções.
2. Em seguida, segure um recipiente por baixo do ejetor de vapor **10** e rode o interruptor rotativo **9** para o símbolo .
3. Deixe correr água quente através do ejetor de vapor **10** durante cerca de 40 segundos para enxaguar os resíduos soltos.
4. Termine o processo rodando novamente o interruptor rotativo **9** para **STANDBY**.

NOTA: o ejetor de vapor **10** deve ser descalcificado a cada 2 a 3 meses, uma vez que o calcário também pode obstruir a abertura.

17. Descalcificação

17.1 Descalcificar o ejetor de vapor

Dependendo da utilização, o ejetor de vapor **10** deve ser descalcificado aprox. a cada 2 a 3 meses.

1. Encha um recipiente com água quente e produto descalcificante convencional. Siga as instruções existentes no produto.
2. Desenrosque a extremidade inferior do ejetor de vapor.
3. Deixe-o de molho nesta solução durante a noite.
4. Na manhã seguinte, retire o recipiente e deite fora a solução descalcificante.
5. Limpe a extremidade inferior do ejetor de vapor **10** com um pano húmido limpo para eliminar totalmente a solução descalcificante.
6. Enrosque novamente a extremidade inferior no ejetor de vapor.
7. Coloque um recipiente por baixo do ejetor de vapor **10**.
8. Rode o interruptor rotativo **9** para o símbolo ♨.
9. Deixe correr água quente através do ejetor de vapor **10** durante cerca de 40 segundos para enxaguar os resíduos soltos.
10. Termine o processo rodando novamente o interruptor rotativo **9** para **STANDBY**.

17.2 Descalcificar a máquina de café expresso

À semelhança de qualquer outro aparelho de água quente, esta máquina de café expresso também deve ser descalcificada regularmente. O calcário deposita-se no interior do aparelho e em aberturas pequenas (p. ex., no ejetor de vapor **10**). Este calcário interfere com o correto funcionamento e, a longo prazo, causa danos no aparelho. Por conseguinte, descalcifique a sua máquina regularmente. Aumentará, assim, a vida útil da sua máquina.
A frequência com que o aparelho deverá ser descalcificado depende da dureza da água utilizada e do número de chávenas de café expresso consumidas. A tiragem de água quente e de vapor de água também contribui para a calcificação.
Se utilizar água filtrada, a dureza da água diminui. A máquina fica protegida e não é necessária uma descalcificação tão frequente.

Indicação para a descalcificação

Esta máquina conta automaticamente a quantidade de água dispensada. Após cerca de 30 litros de água dispensada, o aparelho tem de ser descalcificado. Tal é indicado através da iluminação do LED ✨.

Programa de descalcificação

O mais tardar quando o LED ✨ se acender, deverá executar o programa de descalcificação. No entanto, também o pode fazer a qualquer momento, independentemente do símbolo.
Pode utilizar um produto descalcificante convencional para máquinas de café expresso.

PERIGO de irritações nos olhos!

⊙ Durante o manuseamento do produto de descalcificação, preste atenção às informações fornecidas, por exemplo, na embalagem.

1.ª parte, descalcificação:

1. Esvazie o reservatório de água **4**.
2. Coloque o produto descalcificante no reservatório de água **4**.
3. Encha o reservatório de água **4** até à marca **MAX** com água da torneira limpa e fria.
4. Encaixe o reservatório de água **4**.
5. Para recolher a solução descalcificante, coloque um recipiente grande sob o grupo da máquina **13** e sob o ejetor de vapor **10**.
6. Ligue o aparelho.
7. Mantenha a tecla **31** premida durante cerca de 3 segundos.
   - Os LED ⏻, ☕ e 🫧 acendem-se.
   - O LED ✨ pisca.
8. Prima a tecla ☕.
   - O aparelho bombeia solução descalcificante quente através do grupo da máquina **13** durante cerca de 30 segundos.
   - Este processo é repetido mais 5 vezes, após uma pausa de cerca de 30 segundos de cada vez.
   - A seguir, o LED ☕ apaga-se.
   - O LED 💧 acende-se de forma contínua.
   - Um sinal sonoro é emitido a cada segundo.
9. Rode o interruptor rotativo **9** para ♨.
   - Agora, o aparelho bombeia solução descalcificante através do ejetor de vapor **10**.
   - O LED 💧 pisca.
10. Assim que o LED 💧 se acender e for emitido um sinal sonoro a cada segundo, rode o interruptor rotativo **9** para 🚰.
    - Agora, o aparelho bombeia solução descalcificante através do bocal de água quente **11**.
    - O LED 💧 pisca.
    - Quando o reservatório de água **4** estiver quase vazio, o LED 💧 pisca e são emitidos sinais sonoros.
11. Rode o interruptor rotativo novamente para **STANDBY**.
12. Deite fora a água de lavagem e coloque novamente os recipientes sob o grupo da máquina e o ejetor de vapor para a lavagem seguinte.

A primeira fase do processo de descalcificação está concluída.

2.ª parte, lavagem:

1. Encha o reservatório de água **4** com água da torneira fria e limpa.
2. Prima a tecla **32**. O aparelho comporta-se como durante o passo 8 da 1.ª parte, descalcificação.
3. Quando este procedimento estiver totalmente concluído, repita o processo a partir do passo 9 da 1.ª parte.

NOTAS:

- Pode interromper o processo premindo a tecla **31**. Ao premir novamente a tecla, o processo é retomado. Ao premir a tecla durante 3 segundos, o processo é cancelado.
- Se não houver água suficiente no reservatório de água, o processo é interrompido. Encha sempre o reservatório de água até à marca **MAX 5**.

18. Limpar o mecanismo de moagem

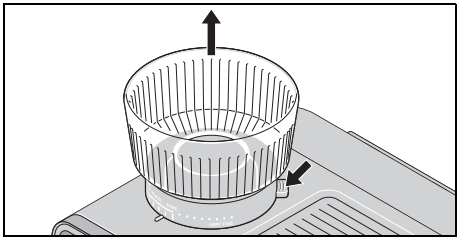
AVISO de ferimentos por peças rotativas!

- ⊙ Não introduza a ficha de alimentação **12** na tomada de corrente até que o mecanismo de moagem **24** e o recipiente para grãos **2** estejam totalmente montados.
- ⊙ Utilize o mecanismo de moagem apenas com a tampa **1** colocada no recipiente para grãos.
- ⊙ Não coloque objetos no recipiente para grãos **2** durante o processo de moagem. Também os cabelos compridos, por exemplo, devem ser mantidos afastados.

NOTAS:

- Se retirar o recipiente para grãos **2** com grãos de café no seu interior, certifique-se de levantá-lo com cuidado e o mais a direito possível. Se possível, evite que caiam grãos de café ou pedaços de grãos de café através do rebordo do mecanismo de moagem **24**.
- O mecanismo de moagem só pode ser ligado se o recipiente para grãos **2** estiver colocado. Trata-se de uma função de segurança.

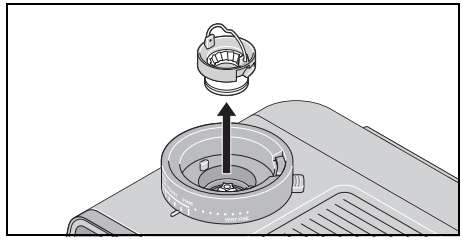
1. Prima o desbloqueio **6** do recipiente para grãos **2**.
2. Retire o recipiente para grãos **2** com cuidado e a direito para cima.



AVISO de ferimentos devido a arestas vivas!

- ⊙ Ao desmontar o mecanismo de moagem **24**, manuseie as duas peças com cuidado. As superfícies de moagem possuem arestas vivas.

3. Dobre a pequena asa do mecanismo de moagem **24** para cima e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até conseguir removê-lo puxando para cima.

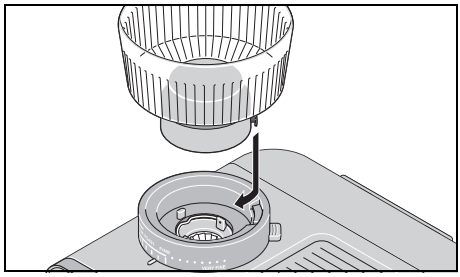


4. Limpe o mecanismo de moagem com a escova de limpeza **16** fornecida.
5. Volte a colocar o mecanismo de moagem e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bem encaixado.

NOTA: se houver pequenos resíduos de grãos de café que impeçam o encaixe correto, remova-os com a escova de limpeza **16** ou aspire-os.

6. Dobre novamente a pequena asa de modo a ficar plana sobre o mecanismo de moagem **24**.

7. Volte a colocar o recipiente para grãos conforme ilustrado e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bem encaixado.



NOTA: para uma limpeza profunda do mecanismo de moagem, pode comprar produtos de limpeza para mecanismos de moagem numa drogaria, por exemplo. Observe as informações de utilização incluídas nos produtos de limpeza.

19. Armazenamento e transporte

⚠ **PERIGO para crianças!**

⊙ Guarde o aparelho fora do alcance das crianças.

AVISO de danos materiais!

⊙ Não exponha o aparelho a temperaturas inferiores ao ponto de congelação.

- Deixe a máquina de café expresso e os acessórios limpos secarem, antes de os montar e guardar.
- Caso pretenda transportar a máquina de café expresso, esvazie o reservatório de água **4** e o tabuleiro recolhe-gotas **17**.

20. Eliminar



Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.
O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.



Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem pode contribuir de um modo geral para a redução do consumo de matérias-primas.

Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

21. Solução do problema

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Falha	Causas possíveis / medidas
Não funciona	• O aparelho está ligado à alimentação de corrente? • Verifique a ligação.
O aparelho não pré-aquece	• Verifique se o interruptor rotativo **9** está posicionado em **STANDBY**.
Má qualidade do café expresso	Dicas a que deve estar atento na preparação do café expresso constam do capítulo „Dicas para um café expresso perfeito" na página 205.
O café expresso pinga apenas do porta-filtro **25**.	• Verifique o filtro **27**/**26** contra a luz para ver se há obstruções. • A moagem do café em pó é demasiado fina? Colocou demasiado café em pó?
O café expresso sai demasiado rápido do porta-filtro **25** e é demasiado aguado.	• A moagem do café em pó é demasiado grossa? Colocou pouco café em pó?
O mecanismo de moagem **24** não funciona.	• O recipiente para grãos **2** não está colocado corretamente? • O mecanismo de moagem **24** pode estar bloqueado. Limpe o mecanismo de moagem.
O mecanismo de moagem **24** faz um barulho estranho.	• Remova a ficha de alimentação da tomada e verifique se há algum corpo estranho no mecanismo de moagem **24**. • O mecanismo de moagem **24** pode estar bloqueado. Limpe o mecanismo de moagem.
Não é possível montar o mecanismo de moagem **24**.	• Remova eventuais grãos de café soltos e fragmentos com o bocal para fugas de um aspirador.
Não há saída de água nem de vapor no ejetor de vapor **10**.	• O reservatório de água **4** está vazio? • O ejetor de vapor **10** está entupido? • A máquina tem de ser descalcificada?

Falha	Causas possíveis / medidas
Após 90 segundos, deixa de sair água/vapor do ejetor de vapor **10**.	• Isto é normal. Esta é uma função de proteção. Rode o interruptor rotativo **9** novamente para **STANDBY**. Em seguida, pode utilizar a função novamente de imediato.
Após ligar o aparelho, os LED das 4 teclas piscam a vermelho.	• Os dois sensores de temperatura não estão a funcionar corretamente. Neste caso, entre em contacto com o Centro de Assistência Técnica.
Após ligar o aparelho, o LED ⏻ acende-se permanentemente a vermelho e as teclas ☕ e ☕ piscam alternadamente a vermelho.	• A caldeira não aquece ou aquece muito lentamente. Neste caso, entre em contacto com o Centro de Assistência Técnica.
Durante o processo de moagem, o LED ● pisca a vermelho e branco.	• O recipiente para grãos está colocado corretamente? Coloque novamente o recipiente para grãos e reinicie o aparelho.
Durante o processo de moagem, o motor para, são emitidos 3 sinais acústicos e o LED ● sobre o regulador rotativo **36** pisca com luz vermelha.	• Não há grãos de café no recipiente para grãos? Encha o recipiente para grãos **2**. • Há demasiado café em pó no mecanismo de moagem **24**? Se necessário, limpe o mecanismo de moagem. • O aparelho sobreaqueceu? Deixe-o arrefecer e inicie-o novamente.
O LED 💧 **30** pisca com luz vermelha e o LED ⏻ acende-se com luz branca.	• Verifique o nível de água no reservatório de água **4**. O nível de enchimento mínimo deve estar acima da boia **8**, mas não pode exceder a marca **MAX 5**. Se necessário, reinicie o aparelho. • A boia **8** está bloqueada. Verifique se a boia se encontra na água. Se necessário, solte-a da posição bloqueada. Se necessário, reinicie o aparelho.
O LED ⏻ **35** pisca continuamente a vermelho e são emitidos sinais acústicos.	• Coloque novamente o interruptor rotativo **9** na posição **STANDBY** e desligue e volte a ligar o aparelho.

Falha	Causas possíveis / medidas
O LED ⏻ **35** acende-se permanentemente a vermelho e o LED **31** pisca com luz vermelha.	• Retirou a pequena tampa entre o reservatório de água e a ligação do aparelho por baixo do reservatório? • O reservatório de água está colocado corretamente? Certifique-se de que está corretamente colocado. • O café em pó tem uma moagem demasiado fina? Limpe o mecanismo de moagem e moa os grãos de café com uma configuração mais grossa. - Desligue e volte a ligar o aparelho. - Se aplicável, retire a pequena tampa por baixo do reservatório. - Retire aprox. 200 ml de água através do bocal de água quente. - Desligue e volte a ligar novamente o aparelho.

22. Dados técnicos

Modelo:	SEMST 1500 A1
Tensão nominal:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de proteção:	I
Potência:	1500 W
Potência do moinho:	120 W
Capacidade do reservatório de água:	máximo 2500 ml (**MAX**)
Mudança automática para o estado desligado: após 30 minutos	
Consumo de potência no estado desligado: ≤ 0,5 watts	

Símbolos utilizados

	Geprüfte **S**icherheit (segurança testada): os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
CE	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo indica que a embalagem deve ser eliminada de acordo com a legislação vigente em matéria de eliminação de resíduos.
21 PAP	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
~	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
UK CA	Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido.
	O símbolo identifica o fabricante do produto.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

23. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,
A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.
Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.
Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.
A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.
O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 521367_2601** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.
- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **521367_2601**.

Centro de Assistência Técnica

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 521367_2601

Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA